



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



HPE 6500

Sonifer, S.A.

Avenida de Santiago, 86

30007 Murcia España


E-mail: sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com

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
- Llegiu atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i deseu-lo per a futures consultes. Només així podreu obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.

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 encontrarla en www.orbegozo.com
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.

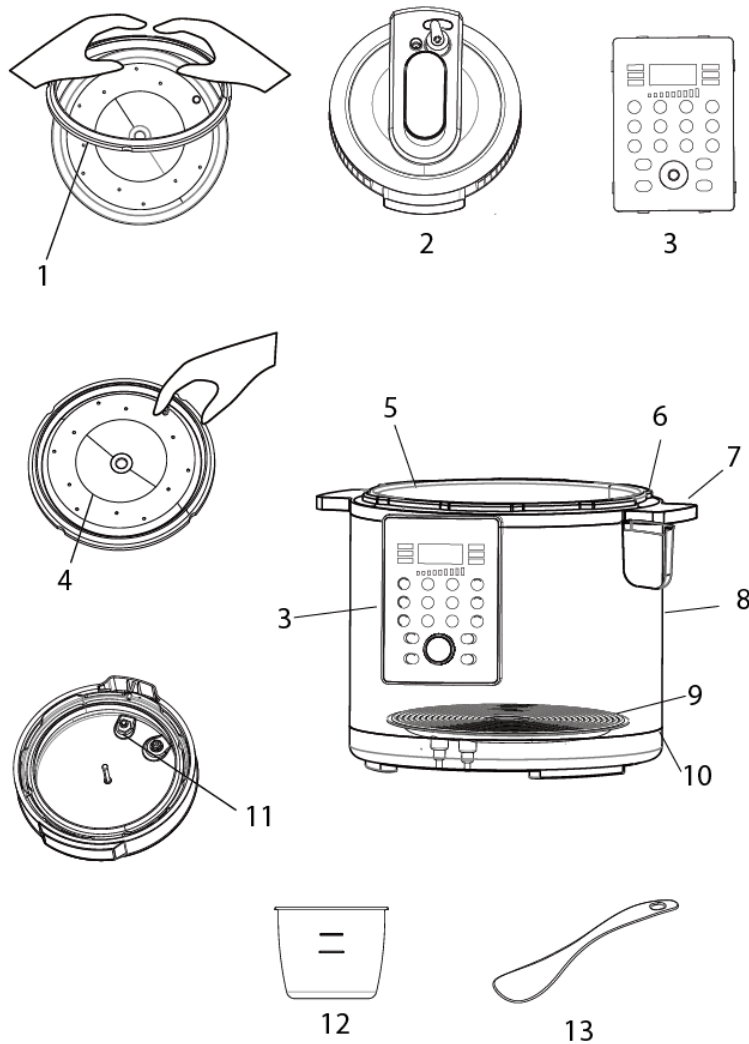
1. CARACTERÍSTICAS

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 asado. 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 asado.
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 modo mantener caliente "Warm", ya puede servir la comida.
3. Menú personalizado: Puede ajustar el tiempo de cocción entre 0-99 minutos, según sea necesario.
4. Memoria ante 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. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

1. Junta de silicona
2. Tapa
3. Panel de control
4. Tapa de aluminio
5. Cuba interna
6. Cubierta intermedia
7. Asa
8. Cubierta exterior
9. Resistencia
10. Base
11. Válvula flotante
12. Vaso medidor
13. Cuchara

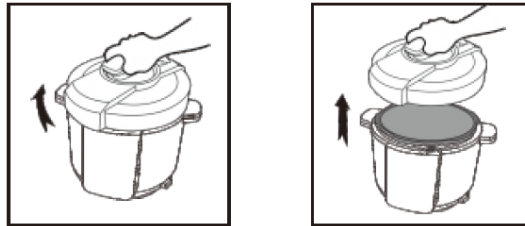


4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	HPE 6500
Potencia	1000 W
Tensión / Frecuencia	220-240V~50-60Hz
Capacidad	6,0 L
Diámetro	22 cm
Presión de trabajo	0-50 KPa
Temperatura de mantener caliente	60-70 °C
Temporizador preajustado	1-10 h

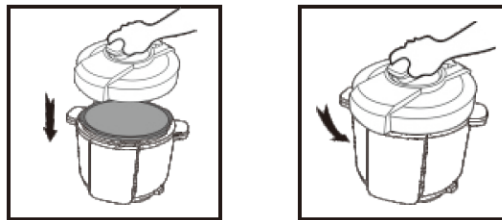
5. INSTRUCCIONES DE USO

Abra la tapa de la olla, sujete el asa y gírela en sentido de las agujas del reloj. Después, retire la tapa.



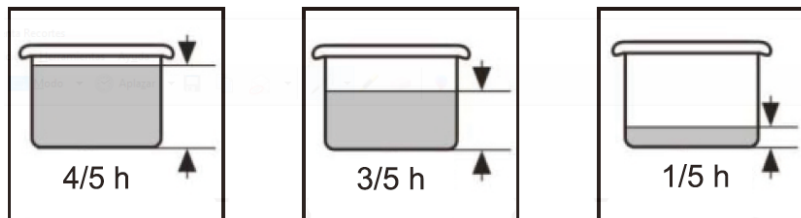
Colocación de la tapa:

Sítuela entre el asa izquierda y el panel de control y gire en sentido contrario de las agujas del reloj hasta que el logotipo encaje completamente en el panel.

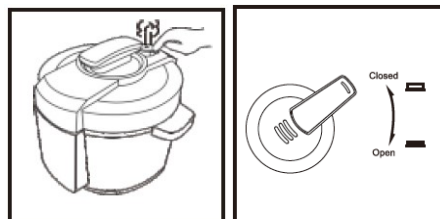


Uso de la olla interior:

Asegúrese de que el exterior de la olla interior esté bien seco. La comida y el agua no deben superar 4/5 de la altura de la olla. Para alimentos que se expanden fácilmente durante la cocción, la comida y el agua no deben superar 3/5 de la altura de la olla interior. La comida y el agua no deben estar a menos de 1/5 de la altura de la olla interior.



Limpie la olla interior con cuidado. No utilice objetos afilados ni duros. Use agua para ablandar los restos de comida antes de lavarla. Asegúrese de que la válvula limitadora de presión esté en la posición de sellado o cerrada antes de comenzar a cocinar.



6. FUNCIONAMIENTO

1. Funciones básicas:

- Cuenta con catorce menús principales de cocción:
Sopa/Caldo, Carne/Estofado, Frijoles/Pollo, Pastel, Arroz, Vapor, Multigrano, Calentar, Ave, Huevo, Yogur, Pescado.
- Cuenta con funciones de mantener caliente, ajuste de presión y preselección/cancelar. El tiempo máximo de ajuste es de 24 horas. El tiempo de cocción es ajustable (para ajustar las diferentes recetas).
- Cuenta con funciones de detección de fallos como circuito abierto del sensor, cortocircuito, sobrecalentamiento y fallo del presostato (ver apartado resolución de problemas).
- Avisos sonoros (incluyendo alarma de fallo y sonido normal al presionar un botón).

2. Pantalla de trabajo y funcionamiento de los botones:

Descripción de la pantalla y los botones:

1.1 Primer encendido

Al encender el aparato por primera vez, sonará un pitido y el display digital se iluminará.

1.2 Encendido y modo de espera

Tras conectar el aparato, el display mostrará "00 00".

Seleccione la función correspondiente, como: ajustar el tiempo de inicio diferido, mantener caliente manualmente, seleccionar el menú de cocción, etc. Tras seleccionar cada menú, los indicadores LED correspondientes se encenderán.

1.3 Estado de funcionamiento

En modo de funcionamiento, el controlador realiza las funciones correspondientes según la configuración del usuario, como: contar el tiempo, cocinar alimentos, etc.

El LED indicador del alimento seleccionado se mantendrá encendido durante la cuenta atrás en modo de inicio diferido.

Al finalizar la cuenta regresiva, la luz LED se apagará y la comida comenzará a cocinarse. Una vez cocinada, la olla pasará automáticamente al modo de mantener caliente y sonará un pitido 3 veces.

1.4 Estado de mantenimiento de la presión

Tras alcanzar la presión establecida, la olla pasa al modo de mantenimiento de presión. La animación de los dos primeros dígitos del display se detiene y se mantiene a una presión de aire constante. El tiempo de cocción comienza a descender.

1.5 Funcionamiento de los botones:

Botón "Start/Cancel":

Pulse este botón tras para activar manualmente un menú. Pulse este botón en el modo de calentamiento para cancelar el modo de funcionamiento actual.

Botón "Delay Start" (Temporizador):



Pulse este botón en el modo de espera; el display mostrará 0:30, parpadeando. Gire el mando para ajustar el tiempo preestablecido, aumentando o disminuyendo en incrementos de 30 minutos cada vez.

La hora de inicio se puede configurar desde 30 minutos hasta 24 horas. Una vez configurada, puede seleccionar un menú de cocción. Este botón no funcionará ni en el modo de funcionamiento ni en el modo de mantener caliente.

Botón "Función": *Selector de programas.

Pulse cualquier botón del menú de función; el display mostrará el tiempo predeterminado del menú correspondiente (ejemplo "Cocción de arroz P12") y parpadeará. Después de seleccionar el menú, gire el mando para ajustar el tiempo a su receta o a la cantidad introducida; con cualquier operación, el sistema confirmará automáticamente el menú seleccionado y el tiempo correspondiente, el display mostrará el tiempo y entrará en el estado de calentamiento.

Botón "Inicio":

Después de seleccionar la función, presiona este botón para comenzar a cocinar.

Función de mantener caliente

Una vez finalizada la cocción, el aparato entra automáticamente en el modo de mantener caliente. La temperatura es de 60 ± 5 °C. El tiempo máximo es de 24 horas, tras ese tiempo el aparato sale automáticamente del modo y vuelve al modo de espera.

Cada menú de cocción tiene un tiempo de mantenimiento de presión predeterminado. El usuario también puede ajustarlo. El tiempo predeterminado y el rango de tiempo de mantenimiento ajustable de cada menú de cocción son los siguientes:

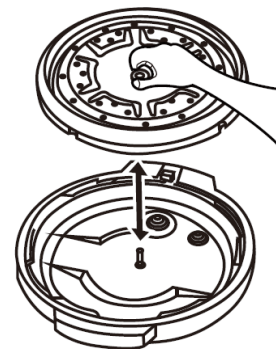
Función		Tiempo predefinido	Ajuste de tiempo
Soup/Broth	Sopa/Caldo	35	1 – 60
Meat/Stew	Carne/Estofado	15	1 – 60
Bean/Chill	Legumbres/Chile	40	1 – 60
Cake	Pastel	40	1 – 60
Rice	Arroz	12	1 – 60
Steam	Vapor	15	1 – 60
Multingerain	Multigrano	18	1 – 60
Heat	Asar	10	1 – 60
Poultry	Aves	15	1 – 60
Egg	Huevo	3	1 – 60
Yogurt	Yogur	8h	7h – 12h
Fish	Pescado	5	1 – 60

7. LIMPIEZA DESPUÉS DE USAR

1. Asegúrese de desenchufar la olla y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Utilice únicamente un paño suave o una esponja húmeda para limpiar la carcasa exterior de la olla a presión. No la moje ni la rocíe con ningún líquido.
3. Retire con suavidad el colector de agua situado en la parte trasera de la olla. Lávelo con agua tibia y jabón. Lave y seque bien. Coloque de nuevo el colector en su sitio.
4. Retire la olla interior extraíble y límpiela con agua tibia y jabón. Utilice siempre una esponja o un paño suave para limpiarla. No utilice un estropajo para cacerolas, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.
5. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el interior de la tapa, incluyendo la junta de silicona de la tapa, la válvula de seguridad limitadora de presión, la tapa antiobstrucción, el tubo de ventilación y la válvula de flotación.

