

SOGO®

Human Technology

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



SS-25145



SS-25140



OLLA A PRESIÓN RÁPIDA
RAPID PRESSURE COOKER
COCOTTE-MINUTE RAPIDE
PANELA DE PRESSÃO RÁPIDA
SCHNELLKOCHTOPF
PENTOLA A PRESSIONE RAPIDA

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

ref. SS-25140
SS-25145



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. No permita que los niños estén cerca de la olla a presión cuando esté en uso.
3. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
4. Mueva la olla a presión a presión con sumo cuidado. No toque superficies calientes. Utilice las manijas y las perillas. Si es necesario, use protección.
5. No utilice la olla a presión para otro fin que no sea el previsto.
6. Este aparato cocina a presión. Pueden producirse escaldaduras por el uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicar calor. Ver “Instrucciones de uso”
7. Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna ha bajado por completo. Ver “Instrucciones de uso”
8. Nunca use su olla a presión sin agregar agua, esto la dañaría seriamente.
9. No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla hasta más de la mitad de su capacidad.
10. Utilice la (s) fuente (s) de calor adecuadas

- de acuerdo con las instrucciones de uso.
11. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; puede que te quemes.
 12. Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
 13. Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las instrucciones de uso.
 14. Nunca use la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos en forma profunda o superficial.
 15. No altere ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
 16. Utilice únicamente piezas de repuesto del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante, indicados como compatibles.
 - 17. Guarde estas instrucciones.**

Prefacio

Le invitamos a utilizar nuestra olla a presión de acero inoxidable, haremos todo lo posible para servirle. Para garantizar la seguridad, la resistencia y el buen aspecto de los productos, no solo se utiliza un buen diseño y material, sino que el procedimiento de trabajo se prueba completamente para obtener productos de alta calidad.

Puede utilizar la olla a presión durante más tiempo de la forma correcta. El manual de instrucciones le ofrecerá la forma correcta de uso, el mantenimiento y las reglas de cocción. Es necesario leerlo con atención.

La olla a presión está hecha de acero inoxidable 304 estirado, con su especialidad sólida de seguridad y limpieza, que tiene una buena resistencia al calor y es fácil de limpiar.

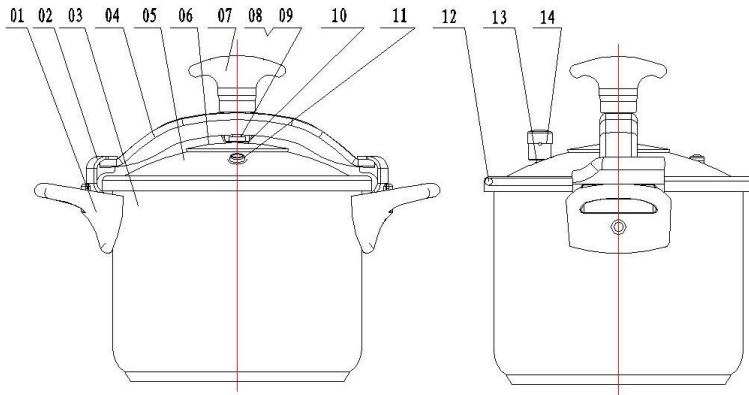
La base de la cocina está hecha de aluminio puro y material 430 de doble pared, que tiene un temperamento fuerte y una buena transmisión, por lo que es adecuada para ser calentada por electromagnetismo y hace un uso completo de los recursos.

La tapa de la olla está equipada con muchos tipos de accesorios de seguridad para garantizar un uso seguro, que cumplen con los nuevos requisitos estándar y pueden brindar comodidad a los clientes.

Nuestra olla a presión cumple con la norma europea EN12778:2004

1. Ilustración y número de modelo

Imágen 1



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Asa lateral | 8. Tornillo |
| 2. Espiga del cuerpo de la olla | 9. Tapón de rosca |
| 3. Cuerpo de la olla | 10. Rodamiento de escamas |
| 4. Viga transversal | 11. Válvula de seguridad |
| 5. Tapa | 12. Junta |
| 6. Fortalecimiento de las escamas | 13. Tráquea |
| 7. Botón | 14. Válvula de control de presión |

Imágen 2

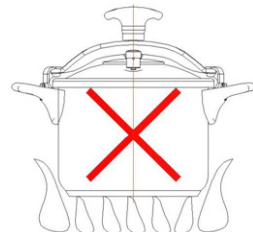


Imágen 3

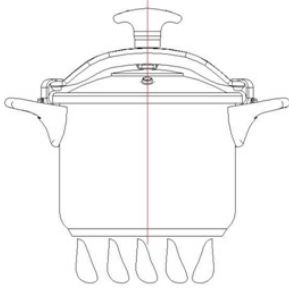


(Exceso de aceite y vino)

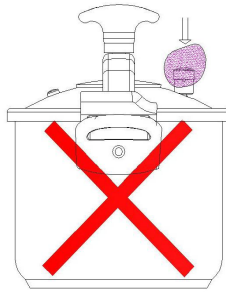
Imágen 4



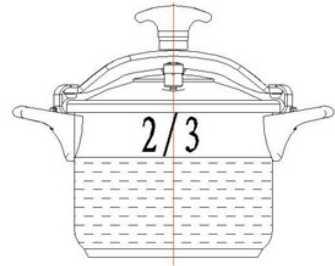
Imágen 5



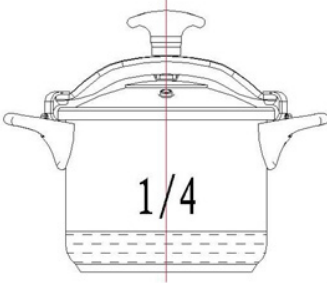
Imágen 6



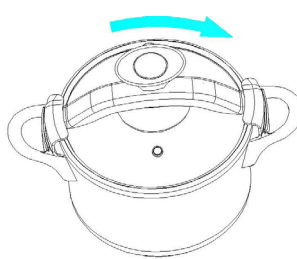
Imágen 7



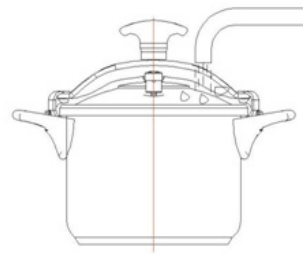
Imágen 8



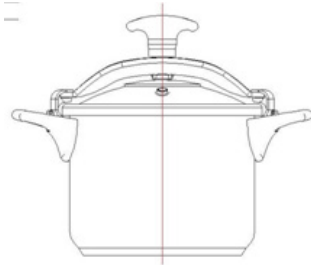
Imágen 9



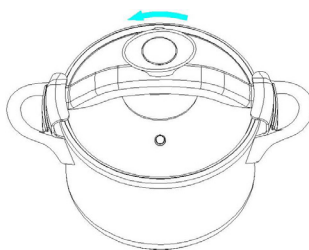
Imágen 10



Imágen 11



Imágen 12



2. Normas de seguridad

Lea y comprenda todas las instrucciones antes de usar.
 Conserve el manual de instrucciones con cuidado.

- 1) La olla a presión es solo para uso doméstico y no se permite ningún otro uso. Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y de los nuevos usuarios.
- 2) No toque la superficie metálica de alta temperatura directamente.
- 3) El punto de ebullición de la olla a presión es inferior a 120 grados centígrados y puede producir una gran cantidad de vapor, agua, sopa y almíbar, etc.
- 4) No use la olla a presión para cocinar jugo de manzana, trigo, frijoles, etc., que pueden hacer muchas burbujas o romper materias. Puede bloquear la válvula. Preste más atención si no puede evitar cocinar este tipo de alimentos.
- 5) Mantener el regulador, la válvula de seguridad, la junta, la válvula de cierre, la tapa y el cuerpo limpios y secos.
- 6) No ponga soda directamente para cocinar (imagen 2), demasiado aceite y vino. (imagen 3)
- 7) Asegúrese de cocinar en horno estable. Al cocinar con horno de gas, la llama del fuego no debe tocar la pared del cuerpo (imagen 4). Cuando esté en horno eléctrico, el diámetro del horno debe ser menor que el de la base (imagen 5)
- 8) No use la olla a presión para freír o cocinar en seco, para evitar daños y la escasez de vida útil.

