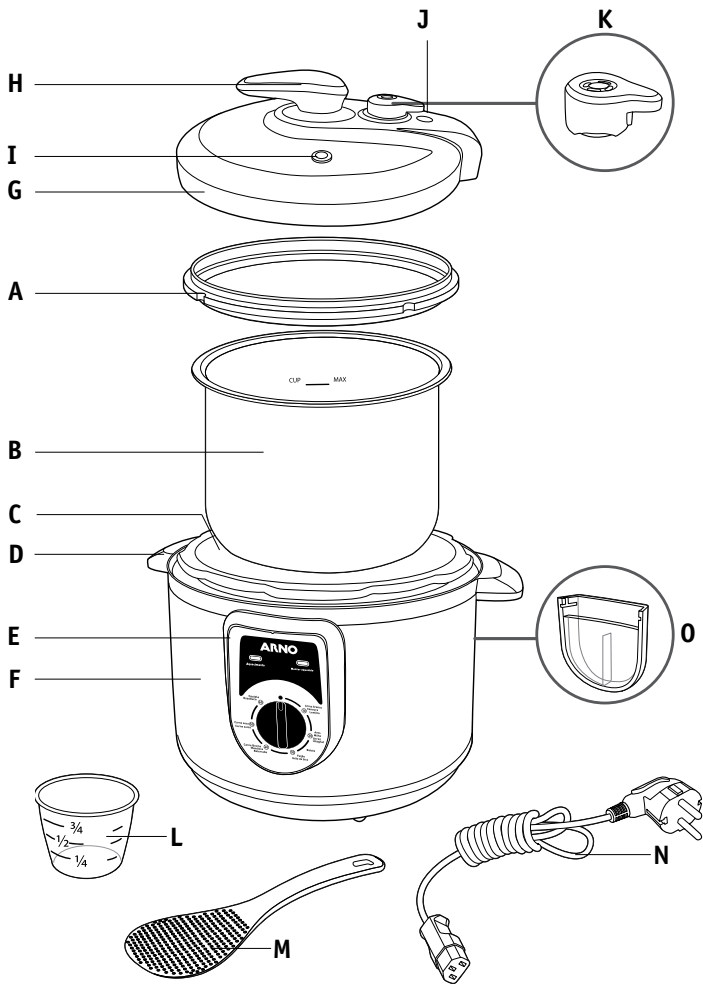


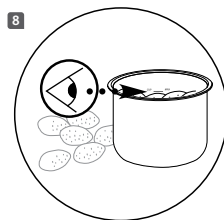
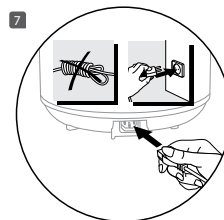
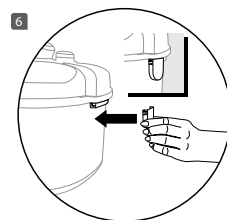
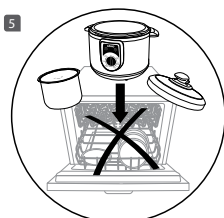
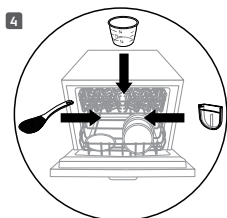
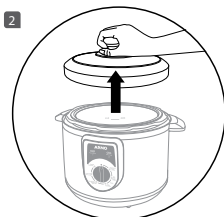
ARNO

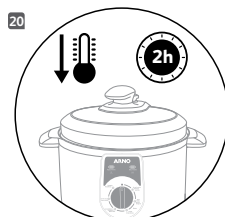
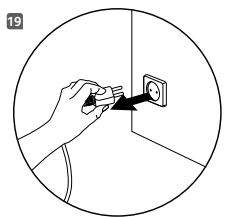
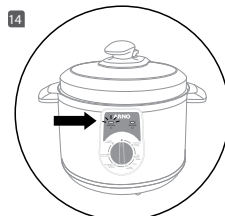
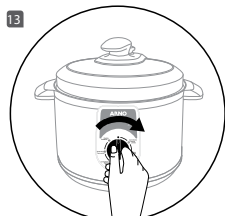
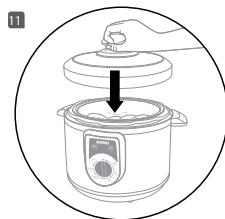
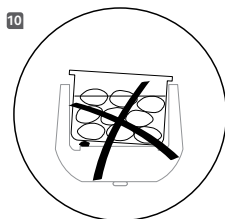
PT
ES
EN

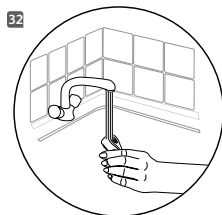
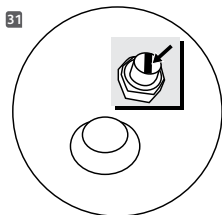
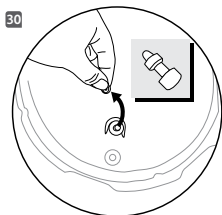
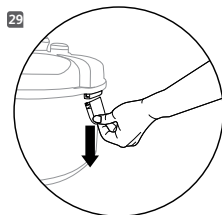
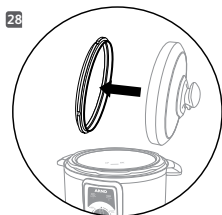
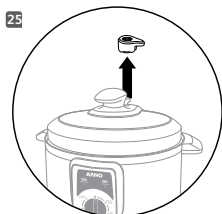
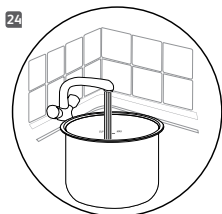
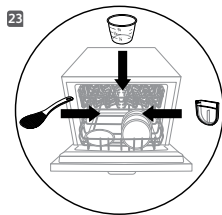
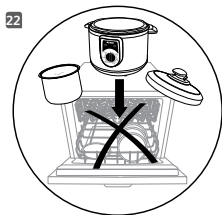
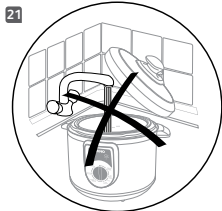


www.arno.com.br









INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções seguintes.