Instrucciones de limpieza de la junta de la tapa:

- Sujete la tapa por el soporte central y tire hacia afuera.
- Después de la limpieza, alinee la tapa del soporte con el eje central y presione hacia abajo.
- Tras la instalación, compruebe que el espacio entre la junta de la tapa y el perímetro de la tapa sea uniforme.
- Asegúrese de que gire libremente antes de usar.
- Tenga cuidado de no instalarlo al revés (la tapa del soporte no sobresaldrá).



Limpieza de las válvulas de seguridad:

- Mueva suavemente la válvula de flotador hacia arriba y hacia abajo con las manos.
- Enjuague con agua el anillo de sellado de la válvula de flotador y la válvula de seguridad limitadora de presión, limpie y levante el cuerpo de la válvula de seguridad limitadora de presión y límpielo con agua.
- A continuación, utilice una aguja o alambre de acero (de menos de 3 mm de diámetro) para eliminar cualquier depósito que pueda estar obstruido o atascado en el tubo de escape.
- Enjuague bien con agua limpia.
- Coloque el cuerpo de la válvula de seguridad limitadora de presión en su asiento.
- Tenga cuidado de no dañar la superficie del tubo de escape.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº	Problema	Posible causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	La junta de la tapa no está en su lugar. La válvula flotante ha atascado la varilla de empuje.	Coloca correctamente la junta en su lugar. Empuja suavemente la varilla con la mano.
2	Dificultad para abrir la tapa	La válvula flotante no desciende después de que se ha liberado el vapor y la presión.	Levanta suavemente la válvula flotante con unos palillos para liberar vapor hasta que la válvula flotante baje, y luego gira la tapa para abrirla.
3	Fuga de vapor alrededor de la tapa	El anillo de sellado de la tapa no se ha colocado o no está colocado correctamente. Hay restos de comida en el anillo de sellado de la tapa. El anillo de sellado de la tapa está dañado o desgastado. La tapa no está bien asegurada.	Coloca correctamente el anillo de sellado en la tapa. Limpia el anillo de sellado de la tapa. Sustituye el anillo de sellado de la tapa. Verifica que la tapa esté sellada correctamente, según las instrucciones.
4	Fuga de vapor alrededor de la válvula flotante	Hay restos de comida en el anillo de sellado de la válvula flotante. El anillo de sellado de la válvula flotante está desgastado.	Limpia el anillo de sellado de la válvula flotante. Sustituye el anillo de sellado de la válvula flotante.
5	La válvula flotante no se levanta	Muy poca comida y agua en el recipiente interno extraíble. Fugas alrededor de la tapa o de la válvula limitadora de seguridad. La válvula limitadora de seguridad no está en la posición de "SELLADO" o "CERRADO".	Añade comida y agua según las instrucciones. Envíalo al centro de reparación. Coloca correctamente la válvula en su posición.
6	Calentamiento anormal	El fondo del recipiente interno extraíble se ha deformado. Hay una mala conexión entre el recipiente interno extraíble y la placa de calentamiento.	Sustituye el recipiente interno extraíble. Ajusta el recipiente interno extraíble y colócalo correctamente en la olla, asegurándote de que el fondo del recipiente quede firmemente asentado sobre la placa de calentamiento.
7	El arroz está medio cocido o demasiado duro	Muy poca agua. La tapa se abrió antes de tiempo.	Añade agua según corresponda. Una vez terminado el ciclo de cocción, deja la tapa puesta 5 minutos más.
8	El arroz está demasiado blando	Demasiada agua.	Reduce la cantidad de agua según corresponda.
ERROR EN PANTALLA	E1	El circuito del sensor está roto.	Llévela al servicio técnico
	E2	El circuito del sensor tiene un cortocircuito eléctrico.	Llévela al servicio técnico
	E3	La temperatura dentro del aparato es demasiado alta.	Añade más agua al recipiente interno extraíble para cocinar.
	E4	No se puede acumular presión o el interruptor de presión ya no puede apagarse.	Llévela al servicio técnico



ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO

En base a la Norma europea 2012/19/EU 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 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

GARANTÍA


Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos percederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

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 you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com.
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.

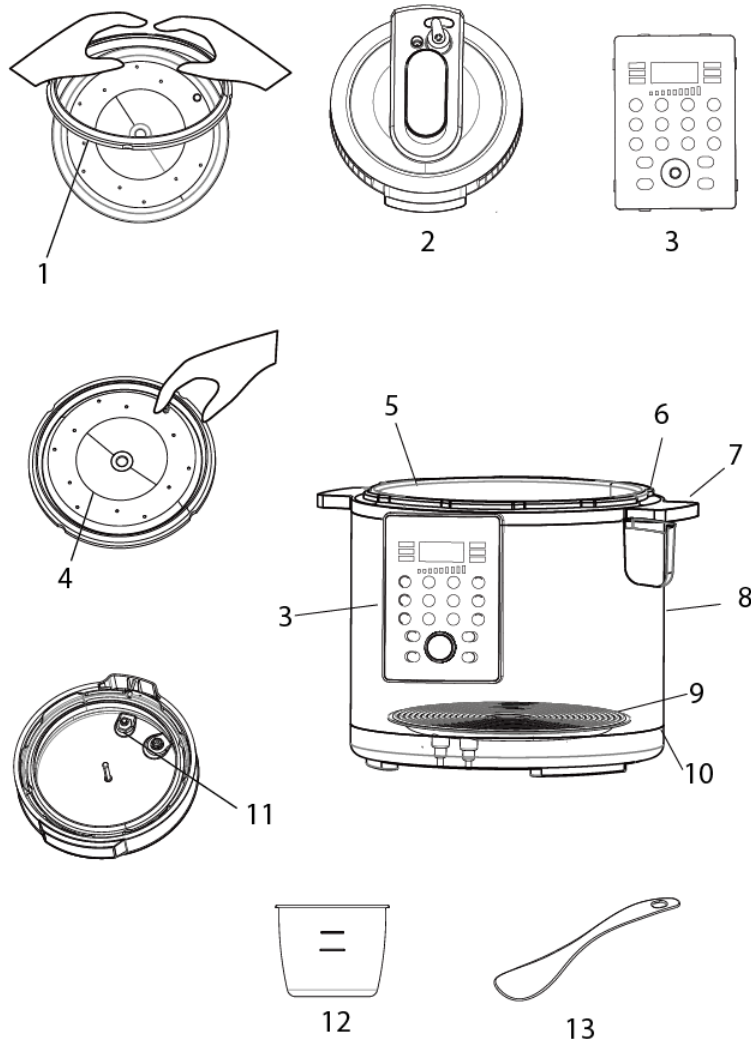
1. Combined functions of cooking, stewing and braising
2. You do not need to set the pressure and time but select the menu; the cooker will do it automatically.
3. Custom Menu: You can adjust the cooking time from 0 – 99 minutes on your demand.
4. Power Failure Memory: Cooker resumes original sequence 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.

1. FEATURES

The electric pressure cooker, a new appliance developed using our most advanced technology, combines the advantages of a pressure cooker, an electric pot, and a roasting pan. This cooker features a distinctive structure and design, reliable and safe operation, energy savings, and high-quality cooking. It is an ideal small appliance for modern families and a substitute for the conventional pressure cooker.

1. Combination of cooking, stewing and roasting functions.
2. You don't need to adjust the pressure or time. Just select the menu and the cooker will do it automatically. When you hear the bell and the "Warm" keep-warm mode begins, you can serve the food.
3. Custom Menu: You can adjust the cooking time between 0-99 minutes as needed.
4. Power outage memory: The pot returns to the original sequence when the power is restored.
5. Time and energy savings: Energy and time savings are over 60% and 40% respectively compared to traditional electric pots.
6. Steaming retains the nutritional properties and original flavor.
7. Non-stick, easy-to-clean cooking container. The stainless steel lid and outer body ensure a long service life.
8. Integrated safety devices:
 - The pressure cooker cannot build up pressure if the lid does not fit properly, and the lid cannot be removed if the internal pressure is too high.
 - Release Function: When the temperature and pressure inside the pot exceed the normal value, the pressure relief valve will release steam to regulate.

- Pressure release function: When the pressure limiter inside the cooker fails and the pressure exceeds the limit, the cooker will automatically release the pressure through the lid to prevent an explosion.
- Temperature limit: The power is automatically cut off if the temperature inside the pot is too high.

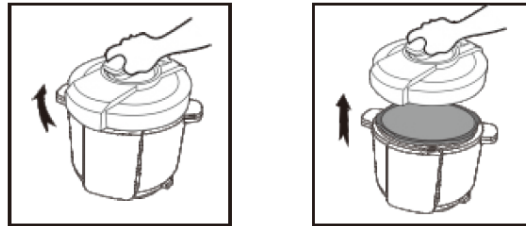


4. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	HPE 6500
Power	1000 W
Voltage / Frequency	220-240V~50-60Hz
Ability	6.0 L
Diameter	22 cm
Working pressure	0-50 KPa
Keep warm temperature	60-70 °C
Preset timer	1-10 h

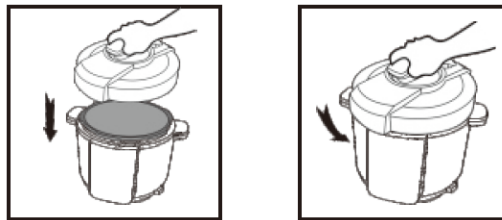
5. INSTRUCTIONS FOR USE

Open the pot lid, grasp the handle, and turn it clockwise. Then, remove the lid.



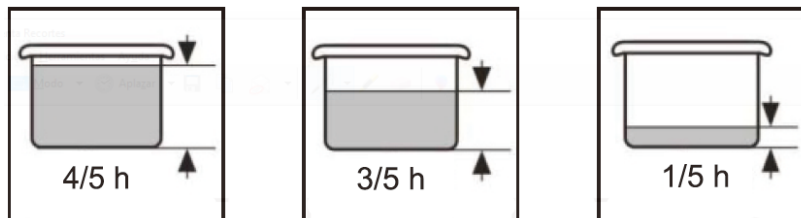
Placing the lid:

Place it between the left handle and the control panel and turn counterclockwise until the logo fits completely into the panel.

