

SOGO

Human Technology



manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



SS-25100



SS-25105



SS-25100



SS-25105



SS-25125



SS-25125

Olla a presión rápida de acero inoxidable
Stainless Steel Rapid Pressure Cooker
Cocotte minute Rapide en acier inoxydable
Panela de pressão rápida de aço inoxidável
Pentola a pressione rapida in acciaio inox
Schnell Edelstahl Dampfkochtopf

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-25100
SS-25105 / SS-25120

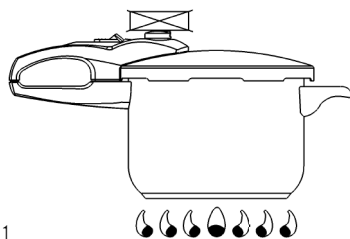


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Muchas gracias por utilizar nuestros ollas a presión domésticas.

Lea detenidamente todas las instrucciones de este manual del usuario antes de usar el aparato y guárdelo para futuras referencias. También puede encontrar una copia de este manual en nuestra página web: www.sogo.es

1. Por favor, lea atentamente las instrucciones.
2. Por favor, mantenga las instrucciones en un lugar seguro para futuras referencias.
3. No utilice otras marcas o partes de otros fabricantes. Todas las piezas deben ser partes de nuestra olla a presión.
4. No toque la superficie caliente inmediatamente. Utilice el asa y el regulador.
5. No presionar la válvula de control de presión, utilizar otros en su lugar.
(Imagen 1)



1

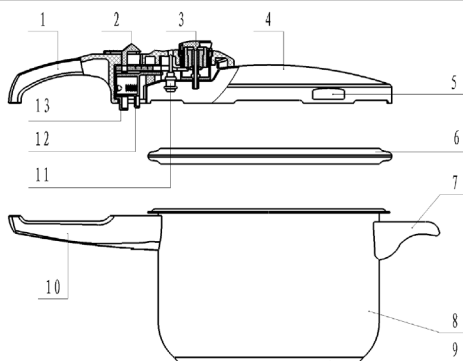
6. Cuando la olla a presión está vacía, no ponerla al fuego y no usarla para freír.
7. No utilice la olla de presión para otro uso que no sea su uso previsto.
8. La olla a presión debe calentarse sobre un fuego estable.
9. Debe tener mucho cuidado al mover la olla a presión que está bajo presión o llena de líquido caliente.
10. Vigile la olla a presión cuando esté en uso, especialmente en el lugar o el momento en que los niños estén cerca de ella.
11. Los niños no deben utilizar la olla a presión.
12. No permita que la ventana de descompresión y la válvula de control de presión apunten en dirección a una persona.
13. Si al utilizar la olla a presión aparece un fenómeno anormal o el dispositivo de seguridad pudiera no funcionar normalmente, debe dejar de usarla inmediatamente y enviarla a nuestro centro de servicio autorizado para su inspección y reparación. No intente repararla por sí mismo.
14. Puede abrir la olla a presión sólo cuando no haya presión en el interior. No la abra por la fuerza.
15. Debe inspeccionar antes de usar que el tubo de escape y el filtro de prueba de obstrucción no estén atascados.
16. Este aparato cuece a presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones de quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar. Véase

“Instrucciones de uso”.

17. No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o legumbres secas, no llene la unidad más de 1/2. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción del tubo de ventilación y exceso de presión. Ver “Instrucciones de preparación de alimentos”.
18. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, tales como puré de manzana, arándanos rojos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis, puede formar espuma, y pulverización, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
19. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para la obstrucción antes de su uso.
20. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si las asas son difíciles de separar, indica que la olla aún está presurizada - no forzar su apertura. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
21. Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje el fuego así todo el líquido, que crea el vapor, no se evapora.

LA ESTRUCTURA DE LA PRODUCCIÓN

1. Mango de la tapa
2. Regulador
3. Válvula de control de presión de dos niveles
4. Tapa
5. Ventana de descompresión
6. Junta
7. Asa lateral de la olla
8. Olla
9. Base sándwich
10. Asa principal de la olla
11. Bloqueo de la tapa y tapón de sobrepresión
12. Deslizador interior
13. Deslizador exterior



PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1. El producto está hecho en acero inoxidable de alta calidad 18/10. La base sándwich de tres niveles hace que sea más durable, con un calentamiento uniforme y que ahorre energía y tiempo. Es adecuado para las placas de inducción, superficie eléctrica y otras estufas de gas.
2. La junta está hecha de caucho de silicona, y tiene buena hermeticidad. Es no tóxico e insípido, seguro y duradero. Ayuda a abrir y cerrar la tapa de la olla a presión fácilmente.

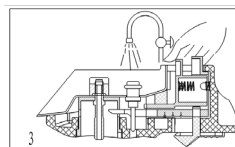
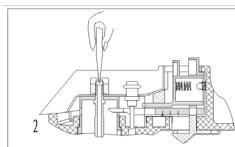
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Válvula de control de presión de dos niveles: En primer lugar, se puede elegir 60 kPa o 90 kPa para regular la presión mediante el regulador. En segundo lugar, la presión puede ser liberada a "0" antes de abrir para garantizar la seguridad. En tercer lugar, la válvula de control de presión se puede sacar fácilmente y limpiar.
- Bloqueo de la tapa y tapón de sobrepresión: Si la tapa no está completamente cerrada, la presión interna de la olla a presión no será de 5 kPa. Si la presión es superior a 5 kPa, la tapa y la olla se bloquearán juntas. Si la presión es mayor que el funcionamiento del tapón de sobrepresión, se abre automáticamente para liberar la presión.
- Ventana de descompresión: Si la presión es mayor que la presión de escape de la junta, la junta será empujada y la presión se reducirá rápidamente.
- Regulador de apertura de tapa: Desplazar el bloqueo de la tapa y el tapón de sobrepresión, efectivamente, evita accidentes. Cuando la tapa no está

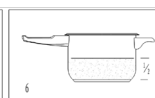
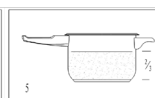
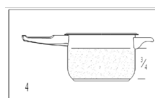
completamente cerrada, el regulador y el deslizador interior evitan que el tapón de sobrepresión se eleve. Por el contrario, si hay presión en la olla, el tapón de sobrepresión no caerá. Dejar de mover el regulador y el deslizador exterior de modo que la tapa no se pueda abrir.

MODO DE FUNCIONAMIENTO:

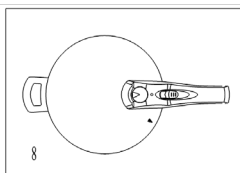
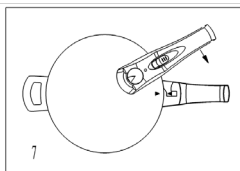
Para el uso por primera vez, limpie la olla a presión con el líquido detergente y lave y seque. Asegúrese de que el orificio del tubo de escape está limpio. Si está atascado, dragar con una aguja de 2 mm de diámetro (Imagen 2). Si el bloqueo de la tapa no puede moverse libremente, puede limpiarlo y también alrededor. (Imagen 3)



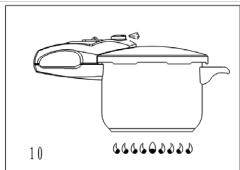
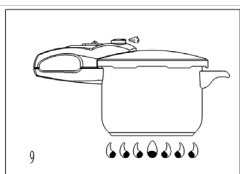
* No importa que olla a presión utilice, la capacidad total de los alimentos no debe llenar más de 3/4 de la olla (Imagen 4), si se cocina arroz no debe llenarse más de 2/3 (Imagen 5) y con alimentos expansivos como gachas no debe ser más de 1/2 lleno. (Imagen 6)



*Al cerrar la tapa, alinee la marca triangular de la tapa con la marca del mango de la olla, sostener el mango de la olla con la mano izquierda y mover el mango de la tapa en plano con la mano derecha en dirección a las agujas del reloj hasta que el mango de la tapa esté directamente encima del mango de la olla lo que indica que la tapa está completamente cerrada. (Imagen 7 e Imagen 8)



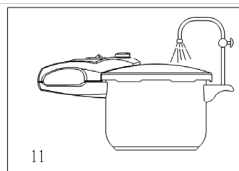
* Poner la olla a presión en la fuente de calor. Cuando haya vapor constante saliendo del tubo de escape, ajustar la válvula de control de presión en el tubo de escape, a continuación, se levanta el tapón de sobrepresión, cuando el escape de vapor se escapa de la válvula de control de presión (Imagen 9). Baje la energía calorífica (Imagen 10) y mantener un poco de vapor saliendo, según el "tiempo de cocción", hasta que la comida esté lista.



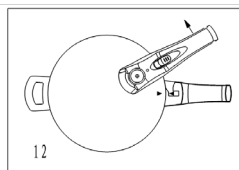
*Antes de abrir la tapa, el fuego o la fuente de calor debe estar apagado o mover la olla a presión lejos de la fuente

de calor, utilizando las maneras siguientes para enfriar:

1. Enfriar de forma natural en la temperatura normal.
2. El agua fría fuerza que se enfrí (Imagen 11)



Quite el control de la presión antes de abrir la tapa, asegúrese de que el tubo de escape no está escapando. Mientras tanto, el tapón de sobrepresión gotea, mover el regulador de la tapa con la mano al extremo delantero, mover la tapa con la mano en el sentido antihorario hasta la alineación de los dos triángulos (Imagen 12), a continuación, se puede abrir la tapa.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

1. Limpiar la olla a presión con el detergente después de la cocción.
2. Mantenerla seca cuando no está en uso.
3. No raspar la olla a presión con cosas duras, como fibras metálicas o similares.
4. Limpie la junta antes y después de cada uso. Retire la suciedad y el aceite y manténgala seca. Póngala en la posición correcta de la tapa.
5. Limpiar la válvula de control de presión cuidadosamente después de cada uso. Si el tubo de escape está atascado, dragar a fondo. (Imagen 2)
6. Limpiar el tapón de sobrepresión con frecuencia. Aguante el control deslizador interior para levantar el cabezal, poner la tapa enfrente, para observar si el tapón de sobrepresión se mueve libremente, lavar el residuo cuando el orificio del tapón esté fuera. (Imagen 3)

PROBLEMAS Y SOLUCIÓN:

1. Al calentar, si el tapón de sobrepresión no se levanta o se ve bloqueado, limpie el orificio del tapón.
2. Si la junta no se pone en la forma correcta

- o si envejece, póngala bien, límpiela o cámbiela.
- Si el regulador no ha vuelto a extremo, límpielo o ayúdelo con la mano.
 - Si no está lo suficientemente caliente cuando se calienta, gire el fuego hacia arriba o elimine las cosas quemadas de dentro de la olla.
 - Si la cosa quemada en el interior del fondo de la olla es difícil, llene de agua caliente la olla a presión para que se

- suavice, luego límpielo. No utilice objetos duros tales como estropajos de metal, o dañará la olla.
- Después de un uso prolongado, se producirá una fuga de junta. En tal caso se debe cambiar rápidamente. Nuestra vida sugerida para una junta es de 400 horas, y tiene que ser del mismo material y piezas suministrada por SOGO.