No utilizar con aceite de muy alta compresión, ni cocción en vacío, para mejorar la vida útil y evitar dañar la olla.

- 9) Si el vapor sale de la válvula de seguridad o de la ventana de seguridad, apague el fuego inmediatamente. No lo use hasta que se resuelva el problema.
- 10) Tenga cuidado al mover la olla a presión llena de líquidos calientes; colóquelo suavemente sobre la superficie plana. Debe evitarse tirar, golpear y caer.
- 11) Nunca cubra la válvula de regulación con nada (Imagen 6).
- 12) Cocinar alimentos o agua no debe exceder los 2/3 del volumen (imagen 7), cocinar arroz, verduras y frijoles no debe exceder 1/3. En cualquier caso, llene la olla al menos hasta 1/4 de volumen (imagen 8).
- 13) Nunca abra la tapa cuando haya presión en el interior; nunca caliente cuando la tapa no esté en la dirección correcta.
- 14) Evite conservar la sal, el vinagre, el azúcar o el agua de cocción durante mucho tiempo. Límpielo después de usarlo y manténgalo seco.
- 15) Revise cada parte de la olla a presión antes de usarla para evitar accidentes.

3. Funciones

- 1) La olla a presión está diseñada para uso doméstico, la tapa y el cuerpo están hechos de acero inoxidable de alta calidad, hermoso y duradero. El fondo, con doble capa, está disponible para horno magnético, eléctrico o de gas común.
- 2) Dispositivo de seguridad múltiple, para garantizar la seguridad.
Válvula de control: su trabajo es estable y confiable.
Válvula de seguridad: comprobará automáticamente la presión interior. Cuando la presión interior es demasiado alta, la válvula de seguridad ventilará el vapor del horno para que sea seguro.

4. Manual de instrucciones

Antes de usar la olla a presión por primera vez

- 1) Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso, por seguridad. Especialmente las "reglas de seguridad".
- 2) Llene la olla a presión con 1/2 terrón de agua, cierre la tapa para calentar hasta que salga vapor por la válvula de control. Retire la olla a presión del fuego y déjela cerrada durante unos 10 minutos para excluir el olor a nueva olla.
- 3) Abra la tapa cuando la olla se enfríe. Mueva el agua y deje la olla limpia y seca.

Operaciones normales

- 1) Asegúrese de que el tubo de ventilación no esté bloqueado. Si hay un atasco, use un palito pequeño para limpiar. Asegúrese de que la válvula de seguridad esté limpia. La junta debe colocarse en la posición correcta.
- 2) La olla debe llenarse con al menos 1/4 L de agua u otros líquidos para generar vapor cuando se usa la olla a presión. La comida o el agua no pueden exceder los 2/3 del volumen de la olla. Si la comida puede hacer vapor fácilmente, la comida no puede exceder la mitad del volumen.
- 3) Tapa cerrada: coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla y coloque la viga transversal debajo de la oreja del cuerpo de la olla con la misma dirección en una línea. Gire el botón en el sentido de las agujas del reloj, cuando la viga transversal haya tocado la oreja del cuerpo de la olla, gire el botón, uno o dos circuitos, hasta que el botón ya no se pueda apretar más. Entonces la tapa está bien cerrada (imagen 9) y se puede calentar.

Calefacción

- 1) Al mover y colocar la olla a presión, no mantenga presionado el botón central para evitar la destrucción de componentes.
- 2) La olla a presión debe colocarse sobre una superficie plana. Cuando se calienta, el diámetro del horno no puede exceder el diámetro de la olla. Cuando utilice un horno de gas, asegúrese de que la llama no envuelva el horno.
- 3) Para hacer que la temperatura suba inmediatamente, use fuego fuerte para calentar, para que la válvula de control funcione pero la llama no sea demasiado fuerte. Después de calentar durante un tiempo, saldrá un poco de vapor de la válvula de control, lo cual es una situación normal. Si la válvula de control funciona en condiciones normales, no debería salir vapor. Cuando la válvula de control sale vapor y funciona (calcula ahora el tiempo de calentamiento). Convierta el recurso de calor al nivel más pequeño para que la cocción pueda ahorrar energía de la manera más razonable. Si la válvula de control deja de emitir vapor durante la cocción, intensifique el recurso de calor. Si la válvula de control emite vapor rápidamente, reduzca el recurso de calor.

Atención

- 1) No se aleje mientras cocina, y observe para asegurarse de que haya una situación normal.
- 2) No toque la superficie de alta temperatura directamente.
- 3) Cuando cocine alimentos pegajosos, asegúrese de que no estén demasiado pegajosos.
- 4) En aras de la seguridad, siga las reglas anteriores en caso de que los líquidos se vaporicen para quemar y bloquear la válvula de seguridad.

Apagar el horno

Cuando termine el calentamiento, apague el horno y la válvula de control dejará de emitir vapor (este es también el tiempo de cocción).

El enfriamiento

1) La condición de enfriamiento instantáneo

Para reducir la temperatura y la presión instantáneamente, puede presionar el botón para hacer que la válvula de control libere vapor (imagen 11) o poner la olla en agua fría para enfriarla. (imagen 10). A continuación, puede girar el botón en sentido antihorario para abrir la tapa.

2) La condición de enfriamiento normal

Después de cocinar deje que la olla se enfríe por naturaleza.

Abra la olla a presión

Tan pronto como la olla a presión se enfríe, gire el botón en sentido antihorario y abra la tapa. (imagen 12)

- 1) Opere con cuidado y es preferible usar guantes en caso de quemaduras.
- 2) Agite la olla ligeramente para equilibrar la diferencia del interior. Especialmente cuando cocinas papilla o cualquier otro alimento pegajoso.
- 3) No gire el botón a la fuerza. Debe hacerse lentamente para evitar que surja algún accidente.
- 4) No abra la tapa con demasiada fuerza.

Atención

- 1) Antes de usar, verifique cuidadosamente el tubo de ventilación para ver si está bloqueado.
- 2) Asegúrese de lavar la válvula de seguridad según el manual de instrucciones.
- 3) No cambie los componentes a voluntad; Póngase en contacto con el departamento de posventa cuando el componente no sea fácil de conseguir.

5. Accidentes y métodos

Fase	Causa	Mejorando los métodos
Calentando por un tiempo, el regulador emite un sonido, pero no sale	<ol style="list-style-type: none">1. El regulador está bloqueado.2. Restos de comida en el ventilador del área abierta.3. Calentamiento en seco.4. La olla no está nivelada	<ol style="list-style-type: none">1. Deshazte de la causa.2. Retirar con una aguja.3. Apague, coloque la olla en posición horizontal y deje que la válvula de control se incline para liberar la presión, luego abra la tapa para verificar.4. Ponga la olla en plano
Emite vapor de la válvula de seguridad	<ol style="list-style-type: none">1. El regulador está bloqueado.2. Restos de comida en el ventilador del área abierta.3. Calentamiento en seco.4. La olla no está nivelada.	<ol style="list-style-type: none">1. Deshazte de las causas.2. Deshágase de la comida parcial.3. Use fuego medio para calentar, ajuste la válvula de control y elija la presión adecuada.
Emite vapor de alrededor del área	<ol style="list-style-type: none">1. La válvula de control y la válvula de seguridad están averiadas.2. La junta colocada incorrectamente.3. La junta fue destruida.4. La junta no está limpia.5. La tapa no está completamente bloqueada	<ol style="list-style-type: none">1. Retirar con una aguja2. Coloque la junta en la posición correcta.3. Reemplace una junta nueva.4. Limpiar la junta.5. Cierre la tapa correctamente

6. Mantenimiento

1) Cuerpo de la cocina

Use detergente para limpiar las áreas sucias.