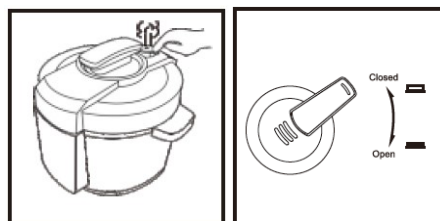


Using the inner pot:

Make sure the outside of the inner pot is completely dry. Food and water should not exceed $4/5$ of the pot's height. For foods that expand easily during cooking, food and water should not exceed $3/5$ of the inner pot's height. Food and water should not be less than $1/5$ of the inner pot's height.



Clean the inner pot carefully. Do not use sharp or hard objects. Use water to soften food scraps before washing. Make sure the pressure relief valve is in the sealing or closed position before starting to cook.



6. OPERATION

1. Basic functions:

- It has fourteen main cooking menus:
Soup/Broth, Meat/Stew, Beans/Chicken, Cake, Rice, Steam, Multigrain, Heat, Poultry, Egg, Yogurt, Fish.
- It features keep-warm, pressure adjustment, and preselect/cancel functions. The maximum cooking time is 24 hours. The cooking time is adjustable (to suit different recipes).
- It has fault detection functions such as open sensor circuit, short circuit, overheating and pressure switch failure (see troubleshooting section).
- Audible warnings (including fault alarm and normal sound when pressing a button).

2. Working screen and button operation:

Description of the screen and buttons:

1.1 First ignition

When you turn on the device for the first time, a beep will sound and the digital display will light up.

1.2 Power on and standby mode

After connecting the device, the display will show "00 00".

Select the corresponding function, such as: setting the delay start time, manually keeping warm, selecting the cooking menu, etc. After selecting each menu, the corresponding LED indicators will light up.

1.3 Operating status

In working mode, the controller performs corresponding functions according to user settings, such as: counting time, cooking food, etc.

The selected food indicator LED will remain lit during the countdown in delayed start mode.

When the countdown is complete, the LED light will turn off and the food will begin to cook. Once cooked, the cooker will automatically switch to keep warm mode and beep three times.

1.4 Pressure maintenance status

After reaching the set pressure, the cooker enters pressure maintenance mode. The animation of the first two digits on the display stops and a constant air pressure is maintained. The cooking time begins to decrease.

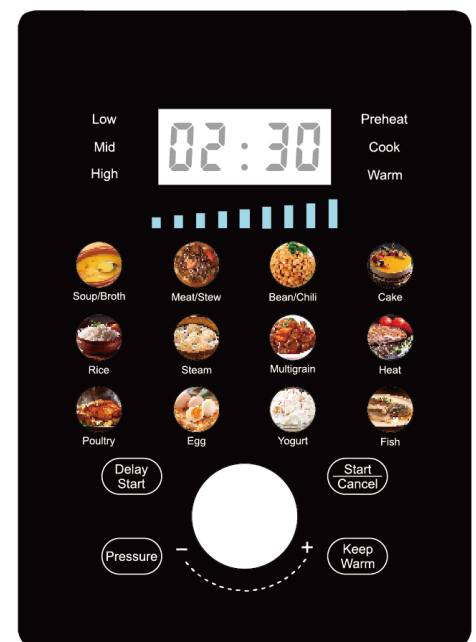
1.5 Button Operation:

"Start/Cancel" button:

Press this button after manually activating a menu. Press this button in warm-up mode to cancel the current operating mode.

"Delay Start" button (Timer):

Press this button in standby mode; the display will flash 0:30. Turn the knob to adjust the preset time, increasing or decreasing it in 30-minute increments.



The start time can be set from 30 minutes to 24 hours. Once set, you can select a cooking menu. This button will not function in either operating mode or keep warm mode.

"Function" button:

Press any button in the function menu; the display will show the default time for the corresponding menu (e.g., "Rice Cooking P12") and flash. After selecting the menu, turn the knob to adjust the time to your recipe or the entered quantity. With any operation, the system will automatically confirm the selected menu and corresponding time, the display will show the time, and the heating state will be entered.

"Home" button:

After selecting the function, press this button to start cooking.

Keep warm function

Once cooking is complete, the appliance automatically enters keep-warm mode. The temperature is $60 \pm 5^{\circ}\text{C}$. The maximum time is 24 hours; after this time, the appliance automatically exits the mode and returns to standby mode.

Each cooking menu has a default pressure holding time. This can also be adjusted by the user. The default time and adjustable holding time range for each cooking menu are as follows:

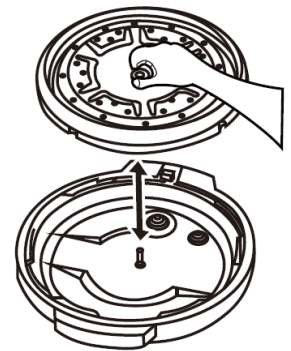
Function		Predefined time	Time setting
Soup/Broth	Soup/Broth	35	1 – 60
Meat/Stew	Meat/Stew	15	1 – 60
Bean/Chill	Beans/Chili	40	1 – 60
Cake	Cake	40	1 – 60
Rice	Rice	12	1 – 60
Steam	Steam	15	1 – 60
Multingrain	Multigrain	18	1 – 60
Heat	Roast	10	1 – 60
Poultry	Birds	15	1 – 60
Egg	Egg	3	1 – 60
Yogurt	Yogurt	8h	7am – 12pm
Fish	Fish	5	1 – 60

7. CLEANING AFTER USE

6. Be sure to unplug the pot and let it cool before cleaning.
7. Use only a soft cloth or damp sponge to clean the outer casing of the pressure cooker. Do not wet it or spray it with any liquid.
8. Gently remove the water collector located at the back of the pot. Wash it with warm, soapy water. Wash and dry thoroughly. Replace the collector.
9. Remove the removable inner pot and clean it with warm, soapy water. Always use a sponge or soft cloth to clean it. Do not use a pot scouring pad, as this may damage the nonstick coating.
10. Use a soft, damp cloth to clean the inside of the lid, including the silicone lid gasket, pressure relief valve, anti-clog cap, vent tube, and float valve.

Lid Gasket Cleaning Instructions:

- Grasp the lid by the center support and pull straight out.
- After cleaning, align the holder cover with the center axis and press down.
- After installation, check that the gap between the lid gasket and the lid perimeter is uniform.
- Make sure it spins freely before use.
- Be careful not to install it upside down (the bracket cover will not protrude).



Cleaning the safety valves:

- Gently move the float valve up and down with your hands.
- Rinse the sealing ring of the float valve and the pressure relief valve with water, clean and lift the body of the pressure relief valve and clean it with water.
- Next, use a needle or steel wire (less than 3 mm in diameter) to remove any deposits that may be clogged or stuck in the exhaust pipe.
- Rinse well with clean water.
- Place the pressure relief safety valve body on its seat.
- Be careful not to damage the surface of the exhaust pipe.

8. PROBLEM SOLVING

No.	Problem	Possible cause	Solution
1	Difficulty closing the lid	The lid gasket is not in place. The float valve has stuck the push rod.	Place the gasket correctly in its place. Gently push the rod in with your hand.
2	Difficulty opening the lid	The float valve does not descend after the steam and pressure have been released.	Gently lift the float valve with chopsticks to release steam until the float valve lowers, then turn the lid to open it.
3	Steam leaking around the lid	The lid sealing ring is missing or incorrectly inserted. There are food residues on the lid sealing ring. The lid sealing ring is damaged or worn. The lid is not securely fastened.	Correctly place the sealing ring on the lid. Clean the lid's sealing ring. Replace the lid's sealing ring. Verify that the lid is sealed properly, according to the instructions.
4	Steam leak around the float valve	There are food residues on the float valve sealing ring. The float valve sealing ring is worn.	Clean the float valve sealing ring. Replace the float valve sealing ring.
5	The float valve does not rise	Too little food and water in the removable inner container. Leaks around the lid or safety relief valve. The safety relief valve is not in the "SEALING" or "CLOSED" position.	Add food and water according to the instructions. Send it to a repair center. Replace the valve correctly.
6	Abnormal heating	The bottom of the removable inner pot has become deformed. There is a poor connection between the removable inner pot and the heating plate.	Replace the removable inner pot. Adjust the removable inner pot and place it correctly in the pot, ensuring the bottom of the pot is firmly seated on the heating plate.
7	The rice is half cooked or too hard	Too little water. The lid was opened too early.	Add water as needed. Once the cooking cycle is complete, leave the lid on for another 5 minutes.
8	The rice is too soft	Too much water.	Reduce the amount of water accordingly.
ERROR ON SCREEN	E1	The sensor circuit is broken.	Take it to the technical service
	E2	The sensor circuit has an electrical short.	Take it to the technical service
	E3	The temperature inside the appliance is too high.	Add more water to the removable inner cooking pot.
	E4	Pressure cannot be built up or the pressure switch can no longer be turned off.	Take it to the technical service

**DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2012/19/EU 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 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

GUARANTEE

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

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 dans 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. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
 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.

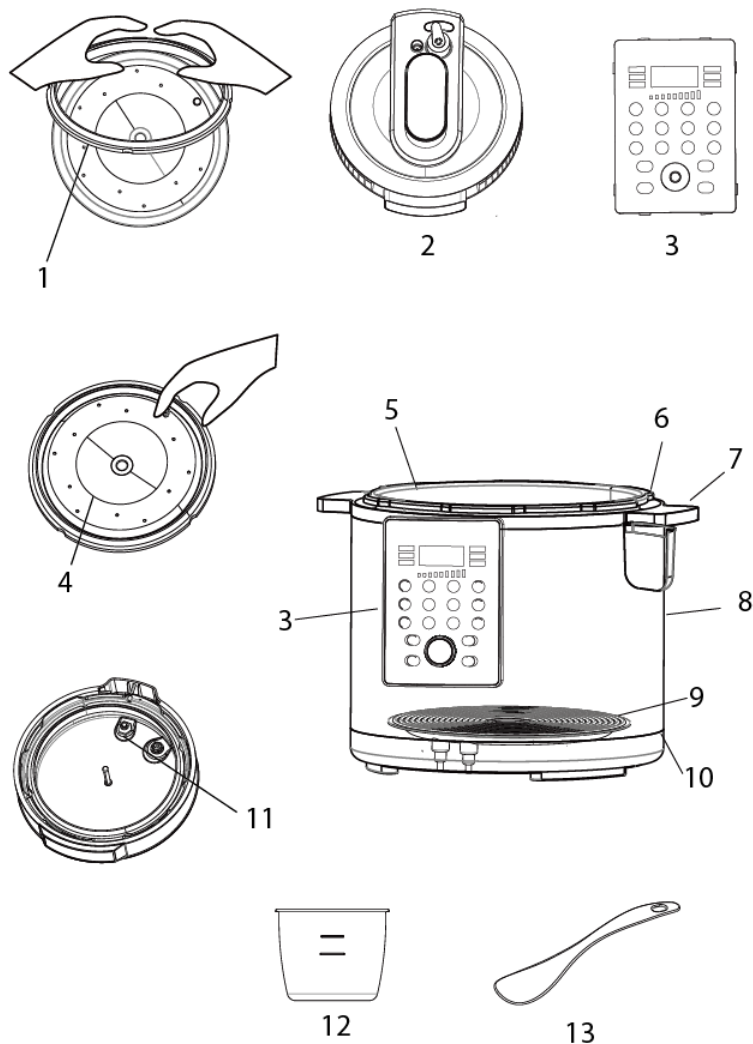
1. CARACTÉRISTIQUES

L'autocuiseur électrique, un nouvel appareil développé à l'aide de notre technologie la plus avancée, combine les avantages de l'autocuiseur, de la marmite électrique et de la rôtissoire. Cette marmite présente une structure et un design nouveaux et différents, un fonctionnement fiable et sûr, des économies d'énergie et une cuisson de qualité. Un petit appareil idéal pour les familles modernes et un substitut à l'autocuiseur conventionnel.