TIEMPO DE COCCIÓN DE REFERENCIA

El tiempo de cocción se decide por el apetito de las diversas personas, el estilo de cocina y los ingredientes.

| NIVEL | PRODUCTO | TIEMPO (Min.) | NIVEL | PRODUCTO | TIEMPO (Min.) |
|-------|-----------------|---------------|-------|----------------------|---------------|
| 60 | Arroz | 5 | 90 | Pollo | 15 |
| 60 | Repollo | 5 | 90 | Carne de cordero | 20 |
| 60 | Coliflor | 5 | 90 | Haba de soja | 20 |
| 60 | Pescado | 5 | 90 | Cerdo | 20 |
| 60 | Sopa de cebolla | 4~5 | 90 | Carne de res | 20 |
| 60 | Sopa de tomate | 4 | 90 | Temera | 15 |
| 60 | Pasta | 6 | 90 | Sopa de rabo de buey | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Alubia | 18~23 |
| 60 | Patata | 6 | 90 | Sopa de frijol rojo | 18~23 |

- El tiempo se calcula a partir del comienzo de la liberación normal de las válvulas de control de presión.
- El tiempo de cocción se ve afectado por el volumen de alimentos, el tiempo, la energía térmica y así sucesivamente. El tiempo es sólo de referencia.
- El tiempo de cocción se obtiene para cocinar en estufas de gas. Puede variar si se utiliza otro tipo de fuente de calor.

MANTENIMIENTO PARA SU USO SEGURO

- Cada vez, antes de utilizar la olla a presión, verifique para asegurarse de que la válvula de funcionamiento está limpia de cualquier particular enganchada.
- Para una mayor seguridad y mejores resultados, la junta de goma debe ser reemplazada después de usarla durante 400 horas aproximadamente.
- Cada vez, antes de utilizar la olla a presión, compruebe los mangos, el mango base, el soporte de agarre y el mango de la tapa para asegurarse de que están atornillados firmemente en su lugar. Si no es así, apriete los tornillos del mango con un destornillador.

PIEZAS DE REPUESTO

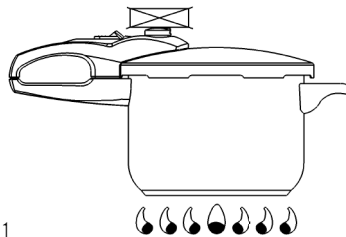
Todas las partes de nuestra olla a presión están diseñados de forma independiente y en especial para este producto por SOGO. NO cambie ninguna pieza o ensamble las partes de cualquier otra manera. Todas las piezas deben ser partes de nuestra olla a presión SOGO. Por favor, póngase en contacto con su punto de venta habitual para el suministro de piezas para esta olla a presión o contacte con el centro de servicio autorizado SOGO.

USER SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you very much for using our domestic pressure cookers.

Read all instructions in this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. A copy of this manual can also be found on our website: www.sogo.es.

1. Please read the instructions carefully.
2. Please keep the instruction in a safe place for future reference.
3. Do not use other brand or other manufacturers parts. All parts used must be our pressure cooker parts.
4. Do not touch the hot surface straight away. Use the handle and the regulator.
5. Do not weigh down the pressure-control valve or use others to take place of it. (Picture1)



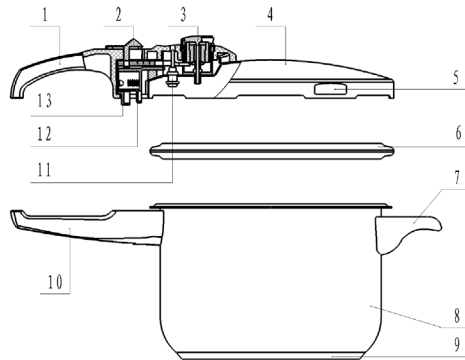
6. When the pressure cooker is empty, do not burn it and do not use it for frying.
7. Do not use pressure cooker for other than intended use.
8. The pressure cooker should be heated on a stable fire.
9. You must be very careful when you move the pressure cooker which is under pressure or full of hot liquid.
10. Keep an eye on the pressure cooker when in use, especially at the place or time when children are near it.
11. Children should not use the pressure cooker.
12. Do not let the decompression window and the pressure control valve point to a persons' direction.
13. If when using the pressure cooker there appears an abnormal phenomenon or the safety device could not work normally, you should stop using it immediately and send it to our authorized service center for inspection and repair. Do not attempt to repair it by yourself.
14. You can open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Do not open it by force.
15. You should inspect if the exhaust pipe and the clog proof filter is jammed before using.
16. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating instruction."
17. Do not fill the unit over 2/3 full. When

cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See “Food Preparation instructions.”

18. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
19. Always check the pressure release devices for clogging before use.
20. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized-do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
21. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

THE STRUCTURE OF PRODUCTION

1. Lid handle
2. Regulator
3. Two level pressure-control valve
4. Lid
5. Decompression window
6. Gasket
7. Pot side handle
8. Pot
9. Sandwich Base
10. Pot main handle
11. Lid lock & Overpressure plug
12. Inside slider
13. Outside slider



PRODUCT'S TECHNICAL PARAMETERS

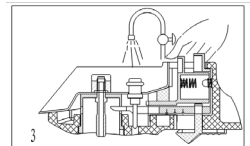
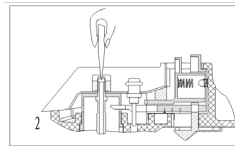
1. The product is made of high-quality 18/10 stainless steel. The three levels sandwich base makes it more durable, with uniform heating and saves energy and time. It is suitable for induction hobs, electric surface and other gas stoves.
2. The gasket is made out of silicon rubber, and has good airtightness. It is non-toxic and tasteless, safe and durable. It helps to easily open and close the lid of the pressure cooker.

SAFETY DEVICES

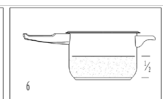
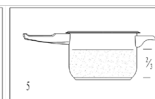
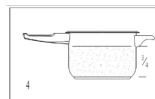
- **Two levels pressure-control valve:** First, you can choose 60kpa or 90kpa to regulate pressure using the regulator. Second, the pressure could be released to "0" before opening to ensure safety. Third, the pressure-control valve can be easily taken out and cleaned.
- **Lid lock & Over pressure plug:** If the lid is not closed completely, the pressure cooker's internal pressure will not be up to 5 kpa. If the pressure is more than 5 kpa, lid and pot will be locked together. If the pressure is more than over pressure plug's working pressure, it will open automatically to release the pressure.
- **Decompression window:** If the pressure is more than the gasket's exhaust pressure, the gasket will be pushed and the pressure will be dropped quickly.
- **Open –lid regulator:** Moving with lid lock & over pressure plug, it effectively avoids accidents. When the lid is not closed completely, the regulator and the inside slider prevent the over pressure plug from rising. On the contrary, if there is pressure in pot, the over pressure plug won't drop. Stop the regulator and outside slider from moving so that the lid could not open.

MODE OF OPERATION

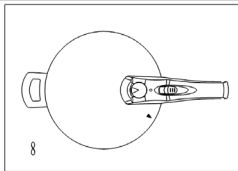
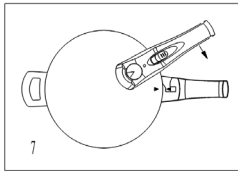
* For the first time use, please clean the pressure cooker with the detergent liquid and wash and dry it. Make sure the exhaust pipe hole is clean. If it is jammed, dredge it with 2mm diameter's needle (Picture 2). If the lid lock cannot move freely, you can clean it and the place around it. (Picture 3)



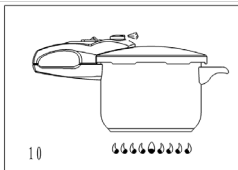
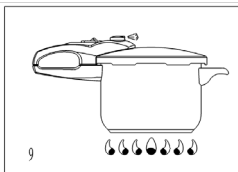
* No matter use which pressure cooker you use, the total capacity of food should not be filled more than 3/4 of the pot (Picture 4), if cook rice it should not be filled over 2/3 (Picture 5) and expansive food such as porridge should not be more than 1/2 full. (Picture 6)



* When closing the lid, align the triangle mark of lid with the pot handle mark, hold the pot handle with your left hand and move the lid handle flatly with right hand in the clockwise direction until the lid handle is directly above the pot handle which indicates that the lid is closed completely. (Picture 7 and Picture 8)

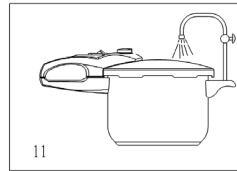


*Put the pressure cooker on the heating source. When there are steady steam exhausted from the exhaust pipe, buckle the pressure-control valve on the exhaust pipe, then over pressure plug rises when steam exhaust escapes from pressure-control exhaust (Picture 9). Turn down the heat energy (Picture 10) and keep a little steam exhausting, referring to the "Cooking Time", until food is finished.

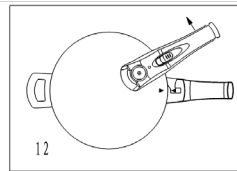


*Before opening the lid, the fire or heat source must be turned off or move the pressure cooker away from the heat source, using following ways to cool:

1. Cool it naturally in normal temperature.
2. Cold water force it to cool (Picture 11)



Take off the pressure-control before open the lid, make sure the exhaust pipe is not exhausting. Meanwhile, over pressure plug drop, move the regulator of lid hand to front end, move the lid hand in the counter-clockwise direction till align the two triangles (Picture 12), then the lid can be opened.



