

INSTRUCTION MANUAL



ELECTRIC PRESSURE COOKER



MODEL 300008HGZ

Thank you for purchasing the AIGOSTAR Electric Pressure Cooker. Please read this user manual carefully before use and keep it in a convenient place for future reference. The images used in the text are only for reference purposes. Please refer to the actual product.

CONTENTS

GB	01-12
ES	13-24
PL	25-36
IT	37-48
DE	49-60
NL	61-72
FR	73-84
PT	85-96

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all the instructions.
2. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
3. This cooker is intended for household use only. Do not use outdoors.
4. This cooker must not be used by children. Keep both it and its cord out of reach of children.
5. This cooker can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning its safe use and they understand the hazards involved.
6. Children must not play with this appliance.
7. Do not immerse any part of the cooker in water or any other liquid.
8. Switch off and unplug the cooker before cleaning and maintenance and before moving it.
9. This cooker is intended for use in households and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farmhouses
 - By clients in hotels, motels and other residential-type environments
 - Bed and breakfast type environments
- 10.**The exhaust valve that allows the steam to escape must be checked regularly to ensure that it is not blocked.
 - 11.**The lid must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
 - 12.**This cooker must be in a secure and stable position with the handles positioned to prevent the spillage of hot liquid.
 - 13.**Warning: Do not spill liquid onto the power cord.
 - 14.**The surface of the heating element is subject to residual heat after use. Do not touch.
 - 15.**The cooker cannot increase the pressure when the lid is not properly closed. Also, the lid cannot be opened when the inner pressure is too high.
 - 16.**Do not allow children near the cooker when it is in use.
 - 17.**Do not place the cooker in a heated oven.
 - 18.**When the cooker is under pressure, only move it with the greatest care. Do not touch any of its hot surfaces. Only touch the handles

and lifting grips. If necessary, use protection, such as heat-resistant kitchen gloves.

19. Do not use the pressure cooker for a purpose other than that for which it is intended.
20. This pressure cooker is not intended to be operated through an external timer or a separate remote-control system.
21. This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the cooker. Make sure that it is properly closed before applying heat.
22. Never force the pressure cooker to open. Do not open it before making sure that its internal pressure has dropped completely.
23. Never use this pressure cooker without adding water or food as this would seriously damage it.
24. Do not fill the cooker beyond $\frac{2}{3}$ of its capacity. When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than $\frac{1}{2}$ of its capacity.
25. Use only the appropriate heat source according to these instructions
26. After cooking meat with skin that can swell under pressure (e.g. ox tongue) do not prick the meat if the skin is swollen as this may lead to scalding.
27. When cooking doughy food, gently shake the

cooker before opening the lid to prevent the food from being ejected.

- 28.** Before each use, check that the valves are not obstructed.
- 29.** Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying food.
- 30.** Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in this user manual.
- 31.** Only use spare parts supplied by the manufacturer according to the relevant model. In particular, it is important to only use a body and a lid that are from the same manufacturer and are indicated as being compatible.
- 32.** Improper installation can cause a hazard. Ensure that all the parts are correctly installed before operating the cooker.
- 33.** Any repairs must be performed by an authorized service representative.
- 34.** KEEP ALL THESE INSTRUCTIONS.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe use and to avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions. Failure to observe these safety precautions and any improper use of this pressure cooker may cause accidents.

This product is not intended for the following cases:

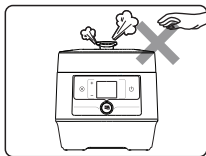
- Use of the appliance by unattended children or people with disabilities that limit their ability to operate it.
- Children playing with the appliance.

Meanings of the marks used in this user manual:			
	"Forbidden" items		Warning: Items which may cause personal injury or death.
	"Forbidden" items		Caution: Items which may cause light injury or property damage.

FORBIDDEN

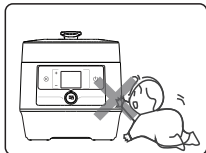
1. As the exhaust valve vents steam automatically, never touch it while cooking.

- During the cooking process, keep your hands and face away from the exhaust valve to avoid scalding.
- During cooking, do not cover the exhaust valve with a cloth or other items.



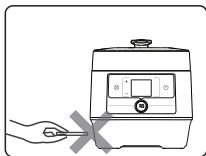
2. Do not allow children to operate this appliance

- Place it beyond the reach of infants and young children to avoid electric shock, burns and other dangerous accidents.



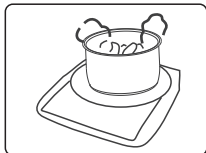
3. Do not put foreign objects into the cooker

- Do not insert metal shavings, needles or other foreign objects into the gap between the inner and outer pot as this may cause electric shock or other dangerous accidents.



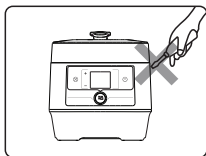
4. Do not place the inner pot on another appliance for heating

- This cooker comes with a standard inner pot which must not be used for other purposes to prevent deformation that would influence its future use.



5. No changes are allowed

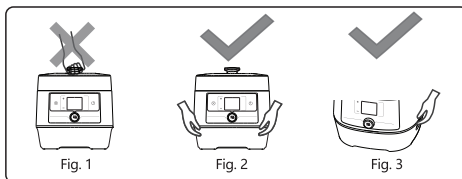
- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Any violation of this may cause a fire or electric shock.



- Any repair or replacement of parts must be done by a designated service centre.

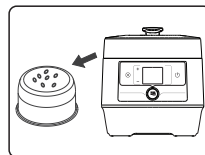
6. When moving the cooker, lift it by the lifting grips

- When moving the appliance, never lift by the rotating handle to avoid damaging the cooker.
- When moving the cooker, hold the lifting grips with two hands, as shown in Fig. 2 and Fig. 3.
- To avoid injury, never move the cooker when the lid is open.



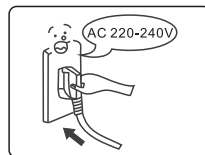
7. Do not use a pot other than the dedicated inner pot

- Should there be foreign objects on the bottom of the pot or on the heating plate surface, remove them before use as they may cause overheating, pressure relief and other abnormalities. Clean the appliance before use.



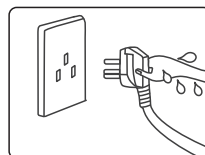
8. Use only AC220-240V~50/60Hz mains voltage

- Failure to use AC 220-240V~50/60Hz mains electricity or dedicated electricity can lead to fire or electric shock.



9. Do not put foreign objects into the cooker

- Do not insert metal shavings, needles or other foreign objects into the gap between the inner and outer pot as this may cause electric shock or other dangerous accidents.



10. Avoid damaging or distorting the sealing rings

- Damage to the sealing rings may cause a failure of the cooker to work properly.

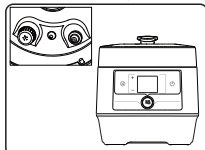
! MANDATORY

1. Safe opening

- The container cannot be opened until the pressure has been fully released.

2. Regular inspection

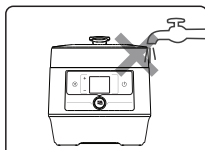
- Be sure to periodically check the block-proof cover and exhaust valve to make sure that they are not blocked.



- Do not place any heavy object on the exhaust valve or replace it with other objects.

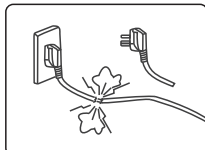
3. Do not immerse the cooker or sprinkle it with water or any other liquids

- Doing so could cause electric shock and a short circuit.



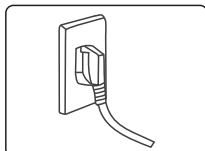
4. Only use a dedicated Aigostar power cord

- If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its service department or a similar department.



5. Plug the cooker in firmly

- If the plug end is not inserted completely, it may cause an electric shock, a short circuit, and even a fire.



6. Always clean the plug inserts

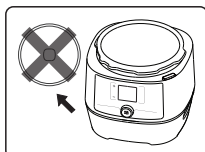
- If there is dust or moisture on the plug, wipe it off to prevent the risk of a fire.

7. Do not cook the following food in this cooker:

- Never cook seaweed, laver, oatmeal or other foods prone to clogging to prevent an accident or damage to the pressure cooker.

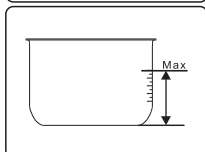
8. Do not use another lid for heating

- Do not use any other lid for heating. During the cooking process, the use of a non-original lid may lead to poor performance and safety hazards.



9. Do not exceed the Max line

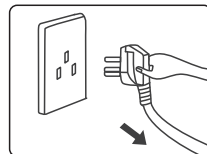
- The total amount of food and water must not exceed the Max line on the inner pot.



- While cooking, the maximum amount of rice and water must not exceed the Max line on the inner pot.

10. When pulling the plug, pinch the plug

- When pulling the plug, you must pinch the plug to disconnect it.



- Do not pull the power cord as this will damage the cord, causing electric shock and a short circuit.

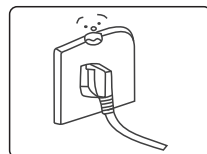
11. Do not use in the following locations:

- Do not use in unstable locations, e.g. on a table.
- Do not use in locations near a source of water or fire.
- Do not use near walls or furniture.
- Do not use in locations exposed to direct sunlight or oil splatter.

! WARNING

1. The power socket must not be shared

- This appliance requires a dedicated earthed power socket with a current rating of more than 10A. If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heating and result in a fire.



2. Cooking porridge or beans

- Rice porridge or beans should be naturally cooled until there is no pressure. Manual venting is not allowed.

3. Sealing ring damage or inner pot deformation

- If the sealing ring is damaged or the inner pot is deformed, do not use the pressure cooker. A replacement sealing ring or inner pot must be purchased from an authorized maintenance department.

4. The use of pressure cookers by special populations

- Before using this product, persons with pacemakers, hearing aids or cochlear implants should consult an authorized medical practitioner and refer to the instructions from their medical equipment providers.

5. Warning regarding opening

- If it is difficult to open the lid, do not force it open as this may cause burns or other injuries.
- After the cooking has finished and the pressure has been fully released, the lid can be opened.

6. When discharging, keep your face and hands away from the exhaust valve and the lid to avoid scalding.

7. Unplug the appliance from the mains electricity before removing the food.

8. Never touch the lid during the cooking procedure or while heating.

9. Never block the periphery of the clamping position of the lid to ensure safety.
10. Never attempt to open the cooker when the float valve is dropping or there is pressure inside.
11. When opening the cover, be careful of the flow of hot water from the pressure discharge valve.
12. The silicone ring is not intended as a safety device.
13. Improper installation can cause a hazard. Take care to conduct the right installation.

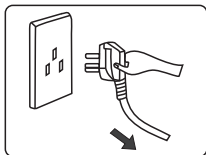
⚠ CAUTION

1. Cleaning the cooker after cooling

- Cleaning the cooker must only be done after cooling. Any contact with the hot parts of the cooker can cause burns.

2. Unplug the cooker when not in use

- Leaving the cooker plugged in while not in use may lead to leakage, fire or a failure to operate.



3. Never touch the metal parts with the power cord

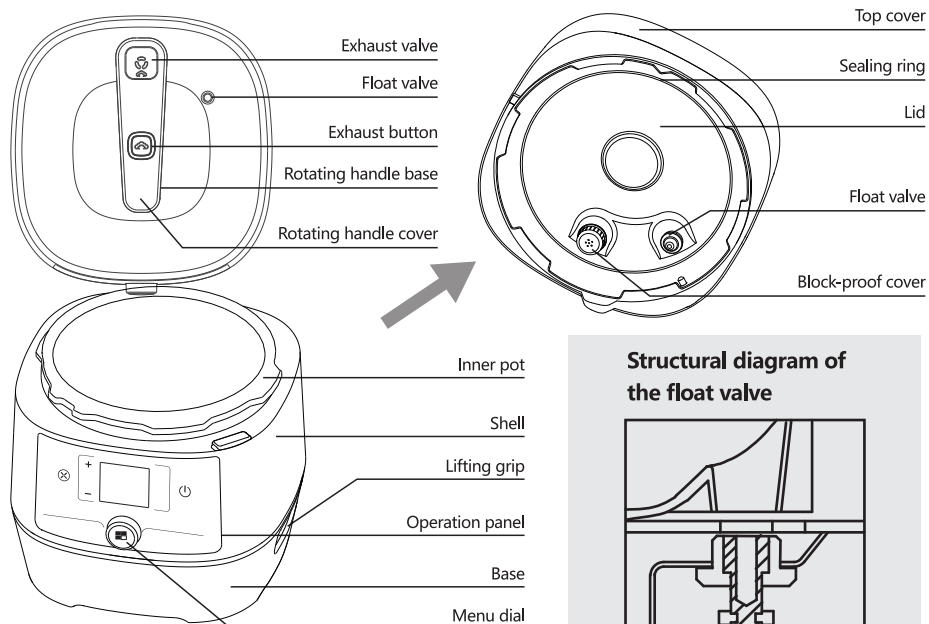
- The power cord must not come in contact with the lid or any other external removable metal parts as this may cause fire or electric shock.

SPECIFICATIONS

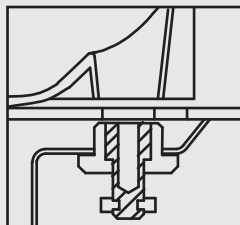
Model	300008HGZ
Power consumption	220-240V ~ 50/60Hz
Capacity	5.5L
Rated power	1000W
Working pressure	80kPa
Accessories	Measuring cup, soup ladle, spoon

PRODUCT OVERVIEW

• Upper cover



Structural diagram of the float valve



TIPS:

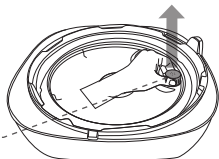
1. Confirm that the float valve, block-proof cover and sealing ring are correctly installed before each use.
2. Each time before placing the inner pot into the cooker, remove any dirt and water from the external side of the inner pot and internal side of the cooker.
3. Move the product using the lifting grips on the cooker body.
4. Wipe any water from the lid with a cloth.

• Disassembly and installation of the block-proof cover and sealing ring

Disassembling

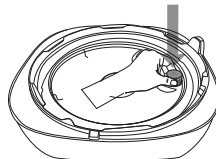
Pull it upwards

Block-proof cover



Installing

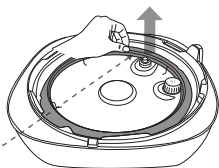
Press it down to install



Disassembling

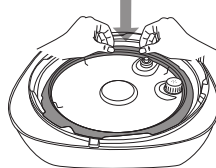
Pull it gently upwards

Sealing ring



Installing

Press it down to install



Note:

1. Exhaust valve: Pull the exhaust valve out from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve, the exhaust valve, and float valve in the lid with a brush and cloth at least once a month.
2. Top cover: Remove oil and dirt from the top cover with detergent and a brush. Any remaining oil and dirt may make the cover appear yellowish. After washing, it may recover its original stainless-steel color. It is suggested to clean the top cover once every 2 months.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

"Keep Warm/Cancel" button

In standby mode, press this button to enter keep warm mode (70°C). In non-standby mode, you can press this button to cancel any operation that the electric pressure cooker is performing.

Tips

1. When the cooker is idle after being switched on, the display shows the standby mode.
2. During operation, press the "Keep Warm/Cancel" button to automatically turn it into standby mode (standby display).

"Texture" button

The cooker has a variety of programs to cook food, such as **stews, meat, standard foods, rice, pasta, vegetables, and steamed foods**. Press this button to select "Light", "Standard" or "Strong" according to your tastes.

"DIY" button

Use this button to select the DIY function. Press "+" and "-" to select the required cooking time.

"Start" button

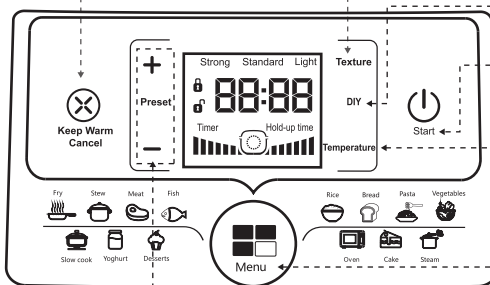
After selecting the desired program, press the "Start" button to confirm the selection. The pressure cooker will start cooking.

"Temperature" button

Press this button to select your desired temperature in the DIY mode.

"Menu" dial

Turn the menu dial to choose programs. The program you chose will be illuminated in blue.



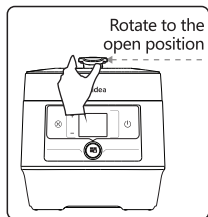
"Preset" "+" and "-" button

To preset, after selecting the program, press the "Preset" button. (Some programs cannot be preset including **Fry, Yogurt, Dessert and Cake**.) To adjust the preset time, press the "Preset" button, then press the "+" / "-" button to set the hours. Press the "Preset" button again, then press "+" / "-" button to set the minutes.

OPERATING GUIDELINES

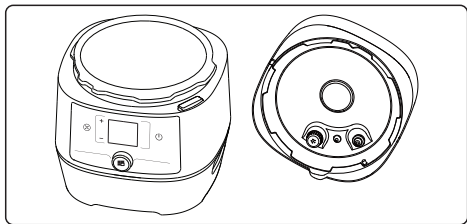
1. Open the lid correctly

First, turn the rotating handle to the open position; the lid will open automatically. (If the lid is opened in the hot state, the time taken to open may be longer due to the difference between the cooker's inner and outer pressures.)



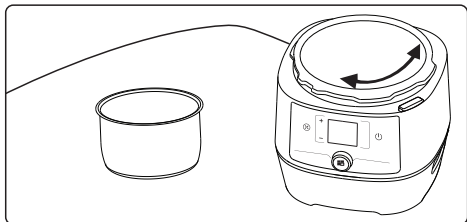
2. Check the exhaust valve and block-proof cover

Check whether the exhaust valve and block-proof cover are clean; if they are dirty, they should be cleaned immediately.



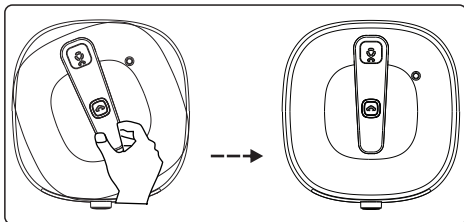
3. Place food in the inner pot

Remove the inner pot and place the food and water inside. The total amount of food and water must not exceed the Max line. Wipe clean the outer surface of the inner pot, the heating plate surface, and the outer pot surface. Then, place the inner pot in the cooker.



4. Close the lid correctly

To close the lid, turn the rotating handle to the closed position. Ensure that it is securely locked in place; otherwise, the cooker will not work.

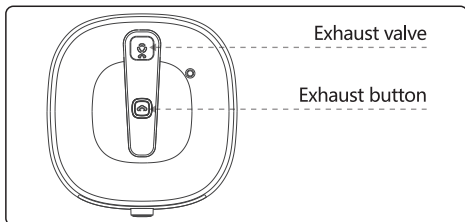


5. Switch on

Plug in the power cord and switch on the cooker. There will be musical chimes and the display will indicate that the electric pressure cooker has entered standby mode.

6. Check the exhaust valve

When the cooker is working, not pressing the exhaust button will keep the pressure cooker in the sealed state. To manually exhaust the cooker, press the exhaust button and the cooker will vent steam. When venting steam, keep hands and face far away from the exhaust opening. Make sure that the float valve has dropped before opening the cooker. (The float valve is also down before heating.)




COOKING PROGRAMS – DESCRIPTION AND OPERATION

Cooking Program	Default Setting	Cooking Time Range	Default Temperature	Texture Adjustments	Time Preset	Temperature Adjustments
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Strong 40min	1-24H	N/A
				Standard 25min		
				Light 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Strong 45min	1-24H	N/A
				Standard 20min		
				Light 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Strong 15min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Light 5min		

Cooking Program	Default Setting	Cooking Time Range	Default Temperature	Texture Adjustments	Time Preset	Temperature Adjustments
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Strong 10min	1-24H	N/A
				Standard 7min		
				Light 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 hours	117-118°C	N/A	1-24H	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Strong 8min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Light 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Strong 10min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Light 3min		
Slow Cook	1 hour	20 min-20 hours	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 hours	6-10 hours	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24H	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Strong 20min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Light 5min		
DIY	1 min	1 min - 24 hours	117-118°C	N/A	1-24H	30°C-170°C (5°C per step)

COOKING GUIDE OPERATION

Standby	After the cooker is plugged in, the default mode is standby; the digital screen shows 
Menu Programs	<ol style="list-style-type: none"> Normal cooking: In standby mode, turn the menu dial to select your desired program. If no further button is pressed after 10 seconds, the cooker will automatically start working with that program. The digital screen will display the corresponding default cooking time (see the cooking program description for reference), starting the countdown once the pressure rises in the cooker. Adjust the cooking time within the cooking time range by pressing the "+" / "-" button. Set the "hours" first, wait about 3 seconds, then set the "minutes" . Texture: Some of the cooker's programs have a range of taste selections (see the cooking program description for reference). After choosing your desired program, press the texture button to select "Light" , "Standard" or "Strong" according to your tastes. Preset (Some programs cannot be preset – see the cooking guide for reference): In standby mode, turn the menu dial to select your desired program. Then choose the "Preset" button; the "Timer" indicator will light up and the digital screen will flash the time. Adjust the preset time by pressing the "+" / "-" button, pressing once to adjust every 1 hour. Press the "Preset" button again, then press the "+" / "-" button to set the minutes. 10 seconds after setting, the cooker will automatically start the preset cooking. The digital screen will display the finishing time and start a countdown. Exit work mode: Press the "Keep Warm/Cancel" button to exit the current work mode.
DIY	<ol style="list-style-type: none"> In standby mode, press the "DIY" button. The "Cooking Time" indicators will light up and the digital screen will display "0:01" . Press the "+" / "-" button to set the cooking time. Set the "hours" first, wait about 3 seconds, then set the "minutes" . Temperature: Press the "Temperature" button under the DIY function; the "Temperature" indicators will light up and the digital screen will flash "160°C" . Then, press the "+" / "-" to adjust the temperature from 30°C -170°C (5°C per step). Exit work mode: Press the "Keep Warm/Cancel" button to exit the current work mode.

TROUBLESHOOTING

The following situations are not due to a fault with the cooker. Please check carefully and try these solutions before sending the cooker for repair.

	Problem	Reason	Solution	
1	Difficult to close the lid	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring properly	
		The float valve is clamping the push rod	Lightly push the push rod	
2	Difficult to open the lid	Float valve in popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick	
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after pressure is released	
3	Steam leaks from the lid	Sealing ring improperly installed	Install the sealing ring as required	
		Food debris on the sealing ring	Clean the sealing ring	
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring	
		Lid not closed correctly	Close the lid correctly	
4	Steam leaks from the float valve	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
5	Steam leaks from the float valve	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
6	Steam continuously exits the exhaust valve	Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position	
		Pressure control fails	Send to the service centre for repair	
7	Power indicator doesn't light up	Not plugged in properly	Check the power socket	
8	Rice half-cooked or too hard	Too little water	Add water accordingly	
		Lid opened prematurely	After the cooking cycle has finished, leave the lid on for 5 more minutes.	
9	Rice too soft	Too much water	Reduce water accordingly	
10	All indicators flash	Display screen displays E1	Bottom sensor open circuit	Send to the service centre for repair
		Display screen displays E2	Bottom sensor short circuit	
		Display screen displays E5	Sensor on the lid open circuit	
		Display screen displays E6	Sensor on the lid short circuit	
		Display screen displays E8	Pressure switch fault	
		Display screen displays E11	Control PCB and Launch PCB communication fault	
		Display screen displays E12	Receive PCB and Launch PCB communication fault	
		Display screen displays E13	Float sensor open/short circuit	
		Display screen displays E14	Float sensor correction fault	
		Display screen displays E15	Temperature sensor on Receive PCB fault	
		Display screen displays E17	Receive PCB fault	
		Display screen displays E18	Launch PCB fault	
		Display screen displays EC	The lid is in the wrong position	Place the lid in the correct position

If the fault is not rectified after conducting the above checks, please contact a professional service centre for repair.

CLEANING AND MAINTENANCE

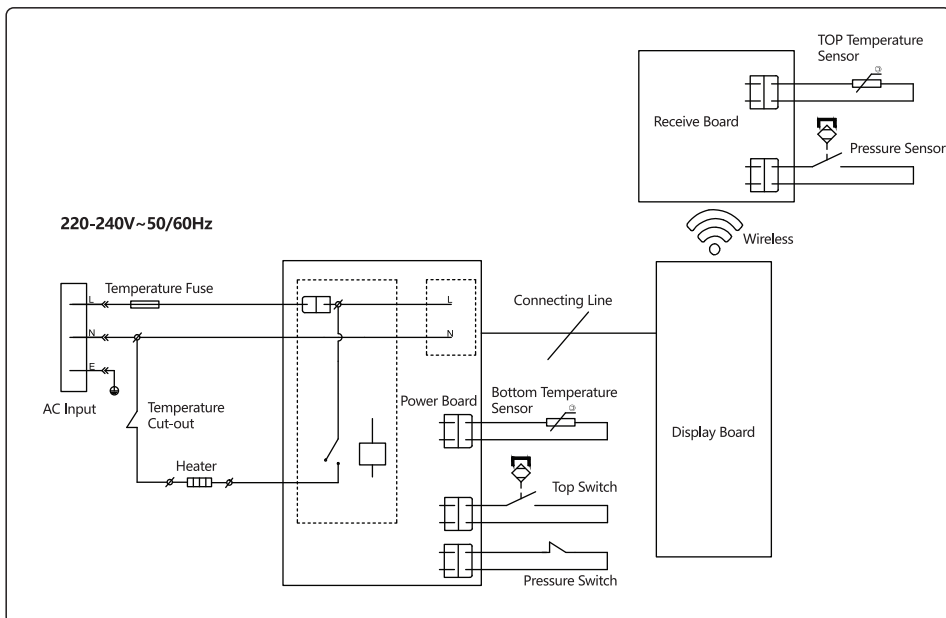
- Clean the cooker after each use.
- Before cleaning the cooker, unplug the power cord and wait until it has cooled down completely.
- Open the lid correctly and remove the inner pot. First clean with detergent, then rinse well with water. Wipe dry with a soft cloth.
- Remove the removable cover plate and rinse with water. After cleaning, replace the removable cover plate; otherwise, the cooker will not be able to function as normal.
- Remove the exhaust valve and the float valve, rinse with water, and put them into their original positions.
- Check whether the float valve and the exhaust valve are blocked. Clean the heating plate with a cloth.
- Wipe the lid and the cooker body with a cloth. Do not soak the cooker body in water or spray it with water or any other liquid.
- After cleaning and maintenance, make sure that the removable cover plate, exhaust valve, float valve and

other components are correctly installed.

STORAGE

- Regularly clean the cooker and remove any oil or dirt.
- Store the electric pressure cooker at least 30 cm away from other kitchen appliances.

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



SPECIAL DECLARATION

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



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

WARRANTY: 2 YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- 8.** Apague el aparato y desconéctelo de la corriente eléctrica cuando vaya a realizar de las tareas de limpieza y mantenimiento, a moverlo de sitio, o cuando no vaya a usarlo. Compruebe regularmente el estado de la válvula de evacuación de vapor para asegurarse de que esté libre de obstrucciones.
- 9.** No abrir la olla a presión antes de que esta se haya enfriado y la presión interna se haya liberado.
- 10.** Los aparatos de cocina se deben colocar sobre una superficie estable y con las asas de tal manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
- 11.** Cuidado: no derrame líquido sobre el cable eléctrico.
- 12.** Las superficies están muy calientes y mantienen un calor residual tras el uso, no las toque.
- 13.** La olla no generará presión si la tapa no está bien cerrada; no debe abrir la tapa si la presión interna es demasiado alta.
- 14.** Extreme la precaución cuando use la olla cerca de los niños.
- 15.** No coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
- 16.** Tenga especial cuidado cuando mueva el

aparato. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas. Utilice guantes de protección si fuera necesario.

17. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
18. No accione el producto con un temporizador externo o un mando a distancia.
19. Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de empezar a funcionar. Consulte la sección "Preparación para cocinar"
20. No fuerce para extraer la tapa. Asegúrese de que la presión interna se haya liberado completamente antes de abrir la olla a presión. Consulte la sección "instrucciones de uso" .
21. Nunca utilice la olla a presión sin agua o alimentos, ya que podría dañar seriamente la unidad.
22. No llene la olla por encima del nivel MAX (2/3 lleno). Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, tales como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene el artefacto más de la mitad (1/2).
23. Utilice una fuente de calor apropiada, según las instrucciones de uso.

- 24.**No pinche los trozos de carne, como la lengua de buey, que pueden hincharse debido al efecto de la presión. Esto podría producir quemaduras.
- 25.**Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.
- 26.**Verifique siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la sección "instrucciones de uso" .
- 27.**No utilice la olla para freír alimentos a presión.
- 28.**No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de instrucciones.
- 29.**Utilice únicamente piezas de repuesto originales conforme al modelo correspondiente. En particular, utilice el cuerpo y la tapa del fabricante.
- 30.**Una instalación inadecuada podría causar daños. Asegúrese de que la instalación es correcta antes de comenzar a utilizar el aparato.
- 31.**Cualquier reparación debe llevarla a cabo un servicio autorizado.
- 32.**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para evitar daños físicos o materiales, lea con atención las siguientes instrucciones de seguridad. El incumplimiento de estas precauciones de seguridad y cualquier uso inadecuado de la olla a presión podría provocar accidentes.

Este producto no está diseñado para los siguientes usos:

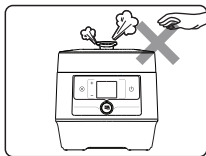
- Uso del aparato por niños o personas enfermas sin supervisión.
- Uso como juego por los niños.

Significado de los símbolos:			
	"Prohibido"		Advertencia: Elementos que podrían causar lesiones graves o muerte.
	"Obligatorio"		Atención: Elementos que podrían causar lesiones leves o daños materiales

PROHIBIDO

1. Mientras la válvula de escape esté funcionando, mantenga las manos alejadas

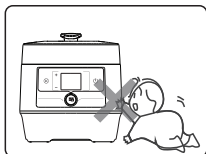
- Durante el proceso de cocción, no acerque las manos o la cara a la válvula de escape para evitar quemaduras.



- Durante la cocción, no cubra la vía de escape con trapos u otros elementos

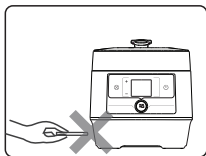
2. No deje que los niños utilicen este aparato sin supervisión

- Manténgalo fuera del alcance de bebés y niños pequeños para evitar descargas eléctricas, quemaduras y otros accidentes graves.



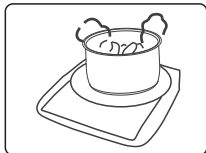
3. No introduzca ningún objeto en la olla

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



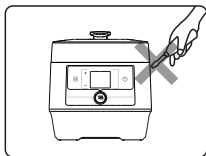
4. No caliente el recipiente interior utilizando otro aparato calefactor

- Este producto incluye un recipiente interior, que no debe utilizarse con otros fines para evitar que se deforme, alterando su funcionamiento.



5. No modifique el aparato

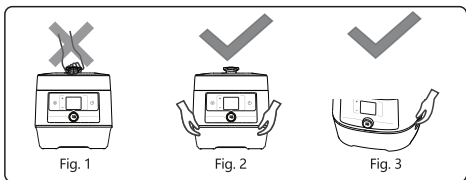
- Se prohíbe la modificación o reparación del aparato por una persona no cualificada.
- Dicha violación podría causar un incendio o una descarga eléctrica.



- La reparación o sustitución de los componentes debe realizarla un servicio autorizado.

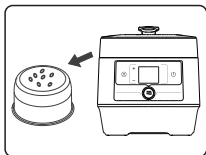
6. Para mover el aparato, levante las asas.

- Nunca mueva la olla utilizando directamente el asa giratoria de la tapa para evitar dañar el producto.
- Cuando mueva el aparato, sujete las asas con las dos manos, como se muestra en la fig.2 y fig.3.
- No mueva el aparato cuando la tapa esté abierta para evitar lesiones.



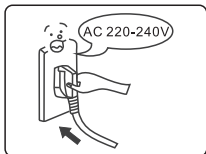
7. Utilice únicamente el recipiente original

- Si observa algún objeto extraño en el fondo del recipiente o en la superficie calefactora, retírelo antes de utilizarlo. De lo contrario, podría producirse un sobrecalentamiento, pérdida de presión u otras anomalías. Lave el aparato antes de usarlo.



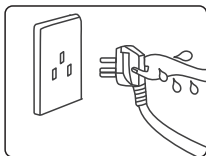
8. Use una toma de corriente de 220-240V~50Hz

- Un uso de una toma de corriente diferente a la indicada: 220-240V~50Hz podría causar incendios o descargas eléctricas.



9. No enchufe o retire el cable eléctrico con las manos húmedas

- Evite tocar el enchufe con las manos húmedas para evitar



lesiones producidas por una descarga eléctrica.

