



OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA - MANUAL DE INSTRUCCIONES  
ELECTRIC PRESSURE COOKER - INSTRUCTION MANUAL  
AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS  
PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA - MANUAL DE INSTRUÇÕES



---

HPE 6075

---

Sonifer, S.A.  
Avenida de Santiago, 86  
30007 Murcia  
España  
E-mail: [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)  
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.


Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.

13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
- PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante y después de su uso. 
  - Los conductos en el regulador de presión que permiten el escape del vapor deben ser revisados regularmente para asegurarse de que éstos no están obstruidos. El contenedor no debe ser abierto hasta que la presión haya decrecido lo suficiente.
  - No utilice nunca la olla con productos inflamables o en un lugar húmedo.
  - La cantidad de agua añadida al cuerpo interior debe determinarse siguiendo las instrucciones del paso 2 del apartado funcionamiento.
  - No dañe nunca la junta de sellado ni la sustituya por una junta de caucho o una junta rígida.
  - No retuerza nunca el anillo de acero metálico con la mano u otras herramientas. Si el anillo de acero se sale de su lugar, deje de utilizar la olla hasta que se cambie por otro.
  - La carcasa antibloqueo debe limpiarse con regularidad.
  - No intente nunca destapar la olla si la válvula flotante está en suspensión.
  - No aplique ningún peso sobre la válvula de descarga de presión ni la sustituya por otros materiales.
  - No bloquee la zona alrededor de la posición hermética para garantizar la seguridad.

- La superficie de la olla y la placa de calentamiento deben estar limpias. No utilice el recipiente interior para cocinar sobre otras fuentes de calor ni lo sustituya por otras ollas.
- El recipiente interior está revestido con materiales antiadherentes. Para evitar arañazos, se recomienda utilizar utensilios de plástico o madera.
- Mantenga su mano o cara alejadas del orificio de salida del aire de la válvula de descarga de aire limitadora de presión al liberar el aire. No toque nunca la tapa de la olla para evitar quemaduras si está encendida.
- El tiempo máximo que se mantienen calientes los alimentos es 8 horas. Sin embargo, se recomienda consumir los alimentos en 6 horas para asegurar un efecto de cocción excelente.
- Una gran cantidad de vapor descargado por el borde durante el funcionamiento no es normal y la válvula de descarga funciona como protección. Desenchufe el cable de alimentación. Lleve la olla para que la reparen en el servicio técnico de nuestra marca antes de utilizarla.
- En caso de alarma durante el funcionamiento y si ocurren los siguientes problemas, lleve la olla a reparar a nuestro servicio técnico antes de utilizarla.

Código del indicador	Causa
E1	Circuito roto del sensor
E2	El sensor está abierto
E3	Sobrecalentamiento
E4	Funcionamiento erróneo del interruptor de señal

- Para mover la olla, sujétela por las asas en lugar de por el mango.

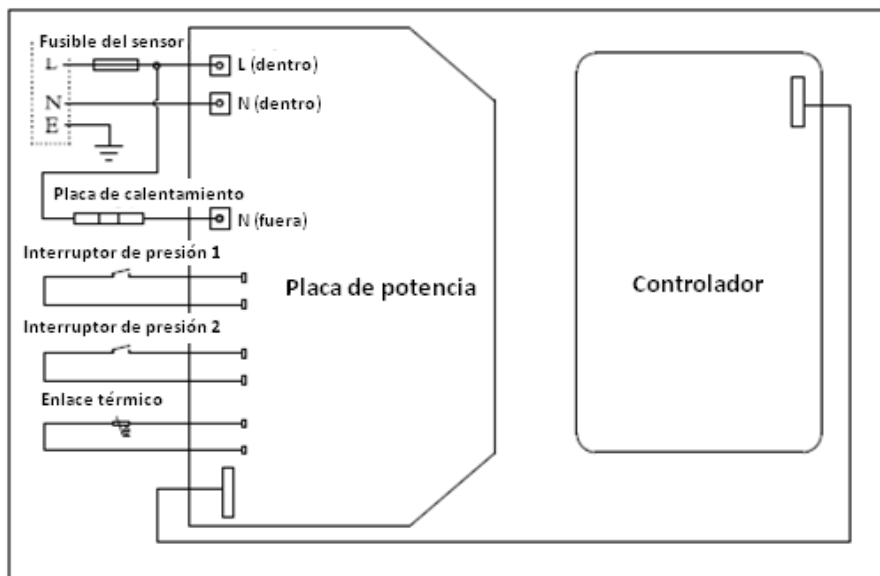
- No se recomienda desmontar la olla ni utilizar accesorios que no sean originales.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar daños.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o barra, ni que toque superficies calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe de la olla; luego enchufe el cable en la salida de la pared. Para desconectar, ponga cualquier control en "off" y luego quite el enchufe de la salida de la pared.

## 1. CARACTERÍSTICAS

La olla a presión eléctrica, un nuevo electrodoméstico desarrollado utilizando nuestra más avanzada tecnología, combina las ventajas de la olla a presión, la olla eléctrica y la olla para braseado. Con temperatura y control de presión programables, esta olla cuenta con una estructura nueva y diferente y un nuevo diseño, un funcionamiento fiable y seguro, ahorro de energía y cocina de calidad. Un pequeño electrodoméstico ideal para familias modernas y el sustituto de la olla a presión convencional.

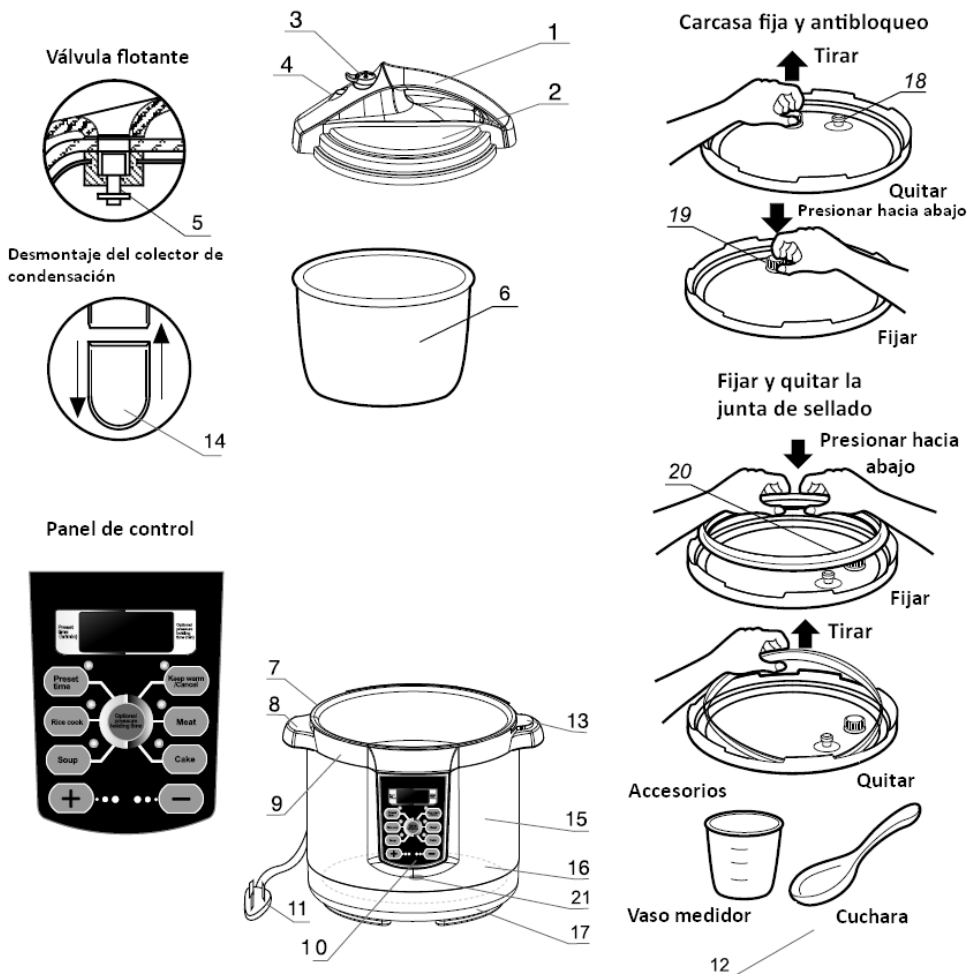
1. Combinación de las funciones de cocción, guisado y braseado.
  2. No necesita ajustar la presión y el tiempo. Con sólo seleccionar el menú, la olla lo hará automáticamente. Cuando se oiga la campana y comience el estado "caliente", ya puede servir la comida.
  3. Menú personalizado: Puede ajustar el tiempo de cocción entre 0-99 minutos, según sea necesario.
  4. Memoria de cortes de electricidad: La olla vuelve a la secuencia original cuando hay electricidad de nuevo.
  5. Ahorro de tiempo y energía, La energía y el tiempo ahorrado están por encima del 60% y 40% respectivamente comparado con ollas eléctricas tradicionales.
  6. La cocción a vapor retiene las propiedades nutricionales y el sabor original.
  7. Recipiente de cocción antiadherente y fácil de limpiar. La tapa de acero inoxidable y el cuerpo externo garantizan una larga vida útil.
  8. Dispositivos de seguridad integrados.
- \* La olla no puede ganar presión si la tapa no cierra bien y la tapa no se puede retirar si la presión interna es demasiado alta.
  - \* Función liberación: Cuando la temperatura y la presión dentro de la olla sobrepasan el valor normal, la válvula de descarga de presión liberará vapor para regular.
  - \* Función liberación de presión: Cuando el limitador de la presión dentro de la olla falla y la presión sobrepasa el límite, la olla liberará la presión automáticamente por la tapa para evitar una explosión.
  - \* Límite de temperatura: La electricidad se corta automáticamente si la temperatura en el interior de la olla es demasiado elevada.