- 9.** Combinaison des fonctions de cuisson, de mijotage et de rôtissage.
- 10.** Vous n'avez pas besoin de régler la pression et le temps. Sélectionnez simplement le menu et le pot le fera automatiquement. Lorsque vous entendez la cloche et que le mode de maintien au chaud « Warm » démarre, vous pouvez servir les aliments.
- 11.** Menu personnalisé : vous pouvez ajuster le temps de cuisson entre 0 et 99 minutes selon vos besoins.
- 12.** Mémoire de panne de courant : Le potentiomètre revient à la séquence d'origine lorsque l'alimentation est rétablie.
- 13.** Gain de temps et d'énergie : Les économies d'énergie et de temps sont respectivement supérieures à 60% et 40% par rapport aux casseroles électriques traditionnelles.
- 14.** La cuisson à la vapeur conserve les propriétés nutritionnelles et la saveur originale.
- 15.** Récipient de cuisson antiadhésif facile à nettoyer. Le couvercle et le corps extérieur en acier inoxydable garantissent une longue durée de vie.
- 16.** Dispositifs de sécurité intégrés :
- L'autocuiseur ne peut pas accumuler de pression si le couvercle n'est pas correctement ajusté, et le couvercle ne peut pas être retiré si la pression interne est trop élevée.
 - Fonction de libération : lorsque la température et la pression à l'intérieur du pot dépassent la valeur normale, la soupape de décharge de pression libère de la vapeur pour réguler.
 - Fonction de libération de pression : lorsque le limiteur de pression à l'intérieur de l'autocuiseur tombe en panne et que la pression dépasse la limite, l'autocuiseur libère automatiquement la pression à travers le couvercle pour éviter une explosion.
 - Limite de température : L'alimentation est automatiquement coupée si la température à l'intérieur du pot est trop élevée.

2. STRUCTURE DU PRODUIT

1. Joint en silicone
2. Couverture
3. Panneau de contrôle
4. couvercle en aluminium
5. Cuba intérieure
6. Pont intermédiaire
7. Poignée
8. Couverture extérieure
9. Endurance
10. Base
11. Vanne flottante
12. Tasse à mesurer
13. Cuillère

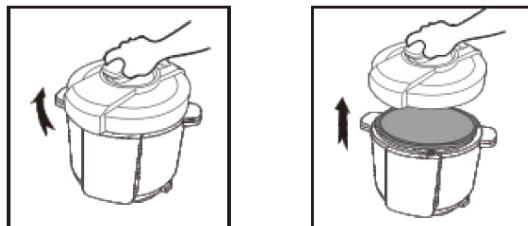


4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HPE 6500
Pouvoir	1000 W
Tension / Fréquence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Capacité	6,0 L
Diamètre	22 cm
Pression de travail	0-50 kPa
Maintenir la température au chaud	60-70 °C
Minuterie prééglée	1 à 10 h

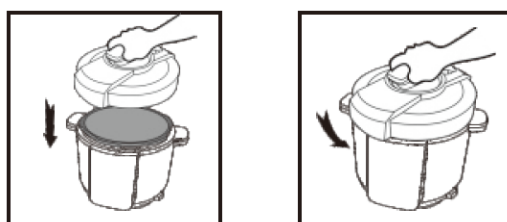
5. MODE D'EMPLOI

Ouvrez le couvercle du pot, tenez la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite le couvercle.



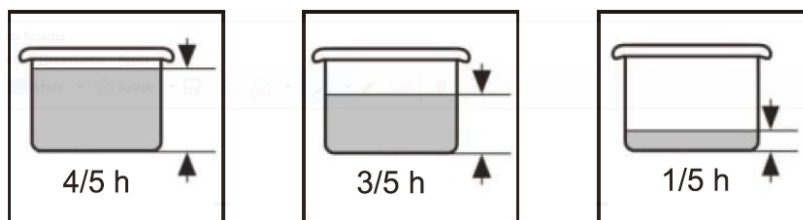
Mise en place du couvercle :

Placez-le entre la poignée gauche et le panneau de commande et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le logo s'insère complètement dans le panneau.

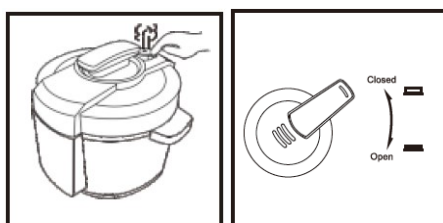


Utilisation du pot intérieur :

Assurez-vous que l'extérieur du pot intérieur est complètement sec. La nourriture et l'eau ne doivent pas dépasser les 4/5 de la hauteur du pot. Pour les aliments qui se dilatent facilement pendant la cuisson, la quantité d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser les 3/5 de la hauteur du pot intérieur. La nourriture et l'eau ne doivent pas être inférieures à 1/5 de la hauteur du pot intérieur.



Nettoyez soigneusement le pot intérieur. N'utilisez pas d'objets tranchants ou durs. Utilisez de l'eau pour ramollir les restes de nourriture avant de les laver. Assurez-vous que la soupape de surpression est en position fermée ou étanche avant de commencer la cuisson.



6. FONCTIONNEMENT

1. Fonctions de base :

- Il propose quatorze menus de cuisine principaux :
Soupe/Bouillon, Viande/Ragoût, Haricots/Poulet, Gâteau, Riz, Vapeur, Multigrains, Chaleur, Volaille, Œuf, Yaourt, Poisson.
- Il dispose de fonctions de maintien au chaud, de réglage de la pression et de présélection/annulation. Le temps de réglage maximum est de 24 heures. Le temps de cuisson est réglable (pour s'adapter à différentes recettes).
- Il dispose de fonctions de détection de défauts telles que le circuit de capteur ouvert, le court-circuit, la surchauffe et la défaillance du pressostat (voir la section dépannage).
- Avertissements sonores (y compris alarme de défaut et son normal lors de l'appui sur un bouton).

2. Écran de travail et fonctionnement des boutons :

Description de l'écran et des boutons :

1.1 Premier allumage

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, un bip retentit et l'écran numérique s'allume.

1.2 Mode marche et veille

Après avoir connecté l'appareil, l'écran affichera « 00 00 ».

Sélectionnez la fonction correspondante, telle que : réglage de l'heure de démarrage différé, maintien au chaud manuel, sélection du menu de cuisson, etc. Après avoir sélectionné chaque menu, les voyants LED correspondants s'allumeront.

1.3 État de fonctionnement

En mode de fonctionnement, le contrôleur exécute les fonctions correspondantes en fonction des paramètres utilisateur, telles que : le comptage du temps, la cuisson des aliments, etc.

Le voyant LED de l'aliment sélectionné restera allumé pendant le compte à rebours en mode démarrage différé.

Une fois le compte à rebours terminé, le voyant LED s'éteint et les aliments commencent à cuire. Une fois cuit, le pot passera automatiquement en mode maintien au chaud et émettra 3 bips.

1.4 État de maintien de la pression

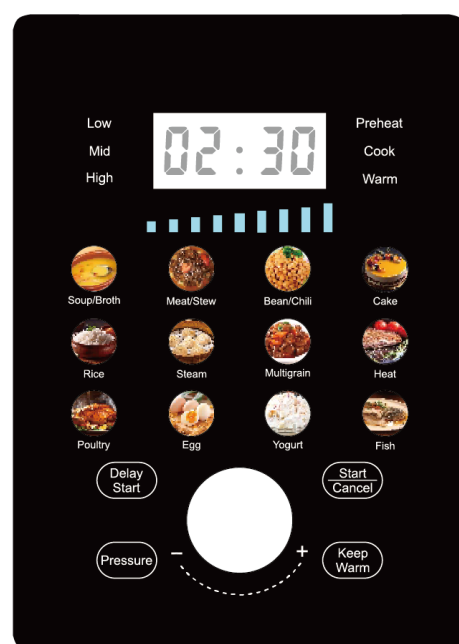
Une fois la pression réglée atteinte, l'autocuiseur passe en mode maintien de pression. L'animation des deux premiers chiffres sur l'écran s'arrête et reste à une pression d'air constante. Le temps de cuisson commence à diminuer.

1.5 Fonctionnement des boutons :

Bouton « Démarrer/Annuler » :

Appuyez ensuite sur ce bouton pour activer manuellement un menu. Appuyez sur ce bouton en mode chauffage pour annuler le mode de fonctionnement actuel.

Bouton « Démarrage différé » (Minuterie) :



Appuyez sur ce bouton en mode veille ; L'écran affichera 0:30 en clignotant. Tournez le bouton pour régler le temps pré-réglé, en l'augmentant ou en le diminuant par incréments de 30 minutes à chaque fois.

L'heure de début peut être réglée de 30 minutes à 24 heures. Une fois configuré, vous pouvez sélectionner un menu de cuisson. Ce bouton ne fonctionnera ni en mode de fonctionnement ni en mode de maintien au chaud.

Bouton « Fonction » :

Appuyez sur n'importe quel bouton dans le menu des fonctions ; L'écran affichera l'heure par défaut du menu correspondant (par exemple « Cuisson du riz P12 ») et clignotera. Après avoir sélectionné le menu, tournez le bouton pour ajuster le temps à votre recette ou à la quantité saisie ; À chaque opération, le système confirmera automatiquement le menu sélectionné et l'heure correspondante, l'écran affichera l'heure et entrera dans l'état de préchauffage.

Bouton « Accueil » :

Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.

Fonction de maintien au chaud

Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. La température est de 60 ± 5 °C. La durée maximale est de 24 heures, après quoi l'appareil quitte automatiquement le mode et revient en mode veille.