MAINTENANCE AND CLEANING:

1. Clean the pressure cooker with the detergent after cooking.
2. Keep it dry when not in use.
3. Do not scrape the pressure cooker with hard things such as metal scouring agent or similar.
4. Clean the gasket before and after every time using. Remove the dirt and oil and keep it dry. Put it in right position of lid.
5. Clean the pressure-control valve carefully after each use. If the exhaust pipe is jammed, dredge it thoroughly. (Picture 2)
6. Clean the over pressure plug frequently. Hold on the inside slider to stand up the head, put the lid opposite, to observe if the over pressure plug moves freely, wash the remainder when plug-hole is out. (Picture 3)

PROBLEMS AND SOLUTION:

- When heating, if the over pressure plug does not rise or looks locked, please clean the plug hole.
- If gasket is not put in right way or if it is ageing, put it right, clean it or change it.
- If the regulator is not back to end, clean it or help it with your hand.
- If it is not hot enough when heating, turn the fire up or eliminate the scorched things inside the pot.
- If the scorched thing inside the pot bottom is hard, fill hot water into the pressure cooker to make it soft then clean it. Do not use hard things such as metal scourers, or you will damage the pot.
- After prolonged usage, leakage of gasket will occur. In such a case you should change it promptly. Our suggested life of a gasket is 400 hours, and it must be of the same material and parts as supplied by SOGO.

COOKING TIME REFERENCE

Cooking time is decided by different people's appetite, cooking style and ingredients.

| LEVEL | FOOD | TIME (Min.) | LEVEL | FOOD | TIME (Min.) |
|-------|-------------|-------------|-------|---------------|-------------|
| 60 | Rice | 5 | 90 | Chicken | 15 |
| 60 | Cabbage | 5 | 90 | Mutton | 20 |
| 60 | Cauliflower | 5 | 90 | Soybean | 20 |
| 60 | Fish | 5 | 90 | Pork | 20 |
| 60 | Onion soup | 4~5 | 90 | Beef | 20 |
| 60 | Tomato soup | 4 | 90 | Veal | 15 |
| 60 | Pasta | 6 | 90 | Oxtail soup | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Haricot bean | 18~23 |
| 60 | Potato | 6 | 90 | Red bean soup | 18~23 |

- The time is calculated from the beginning of pressure-control valve's normal releasing.
- Cooking time is effected by volume of food, weather, heat energy and so on. The time is only for reference.
- Cooking time is obtained according to cooking on gas stoves. It may vary if you use other type of heat sources.

MAINTENANCE FOR SAFE USE

- Each time, before using the pressure cooker, always check to make sure that the operating valve is clean of any built-up particles.
- For increased safety and best results, the rubber gasket should be replaced after using it approximately for 400 hours.
- Each time, before using the pressure cooker, always check the handles, the base handle, support grip, and the lid handle to make sure that they are securely screwed in place. If not, tighten the handle screws with a screwdriver.

REPLACEMENT PARTS

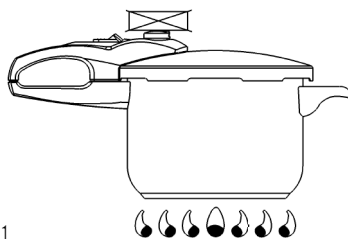
All parts of our pressure cooker are designed independently and specially for this product by SOGO. DO NOT change any part or assemble the parts in any other way. All parts used must be our SOGO pressure cooker parts. Pls contact your regular retail outlet to supply you parts for this pressure cooker or contact the SOGO Authorized Service Center.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

Merci beaucoup fou en utilisant nos autocuiseurs domestiques.

Lire toutes les instructions de ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Une copie de ce manuel sont également disponibles sur notre site web : www.sogo.es

1. Veuillez lire attentivement les instructions.
2. Veuillez conserver l' instruction dans un endroit sûr pour référence future.
3. N'utilisez pas d'autres marques ou d'autres fabricants de pièces. Toutes les pièces utilisées doivent être notre autocuiseur pièces détachées.
4. Ne touchez pas la surface chaude tout de suite. Utilisez la poignée et l'organisme de réglementation.
5. Ne pas alourdir le limiteur de pression ou d'utiliser d'autres pour prendre la place de celui-ci. (Photo1)



1

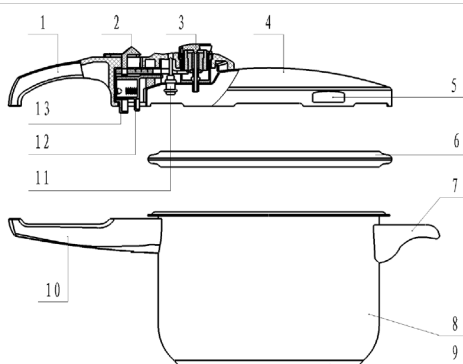
6. Lorsque l'autocuiseur est vide, ne pas le brûler et ne pas l'utiliser pour la friture.
7. N'utilisez pas d'autocuiseur pour autre que l'utilisation prévue.
8. La cocotte doit être chauffée sur un feu stable.
9. Vous devez être très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur qui est sous pression ou plein de liquide chaud.
10. Gardez un œil sur l'autocuiseur en cours d'utilisation, en particulier à l'endroit ou l'heure lorsque des enfants sont à proximité.
11. Les enfants ne devraient pas utiliser l'autocuiseur.
12. Ne laissez pas la fenêtre de décompression et la valve de régulation de pression à un point d'orientation des personnes.
13. Si lors de l'utilisation de l'autocuiseur il semble un phénomène anormal ou le dispositif de sécurité ne pourrait pas fonctionner normalement, vous devez cesser immédiatement de l'utiliser et l'envoyer à notre centre de service autorisé pour l'inspection et la réparation. N'essayez pas de réparer vous-même.
14. Vous pouvez ouvrir l'autocuiseur seulement lorsqu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. Ne pas ouvrir par la force.
15. Vous devriez vérifier si le tuyau d'échappement et l'épreuve de boucher est bloqué avant d'utiliser.
16. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut entraîner des

brûlures dans

17. Ne pas remplir plus de 2/3 l'unité complète. Lors de la cuisson des aliments qui s'accroît au cours de la préparation des aliments "cookSee instructions."
18. Soyez conscient que certains aliments, tels que la compote de canneberges, orge perlé, mousse, oatfoam, et postillons, et de boucher l'appareil de décharge de pression (vapeur). Ces aliments ne doit pas être cuite dans un autocuiseur.
19. Vérifiez toujours la pression des dispositifs de sortie de colmatage avant utilisation.
20. Ne pas ouvrir l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et l'ensemble des presthat la cuisinière est toujours des conteneurs de ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression dans la cuisinière peut être dangereux.
21. Lorsque la pression normale de fonctionnement est atteinte, baisser le feu de manière à ce que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.

LA STRUCTURE DE LA PRODUCTION

1. Poignée de porte
2. Réglementation
3. Niveau Deux du limiteur de pression
4. Couvercle
5. La fenêtre de décompression
6. Le joint
7. Poignée latérale pot
8. Pot
9. Base de Sandwich
10. Poignée principale pot
11. Serrure de capot & bouchon de surpression
12. Curseur à l'intérieur
13. Curseur extérieur



PARAMÈTRES TECHNIQUES DU PRODUIT

1. Le produit est fait d'acier inoxydable 18/10. Les trois niveaux de la base de sandwich, il est plus durable, avec un chauffage uniforme et économise de l'énergie et de temps. C'est convenable pour plaques à induction, surface électrique et autres cuisinières à gaz.
2. Le joint est fait de caoutchouc de silicium, et a une bonne étanchéité à l'air. Il est non toxique et sans goût, sûr et durable. Il permet de facilement ouvrir et fermer le couvercle de l'autocuiseur.

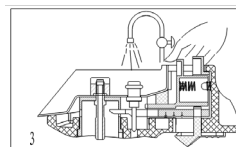
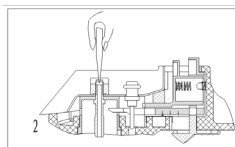
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- **Deux niveaux du limiteur de pression:** Premièrement, vous pouvez choisir de 60 kpa ou 90 kpa pour réguler la pression à l'aide de l'organisme de réglementation. Deuxièmement, la pression pourrait être libéré à "0" avant d'ouvrir pour en assurer la sécurité. Troisièmement, le limiteur de pression peuvent être facilement retirés et nettoyés.
- **Serrure du capot et sur le bouchon de pression:** si le couvercle n'est pas complètement fermée, la pression interne de l'autocuiseur ne seront pas jusqu'à 5 kpa. Si la pression est supérieure à 5 Kpa, le couvercle et le pot sera verrouillé ensemble. Si la pression est supérieure à la pression sur le bouchon de pression de service, il s'ouvre automatiquement pour libérer la pression.
- **La fenêtre de décompression:** Si la pression est supérieure à la pression d'échappement du joint, le joint sera poussée et la pression sera abandonné rapidement.
- **Couvercle ouvert -régulateur:** Déménagement avec serrure de capot & bouchon de pression de plus, il évite

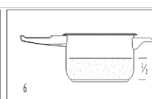
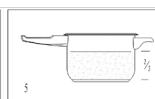
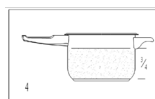
les accidents. Si le couvercle n'est pas complètement fermée, le régulateur et le curseur à l'intérieur d'empêcher le bouchon de pression sur d'augmenter. Au contraire, s'il y a de la pression dans le pot, le bouchon de pression de plus de ne pas tomber. Arrêter le régulateur et l'extérieur de slider déménagement afin que le couvercle n'a pas pu ouvrir.