## 2. DIAGRAMA DE CABLEADO



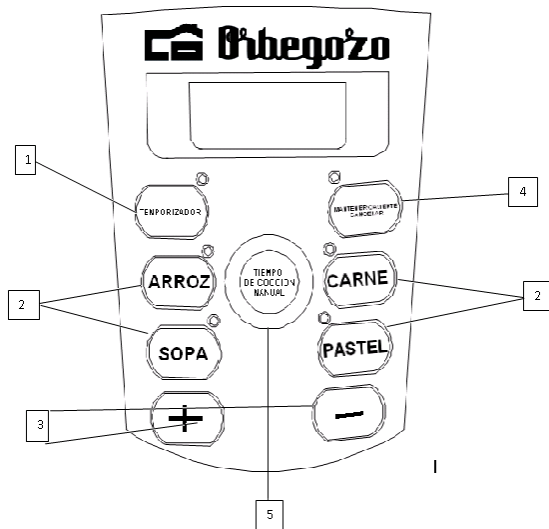
## 3. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

1. Asa	11. Cable eléctrico
2. Tapa	12. Cuchara
3. Válvula de descarga de presión	13. Soporte de la tapa
4. Válvula flotante	14. Colector de condensación
5. Flotante	15. Carcasa externa
6. Recipiente interior	16. Placa de calentamiento
7. Cuerpo externo	17. Base
8. Asa del recipiente	18. Junta de sellado de la válvula flotante
9. Anillo superior	19. Carcasa antibloqueo
10. Panel de control	20. Junta de sellado
	21. Sensor



4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potencia	Tensión / Frecuencia	Capacidad	Diámetro	Presión de trabajo	Presión limitada	Temperatura de mantenimiento en templado	Temporizador preajustado
HPE 6075	1000W	230V-50Hz	6,0L.	22cm	0-70kpa	90kPa	60-80°C	1-10h

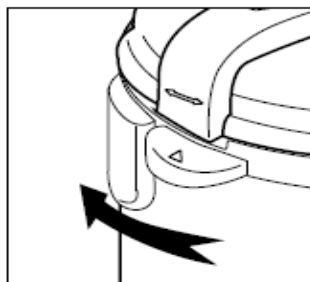




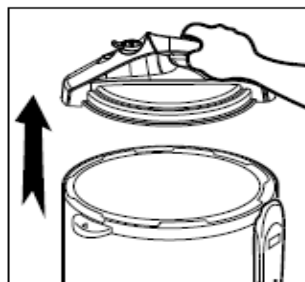
1	Temporizador	Con esta función usted puede programar el inicio de cocción de la olla para que la comida este lista a la hora que desee. 1°- Pulse el botón temporizador. 2°- Ajuste el tiempo con los botones + y -. 3°- Seleccione la función que desee (función menú o tiempo de cocción manual).
2	Función menú	Dispone de cuatro programas pre ajustados: 1- Arroz: 12 minutos 2- Sopa: 15 minutos 3- Carne: 15 minutos 4- Pastel: 30 minutos En todos los programas el tiempo se puede ajustar de manera manual con los botones + y -.
3	Ajuste tiempo	Estos pulsadores permiten ajustar el tiempo tanto del temporizador como de la cocción.
4	Mantener caliente/cancelar	Esta función le permite mantener su comida caliente una vez que haya finalizado la cocción, además, sirve para cancelar cualquier orden que reciba la olla.
5	Tiempo de cocción manual	Mediante esta función puede elegir el tiempo de cocción manualmente: 1°- Pulse el botón "Tiempo de cocción manual". 2°- Con los botones + y - ajuste el tiempo que desee.

## 5. INSTRUCCIONES

1. Abra la tapa: Sujete el asa firmemente, gire la tapa en sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte. (Consulte las Figuras 1 y 2)

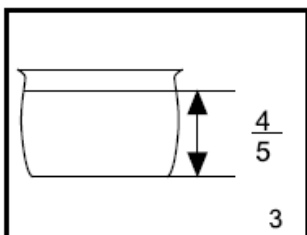


1

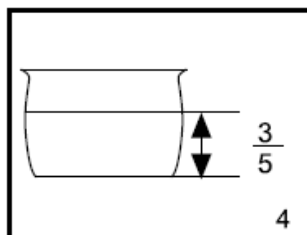


2

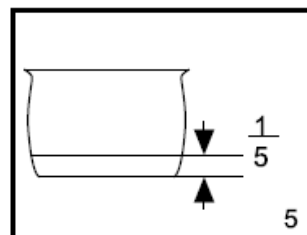
2. Tome el recipiente interior y llénelo con agua y los alimentos. El agua y los alimentos no deberían sobrepasar los 4/5 y no debe estar por debajo de 1/5 de la altura del recipiente interior. Para alimentos que crecen, no debe ser superior a 3/5. (Consulte las Figuras 3, 4 y 5)



3

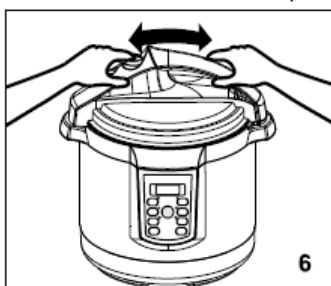


4

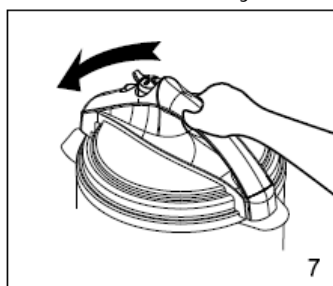


5

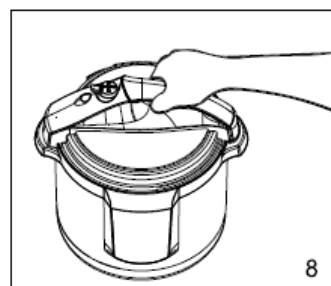
3. Limpie el interior y la placa de calentamiento antes de volver a colocar el recipiente interior. Asegúrese de que no cae polvo o manchas en la placa de calentamiento y el cuerpo exterior.



6



7



8



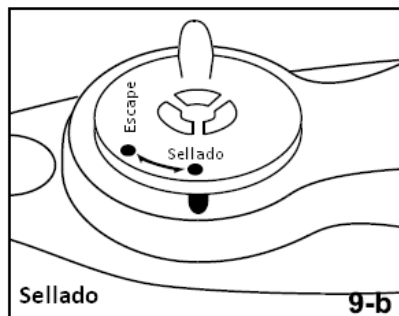
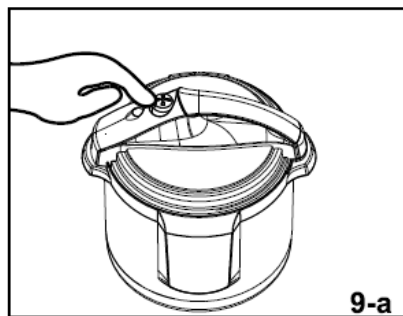
## 4. Coloque la tapa

\* Revise la junta de sellado, asegúrese de que se ha colocado en el anillo de acero interior.

\* Gire la junta de sellado para asegurarse de que encajará en el anillo de acero.

\* Vuelva a colocar la tapa y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje. (Consulte las figuras 7 y 8)

5. Coloque la válvula de descarga de presión en su lugar. A continuación ajústelo en el punto "Sellado hermético" (Consulte la Fig.). Asegúrese de que la válvula flotante está en la posición inferior (consulte las figuras 9-a y 9-b.).



6. Pulse el botón del menú (pulse "ARROZ" para cocinar arroz, por ejemplo) y se encenderá el indicador. Puede aumentar el tiempo de cada menú con los botones + y -.

7. Para el menú de funciones, consulte las instrucciones de cocción para ajustar el tiempo adecuado. Pulse el botón "Tiempo de cocción manual" y el temporizador aumenta 1 min. El tiempo máximo es 99 minutos y después comienza un nuevo ciclo (el tiempo de cocción manual indica el tiempo que se mantiene la presión una vez que llega al nivel de funcionamiento deseado).

8. Si ha ajustado previamente el tiempo, el temporizador disminuye de 10 en 10 min. Cuando la cuenta atrás finaliza, la pantalla muestra "00", se apaga el indicador del temporizador y comienza la cocción.

9. El proceso de cocción comienza cuando la presión de dentro es suficientemente alta.

Si pulsa cualquier botón de menú en el panel, la pantalla mostrará "P: XX".

(XX indica el tiempo de cocción; por ejemplo, si usted programa 15 minutos, la pantalla mostrará P: 15), y el tiempo de cocción disminuye 1 minuto a nivel interno.

10. Una vez terminada la presurización, suenan tres "bips" de aviso, el indicador de funcionamiento se apaga y en la pantalla aparece "0000" recordando que la comida está lista y que ha comenzado el proceso de calentamiento. El indicador "Mantener caliente/cancelar" parpadea si la presión en el interior es alta; el indicador sólo se queda fijo si la presión interna es baja.

11. El botón "Mantener caliente/ cancelar" sirve para cancelar el ajuste de los parámetros o el estado de funcionamiento actual.

Pulse una vez más para cancelar el estado "Mantener Caliente" y se apagará el indicador.

12. Ajuste la válvula de descarga de aire limitadora de presión en "Salida de vapor" y libere el aire hasta que caiga la válvula flotante. (Consulte las figuras 10-a y 10-b)

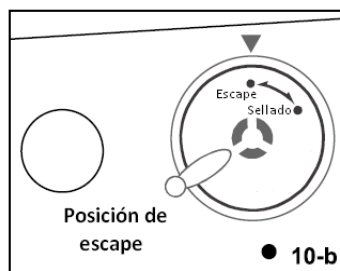
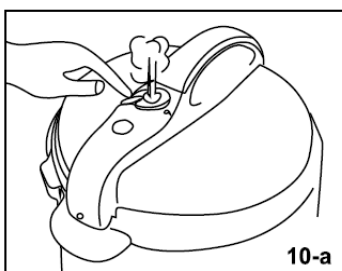
\* Si se cocinan alimentos líquidos como sopa de arroz, la válvula de descarga de presión no se puede retirar inmediatamente después de que el indicador "Mantener caliente" comience a parpadear. Espere a que la válvula flotante no siga flotando o la comida podría salirse con el vapor.

Un paño húmedo sobre la tapa hace que ésta se enfríe más rápido.

\* Se recomienda que el vapor se libere cuando el indicador esté encendido sin parpadear. La presión es mucho más baja en este momento.

13. Desenchufe el cable de alimentación.

14. Sujete y gire el asa en sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte (Consulte las figuras 1 y 2)



## 6. LIMPIEZA

1. Antes de la limpieza desenchufe el cable de alimentación.
2. Limpie el botón de la olla con un paño. No sumerja nunca la olla en agua ni pulverice agua sobre ella.
3. Saque y limpie el colector de condensación y límpielo con un paño húmedo.
4. Limpie la parte interior de la olla, incluida la junta de sellado, la válvula de descarga de presión, carcasa antibloqueo, tubo de liberación de vapor y válvula flotante con agua y con un paño. Utilice una esponja o un cepillo suave no metálico y un paño para limpiar el interior.
5. Limpie el asiento de la válvula de descarga de aire limitadora de presión y el orificio de drenaje de agua con un cepillo pequeño, de manera que el agua se pueda descargar totalmente.