Seca la olla.

No toque el cuerpo de la olla directamente con la herramienta de metal.

No permita que la olla toque el metal relacionado con el hierro.

2) Junta

Use detergente para limpiar las impurezas en la tapa.

Seque la junta totalmente.

Instale la junta en la posición adecuada.

Use detergente o agua para lavar la junta después de su uso. Después de secar la junta, colóquela en la posición adecuada en la tapa y manténgala plana. Reemplace la junta original después de un uso prolongado.

3) Válvula de control, tubo de ventilación, válvula de seguridad

Si la válvula de control, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad han atascado restos de alimentos y otras cosas, use un palito pequeño para limpiar y asegúrese de que el agua pase con fluidez.

Compruebe si el tapón de rosca es flexible o no, si es flexible, vuelva a montar.

Cada vez que se usa, la válvula de control debe limpiarse, será fácil tirar de la válvula de control directamente para limpiar con agua corriente.

4) Quita las materias quemadas

Use productos de madera blanda para quitar.

Si las materias quemadas están lo suficientemente pegajosas, deje que la olla se seque al sol, luego sumérgalas en aceite por completo, luego sumérgalas en agua caliente por un tiempo y retire las materias quemadas. No se deshaga de ellos con herramientas afiladas.

5) Mantenimiento

Limpia el cuerpo y la tapa. Saque la junta para limpiarla.

Use un palito para quitar las materias quemadas en la válvula de control, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad y algo de olor.

Colóquelos en un lugar seco.

Mantenga el cuerpo de la olla y la tapa por separado.

Aviso especial

- No utilice artículos de lavado por fricción.
- No lave la tapa de la olla en la lavadora.
- Aplique aceite comestible sobre la junta para prolongar la vida útil y mejorar el rendimiento.
- No bloquee la tapa después de su uso o la junta no funcionará.
- Descongele los productos congelados antes de cocinarlos. Lavar los granos o alimentos secos con antelación.
- Abra la tapa primero cuando la comida fácil de burbujas esté cocida. Cuando se eliminen las burbujas, cierre la tapa para cocinar.
- Es difícil perder agua, mientras que la cocción prolongada es otra cosa.
- Ponga más condimentos de color en la carne para evitar que el color se reduzca, causado por la cocción.
- Baje el recurso de calor si la sopa se desborda.

6) Reemplazo

La junta se reemplaza una vez cada uno o dos años. Si está dañado, agrietado o arrugado, reemplácelo de inmediato.

Atención: Nunca use un sustituto cuando reemplace los componentes, comuníquese con el proveedor original de inmediato.

7) Orientación de uso

Si ocurren accidentes como los siguientes:

El vapor emite alrededor del área, la válvula de control no puede funcionar.

- La tapa no está correctamente bloqueada, por favor revise y cierre la tapa nuevamente, de la manera correcta.

- La junta está colocada incorrectamente o la junta está destruida. Compruebe la junta y colóquela en la posición correcta o sustitúyala por una nueva.

Asesoramiento especial:

Nunca cambie ninguna pieza ni vuelva a ensamblar de otra manera. Utilice repuestos originales de nuestra empresa.

8) Principales parámetros tecnológicos

- 1) Modelo: CS 22 (24/26) --- 60 kPa
- 2) Sellado confiable: debajo de 20kpa de presión de trabajo, sin fugas de agua o vapor
- 3) Presión de trabajo: en 0.9 a 1.1 veces, la presión de trabajo es 54-66kPa.
- 4) Presión de seguridad: entre 90 + 10kPa.
- 5) Presión de resistencia: 320kpa
- 6) Seguridad de la tapa abierta: si la presión en el interior es superior a 4kpa, la tapa no se puede abrir
- 7) Seguridad de la tapa cerrada: la presión en el interior es inferior a 4 kPa si la tapa no está bloqueada correctamente.
- 8) Presión destructible: más de 500 kPa

9) Tiempo de cocción

La lista a continuación es solo para referencia. La hora exacta depende del gusto individual.

Comida	Comida y agua CANT.	Después del regulador, fuego pequeño estable	Presión	Enfriamiento normal, grado maduro	Observación
arroz	1/3	5-10	60kPa	maduro	
gachas de avena	1/3	10-15	60kPa	maduro	Añadir un poco de soda
Picar	1/2	10-12	60kPa	maduro	trozo
carne de vaca	1/2	16-25	60kPa	maduro	trozo
pollo	1/2	12-18	60kPa	maduro	Pollo entero
pescado	1/3	5-10	60kPa	maduro	
palma	2/3	10-15	60kPa	maduro	
maíz	2/3	5-10	60kPa	maduro	

10) Otros

La cocina se puede utilizar para inducción, horno eléctrico y horno de gas en general.

El tiempo de cocción se calcula a partir de que la válvula de control emite vapor normalmente.

El tiempo de cocción estará restringido por la cantidad de comida, la temperatura y la fuerza del recurso de calor, etc., por lo que el tiempo es solo para su referencia.

Muchas gracias por utilizar nuestras ollas a presión domésticas.

This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. Read all the instructions.
2. Do not let children near the pressure cooker when in use
3. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
4. Move the pressure cooker under pressure with the greatest care .Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
5. Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
6. This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker .Make sure that the cooker is properly closed before applying heat .see “Instructions for use”
7. Never force open the pressure cooker .Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. see “Instructions for use”
8. Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
9. Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
10. Use the appropriate heat source(s)

- according to the instructions for use..
11. After cooking meat with skin (e.g.ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
 12. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
 13. Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
 14. Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
 15. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use .
 16. Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
 - 17. Keep these instructions.**

Foreword

You are welcome to use our stainless steel pressure cooker, we will try our best to serve you. In order to guarantee the goods' safety, resistance and good look, not only the good design and material is used but the working procedure is tested fully so the high-quality goods get.

You can use the pressure cooker longer in your correct usage way. The instruction manual will offer you the correct usage way, maintainability and the cooking rules. Reading it carefully is necessary. The pressure cooker is made of 304 stretched stainless steel with its solid speciality of safety and cleanly, which has good heat-resistance and easy to clean.

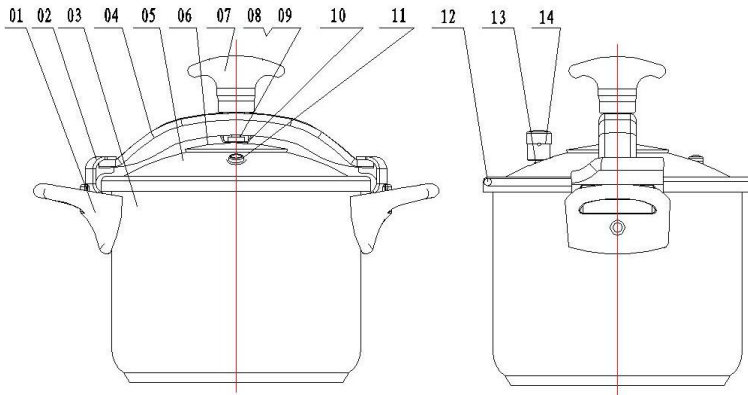
The cooker base is made of pure aluminum and double wall 430 material, which has strong temper and good transmission so it is suitable for being heated by electromagnetism and made fully use of resource.

The cooker's lid is equipped with many kinds of safety fittings to assure safe usage, which meet with the new standard requirements and can bring customers convenience.