10. Evite deformar la junta de cierre

- Esto podría alterar el funcionamiento normal del aparato.

1 OBLIGATORIO

1. Apertura segura de la tapa

- Abra la tapa únicamente cuando la presión se haya liberado completamente.

2. Revisión periódica

- Revise periódicamente el cierre de seguridad y la válvula de escape para asegurarse de que no estén obstruidas.

- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la sustituya.

3. No sumerja la olla en líquidos ni la moje

- Esto podría causar descargas eléctricas o cortocircuitos.

4. Utilice únicamente el cable eléctrico original Agostar

- Si el cable está dañado, llévelo a un técnico cualificado, al fabricante o a un distribuidor autorizado para su sustitución.

5. Enchufe el aparato correctamente

- Si el enchufe no está bien conectado, podrían causarse descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios

6. Mantenga el enchufe limpio

- Si el enchufe presenta polvo o humedad, límpielo para evitar riesgos de incendio

7. No cocine los siguientes alimentos:

- No cocine alimentos como algas, repollo gachas de maíz u otros alimentos similares que podrían bloquear el filtro y dañar la olla.

8. No utilice otra tapa

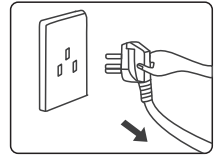
- Queda estrictamente prohibido el uso de otra tapa durante el funcionamiento de la olla. El uso de una tapa que no sea la original no está permitido ya que podría afectar al rendimiento de la olla y poner en riesgo la seguridad del usuario.

9. No llene la olla por encima de la marca Max

- La cantidad total de

alimentos y agua no debe sobrepasar la marca de Max del recipiente interior.

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



10. Agarre el enchufe para desenchufarlo

- Al desenchufar el cable, asegúrese de agarrar el enchufe;
- No tire del cable ya que podría dañarlo y causar descargas eléctricas o cortocircuitos.

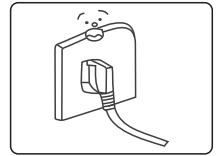
11. No use el aparato en los siguientes lugares:

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

⚠ ADVERTENCIA

1. No enchufe más aparatos a la toma de corriente

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



2. Cocción de alubias o gachas

- Los alimentos como las alubias o las gachas deben dejarse enfriar hasta que desaparezca la presión. No realice una evacuación manual.

3. Sealing ring damage or inner pot deformation

- If the sealing ring is damaged or the inner pot is deformed, do not use the pressure cooker. A replacement sealing ring or inner pot must be purchased from an authorized maintenance department.

4. Deformación de la junta de cierre o del recipiente interno

- Si la junta de cierre está dañada o el recipiente interno está deformado, no utilice el aparato y sustituya los elementos dañados por unos nuevos del mismo fabricante.

5. Precauciones al abrir la tapa

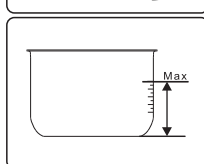
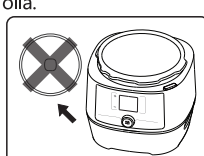
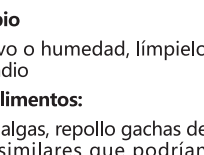
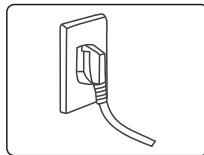
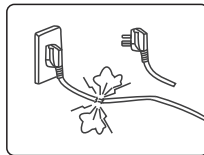
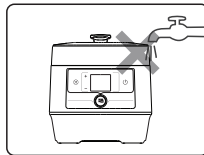
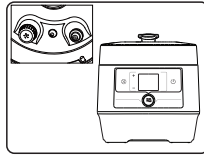
- Si tiene dificultades para abrir la tapa, no la fuerce ya que podría sufrir quemaduras u otras lesiones.
- Una vez que la cocción haya finalizado y se haya liberado toda la presión, puede abrir la tapa.

6. Mantenga la cara y las manos alejadas de la válvula de escape y de la tapa para evitar quemaduras.

7. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de retirar los alimentos.

8. Nunca toque la tapa durante la cocción ni mientras se calienta.

9. Nunca bloquee el cierre de seguridad de la tapa



para garantizar el cierre hermético.

10. No intente abrir la olla si la válvula está bajada o si aún hay presión en el interior de la olla.
11. Al abrir la tapa, tenga cuidado con la expulsión de vapor de agua de la válvula de descarga.
12. El anillo sellador no es un dispositivo de seguridad.
13. Una instalación incorrecta podría provocar un accidente. Asegúrese de que la instalación sea correcta.

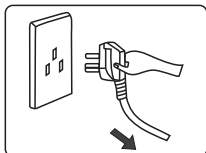
⚠ Atención

1. Limpieza de la olla cuando se haya enfriado

- La limpieza del producto debe llevarse a cabo una vez que se haya enfriado, el contacto con las partes calientes podría producir quemaduras.

2. Desenchufe el aparato cuando no vaya a usarlo

- De lo contrario, podrían producirse fugas, incendios o fallos.



3. Está estrictamente prohibido tocar las partes metálicas con el cable eléctrico

- El cable eléctrico no debe entrar en contacto con la tapa y las otras partes metálicas, esto podría producir un incendio o una descarga eléctrica.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	300008HGZ
Consumo eléctrico	220-240V ~ 50/60Hz
Capacidad	5.5L
Potencia nominal	1000W
Presión de funcionamiento	80kPa
Accesorios	Vaso medidor, cucharón de sopa, cuchara

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

• Cubierta superior

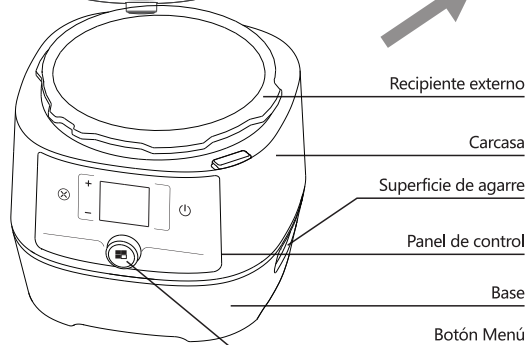
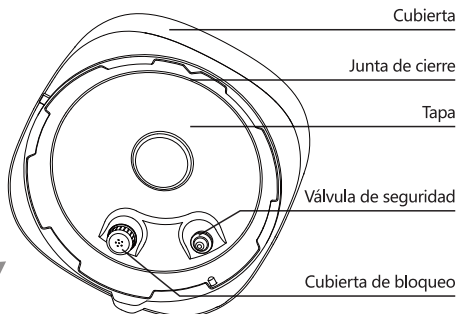
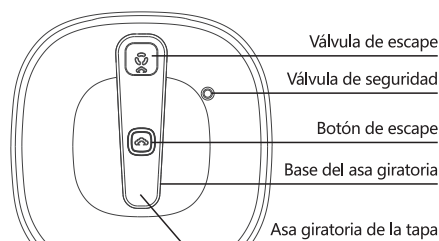
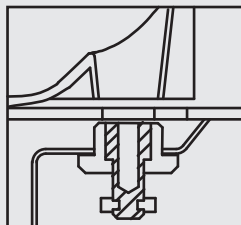


Diagrama estructural de la válvula de seguridad



CONSEJOS:

1. Asegúrese de que la válvula de seguridad, el cierre de seguridad y el anillo sellador estén correctamente instalados antes de cada uso;
2. Antes de introducir el recipiente interno en la olla, limpie los restos de suciedad y agua del exterior del recipiente

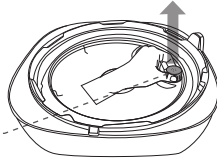
- interno y del interior del recipiente externo;
3. Sírvese de la superficie de agarre cuerpo de la olla para mover el producto.
4. Seque con un trapo las gotas de agua de la cubierta.

• **Cómo instalar y desinstalar la Ventana de seguridad y la junta de cierre**

Desmontar

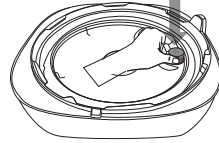
Tire hacia arriba

Cierre de seguridad



Instalar

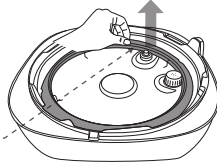
Presione hacia abajo



Desmontar

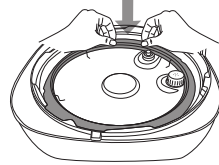
Tire hacia arriba con cuidado

Junta de cierre



Instalar

Presione hacia abajo



Nota:

1. Válvula de escape: Retire la válvula de escape de la tapa. Limpie el interior de la válvula de escape y la válvula de escape y la válvula de seguridad de la tapa con un cepillo y un trapo al menos una vez al mes.
2. Cubierta superior: Retire el aceite y la suciedad de la cubierta superior con un cepillo y jabón. La presencia de aceite y suciedad sobre la cubierta superior le pueden dar un aspecto amarillento. Tras lavarla, recuperará el color de acero inoxidable original. Se recomienda limpiar la cubierta superior cada 2 meses.

PANEL DE CONTROL

Botón "Mantener el calor/Cancelar"

En modo reposo, pulse este botón para entrar en modo Mantener Calor (70°C); si la olla no está en modo reposo, puede cancelar cualquier proceso que la olla esté llevando a cabo.

Consejos útiles

1. Cuando el aparato está encendido, pero no está en funcionamiento, se visualizará el modo reposo en la pantalla, como se muestra en la imagen.
2. Consejo: En cualquier estado, pulse el botón "Mantener calor/Cancelar" para cancelar el modo de cocción actual y volver al modo reposo.

Botón Textura"

La olla cuenta con una variedad de programas para cocinar alimentos como **guisos, carne, arroz, pasta, verduras, o alimentos al vapor**. Pulse este botón para seleccionar un resultado "suave, "normal" o "fuerte"

Botón "Manual"

Pulse este botón para seleccionar la función Manual. Pulse "+" y "-" para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Botón "Start"

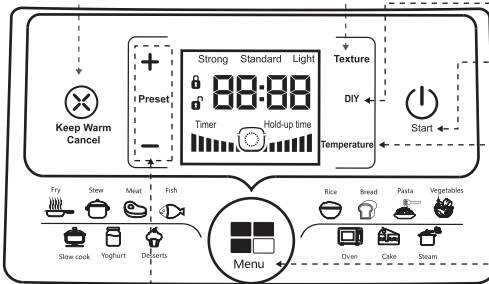
Tras haber seleccionado la función deseada, pulse "Start" para confirmar la selección, y la olla a presión comenzará a cocinar.

Botón "Temperatura"

Pulse este botón para seleccionar la temperatura deseada

Ruleta "Menú"

Gire el botón de Menú para seleccionar una función. El programa seleccionado se encenderá en azul.



Botón "Preset" "+" y "-"

Para poner en marcha el temporizador tras haber seleccionado una función, pulse el botón "Preset". (Algunas funciones como **Freír, Preparar yogures, postres y tartas** no aceptan el uso del temporizador). Para ajustar el tiempo del temporizador, pulse el botón "Preset" y pulse "+" "-" para seleccionar las horas; pulse de nuevo el botón "Preset" y pulse "+" "-" para seleccionar los minutos.

FUNCIONAMIENTO

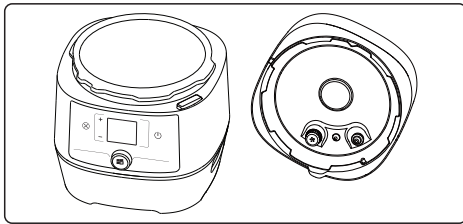
1. Abra la tapa correctamente

Gire el asa de la cubierta superior hacia la posición de apertura y pulse el botón de apertura para que la tapa se abra automáticamente. (Cuando la abra la tapa con la olla aún caliente, es normal que la apertura sea más lenta debido a la diferencia entre la presión interna y la presión externa)



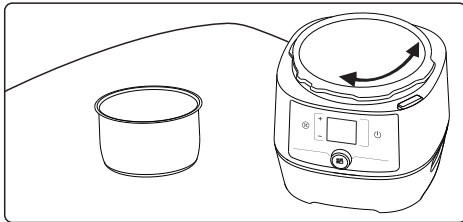
2. Compruebe el cierre de seguridad y la válvula de seguridad

Compruebe que el cierre de seguridad y la válvula de seguridad estén limpios; manténgalos libres de obstrucciones.



3. Introduzca los alimentos en el recipiente interior

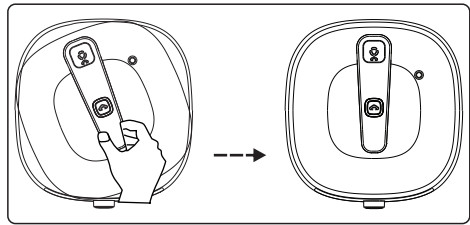
Retire el recipiente interior, añada el agua y los alimentos sin exceder la marca de Max. Limpie la superficie exterior del recipiente interno, de la placa



calefactora y de la superficie del recipiente exterior y vuelva a colocar el recipiente interior en la olla.

4. Cierre correctamente la tapa

Cierre la tapa, gire el asa giratoria a la posición de cierre. Colóquela bien en su posición; de lo contrario, la olla no funcionará.

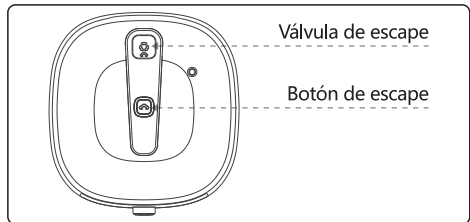


5. Encienda el aparato

Encienda el aparato, cierre la tapa. Oirá el tono de encendido y en la pantalla se indicará que la olla a presión entra en modo reposo.

6. Compruebe la válvula de escape

No presione el botón de escape mientras el aparato está en funcionamiento, ya que esto mantiene la olla a presión sellada. Para una evacuación manual, pulse el botón de escape para que la olla a presión entre en modo de evacuación de vapor. Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de vapor. Compruebe que la válvula de seguridad esté bajada antes de poner la olla en marcha (antes de calentar la olla, la válvula de seguridad debe estar bajada).




GUÍAS DE COCCIÓN – DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Programa	Ajuste por defecto	Tiempo de cocinado	Temperatura por defecto	Ajuste de textura	Tiempo por defecto	Ajuste de temperatura
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 40min	1-24H	N/A
				Normal 25min		
				Suave 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 45min	1-24H	N/A
				Normal 20min		
				Suave 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 15min	1-24H	N/A
				Normal 10min		
				Suave 5min		

Programa	Ajuste por defecto	Tiempo de cocinado	Temperatura por defecto	Ajuste de textura	Tiempo por defecto	Ajuste de temperatura
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 10min	1-24H	N/A
				Normal 7min		
				Suave 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 horas	117-118°C	N/A	1-24H	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 8min	1-24H	N/A
				Normal 5min		
				Suave 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 10min	1-24H	N/A
				Normal 5min		
				Suave 3min		
Slow Cook	1 hora	20 min-20 horas	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 horas	6-10 horas	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24H	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1-99 min	117-118°C	Fuerte 20min	1-24H	N/A
				Normal 10min		
				Suave 5min		
DIY	1 min	1 min -24 horas	117-118°C	N/A	1-24H	30°C-170°C (5°C con cada toque)

COOKING GUIDE OPERATION

Reposo	Tras enchufar la olla, entrará automáticamente en modo reposo. En la pantalla digital parpadeará 
Menú de programas	<ol style="list-style-type: none"> Cocción normal: En modo reposo, seleccione el programa que desee con la ruleta "Menú" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en el modo seleccionado y en la pantalla aparecerá el tiempo por defecto correspondiente (refiérase a la guía de cocción). La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón "+" / "-" . Ajuste primero las "horas" , espere 3 segundos aproximadamente y ajuste los "minutos" . Textura: algunos programas permiten seleccionar la intensidad del sabor (refiérase a la guía de cocción). Cuando haya seleccionado el programa deseado, pulse el botón de textura para seleccionar entre un sabor "Suave" , "Normal" o "Fuerte" , según su gusto. Cocción preconfigurada (en algunos programas no se puede seleccionar la cocción preconfigurada – refiérase a la guía de cocción): En modo reposo, gire el botón de "Menú" para seleccionar la función de cocción deseada. Después, pulse el botón de "Temporizador Personalizado" y el indicador luminoso se encenderá y en la pantalla parpadeará el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "Preset" y luego el botón "+" / "-" una vez para seleccionar 1 hora. Pulse de nuevo el botón "Preset" y el botón "+" / "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "Mantener el calor/Cancelar " para salir del modo de cocción actual.
Configuración Manual	<ol style="list-style-type: none"> En modo reposo, presione el botón de "Configuración Manual" . Se encenderán los indicadores de "Tiempo de cocción" y en la pantalla digital se visualizará "0:01" . pulse el botón de "+" / "-" para ajustar el tiempo de cocción. Seleccione primero las horas, y espere 3 segundos antes de seleccionar los minutos. Temperatura: Pulse el botón "Temperatura" en modo Configuración manual. Los indicadores de "Temperatura" se encenderán y en la pantalla digital parpadeará "160°C" . Después, "+" / "-" para ajustar la temperatura entre 30°C -170°C (en tramos de 5°C). Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "Mantener el calor/Cancelar " para salir del modo de cocción actual.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

	Problem	Causa	Solución	
1	Dificultad para cerrar la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre	
		La válvula de seguridad se atasca con la varilla	Empuje la varilla con cuidado	
2	Dificultad para abrir la tapa	Válvula de seguridad subida	Presione suavemente la válvula de seguridad con un palillo	
		Hay presión en el interior de la olla	Abra la tapa cuando la presión se haya liberado completamente	
3	El vapor se escapa por la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre	
		Restos de comida en la junta de cierre	Limpie la junta de cierre	
		Junta de cierre dañada	Cambie la junta de cierre	
		La tapa no se ha cerrado correctamente	Cierre correctamente la tapa	
4	El vapor se escapa por la válvula	Restos de comida en la válvula	Limpie la válvula	
		Válvula desgastada	Cambia la válvula	
5	La válvula no sube	Agua y alimentos insuficientes en el recipiente interior	Añada más agua y alimentos	
		El vapor se escapa por la tapa o por la válvula	Envíe el aparato al centro de reparación	
6	Sale vapor de la válvula de escape sin parar	La válvula no está en posición de sellado	Coloque la válvula de escape en posición de sellado	
		Fallo de control de presión	Envíe el aparato al centro de reparación	
7	El indicador no se enciende	El enchufe no hace contacto	Compruebe el enchufe	
8	Arroz a media cocción o demasiado duro	Agua insuficiente	Añada más agua	
		Tapa abierta antes de tiempo	Al terminar la cocción, mantenga la tapa cerrada durante 5 minutos más	
9	Arroz pasado	Too much water	Disminuya la cantidad de agua	
10	Todos los indicadores parpadean	Aparece E1 en la pantalla	Error del botón sensor	Envíe el aparato al centro de reparación
		Aparece E2 en la pantalla	Error del botón sensor	
		Aparece E5 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa	
		Aparece E6 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa	
		Aparece E8 en la pantalla	Error de cambio de presión	
		Aparece E11 en la pantalla	Error de comunicación PCB	
		Aparece E12 en la pantalla	Error de comunicación PCB	
		Aparece E13 en la pantalla	Sensor flotante circuito abierto/cerrado	
		Aparece E14 en la pantalla	Error del sensor flotante	
		Aparece E15 en la pantalla	Error del sensor de temperatura	
		Aparece E17 en la pantalla	Error PCB	
Aparece E18 en la pantalla	Error PCB			
Aparece EC en la pantalla	La tapa no se ha colocado correctamente	Coloque la tapa correctamente		

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

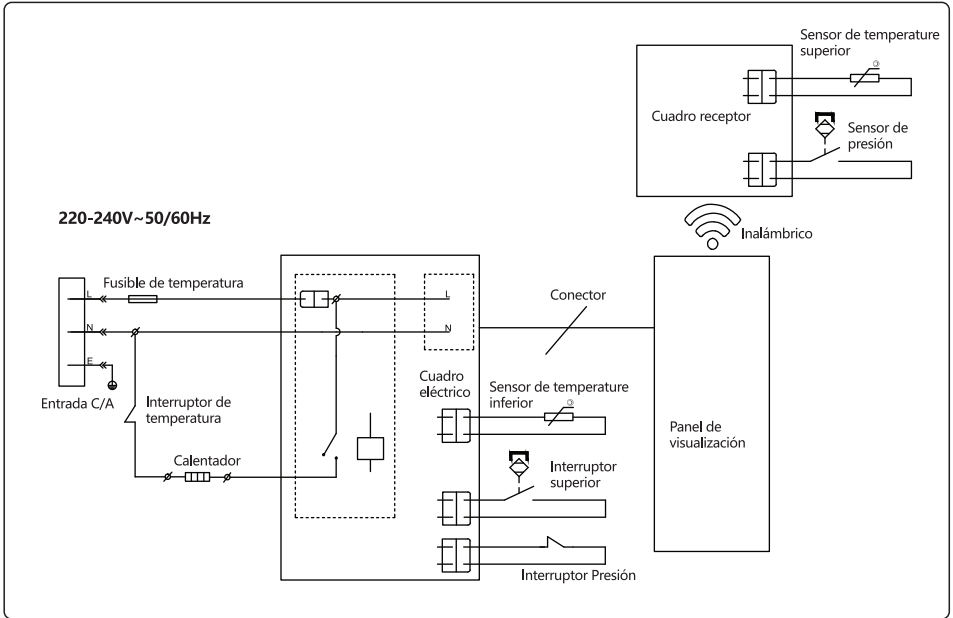
1. Limpie el producto tras cada uso.
2. Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe.
3. Retire el recipiente interior y lávelo con detergente. Después aclárelo bien con agua y séquelo con un trapo suave.
4. Retire la tapa y lávela con agua. Una vez que haya terminado de lavarla, vuelva a colocarla en su sitio. El aparato no funciona si la tapa no está colocada.
5. Retire la válvula de escape y la válvula de seguridad, lávelas con agua y vuelva a colocarlas en su posición original.
6. Verifique que la válvula de escape y la válvula de seguridad no estén obstruidas y lave la placa de mantenimiento de calor con un trapo.

7. Pase un trapo por la tapa y el exterior del aparato para limpiarlo. No moje el cuerpo de la olla.
8. Una vez que haya terminado las tareas de limpieza y mantenimiento, verifique que la tapa, la válvula de escape, la válvula de seguridad y el resto de componentes estén correctamente instalados.

ALMACENAMIENTO

- Lave la olla periódicamente y retire el aceite y la suciedad que se acumulen en su superficie.
- Coloque la olla a al menos 30 cm del resto de electrodomésticos.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



DECLARACIÓN

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



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

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA =

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie należy obsługiwać urządzenia, które ma uszkodzony przewód lub wtyczkę lub jeśli działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
3. Ten szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj na zewnątrz.
4. Tego szybkowaru nie mogą używać dzieci. Trzymaj go i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
5. Szybkowar może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją zagrożenia związane z używaniem urządzenia.
6. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
7. Nie zanurzaj żadnej części szybkowaru w wodzie lub innym płynie.
8. Wyłącz i odłącz szybkowar od prądu przed czyszczeniem i konserwacją oraz przed przenoszeniem.
9. Ten szybkowar jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak:

- Kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
 - Gospodarstwach rolnych i agroturystycznych
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych
 - Pensjonatach i hotelach ze śniadaniem
10. Zawór wylotowy, który umożliwia ujście pary, należy regularnie sprawdzać, aby upewnić się, że nie jest on zablokowany.
 11. Pokrywy nie wolno otwierać, dopóki ciśnienie nie zmniejszy się wystarczająco.
 12. Szybkowar musi znajdować się w bezpiecznej i stabilnej pozycji z dobrze ustawionymi uchwytami, aby zapobiec rozlaniu gorącego płynu.
 13. Ostrzeżenie: Nie rozlewaj płynu na przewód zasilający.
 14. Powierzchnia elementu grzejącego po użyciu posiada ciepło resztkowe. Nie można dotykać.
 15. Szybkowar nie może zwiększyć ciśnienia, gdy pokrywka nie jest prawidłowo zamknięta. Nie można również otwierać pokrywy, gdy wewnętrzne ciśnienie jest zbyt wysokie.
 16. Nie pozwalaj dzieciom przebywać w pobliżu szybkowaru, gdy jest on używany.
 17. Nie umieszczaj szybkowaru w ogrzewanym piekarniku.
 18. Gdy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy go przenosić z najwyższą ostrożnością.

Nie dotykaj żadnej z jego gorących powierzchni. Dotykaj tylko odpowiednich uchwytów do podnoszenia. W razie potrzeby użyj ochrony, takiej jak ochronne rękawice kuchenne.

- 19.** Nie należy używać szybkowaru do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
- 20.** Szybkowaru nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego czasomierza ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- 21.** To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Istnieje ryzyko oparzeń w przypadku niewłaściwego użytkowania szybkowara. Upewnij się, że jest on prawidłowo zamknięty przed rozpoczęciem gotowania.
- 22.** Nigdy nie używaj siły do otwarcia szybkowaru. Nie otwieraj go przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne całkowicie spadło.
- 23.** Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodania wody lub jedzenia, ponieważ mogłoby to poważnie go uszkodzić.
- 24.** Nie należy napełniać szybkowaru powyżej $\frac{2}{3}$ jego pojemności. Podczas gotowania potraw, które rozszerzają się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj szybkowaru do pojemności przekraczającej $\frac{1}{2}$ jej pojemności.
- 25.** Używaj szybkowaru tylko zgodnie z tymi instrukcjami.
- 26.** Po ugotowaniu mięsa ze skórą, które może puchnąć pod ciśnieniem (np. język wołowy), nie

należy nakłuwać mięsa, jeśli skóra jest spuchnięta, ponieważ może to doprowadzić do poparzenia.





- 27.** Po przyrządzeniu (ugotowaniu) ciasta, delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem pokrywki, aby zapobiec wyrzuceniu się jedzenia.
- 28.** Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane.
- 29.** Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnienia do głębokiego lub płytkiego smażenia potraw.
- 30.** Nie modyfikuj żadnego ustawienia bezpieczeństwa poza zaleceniami konserwacji określonymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- 31.** Używaj tylko części wymiennych dostarczonych przez producenta, zgodnie z odpowiednim modelem. W szczególności ważne jest, aby używać tylko korpusu i pokrywki pochodzących od tego samego producenta i oznaczonych jako kompatybilne.
- 32.** Niewłaściwy montaż może spowodować zagrożenie. Upewnij się, że wszystkie części są poprawnie zainstalowane przed włączeniem, szybkowaru.
- 33.** Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
- 34.** ZACHOWAJ WSZYSTKIE TE INSTRUKCJE.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie i uniknąć obrażeń ciała i zniszczenia mienia, należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie tych zasad bezpieczeństwa i niewłaściwe użycie tego szybkowaru może spowodować niebezpieczeństwo.

Zabronione jest używanie tego produktu w następujących przypadkach:

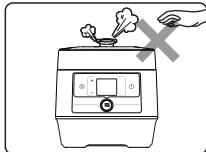
- Przez dzieci bez opieki lub osoby niepełnosprawne o ograniczonej zdolności do obsługi.
- Zabronione jest bawienie się urządzeniem przez dzieci.

Znaczenie znaków używanych w tej instrukcji obsługi:			
	"Zabronione" czynności		Ostrzeżenie: Czynności, które mogą spowodować obrażenia ciała lub śmierć
	"Obowiązkowe" czynności		Uwaga: Czynności, które mogą spowodować lekkie obrażenia lub uszkodzić mienie.

ZABRONIONE

1. Ponieważ zawór wylotowy odpowietrza się automatycznie, nigdy nie dotykaj go podczas gotowania.

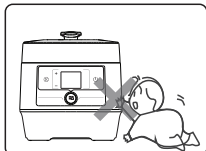
- Podczas procesu gotowania trzymaj ręce i twarz z dala od zaworu wylotowego, aby uniknąć poparzenia.



- Podczas gotowania nie zakrywaj zaworu wylotowego ściereczką ani innymi przedmiotami.

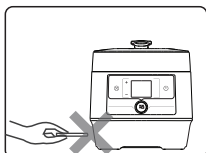
2. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać tego urządzenia

- Umieść urządzenie poza zasięgiem niemowląt i małych dzieci, aby uniknąć porażenia prądem, poparzeń i innych niebezpiecznych wypadków.



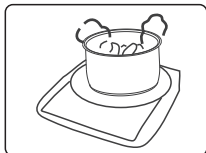
3. Nie wkładaj obcych przedmiotów do szybkowaru

- Nie wkładaj przedmiotów metalowych, igieł ani innych ciał obcych do szczeliny między wewnętrzną i zewnętrzną częścią garnka, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub inne niebezpieczne wypadki.



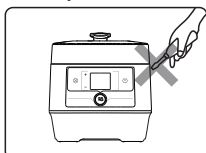
4. Nie stawiaj garnka wewnętrznego na innym urządzeniu do ogrzewania

- Ten szybkowar jest wyposażony w standardowy garnek wewnętrzny, którego nie wolno używać do innych celów, aby zapobiec odkształceniom, które mogłyby wpłynąć na jego przyszłe użycie.



5. Żadne zmiany w urządzeniu nie są dozwolone

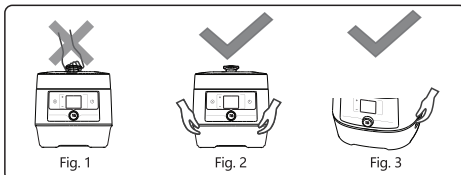
- Modyfikacja lub naprawa przez osoby nieuprawnione jest zabroniona.
- Każda modyfikacja tego urządzenia może spowodować pożar lub porażenie prądem.



- Wszelkie naprawy lub wymiany części muszą być wykonywane przez wyznaczone centrum serwisowe.

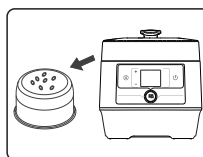
6. Przenosząc szybkowar, unieś go za uchwyty do podnoszenia

- Podczas przenoszenia urządzenia nigdy nie należy podnosić go za obracający się uchwyt, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Podczas przenoszenia szybkowaru trzymaj uchwyty do podnoszenia dwiema rękami, jak pokazano na rys. 2 i rys. 3.
- Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie przenoś szybkowaru, gdy pokrywa jest otwarta.



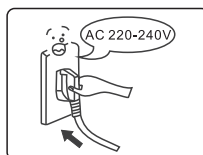
7. Nie używaj garnka innego niż załączony garnek wewnętrzny

- Jeśli na dno garnka lub na powierzchni płyty grzejnej znajdują się ciała obce, usuń je przed użyciem urządzenia, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie, obniżenie ciśnienia i inne nieprawidłowości. Wyczyść urządzenie przed użyciem.



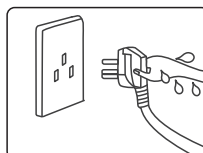
8. Używaj tylko prądu przemiennego o napięciu sieciowym AC 220-240 V ~ 50/60 Hz

- Używanie prądu innego niż prąd przemienny AC 220-240 V ~ 50/60 Hz może doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem.



9. Nie wkładaj ani nie ciągnij wtyczki mokrymi rękami.

- Dotykanie wtyczki mokrymi rękami może



przewodź do obrażeń na skutek porażenia prądem.

10. Uważaj, aby nie uszkodzić lub zniekształcić pierścieni uszczelniających

- Uszkodzenie pierścieni uszczelniających może spowodować nieprawidłowe działanie szybkowaru.

! OBOWIĄZKOWE

1. Bezpieczne otwieranie

- Szybkowaru nie można otwierać, dopóki ciśnienie całkowicie nie opadnie.

2. Regularna kontrola

- Należy okresowo sprawdzać blokującą pokrywę i zawór wylotowy, aby upewnić się, że działają one prawidłowo.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na zaworze wylotowym ani nie wymieniaj samego zaworu na inny.

3. Nie zanurzaj szybkowaru w wodzie ani nie polewaj go wodą ani innymi płynami

- Może to spowodować porażenie prądem i zwarcie.

4. Używaj tylko załączonego przewodu zasilającego Agostar.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub odpowiednio uprawnione osoby.

5. Podłącz dokładnie szybkowar do prądu

- Jeśli wtyczka nie zostanie włożona całkowicie, może to spowodować porażenie prądem, zwarcie, a nawet pożar.

6. Zawsze czyść wtyczkę

- Jeśli na wtyczce znajduje się kurz lub wilgoć, zetrzyj je, aby uniknąć ryzyka pożaru.

7. Nie gotuj w tym szybkowarze następującej żywności:

- Nigdy nie gotuj wodorostów, płatków owsianych ani innej żywności mogącej spowodować zatkanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub uszkodzenia szybkowaru.

8. Nie używaj innej pokrywy do gotowania

- Nie należy używać żadnych innych pokryw do gotowania. Podczas procesu gotowania użycie nieoryginalnej pokrywy może prowadzić do złej wydajności i zagrożenia bezpieczeństwa.