MODE DE FONCTIONNEMENT

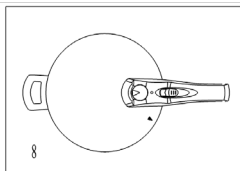
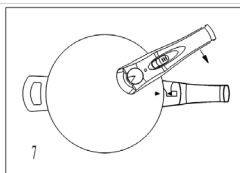
* Pour la première utilisation, nettoyez la cocotte avec le liquide détergent et lavez et séchez-le. Assurez-vous que l'orifice du tuyau d'échappement est propre. S'il est coincé, il drague avec l'aiguille de 2 mm de diamètre (photo 2). Si la serrure de capot ne peut se déplacer librement, vous pouvez le nettoyer et le lieu autour de lui. (Photo 3)



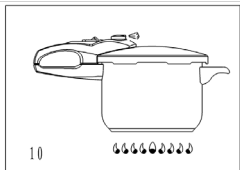
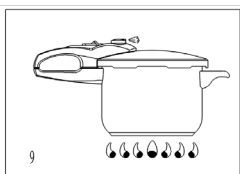
* Quel que soit l'usage qui en autocuiseur vous utilisez, la capacité totale de l'alimentation ne devrait pas être rempli plus de 3/4 du pot (photo 4) cuire le riz, si elle ne devrait pas être rempli plus de 2/3 (photo 5) et des aliments tels que les bouillies expansive ne devraient pas être plus de la moitié pleine. (Photo 6)



* Lors de la fermeture du couvercle, alignez le repère en forme de triangle de couvercle avec poignée pot la marque, tenez la poignée de pot avec votre main gauche et déplacez la poignée de porte avec carrément main droite dans le sens horaire jusqu'à ce que la poignée du couvercle est directement au-dessus de la poignée de casserole qui indique que le capot est fermé complètement. (Photo 7 et photo 8)



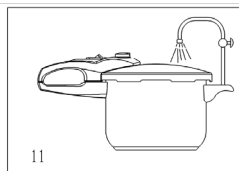
*Mettre l'autocuiseur sur la source de chauffage. Lorsqu'il y a vapeur constante épuisé dans le tuyau d'échappement, la boucle du limiteur de pression sur le tuyau d'échappement, puis sur le bouchon de pression d'échappement de vapeur augmente lorsque s' échappe du limiteur de pression (photo 9). Tourner vers le bas l'énergie thermique (photo 10) et garder un peu de vapeur épuisante, se référant à la "cuisson", jusqu'à ce que la nourriture est terminé.



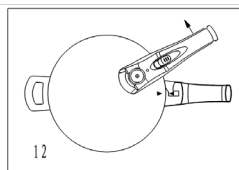
*Avant d'ouvrir le couvercle, l'incendie ou d'une source de chaleur doit être désactivé ou déplacer l'autocuiseur de

la source de chaleur, en utilisant des moyens suivants pour refroidir :

1. Refroidir naturellement dans la température normale.
2. La force de l'eau froide qu'elle refroidisse (photo 11)



Retirer le contrôle de pression avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que le tuyau d'échappement n'est pas épuisante. Entre-temps, plus de bouchon pression baisse, déplacer le régulateur de l'extrémité avant du capot de la main pour déplacer le couvercle, la main dans le sens inverse des aiguilles jusqu'à aligner les deux triangles (photo 12), puis le couvercle peut être ouvert.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Nettoyer l'autocuiseur avec le détergent après la cuisson.
2. La garder au sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
3. Ne pas gratter la cocotte avec des choses dures comme le métal de l' agent à récurer ou similaire.
4. Nettoyer les plans avant et après chaque heure à l'aide. Retirer la saleté et l'huile et gardez-le au sec. Le mettre en bonne position de couvercle.
5. Nettoyer le limiteur de pression soigneusement après chaque utilisation. Si le tuyau d'échappement est bloqué, il drague à fond.(Photo 2)
6. Nettoyer le bouchon de pression fréquemment. Tenir à l'intérieur de la glissière pour se lever la tête, placez le couvercle d'en face, d'observer si le bouchon de surpression se déplace librement, lavez le reste lorsque le bouchon-trou est out.(Photo 3)

PROBLÈMES ET SOLUTION

1. Lorsque le chauffage, si le bouchon de surpression ne monte pas ou semble

- bloqué, veuillez nettoyer le trou du bouchon.
- Si le joint n'est pas mise en bonne voie ou si c'est le vieillissement, le remettre dans le bon sens, le nettoyer ou le changer.
 - Si le régulateur n'est pas de retour à la fin, de le nettoyer ou de l'aide avec votre main.
 - Si n'est pas assez chaud lorsque le chauffage, mettre le feu vers le haut ou d'éliminer les choses brûlée à l'intérieur du pot.
 - Si la chose brûlée à l'intérieur de la cuve fond dur, remplir l'eau chaude dans la cocotte pour l'assouplir puis nettoyer. N'utilisez pas des choses dures comme le métal à récurer, ou vous risquez d'endommager le pot.
 - À la suite d'une utilisation prolongée, la fuite du joint se produit. Dans ce cas vous devez le changer rapidement. Nos suggestions de vie d'un joint est de 400 heures, et il doit être du même matériau et pièces fournies par SOGO.

RÉFÉRENCE DE TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson est décidé par des personnes différentes, l'appétit du style culinaire et d'ingrédients.

| LEVEL | L'ALIMENTATION | TEMPS (Min.) | LEVEL | L'ALIMENTATION | TEMPS (Min.) |
|-------|---------------------|--------------|-------|---------------------------|--------------|
| 60 | Le riz | 5 | 90 | Chicken | 15 |
| 60 | Le chou | 5 | 90 | Mouton | 20 |
| 60 | Le chou-fleur | 5 | 90 | Le soja | 20 |
| 60 | Poisson | 5 | 90 | Porc | 20 |
| 60 | La soupe à l'oignon | 4~5 | 90 | Boeuf | 20 |
| 60 | Soupe de tomate | 4 | 90 | Veau | 15 |
| 60 | Pasta | 6 | 90 | Soupe de queue | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Haricot | 18~23 |
| 60 | Pomme de terre | 6 | 90 | Soupe aux haricots rouges | 18~23 |

- Le temps est calculé à partir du début de limiteur de pression est normal en le relâchant.
- Le temps de cuisson est effectuée par volume d'aliments, la météo, la chaleur de l'énergie et ainsi de suite. Le temps n'est qu'à titre de référence.
- Le temps de cuisson est obtenue en fonction de la cuisson sur la cuisinière à gaz. Elle peut varier si vous utilisez un autre type de source de chaleur.

LA MAINTENANCE POUR UNE UTILISATION SÛRE

- Chaque fois, avant d'utiliser l'autocuiseur, toujours vérifier pour s'assurer que la vanne en fonctionnement est propre de toute l'accumulation de particules.
- Pour plus de sécurité et de meilleurs résultats, le joint en caoutchouc doit être remplacé après l'ap pour 400 heures.
- Chaque fois, avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez toujours les poignées, la base d'appui, poignée grip, le couvercle et la poignée pour s'assurer qu'ils sont en sécurité

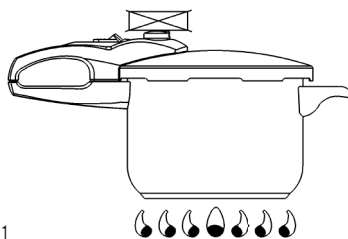
PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les parties de notre marmite à pression sont conçus de manière indépendante et spécialement pour ce produit par SOGO. Ne pas modifier une partie ou l'assemblage des pièces d'une autre manière. Toutes les pièces utilisées doivent être notre SOGO autocuiseur pièces détachées. Veuillez contacter votre point de vente au détail pour vous fournir les pièces de cet autocuiseur ou contactez le Centre de Service Agréé SOGO.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Muito obrigado por usar a nossa produção interna de panelas de pressão. Leia todas as instruções neste manual do utilizador com atenção antes de utilizar o aparelho e guardê-o para referência futura. Uma cópia deste manual também podem ser encontrados no nosso site: www.sogo.es.

1. Leia cuidadosamente as instruções.
2. Por favor manter a instrução em um local seguro para referência futura.
3. Não use outra marca ou outros fabricantes de peças. Todas as peças utilizadas devem ser a nossa panela de pressão e peças.
4. Não toque a superfície quente imediatamente. Utilize a pega e o regulador.
5. Não pesem sobre a válvula de controle de pressão ou usar outros a ter lugar. (Foto1)



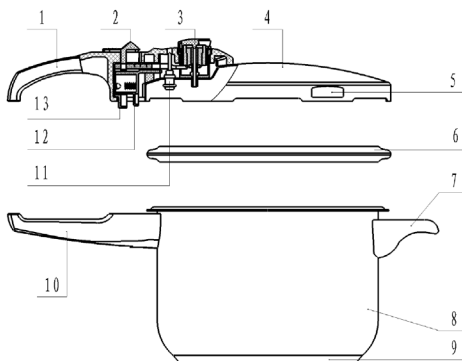
1

6. Quando a panela de pressão está vazia, não queimará e não o utilize para fritura.
7. Não use panela de pressão para que não se destina a utilização.
8. A panela de pressão deve ser aquecida em um incêndio estável.
9. Você deve ter muito cuidado quando você move uma panela de pressão que está sob pressão ou cheio de líquido quente.
10. Manter um olho sobre a panela de pressão quando em uso, especialmente no local ou o tempo quando as crianças estão perto de ti.
11. As crianças não devem utilizar a panela de pressão.
12. Não deixe a janela de descompressão e a válvula de controle de pressão apontar para um "sentido de pessoas".
13. Se quando usando a panela de pressão parece um fenômeno anormal ou o dispositivo de segurança não poderia funcionar normalmente, você deve parar imediatamente a sua utilização e a enviar para o nosso centro de serviço autorizado para inspeção e reparo. Não tente repará-lo sozinho.
14. Você pode abrir a panela de pressão somente quando não houver pressão no interior. Não abra pela força.
15. Você deve verificar se o tubo de escape e o filtro de prova está congestionado entupir antes de usar.
16. Este aparelho cozineiros sob pressão. O uso inadequado pode resultar em queimaduras no

17. Não encha a unidade a mais de 2/3 cheio. No cozimento de alimentos que se expandem durante a preparação de alimentos cookSee “instruções”.
18. Esteja ciente de que certos alimentos como applesauce, azeite, Pearl cevada, oatfoam, a espuma, e deposição por pulverização catódica, e obstruir o dispositivo de liberação de pressão (ventilação do vapor). Esses alimentos não devem ser cozidas em uma panela de pressão.
19. Sempre verifique a dispositivos de liberação de pressão para a sujeira antes de usar.
20. Não abra a panela de pressão até que a unidade tenha arrefecido e todos presthat interno do fogão ainda é pressurizada de não forçar a abertura. Qualquer pressão na panela elétrica podem ser perigosos.
21. Quando a pressão de operação normal é alcançado, vire o calor para baixo de modo que todo o líquido que cria o vapor, não evaporar.