- Utilize o seu aparelho apenas dentro de casa.
- Para a limpeza do seu aparelho, consulte as instruções de utilização. Pode lavar a cuba de cozimento em água quente com sabão. Limpe o corpo do aparelho com um pano úmido.
- Este aparelho não deve ser imerso em água.
- Uma utilização incorreta do seu aparelho e dos seus acessórios pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Após a utilização, o elemento de aquecimento preserva algum calor residual.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador. Não substitua o cabo de alimentação fornecido por outro cabo.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,

- em fazendas,
- pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter similar,
- em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Não encha o aparelho para além da marca MÁX da cuba. Durante o funcionamento, encha a cuba apenas até meio quando cozinhar alimentos que se dilatam, tais como arroz ou legumes desidratados, **reduzindo** o volume de água para evitar o risco de derramamento.
- Siga as recomendações relativas ao volume de alimentos e de água para evitar derrames que possam danificar o aparelho e causar ferimentos corporais.
- Antes de utilizar o aparelho, verifique se a válvula flutuante, a válvula de segurança e a válvula do limite de pressão estão limpas (consulte a secção Limpeza e manutenção).
- Não coloque quaisquer objetos estranhos no sistema de descompressão **Jamais substitua as válvulas originais por outras não produzidas pelo fabricante especificamente para este produto, sob o risco de acidentes, perda da garantia e ausência de responsabilidade do fabricante.**
- Abrir a tampa, segure-a sempre pela pega de abertura/fechamento. Coloque o braço no alinhamento das pegas laterais de transporte. Tome cuidado, a água quente pode ficar armazenada entre o anel de vedação e a tampa, o que poderia provocar queimaduras.

- Tenha também cuidado com o risco de queimaduras com o vapor que sai do aparelho no momento da abertura. Primeiro, entreabra a tampa para deixar sair o vapor suavemente.
- Nunca tente forçar a abertura da tampa. Não abra a tampa enquanto o aparelho estiver sob pressão. Para isso, consulte as Instruções de utilização.
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num outro país que não aquele onde foi comprado, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser verificado.
- Utilize apenas peças sobressalentes adequadas ao seu modelo. Esta recomendação é particularmente importante no que se refere ao anel de vedação, à cuba de cozimento e à tampa.
- Tenha cuidado para não danificar o anel de vedação. Se ficar danificado, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para o Substituir – ló.
- A fonte de calor para a cozedura está incluída no aparelho.
- Nunca coloque o aparelho num forno aquecido ou sobre uma placa quente. Não coloque o aparelho perto de uma chama viva ou de um objeto inflamável.
- Não aqueça a cuba de cozimento com outra fonte de calor que não seja a placa de aquecimento do aparelho, nem utilize outra cuba. A cuba de cozimento também não pode ser utilizada com outros aparelhos.
- Quando o aparelho estiver sob pressão, não é recomendado mover o aparelho. Nunca toque nas partes quentes do aparelho.
- Para o deslocar, utilize as pegas previstas para o efeito e luvas de cozinha, se necessário. Nunca utilize a pega da tampa para elevar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho noutras aplicações diferentes daquelas para as quais foi concebido.
- Este aparelho não se destina a esterilização. **Não** o utilize para esterilizar frascos. Certifique-se de que o aparelho está correctamente fechado antes de aumentar a pressão (consulte as Instruções de utilização).
- Nunca utilize o aparelho vazio, sem a cuba ou líquido no interior da mesma. Se o fizer, poderá provocar danos sérios no aparelho.
- Quando cozinhar carne com pele grossa (por exemplo, língua de vaca), depois de terminada o cozimento não fure a pele, caso tenha uma aparência inchada, pois poderá queimar-se. Fure-a antes de começar o preparo.
- Quando cozinhar alimentos de textura espessa (grão, frutas cristalizadas, etc.) agite suavemente o aparelho antes de o abrir para evitar que os alimentos esguichem ou que os sucos do cozimento salpiquem quando abrir.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Só é permitido tostar/dourar.
- No modo de dourar, tenha cuidado com os riscos de queimaduras devido aos respingos quando adicionar alimentos ou ingredientes na cuba quente.