Chaque menu de cuisson possède un temps de maintien de la pression par défaut. L'utilisateur peut également l'ajuster. Le temps par défaut et la plage de temps de maintien réglable de chaque menu de cuisson sont les suivants :

Fonction		Heure prédéfinie	Réglage de l'heure
Soup/Broth	Soupe/Bouillon	35	1 – 60
Meat/Stew	Viande/Ragoût	15	1 – 60
Bean/Chill	Haricots/Piments	40	1 – 60
Cake	Gâteau	40	1 – 60
Rice	Riz	12	1 – 60
Steam	Vapeur	15	1 – 60
Multigrain	Multigrain	18	1 – 60
Heat	Rôti	10	1 – 60
Poultry	Oiseaux	15	1 – 60
Egg	Œuf	3	1 – 60
Yogurt	Yaourt	8h	7h – 12h

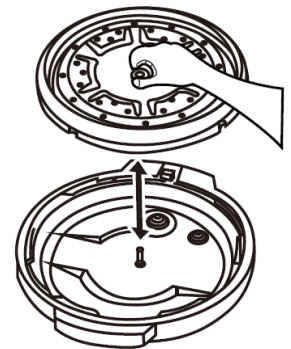
Poisson	Poisson	5	1 – 60
---------	---------	---	--------

7. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

11. Assurez-vous de débrancher le pot et de le laisser refroidir avant de le nettoyer.
12. Utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge humide pour nettoyer le boîtier extérieur de l'autocuiseur. Ne pas mouiller ni vaporiser avec un liquide.
13. Retirez délicatement le récupérateur d'eau situé à l'arrière du pot. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse. Bien laver et sécher. Remettez le collecteur en place.
14. Retirez le pot intérieur amovible et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour le nettoyer. N'utilisez pas de grattoir à casserole, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
15. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur du couvercle, y compris le joint en silicone du couvercle, la soupape de surpression, le bouchon anti-obstruction, le tube d'aération et la soupape à flotteur.

Instructions de nettoyage du joint du couvercle :

- Saisissez le couvercle par le support central et tirez-le tout droit.
- Après le nettoyage, alignez le couvercle du support avec l'axe central et appuyez vers le bas.
- Après l'installation, vérifiez que l'espace entre le joint du couvercle et le périmètre du couvercle est uniforme.
- Assurez-vous qu'il tourne librement avant utilisation.
- Attention à ne pas l'installer à l'envers (le cache du support ne dépassera pas).



Nettoyage des soupapes de sécurité :

- Déplacez doucement le flotteur de haut en bas avec vos mains.
- Rincez la bague d'étanchéité de la soupape à flotteur et de la soupape de surpression avec de l'eau, nettoyez et soulevez le corps de la soupape de surpression et nettoyez-le avec de l'eau.
- Ensuite, utilisez une aiguille ou un fil d'acier (moins de 3 mm de diamètre) pour éliminer les dépôts qui pourraient être obstrués ou coincés dans le tuyau d'échappement.
- Bien rincer à l'eau claire.
- Placer le corps de la soupape de sécurité de surpression sur son siège.
- Veillez à ne pas endommager la surface du tuyau d'échappement.

**ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**

La directive européenne 2012/19/EU 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 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

GARANTIE


Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composants périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

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 comprobé 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. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
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	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.

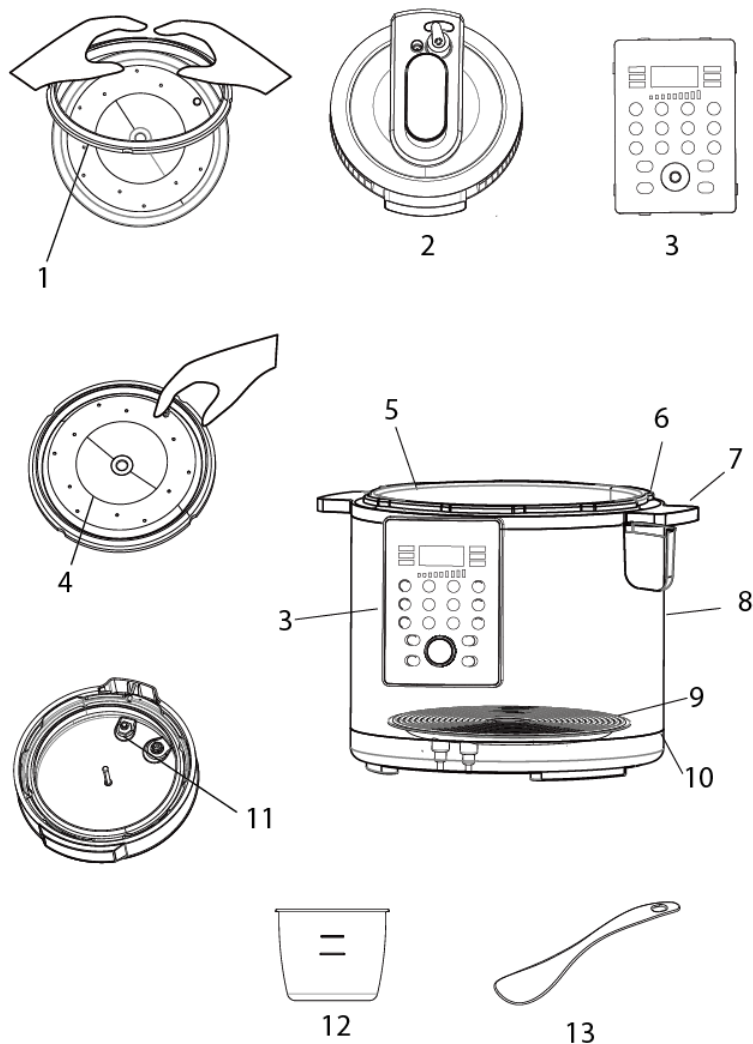
1. RECURSOS

A panela de pressão elétrica, um novo eletrodoméstico desenvolvido com nossa tecnologia mais avançada, combina as vantagens da panela de pressão, da panela elétrica e da assadeira. Esta panela apresenta uma estrutura e design novos e diferentes, operação confiável e segura, economia de energia e cozimento de qualidade. Um pequeno eletrodoméstico ideal para famílias modernas e um substituto para a panela de pressão convencional.

1. Combinação de funções de cozinhar, estufar e assar.
2. Você não precisa ajustar a pressão e o tempo. Basta selecionar o menu e a panela fará isso automaticamente. Quando você ouvir o sino e o modo "Quente" começar, você pode servir a comida.
3. Menu personalizado: você pode ajustar o tempo de cozimento entre 0 e 99 minutos, conforme necessário.
4. Memória de falta de energia: O potenciômetro retorna à sequência original quando a energia é restaurada.
5. Economia de tempo e energia: A economia de energia e tempo é de mais de 60% e 40%, respectivamente, em comparação com as panelas elétricas tradicionais.
6. cozimento no vapor preserva as propriedades nutricionais e o sabor original.
7. Recipiente de cozimento antiaderente e fácil de limpar. A tampa e o corpo externo de aço inoxidável garantem uma longa vida útil.
8. Dispositivos de segurança integrados:
 - A panela de pressão não consegue acumular pressão se a tampa não estiver bem ajustada, e a tampa não pode ser removida se a pressão interna estiver muito alta.
 - Função de liberação: quando a temperatura e a pressão dentro da panela excedem o valor normal, a válvula de alívio de pressão libera vapor para regular.
 - Função de liberação de pressão: quando o limitador de pressão dentro da panela falha e a pressão excede o limite, a panela libera automaticamente a pressão através da tampa para evitar uma explosão.
 - Limite de temperatura: A energia é cortada automaticamente se a temperatura dentro da panela estiver muito alta.

2. ESTRUTURA DO PRODUTO

1. Junta de silicone
2. Cobrir
3. painel de controle
4. Tampa de alumínio
5. Cuba interna
6. Baralho intermediário
7. Lidar
8. Capa externa
9. Resistência
10. Base
11. Válvula flutuante
12. Copo medidor
13. Colher

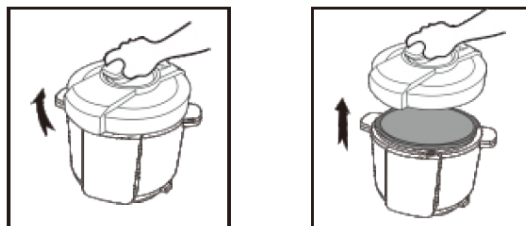


4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	HPE 6500
Poder	1000 W
Tensão / Frequência	220-240 V ~ 50-60 Hz
Habilidade	6,0 L
Diâmetro	22 cm
Pressão de trabalho	0-50 kPa
Manter a temperatura quente	60-70 °C
Temporizador predefinido	1-10 h

5. INSTRUÇÕES DE USO

Abra a tampa da panela, segure a alça e gire-a no sentido horário. Depois retire a tampa.



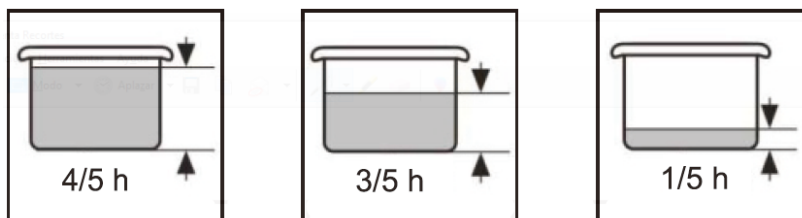
Colocando a tampa:

Coloque-o entre a alça esquerda e o painel de controle e gire no sentido anti-horário até que o logotipo se encaixe completamente no painel.

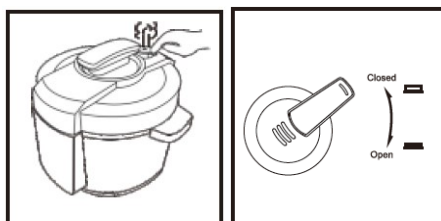


Usando o pote interno:

Certifique-se de que a parte externa do vaso interno esteja completamente seca. A comida e a água não devem ultrapassar 4/5 da altura do vaso. Para alimentos que expandem facilmente durante o cozimento, o alimento e a água não devem exceder 3/5 da altura da panela interna. A comida e a água não devem ocupar menos que 1/5 da altura do pote interno.



Limpe cuidadosamente o recipiente interno. Não utilize objetos afiados ou duros. Use água para amolecer os restos de comida antes de lavar. Certifique-se de que a válvula de alívio de pressão esteja na posição de vedação ou fechada antes de começar a cozinhar.



6. OPERAÇÃO

1. Funções básicas:

- Possui quatorze menus principais de culinária:
Sopa/Caldo, Carne/Ensopado, Feijão/Frango, Bolo, Arroz, Vapor, Multigrãos, Quente, Aves, Ovo, Iogurte, Peixe.
- Possui funções de manter aquecido, ajuste de pressão e pré-seleção/cancelamento. O tempo máximo de ajuste é de 24 horas. O tempo de cozimento é ajustável (para se adequar a diferentes receitas).
- Possui funções de detecção de falhas, como circuito aberto do sensor, curto-circuito, superaquecimento e falha do pressostato (consulte a seção de solução de problemas).
- Avisos sonoros (incluindo alarme de falha e som normal ao pressionar um botão).

2. Tela de trabalho e operação dos botões:

Descrição da tela e botões:

1.1 Primeira ignição

Ao ligar o dispositivo pela primeira vez, um bipe soará e o visor digital acenderá.

1.2 Ligar e modo de espera

Após conectar o dispositivo, o display mostrará "00 00".

Selecione a função correspondente, como: definir o tempo de início retardado, manter aquecido manualmente, selecionar o menu de cozimento, etc. Após selecionar cada menu, os indicadores LED correspondentes acenderão.

1.3 Status operacional

No modo de trabalho, o controlador executa funções correspondentes de acordo com as configurações do usuário, como: contagem de tempo, cozimento de alimentos, etc.