A ESTRUTURA DE PRODUÇÃO

1. Pega da tampa
2. Regulador
3. Nível dois a válvula de controle de pressão
4. Tampa
5. Janela de descompressão
6. A junta
7. Puxador de porta do lado do potenciômetro
8. Pot
9. Base do tipo sanduíche
10. Pot punho principal
11. Bujão de sobrepressão e fechadura da tampa
12. Dentro da barra deslizante
13. Fora de controle deslizante



OS PARÂMETROS TÉCNICOS DO PRODUTO

1. O produto é feita de alta qualidade de aço inoxidável 18/10. Os três níveis de base do tipo sanduíche torna mais durável, com aquecimento uniforme e poupa energia e tempo. Ele é adequado para a indução de fogão eléctrico de superfície e outros , Fogão a gás.
2. A junta é feita de borracha de silicone e tem boa estanqueidade. Ele não é tóxico e insípido, seguros e duráveis. Ele ajuda a abrir facilmente e feche a tampa da panela de pressão.

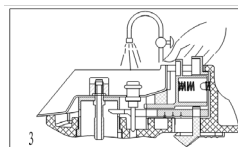
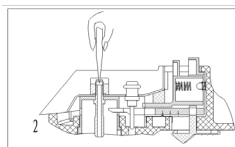
DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

- **Dois níveis de válvula de controle de pressão:** em primeiro lugar, você pode escolher 60kpa ou 90kpa para regular a pressão usando o regulador. Segundo, a pressão pode ser liberada para "0" antes de abrir para garantir a segurança. Terceiro, a válvula de controle de pressão pode ser facilmente retirado e limpo.
- **E sobre a fechadura de tampa de bujão de pressão:** se a tampa não estiver completamente fechada, a pressão interna da panela de pressão não será até 5 kpa. Se a pressão for superior a 5 kpa, tampa e descarga serão travados juntos. Se a pressão for superior ao do bujão de pressão pressão de trabalho, ele será aberto automaticamente para liberar a pressão.
- **Janela de descompressão:** Se a pressão for maior do que a pressão escape da junta, a gaxeta será empurrada e a pressão será descartado rapidamente.
- **Abrir -tampa regulador:** Movendo com tampa lock & bujão de excesso de pressão, evita eficazmente acidentes. Se a tampa não estiver completamente fechada, o regulador e o controle

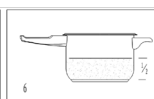
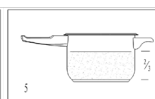
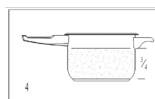
deslizante dentro impediu o excesso bujão de pressão do aumento. Pelo contrário, se houver pressão no pot, o bujão de excesso de pressão não irá cair. Parar o regulador e o movimento do cursor fora de forma que a tampa não podia abrir.

MODO DE OPERAÇÃO

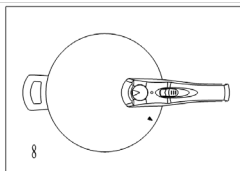
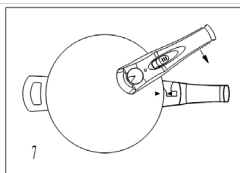
* Para a primeira utilização, limpe a panela de pressão com o detergente líquido e lave e seque-o. Certifique-se de que o orifício de escape está limpo. Se ele está congestionado, escavação com 2 mm de diâmetro da agulha (Figura 2). Se a tampa não pode se mover livremente, você pode limpar e o lugar ao redor. (Foto 3)



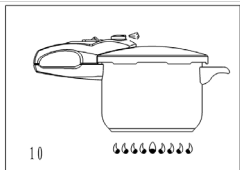
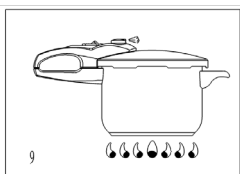
* Não importa o uso que você usar panela de pressão, a capacidade total de alimentos não devem ser cheios a mais de $\frac{3}{4}$ do vaso (Figura 4), se cozinhe o arroz não deve ser preenchido em $\frac{2}{3}$ (Foto 5) e expansivos alimentos como mingau não deve ser mais de $\frac{1}{2}$ cheio. (Foto 6)



* Quando fechar a tampa, alinhe a marca triangular da tampa com a alavanca do potenciômetro de marca, segure a alavanca do potenciômetro com sua mão esquerda e mova a alavanca da tampa categoricamente com mão direita no sentido horário até que a alça da tampa está diretamente acima da alavanca do potenciômetro que indica que a tampa está totalmente fechada. (Figura 7 e Figura 8)



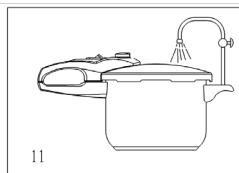
* Coloque a panela de pressão sobre a fonte de aquecimento. Quando há vapor constante esgotado desde o tubo de escape de travamento, a válvula de controle de pressão no tubo de escape, em seguida sobre o bujão de pressão aumenta quando o escape de vapor escapa da válvula de controle de pressão (Foto 9). Desligue a energia do calor (foto 10) e manter um pouco de vapor desgastante, consultando o "tempo de cozadura", até a comida é concluído.



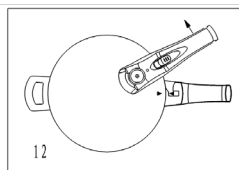
* Antes de abrir a tampa, o fogo ou fonte de calor deve ser desligada ou mova a panela de pressão e longe da fonte de

calor, usando as seguintes formas de arrefecer:

1. Arrefecer naturalmente em temperatura normal.
2. Água fria a forçar a cool (foto 11)



Retire o controle de pressão antes de abrir a tampa, certifique-se de que o tubo de escape não está desgastante. Entretanto, sobre queda de bujão de pressão, mova o regulador do lado da tampa de extremidade dianteira, mova a tampa lado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até alinhar os dois triângulos (foto 12), então a tampa pode ser aberta.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Limpar a panela de pressão com o detergente após o cozimento.
2. Manter seca quando não estiver em uso.
3. Não raspar a panela de pressão com duras coisas tais como agente de decapagem de metais ou similar.
4. Limpar o plano de junta antes e depois de cada vez usando. Remova a sujeira e óleo e manter seco. Colocar na posição direita da tampa.
5. Limpe a válvula de controle de pressão cuidadosamente após cada utilização. Se o tubo de escape for bloqueado, escavação cuidadosamente. (Figura 2)
6. Limpe o bujão de pressão mais freqüentemente. Segure no interior controle deslizante para erguer a cabeça, coloque a tampa no lado oposto, para observar se o bujão de pressão se move livremente, lave o restante quando plug-furo está fora. (Figura 3)

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

1. Quando o aquecimento se o bujão de excesso de pressão não subir ou parece

- estar bloqueado, por favor limpar o orifício do bujão.
2. Se a junta não é colocada no caminho certo ou se é o envelhecimento, corrigir, limpá-lo ou alterá-lo.
 3. Se o regulador não está de volta ao fim, limpar ou ajudar a ti com sua mão.
 4. Se não estiver suficientemente quente quando o aquecimento, gire o incêndio para cima ou eliminar as coisas queimada no interior da panela.
 5. Se a coisa queimada no interior da panela inferior é difícil, encher de água quente em uma panela de pressão para tornar suave depois de limpá-lo. Não use coisas duras como metal esfregões, ou você danificará o pot.
 6. Após utilização prolongada, vazamento da junta irá ocorrer. Nesse caso você deve alterar de imediato. A nossa vida de uma gaxeta sugerida é de 400 horas, e que deve ser de mesmo material e peças conforme fornecido pelo SOGO.

TEMPO DE COZEDURA REFERÊNCIA

O tempo de cozimento é decidida por pessoas diferentes do apetite, estilo culinario e ingredientes.

| NÍVEL | ALIMENTOS | TEMPO (Min.) | NÍVEL | ALIMENTOS | TEMPO (Min.) |
|-------|---------------------|--------------|-------|-------------------------|--------------|
| 60 | Arroz | 5 | 90 | Frango | 15 |
| 60 | Repolho | 5 | 90 | Carneiro | 20 |
| 60 | Couve-flor | 5 | 90 | Soja | 20 |
| 60 | Peixes | 5 | 90 | A carne de porco | 20 |
| 60 | Sopa de cebola | 4~5 | 90 | Carne de bovino | 20 |
| 60 | Sopa de tomate | 4 | 90 | Carne de bovino | 15 |
| 60 | Massas alimentícias | 6 | 90 | Sopa de rabo de | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Bean favarola | 18~23 |
| 60 | Batata | 6 | 90 | Sopa de feijão vermelho | 18~23 |

1. O tempo é calculado a partir do início da válvula de controle de pressão normal da liberação.
2. O tempo de cozimento é efectuada pelo volume de comida, clima, energia do calor e assim por diante. O tempo é apenas para referência.
3. O tempo de cozimento é obtido de acordo com cozinhar em fogões a gás. pode variar se você usar outro tipo de fontes de calor.

MANUTENÇÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

1. Cada tempo, antes de usar a panela de pressão, sempre verifique para ter certeza de que a válvula de funcionamento está limpa de qualquer acúmulo de partículas.
2. Para maior segurança e melhores resultados, a gaxeta de borracha devem ser substituídas após o uso de ap para 400 horas.
3. Cada tempo, antes de usar a panela de pressão, verifique sempre as alças, a base da pega, suporte aderência e o manípulo da tampa para ter certeza de que elas são seguras

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

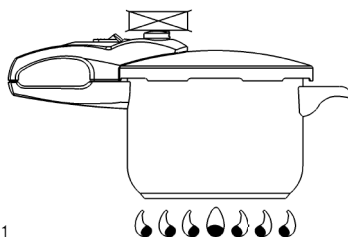
Todas as peças da nossa panela de pressão são projetadas de forma independente e especialmente para este produto por SOGO. Não altere qualquer parte ou monte as peças de qualquer outra forma. Todas as peças utilizadas devem ser nossos SOGO panela de pressão peças. Pls entre em contato com o varejista regulares na saída para o fornecimento de peças para esta panela de pressão ou entre em contato com o Centro de Serviço Autorizado SOGO.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

Grazie mille di utilizzare i nostri pentole a pressione domestiche.