Our pressure cooker meet Europe standard EN12778:2004

1. Artwork and model number

Picture 1



1. Side handle
2. Ear of cooker body
3. Cooker body
4. Crossbeam
5. Lid
6. Strengthen flake
7. Button

8. Screw
9. Screw cap
10. Bearing flake
11. Safety valve
12. Gasket
13. Trachea
14. Pressure control valve

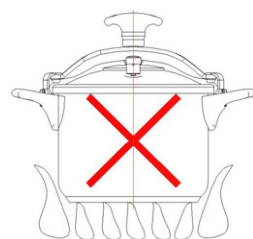
Picture 2



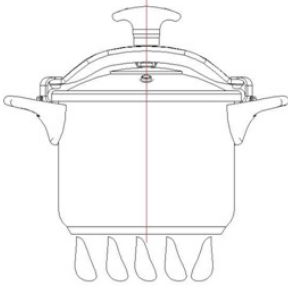
Picture 3



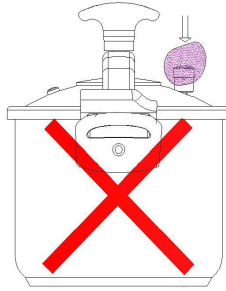
Picture 4



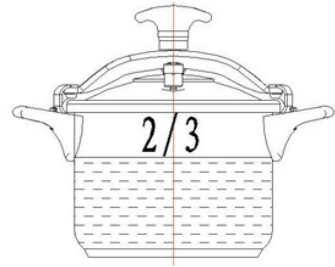
Picture 5



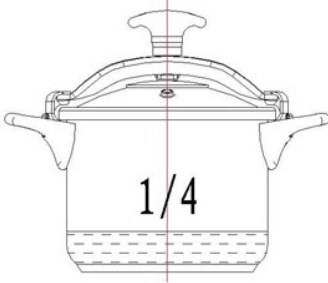
Picture 6



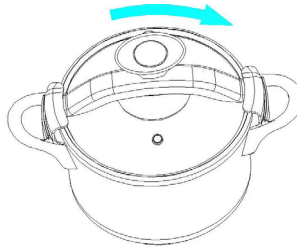
Picture 7



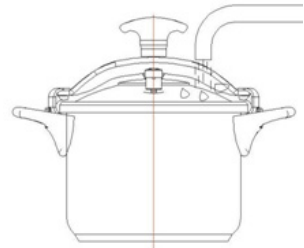
Picture 8



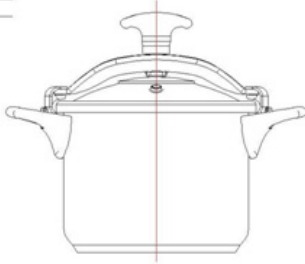
Picture 9



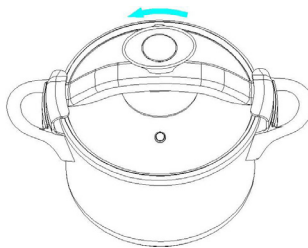
Picture 10



Picture 11



Picture 12



2. Safety rules

Please read and understand all instructions before using.
Please keep the instruction manual carefully.

- 1). The pressure cooker is for home use only and other usage is not allowed. keep the cooker away from children and the newly-users.
- 2). Don't touch the high temperature metal surface directly.
- 3). The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc...
- 4). Don't use pressure cooker to cook apple juice, wheat, bean...etc, which can make a lot of bubble, split matters. it can block valve. pay more attention if you can't prevent cooking this kind of food..
- 5). Keep regulator, safety valve, gasket, stop opening valve, lid and body tidy and dry.
- 6). Don't put soda directly for cooking (picture 2) , overfull oil and wine.(picture 3)
- 7). Insure cook in stable oven. when in the gas oven, the fire flame should not touch the body wall.(picture 4). when in electric oven, the diameter of oven should be smaller than the bottom's (picture 5)
- 8). Don't use the pressure cooker for frying and dry cooking to avoid any damage and the shortage of lifespan. Not use in the very high compressive oil, also not empty cooking, so that improve the service life and avoid to damage the pot.
- 9). If the steam emit from the safety valve or from the safety window ,put our the fire immediately. Don't use

until the problem is solved.

- 10). Be careful when moving the pressure cooker filled with hot liquids; put it gently on the flat surface. Pulling, knocking and falling must be avoided.
- 11). Never cover anything on the regulation valve.(Picture 6)
- 12). Cooking food or water not exceed 2/3 volume (picture 7) , cooking rice, vegetable and bean not exceed 1/3. In any case fill the cooker at least up to 1/4 volume.(picture 8)
- 13). Never open the lid when there is pressure inside; never heat when the lid is not in correct direction.
- 14). Prevent from keeping salt, vinegar, sugar or cooking water for a long time. Clean it after using and keep it dry.
- 15). Check every part of the pressure cooker before using to avoid any accidents.

3. Functions

- 1) The pressure cooker design for home use, the lid and body is made of high quality stainless steel , beautiful and durable, the bottom with double layers, available for magnetic oven, electricity, common gas oven.
- 2) Multiple safety device, for safety assurance.
Control valve: it's work is stable and reliable.
Safety valve: will automatically check the inside pressure. when the inside pressure is too high the safety valve will vent the over steam to make safe.

4. Instruction manual

Before use the pressure cooker for the first time

- 1) Read the instruction manual carefully before first time use for safety. Especially the "safety rules".
- 2) Fill pressure cooker with 1/2 clod water, close lid for heating till the steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave it standing closed for about 10 minutes in order to exclude the smell of new cooker.
- 3) Open the lid when the cooker cool down. Move the water and make the cooker clean and dry.

Normal operations

- 1) Make sure the vent-pipe is not blocked. If there is a jam use a small stick to clean. Make sure the safety valve is clean. The gasket must be put on correct position.
- 2) The cooker must be filled with at least 1/4 L water or other liquids to make steam when using the pressure cooker. The food or water can't exceed 2/3 volume of the cooker. If the food will easily make steam the food can't exceed 1/2 volume.
- 3) Closed lid: placing the lid onto the cooker body and put the crossbeam under the ear of the cooker body with same direction in one line. Turn the button clockwise when the crossbeam touched the ear of the cooker body please turn the button one circuit or two till the button can not be turned tight anymore. Then the lid is well closed.(picture 9) and can put on heating.

Heating

- 1) When moving and laying the pressure cooker, not only holding the middle button to prevent destroying components.
- 2) The pressure cooker must be put on the flat surface. When heated, the diameter of oven can't exceed the diameter of cooker. When using gas oven make sure the flame not wrap up the oven.
- 3) In order to make the temperature to rise up immediately use strong fire for heating to make the control valve work but the flame shouldn't too strong.. After heating for a while, there is a little steam out from control valve which is a normal situation. If the control valve work under normal condition there should be no steam out. When the control valve has steam out and work(please calculate the heating time now), please turn the heat resource into a smallest level so that the cooking can save the energy in a most reasonable way. If the control valve stop emitting the steam during cooking please strong the heat resource. If the control valve emit the steam quickly please reduce the heat resource.

Attention

- 1) Don't go away when cooking and watch to make sure normal situation.
- 2) Don't touch the high temperature surface directly.
- 3) When cooking the sticky foods, make sure not much sticky.
- 4) In the sake of safety, please follow the rules above in case the liquids vaporized to burn and block the safety valve.

Switch off oven

When the heating terminated, then switch off oven and the control valve will stop emit the steam.(this is also the cooking time).

Cooling down

1) The condition of instant cooling down

In order to reduce the temperature and pressure instantly you can push the button to make control valve release steam (picture 11) or put the cooker under cold water for cooling. (picture 10). Then you can turn the button anticlockwise to open the lid.

2) The condition of normal cooling down

After cooking let the cooker cool down by nature.