O LED indicador do alimento selecionado permanecerá aceso durante a contagem regressiva no modo de início retardado.

Quando a contagem regressiva estiver concluída, a luz LED se apagará e o alimento começará a cozinhar. Depois de cozido, a panela mudará automaticamente para o modo de manter aquecido e emitirá 3 bipes.

1.4 Status de manutenção de pressão

Após atingir a pressão definida, a panela entra no modo de manutenção de pressão. A animação dos dois primeiros dígitos no visor para e permanece em uma pressão de ar constante. O tempo de cozimento começa a diminuir.

1.5 Operação do botão:

Botão "Iniciar/Cancelar":

Pressione este botão depois para ativar manualmente um menu. Pressione este botão no modo de aquecimento para cancelar o modo de operação atual.

Botão "Início Adiado" (Temporizador):



Pressione este botão no modo de espera; O visor mostrará 0:30 piscando. Gire o botão para ajustar o tempo predefinido, aumentando ou diminuindo em incrementos de 30 minutos a cada vez.

O horário de início pode ser definido de 30 minutos a 24 horas. Depois de configurado, você pode selecionar um menu de cozimento. Este botão não funcionará no modo de operação nem no modo de manter aquecido.

Botão "Função":

Pressione qualquer botão no menu de funções; O visor mostrará o tempo padrão do menu correspondente (por exemplo, "Cozimento de arroz P12") e piscará. Após selecionar o menu, gire o botão para ajustar o tempo à sua receita ou à quantidade inserida; Com qualquer operação, o sistema confirmará automaticamente o menu selecionado e o tempo correspondente, o visor mostrará o tempo e entrará no estado de aquecimento.

Botão "Início":

Após selecionar a função, pressione este botão para iniciar o cozimento.

Função manter aquecido

Quando o cozimento estiver concluído, o aparelho entrará automaticamente no modo de manter aquecido. A temperatura é de 60 ± 5 °C. O tempo máximo é de 24 horas, após o qual o dispositivo sai automaticamente do modo e retorna ao modo de espera.

Cada menu de cozimento tem um tempo de retenção de pressão padrão. O usuário também pode ajustá-lo. O tempo padrão e o intervalo de tempo de espera ajustável de cada menu de cozimento são os seguintes:

Função		Tempo predefinido	Configuração de tempo
Soup/Broth	Sopa/Caldo	35	1 – 60
Meat/Stew	Carne/Ensopado	15	1 – 60
Bean/Chill	Feijão/Pimenta	40	1 – 60
Cake	Bolo	40	1 – 60
Rice	Arroz	12	1 – 60
Steam	Vapor	15	1 – 60
Multingrain	Multigrãos	18	1 – 60
Heat	Assar	10	1 – 60
Poultry	Pássaros	15	1 – 60
Egg	Ovo	3	1 – 60
Yogurt	Iogurte	8h	7h – 12h

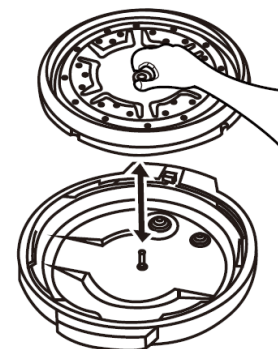
Fish	Peixe	5	1 – 60
------	-------	---	--------

7. LIMPEZA APÓS O USO

1. Não se esqueça de desligar a panela da tomada e deixá-la esfriar antes de limpá-la.
2. Use apenas um pano macio ou uma esponja úmida para limpar o revestimento externo da panela de pressão. Não molhe nem borrife nenhum líquido.
3. Remova cuidadosamente o coletor de água localizado na parte de trás da panela. Lave com água morna e sabão. Lave e seque bem. Coloque o coletor de volta no lugar.
4. Retire a panela interna removível e limpe-a com água morna e sabão. Use sempre uma esponja ou um pano macio para limpá-lo. Não utilize uma esponja de cozinha, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
5. Use um pano macio e úmido para limpar o interior da tampa, incluindo a junta de silicone da tampa, a válvula de alívio de pressão, a tampa antientupimento, o tubo de ventilação e a válvula flutuante.

Instruções de limpeza da junta da tampa:

- Segure a tampa pelo suporte central e puxe-a para fora.
- Após a limpeza, alinhe a tampa do suporte com o eixo central e pressione para baixo.
- Após a instalação, verifique se a folga entre a junta da tampa e o perímetro da tampa é uniforme.
- Certifique-se de que ele gira livremente antes de usar.
- Tenha cuidado para não instalá-lo de cabeça para baixo (a tampa do suporte não ficará para fora).



Limpeza das válvulas de segurança:

- Mova suavemente a válvula flutuante para cima e para baixo com as mãos.
- Enxágue o anel de vedação da válvula de flutuação e a válvula de alívio de pressão com água, limpe e levante o corpo da válvula de alívio de pressão e limpe-o com água.
- Em seguida, use uma agulha ou fio de aço (com menos de 3 mm de diâmetro) para remover quaisquer depósitos que possam estar obstruídos ou presos no cano de escape.
- Enxágue bem com água limpa.
- Coloque o corpo da válvula de segurança de alívio de pressão em seu assento.
- Tenha cuidado para não danificar a superfície do tubo de escape.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Não.	Problema	Possível causa	Solução
1	Dificuldade em fechar a tampa	A junta da tampa não está no lugar. A válvula flutuante travou na haste de pressão.	Coloque corretamente a junta em seu lugar. Empurre suavemente a haste com a mão.
2	Dificuldade em abrir a tampa	A válvula de flutuação não desce após o vapor e a pressão serem liberados.	Levante delicadamente a válvula do flutuador com os pauzinhos para liberar o vapor até que ela abaixe e, em seguida, gire a tampa para abri-la.
3	Vazamento de vapor ao redor da tampa	O anel de vedação na tampa não está encaixado ou não está encaixado corretamente. Há resíduos de alimentos no anel de vedação da tampa. O anel de vedação da tampa está danificado ou desgastado. A tampa não está bem fechada.	Coloque corretamente o anel de vedação na tampa. Limpe o anel de vedação da tampa. Recoloque o anel de vedação na tampa. Verifique se a tampa está devidamente fechada, de acordo com as instruções.
4	Vazamento de vapor ao redor da válvula flutuante	Há restos de comida no anel de vedação da válvula flutuante. O anel de vedação da válvula flutuante está gasto.	Limpe o anel de vedação da válvula flutuante. Substitua o anel de vedação da válvula flutuante.
5	A válvula flutuante não sobe	Muito pouca comida e água no recipiente interno removível. Vazamentos ao redor da tampa ou válvula de segurança. A válvula de segurança não está na posição "SEALING" ou "CLOSED".	Adicione comida e água de acordo com as instruções. Envie para o centro de reparos. Coloque a válvula corretamente em sua posição.
6	Aquecimento anormal	O fundo do recipiente interno removível ficou deformado. Há uma conexão ruim entre a panela interna removível e a placa de aquecimento.	Substitua o recipiente interno removível. Ajuste a panela interna removível e coloque-a corretamente na panela, certificando-se de que o fundo da panela esteja firmemente assentado na placa de aquecimento.
7	O arroz está meio cozido ou muito duro	Muito pouca água. A tampa abriu prematuramente.	Adicione água conforme necessário. Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, deixe a tampa fechada por mais 5 minutos.
8	O arroz está muito mole	Muita água.	Reduza a quantidade de água conforme necessário.
ERRO NA TELA	E1	O circuito do sensor está quebrado.	Leve para o serviço técnico
	E2	O circuito do sensor tem um curto-circuito.	Leve para o serviço técnico
	E3	A temperatura dentro do aparelho está muito alta.	Adicione mais água à panela interna removível.
	E4	Não é possível aumentar a pressão ou o pressostato não pode mais ser desligado.	Leve para o serviço técnico



RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva Europeia 2012/19/EU 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 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.


INDICACIONS DE SEGURETAT

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desar aquest manual, la garantia, el rebut i la caixa amb el seu embalatge.

Generals:

1. Aquest aparell no ha de ser usat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys d'edat i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell d'una forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
2. S'haurà de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
3. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
4. **PRECAUCIÓ:** Per a la seguretat dels seus nens no deixi material d'embalatge (bosses de plàstic, cartó, polietilè etc.) al seu abast.
5. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei postvenda o per personal qualificat similar amb la finalitat d'evitar un perill.
6. No desconnecti mai tirant del cable.

7. No ho posi en funcionament si el cable o l'endoll estan danyats o si observa que l'aparell no funciona correctament.
 8. No manipuli l'aparell amb les mans mullades.
 9. No submergir l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.
 10. Abans de la seva neteja observi que l'aparell està desconnectat.
 11. L'aparell ha d'instal·lar-se d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.
 12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.
 13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, podeu trobar-la a www.orbegozo.com
- ADVERTIMENT: En cas de mala utilització, existeix risc de possibles ferides.

- **ATENCIÓ:** Les superfícies poden romandre calentes durant i després del seu ús. 
- Els conductes al regulador de pressió que permeten la fuita del vapor han de ser revisats regularment per assegurar-se que aquests no estan obstruïts. El contenidor no ha de ser obert fins que la pressió hagi decrescut prou.
- No utilitzeu mai l'olla amb productes inflamables o en un lloc humit.

- La quantitat daigua afegida al cos interior sha de determinar seguint les instruccions del pas 2 de lapartat funcionament.
- No danyeu mai la junta de segellat ni la substituiu per una junta de cautxú o una junta rígida.
- No retorça mai l'anell d'acer metàl·lic amb la mà o altres eines. Si l'anell d'acer surt del vostre lloc, deixeu d'utilitzar l'olla fins que es canviï per un altre.
- La carcassa antibloqueig s'ha de netejar amb regularitat.
- No intenteu mai destapar l'olla si la vàlvula flotant està en suspensió.
- No apliqueu cap pes sobre la vàlvula de descàrrega de pressió ni la substituiu per altres materials.
- No bloquegeu la zona al voltant de la posició hermètica per garantir la seguretat.
- La superfície de l'olla i la placa d'escalfament han d'estar netes. No utilitzeu el recipient interior per cuinar sobre altres fonts de calor ni el substituiu per altres olles.
- El recipient interior és revestit amb materials antiadherents. Per evitar esgarrapades, es recomana utilitzar utensilis de plàstic o fusta.
- Mantingueu la mà o cara allunyades de l'orifici de sortida de l'aire de la vàlvula de descàrrega d'aire limitadora de pressió en alliberar l'aire. No toqueu mai la tapa de l'olla per evitar cremades si està encesa.

- El temps màxim que es mantenen calents els aliments és de 8 hores. Tot i això, es recomana consumir els aliments en 6 hores per assegurar un efecte de cocció excel·lent.
- Una gran quantitat de vapor descarregat per la vora durant el funcionament no és normal i la vàlvula de descàrrega funciona com a protecció. Desendolieu el cable d'alimentació. Porteu l'olla perquè la reparin al servei tècnic de la nostra marca abans d'utilitzar-la.