9. Nie przekraczaj linii Max

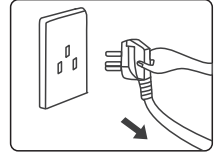
- Całkowita ilość jedzenia i

wody nie może przekraczać linii Max na garnku wewnętrznym.

- Podczas gotowania maksymalna ilość ryżu i wody nie może przekraczać linii Max na garnku wewnętrznym.

10. Podczas wyciągania wtyczki należy mocno ją trzymać

- Podczas wyciągania wtyczki należy mocno ją trzymać, aby poprawnie wyjąć ją z gniazdka.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, ponieważ spowoduje to jego uszkodzenie, co grozi zwarcie i porażeniem prądem.



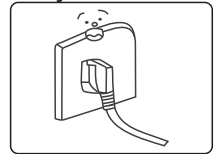
11. Nie używaj urządzenia w następujących miejscach:

- Nie używaj w niestabilnych miejscach, np. na zwykłym stole.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody lub ognia.
- Nie używaj w pobliżu ścian lub mebli.
- Nie stosować w miejscach narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub rozprysków oleju.

⚠ OSTRZEŻENIE

1. Gniazdka nie wolno dzielić z innymi urządzeniami

- To urządzenie wymaga uziemionego gniazdka elektrycznego o prądzie znamionowym większym niż 10 A. Gniazdo dzielone z innymi urządzeniami elektrycznymi może powodować nieprawidłowe działanie i doprowadzić do pożaru.



2. Gotowanie kleiku lub fasol

- Kleik ryżowy lub fasola powinny ostygnąć do momentu, aż ciśnienie opadnie. Ręczne odpowietrzanie zaworu jest niedozwolone.

3. Uszkodzenie uszczelki lub zniekształcenie garnka wewnętrznego

- Jeśli uszczelka jest uszkodzona lub garnek wewnętrzny jest zniekształcony, nie należy używać szybkowaru. Zamienną uszczelkę lub garnek wewnętrzny należy zakupić w autoryzowanym miejscu.

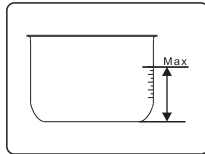
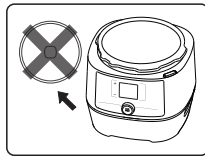
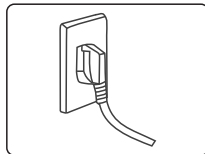
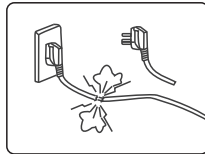
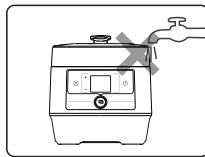
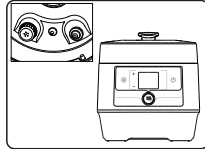
4. Użytkowanie szybkowaru przez osoby o specjalnych potrzebach

- Przed użyciem tego produktu osoby z rozrusznikami serca, aparatami słuchowymi lub implantami ślimakowymi powinny skonsultować się z lekarzem i zapoznać się z instrukcjami od dostawców sprzętu medycznego.

5. Ostrzeżenie dotyczące otwarcia

- Jeśli pokrywa nie otwiera się, nie otwieraj jej na siłę, ponieważ może to spowodować poparzenia lub inne obrażenia.
- Po zakończeniu gotowania i całkowitym spadku ciśnienia można otworzyć pokrywę.

6. Podczas wyjmowania zawartości szybkowaru trzymaj twarz i dłonie z dala od zaworu



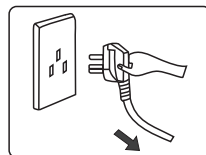
wylotowego i pokrywy, aby uniknąć poparzenia.

7. Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego przed wyjęciem jedzenia.
8. Nigdy nie dotykaj pokrywy podczas gotowania lub podgrzewania.
9. Nigdy nie blokuj obrzeża pozycji zacisku pokrywy, aby zapewnić bezpieczeństwo.
10. Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru, gdy zawór opada lub w środku jest ciśnienie.
11. Podczas otwierania pokrywy należy uważać na przepływ gorącej wody z ciśnieniowego zaworu.
12. Pierścień silikonowy nie jest przeznaczony do zabezpieczania.
13. Niewłaściwy montaż może spowodować zagrożenie. Zadbaj o prawidłowy montaż.

⚠ UWAGA

1. Czyszczenie szybkowaru po ostygnięciu
 - Czyszczenie szybkowaru można wykonać dopiero po ostygnięciu. Każdy kontakt z gorącymi częściami szybkowaru może spowodować poparzenia.
2. Odłącz szybkowar od prądu, gdy nie jest on używany

- Pozostawienie szybkowaru podłączonego do zasilania, gdy nie jest używany, może doprowadzić do wycieku, pożaru lub awarii.



3. Nigdy nie dotykaj metalowych części z kablem zasilającym

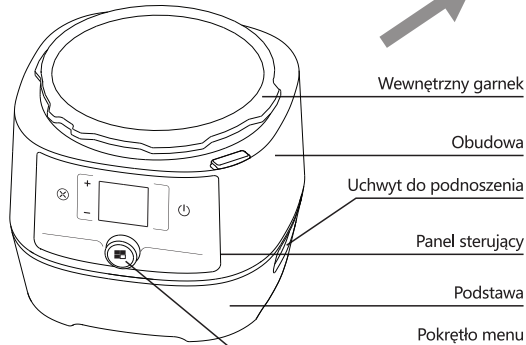
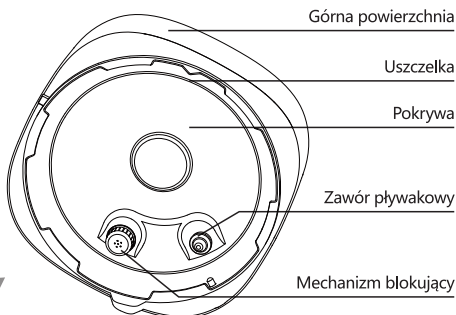
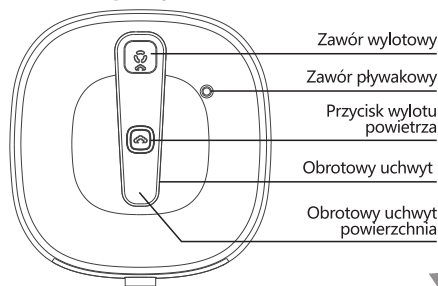
- Przewód zasilający nie może stykać się z pokrywą ani innymi zewnętrznymi metalowymi częściami, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

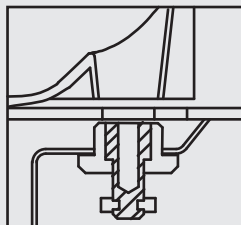
Model	300008HGZ
Pobór energii	220-240V ~ 50/60Hz
Pojemność	5.5L
Moc znamionowa	1000W
Ciśnienie robocze	80kPa
Akcesoria	Miarka, łyżka do zupy, łyżka

OPIS PRODUKTU

• Górną pokrywę



Schemat strukturalny zaworu szybkowaru



WSKAZÓWKI:

1. Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawór pływakowy, pokrywa blokująca i pierścień uszczelniający są prawidłowo zainstalowane.
2. Każdorazowo przed włożeniem garnka wewnętrznego do szybkowaru usuń brud i wodę z zewnętrznej strony

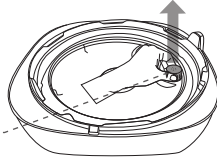
- garnka i wewnętrznej strony szybkowaru.
3. Przenoś szybkowar za pomocą uchwytów do podnoszenia na korpusie.
4. Wytrzyj wodę z pokrywy szmatką.

• Demontaż i montaż blokującej pokrywki i pierścienia uszczelniającego

Demontaż

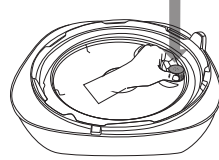
Pociągnij do góry

Blokująca pokrywka



Montaż

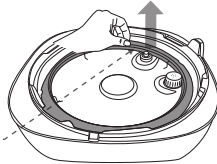
Naciśnij, aby zamontować



Demontaż

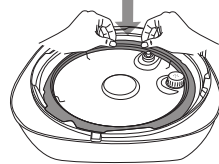
Pociągnij delikatnie do góry

Pierścień uszczelniający



Montaż

Naciśnij, aby zamontować



Uwaga:

- Zawór wylotowy: Wyciągnij zawór wylotowy z pokrywki. Czyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę zaworu wylotowego oraz zawór pływakowy w pokrywce przynajmniej raz w miesiącu za pomocą szczoteczki i ściereczki.
- Górna powierzchnia pokrywki: Usuń olej i brud z górnej powierzchni pokrywki za pomocą detergentu i szczoteczki. Resztki oleju i brudu mogą powodować, że pokrywka wydaje się żółtawa. Po umyciu może ona odzyskać swój pierwotny kolor stali nierdzewnej. Zaleca się czyszczenie górnej powierzchni pokrywki raz na 2 miesiące.

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

Przycisk "Keep Warm (podgrzewaj) / Cancel (anuluj)"

W trybie czuwania naciśnij ten przycisk, aby przejść do trybu utrzymywania ciepła (70°C). W trybie czuwania można nacisnąć ten przycisk, aby anulować wszelkie operacje wykonywane przez szybkowar.

Wskazówki

- Gdy szybkowar jest beczynny po włączeniu, wyświetlacz pokazuje tryb czuwania.
- Podczas pracy naciśnij przycisk "Keep Warm / Cancel", aby automatycznie przełączyć go w tryb czuwania (wyświetlacz w trybie czuwania).

Przycisk "Texture" (Tekstura)

Szybkowar ma wiele programów do gotowania potraw, takich jak **gulasze, mięso, standardowe potrawy, ryż, makarony, warzywa i potrawy na parze**. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać "Light" (Krótko), "Standard" (Standardowo) lub "Strong" (Długo) zgodnie z własnymi upodobaniami.

Przycisk "DIY" (Zrób to sam)

Użyj tego przycisku, aby wybrać funkcję DIY. Naciśnij "+" i "-", aby wybrać wymagany czas gotowania.

Przycisk "Start"

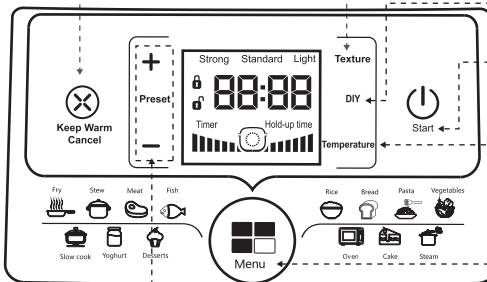
Po wybraniużądanego programu naciśnij przycisk "Start", aby potwierdzić wybór. Szybkowar rozpocznie gotowanie.

Przycisk „Temperature”

Naciśnij ten przycisk, aby wybraćżądaną temperaturę w trybie DIY.

Pokrętko "Menu"

Obróć pokrętko menu, aby wybrać dany program. Wybrany program zostanie podświetlony na niebiesko.



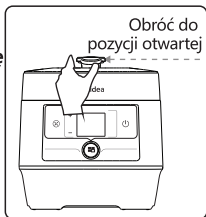
Przycisk "Preset" "+" i "-"

Aby zaprogramować urządzenie, po wybraniu programu naciśnij przycisk "Preset". (Niektórych ustawień nie można zaprogramować, w tym **smażenia, jogurtu, deserów i ciast**). Aby ustawić zaprogramowany czas, naciśnij przycisk "Preset", a następnie naciśnij przycisk "+" / "-", aby ustawić godziny. Naciśnij ponownie przycisk "Preset", a następnie naciśnij przycisk "+" / "-", aby ustawić minuty.

ZASADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

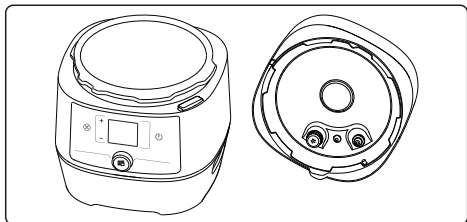
1. Prawidłowo otwórz pokrywę

Najpierw obróć pokrywę do pozycji otwartej; pokrywa otworzy się automatycznie. (W przypadku otwarcia pokrywy w momencie kiedy urządzenie jest nadal gorące, czas potrzebny do otwarcia może być dłuższy ze względu na różnicę między wewnętrznym i zewnętrznym ciśnieniem).



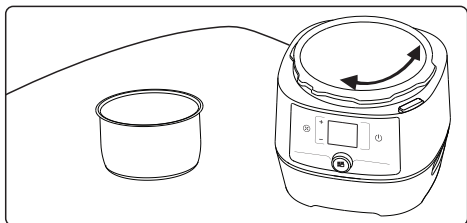
2. Sprawdź zawór wylotowy i blokującą pokrywę

Sprawdź, czy zawór wylotowy i pokrywa blokująca są czyste; jeśli są brudne, należy je natychmiast wyczyścić.



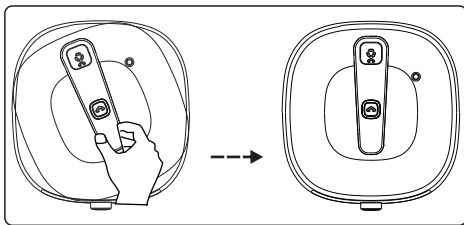
3. Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku

Wymij wewnętrzny garnek i włóż do niego jedzenie i wlej wodę. Całkowita ilość jedzenia i wody nie może przekraczać linii Max. Wytrzyj do czysta zewnętrzną powierzchnię garnka wewnętrznego, powierzchnię płyty grzewczej i powierzchnię garnka zewnętrznego. Następnie umieść wewnętrzny garnek w szybkowarze.



4. Zamknij prawidłowo pokrywę

Aby zamknąć pokrywę, obróć ją do pozycji zamkniętej. Upewnij się, że pokrywa jest bezpiecznie zablokowana; w przeciwnym razie szybkwiar nie będzie działał.

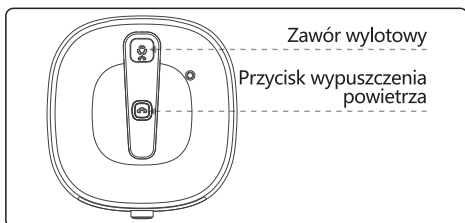


5. Włącz szybkwiar

Podłącz przewód zasilający do gniazdka i włącz szybkwiar. Usłyszany zostanie dźwięk muzyczny, a na wyświetlaczu pojawi się informacja, że szybkwiar przeszedł w tryb czuwania.

6. Sprawdź zawór wylotowy

Gdy szybkwiar pracuje, nie naciśnięcie przycisku wypuszczenia powietrza utrzyma szybkwiar w stanie zamkniętym. Aby ręcznie otworzyć szybkwiar, naciśnij przycisk wypuszczenia powietrza, a szybkwiar odpowietrzy się i wypuści parę. Podczas odpowietrzania i wypuszczania pary należy trzymać ręce i twarz z dala od otworu wylotowego. Upewnij się, że zawór pływakowy opadł przed otwarciem szybkwiaru. (Zawór pływakowy jest również opuszczony przed ogrzewaniem jedzenia.)




PROGRAMY GOTOWANIA - OPIS I DZIAŁANIE

Gotowanie Program	Ustawienie domyślne	Czas gotowania	Domyślna temperatura	Ustawienie tekstury	Ustawienie czasu	Regulacja temperatury
Fry	30 min	1-99 min	170°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Długo 40min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 25min		
				Krótko 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Długo 45min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 20min		
				Krótko 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Długo 15min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 10min		
				Krótko 5min		

Gotowanie Program	Ustawienie domyślne	Czas gotowania	Domyślna temperatura	Ustawienie tekstury	Ustawienie czasu	Regulacja temperatury
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Długo 10min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 7min		
				Krótko 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 godziny	117-118°C	Nie dotyczy	1-24H	Nie dotyczy
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Długo 8min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 5min		
				Krótko 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Długo 10min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 5min		
				Krótko 3min		
Slow Cook	1 godzina	20 min-20 hours	90°C	Nie dotyczy	1-24H	Nie dotyczy
Yogurt	8 godzin	6-10 godzin	40°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	Nie dotyczy	1-24H	Nie dotyczy
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Długo 20min	1-24H	Nie dotyczy
				Standardowo 10min		
				Krótko 5min		
DIY	1 min	1 min -24 godzin	117-118°C	Nie dotyczy	1-24H	30°C-170°C (ustawienie co 5°C)

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Tryb czuwania	Po włączeniu szybkowaru domyślnym trybem jest tryb czuwania; zaświeca się ekran cyfrowy 
Programy menu	<ol style="list-style-type: none"> Normalne gotowanie: W trybie czuwania obróć pokrętkę menu, aby wybrać żądany program. Jeśli po 10 sekundach nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, szybkokwar automatycznie rozpocznie pracę z tym programem. Cyfrowy ekran wyświetli odpowiedni domyślny czas gotowania (patrz szczegóły w opisie programu gotowania), rozpoczynając odliczanie, gdy ciśnienie w szybkokwarze wzrośnie. Dostosuj czas gotowania w możliwym zakresie, naciskając przycisk „+” / „-” . Najpierw ustaw „godziny” , odczekaj około 3 sekundy, a następnie ustaw „minuty” . Tekstura: Niektóre programy szybkowaru oferują wybór różnych tekstur (patrz szczegóły w opisie programu gotowania). Po wybraniu żadanego programu naciśnij przycisk „Texture” , aby wybrać ustawienie „Krótko” , „Standardowo” lub „Długo” zgodnie z własnymi upodobaniami. Zaprogramowanie (niektórych programów nie można zaprogramować wcześniej - więcej informacji można znaleźć w instrukcji gotowania): W trybie czuwania obróć pokrętkę menu, aby wybrać żądany program. Następnie naciśnij przycisk „Preset” ; wskaźnik „Timer” zaświeci się, a na ekranie cyfrowym zaczną migać czas. Dostosuj ustawiony czas, naciskając przycisk „+” / „-” , naciskając raz, aby ustawić co 1 godzinę. Naciśnij ponownie przycisk „Preset” , a następnie naciśnij przycisk „+” / „-” , aby ustawić minuty. 10 sekund po ustawieniu szybkokwar automatycznie rozpocznie zaprogramowane gotowanie. Cyfrowy ekran wyświetli czas zakończenia i rozpocznie odliczanie. Wyjdź z trybu pracy: Naciśnij przycisk „Keep Warm / Cancel” , aby wyjść z bieżącego trybu pracy.
Zrób to sam	<ol style="list-style-type: none"> W trybie czuwania naciśnij przycisk „DIY” . Wskaźnik „Cooking Time” (Czas gotowania) zaświeci się, a na ekranie cyfrowym pojawi się „0:01” . Naciśnij przycisk „+” / „-” , aby ustawić czas gotowania. Najpierw ustaw „godziny” , odczekaj około 3 sekundy, a następnie ustaw „minuty” . Temperatura: Naciśnij przycisk „Temperature” pod funkcją DIY; wskaźnik „Temperature” zaświeci się, a na ekranie cyfrowym będzie migało „160°C” . Następnie naciśnij przycisk „+” / „-” , aby ustawić temperaturę w zakresie od 30°C -170°C (ustawienie co 5°C). Wyjdź z trybu pracy: Naciśnij przycisk „Keep Warm / Cancel” , aby wyjść z bieżącego trybu pracy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniższe sytuacje nie są spowodowane awarią szybkwaru. Sprawdź dokładnie i wypróbuj te rozwiązania przed wysłaniem szybkwaru do naprawy.

	Problem	Powód	Rozwiązanie	
1	Trudno zamknąć pokrywę	Pierścień uszczelniający jest nieprawidłowo zainstalowany	Ustaw pierścień uszczelniający prawidłowo	
		Zawór pływakowy zaciska popychacz	Lekko popchnij popychacz	
2	Trudno otworzyć pokrywę	Zawór pływakowy jest w pozycji wyskakującej	Naciśnij lekko na zawór pływakowy za pomocą pałeczki	
		W szybkwarze nadal istnieje ciśnienie	Otwórz pokrywę po opadnięciu ciśnienia	
3	Para wycieka z pokryw	Pierścień uszczelniający jest nieprawidłowo zainstalowany	Ustaw pierścień uszczelniający prawidłowo	
		Zabrudzenia żywnością na pierścieniu uszczelniającym	Wyczyść pierścień uszczelniający	
		Pierścień uszczelniający jest uszkodzony	Wymień pierścień uszczelniający	
		Pokrywa nie została poprawnie zamknięta	Zamknij prawidłowo pokrywę	
4	Para wycieka z zaworu pływakowego	Zabrudzenia żywnością na uszczelce zaworu pływakowego	Oczyść uszczelkę zaworu pływakowego	
		Zużyta uszczelka zaworu pływakowego	Wyślij do centrum serwisowego w celu naprawy	
5	Zawór pływakowy nie może się podnieść	Za mało jedzenia i wody w wewnętrznym garnku	Dodaj wodę i jedzenie zgodnie z przepisem	
		Para wycieka z pokryw lub zaworu wylotowego	Wyślij do centrum serwisowego w celu naprawy	
6	Para stale wydostaje się z zaworu wylotowego	Zawór wylotowy nie jest poprawnie uszczelniony	Obróć zawór wylotowy do pozycji uszczelnienia	
		Kontrola ciśnienia nie działa	Wyślij do centrum serwisowego w celu naprawy	
7	Wskaźnik zasilania nie świeci się	Urządzenie nie jest właściwie podłączone do prądu	Sprawdź gniazdo zasilania	
8	Ryz w połowie ugotowany lub za twardy	Za mało wody	Dodaj odpowiednią ilość wody	
		Pokrywa otworzyła się przedwcześnie	Po zakończeniu cyklu gotowania pozostaw pokrywę zamkniętą na 5 minut.	
9	Ryz zbyt miękki	Too much water	Odpowiednio zmniejsz ilość wody	
10	Wskaźniki mignąją	Wyświetlacz pokazuje E1	Otwarty obwód czujnika dolnego	Wyślij do centrum serwisowego w celu naprawy
		Wyświetlacz pokazuje E2	Zwarcie czujnika dolnego	
		Wyświetlacz pokazuje E5	Otwarty obwód czujnika w pokrywie	
		Wyświetlacz pokazuje E6	Zwarcie czujnika w pokrywie	
		Wyświetlacz pokazuje E8	Błąd przełącznika ciśnienia	
		Wyświetlacz pokazuje E11	Błąd kontroli płytki drukowanej i uruchomienia komunikacji	
		Wyświetlacz pokazuje E12	Błąd odbioru płytki drukowanej i uruchomienia komunikacji	
		Wyświetlacz pokazuje E13	Otwarty obwód / zwarcie czujnika pływakowego	
		Wyświetlacz pokazuje E14	Błąd korekty czujnika pływakowego	
		Wyświetlacz pokazuje E15	Błąd czujnika temperatury, odbiór na płytce drukowanej	
		Wyświetlacz pokazuje E17	Błąd odbioru płytki drukowanej	
Wyświetlacz pokazuje E18	Błąd uruchomienia płytki drukowanej			
Wyświetlacz pokazuje EC	Pokrywa jest w złym położeniu	Ustaw pokrywę we właściwej pozycji		

Jeśli usterka nie zostanie usunięta po przeprowadzeniu powyższych kontroli, skontaktuj się z profesjonalnym centrum serwisowym w celu naprawy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

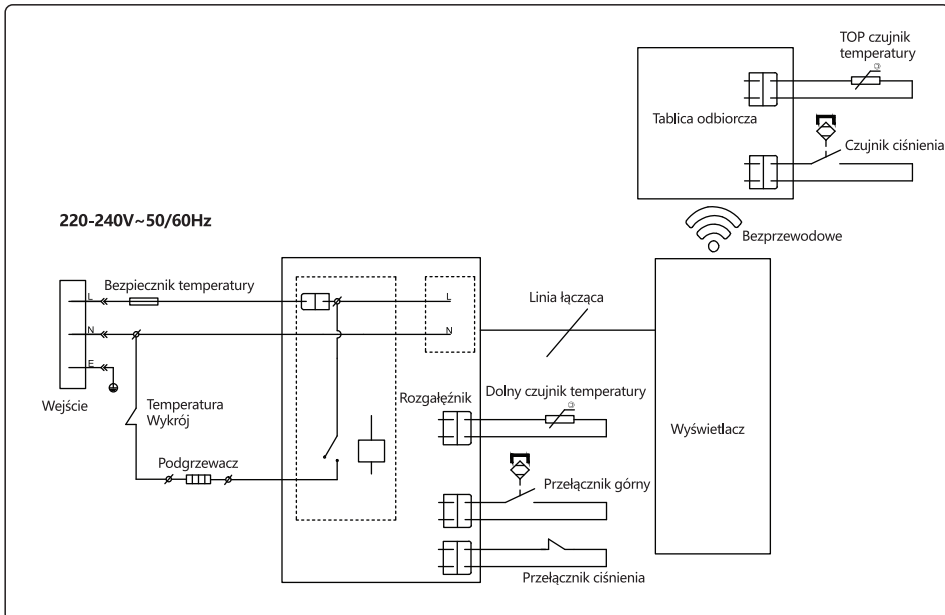
1. Wyczyść szybkwara po każdym użyciu.
2. Przed czyszczeniem szybkwaru odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
3. Prawidłowo otwórz pokrywę i wyjmij garnek wewnętrzny. Najpierw wyczyść detergentem, a następnie dobrze spłucz wodą. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
4. Zdejmij zdejmowalną osłonę i spłucz wodą. Po czyszczeniu załóż zdejmowalną osłonę; w przeciwnym razie szybkwara nie będzie działał normalnie.
5. Wyjmij zawór wylotowy i zawór pływakowy, spłucz wodą i ustaw je w pierwotnym położeniu.
6. Sprawdź, czy zawór pływakowy i zawór wylotowy są zablokowane. Oczyszcz płytę grzewczą ściereczką.
7. Wytrzyj pokrywę i korpus szybkwaru szmatką. Nie należy zanurzać szybkwaru w wodzie ani nie należy spryskiwać go wodą lub innym płynem.
8. Po czyszczeniu i konserwacji upewnij się, że zdejmowalna osłona, zawór wylotowy, zawór pływakowy i inne

elementy są prawidłowo zainstalowane.

PRZECHOWYWANIE

- Regularnie czyść szybkowar i usuwaj olej oraz brud.
- Szybkowar elektryczny należy przechowywać w odległości co najmniej 30 cm od innych urządzeń kuchennych.

SCHEMAT UKŁADU ELEKTRYCZNEGO



SPECJALNA DEKLARACJA

Dodanie: Wszelkie ulepszenia i zmiany treści technicznych mogły zostać umieszczone w poprawionej wersji instrukcji bez uprzedzenia; w przypadku wszelkich zmian w wyglądzie i kolorze należy odnieść się do rzeczywistego produktu.



Ten znak wskazuje, że tego produktu nie można wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi w UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, odpowiedzialnie poddaj je recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Używane urządzenie należy zwrócić do odpowiedniego punktu zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Należy oddać ten produkt do miejsca recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

Gwarancja: 2 LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

1. Leggi tutte le istruzioni
2. Non utilizzare alcun apparecchio che abbia un cavo o una spina danneggiati o dopo che non ha funzionato correttamente o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per esame, riparazione o regolazione.
3. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non usare all'aperto.
4. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere sia esso che il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
5. Questo prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno esperienza e conoscenza se sono state sottoposte a supervisione o istruzione in merito al suo uso sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
6. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
7. Non immergere nessuna parte di questo prodotto in acqua o altri liquidi.
8. Spegner e scollegare l' apparecchio prima della pulizia e della manutenzione e prima di spostarlo.
9. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e applicazioni simili come:

- Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - Agriturismi
 - Dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale
 - Bed and breakfast
- 10.** La valvola di scarico che consente la fuoriuscita del vapore deve essere controllata regolarmente per assicurarsi che non sia bloccata.
 - 11.** Il coperchio non deve essere aperto fino a quando la pressione non è sufficientemente diminuita.
 - 12.** Questo apparecchio deve essere in una posizione sicura e stabile con le maniglie posizionate per evitare la fuoriuscita di liquido caldo.
 - 13.** Avvertenza: non versare liquidi sul cavo di alimentazione.
 - 14.** La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Non toccare.
 - 15.** La pentola non può aumentare la pressione quando il coperchio non è chiuso correttamente. Inoltre, il coperchio non può essere aperto quando la pressione interna è troppo alta.
 - 16.** Non consentire ai bambini di avvicinarsi al fornello quando è in uso.
 - 17.** Non posizionare questo prodotto in un forno

riscaldato.

- 18.** Quando la pentola elettrica è sotto pressione, spostarla solo con la massima cura. Non toccare nessuna delle sue superfici calde. Toccare solo le maniglie e le impugnature di sollevamento. Se necessario, utilizzare protezioni, come guanti da cucina resistenti al calore.
- 19.** Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.
- 20.** Questa pentola a pressione non è progettata per essere utilizzata tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- 21.** Questo apparecchio cucina sotto pressione. Le ustioni possono derivare da un uso inappropriato del prodotto. Assicurarsi che sia correttamente chiuso prima di applicare il calore.
- 22.** Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprirla prima di aver verificato che la sua pressione interna sia completamente diminuita.
- 23.** Non usare mai questa pentola a pressione senza aggiungere acqua o cibo poiché ciò potrebbe danneggiarlo seriamente.
- 24.** Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Durante la cottura di alimenti che si espandono durante la cottura, come riso o verdure disidratate, non riempire la pentola a più della metà della sua capacità.
- 25.** Utilizzare solo la fonte di calore appropriata

secondo queste istruzioni

- 26.** Dopo aver cucinato la carne con la pelle che può gonfiarsi sotto pressione (ad es. Lingua di bue) non pungere la carne se la pelle è gonfia in quanto ciò potrebbe causare scottature.
- 27.** Durante la cottura di cibi impastati, agitare delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che il cibo venga espulso.
- 28.** Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite.
- 29.** Non usare mai la pentola a pressione nella sua modalità pressurizzata per alimenti fritti o poco profondi.
- 30.** Non manomettere nessuno dei sistemi di sicurezza oltre le istruzioni di manutenzione specificate in questo manuale dell'utente.
- 31.** Utilizzare solo i pezzi di ricambio forniti dal produttore in base al modello pertinente. In particolare, è importante utilizzare solo un corpo e un coperchio dello stesso produttore e indicati come compatibili.
- 32.** Un'installazione errata può causare pericoli. Assicurarsi che tutte le parti siano installate correttamente prima di utilizzare la cucina.
- 33.** Eventuali riparazioni devono essere eseguite da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.
- 34.** CONSERVARE TUTTE QUESTE ISTRUZIONI.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Per garantire un uso sicuro ed evitare lesioni personali e perdita di proprietà, assicurarsi di osservare le seguenti precauzioni di sicurezza. La mancata osservanza di queste precauzioni di sicurezza e l'uso improprio di questa pentola a pressione possono causare incidenti.

Questo prodotto non è destinato ai seguenti casi:

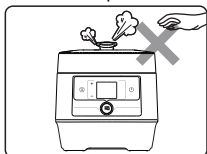
- Uso dell'apparecchio da parte di bambini incustoditi o persone con disabilità che ne limitano la capacità di funzionamento.
- Bambini che giocano con l'apparecchio.

Significati dei simboli usati in questo manuale d' istruzioni:			
	Azioni "vietate"		Attenzione: Azioni che possono causare lesioni personali o morte.
	Azioni "obbligatorie"		Attenzione: Azioni che possono causare lesioni lievi o danni alla proprietà.

VIETATE

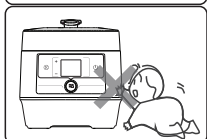
1. Poiché la valvola di scarico scarica automaticamente il vapore, non toccarla mai durante la cottura.

- Durante il processo di cottura, tenere le mani e il viso lontano dalla valvola di scarico per evitare scottature.
- Durante la cottura, non coprire la valvola di scarico con un panno o altri oggetti.



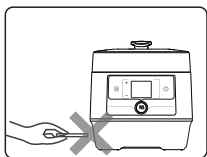
2. Non consentire ai bambini di utilizzare questo apparecchio

- Posizionarlo oltre la portata di neonati e bambini piccoli per evitare scosse elettriche, ustioni e altri incidenti pericolosi.



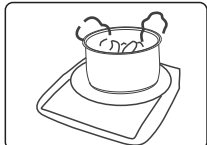
3. Non mettere oggetti estranei nella pentola

- Non inserire trucioli di metallo, aghi o altri oggetti estranei nello spazio tra la pentola interna ed esterna poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche o altri incidenti pericolosi.



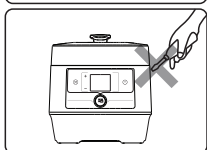
4. Non posizionare la pentola interna su un altro apparecchio per il riscaldamento

- Questo fornello viene fornito con una pentola interna standard che non deve essere utilizzata per altri scopi per prevenire deformazioni che potrebbero influenzarne il futuro utilizzo.