- Durante o cozimento e durante a liberação automática de pressão no fim da cozedura, o aparelho libera calor e vapor. Nesse momento, afaste bem o rosto e as mãos do aparelho, para não sofrer queimaduras. Não toque na tampa durante o cozimento.
- Não coloque qualquer elemento (pano ou outro) entre a tampa e o corpo do aparelho para manter a tampa aberta, pois poderá provocar uma deformação permanente do anel vedação.
- Nunca toque nos dispositivos de segurança, exceto durante a limpeza e a manutenção do aparelho, que devem ser realizadas de acordo com as instruções fornecidas.
- Mantenha sempre limpos a parte inferior da cuba de cozimento e o elemento de aquecimento. Mantenha o elemento central do tabuleiro de aquecimento móvel.
- **Não encha o aparelho sem a cuba de cozimento instalada.**
- Utilize uma colher de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente da cuba. Nunca corte os alimentos diretamente na cuba de cozimento.
- Se for libertada uma quantidade significativa de vapor do rebordo da tampa, desligue imediatamente o cabo de alimentação e verifique a limpeza do aparelho. Se for necessário, envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não segure o aparelho pelas pegadas da cuba amovível. Utilize sempre as duas pegadas laterais situadas no corpo do aparelho, utilizando luvas de cozinha, se o aparelho estiver quente. Para uma maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada antes de qualquer transporte.
- Se, durante um cozimento sob pressão, for continuamente liberada pressão pela válvula silenciosa do aparelho (durante mais de um minuto), envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não utilize um aparelho danificado; envie-o para o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

- Utilize apenas as peças sobressalentes disponibilizadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- A garantia não abrange o desgaste normal da cuba de cozimento.
- Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. A utilização em desconformidade com as presentes instruções acarretará na ausência de responsabilidade do fabricante por danos, bem como na perda da garantia do produto.
- Em conformidade com os regulamentos em vigor, o aparelho deve ser preparado e tornado inutilizável (desligando-o e cortando o cabo de alimentação) antes de ser eliminado.



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

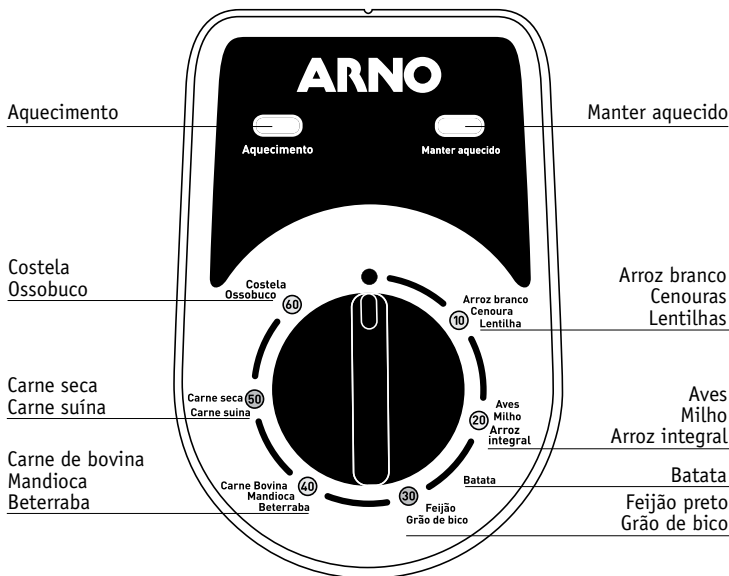
① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- A Anel de vedação
- B Cuba de cozimento
- C Elemento de aquecimento
- D Pegas de transporte
- E Painel de controle
- F Base
- G Tampa
- H Pega da tampa
- I Válvula de segurança
- J Válvula flutuante
- K Válvula de limite de pressão
- L Copo medidor
- M Colher para arroz
- N Cabo de alimentação
- O Coletor de condensação

PAINEL DE CONTROLE



■ ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remover a embalagem

- Retire o seu aparelho da embalagem. Guarde o seu cartão de garantia e leia as instruções de operação antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. Remova todos os materiais de embalagem do interior do aparelho: sacos de plástico, acessórios (concha para arroz, copo medidor e coletor de condensação) bem como a cabo de alimentação - fig. 3.
- Remova o adesivo promocional do aparelho antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

A tampa

- Para abrir a tampa, segure a pega, gire-a para a direita, levante-a e puxe a tampa para fora - fig. 1-2.

Limpeza

- Atenção: apenas os acessórios podem ir à máquina de lavar louça.
- Enxague a cuba de cozimento, o coletor de condensação, o anel de vedação.

Utilizar o aparelho pela primeira vez

- Desenrole o cabo de alimentação; ligue-o ao aparelho e em seguida ligue o cabo a uma tomada - fig. 7.

■ INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Coloque o coletor de condensação no devido lugar.

Tire para fora a cuba de cozimento e adicione os ingredientes

- Remova a cuba de cozimento.
- Coloque os ingredientes na cuba de cozimento.
- Note que o nível dos alimentos e líquidos nunca deve exceder o nível máximo marcado na cuba de cozimento - fig. 8.

Coloque a cuba de cozimento no aparelho

- Limpe o fundo da cuba de cozimento e remova quaisquer resíduos de alimentos da placa de aquecimento. Em seguida coloque a cuba de cozimento dentro do aparelho - fig. 9-10.
- Nunca use o aparelho sem a cuba de cozimento.

Feche e trave a tampa

- Verifique se o anel de vedação está colocado com segurança na sua tampa de suporte.
- Coloque a tampa no aparelho e gire-a para a esquerda - fig. 11-12.

Coloque a válvula de limite de pressão

- Posicione a válvula de limite de pressão e assegure-se de que fique instalada. Note que a válvula não se encaixa com um clique e que fica sempre um pouco solta. Verifique se a válvula de limite de pressão está em baixo antes de iniciar a cozimento na pressão (veja a descrição do aparelho).

ILUSTRAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

1. Verificação automática com a energia ligada (standby)

- Ligue a fonte de alimentação, o sistema inicia a verificação automática e acende a luz de «Aquecimento».

2. Modo de funcionamento

- A Painela de Pressão Elétrica proporciona uma variedade de refeições variadas ao pouco tempo.
- Basta rodar o botão rotativo para selecionar a escolha de alimentos da lista ao redor. É um temporizador ajustável de 0 a 60 minutos de manutenção de pressão, para cozinhar sob pressão diferentes ingredientes e receitas.