Open the pressure cooker

As soon as the pressure cooker cool off, then turn the button anticlockwise and open the lid. (picture 12)

- 1) Please operate carefully and wearing glove will be preferable in case of burning.
- 2) Shake the cooker lightly to balance the difference of inside. Especially when you cook porridge or any other sticky foods.
- 3) Do not turn the button by force. Or it should be slowly in order to avoid any accident arise.
- 4) Do not open the lid with excessive force.

Attention

- 1) Before using , please check the vent-pipe carefully to see whether blocked.
- 2) Make sure to wash the safety valve as per the instruction manual.
- 3) Don't change the components at will; please contact the after-sale department when the component is not easy to get.

5. Accidents and methods

Phase	Cause	Improve methods
Heating for a while, regulator has a sound, but	<ol style="list-style-type: none">1. The regulator blocked.2. Food remain in the Ventilator of open area.3. Dry heating.4. The cooker declined.	<ol style="list-style-type: none">1. Get rid of the matter.2. Remove with needle.3. Switch off, put the cooker flat and let the control valve incline to release pressure, then open the lid to check.4. Put the cooker on flat.
no steam comes out.	<ol style="list-style-type: none">1. The ventilator hole blocked.2. There is much food inside.3. Flame is too strong	<ol style="list-style-type: none">1. Get rid of matters.2. Get rid of part food.3. Use middle fire to heat, adjust the control valve and choose suitable pressure.
The steam emit from safety valve	<ol style="list-style-type: none">1. The control valve and safety valve are out of order.2. The gasket laid incorrectly.3. The gasket was destroyed.4. The gasket is not clean.5. The lid is not locked fully.	<ol style="list-style-type: none">1. Remove with needle2. Laid the gasket in correct position.3. Replace a new gasket.4. Clean the gasket.5. Lock the lid properly

6. Maintenance

1) Cooker body

Use detergent to clean dirty areas.

Dry the cooker.

Don't touch the cooker body directly with the metal tool.

Don't let the cooker touch the iron-related metal.

2) Gasket

Use detergent to clean impurities on the lid.

Dry up the gasket totally.

Install the gasket in the proper position.

Use detergent or water to wash the gasket after used. After drying up the gasket, put it in the proper position in the lid and keep it flat. Replace the original gasket after long time used.

3) Control valve, vent-pipe, safety valve

If the control valve, vent-pipe and safety valve jammed residual foods and other things, use small stick to clean and make sure the water pass fluently. Please check the screw cap flexible or not, if flexible, reassemble again.

Every time after using, should clean the control valve, it will be easy to pull the control valve directly to clean with flowing water.

4) Remove the scorched matters

Use soft wood products to remove.

If the scorched matters are sticky enough let the cooker shine in the sun to dry then dip in the oil fully, then soaked in hot water for a while and remove the scorched matters. Not get rid of with sharp tools.

5) Maintenance

Clean the body and lid. Get the gasket out for cleaning.

Use small stick to remove the scorched matters in the control valve, vent-pipe and safety valve and some smell.

Please put it in the dry places.

Please keep the cooker body and lid separately.

Special notice

- Don't use frictional washing articles.
- Don't wash the cooker lid in the washing machine.
- Lay edible oil on the gasket to extend the life and better the performance.
- Don't lock the lid after used or the gasket will not work.
- Defrost the frozen goods before cooking. Wash the bean or dry food in advance.
- Open the lid first when cooked the easy bubble food. when the bubble removed close the lid to cook..
- It is hard to lose water while long cooking is another thing.
- Put more color seasoning into the meat to prevent color reducing caused by cooking.
- Turn down the heat resource if the soup overflows.

6) Replacement

Gasket is replaced once every one or two years. If damage, crack or crinkle please replace immediately.

Attention: Never use substitute when you replace the components. please contact the original supplier immediately.

7) Use guidance

If accidents as below:

The steam emit from around area, the control valve can not work.

- The lid is not properly locked, please check and close the lid again in correct way.
- The gasket laid incorrectly or the gasket was destroyed. Please check the gasket and laid it in correct position or replace a new one.

Special advise:

Never change any parts or reassemble in other way. please use the original spare parts from our company.

8) Major technology parameter

- 1) Model : CS 22 (24/26) ---60 kPa
- 2) Sealing reliable: under 20kpa working pressure, no water or steam leakage
- 3) Working pressure: on the 0.9 to 1.1 times, the working pressure are 54-66kPa.
- 4) Safety pressure: between 90+10kPa.
- 5) Resistance pressure: 320kpa
- 6) Open lid safety: if the pressure inside is over 4kpa,the lid can't open
- 7) Closed lid safety: the pressure inside is less than 4kpa if the lid is not locked properly.
- 8) Destructible pressure: over 500kPa
- 9) Cooking time

The list below is just for reference. the exact time is up to individual taste.

9) Cooking time

The list below is just for reference. the exact time is up to individual taste.

Food	Food and water QTY	After regulator stable small fire	Pressure	Normal cool off, ripe degree	Remark
rice	1/3	5-10	60kPa	ripe	
porridge	1/3	10-15	60kPa	Ripe	Add little soda
chop	1/2	10-12	60kPa	ripe	piece
beaf	1/2	16-25	60kPa	ripe	piece
chicken	1/2	12-18	60kPa	ripe	Whole chicken
fish	1/3	5-10	60kPa	ripe	
palm	2/3	10-15	60kPa	ripe	
corn	2/3	5-10	60kPa	ripe	

10) Others

The cooker is used for induction, electricity oven and general gas oven.

Cooking time is calculated from the control valve emit steam normally.

The cooking time will be restricted by the quantity of food, temperature and the strong of the heat resource, etc factor so the time is just for your reference.

Thank you very much for using our domestic pressure cookers.

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est en cours d'utilisation
3. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
4. Mettez l'autocuiseur sous pression avec le plus grand soin. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez une protection.
5. N'utilisez pas l'autocuiseur dans un but autre que celui pour lequel il est destiné.
6. Cet appareil cuit sous pression. Les brûlures peuvent résulter d'une utilisation inappropriée de l'autocuiseur. Assurez-vous que la cuisinière est correctement fermée avant d'appliquer de la chaleur. Voir «Instructions d'utilisation»
7. Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que sa pression interne a complètement baissé. Voir «Instructions d'utilisation»
8. N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter d'eau, cela l'endommagerait gravement.
9. Ne remplissez pas la cuisinière au-delà des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson

d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas le cuiseur à plus de la moitié de sa capacité.

10. Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.
11. Après la cuisson de la viande avec la peau (par exemple, la langue de boeuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est enflée; vous pourriez être échaudé.
12. Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, pour éviter l'éjection des aliments.
13. Avant chaque utilisation, vérifiez que les vannes ne sont pas obstruées. Consultez les instructions d'utilisation.
14. N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pressurisé pour la friture profonde ou peu profonde d'aliments.
15. Ne modifiez aucun des systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans les instructions d'utilisation.
16. N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant conformes au modèle concerné. En particulier, utilisez un corps et un couvercle du même fabricant, indiqués comme étant compatibles.
- 17. Conservez ces instructions.**

Préface

Vous êtes invités à utiliser notre autocuiseur en acier inoxydable, nous ferons de notre mieux pour vous servir. Afin de garantir la sécurité, la résistance et le bon aspect des marchandises, non seulement une bonne conception et un bon matériau sont utilisés, mais la procédure de travail est entièrement testée afin d'obtenir des produits de haute qualité.

Vous pouvez utiliser l'autocuiseur plus longtemps dans le bon sens. Le manuel d'instructions vous proposera le mode d'utilisation correct, la maintenabilité et les règles de cuisson. Il est nécessaire de le lire attentivement.

L'autocuiseur est en acier inoxydable 304 étiré, avec sa solide spécialité de sécurité et de propreté, qui a une bonne résistance à la chaleur et est facile à nettoyer.