Leggere tutte le istruzioni in questo manuale con attenzione prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro. Potete anche trovare una copia di questo manuale sul nostro sito web: www.sogo.es.

1. Si prega di leggere attentamente le istruzioni.
2. Si prega di conservare le istruzioni in un luogo sicuro per riferimento futuro.
3. Non utilizzare altri marchi o parti di altri produttori. Tutte le parti devono essere parti della nostra pentola a pressione..
4. Non toccare immediatamente la superficie calda. Utilizzare la maniglia e il regolatore.
5. Non premere la valvola di controllo della pressione invece utilizzare altri.
(Immagine 1)

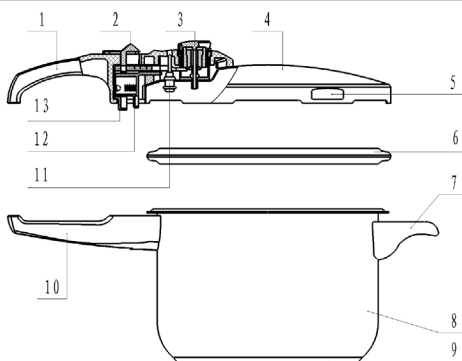


6. Quando la pentola a pressione è vuota, non bruciare e non utilizzarla per friggere.
7. Non utilizzare pentola a pressione per altro che la sua destinazione d'uso.
8. La pentola a pressione deve essere riscaldata sul fuoco stabile.
9. Dovete essere molto attenti quando muovete la pentola a pressione che è sotto pressione o piena di liquido caldo.
10. Tenete d'occhio la pentola a pressione quando è in uso, in particolare nel luogo o momento in cui i bambini sono vicino ad essa..
11. I bambini non dovrebbero utilizzare la pentola a pressione.
12. Non lasciate che la finestra di decompressione e la valvola di controllo della pressione Essi siano rivolte verso una persona.
13. Se quando si utilizza la pentola a pressione appare un fenomeno anormale o il dispositivo di sicurezza poteva non funzionare normalmente, si dovrebbe smettere di usarla immediatamente e inviarla al nostro centro di assistenza autorizzato per l'ispezione e la riparazione. Non tentare di ripararlo da soli..
14. È possibile aprire la pentola a pressione solo quando non vi è pressione all'interno. Non aprire per forza.
15. È necessario controllare prima di usare che il tubo di scarico e il filtro di prova di intasamento non sono otturati.
16. Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio può causare

- lesioni di scottatura. Assicurarsi che l'unità sia correttamente chiusa prima di funzionamento. Vedere "Istruzioni per l'uso".
17. Non riempire l'unità oltre 2/3. Per cucinare cibo che si espande durante la cottura come il riso o legumi secchi, non riempire l'unità oltre 1/2. Un riempimento eccessivo può causare un rischio di intasamento del tubo di sfiato e lo sviluppo di eccesso di pressione. Vedere "Istruzioni di preparazione degli alimenti".
 18. Si noti che alcuni alimenti, come mele, mirtilli rossi, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro, o spaghetti Si può formare schiuma e spruzzi, e bloccare il dispositivo di rilascio della pressione (uscita del vapore). Questi alimenti non devono essere cotti in una pentola a pressione.
 19. Controllare sempre i dispositivi di rilascio di pressione per l'intasamento prima dell'uso.
 20. Non aprire la pentola a pressione fino a quando l'unità si è raffreddata e tutta la pressione interna viene rilasciata. Se le maniglie sono difficili da separare, indica che la pentola è ancora sotto pressione - non forzare per aprire. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericoloso.
 21. Al raggiungimento della pressione di esercizio normale, abbassate il fuoco così tutto il liquido, che crea il vapore, non si evapora.

LA STRUTTURA DELLA PRODUZIONE

1. Manico del coperchio
2. Regolatore
3. Valvola di controllo di pressione di due livello
4. Coperchio
5. Finestra di decompressione
6. Guarnizione
7. Maniglia laterale di pentola
8. Pentola
9. Base sandwich
10. Maniglia principale di pentola
11. Blocco del coperchio e tappo di sovrappressione
12. Cursore interno
13. Cursore esterno



PARAMETRI TECNICI DEL PRODOTTO

1. Il prodotto è fatto di acciaio inossidabile di alta qualità 18/10. La base sandwich di tre livelli rende più resistente, con riscaldamento uniforme e consente di risparmiare energia e di tempo. È adatto per piani a induzione, superficie elettrica e altre stufe a gas.
2. La guarnizione è fatta di gomma silconica, e ha una buona tenuta all'aria. È non tossico e insapore, sicuro e durevole. Aiuta ad aprire e chiudere il coperchio della pentola a pressione facilmente.

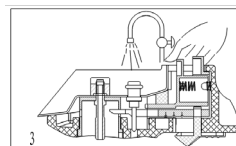
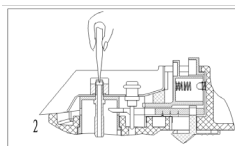
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- **Valvola di controllo di pressione di due livello:** In primo luogo, è possibile scegliere 60 kPa o 90 kPa per regolare la pressione con il regolatore. In secondo luogo, la pressione può essere rilasciata a "0" prima di aprire per garantire la sicurezza. In terzo luogo, la valvola di controllo può essere facilmente portata fuori e pulita.
- **Blocco del coperchio e tappo di sovrappressione:** Se il coperchio non è completamente chiuso, la pressione interna della pentola a pressione non sarà fino a 5 kPa. Se la pressione è superiore a 5 kPa, il coperchio e la pentola saranno bloccati insieme. Se la pressione è maggiore di la pressione funzionanti del tappo di sovrappressione, si apre automaticamente per rilasciare la pressione.
- **Finestra di decompressione:** Se la pressione è maggiore della pressione di scarico di guarnizione, la guarnizione sarà spinta e la pressione sarà caduta rapidamente.

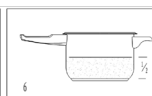
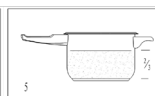
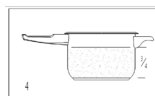
- **Regolatore de obertura de tapa:** Spostare il blocco del coperchio e la tappo di sovrappressione previene efficacemente gli incidenti. Quando il coperchio non è completamente chiuso, il regolatore e il cursore all'interno impediscono il tappo di sovrappressione dall'aumentare. Al contrario, se c'è pressione nella pentola, il tappo di sovrappressione non sarà goccia. Arrestare spostando il regolatore e il cursore esterno in modo che il coperchio non può essere aperto.

MODO DI FUNZIONAMENTO

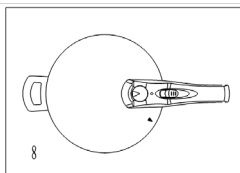
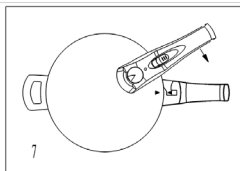
* Per il primo utilizzo, pulire la pentola a pressione con detergente liquido e lavare e asciugare. Assicurarsi che il foro di tubo di scarico è pulito. Se è inceppata, dragare con un ago di 2 mm di diametro (Immagine 2). Se il blocco del coperchio non può muoversi liberamente, è possibile di pulire e anche attorno. (Immagine 3)



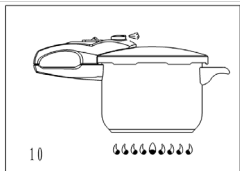
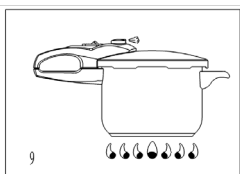
* Non importa quale pentola a pressione uso, la capacità totale di cibo non deve riempire più di 3/4 dalla pentola (Immagine 4), se si cucina riso che non dovrebbe essere riempito oltre 2/3 (Immagine 5) e cibi espansivi come polenta non dovrebbe essere più di 1/2 pieno. (Immagine 6)



* Quando si chiude il coperchio, allineare il triangolo del coperchio con il marchio della maniglia della pentola, tenere il manico della pentola con la mano sinistra e spostare il manico del coperchio in tono piatto con la mano destra in senso orario fino a quando il manico è direttamente sopra la maniglia della pentola i quali indica che il coperchio è completamente chiuso. (Immagine 7 e Immagine 8)

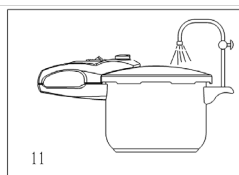


* Mettere la pentola a pressione sulla fonte di riscaldamento. Quando avete vapore costante che esce dal tubo di scarico, regolare la valvola di controllo della pressione nel tubo di scarico. Poi il tappo di sovrappressione sorge quando il vapore di scarico fuoriesce dalla valvola di controllo di pressione (Immagine 9). Abbassare l'energia termica (Immagine 10) e mantenere un certo vapore fuori, riferendosi al "tempo di cottura", fino al termine del cibo.

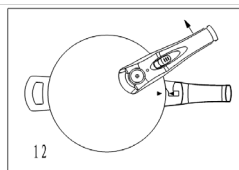


* Prima di aprire il coperchio, la fonte del fuoco o di calore deve essere spenta o spostare la pentola a pressione dalla fonte di calore, utilizzando i seguenti metodi per raffreddare:

1. Raffreddare naturalmente a temperatura normale.
2. L'acqua fredda forza raffreddare. (Immagine 11)



Rimuovere il controllo della pressione prima di aprire il coperchio, assicurarsi che il tubo di scarico non perda. Nel frattempo, il tappo di sovrappressione gocciola, spostare il regolatore del coperchio con la mano alla estremità anteriore, spostare il coperchio con la mano in senso antiorario fino allineamento delle due triangoli (Immagine 12), poi il coperchio può essere aperto.