Alimento	Temp.	Tempo	Observação
Arroz branco	114 °C	10 minutos	
Cenoura		10 minutos	Cortada ao meio
Lentilha		10 minutos	
Aves		20 minutos	Pedaços com osso
Milho		20 minutos	Inteiro
Arroz integral		20 minutos	
Batata		25 minutos	Inteira, com casca
Feijão		30 minutos	35 minutos de cozimento (feijão de molho na água por 30 minutos) 40 minutos de cozimento (feijão seco).
Grão de bico		30 minutos	30 minutos de cozimento (grão de bico de molho na água por 2 horas) 50 minutos de cozimento (grão de bico seco).
Carne Bovina		40 minutos	Cortada em cubos grandes (~ 4 cm por 4 cm)
Mandioca		40 minutos	Cortada em pedaços (~ 6 cm de comprimento)
Beterraba		40 minutos	Inteira, com casca
Carne Seca		50 minutos	Dessalgada, cortada em cubos grandes (~ 4 cm por 4 cm)
Carne Suína		50 minutos	Peça inteira (~ 400 g)
Costela		60 minutos	
Ossobuco		60 minutos	Pedacço (~ 500 g)

3. Manter Aquecido

- Quando o botão rotativo volta à posição original “●”, a panela de pressão elétrica alterna automaticamente para manter um ambiente quente. De forma a obter ótimos resultados de cozadura, recomendamos que não mantenha o aparelho na função de “manter quente” durante mais de 5 horas, mantendo a tampa bem fechada.

4. Definição de tempo

- Pode ajustar o tempo de cozimento girando o botão rotativo. O timer está em contagem decrescente apenas quando o aparelho está a cozinando.

5. Parar o cozimento

- Pode parar o processo de cozimento girando o botão rotativo para a posição original.

6. Abrir a tampa

Quando o cozimento sob pressão está completo, o vapor é libertado girando manualmente a válvula de segurança - fig. 16, o que demora de alguns segundos até 10 minutos dependendo da quantidade de líquido existente no interior.

- Para abrir a tampa, segure na pega, gire-a para a direita, levante e puxe a tampa para fora - fig. 17-18.
- Desligue o cabo de alimentação da tomada de corrente - fig. 19.

Nota : Tenha muito cuidado com o vapor quente que sai da cuba. Mantenha o rosto e as mãos afastados do fluxo de vapor.

■ COZIMENTO SOB PRESSÃO

- Quando a pressão se forma dentro do aparelho, a válvula flutuante levanta-se. O travão de segurança na tampa é então ativado e a tampa não poderá ser aberta durante o cozimento. Nunca tente abrir a tampa durante o cozimento na pressão.
- Nas primeiras vezes que usar a panela de pressão, poderá notar um ligeiro vazamento no indicador de nível de pressão e no aro vedante. Isso é normal e ocorre quando se forma o vapor.
- Durante o cozimento também pode ocorrer algum vazamento na abertura da válvula de pressão.
- É normal que uma pequena quantidade de vapor escape durante o cozimento (porque se trata de uma válvula de segurança).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Quando os seus alimentos estão cozidos, desligue o aparelho para limpá-lo - fig. 19. Recomenda-se limpar o aparelho após cada utilização.
- Limpe a parte exterior e o interior da tampa com um pano úmido - fig. 26-27. Não mergulhe o aparelho em água nem coloque água sobre ele sem a cuba no interior - fig. 21.
- Remova o coletor de condensação e lave-o bem debaixo de água. Volte a colocá-lo na sua posição original - fig. 29.
- Lave o anel de vedação. Seque-o bem antes de voltar a colocá-lo.
- Para limpar a válvula flutuante, retire a tampa - fig. 2 depois remova a válvula da tampa com cuidado - fig. 30 e lave-a com de água. Seque-a bem. Tenha cuidado para que o duto fique devidamente limpo antes de colocar a válvula flutuante de volta à sua posição original.
- Limpe a cuba de cozimento e os acessórios. Apenas os acessórios laváveis na máquina - fig. 23. Não utilize um esfregão para limpar a cuba, pois isso pode danificar o seu revestimento antiaderente.
- Remova a válvula de limite de pressão do tubo e lave a válvula e o tubo com água. Depois de secos, tenha cuidado para que o duto do tubo esteja devidamente limpo antes de voltar a instalar a válvula - fig. 25-32.
- Faça pressão na parte interna da mola da válvula de segurança para verificar se não está obstruída - Fig.31.
- Nunca mergulhe o aparelho. Sempre use a cuba de cozimento fornecida. Não coloque água ou alimentos diretamente para dentro do aparelho - fig. 21.
- Caso mergulhe inadvertidamente o aparelho em água ou derrame água diretamente sobre o elemento de aquecimento (quando a cuba não está instalada), leve-o ao centro de assistência para reparação.
- Limpe o aparelho depois de cada utilização.
- Mude o anel de vedação a cada 2 anos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E REPARAÇÃO