La base de la cuisinière est en aluminium pur et en matériau 430 à double paroi, qui a un fort tempérament et une bonne transmission, elle convient donc pour être chauffée par électromagnétisme et utilise pleinement les ressources.

Le couvercle de la cuisinière est équipé de nombreux types de raccords de sécurité pour assurer une utilisation sûre, qui répondent aux nouvelles exigences standard et peuvent apporter la commodité des clients.

Notre autocuiseur répond à la norme européenne EN12778:2004

1. Illustration et numéro de modèle

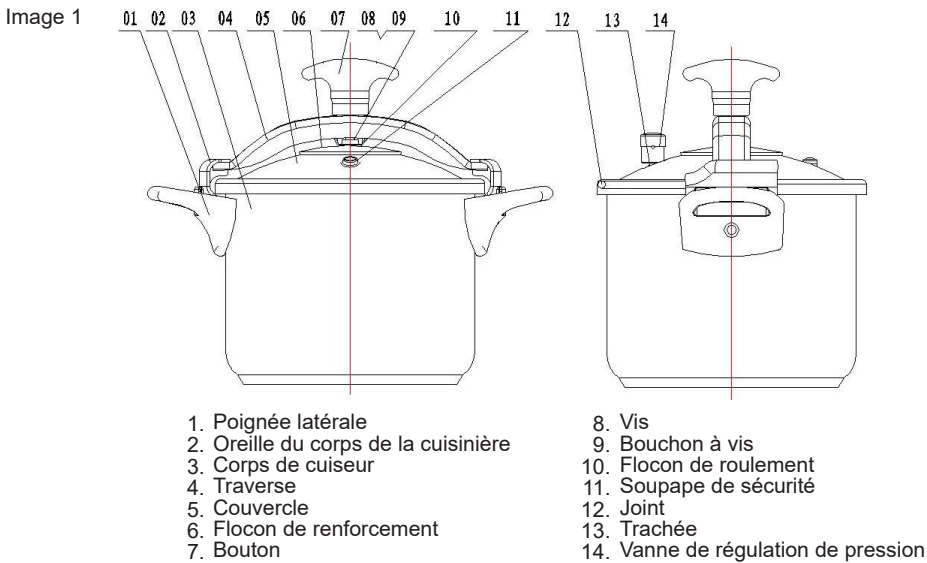


Image 2



Image 3



(Trop d'huile et de vin)

Image 4

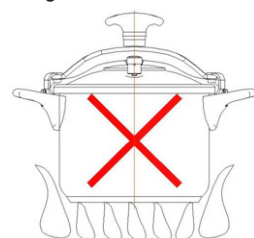


Image 5

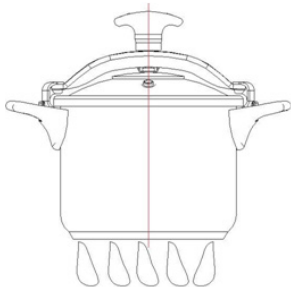


Image 6

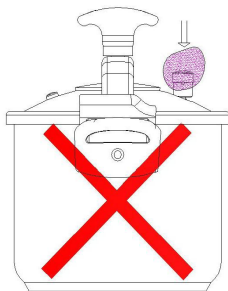


Image 7

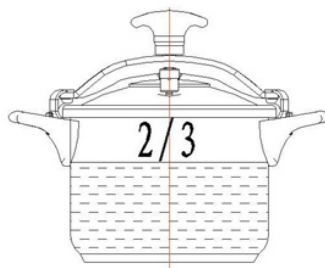


Image 8

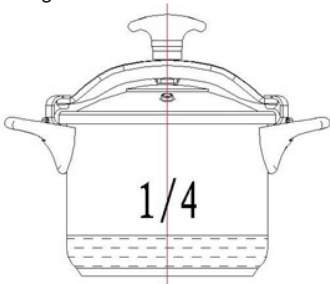


Image 9

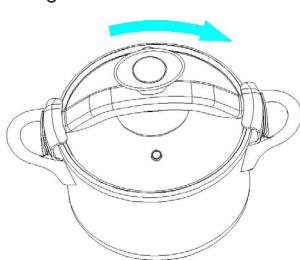


Image 10

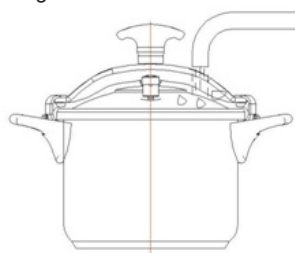


Image 11

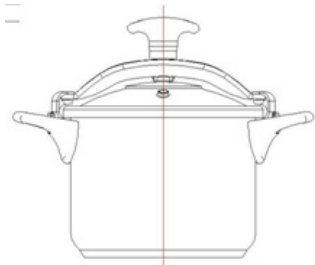
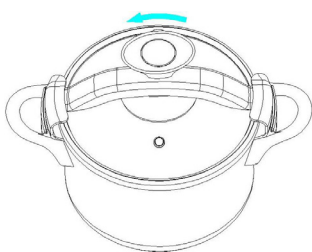


Image 12



2. Règles de sécurité

Veillez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser.

Veillez conserver attentivement le manuel d'instructions.

- 1) L'autocuiseur est destiné à un usage domestique uniquement et toute autre utilisation n'est pas autorisée. Tenez la cuisinière hors de portée des enfants et des nouveaux utilisateurs.
- 2) Ne touchez pas directement la surface métallique à haute température.
- 3) Le point d'ébullition de l'autocuiseur est inférieur à 120 centigrades et peut produire une grande quantité de vapeur, d'eau, de soupe et de sirop, etc.
- 4) N'utilisez pas l'autocuiseur pour cuire du jus de pomme, du blé, des haricots, etc., qui peuvent faire beaucoup de bulles ou fendre les matières. Cela peut bloquer la valve. Faites plus attention si vous ne pouvez pas empêcher la cuisson de ce type d'aliments.
- 5) Gardez le régulateur, la soupape de sécurité, le joint, la soupape d'arrêt d'ouverture, le couvercle et le corps bien rangés et secs.
- 6) Ne mettez pas de soda directement pour la cuisson (image 2), trop d'huile et de vin. (image 3)
- 7) Assurez la cuisson dans un four stable. Lors de la cuisson avec un four à gaz, la flamme du feu ne doit pas toucher la paroi du corps (image 4). Dans un four électrique, le diamètre du four doit être plus petit que celui du fond (image 5)
- 8) N'utilisez pas l'autocuiseur pour la friture ou la cuisson à sec, pour éviter tout dommage et la pénurie

de durée de vie. Ne pas utiliser avec de l'huile très compressive, ni avec une cuisson à vide, afin d'améliorer la durée de vie et éviter d'endommager le pot.

- 9) Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou de la fenêtre de sécurité, éteignez immédiatement le feu. Ne pas utiliser tant que le problème n'a pas été résolu.
- 10) Soyez prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur rempli de liquides chauds; posez-le doucement sur la surface plane. Il faut éviter de tirer, de cogner et de tomber.
- 11) Ne couvrez jamais la vanne de régulation avec quoi que ce soit. (Photo 6)
- 12) La cuisson des aliments ou de l'eau ne doit pas dépasser 2/3 du volume (photo 7), la cuisson du riz, des légumes et des haricots ne doit pas dépasser 1/3. Dans tous les cas, remplissez la cuisinière au moins jusqu'à 1/4 de volume. (Image 8)
- 13) N'ouvrez jamais le couvercle lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur; ne chauffez jamais lorsque le couvercle n'est pas dans le bon sens.
- 14) Évitez de conserver longtemps le sel, le vinaigre, le sucre ou l'eau de cuisson. Nettoyez-le après utilisation et gardez-le au sec.
- 15) Vérifiez chaque partie de l'autocuiseur avant de l'utiliser, pour éviter tout accident.