En cas d'alarma durant el funcionament i si tenen lloc els problemes següents, porteu l'olla a reparar el nostre servei tècnic abans d'utilitzar-la.

Codi de indicador	Causa
E1	Circuit trencat del sensor
E2	El sensor és obert
E3	Sobreescalfament
E4	Funcionament erroni de l'interruptor de senyal

- Per moure l'olla, subjecteu-la per les nanses en lloc de pel mànec.
- No us recomanem desmuntar l'olla ni utilitzar accessoris que no siguin originals.
- Lús d'accessoris no recomanats pel fabricant de la parell pot causar danys.
- No deixeu que el cable pengi de la vora de la taula o barra, ni que toqui superfícies calentes.

- Sempre connecteu primer l'endoll de l'olla; després endol·leu el cable a la sortida de la paret. Per desconectar, poseu qualsevol control en "off" i després tregui l'endoll de la sortida de la paret.

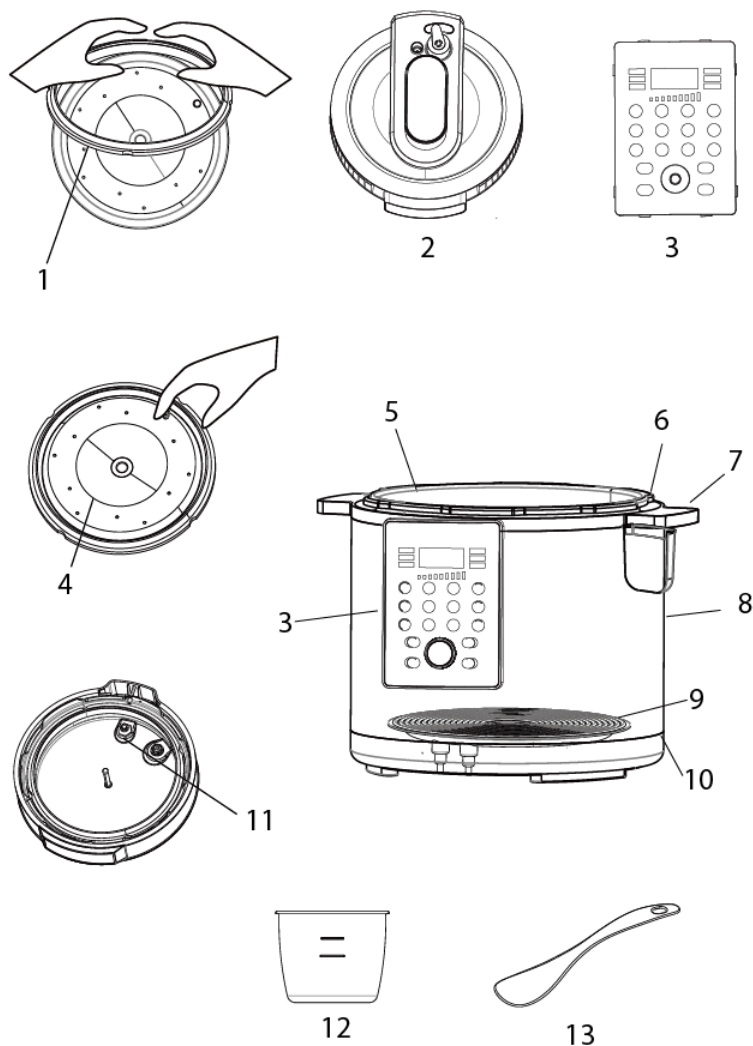
1. CARACTERÍSTIQUES

L'olla de pressió elèctrica, un nou electrodomèstic desenvolupat utilitzant la nostra tecnologia més avançada, combina els avantatges de l'olla de pressió, l'olla elèctrica i l'olla per rostir. Aquesta olla compta amb una estructura nova i diferent i un nou disseny, un funcionament fiable i segur, estalvi d'energia i cuina de qualitat. Un petit electrodomèstic ideal per a famílies modernes i el substitut de l'olla de pressió convencional.

1. Combinació de les funcions de cocció, guisat i rostir.
2. No cal ajustar la pressió i el temps. Només seleccionant el menú, l'olla ho farà automàticament. Quan se senti la campana i comenci la manera de mantenir calenta "Warm", ja pot servir el menjar.
3. Menú personalitzat: Podeu ajustar el temps de cocció entre 0-99 minuts, segons calgui.
4. Memòria davant de talls d'electricitat: L'olla torna a la seqüència original quan hi ha electricitat de nou.
5. Estalvi de temps i energia, L'energia i el temps estalviat estan per sobre del 60% i 40% respectivament comparat amb olles elèctriques tradicionals.
6. La cocció a vapor reté les propietats nutricionals i el sabor original.
7. Recipient de cocció antiadherent i fàcil de netejar. La tapa d'acer inoxidable i el cos extern garanteixen una llarga vida útil.
8. Dispositius de seguretat integrats:
 - L'olla no pot guanyar pressió si la tapa no es tanca bé i la tapa no es pot retirar si la pressió interna és massa alta.
 - Funció alliberament: Quan la temperatura i la pressió dins de l'olla sobrepassen el valor normal, la vàlvula de descàrrega de pressió alliberarà vapor per regular.
 - Funció alliberament de pressió: Quan el limitador de la pressió dins de l'olla falla i la pressió ultrapassa el límit, l'olla alliberarà la pressió automàticament per la tapa per evitar una explosió.
 - Límit de temperatura: L'electricitat es tallarà automàticament si la temperatura a l'interior de l'olla és massa elevada.

2. ESTRUCTURA DEL PRODUCTE

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. Junta de silicona | 8. Coberta exterior |
| 2. Tapa | 9. Resistència |
| 3. Panell de control | 10. Base |
| 4. Tapa d'alumini | 11. Vàlvula flotant |
| 5. Cuba interna | 12. Got mesurador |
| 6. Coberta intermèdia | 13. Cullera |
| 7. Nansa | |

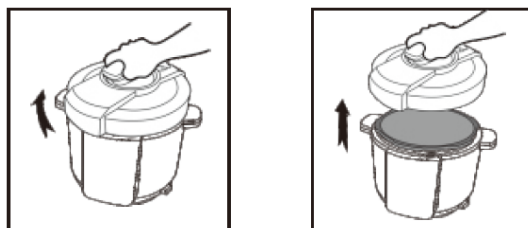


4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

Model	HPE 6500
Potència	1000 W
Tensió / Freqüència	220-240V~50-60Hz
Capacitat	6,0 L
Diàmetre	22 cm
Pressió de treball	0-50 KPa
Temperatura de mantenir calent	60-70 °C
Temporitzador preajustat	1-10 h

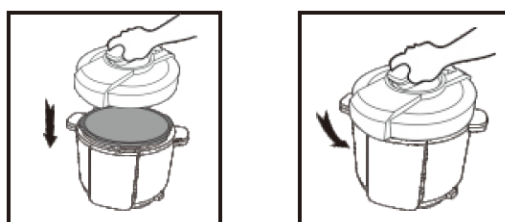
5. INSTRUCCIONS D'ÚS

Obriu la tapa de l'olla, subjecteu la nansa i gireu-la en sentit de les agulles del rellotge. Després, traieu la tapa.



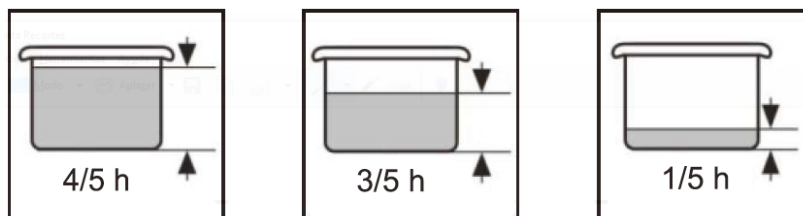
Col·locació de la tapa:

Situeu-la entre la nansa esquerra i el tauler de control i gireu en sentit contrari de les agulles del rellotge fins que el logotip encaixi completament al tauler.

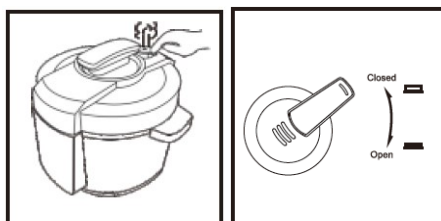


Ús de l'olla interior:

Assegureu-vos que l'exterior de l'olla interior estigui ben sec. El menjar i laigua no han de superar 4/5 de l'alçada de lolla. Per aliments que s'expandeixen fàcilment durant la cocció, menjar i aigua no han de superar 3/5 de l'alçada de l'olla interior. El menjar i laigua no han de quedar a menys de 1/5 de l'alçada de lolla interior.



Netegeu l'olla interior amb compte. No utilitzeu objectes afilats ni durs. Utilitzeu aigua per estovar les restes de menjar abans de rentar-la. Assegureu-vos que la vàlvula limitadora de pressió estigui a la posició de segellat o tancada abans de començar a cuinar.



6. FUNCIONAMENT

1. Funcions bàsiques:

- Compta amb catorze menús principals de cocció:
Sopa/Caldo, Carn/Estofat, Fesols/Pollastre, Pastís, Arròs, Vapor, Multigra, Escalfar, Au, Ou, Iogurt, Peix.
- Compta amb funcions de mantenir calent, ajustament de pressió i preselecció/cancel·lar. El temps màxim d'ajust és de 24 hores. El temps de cocció és ajustable (per ajustar les diferents receptes).
- Compta amb funcions de detecció de fallades com a circuit obert del sensor, curtcircuit, sobreescalfament i fallada del pressòstat (veure apartat resolució de problemes).
- Avisos sonors (incloent alarma de fallada i so normal en pressionar un botó).

2. Pantalla de treball i funcionament dels botons:

Descripció de la pantalla i els botons:

1.1 Primer encès

Quan engegueu l'aparell per primera vegada, sonarà un xiulet i el display digital s'il·luminarà.

1.2 Encès i mode d'espera

Després de connectar l'aparell, el display mostrarà "00 00".

Seleccioneu la funció corresponent, com ara: ajustar el temps d'inici diferit, mantenir calent manualment, seleccionar el menú de cocció, etc. Després de seleccionar cada menú, els indicadors LED corresponents s'encendran.

1.3 Estat de funcionament

En mode de funcionament, el controlador realitza les funcions corresponents segons la configuració de l'usuari, com ara: comptar el temps, cuinar aliments, etc.

El LED indicador de l'aliment seleccionat es mantindrà encès durant el compte enrere en mode d'inici diferit.

En finalitzar el compte regressiu, la llum LED s'apagarà i el menjar començarà a cuinar-se. Un cop cuinada, l'olla passarà automàticament a la manera de mantenir calenta i sonarà un xiulet 3 cops.

1.4 Estat de manteniment de la pressió

Després d'assolir la pressió establerta, l'olla passa a mode de manteniment de pressió. L'animació dels dos primers dígit del display s'atura i es manté a una constant pressió d'aire. El temps de cocció comença a baixar.