Não é possível abrir a tampa.	Não é possível abrir por causa da pressão na cuba interior.	Gire o botão de liberação de pressão - fig. 16, e aguarde que a pressão na panela seja completamente liberada. Mantenha o rosto e as mãos afastados da tampa e da pega.
	A pressão na panela foi totalmente liberada, mas a válvula flutuante está presa porque está muito suja e, portanto, incapaz de se mover para baixo.	a. Certifique-se de que a pressão é totalmente liberada deixando a panela arrefecer completamente por 2 horas no mínimo (mas não debaixo de água). b. Use uma vara para cutucar a válvula flutuante, para a fazer cair. Tenha cuidado, mantenha o rosto afastado da tampa e da pega. c. Para a próxima utilização, lave e limpe a válvula flutuante.
Não é possível fechar a tampa.	O anel de vedação não está instalado corretamente.	Instale corretamente o anel de vedação.
	A válvula flutuante está presa porque está muito suja e, portanto, incapaz de se mover para baixo.	a. Use uma vara para cutucar a válvula flutuante, para a fazer cair. b. Para a próxima utilização, lave e limpe a válvula flutuante.
Intensa liberação de pressão da válvula de limite de pressão.	Controle de pressão defeituoso resultando em libertação de pressão.	Enviar para o departamento de manutenção e reparação.
	A válvula de limite de pressão não encaixou no lugar.	Pressione suavemente a válvula de limite de pressão para fazê-la encaixar no lugar. Se necessário, lave bem e limpe a válvula de limite de pressão e o tubo interno (veja as etapas de limpeza na página 14 - fig. 25-32).
Os alimentos não estão cozinhados.	Arroz: a quantidade de água não está correta.	Use a quantidade necessária de arroz/água. Certifique-se que a válvula de limite de pressão não está suja e a criar vazamento durante o cozimento.
	Sem eletricidade da rede elétrica.	Verifique o circuito elétrico da casa.
Vapor a escapar da tampa.	O anel de vedação não foi instalado corretamente, ou está sujo.	Remova o aro vedante, limpe-o e volte a instalá-lo devidamente, na posição correta (veja na página 13-14, as etapas de limpeza do anel de vedação).

■ CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
 - Para limpiar el aparato, consulte las instrucciones de uso.
- ES** Puede lavar el bol en agua caliente con jabón. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
 - Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañarlo y provocar lesiones.
 - No toque nunca las partes calientes del aparato. Después de utilizarlo, el elemento calentador presenta un calor residual.
 - Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentaciones aplicables (Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
 - Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable por su seguridad, o hayan sido instruídas sobre el uso correcto del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
 - Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro. No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.
 - Este aparato se ha diseñado únicamente para uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- en espacios de descanso o cocinas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- en granjas,
- por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos tipo residencia,
- en casas de turismo rural.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Manténgalo con su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deber jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la cubeta. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la cubeta solamente hasta la mitad; **reduzca** el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, lo que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Antes de usar el aparato, compruebe que la válvula de flotador, la válvula de seguridad y la válvula limitadora de presión estén limpias (ver sección "Limpieza y mantenimiento").
- No coloque objetos extraños en el sistema de salida de presión. No reemplace las válvulas.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la tapa y correría riesgo de quemarse.

- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo. Primero, gire solo un poco la tapa para dejar que salga el vapor lentamente.
- Nunca intente forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las “Instrucciones de Uso”.
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto al de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere a la junta de sellado, la cubeta de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de sellado. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la cubeta de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra cubeta. No utilice tampoco la cubeta de cocción con otros aparatos.
- No se recomienda al mover el aparato cuando éste se encuentre sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal fin y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las “Instrucciones de Uso”).
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la cubeta o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.
- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perfore la piel si ésta se ha inflado durante la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.
- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.
- Si utiliza el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la cubeta caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción, y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.

- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la cubeta de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la cubeta de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta. No corte nunca los alimentos directamente en la cubeta de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del mismo. En caso necesario, envíelo a un Centro de Servicio autorizado para su reparación.
- No traslade el aparato sujetándolo por las asas de la cubeta extraíble. Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), llévelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio autorizado.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Autorizado.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la cubeta de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

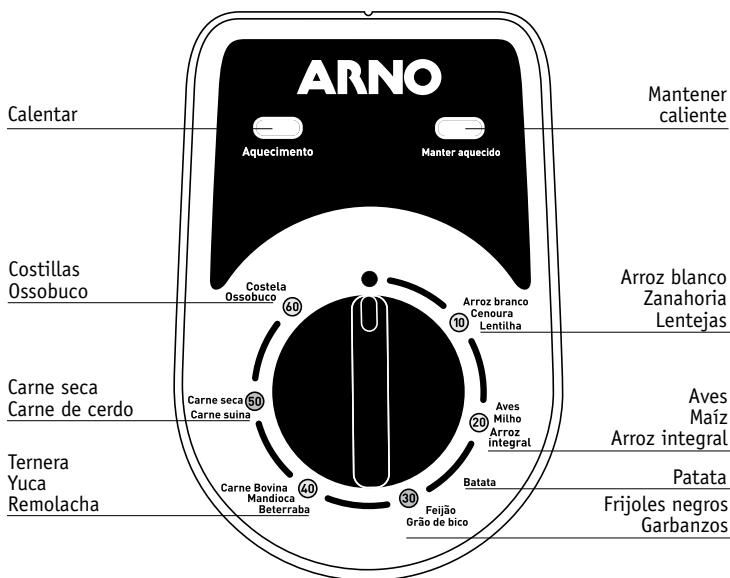
① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Autorizados Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

- A Junta de sellado
- B Olla
- C Calentador
- D Asas de transporte
- E Panel de control
- F Base
- G Tapa
- H Mango de la tapa
- I Válvula de seguridad
- J Válvula de flotador
- K Válvula limitadora de presión
- L Jarra medidora
- M Cuchara para arroz
- N Cable de alimentación
- O Colector de condensación

PANEL DE CONTROL



■ ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el embalaje

- Saque el aparato de su caja. Guarde la tarjeta de la garantía y no se olvide de leer las instrucciones de uso antes de utilizarlo por primera vez.
- Coloque el aparato en una superficie plana. Retire todos los materiales de embalaje que haya dentro del aparato: bolsas de plástico, accesorios (cuchara para arroz, jarra medidora y colector de condensación), así como el enchufe - fig. 3.
- Quite el adhesivo promocional que lleva el aparato antes de utilizarlo por primera vez.