MANUTENZIONE E PULIZIA:

1. Pulire la pentola a pressione con il detergente dopo la cottura.
2. Mantenerla asciutta quando non è in uso.
3. Non raschiare la pentola a pressione con cose dure come fibre metalliche o simili.
4. Pulire la guarnizione prima e dopo ogni utilizzo. Rimuovere la sporcizia e l'olio e mantenerla asciutta. Mettila nella corretta posizione del coperchio.
5. Pulire accuratamente la valvola di controllo di pressione dopo ogni utilizzo. Se il tubo di scarico è inceppato, dragare a fondo. (Immagine 2)
6. Pulire il tappo di sovrappressione frequentemente. Mantenere il cursore interno per sollevare la testa, mettere il coperchio opposto, per osservare se il tappo di sovrappressione si muove liberamente, lavare il resto quando il foro del tappo è fuori. (Immagine 3)

PROBLEMI E SOLUZIONI:

1. Durante il riscaldamento, se il tappo di sovrappressione non aumenta o sembra bloccato, si prega di pulire il foro del tappo.

2. Se la guarnizione non viene messa in modo corretto o se più vecchia, messa bene, pulire o sostituire.
3. Se il regolatore non è tornato alla fine, pulire o aiutare con la mano.
4. Se non è abbastanza caldo durante il riscaldamento, accendere il fuoco o eliminare le cose bruciate all'interno della pentola.
5. Se la cosa bruciata all'interno del fondo della pentola è dure, riempire acqua calda nella pentola a pressione per renderlo morbido e pulitela. Non utilizzare cose difficili, come pagliette di metallo, o si danneggia la pentola.
6. Dopo un uso prolungato, si verifica la perdita di guarnizione. In tal caso si dovrebbe cambiare prontamente. La nostra vita suggerita di una guarnizione è di 400 ore, e deve essere dello stesso materiale e parti come fornita da SOGO.

TEMPO DI COTTURA DI RIFERIMENTO

Il tempo di cottura è decisa da appetito di persone diverse, lo stile di cottura e gli ingredienti.

| LIVELLO | CIBO | TEMPO (Min.) | LIVELLO | CIBO | TEMPO (Min.) |
|---------|-------------------|--------------|---------|------------------------|--------------|
| 60 | Riso | 5 | 90 | Pollo | 15 |
| 60 | Cavolo | 5 | 90 | Montone | 20 |
| 60 | Cavolfiore | 5 | 90 | Soia | 20 |
| 60 | Pesce | 5 | 90 | Maiale | 20 |
| 60 | Zuppa di cipolle | 4~5 | 90 | Manzo | 20 |
| 60 | Zuppa di pomodoro | 4 | 90 | Vitello | 15 |
| 60 | Pasta | 6 | 90 | Zuppa di coda di bue | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Fagiolini | 18~23 |
| 60 | Patata | 6 | 90 | Zuppa di fagioli rossi | 18~23 |

1. Il tempo viene calcolato dall'inizio di normale rilascio di le valvole di controllo della pressione.
2. Il tempo di cottura è influenzato dal volume di cibo, il tempo, l'energia termica e così via. Il tempo è solo per riferimento.
3. Il tempo di cottura si ottiene in base alla cottura su fornelli a gas. Essa può variare se si utilizza un altro tipo di fonti di calore.

MANUTENZIONE PER UN USO SICURO

1. Ogni volta, prima di utilizzare la pentola a pressione, sempre controllare per assicurarsi che la valvola di esercizio è pulita di particelle abitati.
2. Per una maggiore sicurezza e migliori risultati, la guarnizione di gomma deve essere sostituito dopo averlo usato circa per 400 ore.
3. Ogni volta, prima di utilizzare la pentola a pressione, controllare sempre le maniglie, la maniglia di base, il presa di supporto, e il manico del coperchio per assicurarsi che essi sono avvitati saldamente in posizione. Se no, stringere le viti della maniglia con un cacciavite.

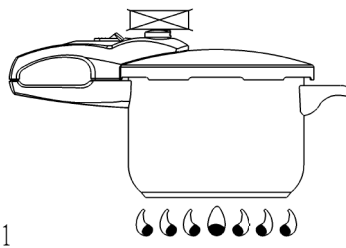
PARTI DI RICAMBIO

Tutte le parti della nostra pentola a pressione sono progettati in modo indipendente e appositamente per questo prodotto da SOGO. NON modificare qualsiasi parte o assieme le parti in qualsiasi altro modo. Tutti i componenti utilizzati devono essere parti di fornello a pressione SOGO. Si prega di contattare la presa normale di vendita al dettaglio per fornire parti per questa pentola a pressione o contattare il centro di assistenza SOGO autorizzato.

BENUTZER SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank für unsere häusliches Dampfkochtopf verwenden. Alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch lesen, bevor Sie das Gerät verwenden und sie für zukünftige Referenz speichern. Eine Kopie dieses Handbuchs kann auf unserer Website: www.sogo.es auch gefunden werden.

1. Bitte die Anweisungen sorgfältig lesen.
2. Bitte halten Sie die Anweisungen an einem sicheren Ort für zukünftige Referenz.
3. Keine andere Marken oder andere Hersteller Teile verwenden. Alle Teile müssen Teile unseres Dampfkochtopf sein.
4. Die heiße Oberfläche nicht sofort berühren. Den Griff und den Regler verwenden.
5. Die Druckregelventil nicht drücken stattdessen andere verwenden. (Bild1)



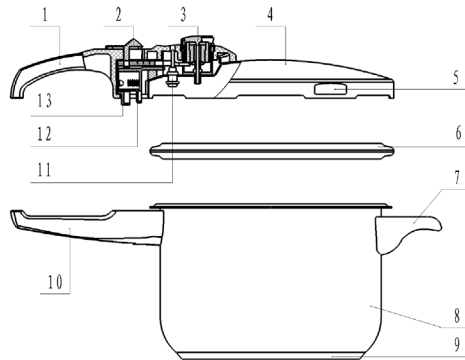
6. Wenn das Dampfkochtopf leer ist, nicht brennen und nicht zum Braten verwenden.
7. Das Dampfkochtopf nicht für andere Zwecke verwenden, außer seiner beabsichtigten Verwendung.
8. Der Dampfkochtopf soll auf einem stabilen Feuer erhitzt werden.
9. Sie müssen sehr vorsichtig sein, wenn Sie den Dampfkochtopf bewegen, das unter Druck oder voll heißer Flüssigkeit ist.
10. Ein Auge auf den Dampfkochtopf beider Verwendung halten, vor allem am Ort oder Zeit, wenn Kinder in der Nähe sind.
11. Kinder sollen den Dampfkochtopf nicht verwenden.
12. Das Dekompression Fenster und das Druckregelventil nicht auf eine Person anlegen lassen.
13. Wenn bei die Dampfkochtopf Verbendung, ein abnormales Phänomen scheint oder die Sicherheitsvorrichtung nicht normal arbeiten konnte, sollen Sie die Verwendeung sofort aufhören und sie zu unserer autorisierten Service-Center zur Inspektion und Reparatur schicken. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
14. Sie können das Dampfkochtopf nur, wenn kein Druck im Inneren ist, öffnen. Nicht durch Kraft öffnen.
15. Sie sollen vor der Verwendung überprüfen daß das Abgasrohr und der Verstopfungstestfilter nicht verstopft sind.
16. Dieses Gerät kocht unter Druck. Falsche Verwendung kann zu Verbrennungen

Verletzungen führen. Stellen Sie sicher, daß das Gerät, vor dem Betrieb, richtig geschlossen ist. Sehen Sie "Bedienungshinweise".

17. Das Gerät nicht mehr als 2/3 voll füllen. Beim Kochen von Lebensmitteln wie Reis oder getrocknete Gemüse, die während des Kochens erweitern, füllen Sie das Gerät nicht über 1/2 voll. Eine Überfüllung kann das Risiko einer Verstopfung des Entlüftungsrohr führen und zu Überdruck entwickeln. Sehen Sie "Lebensmittelzubereitung Anweisungen".
18. Beachten Sie, daß bestimmte Lebensmittel, wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreide, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber, oder Spaghetti kann aufschäumen, schäumen und sputtern, und die Druckentlastungseinrichtung (Dampfabzug) verstopfen. Diese Lebensmittel sollten nicht in einem Dampfkochtopf gekocht werden.
19. Die Druckentlastungseinrichtungen für Verstopfung vor dem Gebrauch immer überprüfen.
20. Den Dampfkochtopf nicht öffnen, bis das Gerät abgekühlt ist, und alle Innendruck freigegeben ist. Wenn die Griffe schwer auseinander zu schieben sind, es bedeutet daß der Kocher noch unter Druck steht - zu öffnen nicht zwingen. Jeglicher Druck im Kocher kann gefährlich sein..
21. Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, drehen die Hitze aus so die gesamte Flüssigkeit, die den Dampf erzeugt, nicht verdampft.

DIE STRUKTUR DER PRODUKTION

1. Deckelgriff
2. Regler
3. Zwei Ebene Druckregelventil
4. Deckel
5. Dekompressions Fenster
6. Dichtung
7. Topf Seithandgriff
8. Topf
9. Sandwichboden
10. Topf Haupthandgriff
11. Deckelverriegelung & Überdruck- Knopf
12. Innerhalb Schieber
13. Außerhalb Schieber



TECHNISCHE PRODUKTS PARAMETER

1. Das Produkt wird aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gemacht. Die drei Ebenen Sandwichboden macht es haltbarer, mit gleichmäßige Erwärmung und spart Energie und Zeit Es ist für Induktionsherde, elektrische Oberfläche und andere Gasherde geeignet.
2. Die Dichtung ist aus Silikonummi hergestellt und hat eine gute Luftdichtigkeit. Es ist ungiftig und geschmacklos, sicher und langlebig. Es hilft, den Deckel des Dampfkochtopf leicht zu öffnen und schließen.