5. Non sono consentite modifiche

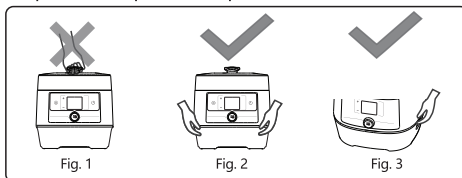
- È vietata la modifica o la riparazione da parte di non professionisti.
- Qualsiasi violazione può causare incendi o scosse elettriche.
- Qualsiasi riparazione o sostituzione di parti deve



essere eseguita da un centro di assistenza designato.

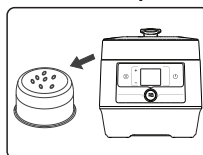
6. Quando si sposta il fornello, sollevarlo dalle impugnature di sollevamento

- Quando si sposta l'apparecchio, non sollevare mai la maniglia rotante per evitare di danneggiare il prodotto.
- Quando si sposta il fornello, afferrare le impugnature di sollevamento con due mani, come mostrato in Fig. 2 e Fig. 3.
- Per evitare lesioni, non spostare mai il fornello quando il coperchio è aperto.



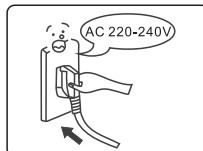
7. Non utilizzare una pentola diversa dalla pentola interna dedicata

- In caso di corpi estranei sul fondo della pentola o sulla superficie della piastra riscaldante, rimuoverli prima dell'uso poiché potrebbero causare surriscaldamento, riduzione della pressione e altre anomalie. Pulire l'apparecchio prima dell'uso.



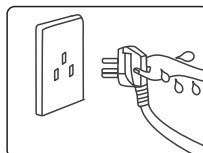
8. Utilizzare solo la tensione di rete CA 220-240 V ~ 50/60 Hz

- Se non si utilizza l'elettricità CA 220-240 V ~ 50/60 Hz o l'elettricità dedicata può provocare incendi o scosse elettriche.



9. Non inserire o tirare la spina con le mani bagnate.

- Toccare la spina con le mani bagnate può provocare lesioni a causa



di scosse elettriche.

10. Evitare di danneggiare o deformare gli anelli di tenuta

- Il danneggiamento degli anelli di tenuta può causare un malfunzionamento del fornello.

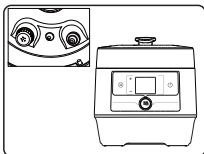
❗ OBBLIGATORIE

1. Apertura sicura

- Il contenitore non può essere aperto fino a quando la pressione non è stata completamente rilasciata.

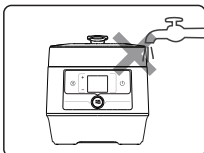
2. Ispezione regolare

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



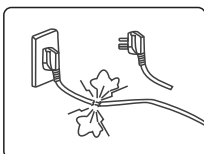
3. Non immergere il fornello o spruzzarlo con acqua o altri liquidi

- Ciò potrebbe causare scosse elettriche e cortocircuiti.



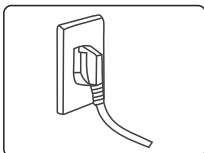
4. Utilizzare solo un cavo di alimentazione Aigostar dedicato

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da un dipartimento simile.



5. Collegare saldamente il fornello

- Se l'estremità della spina non è inserita completamente, potrebbe causare una scossa elettrica, un corto circuito e persino un incendio.



6. Pulire sempre gli inserti della spina

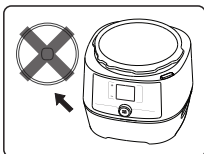
- Se è presente polvere o umidità sulla spina, pulirla per evitare il rischio di incendio.

7. Non cuocere i seguenti alimenti in questo fornello:

- Non cucinare mai alghe, lattuga di mare, farina d'avena o altri cibi inclini a intasamenti per prevenire incidenti o danni alla pentola a pressione.

8. Non utilizzare un altro coperchio per il riscaldamento

- Non utilizzare nessun altro coperchio per il riscaldamento. Durante il processo di cottura, l'uso di un coperchio non originale può causare scarse prestazioni e rischi per la sicurezza.

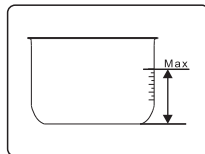


9. Non superare la linea massima

- La quantità totale di cibo e acqua non deve

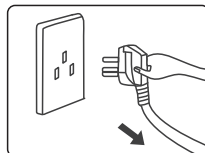
superare la linea Max sul vaso interno.

- Durante la cottura, la quantità massima di riso e acqua non deve superare la linea massima sulla pentola interna.



10. Quando si estrae la spina, pizzicare la spina

- Quando si estrae la spina, è necessario pizzicare la spina per scollegarla.
- Non tirare il cavo di alimentazione poiché ciò potrebbe danneggiarlo, causando scosse elettriche e cortocircuiti.



11. Non utilizzare nelle seguenti posizioni:

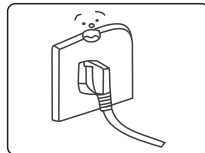
- Non utilizzare in luoghi instabili, ad es. su un tavolo.
- Non utilizzare in luoghi vicini a una fonte di acqua o fuoco.
- Non utilizzare vicino a pareti o mobili.
- Non utilizzare in luoghi esposti alla luce solare diretta o schizzi d'olio.

⚠ AVVERTENZE

1. La presa di corrente non deve essere condivisa

- Questo apparecchio richiede una presa di corrente con messa a terra dedicata con una corrente

nominale superiore a 10A. Se condivisa con altri apparecchi elettrici, la presa potrebbe causare un riscaldamento anomalo e provocare un incendio.



2. Cottura di porridge o fagioli

- Il porridge di riso o i fagioli dovrebbero essere raffreddati naturalmente fino a quando non c'è pressione. Lo sfato manuale non è consentito.

3. Danneggiamento dell'anello di tenuta o deformazione del vaso interno

- Se l'anello di tenuta è danneggiato o la pentola interna è deformata, non utilizzare la pentola a pressione. È necessario acquistare un anello di tenuta o una pentola interna di ricambio presso un reparto di manutenzione autorizzato.

4. L'uso di pentole a pressione da parte persone con condizioni speciali

- Prima di utilizzare questo prodotto, le persone con pacemaker, apparecchi acustici o impianti cocleari devono consultare un medico autorizzato e fare riferimento alle istruzioni dei loro fornitori di apparecchiature mediche.

5. Avvertenza per l'apertura

- Se è difficile aprire il coperchio, non forzare l'apertura in quanto ciò potrebbe causare ustioni o altre lesioni.
- Dopo che la cottura è terminata e la pressione è stata completamente rilasciata, il coperchio può essere aperto.

6. Durante lo scarico, tenere il viso e le mani lontano dalla valvola di scarico e dal coperchio per evitare

scottature.

7. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di rimuovere il cibo.
8. Non toccare mai il coperchio durante la procedura di cottura o durante il riscaldamento.
9. Non bloccare mai la periferia della posizione di bloccaggio del coperchio per garantire la sicurezza.
10. Non tentare mai di aprire la pentola quando la valvola a galleggiante sta scendendo o c'è pressione all'interno.
11. Quando si apre il coperchio, fare attenzione al flusso di acqua calda dalla valvola di scarico della pressione.
12. L'anello di silicone non è inteso come dispositivo di sicurezza.
13. Un'installazione errata può causare rischi. Fare attenzione a condurre l'installazione corretta.

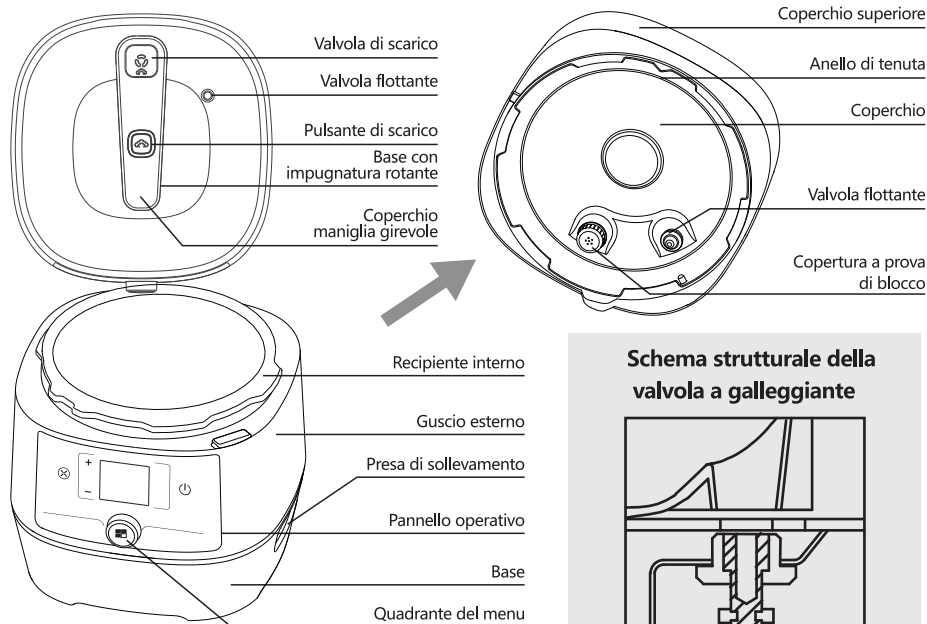
⚠ ATTENZIONE

1. Pulizia del fornello dopo il raffreddamento

- La pulizia del fornello deve essere eseguita solo dopo il raffreddamento. Qualsiasi contatto con le parti calde del fornello può causare ustioni.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

• Coperchio superiore

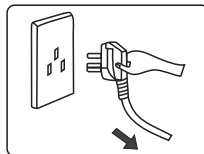


SUGGERIMENTI:

1. Verificare che la valvola a galleggiante, il coperchio a prova di blocco e l'anello di tenuta siano installati correttamente prima di ogni utilizzo.
2. Ogni volta prima di posizionare la pentola interna nella cucina, rimuovere lo sporco e l'acqua dal lato esterno

2. Scollegare il fornello quando non in uso

- Lasciare il fornello collegato quando non in uso può causare perdite, incendi o un mancato funzionamento.



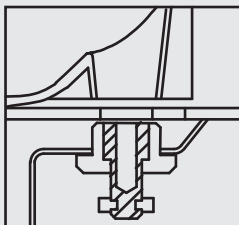
3. Non toccare mai le parti metalliche con il cavo di alimentazione

- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con il coperchio o altre parti metalliche rimovibili esterne poiché ciò potrebbe causare incendi o scosse elettriche.

SPECIFICHE

Modello	300008HZ
Consumo di energia	220-240V ~ 50/60Hz
Capacità	5.5L
Potenza nominale	1000W
Pressione lavorativa	80kPa
Accessori	Misurino, mestolo, cucchiaino

Schema strutturale della valvola a galleggiante



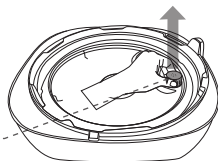
1. Rimuovere il coperchio superiore della pentola interna e dal lato interno del fornello.
2. Rimuovere il coperchio superiore della pentola interna e dal lato interno del fornello.
3. Spostare il prodotto utilizzando le impugnature di sollevamento sul corpo della cucina.
4. Rimuovere l'eventuale acqua dal coperchio con un panno.

• Smontaggio e installazione del coperchio a prova di blocco e dell'anello di tenuta

Smontaggio

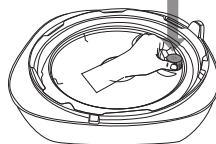
Tiralo verso l'alto

Block-proof cover



Installazione

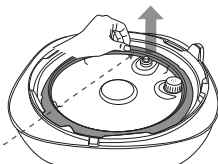
Premerlo per installarlo



Smontaggio

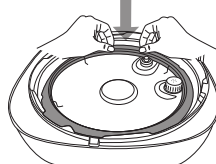
Tiralo delicatamente verso l'alto

Anello di tenuta



Installazione

Premere per installare



Nota:

1. Valvola di scarico: estrarre la valvola di scarico dal coperchio. Pulire il lato interno della valvola di scarico, la valvola di scarico e la valvola a galleggiante nel coperchio con una spazzola e un panno almeno una volta al mese.
2. Coperchio superiore: rimuovere olio e sporco dal coperchio superiore con un detergente e una spazzola. Eventuali residui di olio e sporco possono rendere la copertina giallastra. Dopo il lavaggio, potrebbe recuperare il suo colore originale in acciaio inossidabile. Si consiglia di pulire il coperchio superiore una volta ogni 2 mesi.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante "Keep Warm / Cancel"

In modalità standby, premere questo pulsante per accedere alla modalità di mantenimento in caldo (70 °C). In modalità non standby, è possibile premere questo pulsante per annullare qualsiasi operazione eseguita dalla pentola a pressione elettrica.

Consigli

1. Quando il fornello è inattivo dopo essere stata accesa, il display mostra la modalità standby.
2. Durante il funzionamento, premere il pulsante "Mantieni caldo / Annulla" per trasformarlo automaticamente in modalità standby (display di standby).

Pulsante "Texture"

Il fornello ha una varietà di programmi per cucinare cibi, come **stufati, carne, cibi standard, riso, pasta, verdure e cibi al vapore**. Premi questo pulsante per selezionare i programmi "Leggero", "Standard" o "Forte" secondo i tuoi gusti.

Pulsante "DIY"

Utilizzare questo pulsante per selezionare la funzione DIY. Premere "+" e "-" per selezionare il tempo di cottura.

Pulsante "Start"

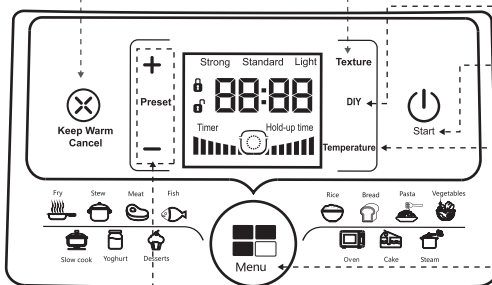
Dopo aver selezionato il programma desiderato, premere il pulsante "start" per confermare la selezione. La pentola a pressione inizierà la cottura.

Pulsante "Temperature"

Premere questo pulsante per selezionare la temperatura desiderata nella modalità DIY.

Quadrante "Menu"

Ruotare la ghiera del menu per scegliere i programmi. Il programma che hai scelto sarà illuminato in blu.



Pulsante "Preset" "+" e "-"

Per preimpostare, dopo aver selezionato il programma, premere il pulsante "Preset". (Alcuni programmi non possono essere preimpostati tra cui **Fry, Yogurt, Dessert e Cake**.) Per regolare il tempo preimpostato, premere il pulsante "Preset", quindi premere il pulsante "+" / "-" per impostare le ore. Premere di nuovo il tasto "Preset", quindi premere il tasto "+" / "-" per impostare i minuti.

LINEE GUIDA OPERATIVE

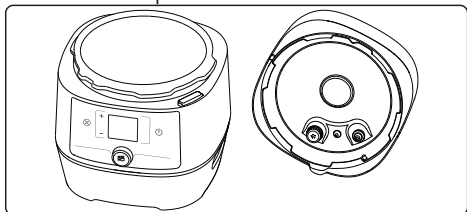
1. Aprire il coperchio correttamente

Innanzitutto, ruotare la maniglia rotante in posizione aperta; il coperchio si aprirà automaticamente. (Se il coperchio viene aperto allo stato caldo, il tempo impiegato per aprirsi potrebbe essere più lungo a causa della differenza tra le pressioni interne ed esterne del fornello.)



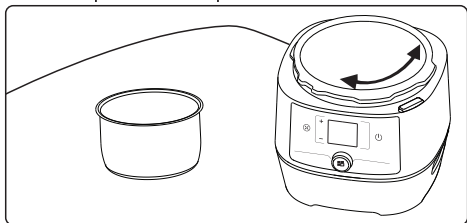
2. Controllare la valvola di scarico e il coperchio a prova di blocco

Controllare se la valvola di scarico e il coperchio a prova di blocco sono puliti; se sono sporchi, devono essere puliti immediatamente.



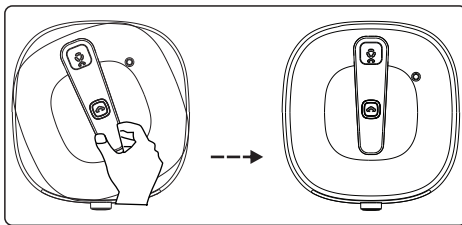
3. Metti il cibo nel vaso interno

Rimuovi la pentola interna e metti dentro il cibo e l'acqua. La quantità totale di cibo e acqua non deve superare la linea Max. Pulisci la superficie esterna del vaso interno, la superficie della piastra di riscaldamento e la superficie del vaso esterno. Quindi, posizionare la pentola interna nel fornello.



4. Chiudere il coperchio in modo corretto

Per chiudere il coperchio, ruotare la maniglia rotante in posizione chiusa. Assicurarsi che sia saldamente bloccato in posizione; in caso contrario, la pentola non funzionerà.

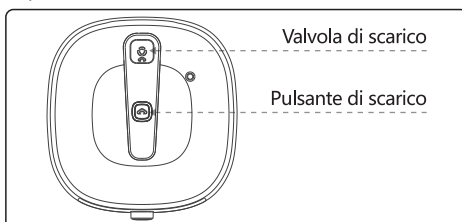


5. Accendere

Collegare il cavo di alimentazione e accendere il fornello. Sentirai una musica e il display indicherà che la pentola a pressione elettrica è entrata in modalità standby.

6. Controllare la valvola di scarico

Quando la pentola è in funzione, la mancata pressione del pulsante di scarico manterrà la pentola a pressione nello stato sigillato. Per scaricare manualmente il fornello, premere il pulsante di scarico e il fornello emetterà vapore. Durante lo sfiato del vapore, tenere le mani e il viso lontano dall'apertura di scarico. Accertarsi che la valvola a galleggiante sia caduta prima di aprire la cucina. (Anche la valvola a galleggiante è abbassata prima del riscaldamento.)




PROGRAMMI DI COTTURA - DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

Programma di cottura	Impostazione predefinita	Intervallo di tempo di cottura	Temperatura predefinita	Regolazioni Texture	Preselezione temporale	Regolazione della temperatura
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Forte 40min	1-24H	N/A
				Standard 25min		
				Leggero 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Forte 45min	1-24H	N/A
				Standard 20min		
				Leggero 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Forte 15min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Leggero 5min		

Programma di cottura	Impostazione predefinita	Intervallo di tempo di cottura	Temperatura predefinita	Regolazioni Texture	Preselezione temporale	Regolazione della temperatura
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Forte 10min	1-24H	N/A
				Standard 7min		
				Leggero 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 hours	117-118°C	N/A	1-24H	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Forte 8min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Leggero 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Forte 10min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Leggero 3min		
Slow Cook	1 ora	20 min-20 ore	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 ore	6-10 ore	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24H	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Forte 20min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Leggero 5min		
DIY	1 min	1 min - 24 ore	117-118°C	N/A	1-24H	30 °C -170 °C (5 °C per passaggio)

FUNZIONAMENTO DELLA GUIDA ALLA COTTURA

Standby	Dopo aver collegato il fornello, la modalità predefinita è standby; lo schermo digitale mostra 
Programmi del menu	<ol style="list-style-type: none"> Cottura normale: in modalità standby, ruotare la ghiera del menu per selezionare il programma desiderato. Se non viene premuto alcun altro pulsante dopo 10 secondi, il fornello inizierà automaticamente a lavorare con quel programma. Lo schermo digitale visualizzerà il tempo di cottura predefinito corrispondente (vedere la descrizione del programma di cottura per riferimento), avviando il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. Regolare il tempo di cottura nell'intervallo di tempo di cottura premendo il tasto "+ " / " - " . Impostare prima le "ore", attendere circa 3 secondi, quindi impostare i "minuti". Texture: alcuni programmi dei fornelli hanno una gamma di selezioni di gusti (vedere la descrizione del programma di cottura per riferimento). Dopo aver scelto il programma desiderato, premere il pulsante texture per selezionare "Leggero", "Standard" o "Forte" in base ai propri gusti. Preimpostazione (alcuni programmi non possono essere preimpostati - consultare la guida alla cottura per riferimento): in modalità standby, ruotare la ghiera del menu per selezionare il programma desiderato. Quindi scegliere il pulsante "Preset"; l'indicatore "Timer" si illuminerà e lo schermo digitale lampeggerà l'ora. Regola il tempo preimpostato premendo il pulsante "+ " / " - " , premendo una volta per regolare ogni 1 ora. Premere di nuovo il tasto "Preset", quindi premere il tasto "+ " / " - " per impostare i minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il fornello inizierà automaticamente la cottura preimpostata. Lo schermo digitale visualizzerà l'ora di fine e inizierà un conto alla rovescia. Uscita dalla modalità di lavoro: premere il pulsante "Keep Warm / Cancel" per uscire dalla modalità di lavoro corrente.
DIY	<ol style="list-style-type: none"> In modalità standby, premere il pulsante "DIY". Gli indicatori "Cooking Time" si illumineranno e lo schermo digitale visualizzerà "0:01" . Premere il tasto "+ " / " - " per impostare il tempo di cottura. Impostare prima le "ore", attendere circa 3 secondi, quindi impostare i "minuti". Temperatura: premere il pulsante "Temperatura" sotto la funzione DIY; gli indicatori "Temperatura" si accenderanno e lo schermo digitale lampeggerà "160°C" . Quindi, premere "+ " / " - " per regolare la temperatura da 30 °C a -170 °C (5 °C per passo). Uscita dalla modalità di lavoro: premere il pulsante "Keep Warm / Cancel" per uscire dalla modalità di lavoro corrente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Le seguenti situazioni non sono dovute a un guasto del fornello. Verificare attentamente e provare queste soluzioni prima di inviare il fornello per la riparazione.

	Problema	Reason	Solution	
1	Difficile chiudere il coperchio	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring properly	
		The float valve is clamping the push rod	Lightly push the push rod	
2	Difficile aprire il coperchio	Float valve in popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick	
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after pressure is released	
3	Perdite di vapore dal coperchio	Sealing ring improperly installed	Install the sealing ring as required	
		Food debris on the sealing ring	Clean the sealing ring	
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring	
		Lid not closed correctly	Close the lid correctly	
4	Perdite di vapore dalla valvola a galleggiante	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
5	Valvola a galleggiante non in grado di sollevarsi	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
6	Il vapore esce continuamente dalla valvola di scarico	Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position	
		Pressure control fails	Send to the service centre for repair	
7	L'indicatore di alimentazione non si accende	Not plugged in properly	Check the power socket	
8	Riso semicotto o troppo duro	Too little water	Add water accordingly	
		Lid opened prematurely	After the cooking cycle has finished, leave the lid on for 5 more minutes.	
9	Riso troppo morbido	Too much water	Reduce water accordingly	
10	Tutti gli indicatori lampeggianti	Il display visualizza E1	BCircuito aperto del sensore inferiore	Invia al centro di assistenza per la riparazione
		Il display visualizza E2	Cortocircuito del sensore inferiore	
		Il display visualizza E5	Sensore sul circuito aperto del coperchio	
		Il display visualizza E6	Sensore sul corto circuito del coperchio	
		Il display visualizza E8	Guasto pressostato	
		Il display visualizza E11	Controllo PCB e avvio errore comunicazione PCB	
		Il display visualizza E12	Ricezione dell'errore di comunicazione PCB e avvio PCB	
		Il display visualizza E13	Sensore galleggiante aperto / in corto	
		Il display visualizza E14	Errore correzione sensore a galleggiante	
		Il display visualizza E15	Sensore di temperatura su errore PCB di ricezione	
		Il display visualizza E17	Ricevi guasto PCB	
Il display visualizza E18	Avvia guasto PCB			
Il display visualizza EC	Il coperchio è nella posizione sbagliata	Posizionare il coperchio nella posizione corretta		

Se l'errore non viene corretto dopo aver eseguito i controlli di cui sopra, contattare un centro di assistenza professionale per la riparazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

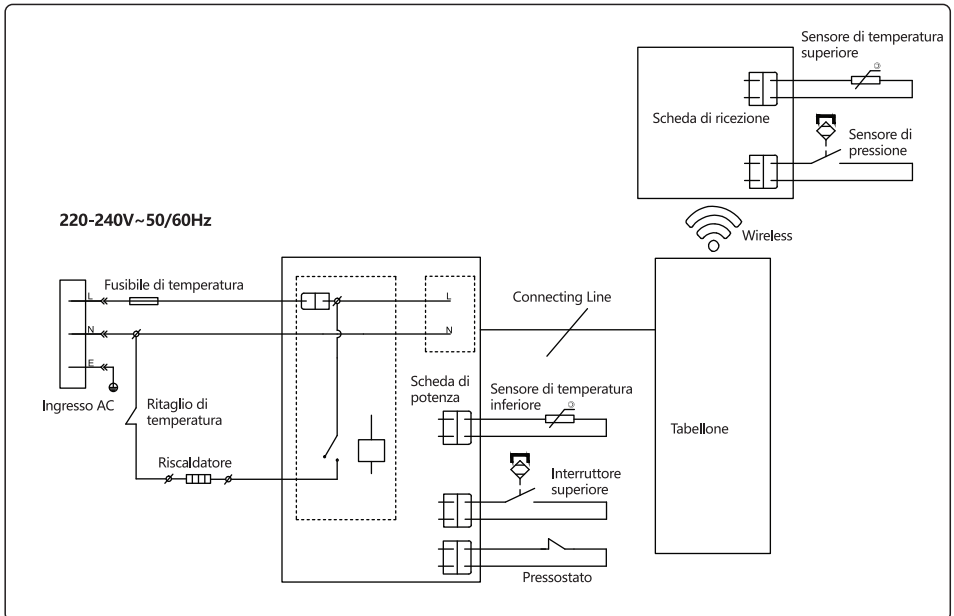
1. Pulire il fornello dopo ogni utilizzo.
2. Prima di pulire il fornello, scollegare il cavo di alimentazione e attendere che si sia raffreddato completamente.
3. Aprire correttamente il coperchio e rimuovere il vaso interno. Pulisci prima con detergente, quindi risciacqua bene con acqua. Asciugare con un panno morbido.
4. Rimuovere la piastra di copertura rimovibile e risciacquare con acqua. Dopo la pulizia, sostituire la piastra di copertura rimovibile; in caso contrario, il fornello non sarà in grado di funzionare normalmente.
5. Rimuovere la valvola di scarico e la valvola a galleggiante, sciacquare con acqua e metterle nella posizione originale.
6. Controllare se la valvola a galleggiante e la valvola di scarico sono bloccate. Pulire la piastra di riscaldamento con un panno.

7. Pulire il coperchio e il corpo del fornello con un panno. Non immergere il corpo del fornello in acqua o spruzzarlo con acqua o altri liquidi.
8. Dopo la pulizia e la manutenzione, assicurarsi che la piastra di copertura rimovibile, la valvola di scarico, la valvola a galleggiante e altri componenti siano installati correttamente.

CONSERVAZIONE

- Pulire regolarmente il fornello e rimuovere eventuale olio o sporco.
- Conservare la pentola a pressione elettrica ad almeno 30 cm di distanza da altri elettrodomestici da cucina.

SCHEMA ELETTRICO SCHEMATICO



DICHIARAZIONE SPECIALE

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



Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici nell'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN

1. Lesen sie alle anweisungen aufmerksam durch.
2. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder einer Beschädigung in irgendeiner Weise. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung in die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
3. Dieser Kocher ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie ihn nicht im Freien.
4. Dieser Kocher darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie ihn und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Dieser Kocher kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Unterweisung über die sichere Benutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
6. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
7. Tauchen Sie keine Teile des Kochers in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Schalten Sie den Herd vor der Reinigung und Wartung und vor dem Transport aus und ziehen Sie den Stecker heraus.
9. Dieser Kocher ist vorgesehen für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie z. B:

- Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen
 - Bed-and-breakfast-ähnlichen Umgebungen
- 10.** Das Auslassventil, das den Dampf entweichen lässt, muss regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass es nicht blockiert ist.
 - 11.** Der Deckel darf erst geöffnet werden, wenn der Druck ausreichend abgenommen hat.
 - 12.** Dieser Kocher muss sich in einer sicheren und stabilen Position befinden, wobei die Griffe so positioniert sein müssen, dass das Verschütten von heißer Flüssigkeit verhindert wird.
 - 13.** Warnung: Verschütten Sie keine Flüssigkeit auf das Netzkabel.
 - 14.** Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Restwärme ausgesetzt. Nicht berühren.
 - 15.** Der Kocher kann den Druck nicht erhöhen, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist. Auch kann der Deckel nicht geöffnet werden, wenn der Innendruck zu hoch ist.
 - 16.** Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Kochers, wenn dieser in Betrieb ist.
 - 17.** Stellen Sie den Herd nicht in einen beheizten Ofen.
 - 18.** Wenn der Kocher unter Druck steht, bewegen Sie ihn nur mit größter Vorsicht. Berühren Sie keine seiner heißen Oberflächen. Berühren Sie

nur die Griffe und Hebegriffe. Verwenden Sie ggf. einen Schutz, z. B. hitzebeständige Küchenhandschuhe.

- 19.** Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen Zweck als den, für den er vorgesehen ist.
- 20.** Dieser Schnellkochtopf ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- 21.** Dieses Gerät kocht unter Druck. Verbrühungen können durch unsachgemäßen Gebrauch des Kochers entstehen. Vergewissern Sie sich, dass er ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen.
- 22.** Forcieren Sie den Schnellkochtopf niemals zum Öffnen. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass sein Innendruck vollständig abgefallen ist.
- 23.** Benutzen Sie diesen Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser oder Lebensmitteln, da dies zu ernsthaften Schäden führen würde.
- 24.** Füllen Sie den Kocher nicht mehr als $\frac{2}{3}$ seiner Kapazität. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z.B. Reis oder Dörrgemüse, füllen Sie den Kocher nicht mehr als $\frac{1}{2}$ seiner Kapazität.
- 25.** Verwenden Sie nur die geeignete Wärmequelle gemäß dieser Anleitung
- 26.** Nach dem Kochen von Fleisch mit einer Haut, die unter Druck anschwellen kann (z.B. Ochsenzunge), darf das Fleisch nicht

eingestochen werden, wenn die Haut geschwollen ist, da dies zu Verbrühungen führen kann.

- 27.** Wenn Sie breiartiges Essen kochen, schütteln Sie den Kocher vor dem Öffnen des Deckels leicht, um zu verhindern, dass das Essen herausgeschleudert wird.
- 28.** Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind.
- 29.** Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Druckbetrieb für das Frittieren oder Anbraten von Lebensmitteln.
- 30.** Manipulieren Sie keines der Sicherheitssysteme über die in diesem Benutzerhandbuch angegebenen Wartungsanweisungen hinaus.
- 31.** Verwenden Sie nur die vom Hersteller gelieferten Ersatzteile entsprechend dem jeweiligen Modell. Insbesondere ist es wichtig, nur einen Körper und einen Deckel zu verwenden, die vom gleichen Hersteller stammen und als kompatibel angegeben sind.
- 32.** Eine unsachgemäße Installation kann eine Gefahr darstellen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt installiert sind, bevor Sie den Kocher in Betrieb nehmen.
- 33.** Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.
- 34.** BEWAHREN SIE ALLE DIESE ANWEISUNGEN AUF.





SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten und um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, müssen Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen beachten. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorkehrungen und jede unsachgemäße Verwendung dieses Schnellkochtopfes kann zu Unfällen führen.

Dieses Produkt ist nicht für die folgenden Fälle vorgesehen:

- Benutzung des Geräts durch unbeaufsichtigte Kinder oder Menschen mit Behinderungen, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu bedienen, einschränken.
- Kinder, die mit dem Gerät spielen.

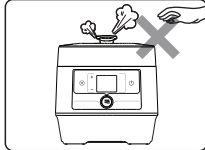
Die Bedeutung der in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Marken:

	"Verbotene" Gegenstände		Warnung: Gegenstände, die zu Verletzungen oder zum Tod führen können.
	"Obligatorische" Punkte		Vorsicht: Elemente, die Folgendes verursachen können leichte Verletzung oder Eigentumsschaden

VERBOTEN

1. Berühren Sie das Auslassventil während des Kochens niemals, da es den Dampf automatisch ablässt.

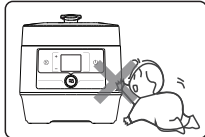
- Halten Sie während des Kochvorgangs Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Auslassventil fern, um Verbrennungen zu vermeiden.



- Decken Sie während des Kochens das Auslassventil nicht mit einem Tuch oder anderen Gegenständen ab.

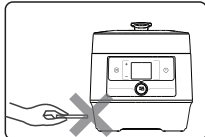
2. Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu bedienen.

- Stellen Sie es außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kleinkindern auf, um Elektroschock, Verbrennungen und andere gefährliche Unfälle zu vermeiden.



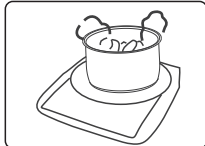
3. Keine Fremdkörper in den Herd legen

- Führen Sie keine Metallspäne, Nadeln oder andere Fremdkörper in den Spalt zwischen dem inneren und äußeren Topf ein, da dies zu einem elektrischen Schlag oder anderen gefährlichen Unfällen führen kann.