La tapa

- Para abrir la tapa, agarre el mango, gírelo hacia la derecha y tire hacia arriba - fig. 1-2.

Limpieza

- Cuidado: solo los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.
- Enjuague con agua la olla, el colector de condensación y la junta de sellado.

La primera vez que utilice el aparato

- Desenrolle el cable de alimentación; conéctelo al aparato y luego a una toma de corriente con conexión a tierra - fig. 7.

■ INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el colector de condensación en su sitio.

Saque la olla y añada los ingredientes

- Quite la olla.
- Introduzca los ingredientes en la olla.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debería exceder la marca de nivel máximo de la olla - fig. 8.

Coloque la olla en el aparato.

- Limpie la parte inferior de la olla y quite cualquier resto de comida de la placa calentadora. A continuación, coloque la olla en el aparato - fig. 9-10.
- No utilice el aparato sin la olla.

Cierre la tapa y séllela bien

- Compruebe que la junta de sellado está bien colocada sobre su cubierta de apoyo.
- Póngale la tapa al aparato y gírela a la izquierda - fig. 11-12.

Coloque la válvula limitadora de presión

- Coloque la válvula limitadora de presión y asegúrese de que está bien puesta. Tenga en cuenta que la válvula no encaja en su sitio, sino que queda más o menos suelta. Asegúrese de que la válvula limitadora de presión está abajo antes de cocinar a presión (ver descripción del aparato).

ILUSTRACIÓN DE LA FUNCIÓN

1. Auto-test en modo encendido (espera o standby)

- Conecte el aparato a la corriente. El sistema realizará una comprobación de sí mismo y la luz «warm» (caliente) se enciende.

2. Modo de funcionamiento

- La olla eléctrica a presión cocina deliciosos platos con rapidez.
- Solo tiene que girar la rueda para seleccionar el plato que desee entre los especificados. El temporizador mantiene la presión de manera regulable entre 0 y 60 minutos para cocinar diferentes ingredientes y recetas.

Alimento elegido	Temp.	Tiempo	Comentarios
Arroz blanco	114 °C	10 minutos	
Zanahoria		10 minutos	Cortar por la mitad
Lentejas		10 minutos	
Aves		20 minutos	Trozos con hueso
Maíz		20 minutos	Entero
Arroz integral		20 minutos	
Patata		25 minutos	Enteras, sin pelar
Frijoles negros		30 minutos	35 minutos de cocción (si han estado previamente en agua 30 minutos) 40 minutos (si están secos).
Garbanzos		30 minutos	30 minutos de cocción (garbanzos que han estado en agua 2 horas) 50 minutos (garbanzos secos).
Carne de ternera		40 minutos	Cortada en trozos (~ 4 cm por 4 cm)
Yuca		40 minutos	Cortada en trozos (~ 6 cm de largo)
Remolacha		40 minutos	Enteras sin pelar
Carne seca (charque)		50 minutos	Desalada, cortada en cubos grandes (~ 4 cm por 4 cm)
Carne de cerdo		50 minutos	Trozo entero (~ 400 g)
Costillas	60 minutos		
Ossobuco	60 minutos	En bloque (~ 500 g)	

3. Mantener caliente

- Cuando la rueda giratoria se encuentre en la posición original “●”, la olla eléctrica a presión pasa automáticamente al modo “mantener caliente”. A fin de obtener los mejores resultados de cocción, recomendamos no dejar el aparato en el modo “mantener caliente” más de 5 horas con la tapa bien cerrada.

4. Elegir el tiempo

- Puedes regular el tiempo de cocinado girando la rueda. El temporizador cuenta hacia atrás solo cuando el aparato está cocinando.

5. Detener el proceso

- Puede detener el proceso de cocinado girando la rueda hasta la posición original.

6. Apertura de la tapa

Una vez que ha acabado de cocinar a presión, el vapor saldrá si gira de forma manual la válvula de seguridad - fig. 16. Tardará desde solo unos segundos a 10 minutos, según la cantidad de líquido que haya dentro.

- Para abrir la tapa, agarre el mango, gírelo hacia la derecha y tire hacia arriba - fig. 17-18.
- Desenchufe el cable de alimentación - fig. 19.

Nota : Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la olla. Mantenga cara y manos alejados del flujo de vapor.