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Posible causa	Solución
1	Dificultad para taparla.	La junta de sellado no está bien colocada.	Coloque la junta de sellado en la posición adecuada.
		La válvula flotante se pega a la barra.	Empuje la barra ligeramente.
2	Dificultad para destaparla.	La válvula flotante no ha bajado a su lugar.	Espere a que la válvula flotante baje.
3	Fuga de vapor.	No está colocada la junta de sellado.	Coloque la junta de sellado.
		Hay suciedad en la junta de sellado.	Limpie la junta de sellado
		Junta de sellado dañada.	Cambie la junta de sellado
		La tapa no está bien puesta.	Coloque la tapa como debe estar.
4	Fuga en la válvula flotante.	Suciedad en la junta de sellado o en la válvula flotante.	Limpie la junta de sellado de la válvula flotante.
		Daños en la junta de sellado.	Cambie la junta de sellado
5	No sube la válvula flotante.	No hay suficientes alimentos en la olla.	Añada alimentos y agua siguiendo las instrucciones.
		Fuga en la tapa o en la pantalla de presión	Lleve la olla al servicio técnico.



## Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para

recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es).

14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

- **CAUTION:** The surface can remain hot during or after use.



- Ducts in the pressure regulator allowing steam to escape should be checked regularly to ensure they are not obstructed. The container should not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Never use the cooker along with inflammable products or in a humid location.
- The amount of water added to the inner tank should be determined in line with step 2 of operation.
- Never damage the sealant washer or replace it with other rubber washer or tension washer.
- Never twist the inner steel ring with hand or other tools. If the steel ring slips off place, stopping using the cooker until replacement is conducted.
- The anti-block case should be kept clean by cleaning regularly.
- Never attempt to uncover the cooker when the floating valve is flopping.
- Never apply any weight on the pressure discharging valve or replace it with other materials.
- Never block the periphery of the clamping position to ensure safety.
- The surface of the cooker and the heating plate should be clean, never use the inner tank to cook on the thermal sources or have it replaced by others cookers.

- The inner tank is coated with anti-sticking materials. To avoid scratch, wooden or plastic ladles are recommended.
- Be sure to keep your hand or face away from the air exit hole of the pressure limiting air relief valve when the cooker is turned on.
- The maximum length for keeping warm is 8 hours. However, the duration less than 6 hours is recommended to ensure excellent cooking effect.
- Large amount of steam discharging from the periphery during operations an abnormal phenomenon and the relief valve is working for protection. Unplug the power cable. Get it repaired in the maintenance shop of our company prior to use.
- In case of alarming during operation and displaying the following trouble code, have it repaired in our maintenance shop prior to use.
- When moving the cooker, hold the ears of cookers instead of the handle.
- Dismantling or replacement by using accessories other than ours is not recommended.

INDICATOR CODE	CAUSE
E1	Broken circuit of the sensor
E2	Short circuit of the sensor
E3	Overheating
E4	Signal Switch Malfunction

- Do not touch hot surfaces. Use handles or handholds.
- To avoid electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.

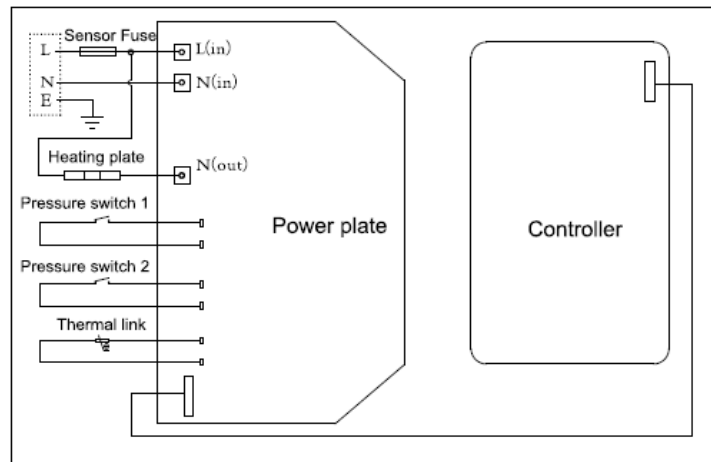
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Let cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors (this point may be omitted if the product is designed specifically for outdoor use).
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Always disconnect first the plug from the pot, and then plug the cord into the outlet of the wall. To turn off, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.

## 1. FEATURES

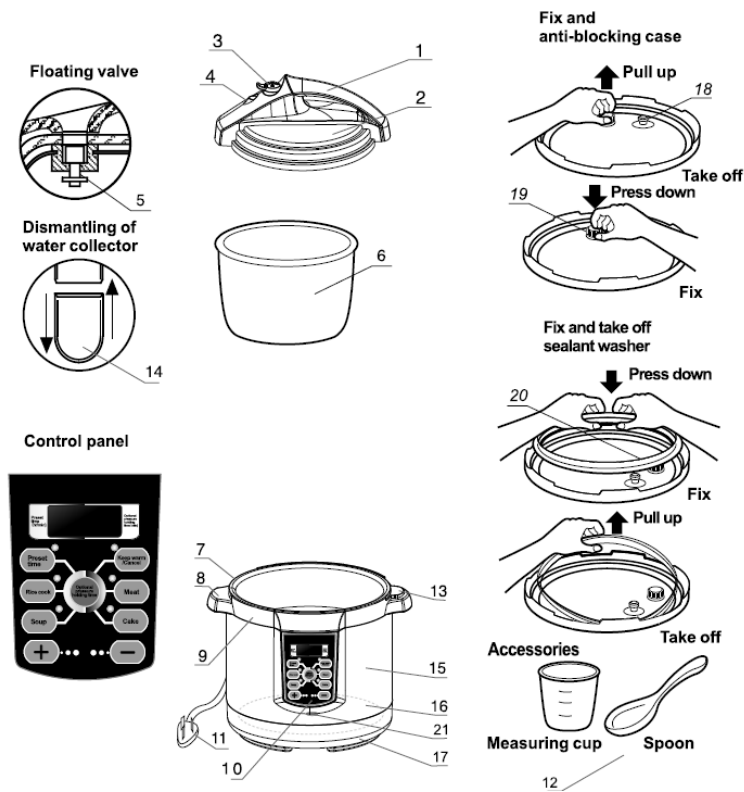
Electric pressure cooker, a brand-new kitchen tool developed using our latest technology, the product has a combined merits of the pressure cooker, electric cooker and braising cooker. Featured by programmable temperature and pressure control, this cooker is proud of new and distinctive structure and outlook design, reliable and safe to operate, powers saving and quality cooking. An ideal cooking tool for modern family and a substitute for conventional pressure cooker.

1. Combined functions of cooking, stewing and braising
2. You do not need to set the pressure and time but select the menu; the cooker will do it automatically.
3. Custom Menu: You can adjust the cooking time from 0 – 99 minutes on your demand.
4. Power Failure Memory: Cooker resumes original sequence when power is supplied again.
5. Time & Power Saving. Power and time saved by over 60% and 40% respectively than common electric cookers.
6. Airtight cooking retains nutrition and original taste.
7. Non-sticking inner tank, easy to clean. Stainless lid and outer tank ensure long service life.
8. Following built-in safety devices:
  - The cooker cannot gain pressure when the lid is not well closed and the lid cannot be opened when the inner pressure is too high.
  - Relief function. When temperature and pressure inside the cooker go beyond the normal value, the pressure discharging valve will discharge the steam to regulate.
  - De-pressure Function: When pressure limit device inside cooker fails and pressure goes beyond the limit, cooker automatically de-pressure around lid to avoid an explosion.
  - Temperature Limit: power automatically cut off when temperature inside cooker goes beyond pre-set temperature.

2. WIRING DIAGRAM



3. PRODUCT STRUCTURE

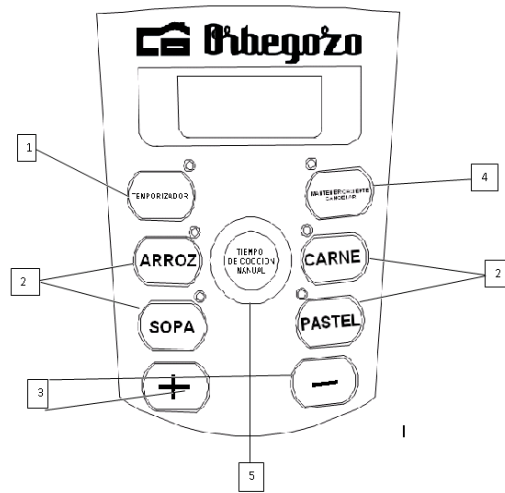


1. Handle; 2. Lid; 3. Pressure Discharging Valve; 4. Floating Valve; 5. Floats; 6. Inner Tank; 7. Outer Tank; 8. Tank Handle; 9. Upper Ring; 10. Control panel; 11. Power Cable; 12. Spoon; 13. Lid Holder; 14. Water Collector; 15. Outer Shell; 16. Heating Plate; 17. Base; 18. Sealant washer of the floating valve; 19. Anti-blocking case; 20. Sealant Washer; 21. Sensor.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Power	Voltage Frequency	Capacity	Diameter	Work Pressure	Limited Pressure	Keep Warm Temp.	Preset Timer
HPE 6075	1000 W	230V~50Hz	6L	22 cm	0~70kpa	90kpa	60~80°C	1~10h

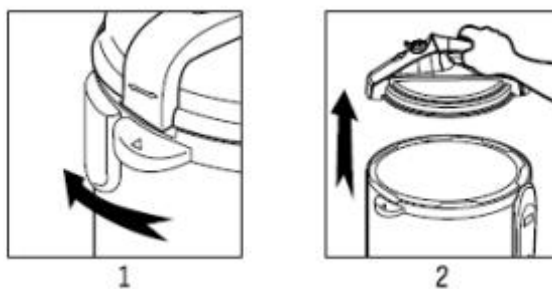




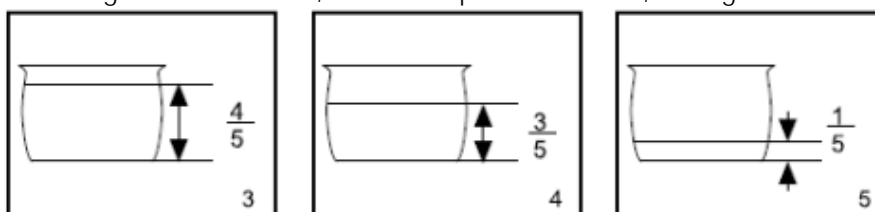
1	Timer	With this function you can adjust the time : 1-Press the timer knob 2-Adjust the time with the knob + and - 3-Select the function
2	Función menú	You can choose between four different programs: 1. Rice( Arroz): 12 minutes 2. Soup ( Sopa ) :15 minutes 3. Meat(Carne): 15 minutes 4. Cake( Pastel):30 minutes In all the programs you can adjust the time by yourself with the knobs + and -
3	Time adjustable	This knobs lets adjust the booth cooking time and timer
4	Keep warm / cancel	This function keep the meal warm once the cooking finish, moreover, you can cancel any function with this knob.
5	Time for manual cooking	With this function you can choose the time for the manual cooking: 1° Press the knob "Tiempo de coccion manual" 2° With the knob + and - adjust the time .