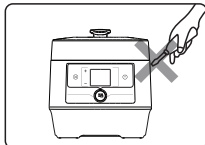
4. Stellen Sie den Innentopf nicht auf ein anderes Heizgerät.

- Dieser Kocher wird mit einem Standard-Innentopf geliefert, der nicht für andere Zwecke verwendet werden darf, um Verformungen zu vermeiden, die seine zukünftige Verwendung beeinflussen würden.



5. Änderungen sind nicht erlaubt

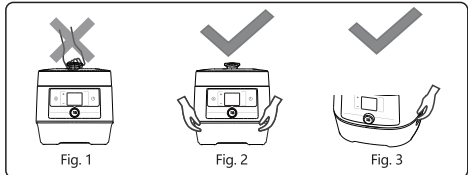
- Eine Änderung oder Reparatur durch Nichtprofis ist verboten.
- Jeder Verstoß dagegen kann einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen.
- Jegliche Reparatur oder der Austausch von Teilen



muss von einem dafür vorgesehenen Servicezentrum durchgeführt werden.

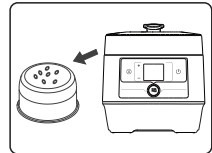
6. Wenn Sie den Kocher bewegen, heben Sie ihn an den Hebegegriffen an.

- Heben Sie das Gerät nie am Drehgriff an, um den Herd nicht zu beschädigen.
- Halten Sie beim Bewegen des Kochers die Hebegegriffe mit zwei Händen fest, wie in Abb. 2 und Abb. 3 dargestellt.
- Um Verletzungen zu vermeiden, bewegen Sie den Kocher niemals bei geöffnetem Deckel.



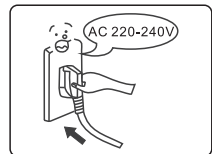
7. Benutzen Sie keinen anderen Topf als den dafür vorgesehenen Innentopf.

- Sollten sich Fremdkörper auf dem Boden des Topfes oder auf der Oberfläche der Heizplatte befinden, entfernen Sie diese vor dem Gebrauch, da sie Überhitzung, Druckentlastung und andere Anomalien verursachen können. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch.



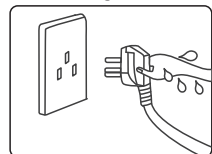
8. Verwenden Sie nur AC 220-240V ~ 50/60Hz Netzspannung

- Die Nichtverwendung von 220-240V ~ 50/60Hz Wechselstrom oder von spezieller Elektrizität kann zu Feuer oder einem elektrischen Schlag führen.



9. Den Stecker nicht mit nassen Händen einführen oder ziehen.

- Das Berühren des Steckers mit nassen Händen kann zu Verletzungen durch Stromschlag führen.



10. Evitare di danneggiare o deformare gli anelli di tenuta

- Il danneggiamento degli anelli di tenuta può causare un malfunzionamento del fornello.

⚠ OBLIGATORISCH

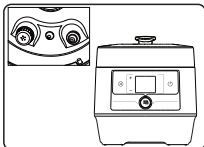
1. Sicheres Öffnen

- Der Behälter kann erst geöffnet werden, wenn der Druck vollständig abgelassen wurde.

2. Regelmäßige Kontrolle

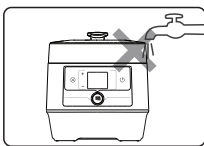
- Überprüfen Sie regelmäßig die blockierungssichere Abdeckung und das Auslassventil, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.

- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Auslassventil oder ersetzen Sie es nicht durch andere Gegenstände.



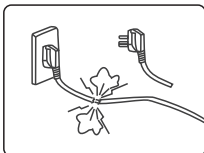
3. Tauchen Sie den Kocher nicht in Wasser ein und besprühen Sie ihn nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

- Dies könnte zu einem elektrischen Schlag und einem Kurzschluss führen.



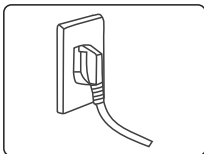
4. Verwenden Sie nur ein spezielles Aigostar-Netz Kabel.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren zu vermeiden, vom Hersteller, dessen Serviceabteilung oder einer ähnlichen Abteilung ersetzt werden.



5. Den Herd richtig einstecken

- Wenn der Stecker nicht vollständig eingeführt wird, kann dies zu einem elektrischen Schlag, einem Kurzschluss und sogar zu einem Brand führen.



6. Die Stecker immer reinigen

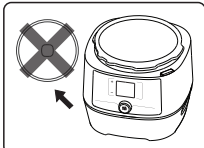
- Wenn sich Staub oder Feuchtigkeit auf dem Stecker befindet, wischen Sie ihn ab, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.

7. Die folgenden Lebensmittel dürfen in diesem Kocher nicht gekocht werden:

- Kochen Sie niemals Seetang, Lavendel, Haferflocken oder andere Nahrungsmittel, die zum Verstopfen neigen, um einen Unfall oder eine Beschädigung des Schnellkochtopfes zu vermeiden.

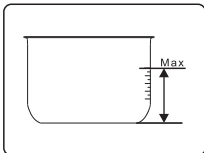
8. Verwenden Sie keinen anderen Deckel zum Heizen

- Verwenden Sie keinen anderen Deckel zum Heizen. Während des Kochvorgangs kann die Verwendung eines nicht Original-Deckels zu schlechter Leistung und Sicherheitsrisiken führen.



9. Überschreiten Sie nicht die Max-Linie

- Die Gesamtmenge an Nahrung und Wasser darf

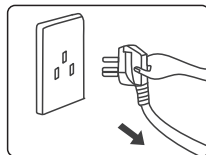


die Max-Linie auf dem Innentopf nicht überschreiten.

- Während des Kochens darf die maximale Menge an Reis und Wasser die Max-Linie auf dem Innentopf nicht überschreiten.

10. Wenn Sie den Stecker ziehen, klemmen Sie den Stecker ein.

- Beim Ziehen des Steckers müssen Sie den Stecker einklemmen, um ihn zu trennen.



- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, da dies das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schlag und einen Kurzschluss verursachen kann.

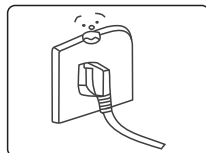
11. Nicht an den folgenden Orten verwenden:

- Nicht an instabilen Orten verwenden, z.B. auf einem Tisch.
- Nicht an Orten in der Nähe von Wasser- oder Feuerquellen verwenden.
- Nicht in der Nähe von Wänden oder Möbeln verwenden.
- Nicht an Orten verwenden, die direktem Sonnenlicht oder Ölspritzern ausgesetzt sind.

⚠ WARNUNG

1. Die Steckdose darf nicht geteilt werden.

- Dieses Gerät benötigt eine spezielle geerdete Steckdose mit einem Nennstrom von mehr als 10A. Wenn die Steckdose mit anderen elektrischen Geräten geteilt wird, kann sie sich ungewöhnlich stark erwärmen und zu einem Brand führen.



2. Kochen von Brei oder Bohnen

- Reisbrei oder Bohnen sollten auf natürliche Weise gekühlt werden, bis kein Druck mehr vorhanden ist. Manuelle Entlüftung ist nicht erlaubt.

3. Beschädigung des Dichtrings oder Verformung des Innentopfes

- Wenn der Dichtungsring beschädigt oder der Innentopf verformt ist, darf der Schnellkochtopf nicht verwendet werden. Ein Ersatz-Dichtring oder ein Ersatz-Innentopf muss bei einer autorisierten Wartungsabteilung gekauft werden.

4. Die Verwendung von Schnellkochtöpfen durch besondere Bevölkerungsgruppen

- Personen mit Herzschrittmachern, Hörgeräten oder Cochlea-Implantaten sollten vor der Verwendung dieses Produkts einen autorisierten Arzt konsultieren und sich auf die Anweisungen ihrer medizinischen Geräteanbieter beziehen.

5. Warnung vor dem Öffnen

- Wenn es schwierig ist, den Deckel zu öffnen, darf er nicht gewaltsam geöffnet werden, da dies zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen kann.
- Nachdem der Kochvorgang beendet und der Druck vollständig abgelassen wurde, kann der Deckel geöffnet werden.

6. Halten Sie beim Entladen Gesicht und Hände vom Auslassventil und dem Deckel fern, um Verbrühungen zu vermeiden.

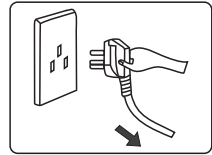
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Lebensmittel herausnehmen.

8. Berühren Sie den Deckel während des Kochvorgangs oder während des Erhitzens niemals.
9. Blockieren Sie niemals den Umfang der Klemmposition des Deckels, um die Sicherheit zu gewährleisten.
10. Versuchen Sie niemals, den Kocher zu öffnen, wenn das Schwimmventil abfällt oder Druck im Inneren herrscht.
11. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf den Durchfluss von heißem Wasser aus dem Druckauslassventil.
12. Der Silikonring ist nicht als Sicherheitsvorrichtung gedacht.
13. Eine unsachgemäße Installation kann eine Gefahr darstellen. Achten Sie auf die richtige Installation.

⚠ VORSICHT

1. Reinigung des Kochers nach dem Abkühlen
 - Die Reinigung des Kochers darf erst nach dem Abkühlen erfolgen. Jeder Kontakt mit den heißen Teilen des Kochers kann zu Verbrennungen führen.
2. Ziehen Sie den Stecker des Kochers aus der Steckdose, wenn er nicht benutzt wird.

- Wenn Sie den Kocher eingesteckt lassen, während er nicht benutzt wird, kann dies zu Leckagen, Feuer oder Betriebsstörungen führen.
3. Berühren Sie niemals die Metallteile mit dem Netzkabel.



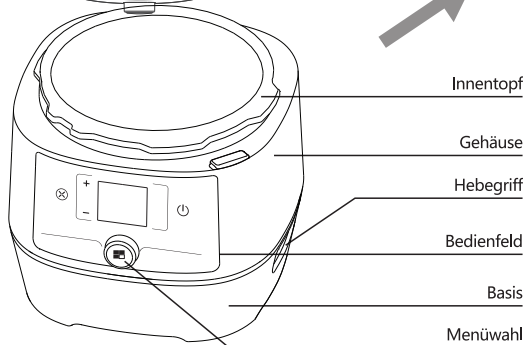
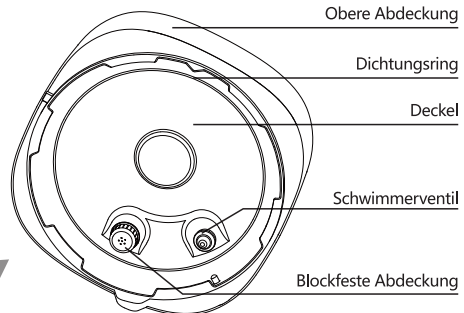
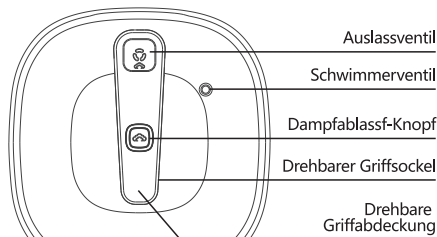
- Das Netzkabel darf nicht mit dem Deckel oder anderen externen abnehmbaren Metallteilen in Berührung kommen, da dies zu einem Brand oder elektrischen Schlag führen kann.

SPEZIFIKATIONEN

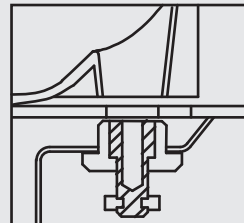
Modell	300008HGZ
Leistungsverbrauch	220-240V ~ 50/60Hz
Kapazität	5.5L
Bemessungsleistung	1000W
Arbeitsdruck	80kPa
Zubehör	Messbecher, Suppenschöpfer, Löffel

PRODUKTÜBERSICHT

• Obere Abdeckung



Strukturdiagramm des Schwimmventils



TIPPS:

1. Vergewissern Sie sich vor jedem Einsatz, dass Schwimmventil, blockiersichere Abdeckung und Dichtring korrekt installiert sind.
2. Entfernen Sie jedes Mal, bevor Sie den Innentopf in den Kocher stellen, jeglichen Schmutz und Wasser von der

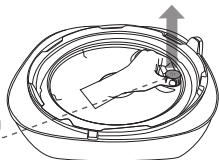
Außenseite des Innentopfes und der Innenseite des Kochers.

3. Bewegen Sie das Produkt mit den Hebegriffen am Kocherkörper.
4. Wischen Sie das Wasser mit einem Tuch vom Deckel ab.

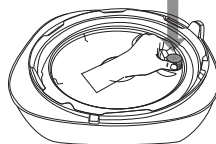
• Demontage und Montage der blockfesten Abdeckung und des Dichtungsring

Demontage von Ziehen Sie es nach oben

Blockfeste Abdeckung

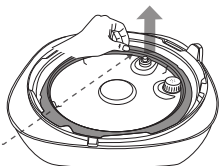


Installation von Zum Installieren nach unten drücken

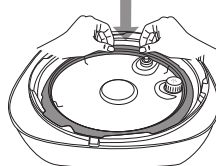


Demontage von Ziehen Sie es sanft nach oben

Dichtungsring



Installation von Zum Installieren nach unten drücken



Anmerkung:

1. Auslassventil: Ziehen Sie das Auslassventil aus dem Deckel heraus. Reinigen Sie die Innenseite des Auslassventils, das Auslassventil und das Schwimmventil im Deckel mindestens einmal im Monat mit einer Bürste und einem Tuch.
2. Obere Abdeckung: Entfernen Sie Öl und Schmutz von der oberen Abdeckung mit einem Reinigungsmittel und einer Bürste. Eventuell verbleibendes Öl und Schmutz können die Abdeckung gelblich erscheinen lassen. Nach dem Waschen kann sie ihre ursprüngliche Edelstahlfarbe wieder annehmen. Es wird empfohlen, die obere Abdeckung einmal alle 2 Monate zu reinigen.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

Schaltfläche "Warmhalten/Abbrechen".

Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste, um in den Warmhalte-Modus (70°C) zu gelangen. Im Nicht-Standby-Modus können Sie diese Taste drücken, um jeden Vorgang, den der Elektro-Dampfdrucktopf ausführt, abzubrechen.

Tipps

1. Wenn der Herd nach dem Einschalten im Leerlauf ist, zeigt das Display den Standby-Modus an.
2. Drücken Sie während des Betriebs die Taste "Warmhalten/Abbrechen", um sie automatisch in den Standby-Modus (Standby-Anzeige) zu schalten.

Schaltfläche "Textur".

Der Kocher verfügt über eine Vielzahl von Programmen zum Kochen von Lebensmitteln, wie **Eintöpfe, Fleisch, Standardnahrungsmittel, Reis, Nudeln, Gemüse und gedünstete Speisen**. Drücken Sie diese Taste, um je nach Geschmack "Leicht", "Standard" oder "Stark" zu wählen.

Schaltfläche "DIY".

Verwenden Sie diese Schaltfläche, um die DIY-Funktion auszuwählen. Drücken Sie "+" und "-", um die gewünschte Garzeit zu wählen.

Schaltfläche "Start".

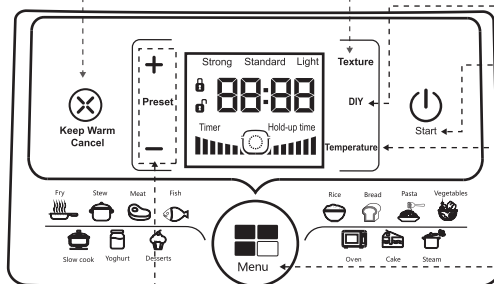
Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Schaltfläche "Start", um die Auswahl zu bestätigen. Der Schnellkochtopf beginnt mit dem Kochen.

Schaltfläche "Temperatur".

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Temperatur im DIY-Modus zu wählen.

"Menü"-Wahlschalter

Drehen Sie das Menü-Einstellrad, um Programme auszuwählen. Das von Ihnen gewählte Programm wird blau beleuchtet.



Schaltfläche "Voreinstellung" "+" und "-"

Für die Voreinstellung drücken Sie nach der Auswahl des Programms die Taste "Voreinstellung". (Einige Programme können nicht voreingestellt werden, darunter **Frittiertes, Joghurt, Dessert und Kuchen**.) Um die Vorwahlzeit einzustellen, drücken Sie die Taste "Preset" und dann die Taste "+" / "-", um die Stunden einzustellen. Drücken Sie erneut die Taste "Preset" und dann die Taste "+" / "-", um die Minuten einzustellen.

BETRIEBSRICHTLINIEN

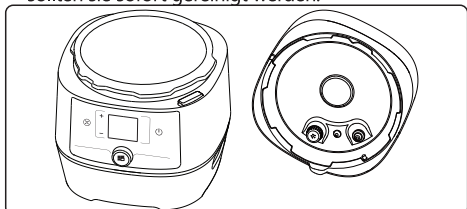
1. Den Deckel richtig öffnen

Drehen Sie zunächst den Drehgriff in die offene Position; der Deckel öffnet sich automatisch. (Wenn der Deckel im heißen Zustand geöffnet wird, kann die Zeit zum Öffnen aufgrund des Unterschieds zwischen dem Innen- und Außendruck des Kochers länger dauern.)



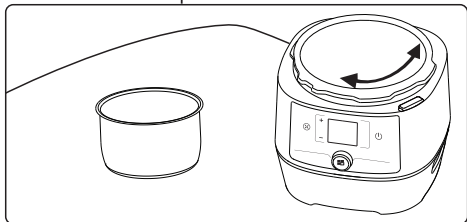
2. Prüfen Sie das Auslassventil und die blockfeste Abdeckung

Prüfen Sie, ob das Auslassventil und die blockfeste Abdeckung sauber sind; wenn sie verschmutzt sind, sollten sie sofort gereinigt werden.



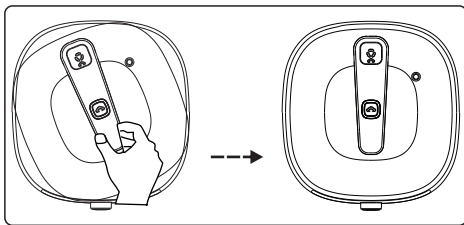
3. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Innentopf

Nehmen Sie den Innentopf heraus und stellen Sie das Essen und Wasser hinein. Die Gesamtmenge an Nahrung und Wasser darf die Max-Linie nicht überschreiten. Wischen Sie die Außenfläche des Innentopfes, die Oberfläche der Heizplatte und die äußere Oberfläche des Topfes sauber. Stellen Sie dann den Innentopf in den Kocher.



4. Den Deckel richtig schließen

Um den Deckel zu schließen, drehen Sie den Drehgriff in die geschlossene Position. Achten Sie darauf, dass er sicher verriegelt ist, sonst funktioniert der Kocher nicht.

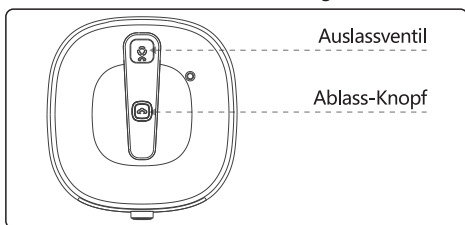


5. Einschalten

Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie den Herd ein. Es ertönt ein musikalisches Glockenspiel und das Display zeigt an, dass der Elektro-Dampfdruckkochtopf in den Bereitschaftsmodus geschaltet ist.

6. Prüfen Sie das Auslassventil

Wenn der Kocher in Betrieb ist, wird der Schnellkochtopf durch Nichtdrücken des Auspuffknopfes im geschlossenen Zustand gehalten. Um den Topf manuell zu entlüften, drücken Sie den Entlüftungsknopf und der Topf lässt Dampf ab. Halten Sie beim Entlüften des Dampfes Hände und Gesicht weit von der Ausblasöffnung entfernt. Vergewissern Sie sich, dass das Schwimmerventil abgefallen ist, bevor Sie den Dampfdrucktopf öffnen. (Das Schwimmerventil ist vor dem Aufheizen ebenfalls abgefallen.)




KOCHPROGRAMME - BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG

Kochen Programm	Standard-Einstellung	Kochzeit-Bereich	Standard-Temperatur	Textur-Anpassungen	Zeitvoreinstellung	Temperatur-Anpassungen
Fry	30 min	1-99 min	170°C	K.A.	K.A.	K.A.
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Stark 40min	1-24H	K.A.
				Standard 25min		
				Schwach 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Stark 45min	1-24H	K.A.
				Standard 20min		
				Schwach 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Stark 15min	1-24H	K.A.
				Standard 10min		
				Schwach 5min		

Programma di cottura	Impostazione predefinita	Intervallo di tempo di cottura	Temperatura predefinita	Regolazioni Texture	Preselezione temporale	Regolazione della temperatura
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Stark 10min	1-24H	K.A.
				Standard 7min		
				Schwach 6min		
Bread	105 min	1 Minute - 3 Stunden	117-118°C	K.A.	1-24H	K.A.
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Stark 8min	1-24H	K.A.
				Standard 5min		
				Schwach 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Stark 10min	1-24H	K.A.
				Standard 5min		
				Schwach 3min		
Slow Cook	1 Stunde	20 min - 20 Stunden	90°C	K.A.	1-24H	K.A.
Yogurt	8 Stunden	6 - 10 Stunden	40°C	K.A.	K.A.	K.A.
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	K.A.	N/A	K.A.
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	K.A.	1-24H	K.A.
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	K.A.	K.A.	K.A.
Steam	10 min	1-99 min	117-118°C	Stark 20min	1-24H	K.A.
				Standard 10min		
				Licht 5min		
DIY	1 min	1 Minute -24 Stunden	117-118°C	K.A.	1-24H	30°C-170°C (5°C pro Schritt)

ANLEITUNG ZUM KOCHEN

Standby	Nachdem der Herd angeschlossen ist, ist der Standardmodus der Standby; der digitale Bildschirm zeigt 
Programmieren des menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normales Kochen: Drehen Sie im Standby-Modus den Menüwähler, um das gewünschte Programm zu wählen. Wenn nach 10 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, beginnt der Kocher automatisch mit diesem Programm zu arbeiten. Auf dem digitalen Bildschirm wird die entsprechende Standardgarzeit angezeigt (siehe Beschreibung des Garprogramms als Referenz) und der Countdown beginnt, sobald der Druck im Topf steigt. 2. Stellen Sie die Garzeit innerhalb des Garzeitbereichs durch Drücken der Taste "+" / "-" ein. Stellen Sie zuerst die "Stunden" ein, warten Sie etwa 3 Sekunden und stellen Sie dann die "Minuten" ein. 3. Textur: Einige der Programme des Kochers haben eine Reihe von Geschmacksauswahlen (siehe Beschreibung des Kochprogramms als Referenz). Nachdem Sie Ihr gewünschtes Programm gewählt haben, drücken Sie den Textur-Knopf, um je nach Geschmack "Schwach", "Standard" oder "Stark" zu wählen. 4. Voreingestellt (Einige Programme können nicht voreingestellt werden - siehe Kochanleitung als Referenz): Drehen Sie im Bereitschaftsmodus den Menüwähler, um das gewünschte Programm zu wählen. Wählen Sie dann die Taste "Voreinstellung"; die Anzeige "Timer" leuchtet auf und der Digitalbildschirm zeigt die Zeit an. Stellen Sie die voreingestellte Zeit ein, indem Sie die "+" / "-" Taste drücken, wobei Sie einmal drücken, um die Zeit jede Stunde einzustellen. Drücken Sie erneut die Taste "Preset" und dann die Taste "+" / "-", um die Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Einstellung startet der Kocher automatisch das voreingestellte Kochen. Der digitale Bildschirm zeigt die Endzeit an und startet einen Countdown. 5. Verlassen Sie den Arbeitsmodus: Drücken Sie die Taste "Warmhalten/Abbrechen", um den aktuellen Arbeitsmodus zu verlassen.
DIY	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "DIY". Die Anzeigen "Kochzeit" leuchten auf und auf dem digitalen Bildschirm wird "0:01" angezeigt. Drücken Sie die Taste "+" / "-", um die Garzeit einzustellen. Stellen Sie zuerst die "Stunden" ein, warten Sie etwa 3 Sekunden und stellen Sie dann die "Minuten" ein. 2. Die Temperatur: Drücken Sie die Taste "Temperatur" unter der DIY-Funktion; die "Temperatur"-Anzeigen leuchten auf und der digitale Bildschirm blinkt "160°C". Drücken Sie dann die Tasten "+" / "-", um die Temperatur von 30°C -170°C (5°C pro Schritt) einzustellen. 3. Verlassen Sie den Arbeitsmodus: Drücken Sie die Taste "Warmhalten/Abbrechen", um den aktuellen Arbeitsmodus zu verlassen.

FEHLERBEHEBUNG

Die folgenden Situationen sind nicht auf eine Störung des Kochers zurückzuführen. Bitte prüfen Sie diese Lösungen sorgfältig und probieren Sie sie aus, bevor Sie den Kocher zur Reparatur einschicken.

	Problem	Grund	Lösung	
1	Schwierigkeit beim Schließen des Deckels	Dichtungsring nicht richtig installiert	Positionieren Sie den Dichtungsring richtig	
		Das Schwimmerventil Ventil klemmt die Schubstange	Drücken Sie leicht auf die Schubstange	
2	Schwierigkeit beim Öffnen des Deckels	Schwimmerventil in hochgeklappter Stellung	Drücken Sie mit einem Stäbchen leicht auf das Schwimmerventil	
		Im Inneren des Kochers herrscht Druck	Öffnen Sie den Deckel, nachdem der Druck abgelassen wurde.	
3	Dampf entweicht aus dem Deckel	Dichtungsring nicht korrekt installiert	Installieren Sie den Dichtungsring wie erforderlich	
		Lebensmittelreste auf dem Dichtungsring	Reinigen Sie den Dichtungsring	
		Dichtungsring beschädigt	Dichtungsring austauschen	
4	Dampflecks am Schwimmerventil	Lebensmittelreste auf der Schwimmerventil-Dichtung	Reinigen Sie die Schwimmerventil-Dichtung	
		Schwimmerventil-Dichtung verschließen	Zur Reparatur an das Servicezentrum schicken	
5	Schwimmerventil kann nicht steigen	Zu wenig Lebensmittel und Wasser im Innentopf	Wasser und Lebensmittel entsprechend dem Rezept hinzufügen	
		Dampf, der aus dem Deckel oder Auslassventil austritt	Zur Reparatur an das Servicezentrum schicken	
6	Dampf verlässt kontinuierlich das Auslassventil	Auslassventil nicht in Dichtungsstellung	Drehen Sie das Auslassventil in die Dichtungsposition	
		Die Drucksteuerung versagt	Zur Reparatur an das Servicezentrum schicken	
7	Stromanzeige leuchtet nicht auf	Nicht richtig eingesteckt	Prüfen Sie die Steckdose	
8	Reis halbgekocht oder zu hart	Zu wenig Wasser	Wasser entsprechend hinzufügen	
		Vorzeitig geöffneter Deckel	Lassen Sie den Deckel nach Beendigung des Kochzyklus noch 5 Minuten auf dem Topf.	
9	Reis zu weich	Too much water	Wasser entsprechend reduzieren	
10	Alle Blink-Indikatoren	Anzeige der Bildschirmanzeige E1	Zur Reparatur an das Servicezentrum schicken	
		Bildschirmanzeige E2		Unterer Sensor offener Stromkreis
		Bildschirmanzeige E5		Kurzschluss am unteren Sensor
		Bildschirmanzeige E6		Sensor am Deckel offener Kreislauf
		Bildschirmanzeige E8		Kurzschluss des Sensors auf dem Deckel
		Bildschirmanzeige E11		Druckschalter-Fehler
		Bildschirmanzeige E12		PCB-Kontroll- und PCB-Startkommunikationsfehler
		Bildschirmanzeige E13		PCB-Empfang und PCB-Start Kommunikationsfehler
		Bildschirmanzeige E14		Schwimmersensor offener/kurzer Schaltkreis
		Bildschirmanzeige E15		Fehler bei der Korrektur des Schwimmersensors
		Bildschirmanzeige E17		Temperatursensor auf Empfangs-PCB-Fehler
		Bildschirmanzeige E18		PCB-Fehler empfangen
Bildschirmanzeige EC	PCB-Fehler beim Start			
		Der Deckel ist in der falschen Position	Bringen Sie den Deckel in die richtige Position	

Wenn der Fehler nach Durchführung der oben genannten Lösungen nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an ein professionelles Servicezentrum.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie den Kocher nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Kochers den Netzstecker und warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist.
3. Öffnen Sie den Deckel korrekt und entfernen Sie den Innentopf. Zuerst mit Spülmittel reinigen, dann gut mit Wasser nachspülen. Mit einem weichen Tuch trocken wischen.
4. Entfernen Sie die abnehmbare Abdeckplatte und spülen Sie sie mit Wasser ab. Nach der Reinigung die abnehmbare Abdeckplatte wieder aufsetzen, sonst kann der Kocher nicht mehr normal funktionieren.
5. Entfernen Sie das Auslassventil und das Schwimmerventil, spülen Sie mit Wasser und bringen Sie sie in ihre ursprüngliche Position.
6. Prüfen Sie, ob das Schwimmerventil und das Auslassventil blockiert sind. Reinigen Sie die Heizplatte mit einem Tuch.
7. Wischen Sie den Deckel und den Herdkörper mit einem Tuch ab. Weichen Sie den Kocherkörper nicht in

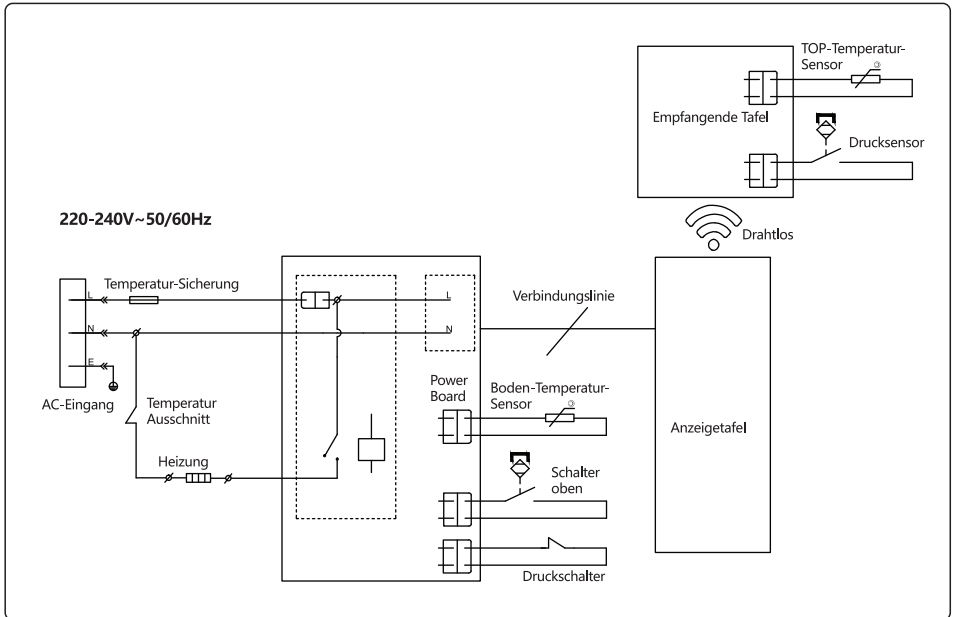
Wasser ein und besprühen Sie ihn nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.

8. Stellen Sie nach der Reinigung und Wartung sicher, dass die abnehmbare Abdeckplatte, das Auslassventil, das Schwimmerventil und andere Komponenten korrekt installiert sind.

LAGERUNG

- Reinigen Sie den Kocher regelmäßig und entfernen Sie Öl und Schmutz.
- Bewahren Sie den Elektro-Hochdruckkochtopf mindestens 30 cm von anderen Küchengeräten entfernt auf.

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



BESONDERE ERKLÄRUNG

Ergänzung: Alle technischen Verbesserungen werden ohne Vorankündigung in das überarbeitete Handbuch aufgenommen; bei Änderungen des Aussehens und der Farbe sind die diejenigen des eigentlichen Produkts maßgebend.



Dieses Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen in der EU entsorgt werden darf. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, sollten Sie es verantwortungsbewusst recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN ==

1. Lees alle instructies.
2. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of nadat het defect is of op enige manier is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtsbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
3. Deze snelkookpan is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
4. Deze snelkookpan mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd deze samen met het snoer buiten bereik van kinderen.
5. Deze snelkookpan kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van de pan en de gevaren ervan begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
7. Dompel geen enkel onderdeel van de pan onder in water of een andere vloeistof.
8. Schakel de pan uit en ontkoppel deze voordat u deze schoonmaakt en onderhoudt en voordat u deze verplaatst.