■ COCINA A PRESIÓN

- Una vez que se ha creado presión en el aparato, la válvula de flotador se elevará. El cierre de seguridad de la tapa se activa entonces y la tapa no podrá abrirse mientras se cocinan los alimentos. Nunca intente abrir la tapa cuando se esté cocinando a presión.
- Las primeras veces que utilice la olla a presión, puede que note que hay pequeñas fugas que salen del indicador de nivel de presión y de la junta de sellado. Esto es normal y ocurrirá cuando aumente la presión.
- También puede que mientras se cocinan los alimentos se produzca una pequeña fuga en la abertura de la válvula de presión.
- Es normal que se escape un poco de vapor mientras se cocina (ya que la válvula es una válvula de seguridad).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez que los alimentos están cocidos, desenchufe el artefacto para limpiarlo - fig. 19. Se recomienda limpiarlo luego de cada uso.
- Limpie el alojamiento y el interior de la tapa con un paño húmedo - fig. 26-27. No sumerja el artefacto en agua ni vierta agua dentro de este sin el recipiente interno - fig. 21.
- Quite el dispositivo de captación de condensación y límpielo exhaustivamente bajo el agua. Colóquelo nuevamente en su posición original - fig. 29.
- Enjuague la junta de sellado. Séquela bien antes de colocarla nuevamente en su lugar.
- Para limpiar la válvula esférica, quite la tapa - fig. 2 luego retire la válvula cuidadosamente de la tapa - fig. 30 y enjuáguela bajo el agua. Séquela bien. Procure que el conducto se haya limpiado adecuadamente antes de colocar la válvula esférica nuevamente en su posición original.
- Limpie el recipiente de cocción y los accesorios. Solo los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas - fig. 23. No utilice una esponja metálica para limpiar el recipiente ya que esta puede dañar el recubrimiento antiadherente del recipiente.
- Quite la válvula de limitación de presión del tubo y limpie tanto la válvula como el tubo con agua. Una vez que esté seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté bien limpio para conectar la válvula nuevamente - fig. 25-32.
- Presione la parte interna del muelle de la válvula de seguridad para comprobar que no está atascada - fig. 31.
- No sumerja el artefacto. Utilice siempre el recipiente de cocción proporcionado. No vierta agua ni alimentos directamente dentro del artefacto - fig. 21.
- Si por descuido sumerge el artefacto en el agua o derrama agua directamente en el elemento de calentamiento (cuando el recipiente no está colocado), llévelo al centro de servicio para repararlo.
- Limpie el artefacto luego de cada uso.
- Cambie la junta de sellado cada 2 años.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y REPARACIÓN

No se abre la tapa	No se abre porque hay presión en el interior de la olla.	Gire el botón de liberación de presión - fig. 16, y espere que salga toda la presión de la olla. Mantenga cara y manos alejadas de la tapa y del mango.
	Ya no queda presión dentro de la olla pero la válvula de flotador está atascada porque está muy sucia y, por tanto, no se puede desplazar hacia abajo.	<p>a. Asegúrese de que no queda nada de presión dejando que se enfríe por completo durante un mínimo de 2 horas (no bajo agua).</p> <p>b. Utilice un palito para dar toques a la válvula y que caiga hacia abajo. tenga cuidado, mantenga cara y manos alejadas de la tapa y del mango.</p> <p>c. Limpie la válvula de flotador para la próxima vez que utilice el aparato.</p>
No se puede cerrar la tapa.	La junta de sellado no está bien puesta.	Instale bien la junta de sellado.
	La válvula de flotador está atascada porque está muy sucia y, por tanto, no se puede desplazar hacia abajo.	<p>a. Utilice un palito para dar toques a la válvula y que caiga hacia abajo.</p> <p>b. Limpie la válvula de flotador para la próxima vez que utilice el aparato.</p>
Intensa liberación de presión en la válvula limitadora.	Un control de la presión defectuoso originó la liberación de presión.	Mándelo al departamento de mantenimiento y reparaciones.
	La válvula limitadora de presión no entró bien en su sitio.	Presione con delicadeza la válvula limitadora de presión para que entre en su sitio. Si fuera necesario, limpie bien la válvula limitadora de presión y el conducto interno (ver pasos de limpieza, página 14 - fig. 25-32).
La comida no se ha hecho	Arroz: la proporción de agua no es correcta.	Utilice las proporciones adecuadas de arroz y agua. Asegúrese de que la válvula limitadora de presión no está sucia y crea fugas durante el proceso de cocina.
	No recibe electricidad de la red.	Revise el circuito eléctrico del hogar.
Sale vapor de la tapa.	La junta de sellado no fue bien instalada o está sucia.	Quite la junta, límpiela y reinstálela bien, en la posición correcta (ver páginas 13-14, pasos de limpieza de la junta de la tapa).

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl in soapy hot water. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables.
Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Before using your appliance, check that the float valve, safety valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valves.
- When you open the lid, always hold it by the lid handle. Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.

- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- We do not recommend to move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do **not** use it to sterilise jars.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chickpeas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.

- **Do not fill up your appliance without its cooking pot.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the handles of the removable pot. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



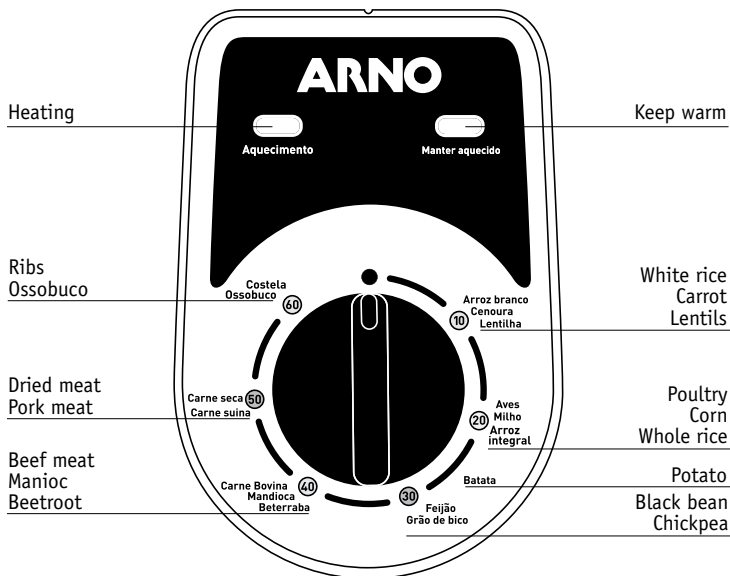
Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| A Sealing gasket | I Safety valve |
| B Cooking pot | J Float valve |
| C Heating element | K Pressure limit valve |
| D Transport handle | L Measuring cup |
| E Control panel | M Rice ladle |
| F Base | N Power cord |
| G Lid | O Condensation collector |
| H Lid handle | |

CONTROL PANEL



BEFORE FIRST USE

Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (rice ladle, measuring cup & condensation collector) as well as the plug - fig. 3.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

The lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn it to the right, lift and pull up the lid - fig. 1-2.