5. DIRECTIONS

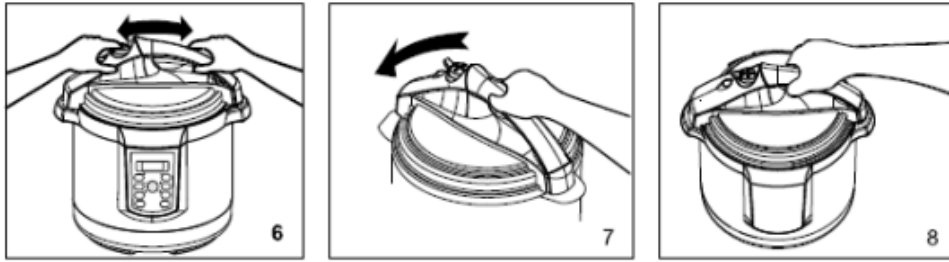
1. Open the lid: hold firmly the handle, turn the lid clockwise until it loosens.



2. Take out the inner tank and fill in food and water. Food and water should be no higher than 4/5 and no lower than 1/5 of the height of inner tank, and for expandable food, no higher than 3/5.



3. Clean the inner tank and heating plate before put in the inner tank. Be sure no dirt or smear on the heating place and outer tank. After that, turn slightly the inner tank to make it well fit to the heating plate.



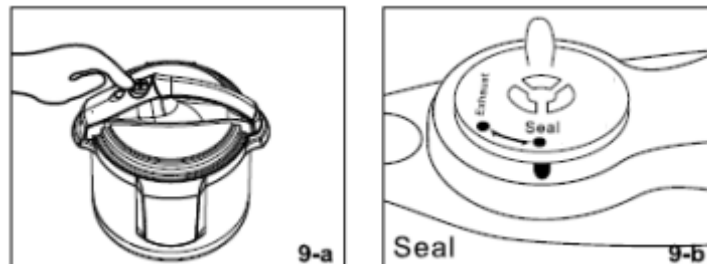
4. Put on the cover.

§ Check the sealant washer; make sure it has been put on the inner steel ring.

§ Turn the sealant washer to make sure it well fit to the steel ring.

§ Cover up the lid and turn it counter-clockwise until it gears with a clamping sound.

5. Put the pressure discharging in its position. Then set it to "seal" point. Be sure that the floating valve is in down position.



6. Press the menu button (press "rice" for rice cooking, for example) and the indicator lights up.

7. For function menu, please refer to cooking instructions to set proper pressure keeping time. Press the "optional pressure holding time" button and the timer increases by 10 min. The maximum time setting is 99 minutes and after that, it begins a new cycle (optional pressure holding time denotes the time pressure sustained after it gets to desired working pressure).

After time setting, press "function menu" button. The timing indicator will flash and the "function menu" indicator lights up. If you have pre-set the time, the timer will decrease each time by 10 min. When the countdown ends, the display shows "00", the timing indicator goes out and the cooking begins.

In case of no time pre-set, press the menu button or "function menu" button, the indicator will light up, denoting the start of the cooking.

Pressure holding process begins when pressure inside is high enough:

a. If you press any menu button on the panel, the display will show "P000".

b. If you press the "function menu button", the display will show "P000". (00 denotes pressure holding time; for example, if you set 15 minutes, the display will show 0P15), and the pressure holding time decreases in 1 minute interval.

When pressurizing is over, it will deliver three rings, the working indicator will go out and the display shows "0000", reminding the end of cooking and start of keep warm process. The "keep warm" indicator flashes if pressure inside is high; the indicator just remains on if the pressure is low.

Press "keep warm/cancel" button to cancel parameter setting or current working status.

Press once more time to cancel the "keep warm" status and the indicator goes out.

8. "Keep warm" indicator flickers to indicate the food is ready. Press "keep warm/cancel" to cancel and you can take food now.

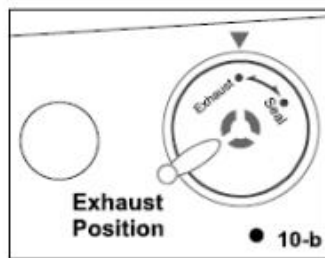
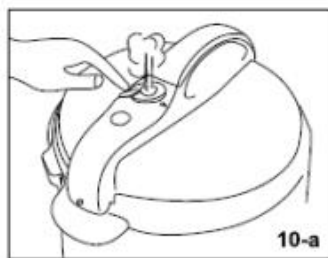
- Set the pressure limiting air relief valve to "exhaust" and discharge the air until the float controlled valve drops.

§ When the fluid food such as congee is cooked, the pressure discharging valve cannot be taken up immediately after the "keep warm" indicator begins to flash. Wait until the floating valve is no longer floating or the food may puff off with the steam. A wet towel on the lid can speed up the cooling.

§ It is recommended that the steam is discharged when the indicator is on without flashing. The pressure is much lower at this time.

§ Unplug the power cable.

§ Hold and turn the handle clockwise until the lid comes to the clamping position and take up the lid.



6. CLEANING

1. Unplug the power cable prior to cleaning.
2. Brush the bottom of the cooker with a mop. Never steep the cooker into water or spray water on it.
3. Take off and clean the water collector and wash it with a wet towel.
4. Clean the inner side of the cooker, including the sealant washer, pressure discharging valve, anti-blocking case, steam relief pipe, floating valve with water and clean it with a mop.
5. Use a sponge or nonmetal soft brush to clean the inner take and clean it with a mop.
6. Clean the seat of pressure limiting air relief valve and water drain hole with a small brush, so that water can be freely discharged.

No.	Symptom	Diagnosis	Solution
1	Difficult to cover	The sealant washer is not well placed.	Place the seal washer in a proper position.
		Floating valve stuck on the bar.	Push the bar slightly
2	Difficult to uncover	The floating valve is not down in place.	Slightly press the valve with chopsticks.
3	Steam leaking	Sealant Washer is not in.	Put in the sealant washer
		Dirty in the sealant washer	Clean the sealant washer.
		Damage sealant washer	Replace the sealant washer.
		The lid is not well fixed.	Fix the lid in line with standard.
4	Floating valve leaking	Dirt in the sealant washer, or floating valve.	Cleaning the sealant washer of the floating valve.
		Damage to the sealant washer	Replace the sealant washer.
5	The floating valve cannot rise	Insufficient food in the cooker	Add food and water the line with directions.
		Leakage in the lid or pressure displaying	Send it to the maintenance shop.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

## MEASURES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.

12. Cet appareil est seulement apte pour une utilisation domestique.
13. En cas qui vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.
  - Conduits dans le régulateur de pression permettant à la vapeur de s'échapper doivent être vérifiés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Le conteneur ne doit pas être ouvert jusqu'à ce que la pression a diminué suffisamment.
  - N'utilisez jamais votre autocuiseur avec des produits inflammables ou dans un endroit humide.
  - La quantité d'eau à ajouter dans la cuve intérieure doit être déterminée en fonction de la 2e étape des instructions de fonctionnement.
  - N'endommagez jamais le joint. Si c'était le cas, remplacez-le par un autre joint en caoutchouc ou une rondelle de tension.
  - Ne tordez jamais l'anneau intérieur en acier avec votre main ou des outils. Si l'anneau en acier se déplace, n'utilisez plus votre autocuiseur jusqu'à ce qu'il soit remplacé.
  - Le carter anti-blocage doit être nettoyé régulièrement.
  - N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur lorsque la soupape de flottement n'est pas complètement abaissée.
  - Ne mettez aucun poids sur la soupape d'échappement de la pression. Si elle est abîmée, remplacez-la.

- Pour garantir votre sécurité, ne bloquez jamais l'espace autour de la position d'enclenchement.
- Le revêtement de l'autocuiseur et de la plaque chauffante doit être propre. N'utilisez jamais la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur et ne la remplacez jamais par d'autres cuves.
- La cuve intérieure est dotée d'un revêtement antiadhésif. Afin d'éviter les rayures, nous vous recommandons d'utiliser des cuillères en bois ou en plastique.
- Gardez les mains et le visage à l'écart de l'orifice d'échappement de l'air de la soupape lorsque vous libérez la pression ; ne touchez jamais le couvercle lorsque l'autocuiseur fonctionne : vous pourriez vous brûler.
- Le temps maximal de maintien au chaud est de 8 heures. Cependant, nous vous recommandons de ne pas dépasser 6 heures afin de garantir de meilleurs résultats de cuisson.
- Si la vapeur fuit autour du couvercle pendant le fonctionnement, cela n'est pas normal. La soupape de sécurité doit se déclencher. Débranchez l'appareil. Faites-le réparer dans un service après-vente agréé avant de le réutiliser.
- Si, pendant le fonctionnement, une alarme se déclenche et l'un des codes d'erreur suivants s'affiche, faites-le réparer dans un service après-vente agréé avant de le réutiliser.

Code indicateur	Cause
E1	Circuit du capteur cassé
E2	Court-circuit du capteur
E3	Surchauffe

E4

Dysfonctionnement de  
l'interrupteur du signal

- Lorsque vous déplacez l'autocuiseur, tenez ses oreillons plutôt que la poignée.
- Il n'est pas recommandé de démonter l'appareil ou d'utiliser d'autres pièces de rechange que les nôtres.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Adressez-vous à un service technique agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de table ou un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Toujours débrancher la fiche de la casserole, puis branchez le cordon dans la prise de la déconnexion pared. Para, tournez aucun contrôle sur "off" puis retirer la fiche de la prise murale.

## 1. CARACTÉRISTIQUES

Autocuiseur électrique, appareil électroménager de dernière génération conçu à partir de notre nouvelle technologie, ce produit permet une cuisson à l'autocuiseur, électrique et à l'étouffée. En plus d'une température programmable et d'un contrôle de la pression, cet autocuiseur se distingue par sa nouvelle structure caractéristique et son design extérieur, sa fiabilité et sa sécurité quant à l'utilisation. Il permet en outre de réaliser des économies d'énergie et une cuisson de qualité. Un appareil de cuisson idéal pour les familles modernes pouvant remplacer l'autocuiseur traditionnel.

1. Fonctions combinées de cuisson, mijotage et braisage.
2. Pas besoin de régler la pression et le temps de cuisson. Il suffit de choisir votre plat et l'autocuiseur le fera automatiquement.

Lorsqu'il sonne et que s'affiche "warm" (chaud), vous pouvez servir votre plat.