9. Deze pan is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen voor het personeel
 - Boerderijen
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - B&B-omgevingen
10. De uitlaatklep waardoor de stoom kan ontsnappen, moet regelmatig worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat die niet blokkeert.
11. Het deksel mag niet worden geopend voordat de druk voldoende is gedaald.
12. Deze pan moet veilig en stabiel staan met de hendels zo geplaatst dat het morsen van hete vloeistof wordt voorkomen.
13. Waarschuwing: mors geen vloeistof op het netsnoer.
14. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte. Niet aanraken.
15. De pan kan de druk niet verhogen als het deksel niet goed is gesloten. Ook kan het deksel niet worden geopend als de inwendige druk te hoog is.
16. Laat kinderen niet in de buurt van de pan komen wanneer deze in gebruik is.

17. Plaats de pan niet in een verwarmde oven.
18. Verplaats de pan zeer voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken ervan niet aan. Raak enkel de handgrepen en hefgrepen aan. Gebruik indien nodig iets beschermends, zoals hittebestendige keukenhandschoenen.
19. Gebruik de snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bedoeld.
20. Deze snelkookpan is niet bedoeld om te worden bediend via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
21. Dit apparaat kookt onder druk. Brandwonden kunnen het gevolg zijn van onjuist gebruik ervan. Zorg ervoor dat het goed is gesloten voordat u warmte toevoegt.
22. Forceer de snelkookpan nooit als u deze wilt openen. Open hem niet totdat u er zeker van bent dat de interne druk volledig is gedaald.
23. Gebruik de snelkookpan nooit zonder water of voedsel toe te voegen, omdat deze anders ernstige schade kan oplopen.
24. Vul de pan niet voor meer dan $\frac{2}{3}$ van zijn capaciteit. Wanneer u voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, vul het fornuis dan niet voor meer dan $\frac{1}{2}$ van de capaciteit.
25. Gebruik alleen de juiste warmtebron volgens de instructies.

- 26.** Na het koken van vlees met een huid die onder druk kan opzwellen (bijv. ossentong), prik het vlees dan niet als de huid gezwollen is, omdat dit kan leiden tot verbranding.
- 27.** Schud bij het koken van deegachtig voedsel voorzichtig de pan, voordat u het deksel opent. Dit om te voorkomen dat het voedsel eruit wordt gestoten.
- 28.** Controleer vóór elk gebruik of de kleppen niet geblokkeerd zijn.
- 29.** Gebruik de snelkookpan nooit onder druk om diep of licht te braden.
- 30.** Knoei niet met een van de veiligheidssystemen buiten de onderhoudsinstructies in deze gebruikershandleiding.
- 31.** Gebruik alleen de door de fabrikant geleverde reserveonderdelen volgens het relevante model. Het is vooral belangrijk om alleen een behuizing en deksel te gebruiken die van dezelfde fabrikant zijn en waarvan wordt aangegeven dat ze compatibel zijn.
- 32.** Onjuiste installatie kan gevaar opleveren. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd voordat u de pan bedient.
- 33.** Alle reparaties moeten door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger worden uitgevoerd.
- 34.** BEWAAR ALLE INSTRUCTIES.





VEILIGHEIDSMATREGELEN

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om veilig gebruik te garanderen en persoonlijk letsel en verlies van eigendommen te voorkomen. Het niet naleven van deze veiligheidsmaatregelen en onjuist gebruik van deze snelkookpan kan ongelukken veroorzaken.

Dit product is niet bedoeld in de volgende gevallen:

- Bij gebruik ervan door kinderen zonder toezicht of personen met een handicap die hun vermogen beperken om het te bedienen.
- Kinderen die ermee spelen.

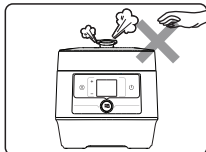
Betekeningen van de tekens in deze handleiding:

	“Verboden” items		Waarschuwing: Items die persoonlijk letsel of dood veroorzaken.
	“Verplichte” items		Waarschuwing: Items die licht letsel of eigendomschade kunnen veroorzaken.

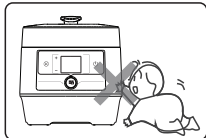
VERBODEN

1. Raak de uitlaatklep nooit aan wanneer de pan kookt, aangezien deze automatisch stoom doorlaat.

- Houd tijdens het kookproces uw handen en gezicht uit de buurt van de uitlaatklep om verbranding te voorkomen.

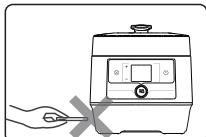


- Dek de uitlaatklep tijdens het koken niet af met een doek of andere items.



2. Laat kinderen dit apparaat niet bedienen

- Plaats het buiten het bereik van zuigelingen en jonge kinderen om elektrische schokken, brandwonden en andere gevaarlijke ongevallen te voorkomen.



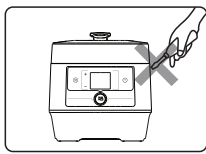
3. Steek geen vreemde voorwerpen in de pan

- Steek geen metaalvijlsel, naalden of andere vreemde voorwerpen in de opening tussen de binnen- en buitenpan, omdat dit elektrische schokken of andere gevaarlijke ongelukken kan veroorzaken.



4. Zet de binnenpan niet op een ander apparaat voor verwarming

- Deze pan wordt geleverd met een standaard binnenpan die niet voor andere doeleinden mag worden gebruikt om vervorming te voorkomen die het toekomstige gebruik zou beïnvloeden.



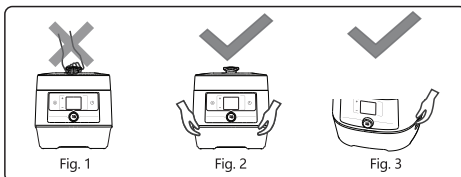
5. Wijzigingen zijn niet toegestaan

- Modificatie of reparatie door niet-professionals is verboden.
- Overtreding hiervan kan brand of een elektrische schok veroorzaken.

- Iedere reparatie of vervanging van onderdelen moet worden uitgevoerd door een aangewezen servicecentrum.

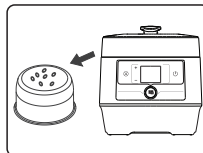
6. Til de pan of aan de hefgrepen wanneer u het verplaatst

- Til de pan nooit op aan de roterende hendel om zo schade hieraan te voorkomen.
- Houd bij het verplaatsen van de pan de hefgrepen met twee handen vast, zoals u kunt zien in Fig. 2 en Fig. 3.
- Verplaats de pan nooit als het deksel open is om letsel te voorkomen.



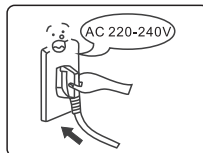
7. Gebruik geen andere pan dan de speciale binnenpan

- Als er zich vreemde voorwerpen aan de onderkant van de pan of op het oppervlak van de verwarmingsplaat bevinden, verwijder deze dan voor gebruik, omdat deze oververhitting, drukontlasting en andere afwijkingen kunnen veroorzaken. Reinig het apparaat voor gebruik.



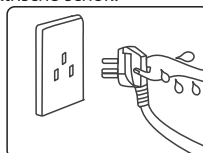
8. Gebruik alleen AC 220-240V~50/60Hz netspanning

- Het niet gebruiken van AC 220-240V~50/60Hz netspanning of gespecialiseerde elektriciteit kan leiden tot brand of een elektrische schok.



9. Steek de stekker niet in en trek hem niet uit het stopcontact met natte handen.

- Het aanraken van de stekker met natte handen



kan leiden tot letstel door elektrische schokken.

10. Vermijd beschadiging of vervorming van de afdichtringen

- Beschadiging van de afdichtringen kan ertoe leiden dat de pan niet naar behoren werkt.

❗ VERPLICHT

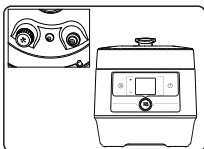
1. Veilig openen

- De pan kan niet worden geopend totdat de druk volledig is opgeheven.

2. Regelmatige inspectie

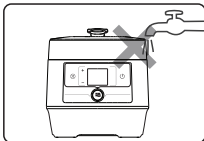
- Zorg ervoor dat u regelmatig de afsluitkap en de uitlaatklep controleert op verstopping.

- Plaats geen zware voorwerpen op de uitlaatklep of vervang deze niet door andere voorwerpen.



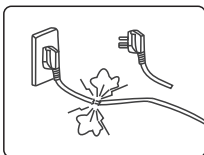
3. Dompel de pan niet onder en besprenkel deze niet met water of andere vloeistoffen

- Dit zou anders een elektrische schok en kortsluiting kunnen veroorzaken.



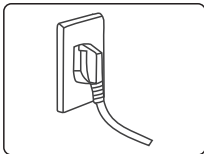
4. Gebruik alleen een gespecialiseerd Aigostar- netsnoer

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een vergelijkbare afdeling om gevaar te voorkomen.



5. Sluit de pan stevig aan

- Als het uiteinde van de stekker niet volledig wordt ingestoken, kan dit een elektrische schok, kortsluiting en zelfs brand veroorzaken.



6. Reinig altijd de stekkerinzetstukken

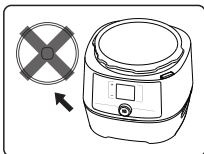
- Als er stof of vocht op de stekker zit, veeg deze dan af om brandrisico te voorkomen.

7. Kook de volgende gerechten niet in deze pan:

- Kook nooit zeewier, laver, havermout of ander voedsel dat gemakkelijk verstopping teweegbrengt om zo een ongeval of schade aan de snelkookpan te voorkomen.

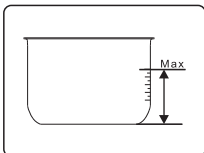
8. Gebruik geen ander deksel om op te warmen

- Gebruik geen ander deksel voor het opwarmen. Tijdens het kookproces kan het gebruik van een niet-origineel deksel leiden tot slechte prestaties en veiligheidsrisico's.



9. Overschrijd de Max-lijn niet

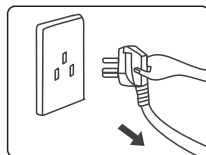
- De totale hoeveelheid voedsel en water mag de max-lijn op de binnenpan niet overschrijden.



- Tijdens het koken mag de maximale hoeveelheid rijst en water de max-lijn op de binnenpan niet overschrijden.

10. Houd de stekker stevig vast wanneer u deze uittrekt

- Wanneer u aan de stekker trekt, moet u deze stevig vasthouden bij het verwijderen.



- Trek niet aan het netsnoer, omdat dit het snoer beschadigt en een elektrische schok en kortsluiting veroorzaakt.

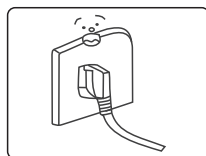
11. Gebruik het apparaat NIET op de volgende locaties:

- Onstabiele locaties, bijv. op een tafel.
- In de buurt van water of vuur.
- In de buurt van muren of meubilair.
- Op locaties die zijn blootgesteld aan direct zonlicht of oliespatten.

⚠ WAARSCHUWING

1. Het stopcontact mag niet worden gedeeld

- Dit apparaat vereist een speciaal geaard stopcontact met een stroomsterkte van meer dan 10A. Indien het apparaat wordt gedeeld met andere elektrische apparaten, kan het stopcontact abnormale verwarming en brand veroorzaken.



2. Pap of bonen koken

- Rijstpap of bonen moeten op natuurlijke wijze afkoolen totdat er geen druk meer is. Handmatig ontluchten is niet toegestaan.

3. Schade aan de afdichtring of vervorming van de binnenpan

- Gebruik de snelkookpan niet als de afdichtring beschadigd is of de binnenpan vervormd is. Een vervangende afdichtring of binnenpan moet worden gekocht bij een erkende onderhoudsafdeling.

4. Het gebruik van snelkookpannen door speciale bevolkingsgroepen

- Alvorens dit product te gebruiken, moeten personen met pacemakers, gehoorapparaten of cochleaire implantaten een erkende arts raadplegen en de instructies van hun leveranciers van medische apparatuur raadplegen.

5. Waarschuwing bij het openen

- Als u het deksel moeilijk openkrijgt, forceer dan niet, want dit kan brandwonden of andere verwondingen veroorzaken.
- Nadat het kookproces is voltooid en de druk volledig is opgeheven, kan het deksel worden geopend.

6. Houd bij het lossen van de druk uw gezicht en handen uit de buurt van de uitlaatklep en het deksel om verbranding te voorkomen.

7. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het voedsel verwijdert.

8. Raak het deksel nooit aan tijdens het koken of

tijdens het verwarmen.

9. **Blokkeer nooit de omtrek van de klempositie van het deksel om de veiligheid te waarborgen.**
10. **Probeer nooit de pan te openen als de vlotterklep zakt of als hij nog onder druk staat.**
11. **Let bij het openen van het deksel op de stroom heet water uit de drukafvoerlepel.**
12. **De siliconenring is niet bedoeld als veiligheidsapparaat.**
13. **Onjuiste installatie kan gevaar opleveren. Zorg ervoor dat u de juiste installatie uitvoert.**

3. Laat het netsnoer nooit in aanraking komen met de metalen onderdelen

- Het netsnoer mag niet in contact komen met het deksel of andere externe verwijderbare metalen onderdelen, omdat dit brand of een elektrische schok kan veroorzaken.

SPECIFICATIES

Model	300008HGZ
Energieverbruik	220-240V ~ 50/60Hz
Capaciteit	5.5L
Nominaal vermogen	1000W
Werkdruk	80kPa
Accessoires	Maatbeker, pollepel, lepel

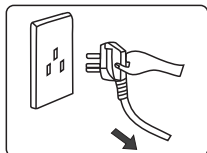
VOORZICHTIGHEID

1. Reiniging van de pan na afkoeling

- De pan mag pas schoongemaakt worden nadat die afgekoeld is. Contact met de hete onderdelen van de pan kan brandwonden veroorzaken.

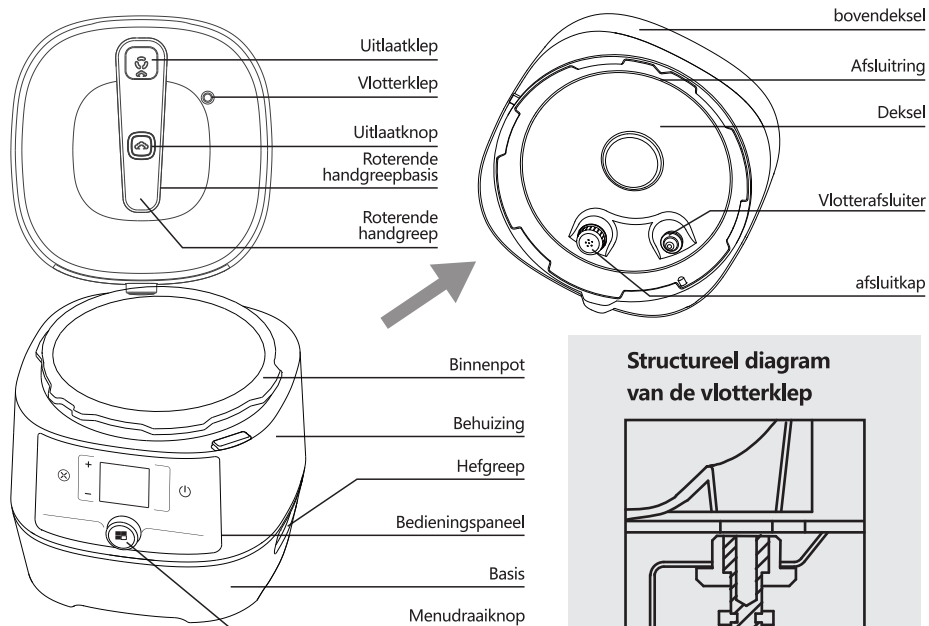
2. Koppel de pan los als die niet in gebruik is

- Als de pan aangesloten blijft terwijl hij niet in gebruik is, kan dit leiden tot lekkage, brand of een storing.

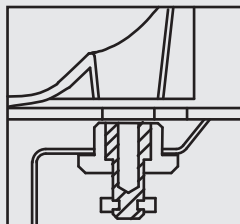


PRODUCTOVERZICHT

• **Bovendeksel**



Structureel diagram van de vlotterklep



TIPS:

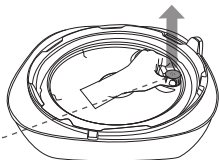
1. Controleer voor elk gebruik of de vlotterklep, de afsluitkap en de afdichting correct zijn geïnstalleerd.
2. Voordat u de binnenpan in de snelkookpan stopt, zorgt u ervoor dat de buitenkant van de binnenpan en de binnenkant van de snelkookpan vrij zijn van vuil en water.
3. Verplaats de snelkookpan m.b.v. de hefgrepen aan de behuizing.
4. Veeg water van het deksel af met een doek..

• Demontage en installatie van de afsluitkap en de afsluitring

Demontage

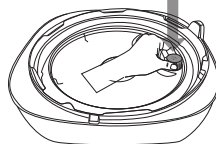
Trek deze omhoog

afsluitkap



Installatie

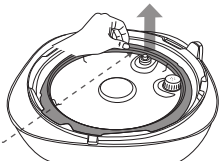
Druk deze neer om te installeren



Demontage

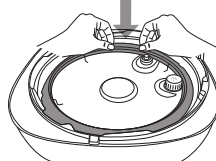
Trek deze zachtjes omhoog

Afsluitring



Installatie

Druk deze neer om te installeren



Note:

1. **Uitlaatklep:** Trek de uitlaatklep uit het deksel. Reinig de binnenkant van de uitlaatklep, de uitlaatklep en de vlotterklep in het deksel minimal een keer per maand met een borstel en een doek.
2. **Bovendeksel:** Verwijder olie en vuil van het bovendeksel met reinigingsmiddel en een borstel. Door achterblijvende olie en vuil kan het bovendeksel er geelachtig uitzien. Na het wassen kan het deksel zijn oorspronkelijk roestvrijstalen kleur terugkrijgen. Er wordt voorgesteld om het bovendeksel om de 2 maanden schoon te maken.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

Knop "Keep Warm/Cancel" (Warmhouden/Annuleren)

Druk in de standby-modus op deze knop om de warmhoudmodus (70 °C) te openen. In de niet-standby-modus kunt u op deze knop drukken om elke werking te annuleren die de elektrische snelkookpan uitvoert.

Tips:

1. Wanneer de pan na inschakeling inactief is, vertoont het display de stand-bymodus.
2. Druk tijdens de werking op de knop "Keep Warm/Cancel" om deze automatisch in stand-bymodus te zetten (stand-bydisplay).

"Texture" -knop (Textuur)

De pan heeft verschillende programma's om voedsel te koken zoals **stoofschotels, vlees, standaardvoedsel, rijst, pasta, groenten en gestoomd voedsel**. Druk op deze knop om naar keuze "Light" (licht), "Standard" of "Strong" (sterk) te selecteren.

"DIY" -knop (doe het zelf)

Gebruik deze knop om de DIY-functie te selecteren. Druk op "+" en "-" om de vereiste kooktijd te selecteren.

"Start" -knop

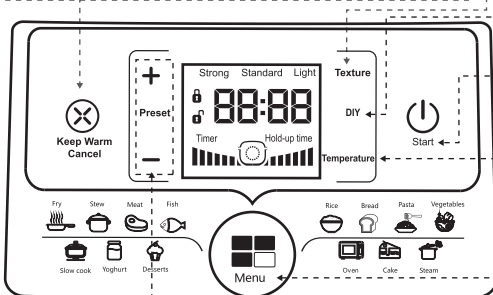
Druk op deze knop om de gewenste temperatuur in de DIYmodus te selecteren.

"Temperature" -knop

Druk op deze knop om de gewenste temperatuur in de DIYmodus te selecteren.

"Menu" draaknop

Draai aan de menuknop om programma's te kiezen. Het programma dat u hebt gekozen, wordt blauw verlicht.



"Preset" (vooringstelling) "+" en "-" knop

Om vooraf in te stellen, drukt u na het selecteren van het programma op de "Preset" -knop. (Sommige programma's kunnen niet vooraf worden ingesteld waaronder **Bradschotel, Yoghurt, Dessert en Cake**). Om de vooraf ingestelde tijd aan te passen, drukt u op de "Preset" -knop, en vervolgens op de "+" / "-" -knop om de uren in te stellen. Druk nogmaals op de "Preset" -knop en vervolgens op "+" / "-" om de minuten in te stellen.

OPERATIONELE RICHTLIJNEN

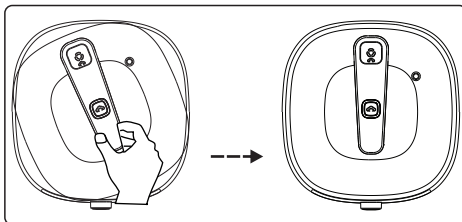
1. Open het deksel op de juiste manier

Draai eerst de roterende hendel naar de open-stand; Het deksel zal automatisch openen. (als het deksel in warme toestand wordt geopend, kan de tijd die nodig is om te openen langer zijn vanwege het verschil tussen de binnen- en buitendruk van de pan.)



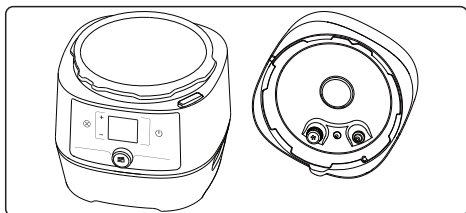
4. Sluit het deksel correct

Draai de roterende hendel naar de gesloten positie om het deksel te sluiten. Zorg ervoor dat het goed is vergrendeld, anders werkt de pan niet.



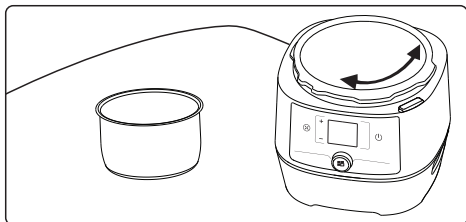
2. Controleer de uitlaatklep en de afsluitkap

Controleer of de uitlaatklep en de afsluitkap schoon zijn; als ze vuil zijn moeten ze onmiddellijk worden schoongemaakt.



3. Stop voedsel in de binnenpan

Verwijder de binnenpan en stop er het voedsel en water in. De totale hoeveelheid voedsel en water mag de max-lijn niet overschrijden. Veeg de buitenkant van de binnenpan, het oppervlak van de verwarmingsplaat en de behuizing schoon. Plaats vervolgens de binnenpan in de snelkookpan.

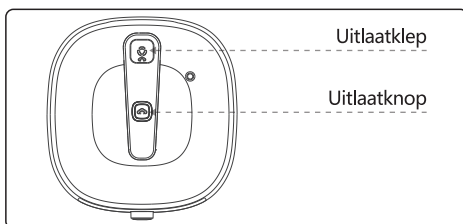


5. Schakel in

Steek de stekker in het stopcontact en zet de pan aan. Er klinken muziekgeluiden en het display geeft aan dat de elektrische snelkookpan in de standby-modus is gegaan.

6. Controleer de uitlaatklep

Wanneer de pan in werking is, zal het niet indrukken van de uitlaatknop de pan in gesloten positie houden. Om de druk in de pan handmatig te ontlasten, drukt u op de uitlaatknop en de pan zal automatisch stoom afblazen. Houd hierbij uw handen en gezicht ver weg van de uitlaatopening. Zorg ervoor dat de vlotterklep is gezakt voordat u de pan opent. (De vlotterklep is ook omlaag vóór het verwarmen.)




KOOKPROGRAMMA' S – BESCHRIJVING EN WERKING

Kookprogramma	Standaardinstelling	Kooktijd-bereik	Standaardtemperatuur	Textuuraanpassingen	Preset-tijd	Temperatuur-Aanpassingen
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 40min	1-24uur	N/A
				Standaard 25min		
				Licht 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 45min	1-24uur	N/A
				Standaard 20min		
				Licht 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 15min	1-24uur	N/A
				Standaard 10min		
				Licht 5min		

Kook-programma	Standaard-instelling	Kooktijd-bereik	Standaard-temperatuur	Textuuraanpassingen	Preset-tijd	Temperatuur-Aanpassingen
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 10min	1-24uur	N/A
				Standaard 7min		
				Licht 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 uur	117-118°C	N/A	1-24uur	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 8min	1-24uur	N/A
				Standaard 5min		
				Licht 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Sterk 10min	1-24uur	N/A
				Standaard 5min		
				Licht 3min		
Slow Cook	1 uur	20 min-20 uur	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 uur	6-10 uur	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24uur	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Sterk 20min	1-24uur	N/A
				Standaard 10min		
				Licht 5min		
DIY	1 min	1 min -24 uur	117-118°C	N/A	1-24uur	30°C-170°C (5°C per stap)

KOOKGIDS BEDIENING

Standby	Nadat de pan is aangesloten, is de standaardmodus stand-by; wat op het  displayscherm staat
Menu Programma's	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normaal koken: In de stand-bymodus draait u aan de menuknop om het gewenste programma te selecteren. Als u na 10 seconden geen andere knop meer heeft ingedrukt, zal de pan automatisch beginnen te werken volgens dat programma. Het digitale scherm geeft de bijbehorende standaard kooktijd weer (zie de beschrijving van het kookprogramma voor referentie), en begint met aftellen zodra de druk in de pan stijgt. 2. Pas de kooktijd aan binnen het tijdsbereik door op de knop "+ " / " - " te drukken. Stel eerst de "uren" in, wacht ongeveer 3 seconden en stel vervolgens de "minuten" in. 3. Textuur: Sommige programma's van de pan hebben een scala aan smaakselecties (zie de beschrijving van het kookprogramma voor referentie). Nadat u het gewenste programma hebt gekozen, drukt u op de texture-knop om "Light" (licht), "Standard" of "Strong" (sterk) te selecteren volgens uw smaak. 4. Preset (Sommige programma's kunnen niet vooraf worden ingesteld – zie de kookgids voor referentie): In de stand-bymodus draait u aan de menuknop om het gewenste programma te selecteren. Dan kiest u de "Preset" -knop; De "Timer" -indicator zal oplichten en het digitale scherm zal de tijd knipperen. Pas de vooraf ingestelde tijd aan door op de knop "+ " / " - " te drukken, Druk eenmaal om het uur aan te passen. Druk nogmaals op de "Preset" -knop, druk vervolgens op de "+ " / " - " knop om de minuten in te stellen. 10 seconden na het instellen begint de pan automatisch volgens de ingestelde tijd te koken. Het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint met aftellen. 5. Werkmodus afsluiten: Druk op de "Keep Warm/Cancel" -knop (Warmhouden/Annuleren) om de huidige werkmodus te verlaten.
DIY	<ol style="list-style-type: none"> 1. In de stand-bymodus drukt u op de "DIY" -knop (doe het zelf). De "Kooktijd" -indicators zullen oplichten en het digitale scherm zal "0:01" weergeven. Druk op de "+ " / " - " knop om de kooktijd in te stellen. Stel eerst de "uren" in, wacht ongeveer 3 seconden, en stel vervolgens de "minuten" in. 2. Temperatuur: Druk op de "Temperatuur" -knop onder de DIY-functie; de "Temperatuur" indicators zullen oplichten en het digitale scherm knippert "160°C" . Druk vervolgens op "+ " / " - " om de temperatuur aan te passen 30°C -170°C (5°C per stap). 3. Werkmodus verlaten: Druk op de "Keep Warm/Cancel" -knop om de huidige werkmodus te verlaten.

PROBLEEMOPLOSSING

De volgende situaties zijn niet te wijten aan een storing in de pan. Controleer dit zorgvuldig en probeer deze oplossingen voordat u de pan ter reparatie opstuurt.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing	
1	Het deksel sluit moeilijk	Afdichtring niet juist geïnstalleerd	Installeer de afdichtring op de juiste manier	
		De vlotterklep klemt de duwstang vast	Duw licht op de duwstang	
2	Het deksel gaat moeilijk open	Vlotterklep in omhooggesprongen stand	Druk licht op de vlotterklep met een eetstokje	
		Er is druk in de pan	Open het deksel nadat de druk is opgeheven	
3	Er ontsnapt stoom uit het deksel	Afdichtring niet juist geïnstalleerd	Installeer de afdichtring zoals vereist	
		Voedselresten op de afdichtring	Reinig de afdichtring	
		Afdichtring is beschadigd	Vervang de afdichtring	
		Deksel is niet juist gesloten	Sluit het deksel op de juiste manier	
4	Er ontsnapt stoom uit de vlotterklep	Er zitten voedselresten op de afdichting van de vlotterklep	Reinig de afdichting van de vlotterklep	
		De afdichting van de vlotterklep is versleten	Verstuur naar het servicecentrum voor reparatie	
5	Vlotterklep springt niet omhoog	Te weinig water en eten in de binnenpan	Voeg water en voedsel toe volgens het recept	
		Er ontsnapt stoom uit het deksel of de uitlaatklep	Verstuur naar het servicecentrum voor reparatie	
6	Er ontsnapt voortdurend stoom uit de uitlaatklep	Uitlaatklep is niet in de afdichtingspositie	Turn the exhaust valve to the sealing position	
		Drukregeling faalt	Verstuur naar het servicecentrum voor reparatie	
7	Stroomindicator licht niet op	Niet correct aangesloten	Controleer het stopcontact	
8	Rijst is halfgekookt of te hard	Te weinig water	Voeg dienovereenkomstig water toe	
		Deksel is voortijdig geopend	Nadat de kookcyclus is afgelopen, laat u het deksel er nog 5 minuten op staan.	
9	Rijst is te zacht	Te veel water	Verminder het water dienovereenkomstig	
10	All indicators flash	Displayscherm geeft E1 weer	Bodemsensor open circuit	Verstuur naar het servicecentrum voor reparatie
		Displayscherm geeft E2 weer	Bodemsensor short circuit	
		Displayscherm geeft E5 weer	Sensor op het deksel open circuit	
		Displayscherm geeft E6 weer	Sensor op het deksel gesloten circuit	
		Displayscherm geeft E8 weer	Drukschakelaar fout	
		Displayscherm geeft E11 weer	Stuur PCB en start PCB communicatiefout	
		Displayscherm geeft E12 weer	Ontvang PCB and start PCB communicatiefout	
		Displayscherm geeft E13 weer	Vlotter sensor open/kort circuit	
		Displayscherm geeft E14 weer	Vlotter sensor correctiefout	
		Displayscherm geeft E15 weer	Temperatuursensor op ontvangen PCB fout	
		Displayscherm geeft E17 weer	Ontvangen PCB fout	
		Displayscherm geeft E18 weer	Start PCB fout	
Displayscherm geeft EC weer	Het deksel bevindt zich in de verkeerde positie	Plaats het deksel in de juiste positie		

Als de storing na het uitvoeren van de bovenstaande controles niet is verholpen, neemt u voor reparatie contact op met een professioneel servicecentrum.

REINIGING EN ONDERHOUD

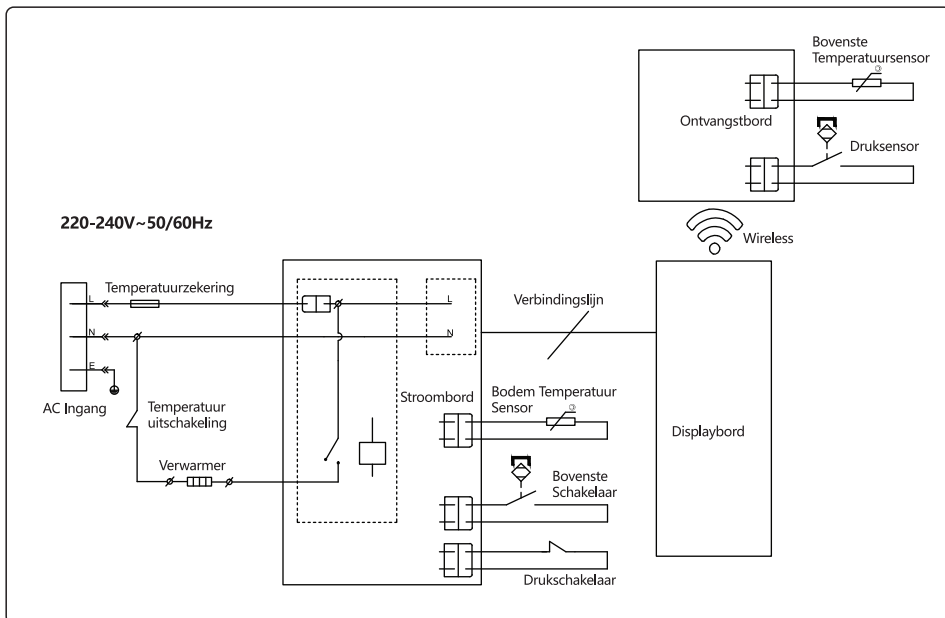
1. Reinig de pan na elk gebruik.
2. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de snelkookpan schoonmaakt en wacht tot die volledig is afgekoeld.
3. Open het deksel op de juiste manier en verwijder de binnenpan. Reinig eerst met afwasmiddel en spoel daarna goed af met water. Veeg vervolgens droog met een zachte doek.
4. Verwijder de afneembare afdekplaat en spoel deze af met water. Plaats na het reinigen de afneembare afdekplaat terug; Anders zal de snelkookpan niet normaal kunnen functioneren.
5. Verwijder de uitlaat- en vlotterklep, spoel ze af met water en plaats ze terug in hun oorspronkelijke positie.
6. Controleer of de vlotter- en uitlaatklep geblokkeerd zijn. Reinig de verwarmingsplaat met een doek.
7. Veeg het deksel en de behuizing van de snelkookpan af met een doek. Dompel de behuizing niet onder in water en besproei deze niet met water of een ander vloeistof.