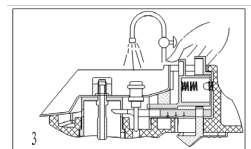
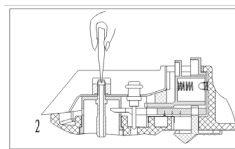
SICHERHEITSAUSRÜSTUNGEN

- **Zwei Ebene Druckregelventil:** Erstens können Sie 60 kpa oder 90 kpa mit dem Regler wählen zu Druck regulieren. Zweitens kann der Druck auf "0" entspannt werden vor sicher öffnen. Drittens kann das Druckregelventil leicht entnommen werden und gereinigt.
- **Deckelverriegelung & Überdruck-Knopf:** Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, kann der Dampfkochtopf Innendruck nicht bis zu 5 kpa sein. Wenn der Druck mehr als 5 kpa ist, werden der Deckel und der Topf zusammen verriegelt. Wenn der Druck mehr als der Überdruck -Knopf Arbeitsdruck ist, öffnet es sich automatisch um den Druck abz lassen.
- **Dekompressions Fenster:** Wenn der Druck mehr als die Dichtungen Auslaßdruck ist, die Dichtung wird gedrückt und der Druck wird schnell fallen gelassen werden.
- **Deckelöffnung Regler:** Das Verschieben der Deckelverriegelung und der Überdruckknopf verhindert effektiv Unfälle. Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, der Regler

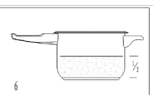
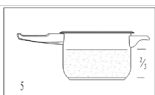
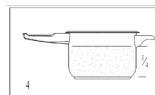
und der Innerhalb Schieber verhindern, der Überdruck Knopf von steigen. Im Gegenteil, wenn es Druck im Topf ist, wird der Überdruck Stecker nicht fallen. Den Regler und außerhalb Schieber von Bewegung stoppen, so daß der Deckel nicht öffnen kann.

ARBEITSWEISE:

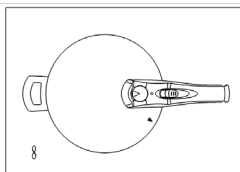
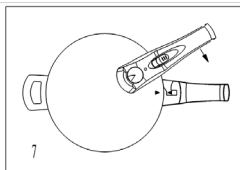
* Zum ersten Mal Gebrauch, den Dampfkochtopf mit der Reinigungsflüssigkeit reinigen und waschen und trocknen. Stellen Sie sicher, daß das Auspuffrohr Loch sauber ist . Wenn es gestaut ist, mit einem 2 mm Durchmesser Nadel baggern (Bild 2). Wenn die Deckelverriegelung nicht frei bewegen kann, können Sie sie und auch um reinigen. (Bild 3)



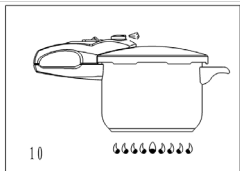
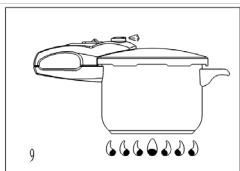
* Egal, welche Dampfkochtopf Sie verwenden, sollte nicht die Gesamtkapazität von Lebensmitteln mehr als 3/4 dem Topf gefüllt werden (Bild 4), wenn man Reis kocht soll es nicht mehr als 2/3 gefüllt werden (Bild 5) und expansive Lebensmittel wie Brei sollte nicht mehr als 1/2 voll sein. (Bild 6)



* Wenn Sie den Deckel schließen, richten Sie das Dreieck des Deckels mit dem Topfgriff Zeichen, der Topfgriff mit die linke Hand halten und der Deckelgriff flach mit die rechte Hand im Uhrzeigersinn bewegen bis der Deckelgriff direkt über dem Topfgriff ist, was anzeigt, daß der Deckel vollständig geschlossen ist. (Bild 7 und Bild 8)



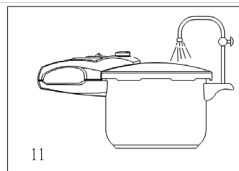
* Setzen Sie den Dampfkochtopf auf der Heizquelle. Wenn konstant Dampf aus dem Auspuffrohr kommt, das Druckregelventil an dem Abgasrohr schnallen, dann erhebt sich der Überdruck-Knopf wenn das Abgas Dampf aus Druckregelventile entweicht (Bild 9). Drehen Sie die Wärmeenergie nach unten (Bild 10) und etwas Dampf aus halten, auf die "Kochzeit" bezogen, bis Essen fertig ist.



* Vor dem Öffnen des Deckels muß das Feuer oder Wärmequelle ausgeschaltet werden oder den Dampfkochtopf von der Wärmequelle bewegen; verwenden Sie die folgenden Möglichkeiten zur Kühlung:

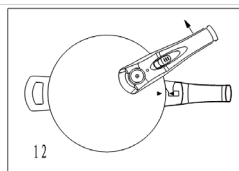
1. Es natürlich im normalen Temperatur

2. abkühlen.
Das kalte Wasser macht es kühl (Bild 11)



Entfernen Sie die Druckregelung vor dem Öffnen des

Deckels, stellen Sie sicher, daß das Auspuffrohr nicht ausläuft. Mittlerweile, der Überdruck Knopf tropft, Bewegen Sie den Regler des Deckels mit der Hand nach vorne Ende, Bewegen Sie den Deckel mit der Hand gegen den Uhrzeigersinn, bis die beiden Dreiecke ausrichtens (Bild 12), dann kann der Deckel geöffnet werden.



WARTUNG UND REINIGUNG:

1. Den Dampfkochtopf mit dem Waschmittel nach dem Kochen reinigen.
2. Trocken Halten, wenn es nicht in Gebrauch ist.
3. Den Dampfkochtopf mit harten Sachen wie Metall Scheuermittel oder ähnliche nicht kratzen.
4. Die Dichtung vor und nach jedem Gebrauch reinigen. Den Schmutz und Öl entfernen und trocken halten. In die richtige Position der Abdeckung legen.
5. Das Druckregelventil nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Wenn das Abgasrohr gestaut ist, gründlich baggern. (Bild 2)
6. Den Überdruck Knopf häufig reinigen. Der innerhalb Schieber halten für den Kopf zu heben, den Deckel gegenüber legen, zu beobachten, wenn der Überdruck Knopf frei bewegt, den Rest waschen, wenn der Knopfloch raus ist. (Bild 3)

PROBLEME UND LÖSUNG:

1. Beim Heizen, wenn der Überdruck Knopf nicht ansteigt oder gesperrt aussieht, bitte den Knopfloch reinigen.
2. Wenn die Dichtung nicht in der richtigen

- Weise gesetzt wird, oder wenn es altert, richtig setzen, reinigen oder ändern.
3. Wenn der Regler nicht zu Ende zurück ist, reinigen oder mit der Hand helfen.
 4. Wenn es beim Heizen nicht heiß genug ist, das Feuer drehen oder die verbrannten Dinge in den Topf beseitigen.
 5. Wenn die verbrannte Sache innerhalb der Topfboden hart ist, heißes Wasser in den Dampfkochtopf füllen zu sie weich machen, dann reinigen.
6. Verwenden Sie keine harten Sachen wie Metallschwämme, oder werden Sie den Topf beschädigen.
 6. Nach längerem Gebrauch wird eine Leckage der Dichtung auftreten. In diesem Falle sollten Sie es sofort wechseln. Unsere vorgeschlagene Lebensdauer einer Dichtung ist 400 Stunden und es muß aus dem gleichen Material und Teile sein, wie durch SOGO geliefert.

KOCHZEITREFERENZ

Die Kochzeit wird von verschiedenen Menschens Appetit, den Kochstil und die Zutaten entschieden.

| STUFE | LEBENSMITTEL | ZEIT (Min.) | NIVEL | LEBENSMITTEL | ZEIT (Min.) |
|-------|--------------|-------------|-------|--------------------|-------------|
| 60 | Reis | 5 | 90 | Hähnchen | 15 |
| 60 | Kohl | 5 | 90 | Hammelfleisch | 20 |
| 60 | Blumenkohl | 5 | 90 | Sojabohne | 20 |
| 60 | Fisch | 5 | 90 | Schweinefleisch | 20 |
| 60 | Zwiebelsuppe | 4~5 | 90 | Rindfleisch | 20 |
| 60 | Tomatensuppe | 4 | 90 | Kalbfleisch | 15 |
| 60 | Pasta | 6 | 90 | Ochsenschwanzsuppe | 20~30 |
| 60 | Congee | 20 | 90 | Bohnen | 18~23 |
| 60 | Kartoffel | 6 | 90 | Rote Bohnensuppe | 18~23 |

1. Die Zeit ist vom Beginn der Drucksteuerventile normalen Freigabeberechnet.
2. Kochzeit wird durch das Volumen der Nahrung, das Wetter, die Wärmeenergie und so weiter beeinflusst. Es ist nur als Referenz.
3. Garzeit erhält man nach dem Kochen auf Gasherden. Es kann variieren, wenn Sie eine andere Art von Wärmequellen verwenden.

WARTUNG ZUR SICHERHEIT

1. Jedes Mal, bevor Sie den Dampfkochtopf verwenden, überprüfen Sie daß das Betriebsventil sauber von bebauten Teilchen ist.
2. Für mehr Sicherheit und optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte die Gummidichtung nach der etwa 400 Stunden lang Verwendung ersetzt werden.
3. Jedes Mal, bevor Sie den Dampfkochtopf verwenden, die Griffe, die Basisgriff, der Träger Griff, und der Deckelgriff überprüfen, um sicherzustellen, daß sie sicher verschraubt werden. Wenn nicht, befestigen Sie die Griffschrauben mit einem Schraubendreher.

ERSATZTEILE

Alle Teile unseres Dampfkochtopf sind unabhängig und speziell für dieses Produkt von SOGO entworfen. Keinen Teil wechseln oder der Teile in irgendeiner anderen Art und Weise montieren. Alle Teile verwendet müssen SOGO Dampfkochtopf Teile sein. Bitte kontaktieren Sie Ihren regelmäßigen Einzelhandelsverkaufsstelle für Teile dieses Dampfkochtopf zu liefern oder wenden Sie die SOGO autorisierten Kundendienst.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produtos relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2011/65/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125 / CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco-conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2011/65/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas
Servicio postventa: www.sogosat.com/
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com/
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com/
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com/
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: [sogosat.com/](http://www.sogosat.com/)
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: [sogosat.com/](http://www.sogosat.com/)
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology



ref. SS-25100
SS-25105 / SS-25120