3. Menu personnalisable : Vous pouvez régler le temps de cuisson de 0 à 99 minutes selon vos préférences.
4. Mémoire en cas de coupure de courant : L'autocuiseur reprend la cuisson programmée au retour du courant.
5. Économie de temps et d'énergie : Plus de 60 % d'économie d'énergie et 40 % de temps par rapport aux autocuiseurs électriques traditionnels.
6. La cuisson hermétique retient les nutriments et conserve le goût des aliments.
7. Cuve au revêtement antiadhésif, facile à nettoyer. Le couvercle et la cuve extérieure en acier inoxydable garantissent une longue durée de vie.
8. Systèmes de sécurité intégrés :

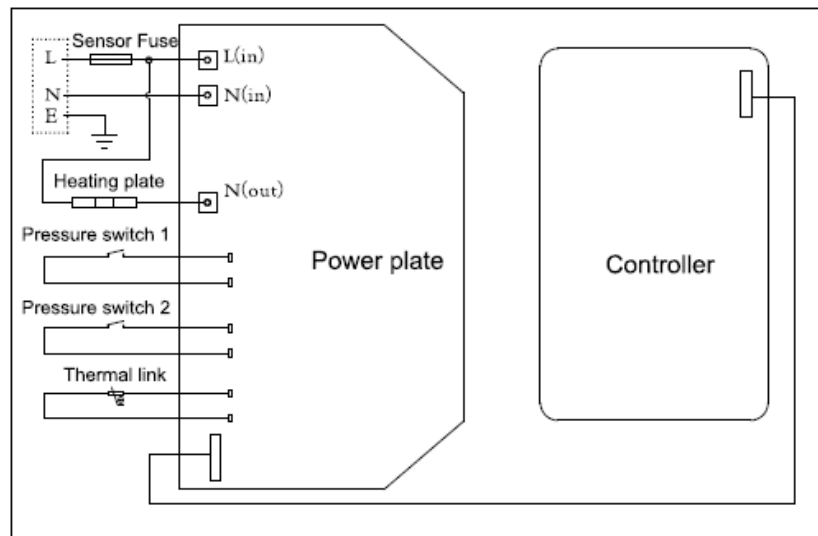
\* L'autocuiseur ne peut pas produire de pression si le couvercle n'est pas fermé correctement et celui-ci ne



peut pas s'ouvrir si la pression intérieure est trop élevée.

- \* Fonction de secours. Lorsque la température et la pression internes de l'autocuiseur dépassent les valeurs habituelles, la soupape libèrera la vapeur afin de les réguler.
- \* Fonction de dépressurisation : Si le système de limitation de la pression de l'autocuiseur ne fonctionne plus et que la pression s'élève trop, l'autocuiseur se dépressuriserait autour du couvercle afin d'éviter une explosion.
- \* Limite de température : le courant est automatiquement coupé lorsque la température interne de l'autocuiseur dépasse celle programmée.
- \* Sécurité en cas de température trop élevée : le courant est automatiquement coupé lorsque la température interne de l'autocuiseur dépasse la valeur limite.

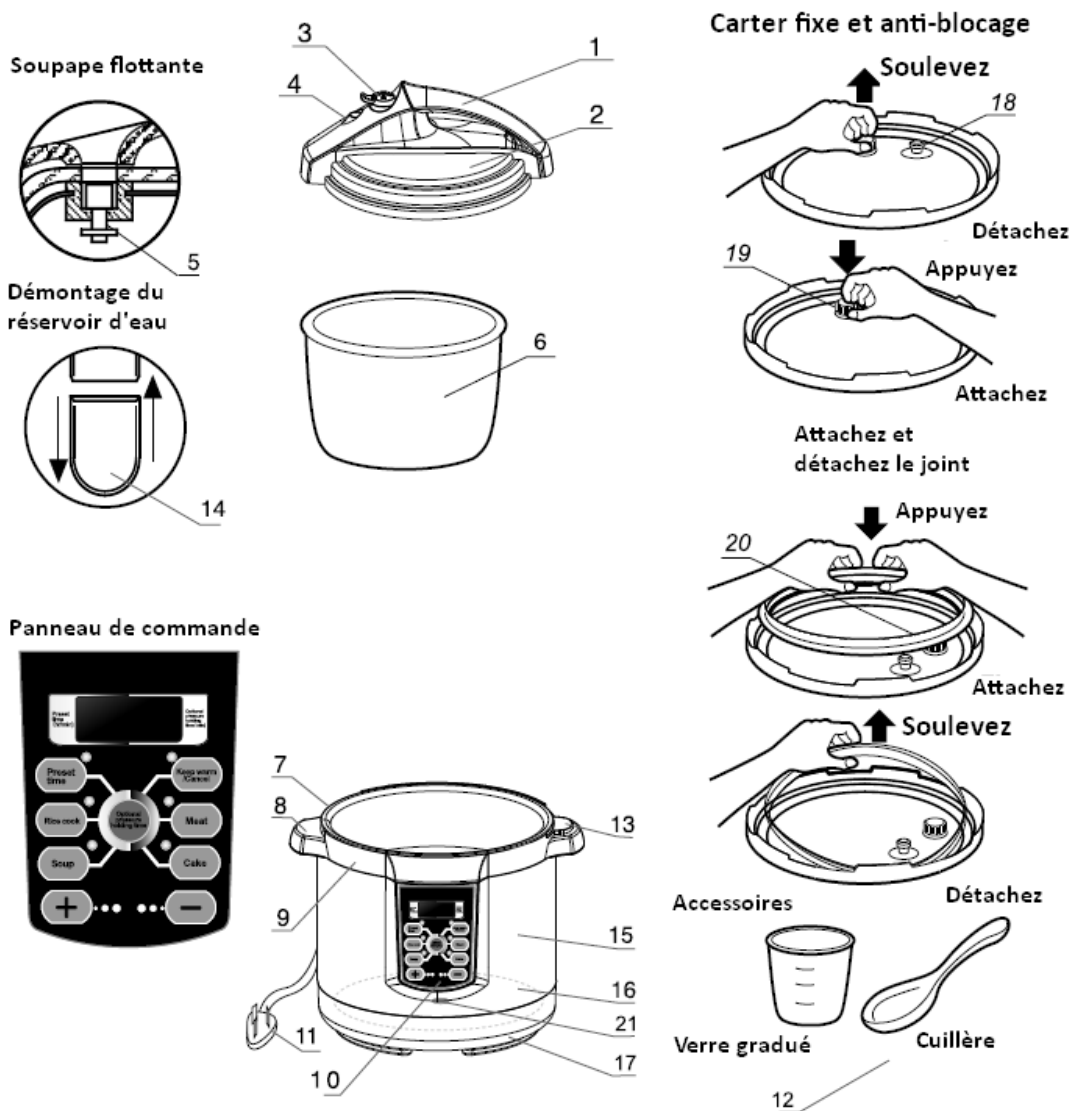
## 2. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Sensor fuse	Fusible du capteur
In	Entrée
Out	Sortie
Heating plate	Plaque chauffante

Pressure switch	Pressostat
Thermal link	Protecteur thermique
Power plate	Plaque de puissance
Controller	Régulateur

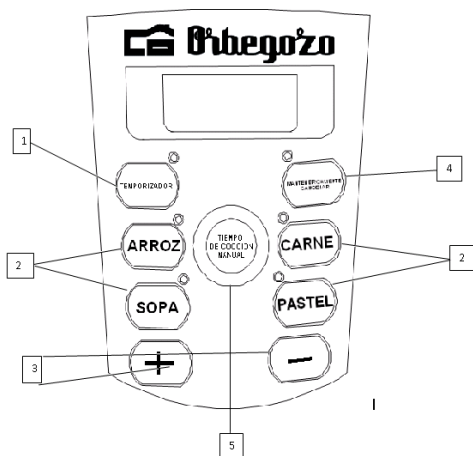
3. SCHÉMA DU PRODUIT



1. Poignée	11. Câble d'alimentation
2. Couvercle	12. Cuillère
3. Soupape d'échappement de la pression	13. Oreillon
4. Soupape flottante	14. Réservoir d'eau
5. Flotte	15. Enveloppe extérieure
6. Cuve intérieure	16. Plaque chauffante
7. Cuve extérieure	17. Base
8. Poignée de la cuve	18. Joint de la valve flottante
9. Anneau supérieur	19. Carter anti-blocage
10. Panneau de commande	20. Joint
	21. Capteur

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

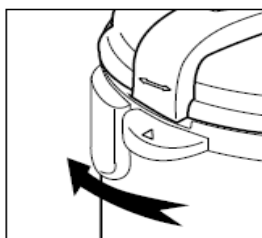
Modèle	Puissance	Tension/ Fréquence	Capacité	Diamètre	Pression de fonctionnement	Pression de sécurité	Température de maintien au chaud	Minuteur
HPE 6075	1000 W	230V~50Hz	6L	22 cm	0~70kpa	90kpa	60~80°C	1~10h



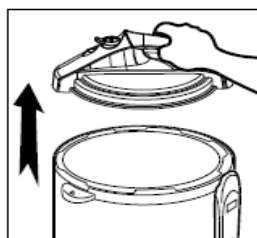
1	Timer	Avec cette fonction, vous pouvez définir le début de la cuisson du pot afin que la nourriture est prête quand vous voulez. 1 - Appuyez sur la minuterie 2 - Régler l'heure avec les touches + et - 3 - Sélectionnez la fonction souhaitée (menu de fonction ou le temps de cuisson en mode manuel)
2	Fonction MENU	Il ya quatre programmes pré-réglés: 1 - Riz: 12 minutes 2 - Soupe: 15 minutes 3 - Viande: 15 minutes 4 - Gâteau: 30 minutes Dans tous les programmes le temps peut être réglé manuellement avec les boutons + et -.
3	Mise en temps	Ces boutons vous permettent de régler la minuterie que le temps de cuisson beaucoup.
4	Garder au chaud/annuler	Cette fonctionnalité vous permet de garder vos aliments au chaud une fois la cuisson terminée sert également d'annuler toute commande vous obtenez le pot.
5	Temps de cuisson manuelle	Avec cette fonction, vous pouvez sélectionner le temps de cuisson manuellement: 1 - Appuyez sur "Temps de cuisson manuelle" 2 - Avec les touches + et - mise à l'heure que vous voulez

## 5. UTILISATION

- Ouvrez le couvercle : tenez fermement la poignée, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se desserre. (Voir Schémas 1 et 2)

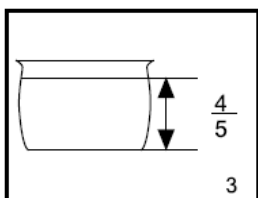


1

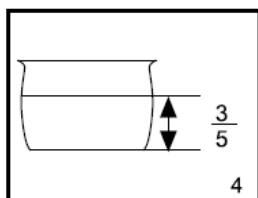


2

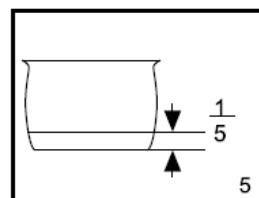
- Retirez la cuve intérieure et mettez les aliments et l'eau. Les aliments et l'eau ne doivent pas dépasser les 4/5 ni être inférieurs à 1/5 de la hauteur de la cuve intérieure. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, ils ne doivent pas dépasser les 3/5. (Voir Schémas 3, 4 et 5)