8. Controleer na het reinigen en de onderhoud of de afneembare afdekplaat, uitlaat- en vlotterklep en andere componenten correct zijn geïnstalleerd.

OPSLAG

- Reinig de pan regelmatig en verwijder olie of vuil.
- Bewaar de elektrische snelkookpan op minimaal 30cm afstand van andere keukenapparatuur.

ELEKTRISCH SCHEMATISCH DIAGRAM



SPECIALE VERKLARING

Toevoeging: technische verbeteringen worden zonder kennisgeving in de herziene handleiding geplaatst; voor eventuele veranderingen in uiterlijk en kleur prevaleren die van het eigenlijke product.



Dit merkteken geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op een verantwoorde manier recycleren om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, gebruikt u retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Ze kunnen dit product in ontvangst nemen voor milieuvriendelijke recycling.

GARANTIE: 2 JAAR

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES =

1. Lisez toutes les instructions.
2. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise sont endommagés, s'il présente un dysfonctionnement ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
3. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Utilisez le produit uniquement en intérieur.
4. Cet autocuiseur ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez-le ainsi que son câble hors de portée des enfants.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance, ont reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers impliqués.
6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et de le déplacer.

9. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels.
10. La soupape d'échappement qui permet à la vapeur de s'échapper doit être vérifiée régulièrement pour s'assurer qu'elle n'est pas bloquée.
11. Le couvercle ne doit pas être ouvert tant que la pression n'a pas suffisamment diminué.
12. Cat autocuiseur doit être dans une position sûre et stable avec les poignées positionnées pour empêcher le déversement de liquide chaud.
13. Avertissement: ne renversez pas de liquide sur le câble d'alimentation.
14. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation. Ne la touchez pas.
15. L'autocuiseur ne peut pas monter en pression lorsque le couvercle n'est pas correctement fermé. De plus, le couvercle ne peut pas être ouvert lorsque la pression intérieure est trop élevée.
16. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
17. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chaud.

- 18.** Lorsque l'autocuiseur est sous pression, ne le déplacez qu'avec le plus grand soin. Ne touchez aucune de ses surfaces chaudes, ne touchez que les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez une protection, comme des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- 19.** N'utilisez pas l'appareil dans un but autre que celui auquel il est destiné.
- 20.** Cet autocuiseur n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- 21.** Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une utilisation inappropriée. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- 22.** Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous assurer que sa pression interne a complètement chuté.
- 23.** N'utilisez jamais cet autocuiseur sans ajouter d'eau ou de nourriture car cela l'endommagerait gravement.
- 24.** Ne remplissez pas l'appareil au-delà de 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- 25.** Utilisez uniquement la source de chaleur appropriée conformément à ces instructions.
- 26.** Après avoir fait cuire de la viande avec une

peau qui peut gonfler sous pression (par exemple la langue de bœuf), ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d' être ébouillanté.

- 27.**Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l' autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter que les aliments soient éjectés.
- 28.**Avant chaque utilisation, vérifiez que les valves ne sont pas obstruées.
- 29.**Ne faites jamais de bain de friture ou friture à la pression dans l'autocuiseur.
- 30.**Ne modifiez aucun des systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance spécifiées dans ce guide d'utilisation.
- 31.**Utilisez uniquement des pièces de rechange fournies par le fabricant selon le modèle correspondant. En particulier, il est important d'utiliser uniquement une cuve et un couvercle qui sont du même fabricant et sont indiqués comme étant compatibles.
- 32.**Un assemblage incorrect peut entraîner un danger. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées avant d'utiliser l' appareil.
- 33.**Toute réparation doit être effectuée par un service autorisé.
- 34.**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.





PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité et éviter les blessures et les pertes de biens, veillez à respecter les précautions de sécurité suivantes. Le non-respect de ces précautions de sécurité et toute utilisation incorrecte de cet autocuiseur peuvent provoquer des accidents.

Ce produit n'est pas destiné aux cas suivants :

- Utilisation de l'appareil par des enfants sans surveillance ou des personnes handicapées aux capacités limitées pour le faire fonctionner.
- Enfants jouant avec l'appareil.

Signification des pictogrammes utilisés dans ce guide:

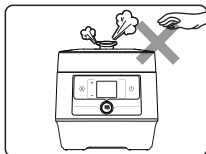
	Interdit		Attention: Éléments qui pourraient entraîner des accidents corporels ou la mort.
	Obligatoire		Prudence: Éléments qui pourraient entraîner des petits accidents ou des dégâts matériels.

⊘ INTERDIT

1. Comme la soupape d'échappement évacue automatiquement la vapeur, ne la touchez jamais pendant la cuisson.

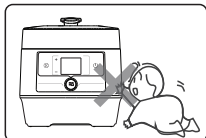
- Ne mettez pas les mains ou le visage près de la soupape d' évacuation pour éviter les brûlures quand l' appareil est en fonctionnement.

- Ne bouches pas l'orifice de sortie de la vapeur avec un torchon ou d' autres éléments.



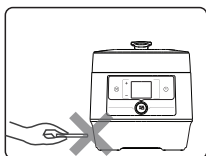
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.

- Placez-le hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants pour éviter les chocs électriques, les brûlures et autres accidents dangereux.



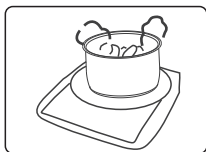
3. N'insérez pas de corps étrangers dans l'appareil.

- N'insérez pas de copeaux métalliques, d'aiguilles ou d'autres objets étrangers dans l'espace entre le pot intérieur et extérieur car cela pourrait provoquer un choc électrique ou d'autres accidents dangereux.



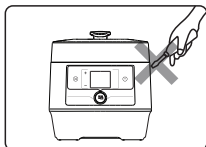
4. Ne placez pas la cuve intérieure sur une autre source de chaleur.

- Cet appareil est fourni avec sa propre cuve, qui ne devrait pas être employée pour une autre utilisation pour éviter sa déformation, ce qui influencerait son utilisation.



5. Aucune modification n'est autorisée.

- La modification ou réparation par un non-professionnel est interdit.



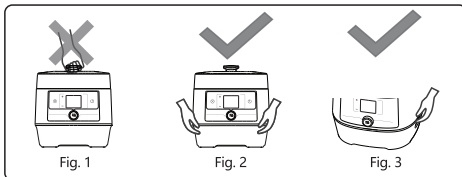
- Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner

un incendie ou une électrocution.

- La réparation ou le remplacement de pièces doivent être faits par un centre de réparation agréé.

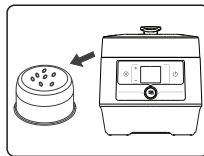
6. Lorsque vous déplacez l'appareil, levez-le par les poignées.

- Lorsque vous déplacez l'appareil, ne levez jamais la poignée rotative directement pour éviter d'endommager l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'autocuiseur, tenez les poignées de levage à deux mains, comme illustré dans les Fig. 2 et 3.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsque le couvercle est ouvert pour éviter tout accident.



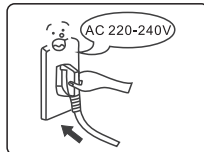
7. Utilisez uniquement la cuve fournie.

- En cas de corps étrangers au fond de la cuve ou sur la surface de la plaque chauffante, retirez-les avant utilisation car ils peuvent provoquer une surchauffe, une décompression et d'autres anomalies. Nettoyez l'appareil avant utilisation.



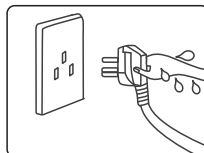
8. Utilisez uniquement une tension secteur de 220-240V ~ 50 / 60Hz.

- Le fait de ne pas utiliser l'électricité secteur 220-240V ~ 50 / 60Hz ou une électricité dédiée peut entraîner un incendie ou une électrocution.



9. Ne branchez et ne débranchez pas l'appareil avec les mains humides.

- Toucher la prise avec les mains mouillées peut



entraîner des blessures par électrocution.

10. Évitez d'endommager ou de déformer les bagues d'étanchéité.

- L'endommagement des bagues d'étanchéité peut entraîner un dysfonctionnement de l'autocuiseur.

❗ OBLIGATOIRE

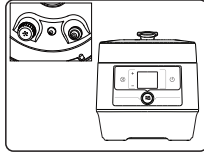
1. Ouverture sécurisée

- Le récipient ne peut pas être ouvert tant que la pression n'est pas complètement relâchée.

2. Inspection régulière

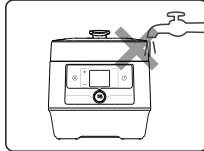
- Assurez-vous de vérifier périodiquement la capsule antiblocage et la soupape d'échappement pour vous assurer qu'elles ne sont pas bloquées.

- Ne placez aucun objet lourd sur la soupape d'échappement et ne la remplacez pas par d'autres objets.



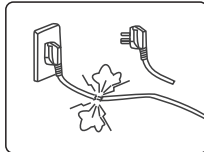
3. N'immergez pas l'autocuiseur et ne l'aspergez pas d'eau ou d'autres liquides.

- Cela pourrait provoquer une électrocution et un court-circuit.



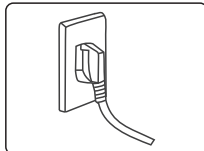
4. Utilisez uniquement un câble d'alimentation Aigostar d'origine.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un service similaire.



5. Branchez fermement l'autocuiseur.

- Si l'extrémité de la fiche n'est pas insérée complètement, cela peut provoquer une électrocution, un court-circuit et même un incendie.



6. Nettoyez toujours les inserts des fiches.

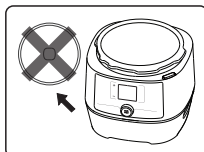
- S'il y a de la poussière ou de l'humidité sur la fiche, essuyez-la pour éviter tout risque d'incendie.

7. Ne faites pas cuire les aliments suivants dans cet autocuiseur:

- Ne cuisinez jamais d'algues de tous types, de flocons d'avoine ou d'autres aliments qui peuvent obstruer ou endommager l'appareil.

8. N'utilisez pas un autre couvercle pour chauffer.

- N'utilisez pas d'autre couvercle pour chauffer. Pendant la cuisson, l'utilisation d'un couvercle non original peut entraîner de mauvaises performances et des risques pour la sécurité.

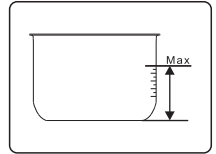


9. Ne dépassez pas la marque du niveau maximum.

- La quantité totale d'aliments et liquides ne doit

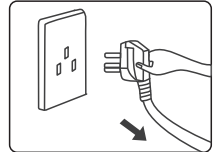
pas dépasser la marque du niveau maximum inscrite dans la cuve intérieure.

- La quantité totale de riz et de liquide ne doit pas dépasser la marque du niveau maximum inscrite dans la cuve intérieure.



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

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



- Ne tirez pas sur le câble lui-même, vous risqueriez d'endommager le câble et de provoquer un incendie ou une décharge électrique.

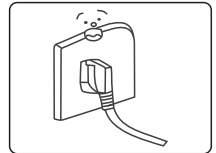
11. N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants:

- Ne pas utiliser sur des endroits instables, par ex. sur une table.
- Ne pas utiliser à proximité d'une source d'eau ou de feu.
- Ne pas utiliser à proximité de murs ou de meubles.
- Ne pas utiliser dans des endroits exposés aux rayons directs du soleil ou aux éclaboussures d'huile.

⚠ ATTENTION

1. La prise de courant ne doit pas être partagée.

- Cet appareil nécessite une prise de courant mise à la terre dédiée avec une intensité nominale supérieure à 10 A. Si elle



est partagée avec d'autres appareils électriques, la prise peut provoquer un échauffement anormal et provoquer un incendie.

2. Cuisson de la bouillie de flocons d'avoine ou d'haricots

- La bouillie de flocons d'avoine ou d'haricots doit refroidir lentement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression. Le refroidissement manuel est interdit.

3. Endommagement de la bague d'étanchéité ou déformation de la cuve

- Si la bague d'étanchéité est endommagée ou la cuve intérieure est déformée, n'utilisez pas l'autocuiseur. Un joint d'étanchéité ou une cuve intérieure de remplacement doivent être achetés auprès d'un service de maintenance agréé.

4. L'utilisation d'autocuiseurs par des populations particulières

- Avant d'utiliser cet appareil, les personnes portant un stimulateur cardiaque, des prothèses auditives ou des implants cochléaires doivent consulter un médecin agréé et se référer aux instructions de leurs fournisseurs d'équipement médical.

5. Avertissement concernant l'ouverture

- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, ne le forcez pas, car cela pourrait provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

- Une fois la cuisson terminée et la pression complètement relâchée, le couvercle peut être ouvert.

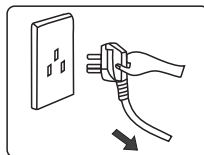
6. Lors de l'évacuation, éloignez votre visage et vos mains de la soupape d'échappement et du couvercle pour éviter les brûlures.
7. Débranchez l'appareil du secteur avant de retirer les aliments.
8. Ne touchez jamais le couvercle pendant la cuisson ou pendant le chauffage.
9. Ne bloquez jamais la périphérie de la position de serrage du couvercle pour assurer la sécurité.
10. N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur lorsque la soupape de sécurité tombe ou qu'il y a de la pression à l'intérieur.
11. Lors de l'ouverture du couvercle, faites attention au débit d'eau chaude provenant de la soupape d'évacuation de la pression.
12. L'anneau en silicone n'est pas conçu comme un dispositif de sécurité.
13. Un assemblage incorrect peut entraîner un danger. Veillez à effectuer la bonne installation.

- des brûlures.
2. Débranchez l'autocuiseur lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Laisser l'autocuiseur branché lorsqu'il n'est pas utilisé peut entraîner des fuites, un incendie ou un dysfonctionnement.

3. Ne touchez jamais les parties métalliques avec le cordon d'alimentation.

- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher le couvercle et autres pièces métalliques. Dans le cas contraire, cela pourrait causer un incendie ou un choc électrique.



CARACTÉRISTIQUES

Modèle	300008HGZ
Consommation	220-240V ~ 50/60Hz
Capacité	5.5L
Puissance	1000W
Pression en fonctionnement	80kPa
Accessoires	Tasse à mesurer, louche, cuillère

⚠ PRUDENCE

1. Nettoyage de l'autocuiseur après refroidissement

- Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué qu'après refroidissement. Tout contact avec les parties chaudes de l'autocuiseur peut provoquer

SCHEMA DE L'APPAREIL

• Couvercle supérieur

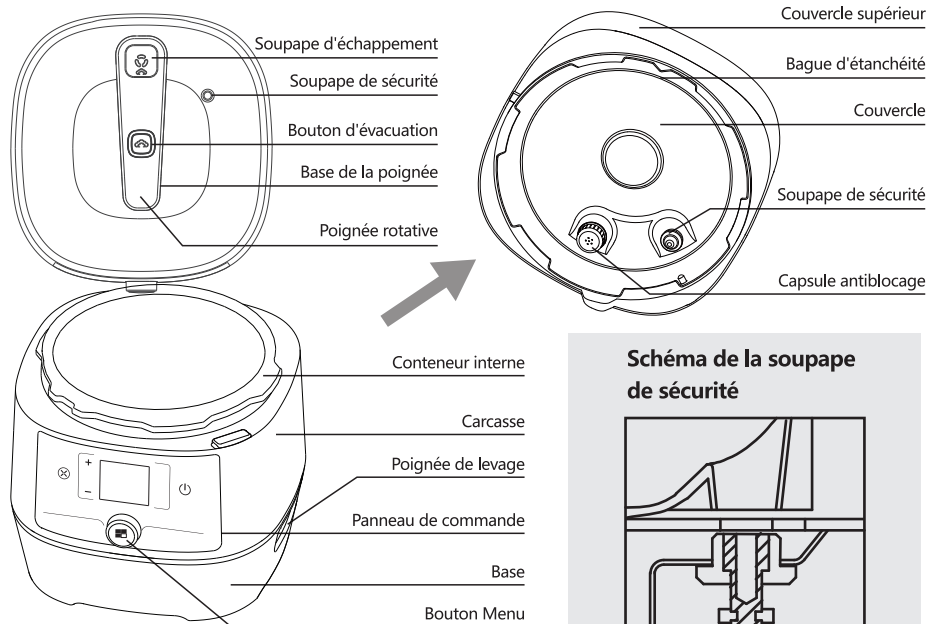
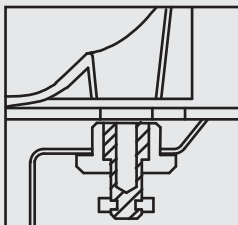


Schéma de la soupape de sécurité



CONSEILS PRATIQUES:

1. Vérifiez que la soupape de sécurité, la capsule antibloccage et le joint d'étanchéité soient installés correctement avant chaque utilisation.
2. Avant de remettre la cuve intérieure dans l'autocuiseur, nettoyez avec un chiffon propre la surface extérieure de

la cuve intérieure et la surface intérieure de la cuve extérieure.

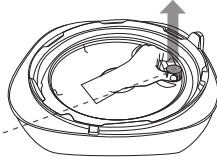
3. Déplacez le produit à l'aide des poignées de levage.
4. Essuyez l'eau du couvercle avec un chiffon.

• Démontage et montage de la capsule antiblocage et de la bague d'étanchéité

Démontage

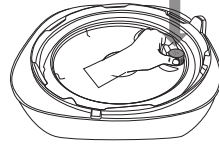
Tirez-le vers le haut.

Capsule antiblocage



Installation

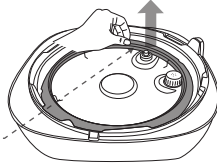
Appuyez dessus pour l'installer.



Démontage

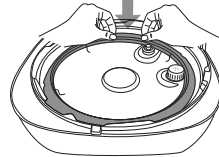
Tirez-le doucement vers le haut.

Bague d'étanchéité



Installation

Appuyez dessus pour l'installer.



Remarques:

1. Soupape d'évacuation : enlevez la soupape d'évacuation du couvercle. Nettoyez l'intérieur de la soupape d'évacuation et la soupape de sécurité avec une brosse et un torchon au moins une fois par mois.
2. Couvercle supérieur: Enlevez l'huile et la saleté du capot supérieur avec du détergent et une brosse. L'huile et la saleté restantes peuvent provoquer un aspect jaunâtre. Après nettoyage, vous récupèrerez sa couleur d'origine en acier inoxydable. Il est suggéré de nettoyer le couvercle supérieur une fois tous les 2 mois.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Touche « Maintien au Chaud / Annuler »

En mode veille, appuyez sur cette touche pour activer le mode maintien au chaud (70°C). En mode non veille, vous pouvez appuyer sur ce bouton pour annuler toute opération effectuée par l'autocuiseur électrique.

Conseils

1. Lorsque la cuisinière est inactive après avoir été allumée, l'écran affiche le mode veille.
2. Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton «Keep Warm / Cancel» pour le mettre automatiquement en mode veille (affichage de veille).

Touche « Intensité »

L'autocuiseur possède une variété de programmes pour cuire les aliments, tels que les **ragoûts, la viande, les aliments standards, le riz, les pâtes, les légumes et les aliments cuits à la vapeur**. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner "Léger", "Standard" ou "Fort" selon vos goûts.

Touche « Mode manuel »

Utilisez ce bouton pour entrer en mode manuel. Appuyez sur "+" et "-" pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Touche « Start »

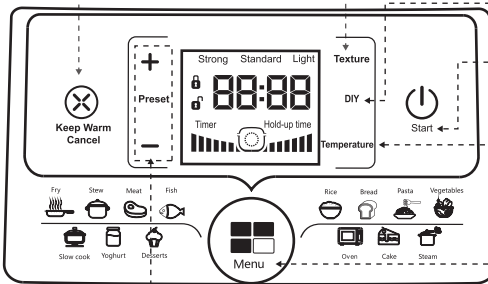
Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur la touche « Start » pour valider la sélection et l'autocuiseur démarrera.

Touche « Température »

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la température souhaitée en mode manuel.

Bouton « Menu »

Tournez la molette de menu pour choisir les programmes. Le programme que vous avez choisi sera illuminé en bleu.



Touche « Prédéfini » « + » « - »

Pour programmer, après avoir sélectionné le programme, appuyez sur le bouton «Preset». (Certains programmes ne peuvent pas être prédéfinis, notamment Friture, Yaourts, Desserts et Gâteaux.) Pour définir l'heure de démarrage, appuyez sur le bouton «Preset», puis appuyez sur le bouton «+» / «-» pour régler les heures. Appuyez à nouveau sur le bouton «Preset», puis appuyez sur le bouton «+» / «-» pour régler les minutes.

FONCTIONNEMENT

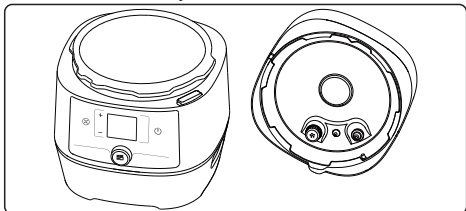
1. Ouvrez correctement le couvercle.

Tournez d'abord la poignée rotative en position ouverte; le couvercle s'ouvrira automatiquement. (Si le couvercle est ouvert à chaud, le temps d'ouverture peut être plus long en raison de la différence entre les pressions intérieure et extérieure de l'autocuiseur.)



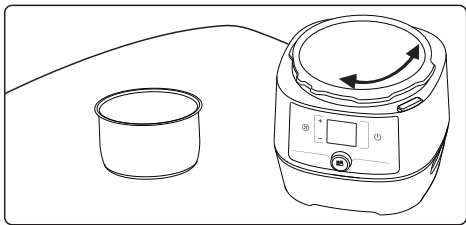
2. Vérifier la soupape d'échappement et la capsule antiblocage.

Vérifiez si la soupape d'échappement et la capsule antiblocage sont propres; si elles sont sales, elles doivent être nettoyées immédiatement.



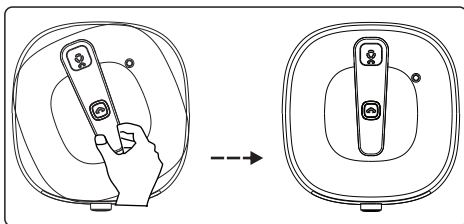
3. Placez les aliments dans la cuve intérieure.

Retirez le récipient intérieur et introduisez la nourriture et l'eau. La quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser la ligne Max. Essayez la surface extérieure de la cuve intérieure, la surface de la plaque chauffante et la cuve extérieure, puis remettez la cuve intérieure dans l'autocuiseur.



4. Fermez correctement le couvercle.

Pour fermer le couvercle, tournez la poignée rotative en position fermée. Assurez-vous qu'il est bien verrouillé, sinon l'autocuiseur ne fonctionnera pas.

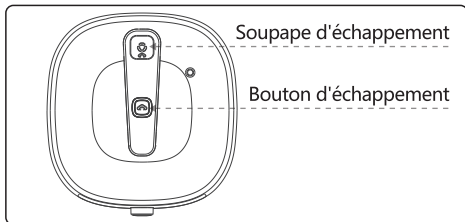


5. Allumez l'autocuiseur.

Branchez le câble d'alimentation et allumez l'autocuiseur. L'appareil émettra un son et l'écran indiquera que l'autocuiseur est entré en mode veille.

6. Vérifiez la soupape d'échappement.

Lorsque l'autocuiseur fonctionne, le fait de ne pas appuyer sur le bouton d'échappement maintiendra l'autocuiseur scellé. Pour une évacuation manuelle, appuyez sur le bouton d'échappement et l'autocuiseur purgera la vapeur. Lors de l'évacuation de la vapeur, maintenez vos mains et votre visage loin de la sortie de vapeur. Assurez-vous que la soupape de sécurité soit redescendue avant d'ouvrir l'appareil. (La soupape de sécurité est également abaissée avant de chauffer.)




PROGRAMMES DE CUISSON – DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT

Programmes	Paramètres par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Réglages de l'intensité	Programmation	Réglages de température
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Fort 40min	1-24H	N/A
				Standard 25min		
				Léger 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Fort 45min	1-24H	N/A
				Standard 20min		
				Léger 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Fort 15min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Léger 5min		

Programmes	Paramètres par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Réglages de l'intensité	Programmation	Réglages de température
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Fort 10min	1-24H	N/A
				Standard 7min		
				Léger 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 heures	117-118°C	N/A	1-24H	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Fort 8min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Léger 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Fort 10min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Léger 3min		
Slow Cook	1 heure	20 min-20 heures	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 heures	6-10 heures	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24H	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Fort 20min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Léger 5min		
DIY	1 min	1 min - 24 heures	117-118°C	N/A	1-24H	30 °C -170 °C (par incrément de 5 °C)

GUIDE DE CUISSON

Veille	Une fois l'autocuiseur branché, le mode par défaut est le mode veille. L'écran numérique affiche : 
Programmes	<ol style="list-style-type: none"> Cuisson normale: en mode veille, tournez la molette de menu pour sélectionner le programme souhaité. Si aucun autre bouton n'est enfoncé après 10 secondes, l'autocuiseur commencera automatiquement à travailler avec ce programme. L'écran numérique affichera le temps de cuisson par défaut correspondant (voir la description du programme de cuisson pour référence), en commençant le compte à rebours une fois que la pression augmente dans l'autocuiseur. Réglez le temps de cuisson dans la plage de temps de cuisson en appuyant sur le bouton «+» / «-». Réglez d'abord les «heures», attendez environ 3 secondes, puis réglez les «minutes». Intensité: Certains programmes de l'autocuiseur ont une gamme d'intensité de saveur (voir la description du programme de cuisson pour référence). Après avoir choisi le programme souhaité, appuyez sur le bouton d'intensité pour sélectionner «Léger», «Standard» ou «Fort» selon vos goûts. Programmation (Certains programmes ne peuvent pas être programmés - voir le guide de cuisson pour référence): En mode veille, tournez la molette de menu pour sélectionner le programme souhaité. Choisissez ensuite le bouton «Preset»; l'indicateur «Timer» s'allume et l'écran numérique affiche le temps en clignotant. Réglez l'heure en appuyant sur le bouton «+» / «-», en appuyant une fois pour régler par incréments d'1 heure. Appuyez à nouveau sur le bouton «Preset», puis appuyez sur le bouton «+» / «-» pour régler les minutes. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarrera automatiquement selon la cuisson programmée. L'écran numérique affichera l'heure de fin et commencera un compte à rebours. Quitter le mode de travail: Appuyez sur le bouton "Keep Warm / Cancel" pour quitter le mode de travail actuel.
Manuel	<ol style="list-style-type: none"> En mode veille, appuyez sur le bouton "DIY". Les indicateurs «Cooking Time» s'allument et l'écran numérique affiche «0:01». Appuyez sur le bouton «+» / «-» pour régler le temps de cuisson. Réglez d'abord les «heures», attendez environ 3 secondes, puis réglez les «minutes». Température: Appuyez sur le bouton "Température" sous la fonction Mode manuel; les indicateurs de «température» s'allument et l'écran numérique clignote «160°C». Appuyez ensuite sur «+» / «-» pour régler la température de 30 °C à 170 °C (par incréments de 5 °C). Quitter le mode de travail: Appuyez sur le bouton "Keep Warm / Cancel" pour quitter le mode de travail actuel.

DÉPANNAGE

Les situations suivantes ne sont pas dues à une défaillance de l'autocuiseur. Vérifiez les points ci-dessous avant d'envoyer l'autocuiseur en réparation.

	Problème	Cause	Solution	
1	Le couvercle ne se ferme pas correctement.	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring properly	
		The float valve is clamping the push rod	Lightly push the push rod	
2	Le couvercle ne s'ouvre pas facilement.	Floater valve in popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick	
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after pressure is released	
3	De la vapeur s'échappe du couvercle.	Sealing ring improperly installed	Install the sealing ring as required	
		Food debris on the sealing ring	Clean the sealing ring	
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring	
		Lid not closed correctly	Close the lid correctly	
4	De la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Floater valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
5	La soupape de sécurité ne monte pas.	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Floater valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
6	La vapeur s'échappe sans arrêt sous la soupape d'évacuation.	Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position	
		Pressure control fails	Send to the service centre for repair	
7	Le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Not plugged in properly	Check the power socket	
8	Le riz est mi-cuit ou trop dur.	Too little water	Add water accordingly	
		Lid opened prematurely	After the cooking cycle has finished, leave the lid on for 5 more minutes.	
9	Le riz est trop mou.	Too much water	Reduce water accordingly	
10	Tous les indicateurs clignotent	L'écran affiche E1.	Circuit ouvert du capteur inférieur	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
		L'écran affiche E2.	Court-circuit du capteur inférieur	
		L'écran affiche E5.	Capteur sur le circuit ouvert du couvercle	
		L'écran affiche E6.	Capteur sur le court-circuit du couvercle	
		L'écran affiche E8.	Défaillance de l'interrupteur de pression	
		L'écran affiche E11.	Contrôle du circuit imprimé et lancement du circuit imprimé	
		L'écran affiche E12.	Réception du circuit imprimé et défaut de communication du circuit imprimé	
		L'écran affiche E13.	Capteur de Sécurité du circuit ouvert / court-circuit	
		L'écran affiche E14.	Erreur du capteur de sécurité	
		L'écran affiche E15.	Erreur du capteur de température sur la réception du circuit imprimé	
L'écran affiche E17.	Erreur de réception du circuit imprimé			
L'écran affiche E18.	Erreur du lancement du circuit imprimé			
L'écran affiche EC.	Le couvercle est mal positionné.	Placez le couvercle dans la bonne position		

Si le dysfonctionnement n'est pas corrigé après avoir effectué les vérifications ci-dessus, veuillez contacter un centre de service professionnel pour réparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

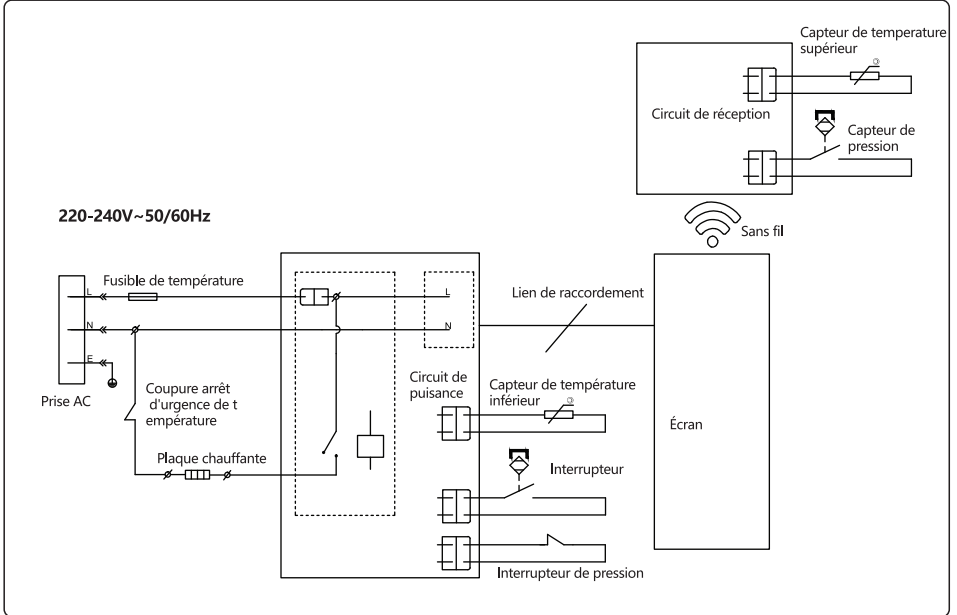
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Avant de nettoyer l'appareil, veuillez le débrancher et attendre qu'il refroidisse complètement.
- Ouvrez correctement le couvercle et retirez le pot intérieur. Nettoyez d'abord avec un détergent, puis rincez bien avec de l'eau. Essayez avec un chiffon doux.
- Retirez le couvercle amovible et rincez-le à l'eau. Après le nettoyage, remplacez le couvercle sinon l'autocuiseur ne pourra pas fonctionner normalement.
- Retirez la soupape d'échappement et la soupape de sécurité, rincez-les à l'eau et remettez-les dans leur position d'origine.
- Vérifiez si la soupape de sécurité et la soupape d'échappement sont bloquées. Nettoyez la plaque chauffante avec un chiffon.
- Essayez le couvercle et le corps de l'appareil avec un chiffon. Ne trempez pas le corps de l'autocuiseur dans l'eau et ne le vaporisez pas avec de l'eau ou tout autre liquide.

8. Après le nettoyage et l'entretien, assurez-vous que le couvercle amovible, la soupape d'échappement, la soupape de sécurité et les autres composants sont correctement installés.

STOCKAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez toute trace d'huile ou de saleté.
- Rangez l'autocuiseur à au moins 30 cm des autres appareils de cuisine.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



DÉCLARATION SPÉCIALE

Ajout :

Toute amélioration technique sera placée dans le guide révisé sans préavis. Pour tout changement d' aspect et de couleur, ceux du produit réel prévaudront.



Ce symbole indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les autres déchets ménagers, et ce, dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

GARANTIE: 2 ANS

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

1. Leia todas as instruções.
2. Não opere nenhum aparelho que tenha um cabo ou plugue danificado, ou depois de ter funcionado mal ou ter sido danificado de alguma maneira. Devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
3. Este fogão destina-se apenas a uso doméstico. Não use ao ar livre.
4. Este fogão não deve ser usado por crianças. Mantenha o cabo e o cordão fora do alcance das crianças.
5. Este fogão pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não possuam experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre seu uso seguro e entenderem os riscos envolvidos.
6. As crianças não devem brincar com este aparelho.
7. Não mergulhe nenhuma parte do fogão em água ou qualquer outro líquido.
8. Desligue e desconecte o fogão antes de limpar e fazer a manutenção e antes de movê-lo.
9. Este fogão foi projetado para uso em residências e aplicações similares, como:

- Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - Casas de fazenda
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais Ambientes tipo cama e pequeno almoço
10. A válvula de escape que permite a saída do vapor deve ser verificada regularmente para garantir que não esteja bloqueada.
 11. A tampa não deve ser aberta até que a pressão diminua o suficiente.
 12. Este fogão deve estar em uma posição segura e estável com as alças posicionadas para evitar o derramamento de líquido quente.
 13. Aviso: Não derrame líquidos sobre o cabo de alimentação.
 14. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso. Não toque.
 15. O fogão não pode aumentar a pressão quando a tampa não está adequadamente fechada. Além disso, a tampa não pode ser aberta quando a pressão interna estiver muito alta.
 16. Não permita que crianças se aproximem do fogão quando estiver em uso.
 17. Não coloque o fogão em um forno aquecido.
 18. Quando o fogão estiver sob pressão, mova-o

apenas com o maior cuidado. Não toque em nenhuma de suas superfícies quentes. Toque apenas nas alças e alças de elevação. Se necessário, use proteção, como luvas de cozinha resistentes ao calor.

19. Não use a panela de pressão para outros fins que não os a que se destina.
20. Esta panela de pressão não se destina a ser operada por um temporizador externo ou por um sistema de controle remoto separado.
21. Este aparelho cozinha sob pressão. Os escaldões podem resultar do uso inadequado do fogão. Verifique se está bem fechado antes de aplicar calor.
22. Nunca force a panela de pressão a abrir. Não abra antes de verificar se a pressão interna caiu completamente.
23. Nunca use esta panela de pressão sem adicionar água ou alimentos, pois isso poderá danificá-la seriamente.
24. Não encha o fogão além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como arroz ou legumes desidratados, não encha o fogão com mais da metade de sua capacidade.
25. Use apenas a fonte de calor apropriada de acordo com estas instruções
26. Depois de cozinhar a carne com a pele que pode inchar sob pressão (por exemplo,

língua de boi), não a pique se a pele estiver inchada, pois isso pode levar a queimaduras.





27. Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente o fogão antes de abrir a tampa para evitar que os alimentos sejam ejetados.
28. Antes de cada uso, verifique se as válvulas não estão obstruídas.
29. Nunca use a panela de pressão no modo pressurizado para fritar alimentos profundos ou rasos.
30. Não adultere nenhum dos sistemas de segurança além das instruções de manutenção especificadas neste manual do usuário.
31. Use apenas peças de reposição fornecidas pelo fabricante de acordo com o modelo relevante. Em particular, é importante usar apenas um corpo e uma tampa do mesmo fabricante e indicados como compatíveis.
32. A instalação incorreta pode causar um risco. Certifique-se de que todas as peças estejam corretamente instaladas antes de operar o fogão.
33. Qualquer reparo deve ser realizado por um **representante de serviço autorizado**.
34. **MANTENHA TODAS ESTAS INSTRUÇÕES.**

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Para garantir o uso seguro e evitar ferimentos e perda de propriedade, observe as seguintes precauções de segurança. A inobservância destas precauções de segurança e o uso inadequado desta panela de pressão podem causar acidentes.

Este produto não se destina aos seguintes casos:

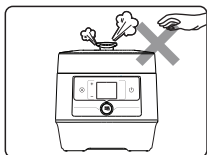
- Uso do aparelho por crianças não assistidas ou pessoas com deficiência que limitam sua capacidade de operá-lo.
- Crianças brincando com o aparelho.

Significados das marcas usadas neste manual do usuário:			
	"Proibidos" ítems		Atenção: Ítems que podem causar ferimentos ou morte.
	"Obrigatório" ítems		Cuidado: Ítems que podem causar lesão leve ou propriedade danificar.

PROIBIDO

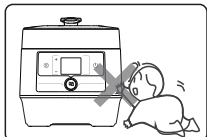
1. Como a válvula de exaustão liberta vapor automaticamente, nunca a toque durante o cozimento.

- Durante o processo de cozimento, mantenha as mãos e o rosto afastados da válvula de escape para evitar queimaduras.
- Durante o cozimento, não cubra a válvula de escape com um pano ou outros itens.



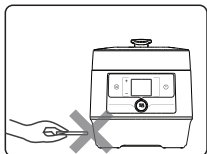
2. Não permita que crianças operem este aparelho

- Coloque-o fora do alcance de bebês e crianças pequenas para evitar choques elétricos, queimaduras e outros acidentes perigosos.



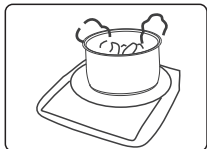
3. Não coloque objetos estranhos no fogão

- Não insira aparas de metal, agulhas ou outros objetos estranhos no espaço entre a panela interna e externa, pois isso pode causar choque elétrico ou outros acidentes perigosos.



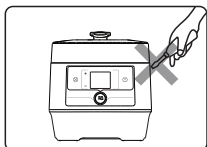
4. Não coloque a panela interna em outro aparelho para aquecer

- Este fogão é fornecido com uma panela interna padrão que não deve ser usada para outros fins, para evitar deformações que possam influenciar seu uso futuro.



5. Não são permitidas alterações

- É proibido modificar ou reparar por não profissionais.
- Qualquer violação disso pode causar incêndio ou

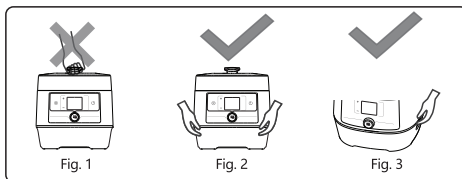


choque elétrico.

- Qualquer reparo ou substituição de peças deve ser feito por um centro de serviço designado.

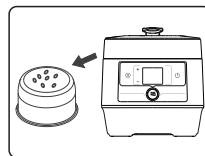
6. Ao mover o fogão, levante-o pelas alças de elevação

- Ao deslocar o aparelho, nunca levante pela pega rotativa para evitar danificar o fogão.
- Ao mover o fogão, segure as garras de elevação com as duas mãos, conforme mostrado na Fig. 2 e Fig. 3.
- Para evitar ferimentos, nunca mova o fogão com a tampa aberta.



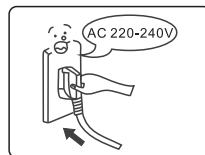
7. Não use uma panela que não seja a panela interna dedicada

- Se houver objetos estranhos no fundo da panela ou na superfície da placa de aquecimento, remova-os antes de usar, pois podem causar superaquecimento, alívio de pressão e outras anormalidades. Limpe o aparelho antes de usá-lo.

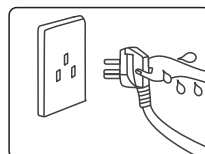


8. Use apenas tensão de rede CA 220-240V ~ 50 / 60Hz

- A não utilização da eletricidade da rede elétrica CA 220-240V ~ 50 / 60Hz ou eletricidade dedicada pode causar incêndio ou choque elétrico.



9. Não insira nem puxe o plugue com as mãos molhadas.



- Tocar no plugue com as mãos molhadas pode causar ferimentos devido a choque elétrico.

10. Evite danificar ou distorcer os anéis de vedação

- Danos nos anéis de vedação podem causar falha no funcionamento do fogão.

⚠ OBRIGATÓRIO

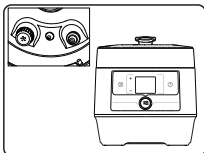
1. Abertura segura

- O recipiente não pode ser aberto até que a pressão tenha sido totalmente liberada.

2. Inspeção regular

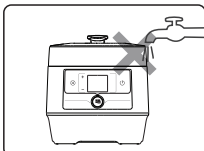
- Verifique periodicamente a tampa à prova de bloqueio e a válvula de escape para garantir que não estejam bloqueadas.

- Não coloque nenhum objeto pesado sobre a válvula de escape ou substitua-o por outros objetos.



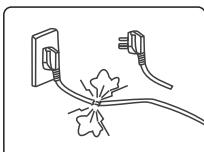
3. Não mergulhe o fogão nem polvilhe com água ou outros líquidos

- Fazer isso pode causar choque elétrico e curto-circuito.



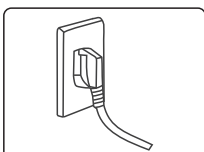
4. Use apenas um cabo de força Agostar dedicado

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigos, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu departamento de serviço ou um departamento similar.



5. Ligue o fogão firmemente

- Se a extremidade do plugue não estiver completamente inserida, poderá causar choque elétrico, curto-circuito e até incêndio.



6. Limpe sempre as inserções do plugue

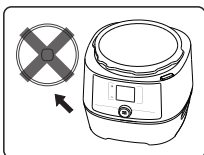
- Se houver poeira ou humidade no plugue, limpe-o para evitar o risco de incêndio.

7. Não cozinhe os seguintes alimentos nesta panela:

- Nunca cozinhe algas, pia, aveia ou outros alimentos que possam entupir para evitar acidentes ou danos à panela de pressão.

8. Não use outra tampa para aquecimento

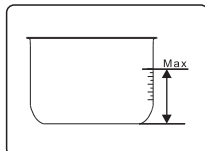
- Não use nenhuma outra tampa para aquecimento. Durante o processo de cozimento, o uso de uma tampa não original pode levar a um desempenho ruim e a riscos de segurança.



9. Não exceda a linha Max

- A quantidade total de comida e água não deve exceder a linha Max na panela interna.

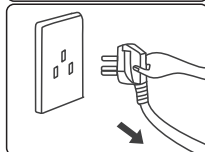
- Durante o cozimento, a quantidade máxima de arroz e água não deve exceder a linha Max na panela interna.



10. Ao puxar o plugue, aperte o plugue

- Ao puxar o plugue, deve apertá-lo para desconectá-lo.

- Não puxe o cabo de alimentação, pois isso poderá danificá-lo, causando choque elétrico e curto-circuito.



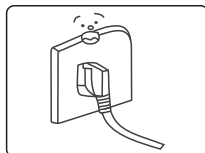
11. Não use nos seguintes locais:

- Use Não use em locais instáveis, por ex. sobre uma mesa.
- Use Não use em locais próximos a fontes de água ou fogo.
- Use Não use perto de paredes ou móveis.
- Não use em locais expostos à luz solar direta ou respingos de

⚠ ATENÇÃO

1. A tomada não deve ser compartilhada

- Este aparelho requer uma tomada aterrada dedicada com uma corrente nominal superior a 10A. Se compartilhada com outros aparelhos elétricos, a tomada pode causar aquecimento anormal e resultar em incêndio.



2. Cozinhar mingau ou feijão

- Por Mingau de arroz ou feijão devem ser naturalmente resfriados até que não haja pressão. A ventilação manual não é permitida.

3. Danos no anel de vedação ou deformação interna do vaso

- Se o anel de vedação estiver danificado ou o pote interno estiver deformado, não use a panela de pressão. Um anel de vedação ou vaso interno de reposição deve ser comprado de um departamento de manutenção autorizado.

4. O uso de painéis de pressão por populações especiais

- Antes de usar este produto, pessoas com marca-passos, aparelhos auditivos ou implantes cocleares devem consultar um médico autorizado e consultar as instruções de seus fornecedores de equipamentos médicos.

5. Aviso sobre abertura

- Se for difícil abrir a tampa, não a force a abrir, pois isso pode causar queimaduras ou outros ferimentos.
- Após o cozimento terminar e a pressão ter sido totalmente liberada, a tampa pode ser aberta.

- Ao descarregar, mantenha seu rosto e mãos afastados da válvula de escape e da tampa para

evitar queimaduras.

7. Desligue o aparelho da rede elétrica antes de remover os alimentos.
8. Nunca toque na tampa durante o procedimento de cozimento ou durante o aquecimento.
9. Nunca bloqueie a periferia da posição de aperto da tampa para garantir a segurança.
10. Nunca tente abrir o fogão quando a válvula de bóia estiver caindo ou houver pressão interna.
11. Ao abrir a tampa, tenha cuidado com o fluxo de água quente da válvula de descarga de pressão.
12. O anel de silicone não se destina a ser um dispositivo de segurança.
13. A instalação incorreta pode causar um risco. Tome cuidado para realizar a instalação correta.

⚠ CUIDADO

1. Limpar o fogão após o resfriamento

- A limpeza do fogão só deve ser feita após o resfriamento. Qualquer contacto com as partes quentes do fogão pode causar queimaduras.

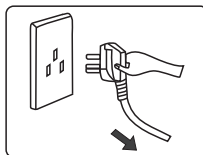
2. Desconecte o fogão quando não estiver em uso

RESUMO DO PRODUTO

- Deixar o fogão conectado enquanto não estiver em uso pode causar vazamento, incêndio ou falha na operação.

3. Nunca toque nas peças de metal com o cabo de alimentação

- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com a tampa ou qualquer outra peça de metal removível externa, pois isso pode causar incêndio ou choque elétrico.



ESPECIFICAÇÕES

Modelo	300008HGZ
Consumo de energia	220-240V ~ 50/60Hz
Capacidade	5.5L
Potência nominal	1000W
Pressão no trabalho	80kPa
Acessórios	Taza medidora, cucharón de sopa, cuchara

• Tampa superior

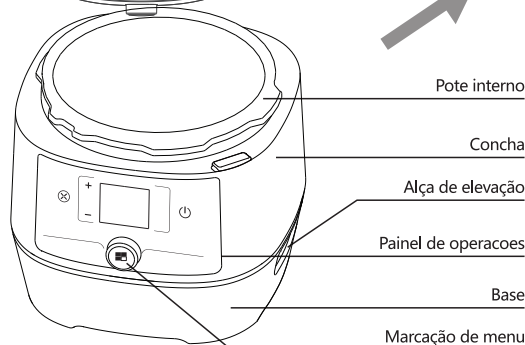
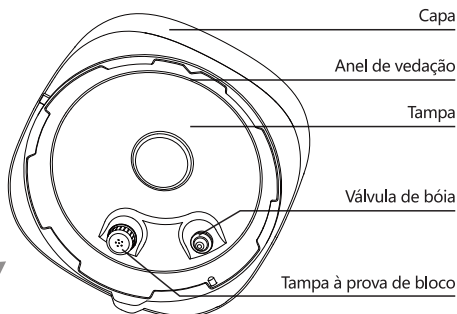
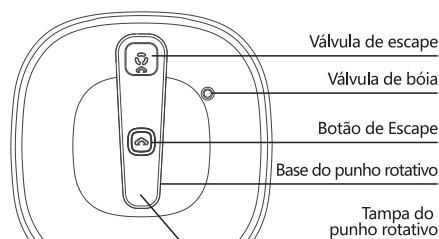
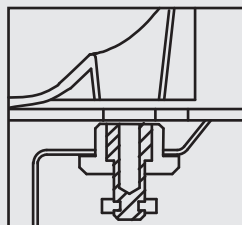


Diagrama estrutural da válvula de bóia



DICAS:

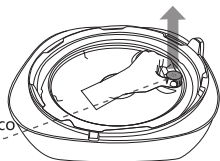
1. Confirme se a válvula de bóia, a tampa à prova de bloco e o anel de vedação estão instalados corretamente antes de cada uso.
2. Antes de colocar a panela interna na panela, remova toda a sujidade e água do lado externo da panela **interna** e do lado interno da panela.
3. Mova o produto usando as garras de elevação no corpo da panela.
4. Limpe a água da tampa com um pano.

• Desmontagem e instalação da tampa à prova de bloco e anel de vedação

Desmontagem

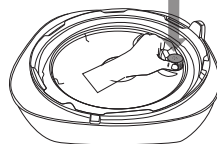
Puxe para cima

Tampa à prova de bloco



Instalando

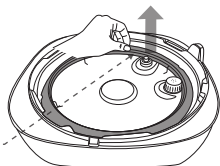
Pressione para baixo para instalar



Desmontagem

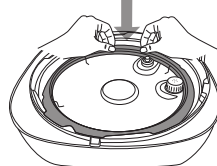
Puxe-o suavemente para cima

Anel de vedação



Instalando

Pressione para baixo para instalar



Nota:

1. Válvula de escape: Puxe a válvula de escape para fora da tampa. Limpe o lado interno da válvula de escape, da válvula de escape e da válvula flutuante na tampa com uma escova e um pano pelo menos uma vez por mês.
2. Tampa superior: remova o óleo e a sujidade da tampa superior com detergente e uma escova. Qualquer óleo e sujidade restantes podem fazer a tampa parecer amarelada. Após a lavagem, ele pode recuperar sua cor original de aço inoxidável. É recomendável limpar a tampa superior a cada 2 meses.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

Botão "Manter quente / Cancelar"

No modo de espera, pressione este botão para entrar no modo manter quente (70°C). No modo de espera, pode pressionar este botão para cancelar qualquer operação que a panela de pressão elétrica esteja executando

Dicas

1. Quando o fogão estiver ocioso após ser ligado, o visor mostra o modo de espera.
2. Durante a operação, pressione o botão "Manter quente / Cancelar" para transformá-lo automaticamente no modo de espera (tela de espera).

Botão "textura"

O fogão possui uma variedade de programas para cozinhar alimentos, **como ensopados, carne, alimentos comuns, arroz, macarrão, legumes e alimentos cozidos no vapor**. Pressione este botão para selecionar "Leve", "Padrão" ou "Forte" de acordo com o seu gosto.

Botão "faça por si"

Use este botão para selecionar a função DIY. Pressione "+" e "-" para selecionar o tempo de cozimento necessário.

"Botão de início"

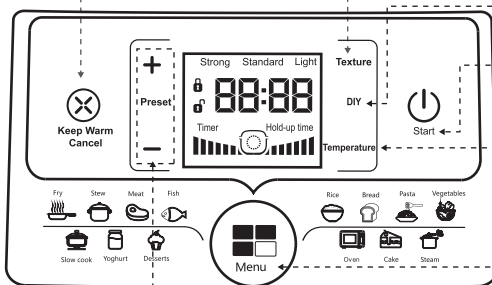
Após selecionar o programa desejado, pressione o botão "Iniciar" para confirmar a seleção. A panela de pressão começará a cozinhar.

Botão "Temperatura"

Pressione este botão para selecionar a temperatura desejada no modo DIY.

Marcação "Menu"

Gire o disco do menu para escolher os programas. O programa que escolheu será iluminado em azul.



Botão "Preset" "+" e "-"

Para programar, após selecionar o programa, pressione o botão "Preset" . (Alguns programas não podem ser predefinidos, incluindo **Fry, Iogurte, Sobremesa e Bolo**.) Para ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "Preset" , depois pressione o botão "+" / "-" para definir as horas. Pressione o botão "Preset" novamente e, em seguida, pressione o botão "+" / "-" para definir os minutos.

DIRETRIZES OPERACIONAIS

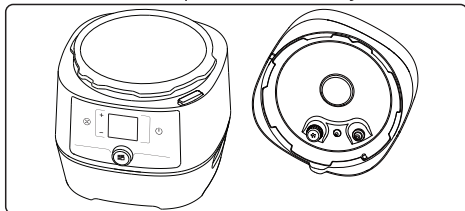
1. Abra a tampa corretamente

Primeiro, gire a alça rotativa para a posição aberta; a tampa abrirá automaticamente. (Se a tampa for aberta no estado quente, o tempo necessário para abrir pode ser maior devido à diferença entre as pressões interna e externa do fogão.)



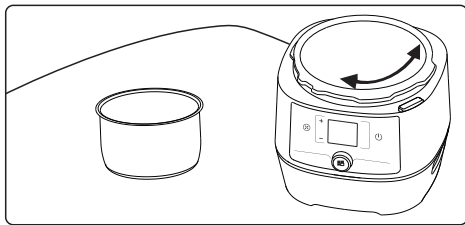
2. Verifique a válvula de escape e a tampa à prova de bloqueio

Verifique se a válvula de escape e a tampa à prova de bloco estão limpas; se estiverem sujas, devem.



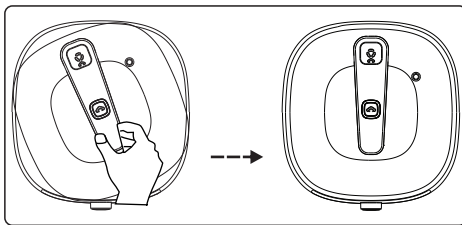
3. Coloque os alimentos na panela interna

Retire a panela interna e coloque a comida e a água dentro. A quantidade total de comida e água não deve exceder a linha Max. Limpe a superfície externa da panela interna, a superfície da placa de aquecimento e a superfície externa da panela. Em seguida, coloque a panela interna na panela.



4. Feche a tampa corretamente

Para fechar a tampa, gire a alça rotativa para a posição fechada. Verifique se ele está travado com segurança no lugar; caso contrário, o fogão não funcionará.

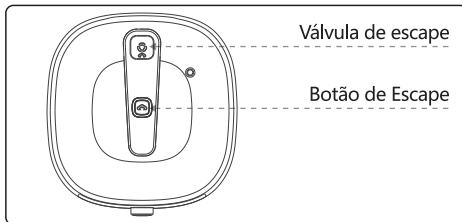


5. Ligue

Ligue o cabo de alimentação e ligue o fogão. Haverá sinos musicais e o visor indicará que a panela de pressão elétrica entrou no modo de espera.

6. Verifique a válvula de escape

Quando a panela está funcionando, não pressionar o botão de exaustão manterá a panela de pressão no estado selado. Para descarregar manualmente o fogão, pressione o botão de exaustão e o fogão expelirá vapor. Ao ventilar o vapor, mantenha as mãos e o rosto afastados da abertura de escape. Certifique-se de que a válvula de bóia caiu antes de abrir a panela. (A válvula de bóia também está abaixada antes do aquecimento.)




PROGRAMAS DE COZINHA - DESCRIÇÃO E OPERAÇÃO

Cozinhando	Configuração padrão	Cooking Time Range	Ajustes de Temperatura	Ajustes de textura	Predefinição de hora	Ajustes de temperatura
Fry	30 min	1-99 min	170°C	N/A	N/A	N/A
Stew	15 min	1-99 min	117-118°C	Forte 40min	1-24H	N/A
				Standard 25min		
				Suave 15min		
Meat	15 min	1-99 min	117-118°C	Fort 45min	1-24H	N/A
				Standard 20min		
				Léger 15min		
Fish	10 min	1-99 min	117-118°C	Forte 15min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Suave 5min		

Cozinhando	Configuração padrão	Cooking Time Range	Ajustes de Temperatura	Ajustes de textura	Predefinição de hora	Ajustes de temperatura
Rice	7 min	1-99 min	117-118°C	Fort 10min	1-24H	N/A
				Standard 7min		
				Suave 6min		
Bread	105 min	1 min - 3 heures	117-118°C	N/A	1-24H	N/A
Pasta	5 min	1-99 min	117-118°C	Forte 8min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Suave 3min		
Vegetables	5 min	1-99 min	117-118°C	Forte 10min	1-24H	N/A
				Standard 5min		
				Suave 3min		
Slow Cook	1 heure	20 min-20 heures	90°C	N/A	1-24H	N/A
Yogurt	8 heures	6-10 heures	40°C	N/A	N/A	N/A
Desserts	15 min	1 - 99 min	117-118°C	N/A	N/A	N/A
Oven	15 min	1 - 99 min	150°C	N/A	1-24H	N/A
Cake	45 min	1 - 99 min	140°C	N/A	N/A	N/A
Steam	10 min	1- 99 min	117-118°C	Forte 20min	1-24H	N/A
				Standard 10min		
				Suave 5min		
DIY	1 min	1 min - 24 heures	117-118°C	N/A	1-24H	30°C-170°C (5°C por passo)

GUIA DE CULINÁRIA OPERAÇÃO

Standby	Une fois l'autocuiseur branché, le mode par défaut est le mode veille. L'écran numérique affiche : 
Programas do Menu	<ol style="list-style-type: none"> Cozimento normal: no modo de espera, gire o disco de menu para selecionar o programa desejado. Se nenhum botão adicional for pressionado após 10 segundos, o fogão começará automaticamente a trabalhar com esse programa. A tela digital exibirá o tempo de cozimento padrão correspondente (consulte a descrição do programa de cozimento para referência), iniciando a contagem regressiva assim que a pressão subir no fogão. Ajuste o tempo de cozimento dentro do intervalo de tempo de cozimento pressionando o botão "+" / " / "-" . Defina as "horas" primeiro, aguarde cerca de 3 segundos e depois os "minutos" . Textura: alguns dos programas do fogão têm uma variedade de opções de gosto (consulte a descrição do programa de culinária para referência). Depois de escolher o programa desejado, pressione o botão de textura para selecionar "Leve" , "Padrão" ou "Forte" de acordo com o seu gosto. Predefinição (alguns programas não podem ser predefinidos - consulte o guia de culinária para referência): No modo de espera, gire o disco de menu para selecionar o programa desejado. Depois escolha o botão "Predefinido" ; o indicador "Timer" acenderá e a tela digital piscará o tempo. Ajuste o tempo predefinido pressionando o botão "+" / "-" , pressionando uma vez para ajustar a cada 1 hora. Pressione o botão "Predefinido" novamente e, em seguida, pressione o botão "+" / "-" para definir os minutos. 10 segundos após a configuração, o fogão iniciará automaticamente a cozedura predefinida. A tela digital exibirá o horário de término e iniciará uma contagem regressiva. Saia do modo de trabalho: Pressione o botão "Manter quente / Cancelar" para sair do modo de trabalho atual.
DIY	<ol style="list-style-type: none"> No modo de espera, pressione o botão "DIY". Os indicadores "Tempo de cozimento" acenderão e a tela digital exibirá "0:01". Pressione o botão "+" / " / "-" para definir o tempo de cozimento. Defina as "horas" primeiro, aguarde cerca de 3 segundos e depois os "minutos" . Temperatura: Pressione o botão "Temperatura" sob a função DIY; os indicadores de "temperatura" acenderão e a tela digital piscará "160°C" . Em seguida, pressione "+" / " / "-" para ajustar a temperatura de 30°C -170°C (5°C por etapa). Saia do modo de trabalho: Pressione o botão "Manter quente / Cancelar" para sair do modo de trabalho atual.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As situações a seguir não se devem a uma falha no fogão. Por favor, verifique cuidadosamente e tente estas soluções antes de enviar o

	Problema	Razão	Solução	
1	Difícil fechar a tampa	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring properly	
		The float valve is clamping the push rod	Lightly push the push rod	
2	Difícil abrir a tampa	Float valve in popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick	
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after pressure is released	
3	Vazamentos de vapor da tampa	Sealing ring improperly installed	Install the sealing ring as required	
		Food debris on the sealing ring	Clean the sealing ring	
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring	
		Lid not closed correctly	Close the lid correctly	
4	Vazamento de vapor da válvula de flutuação	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
5	Válvula de bóia incapaz de subir	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket	
		Float valve gasket worn-out	Send to the service centre for repair	
6	O vapor sai continuamente da válvula de escape	Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position	
		Pressure control fails	Send to the service centre for repair	
7	O vapor sai continuamente da válvula de escape	Not plugged in properly	Check the power socket	
8	O indicador de energia não acende	Too little water	Add water accordingly	
		Lid opened prematurely	After the cooking cycle has finished, leave the lid on for 5 more minutes.	
9	Arroz meio cozido ou muito duro	Too much water	Reduce water accordingly	
10	All indicators flash	A tela de exibição exibe E1	Circuito aberto do sensor inferior	Envie para o centro de serviço para reparo
		A tela de exibição exibe E2	Curto-circuito do sensor inferior	
		O visor exibe E5	Sensor no circuito aberto da tampa	
		A tela de exibição exibe E6	Sensor no curto-circuito da tampa	
		A tela de exibição exibe E8	Falha no pressostato	
		A tela de exibição exibe E11	Controlar a placa de circuito impresso e iniciar a falha de comunicação da placa de circuito impresso	
		A tela de exibição exibe E12	Receber PCB e iniciar falha de comunicação PCB	
		A tela de exibição exibe E13	Sensor de bóia aberto / curto-circuito	
		A tela de exibição exibe E14	Falha na correção do sensor de flutuação	
		A tela de exibição exibe E15	Sensor de temperatura ligado Falha na placa de recepção	
		A tela de exibição exibe E17	Falha na placa de circuito impresso	
		Ecrã E18	Iniciar falha na placa de circuito impresso	
A tela de exibição exibe EC	A tampa está na posição errada	Coloque a tampa na posição correta		

Se a falha não for corrigida após a realização das verificações acima, entre em contacto com um centro de serviço profissional para reparo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

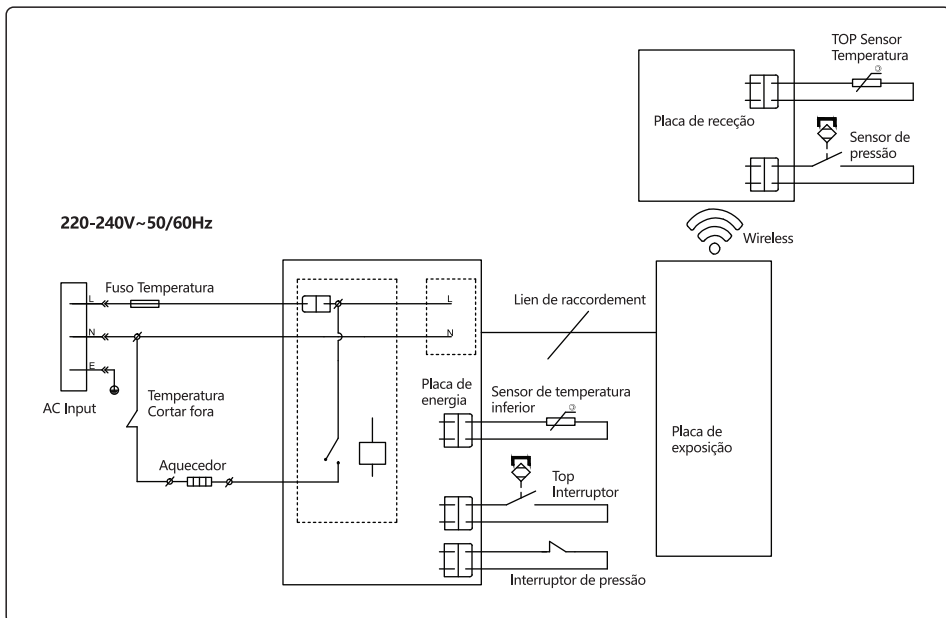
1. Limpe o fogão após cada uso.
2. Antes de limpar o fogão, desconecte o cabo de alimentação e aguarde até ele esfriar completamente.
3. Abra a tampa corretamente e remova a panela interna. Primeiro limpe com detergente e depois enxágue bem com água. Seque com um pano macio.
4. Remova a placa de cobertura removível e enxágue com água. Após a limpeza, recoloque a tampa removível; caso contrário, o fogão não poderá funcionar normalmente.
5. Remova a válvula de escape e a válvula de bóia, lave com água e coloque-as em suas posições originais.
6. Verifique se a válvula de bóia e a válvula de escape estão bloqueadas. Limpe a placa de aquecimento com um pano.
7. Limpe a tampa e o corpo do fogão com um pano. Não molhe o corpo do fogão em água ou borrifre-o com água ou qualquer outro líquido.

8. Após a limpeza e manutenção, verifique se a tampa removível, a válvula de escape, a válvula de bóia e outros componentes estão instalados corretamente.

ARMAZENAMENTO

- Limpe regularmente o fogão e remova qualquer óleo ou sujidade.
- Guarde a panela de pressão elétrica a pelo menos 30 cm de outros utensílios de cozinha.

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO ELÉTRICO



DECLARAÇÃO ESPECIAL

Adição:

Quaisquer melhorias técnicas devem ser colocadas no manual revisado sem aviso prévio; para quaisquer alterações na aparência e cor, as do produto real prevalecerão.



Esta marca indica que este produto não pode ser descartado junto com outros resíduos domésticos na UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte não controlado de resíduos, recicle-o com responsabilidade para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o dispositivo usado, use sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor de quem o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

GARANTIA: 2 ANOS



SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA
B45824786

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