3. Fonctions

- 1) L'autocuiseur est conçu pour un usage domestique, le couvercle et le corps sont en acier inoxydable de haute qualité, beaux et durables. Le fond, à double couche, est disponible pour four magnétique, électricité ou four à gaz commun.
- 2) Dispositif de sécurité multiple, pour l'assurance de la sécurité.
Vanne de régulation: son travail est stable et fiable.
Soupape de sécurité: vérifiera automatiquement la pression intérieure. Lorsque la pression intérieure est trop élevée, la soupape de sécurité évacue la vapeur du four pour assurer la sécurité.

4. Manuel d'instructions

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois

- 1) Lisez attentivement le manuel d'instructions avant la première utilisation, pour des raisons de sécurité. Surtout les «règles de sécurité».
- 2) Remplissez l'autocuiseur avec 1/2 motte d'eau, fermez le couvercle pour chauffer jusqu'à ce que la vapeur soit émise par la vanne de régulation. Retirez l'autocuiseur de la cuisinière et laissez-le fermé pendant environ 10 minutes afin d'exclure l'odeur de l'autocuiseur neuf.
- 3) Ouvrez le couvercle lorsque la cuisinière refroidit. Déplacez l'eau et nettoyez et séchez la cuisinière.

Opérations normales

- 1) Assurez-vous que le tuyau de ventilation n'est pas bloqué. S'il y a un bourrage, utilisez un petit bâton pour nettoyer. Assurez-vous que la soupape de sécurité est propre. Le joint doit être placé dans la bonne position.
- 2) L'autocuiseur doit être rempli d'au moins 1/4 L d'eau ou d'autres liquides pour produire de la vapeur lors de l'utilisation de l'autocuiseur. La nourriture ou l'eau ne peut pas dépasser 2/3 du volume de la cuisinière. Si les aliments peuvent facilement faire de la vapeur, les aliments ne peuvent pas dépasser 1/2 volume.
- 3) Couvercle fermé: placez le couvercle sur le corps de la cuisinière et placez la traverse sous l'oreille du corps de la cuisinière avec la même direction sur une ligne. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, lorsque la traverse a touché l'oreille du corps de la cuisinière, tournez le bouton, un circuit ou deux, jusqu'à ce que le bouton ne puisse plus être serré. Ensuite, le couvercle est bien fermé (photo 9) et peut être mis en chauffe.

Chauffage

- 1) Lorsque vous déplacez et posez l'autocuiseur, ne maintenez pas le bouton du milieu enfoncé pour éviter de détruire les composants.
- 2) L'autocuiseur doit être posé sur une surface plane. Lorsqu'il est chauffé, le diamètre du four ne peut pas dépasser le diamètre de la cuisinière. Lorsque vous utilisez un four à gaz, assurez-vous que la flamme n'enveloppe pas le four.
- 3) Afin de faire monter la température immédiatement, utilisez un feu puissant pour le chauffage, pour faire fonctionner la vanne de commande mais la flamme pas trop forte. Après avoir chauffé pendant un moment, un peu de vapeur sortira de la soupape de commande, ce qui est une situation normale. Si la soupape de commande fonctionne dans des conditions normales, il ne devrait pas y avoir de vapeur. Lorsque la vanne de contrôle a de la vapeur et fonctionne (veuillez calculer le temps de chauffage maintenant). Veuillez transformer la ressource de chaleur en un niveau le plus petit afin que la cuisson puisse économiser l'énergie de la manière la plus raisonnable. Si la vanne de contrôle cesse d'émettre de la vapeur pendant la cuisson, veuillez renforcer la ressource thermique. Si la vanne de régulation

émet la vapeur rapidement, veuillez réduire la ressource thermique.

Attention

- 1) Ne partez pas pendant la cuisson et veillez à ce qu'il y ait une situation normale.
- 2) Ne touchez pas directement la surface à haute température.
- 3) Lors de la cuisson d'aliments collants, assurez-vous qu'ils ne sont pas trop collants.
- 4) Pour des raisons de sécurité, veuillez suivre les règles ci-dessus au cas où les liquides se vaporiseraient pour brûler et bloquer la soupape de sécurité.

Éteignez le four

Lorsque le chauffage est terminé, éteignez le four et la vanne de commande arrêtera d'émettre de la vapeur (c'est aussi le temps de cuisson).

Retour au calme

1) La condition de refroidissement instantané

Afin de réduire instantanément la température et la pression, vous pouvez appuyer sur le bouton pour que la soupape de commande libère de la vapeur (image 11) ou mettre la cuisinière sous l'eau froide pour la refroidir. (image 10). Ensuite, vous pouvez tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle.

2) La condition de refroidissement normal

Après la cuisson, laissez la cuisinière refroidir par nature.

Ouvrez l'autocuisseur

Dès que l'autocuisseur refroidit, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrez le couvercle. (image 12)

- 1) Veuillez opérer avec précaution et porter des gants serait préférable en cas de brûlure.
- 2) Secouez légèrement la cuisinière pour équilibrer la différence de l'intérieur. Surtout lorsque vous cuisinez du porridge ou tout autre aliment collant.
- 3) Ne tournez pas le bouton de force. Cela doit être fait lentement afin d'éviter tout accident.
- 4) N'ouvrez pas le couvercle avec une force excessive.

Attention

- 1) Avant utilisation, veuillez vérifier soigneusement le tuyau de ventilation pour voir s'il est bloqué.
- 2) Assurez-vous de laver la soupape de sécurité conformément au manuel d'instructions.
- 3) Ne modifiez pas les composants à volonté; veuillez contacter le service après-vente lorsque le composant n'est pas facile à obtenir.

5. Accidents et méthodes

Phase	Cause	Améliorer les méthodes
Chauffage pendant un certain temps, le régulateur émet un son, mais aucune vapeur ne sort.	<ol style="list-style-type: none">1. Le régulateur est bloqué.2. Les aliments restent dans le ventilateur de la zone ouverte.3. Chauffage à sec.4. La cuisinière n'est pas de niveau.	<ol style="list-style-type: none">1. Débarrassez-vous de la cause.2. Retirez avec une aiguille.3. Éteignez, mettez la cuisinière à plat et laissez la soupape de commande s'incliner pour relâcher la pression, puis ouvrez le couvercle pour vérifier.4. Mettez la cuisinière à plat.
De la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité	<ol style="list-style-type: none">1. L'orifice du ventilateur est obstrué.2. Il y a beaucoup de nourriture à l'intérieur.3. La flamme est trop forte	<ol style="list-style-type: none">1. Deshazte de las causas.2. Deshágase de la comida parcial.3. Use fuego medio para calentar, ajuste la válvula de control y elija la presión adecuada.
La vapeur émet de partout dans la zone	<ol style="list-style-type: none">1. La soupape de commande et la soupape de sécurité sont hors service.2. Le joint est mal posé.3. Le joint a été détruit.4. Le joint n'est pas propre.5. Le couvercle n'est pas complètement verrouillé.	<ol style="list-style-type: none">1. Retirar con una aguja2. Coloque la junta en la posición correcta.3. Reemplace una junta nueva.4. Limpiar la junta.5. Cierre la tapa correctamente

6. Entretien

1) Corps de la cuisinière

Utilisez un détergent pour nettoyer les zones sales.

Séchez la cuisinière.

Ne touchez pas le corps de la cuisinière directement avec l'outil métallique.

Ne laissez pas la cuisinière toucher le métal lié au fer.

2) Joint

Utilisez un détergent pour nettoyer les impuretés sur le couvercle.

Séchez complètement le joint.

Installez le joint dans la bonne position.