3

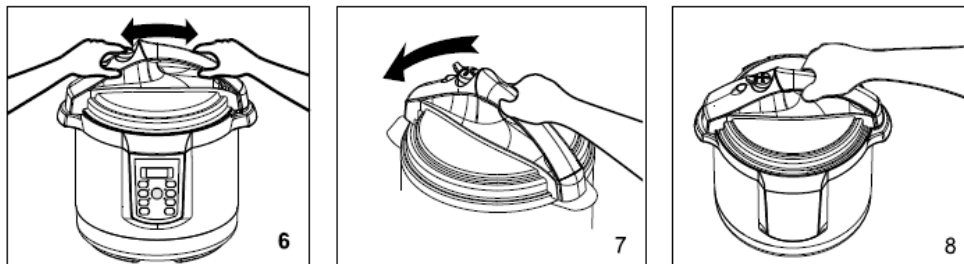


4



5

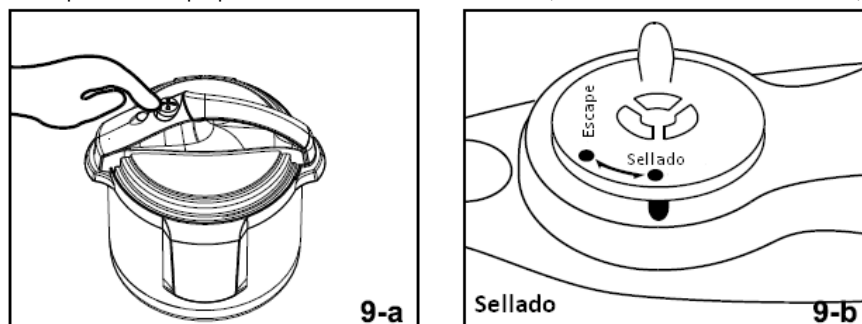
3. Nettoyez la cuve intérieure et la plaque chauffante avant de placer la cuve. Assurez-vous de ne pas salir ou tacher la plaque chauffante et la cuve extérieure. Ensuite, tournez légèrement la cuve intérieure afin de la placer correctement sur la plaque de cuisson. (Voir Schéma 6)



4. Fermez le couvercle.

- \* Vérifiez le joint. Assurez-vous qu'il est placé correctement dans l'anneau intérieur en acier.
- \* Tournez le joint pour s'assurer qu'il est placé correctement dans l'anneau en acier.
- \* Posez le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic. (Voir Schémas 7 et 8)

5. Mettez en place la soupape d'échappement de la pression, puis réglez-la sur "SEAL" (fermeture). (Voir Schéma) Assurez-vous que la soupape flottante est abaissée. (Voir Schémas 9-a et 9-b)



Seal	Fermeture
Exhaust	Échappement

6. Appuyez sur une des touches menu (appuyez sur "rice" pour cuire du riz par exemple) et le voyant s'allume.
7. Pour la fonction Menu, veuillez vous référer à la recette pour régler le temps de pression approprié. Appuyez sur la touche "optional pressure holding time" (réglage facultatif du temps de pression) et le temps du minuteur augmente de 10 minutes. Le réglage maximal du temps est de 99 minutes, puis un nouveau cycle commence (le réglage facultatif du temps de pression correspond au temps de maintien de la pression une fois qu'elle a atteint le niveau de fonctionnement souhaité). Après avoir réglé le temps, appuyez sur la touche "fonction menu" (fonction Menu). Le voyant du minuteur clignote et le voyant de la fonction Menu s'allume. Si vous avez déjà réglé le temps, le minuteur diminuera de 10 minutes à chaque pression. À la fin du compte à rebours, l'écran affiche "00", le voyant de la minuterie s'éteint et la cuisson commence. Si vous n'avez pas déjà réglé le temps, appuyez sur une des touches menu ou "fonction Menu". Le voyant s'allume pour indiquer le début de la cuisson. Le processus de maintien de la pression commence lorsque la pression interne est suffisamment élevée.
- a. Si vous appuyez sur l'une des touches menu du panneau de commande, l'écran affiche "P000".
  - b. Si vous appuyez sur la touche "fonction menu", l'écran affiche "P000" (00 indique le temps de maintien de la pression ; par exemple, si vous réglez 15 minutes, l'écran affiche 0P15) et le temps de maintien de la pression interne diminue d'une minute. Lorsque la pressurisation est terminée, l'appareil émet trois bips, le voyant de fonctionnement s'éteint et l'écran affiche "0000" afin de rappeler la fin du temps de cuisson et le début de la phase de maintien au chaud. Le voyant "maintien au chaud" clignote si la pression interne est élevée ; il reste allumé si la pression interne est faible.
8. Appuyez sur la touche "Keep warm / Cancel" pour annuler les réglages ou le programme de fonctionnement actuel. Appuyez de nouveau pour annuler la fonction "Maintien au chaud" et le voyant s'éteint.

Le voyant "Maintien au chaud" clignote afin d'indiquer que votre plat est prêt. Appuyez sur "Keep warm / Cancel" pour annuler et retirer votre plat de l'autocuiseur.

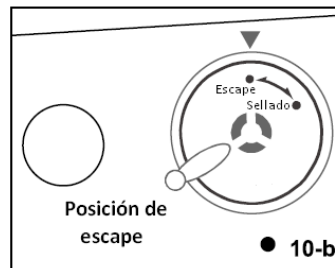
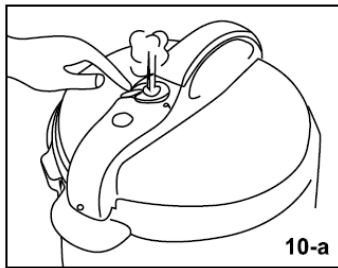
\* Positionnez la soupape d'échappement de la pression sur "Exhaust" afin de libérer la vapeur jusqu'à ce que la soupape flottante s'abaisse. (Voir Schémas 10-a et 10-b)

\* Si vous cuisinez des plats liquides comme de la bouillie de riz, la soupape d'échappement de la pression ne peut pas être retirée immédiatement après que le voyant "Maintien au chaud" commence à clignoter. Attendez que la soupape flottante ne flotte plus. Sinon, votre plat pourrait gonfler avec la vapeur. Un torchon humide sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.

\* La vapeur doit être complètement libérée lorsque le voyant s'allume sans clignoter. La pression est alors beaucoup plus faible.

\* Débranchez l'appareil.

\* Tenez et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle puisse se déboîter et soulevez-le. (Voir Schéma 1.2)



## 6. NETTOYAGE

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez le fond de l'autocuiseur avec une lavette. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne vaporisez pas d'eau dedans.
3. Retirez le réservoir à eau et nettoyez-le avec un torchon humide.
4. Nettoyez l'intérieur de l'autocuiseur, y compris le joint, la soupape d'échappement de la pression, le carter anti-blocage, la tige d'évacuation de vapeur et la soupape flottante avec de l'eau et une lavette.
5. Utilisez une éponge ou une brosse douce non métallique pour nettoyer l'intérieur ou faites-le avec une lavette.
6. Nettoyez la soupape d'échappement de la pression et l'orifice d'évacuation de l'eau avec une petite brosse, afin de pouvoir évacuer l'eau correctement.

## 7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

N°	Symptômes	Diagnostic	Solution
1	Difficulté à fermer le couvercle	Le joint n'est pas bien mis.	Placez correctement le joint.
		La soupape flottante est collée sur la barre.	Poussez la barre doucement.
2	Difficulté à ouvrir le couvercle	La soupape flottante n'est pas complètement abaissée.	Appuyez légèrement sur la soupape avec une baguette.
3	De la vapeur fuit	Il n'y a pas de joint.	Mettez le joint.
		Le joint est sale.	Nettoyez le joint.
		Le joint est endommagé.	Remplacez le joint.
		Le couvercle n'est pas bien fixé.	Fixez le couvercle correctement.
4	La soupape flottante fuit.	Le joint ou la soupape flottante sont sales.	Nettoyez le joint de la soupape flottante.
		Joint endommagé.	Remplacez le joint.
5	La soupape flottante ne peut pas monter.	Quantité insuffisante d'aliments dans l'autocuiseur.	Ajoutez des aliments et de l'eau conformément aux instructions.
		Fuite autour du couvercle ou affichage de la pression.	Apportez l'appareil au service après-vente.



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.


#### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.



13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para [sonifer@sonifer.es](mailto:sonifer@sonifer.es)
14. ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
- ATENÇÃO: A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização. 
  - Dutos do regulador de pressão, permitindo que o vapor escape deve ser verificado regularmente para garantir que eles não estão obstruídas. O recipiente não deve ser aberta até que a pressão diminuiu bastante.
  - Nunca utilize a panela juntamente com produtos inflamáveis ou num local húmido.
  - A quantidade de água adicionada ao depósito interior deve ser determinada em conformidade com o passo 2 da operação.
  - Nunca danifique a bucha de vedação ou a substitua por outra bucha de borracha ou bucha tensora.
  - Nunca rode a anilha de aço interior com a mão ou ferramentas. Se a anilha de aço se desloca do lugar, deixe de utilizar a panela até efectuar a sua substituição.
  - A estrutura anti-bloqueio deve ser mantida limpa através de uma limpeza regular.
  - Nunca tente destapar a panela quando a válvula flutuante estiver caída.

- Nunca exerça qualquer força sobre a válvula de descarga da pressão ou a substitua por outros materiais.
- Nunca bloqueie a periferia da posição de encaixe de modo a assegurar a sua protecção.
- A superfície da panela e a placa de aquecimento devem estar limpas. Nunca utilize o depósito interior para cozinhar sobre outras fontes térmicas, mas substitua-a por outras panelas.
- O depósito interior é revestido por um material antiaderente. Para evitar arranhar, recomendam-se colheres de madeira ou plástico.
- Certifique-se de que tem as mãos e a cara afastadas do orifício de saída do ar da válvula de regulação do ar que limita a pressão quando o ar sai. Nunca toque na tampa da panela para evitar alguma queimadura por escaldão quando a panela estiver ligada.
- A duração máxima para manter a comida quente é de 8 horas. No entanto, recomenda-se menos de 6 horas de duração para assegurar óptimos resultados de cozedura.
- Uma grande quantidade de vapor libertado da periferia durante a operação é um fenómeno anormal, mas a válvula de regulação funciona como protecção. Desligue o cabo de alimentação. Efectue a reparação numa loja de reparações representante da fábrica antes de utilizar a panela.
- No caso de alarme durante a operação e a apresentação do código de erro, efectue a reparação na nossa loja de reparações antes de utilizar a panela.