Cleaning

- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- Rinse the cooking pot, the condensation collector, the sealing gasket.

Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord; connect it to the appliance then to a grounded socket - fig. 7.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the MAX level marking on the cooking pot - fig. 8.

Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 9-10.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Put the lid on the appliance and turn it on the left - fig. 11-12.

Place the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description).

FUNCTION ILLUSTRATION

1. Self test with power on (standby)

- Connect the power supply, system starts to self check, and the light of «warm» light on.

2. Working mode

- The Electric Pressure Cooker provides a variety of delicious meals in no time.
- Simply turn the rotary knob to select Food choice listed around. It is a 0 to 60 minutes adjustable pressure keeping timer, to cook under pressure different ingredients and recipes.

Food choice	Temp.	Timing	Comments
White rice	114 °C	10 minutes	
Carrot		10 minutes	Cut in half
Lentil		10 minutes	
Poultry		20 minutes	Pieces with bone
Corn		20 minutes	Whole
Whole rice		20 minutes	
Potato		25 minutes	Whole, unpeeled
Black beans		30 minutes	35 minutes of cooking (if black beans have been soaked in water for 30 minutes) 40 minutes of cooking (if dried beans).
Chickpeas		30 minutes	30 minutes of cooking (soak chickpeas in water for 2 hours) 50 minutes of cooking (dried chickpeas).
Beef meat		40 minutes	Cutting in pieces (~ 4 cm per 4 cm)
Manioc		40 minutes	Cutting in pieces (~ 6 cm length)
Beetroot		40 minutes	Whole unpeeled
Dried meat		50 minutes	Desalted, cut into large cubes(~ 4 cm per 4 cm)
Pork meat		50 minutes	Whole piece (~ 400 g)
Ribs		60 minutes	
Ossobuco	60 minutes	Piece (~ 500 g)	

3. Keep Warm

- When the rotary knob is at the original position “●”, the electric pressure cooker automatically switches to keep warm setting. In order to get optimal cooking results, we recommend not to maintain the appliance in keep warm more than 5 hours, keeping the lid well sealed.

4. Time setting

- You can adjust your cooking time by turning the rotary knob. The timer is counting down only when the appliance is under cooking.

5. Stop the cooking

- You can stop the cooking process by turning the rotary knob to the original position.

6. Opening the lid

After cooking under pressure is completed, steam will be released by turning manually the safety valve - fig. 16, it will take only a few seconds to 10 minutes depends on quantity of liquid inside.

- To open the lid, take hold of the handle, turn it the right, lift and pull up the lid - fig. 17-18.
- Unplug the power cord - fig. 19.

Note : Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands from the steam flow.

■ PRESSURE COOKING

- Once pressure has built up in the appliance, the float valve will rise. The safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure level indicator and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Some leaking from the pressure valve opening may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Once your food is cooked, unplug the appliance to clean it - fig. 19. It is recommended to clean your appliance after each use.
- Clean the housing and the inside of the lid with a damp cloth - fig. 26-27. Do not immerse the appliance in water or pour water into it without the inner bowl - fig. 21.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 29.
- Rinse the sealing gasket. Dry it off thoroughly before placing it back.
- To clean the float valve, remove the lid - fig. 2 then remove the valve gently from the lid - fig. 30 and rinse it under water. Dry it off thoroughly. Take care that the duct is properly cleaned before to place the float valve back in its original position.
- Clean the cooking pot and the accessories. Only the accessories are dishwasher safe - fig. 23. Do not use a scourer to clean the pot as this can damage the non-stick coating in the pot.
- Remove the pressure limit valve from the pipe and clean both valve and pipe with water. Once dry, take care that duct of the pipe is properly cleaned before to plug the valve back on it - fig. 25-32.
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged - Fig. 31.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance - fig. 21.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Change the sealing gasket every 2 years.

■ TROUBLESHOOTING AND REPAIR

Unable to open lid.	Unable to open because of pressure in the inner pot.	Turn the pressure release button - fig. 16, and wait for the pressure in the pot to be completely released. Keep your face and hands away from the lid and the handle.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	<p>a. Be sure the pressure is totally released by complete cool down 2 hours minimum (not under water).</p> <p>b. Use a stick to poke the float valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle.</p> <p>c. For next use, please clean and wipe the float valve.</p>
Unable to close lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	<p>a. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down.</p> <p>b. For next use, please clean and wipe the float valve.</p>
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Gentling press the pressure limit valve to make it fall into place. If necessary, clean properly and wipe the pressure limit valve and internal pipe (see cleaning steps page 14 - fig. 25-32).
Food is uncooked.	Rice: water ratio is incorrect.	Use the required rice/water ratio. Be sure the pressure limit valve is not dirty and create leakage during cooking.
	No electricity from the power grid.	Check the home electric circuit.
Steam leaking from lid.	The sealing gasket was not properly installed, or is dirty.	Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in correct position (see page 13-14, cleaning steps of the lid gasket).

ARNO

PT 06 - 15

ES 16 - 25

EN 26 - 35