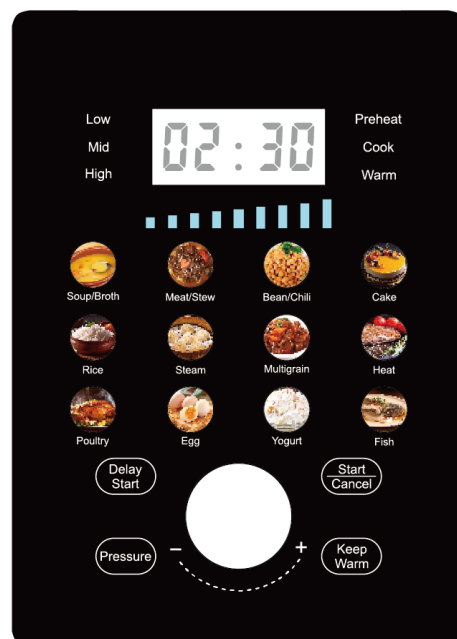
1.5 Funcionament dels botons:

Botó "Start/Cancel":

Premeu aquest botó després per activar manualment un menú. Premeu aquest botó al mode d'escalfament per cancel·lar el mode de funcionament actual.

Botó "Delay Start" (Temporitzador):

Premeu aquest botó al mode d'espera; el display mostrarà 0:30, parpellejant. Gireu el comandament per ajustar el temps preestablert, augmentant o disminuint en increments de 30 minuts cada vegada.



L'hora inicial es pot configurar des de 30 minuts fins a 24 hores. Un cop configurada, podeu seleccionar un menú de cocció. Aquest botó no funcionarà ni en el mode de funcionament ni en el mode de mantenir calent.

Botó "Funció":

Premeu qualsevol botó del menú de funció; el display mostrarà el temps predeterminat del menú corresponent (exemple "Cocció d'arròs P12") i parpellejarà. Després de seleccionar el menú, gireu el comandament per ajustar el temps a la seva recepta oa la quantitat introduïda; amb qualsevol operació, el sistema confirmarà automàticament el menú seleccionat i el temps corresponent, el display mostrarà el temps i entrarà a l'estat d'escalfament.

Botó "Inici":

Després de seleccionar la funció, premeu aquest botó per començar a cuinar.

Funció de mantenir calent

Un cop finalitzada la cocció, l'aparell entra automàticament en la manera de mantenir calenta. La temperatura és de 60 ± 5 °C. El temps màxim és de 24 hores, després d'aquest temps l'aparell surt automàticament de la manera i torna a mode d'espera.

Cada menú de cocció té un temps de manteniment de pressió predeterminat. L'usuari també el pot ajustar. El temps per defecte i el rang de temps de manteniment ajustable de cada menú de cocció són els següents:

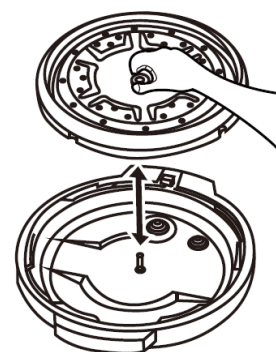
Funció		Temps predefinit	Ajust de temps
Soup/Broth	Sopa/Caldo	35	1 – 60
Meat/Stew	Carn/Estofat	15	1 – 60
Bean/Chill	Fesols/Xile	40	1 – 60
Cake	Pastís	40	1 – 60
Rice	Arròs	12	1 – 60
Steam	Vapor	15	1 – 60
Multingerain	Multigrà	18	1 – 60
Heat	Rostir	10	1 – 60
Poultry	Aus	15	1 – 60
Egg	Ou	3	1 – 60
Yogurt	Iogurt	8h	7h – 12h
Fish	Peix	5	1 – 60

7. NETEJA DESPRÉS D'USAR

16. Assegureu-vos de desendollar l'olla i deixeu que es refredi abans de netejar-la.
17. Utilitzeu només un drap suau o una esponja humida per netejar la carcassa exterior de l'olla de pressió. No la mulli ni la ruixeu amb cap líquid.
18. Traieu amb suavitat el col·lector d'aigua situat a la part posterior de l'olla. Renti'l amb aigua tèbia i sabó. Renti i assequi bé. Col·loqueu de nou el col·lector al seu lloc.
19. Traieu l'olla interior extraïble i netegeu-la amb aigua tèbia i sabó. Utilitzeu sempre una esponja o un drap suau per netejar-la. No utilitzeu un fregall per a cassoles, ja que pot danyar el revestiment antiadherent.
20. Utilitzeu un drap suau i humit per netejar l'interior de la tapa, incloent la junta de silicona de la tapa, la vàlvula de seguretat limitadora de pressió, la tapa antiobstrucció, el tub de ventilació i la vàlvula de flotació.

Instruccions de neteja de la junta de la tapa:

- Agafeu la tapa pel suport central i estireu cap a fora.
- Després de la neteja, alineeu la tapa del suport amb l'eix central i premeu cap avall.
- Després de la instal·lació, comproveu que l'espai entre la junta de la tapa i el perímetre de la tapa sigui uniforme.
- Assegureu-vos que gireu lliurement abans d'usar.
- Tingueu cura de no instal·lar-lo al revés (la tapa del suport no sobresortirà).



Neteja de les vàlvules de seguretat:

- Moveu suaument la vàlvula de flotador cap amunt i cap avall amb les mans.
- Esbandida amb aigua l'anell de segellat de la vàlvula de flotador i la vàlvula de seguretat limitadora de pressió, netegeu i aixequi el cos de la vàlvula de seguretat limitadora de pressió i netegi'l amb aigua.
- A continuació, utilitzeu una agulla o filferro d'acer (de menys de 3 mm de diàmetre) per eliminar qualsevol dipòsit que pugui estar obstruït o encallat al tub d'escapament.
- Esbandida bé amb aigua neta.
- Col·loqueu el cos de la vàlvula de seguretat limitadora de pressió al seu seient.
- Aneu amb compte de no fer malbé la superfície del tub d'escapament.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Núm.	Problema	Possible causa	Solució
1	Dificultat per tancar la tapa	La junta de la tapa no és al seu lloc. La vàlvula flotant ha encallat la vareta d'empenta.	Col·loca correctament la junta al seu lloc. Empeny suaument la vareta amb la mà.
2	Dificultat per obrir la tapa	La vàlvula flotant no baixa després que s'hagi alliberat el vapor i la pressió.	Aixeca suaument la vàlvula flotant amb uns escuradents per alliberar vapor fins que la vàlvula flotant baixi, i després gira la tapa per obrir-la.
3	Fugida de vapor al voltant de la tapa	L'anell de segellat de la tapa no s'ha col·locat o no està col·locat correctament. Hi ha restes de menjar a l'anell de segellat de la tapa. L'anell de segellat de la tapa està malmès o desgastat. La tapa no està ben assegurada.	Col·loca correctament l'anell de segellat a la tapa. Netegeu l'anell de segellat de la tapa. Substitueix l'anell de segellat de la tapa. Verifica que la tapa estigui segellada correctament, segons les instruccions.
4	Fugida de vapor al voltant de la vàlvula flotant	Hi ha restes de menjar a l'anell de segellat de la vàlvula flotant. L'anell de segellat de la vàlvula flotant està desgastat.	Neteja l'anell de segellat de la vàlvula flotant. Substitueix l'anell de segellat de la vàlvula flotant.
5	La vàlvula flotant no s'aixeca	Molt poc menjar i aigua al recipient intern extraïble. Fugides al voltant de la tapa o de la vàlvula limitadora de seguretat. La vàlvula limitadora de seguretat no està en la posició de "SEGELLAT" o "TANCAT".	Afegeix menjar i aigua segons les instruccions. Envia-ho al centre de reparació. Col·loca correctament la vàlvula a la seva posició.
6	Escalfament anormal	El fons del recipient intern extraïble ha estat deformat. Hi ha una connexió dolenta entre el recipient intern extraïble i la placa d'escalfament.	Substitueix el recipient intern extraïble. Ajusta el recipient intern extraïble i col·loca'l correctament a l'olla, assegurant-te que el fons del recipient quedi fermament assentat sobre la placa d'escalfament.
7	L'arròs està mig cuit o massa dur	Molt poca aigua. La tapa es va obrir abans d'hora.	Afegeix aigua segons correspongui. Un cop acabat el cicle de cocció, deixa la tapa posada 5 minuts més.
8	L'arròs està massa tou	Massa aigua.	Redueix la quantitat d'aigua segons correspongui.
ERROR A PANTALLA	E1	El circuit del sensor és trencat.	Porteu-la al servei tècnic
	E2	El circuit del sensor té un curtcircuit elèctric.	Porteu-la al servei tècnic
	E3	La temperatura dins de l'aparell és massa alta.	Afegeix més aigua al recipient intern extraïble per cuinar.
	E4	No es pot acumular pressió o l'interruptor de pressió ja no es pot apagar.	Porteu-la al servei tècnic

**ELIMINACIÓ DE L'ELECTRODOMÈSTIC VELL.**

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residus d'aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE), els electrodomèstics vells no poden ser llençats als contenidors municipals habituals; han de ser recollits selectivament per optimitzar la recuperació i el reciclatge dels components i materials que els constitueixen, i reduir l'impacte en la salut humana i el medi ambient. El símbol del contenidor d'escombraries es marca sobre tots els productes per recordar al consumidor l'obligació de separar-los per a la recollida selectiva.

El consumidor ha de contactar amb l'autoritat local o amb el venedor per informar-se sobre la correcta eliminació del seu electrodomèstic vell.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT: Aquest dispositiu compleix els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU i els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU.

GARANTIA

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL PARAMETERS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES**

MODELO	HPE 6500
POTENCIA	1000 W
CONEXIÓN	230V, 50/60Hz
DIMENSIONES	33,5 x 33,5 x 31,5 cm.
PESO	4,7 kg.
PREPARADO	<0,5W

* NOTA: El periodo después del cual el equipo llega al modo especificado automáticamente es de 0 minutos.

MODEL	HPE 6500
POWER	1000 W
CONNECTION	230V, 50/60Hz
DIMENSIONS	33,5 x 33,5 x 31,5 cm.
WEIGHT	4,7 kg.
STANDY	<0,5W

* NOTE: The period after which the equipment enters the specified mode automatically is 0 minutes.

MODÈLE	HPE 6500
ALIMENTATION	1000 W
CONNEXION	230V, 50/60Hz
DIMENSIONS	33,5 x 33,5 x 31,5 cm.
POIDS	4,7 kg.
VEILLE	<0,5W

* REMARQUE : La période après laquelle l'équipement entre automatiquement dans le mode spécifié est de 0 minute.

MODELO	HPE 6500
PODER	1000 W
CONEXÃO	230V, 50/60Hz
DIMENSÕES	33,5 x 33,5 x 31,5 cm.
PESO	4,7 kg.
DE ESPERA	<0,5W

* NOTA: O período após o qual o equipamento entra automaticamente no modo especificado é de 0 minutos.

MODEL	HPE 6500
PODER	1000 W
CONNEXION	230V, 50/60Hz
DIMENSIONS	33,5 x 33,5 x 31,5 cm.
PES	4,7 kg.
PREPARAT	<0,5W

* NOTA: El període després del qual l'equip arriba al mode especificat automàticament és de 0 minuts.