Código do indicador	Causa
E1	Circuito avariado do sensor
E2	Curto-circuito do sensor
E3	Sobreaquecimento
E4	Interruptor de sinal de mau funcionamento

- Ao movimentar a panela, segure pelas asas da panela em vez de segurar pela pega.
- A desmontagem ou a substituição por outros acessórios que não sejam os nossos não são recomendadas.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Sempre desconecte o plugue da panela, em seguida, conecte o cabo na tomada da desconexão pared. Para, transformar qualquer controle para "off", em seguida, remova o plugue da tomada.

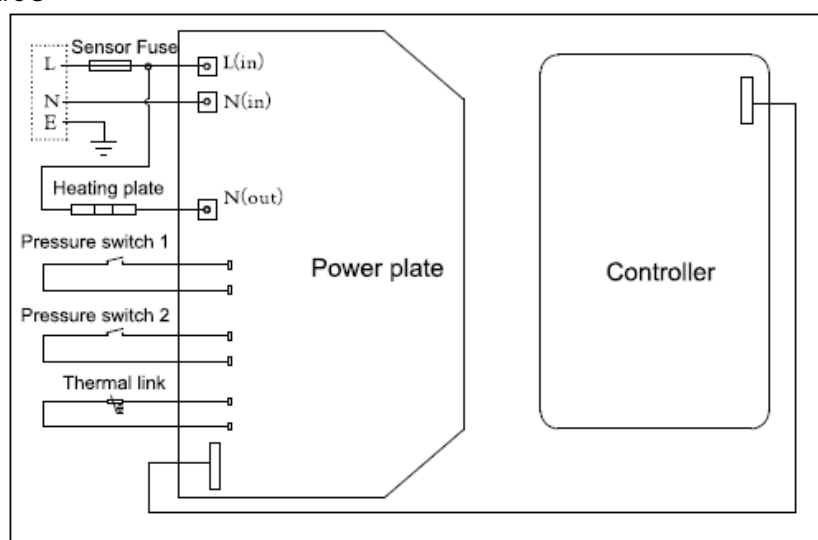
## 1. CARACTERÍSTICAS

Esta panela de pressão eléctrica, um utensílio de cozinha totalmente inovador desenvolvido através da nossa mais recente tecnologia, é o produto que tem combinado características distintas de panelas de pressão, panelas eléctricas e frigideiras. Caracterizada por ter uma temperatura programável e um controlo de pressão, esta panela distingue-se pela sua nova estrutura e pelo seu design exterior, oferecendo funcionamento seguro e fiável, poupança de energia e qualidade na cozedura. Um utensílio de cozinha ideal para a família moderna que substitui uma panela de pressão convencional.

1. Funções combinadas para cozer, refogar e fritar.
2. Não precisa de definir a pressão e o tempo, basta que seleccione o menu e a panela faz isso automaticamente.
3. Quando é emitido o sinal sonoro e a panela entra no estado "manter quente", a refeição está pronta a ser servida.
4. Menu Personalizar: Pode ajustar, à sua escolha, o tempo de cozedura de 0 a 99 minutos.
5. Programação memorizada no caso de falha de energia: A panela retoma a sequência original no caso de falha de energia.
6. Tempo e poupança de energia. A panela de pressão pode poupar mais de 60% e 40% de energia e tempo respectivamente em relação às panelas eléctricas comuns.

7. A cozedura hermética retém os nutrientes e o sabor original.  
O depósito interior antiaderente é fácil de limpar. A tampa e o depósito exterior em aço inoxidável asseguram uma vida útil prolongada.
8. Os dispositivos integrados de segurança são os seguintes:
  - \* A panela não pode atingir a pressão quando a tampa não estiver correctamente fechada e a tampa não pode ser aberta quando a temperatura interior for demasiado alta.
  - \* Função de regulação. Quando a temperatura e a pressão no interior da panela ultrapassam o valor normal, a válvula de descarga da pressão descarregará o vapor para regular.
  - \* Função de redução da pressão: Quando o dispositivo interior de limite da pressão da panela falha e a pressão o ultrapassa, a panela reduz a pressão automaticamente à volta da tampa de modo a evitar uma explosão.
  - \* Limite da temperatura: a energia é automaticamente interrompida quando a temperatura interior da panela ultrapassa a temperatura predefinida.
  - \* Segurança da temperatura ultra-alta: a energia é automaticamente interrompida quando a temperatura interior da panela ultrapassa o valor limite.

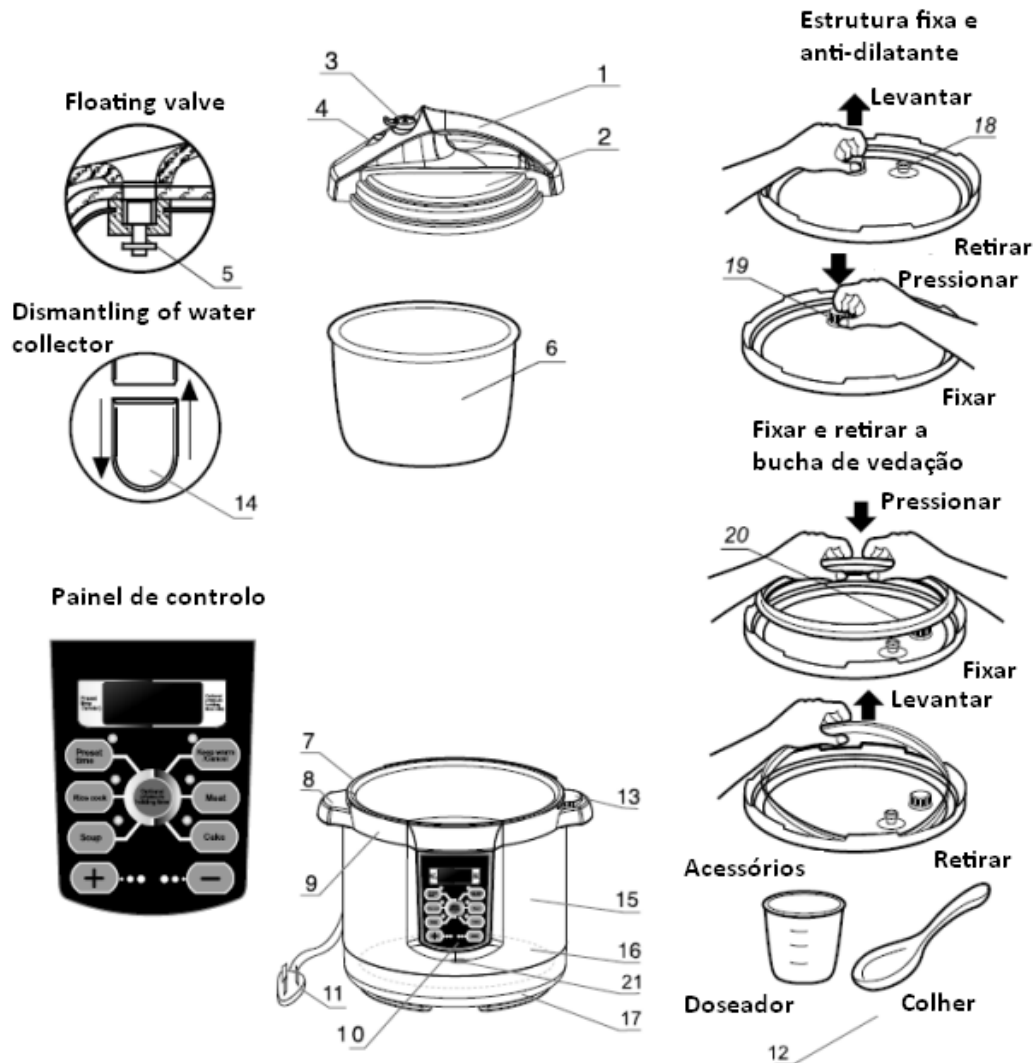
2. DIAGRAMA ELÉCTRICO



Sensor fuse	Fusível do sensor
In	In (Entrada)
Out	Out (Saída)
Heating plate	Placa de aquecimento

Pressure switch	Interruptor de pressão
Thermal link	Ligação térmica
Power plate	Placa de alimentação
Controller	Controlador

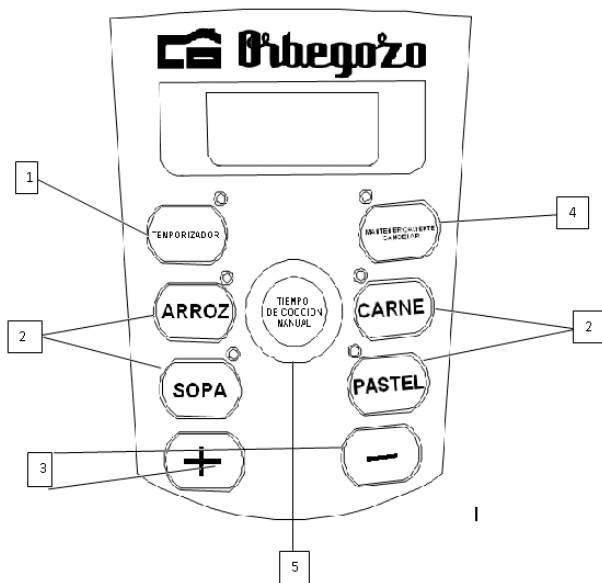
3. ESTRUTURA DO PRODUTO



1. Pega	11. Cabo de alimentação
2. Tampa	12. Colher
3. Válvula de descarga da pressão	13. Pega da tampa
4. Válvula flutuante	14. Colector de água
5. Peças flutuantes	15. Estrutura exterior
6. Depósito interior	16. Placa de aquecimento
7. Depósito exterior	17. Base
8. Pega do depósito	18. Bucha de vedação da válvula flutuante
9. Anilha superior	19. Estrutura anti-bloqueio
10. Painel de controlo	20. Bucha de vedação
	21. Sensor

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

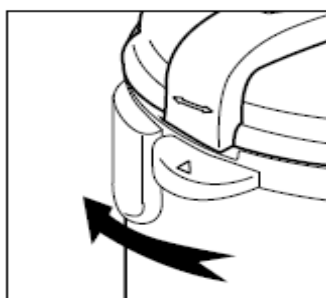
Modelo	Alimentação	Voltagem /Frequência	Capacidade	Diâmetro	Pressão de funcionamento	Pressão limitada	Manter temperatura morna	Predefinir temporizador
HPE 6075	1000W	230V-50Hz	6.0Lt.	22cm	0-70kpa	90kpa	60-80°C	1-10h



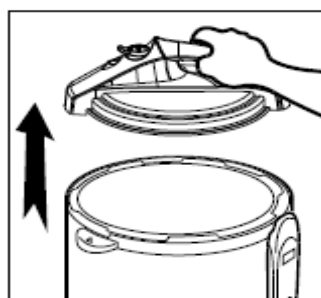
1	cronômetro	Com esta função, você pode definir o início de cozinhar a panela para que o alimento está pronto, quando você quiser. 1 - Pressione o botão do temporizador 2 - Defina o tempo com os pólos + e - 3 - Selecione a função desejada (menu de função ou tempo de cozimento manual)
2	menu de funções	Há quatro programas pré-definidos: 1 - Arroz: 12 minutos 2 - Sopa: 15 minutos 3 - Carne: 15 minutos 4 - Bolo: 30 minutos Em todos os programas o tempo pode ser ajustado manualmente com os botões + e -.
3	ajuste do tempo	Estes botões permitem ajustar o timer tanto tempo de cozimento.
4	Mantenha quente / Cancelar	Este recurso permite que você mantenha sua comida quente, uma vez comida está pronta serve também para cancelar qualquer ordem que você obtenha o pote.
5	O tempo de cozimento manual	Mediante esta función puede elegir el tiempo de cocción manualmente: 1º- Pulse el botón "Tiempo de cocción manual" 2º- Con los botones + y - ajuste el tiempo que desee

## 5. INSTRUÇÕES

1. Abra a tampa: segure firmemente pela pega, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até que se solte. (Veja a Figura 1.2).

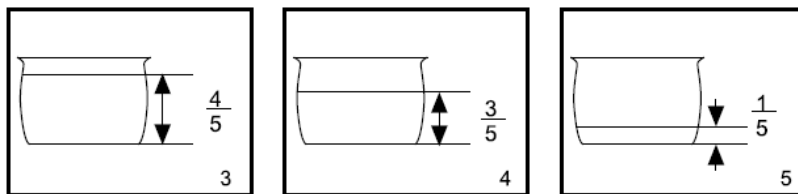


1

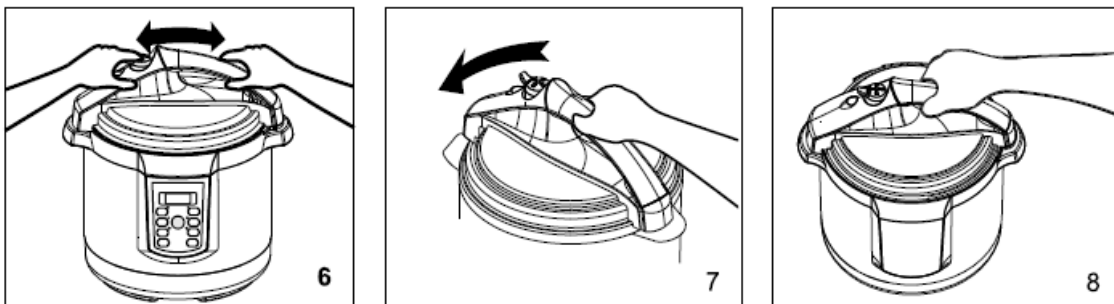


2

2. Retire o depósito interior e encha a panela com os alimentos e a água. Os alimentos e a água não devem ser superiores a 4/5 e inferiores a 1/5 da altura do depósito interior, e os alimentos volumosos não devem ser superiores a 3/5. (Veja a Figura 3.4.5).



3. Limpe o depósito interior e a placa de aquecimento antes de colocar o depósito interior. Certifique-se de que a placa de aquecimento e o depósito exterior não estão sujos ou engordurados. Depois disso, rode ligeiramente o depósito interior de modo a que fique correctamente encaixado na placa de aquecimento. (Veja a Figura 6).



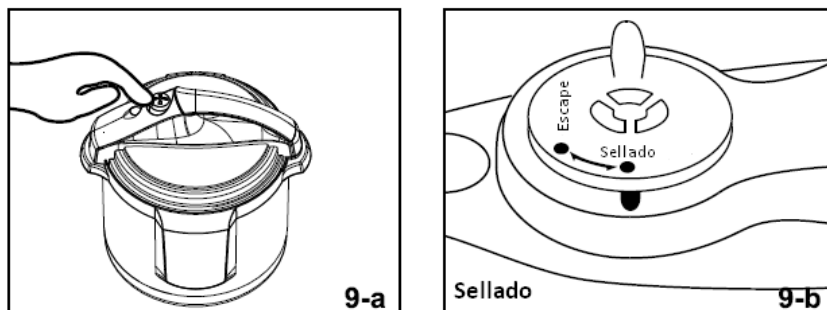
4. Coloque a tampa.

\* Verifique a bucha de vedação e certifique-se de que foi colocada na anilha de aço interior.

\* Rode a bucha de vedação de modo a certificar-se de que fica correctamente encaixada na anilha de aço.

\* Feche com a tampa e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som do encaixe. (Veja a Figura 7.8).

5. Coloque o dispositivo de descarga da pressão na sua posição e depois regule-o para o ponto "seal" (vedar), (veja a Figura). Certifique-se de que a válvula flutuante está posicionada para baixo. (Ver a Figura 9-a, 9-b).



Seal	Vedação
Exhaust	Descarga

6. Pressione o botão de Menu (pressione "rice" (arroz) para cozinhar arroz, por exemplo) e o indicador acende.

7. Para o menu de Funções, consulte as instruções de cozedura para regular o tempo adequado de pressão. Pressione o botão "optional pressure holding time" (tempo de pressão opcional) e o temporizador aumentará para 10 minutos. O tempo máximo pode ser definido até 99 minutos e depois disso começa um novo ciclo (o tempo de pressão opcional significa o tempo de pressão mantido depois de atingir a pressão desejada de funcionamento).

Depois de definir o tempo, pressione o botão "function menu" (menu de funções). O indicador do tempo piscará e o indicador do menu de funções acende.

Se predefiniu o tempo, o temporizador irá diminuindo o tempo para 10 minutos. Quando a contagem decrescente termina, o visor mostra "00", o indicador de tempo apaga e o processo de cozedura começa.

No caso de não predefinir o tempo, pressione o botão de Menu ou "function menu" (menu de funções) e o indicador acenderá, o que significa o início da cozedura.



O processo para manter a pressão começa quando a pressão interior é suficientemente alta:

- a. Se pressionar qualquer botão no painel, o visor mostrará "P000".
- b. Se pressionar o botão "function menu" (menu de funções), o visor mostrará "P000" (00 significa o tempo de pressão; por exemplo, se regular o tempo para 15 minutos, o visor mostrará "0P15"), e o tempo de pressão diminuirá para 1 minuto no interior.

Quando a pressão termina, serão emitidos três avisos sonoros, o indicador de funcionamento apagar-se-á e o visor mostrará "0000", avisando o fim da cozadura e o início do processo de aquecimento. O indicador "keep warm" (manter quente) pisca se a pressão interior for alta; o indicador apenas permanece aceso se a pressão no interior for baixa.

Pressione o botão "keep warm/cancel" (manter quente/cancelar) para cancelar a definição dos parâmetros ou o estado de funcionamento actual.

Pressione uma vez mais para cancelar o estado "Keep Warm" (Manter quente) e o indicador apaga.

8. O indicador "Keep Warm" (Manter quente) pisca para indicar que a comida está pronta. Pressione "Keep Warm/Cancel" (Manter quente) para cancelar e agora pode tirar a comida.

\* Regule a pressão que limita a regulação do ar da válvula para "Exhaust" (Descarga) e liberte o ar até a válvula que controla a flutuação baixar. (Consulte a Figura 10-a, 10-b).

\* Quando o líquido da comida, como por exemplo, a água do arroz congee é cozida, a válvula de descarga da pressão não pode ser retirada de imediato depois do indicador "Keep Warm" (Manter quente) começar a piscar. Aguarde até a válvula flutuante não estiver mais a flutuar ou a comida pode saltar com o vapor.

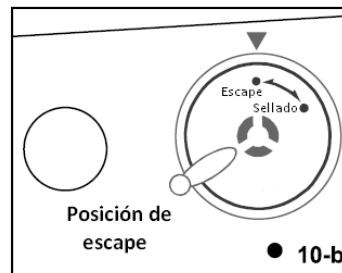
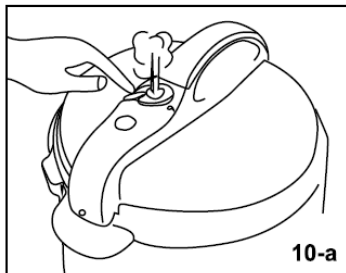
Um pano húmido sobre a tampa pode aumentar o arrefecimento.

\* Recomenda-se que o vapor seja descarregado quando o indicador estiver aceso sem estar a piscar.

A pressão é muito mais baixa nesse momento.

\* Desligue o cabo de alimentação.

\* Segure pela pega e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até a tampa ficar encaixada e levante a tampa. (Veja a Figura 1.2).



## 6. LIMPEZA

1. Desligue o cabo de alimentação antes de limpar a panela.
2. Esfregue o fundo da panela com um esfregão. Nunca deixe a panela dentro de água ou a vaporize com água.
3. Retire e limpe o colector de água e passe-o com um pano molhado.
4. Limpe o interior da panela, inclusive a bucha de vedação, a válvula de descarga da pressão, a estrutura de anti-bloqueio, o tubo de regulação do vapor e a válvula flutuante e passe-os com um pano.
5. Utilize uma esponja ou uma escova macia não metálica para limpar o interior e passe-a com um pano.
6. Limpe a base da válvula de regulação que limita o ar e o orifício de drenagem da água com uma escova pequena, para que a água possa ser descarregada livremente.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Causa	Solução
1	É difícil tapar.	A bucha de vedação não está bem colocada.	Coloque a bucha de vedação na posição adequada.
		A válvula flutuante está presa na barra.	Puxe a barra devagar.
2	É difícil destapar.	A válvula flutuante não está na posição inferior.	Pressione a válvula devagar com um pauzinho chinês.
3	Há fuga de vapor.	A bucha de vedação não está colocada.	Coloque a bucha de vedação no lugar.
		A bucha de vedação está suja.	Limpe a bucha de vedação.
		A bucha de vedação está danificada.	Substitua a bucha de vedação.
		A tampa não está bem fixada.	Fixe a tampa de acordo com o exemplo.
4	Há fuga na válvula flutuante.	A bucha de vedação ou a válvula flutuante está suja.	Limpe a bucha de vedação da válvula flutuante.
		A bucha de vedação está danificada.	Substitua a bucha de vedação.
5	A válvula flutuante não sobe.	Há pouca comida na panela.	Adicione comida e água de acordo com as instruções.
		Há fuga na tampa ou é apresentada a pressão.	Repare-a na loja de reparações.



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a

recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.