Utilisez un détergent ou de l'eau pour laver le joint après utilisation. Après avoir séché le joint, placez-le dans la bonne position dans le couvercle et maintenez-le à plat. Remplacez le joint d'origine après une longue utilisation.

3) Vanne de commande, tuyau d'évent, soupape de sécurité

Si la soupape de commande, le tuyau de ventilation et la soupape de sécurité ont coincé des aliments résiduels et d'autres choses, utilisez un petit bâton pour nettoyer et assurez-vous que l'eau passe facilement. Veuillez vérifier si le bouchon à vis est flexible ou non, s'il est flexible, remontez-le.

Chaque fois qu'après utilisation, la soupape de commande doit être nettoyée, il sera facile de tirer la soupape de commande directement pour la nettoyer à l'eau courante.

4) Retirez les matières brûlées

Utilisez des produits en bois tendre pour enlever.

Si les matières brûlées sont suffisamment collantes, laissez la cuisinière sécher au soleil, puis plongez-la complètement dans l'huile, puis trempez-la dans de l'eau chaude pendant un moment et retirez les matières brûlées. Ne vous en débarrassez pas avec des outils tranchants.

5) Entretien

Nettoyez le corps et le couvercle. Sortez le joint pour le nettoyer.

Utilisez un petit bâton pour éliminer les matières brûlées dans la soupape de commande, le tuyau de ventilation et la soupape de sécurité et une certaine odeur.

Veuillez les mettre dans un endroit sec.

Veuillez conserver le corps de la cuisinière et le couvercle séparément.

- Avis spécial

- N'utilisez pas d'articles de lavage par friction.

- Ne lavez pas le couvercle de la cuisinière dans la machine à laver.

- Appliquez de l'huile comestible sur le joint pour prolonger la durée de vie et améliorer les performances.

- Ne verrouillez pas le couvercle après utilisation ou le joint ne fonctionnera pas.

- Décongelez les produits surgelés avant la cuisson. Lavez les haricots ou les aliments secs à l'avance.

- Ouvrez d'abord le couvercle lorsque les aliments à bulles faciles sont cuits. Une fois les bulles éliminées, fermez le couvercle pour cuire.

- Il est difficile de perdre de l'eau, alors qu'une longue cuisson c'est autre chose.

- Mettez plus d'assaisonnement de couleur dans la viande pour éviter de réduire la couleur, causée par la cuisson.

- Baissez la source de chaleur si la soupe déborde.

6) Remplacement

Le joint est remplacé une fois tous les un ou deux ans. S'il est endommagé, fissuré ou froissé, veuillez le remplacer immédiatement.

Attention: ne jamais utiliser de substitut lorsque vous remplacez les composants, veuillez contacter immédiatement le fournisseur d'origine.

7) Conseils d'utilisation

Si des accidents comme ci-dessous se produisent:

La vapeur émet de partout dans la zone, la soupape de commande ne peut pas fonctionner.

- Le couvercle n'est pas correctement verrouillé, veuillez vérifier et refermer le couvercle correctement.

- Le joint n'est pas posé correctement ou le joint a été détruit. Vérifiez le joint et placez-le dans la bonne

position ou remplacez-le par un nouveau.

Conseil spécial:

Ne changez jamais les pièces et ne les remontez pas d'une autre manière. Veuillez utiliser les pièces de rechange d'origine de notre société.

8) Principaux paramètres technologiques

- 1) Modèle: CS 22 (24/26) --- 60 kPa
- 2) Étanchéité fiable: sous la pression de travail de 20kpa, pas de fuite d'eau ou de vapeur
- 3) Pression de service: sur les 0,9 à 1,1 fois, la pression de travail est de 54 à 66 kPa.
- 4) Pression de sécurité: entre 90 + 10 kPa.
- 5) Pression de résistance: 320kpa
- 6) Sécurité du couvercle ouvert: si la pression à l'intérieur est supérieure à 4 kpa, le couvercle ne peut pas être ouvert
- 7) Sécurité du couvercle fermé: la pression à l'intérieur est inférieure à 4 kpa si le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
- 8) Pression destructible: plus de 500kPa

9) Temps de cuisson

La liste ci-dessous est juste pour référence. L'heure exacte dépend du goût individuel.

Nourriture	Nourriture et eau qté	Après le régulateur, petit feu stable	Pression	Refroidissement normal, degré mûr	Remarque
riz	1/3	5-10	60kPa	mûr	
bouillie	1/3	10-15	60kPa	mûr	Ajouter un peu de soda
hacher	1/2	10-12	60kPa	mûr	pièce
boeuf	1/2	16-25	60kPa	mûr	pièce
poulet	1/2	12-18	60kPa	mûr	Poulet entier
poisson	1/3	5-10	60kPa	mûr	
paume	2/3	10-15	60kPa	mûr	
maïs	2/3	5-10	60kPa	mûr	

10) Autres

La cuisinière peut être utilisée pour l'induction, le four électrique et le four à gaz général. Le temps de cuisson est calculé à partir de la vanne de régulation qui émet normalement de la vapeur. Le temps de cuisson sera limité par la quantité de nourriture, la température et la force de la ressource thermique, etc., donc le temps est juste pour votre référence.

Merci beaucoup d'utiliser nos autocuiseurs domestiques.

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

1. Leia todas as instruções.
2. Não deixe crianças perto da panela de pressão quando estiver em uso
3. Não coloque a panela de pressão no forno aquecido.
4. Mova a panela de pressão sob pressão com o maior cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças e botões. Se necessário, use proteção.
5. Não use a panela de pressão para outro fim que não aquele a que se destina.
6. Este aparelho cozinha sob pressão. As queimaduras podem resultar do uso inadequado da panela de pressão. Certifique-se de que o fogão está bem fechado antes de aplicar calor. Veja “Instruções de uso”
7. Nunca force para abrir a panela de pressão. Não abra antes de se certificar de que a pressão interna caiu completamente. Veja “Instruções de uso”
8. Nunca use sua panela de pressão sem adicionar água, pois poderia danificá-la seriamente.
9. Não encha o fogão além de 2/3 de sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz ou vegetais desidratados, não encha a panela até mais da metade de sua capacidade.

10. Use a (s) fonte (s) de calor apropriada (s) de acordo com as instruções de uso.
11. Depois de cozinhar carne com pele (por exemplo, língua oxigenada) que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada; você pode ser escaldado.
12. Ao cozinhar alimentos pastosos, agite levemente o fogão antes de abrir a tampa para evitar a ejeção de alimentos.
13. Antes de cada uso, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Veja as instruções de uso.
14. Nunca utilize a panela de pressão no seu modo pressurizado por fritura profunda ou superficial do alimento.
15. Não adultere nenhum dos sistemas de segurança além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de uso.
16. Use apenas peças de reposição do fabricante de acordo com o modelo relevante. Em particular, use um corpo e uma tampa do mesmo fabricante, indicados como compatíveis.
17. Guarde estas instruções.

Prefácio

Você está convidado a usar nossa panela de pressão de aço inoxidável, nós faremos o nosso melhor para atendê-lo. A fim de garantir a segurança, resistência e boa aparência dos produtos, não apenas um bom design e material são usados, mas o procedimento de trabalho é totalmente testado a fim de obter produtos de alta qualidade.

Você pode usar a panela de pressão por mais tempo da maneira correta de uso. O manual de instruções oferece a forma correta de uso, manutenção e regras de cozimento. É necessário lê-lo com atenção. A panela de pressão é fabricada em aço inoxidável esticado 304, com sua sólida especialidade de segurança e limpeza, que apresenta boa resistência ao calor e é fácil de limpar.

A base do fogão é feita de alumínio puro e material de parede dupla 430, de forte temperamento e boa transmissão, por isso é adequada para ser aquecida por eletromagnetismo e aproveita ao máximo os recursos.

A tampa do fogão é equipada com muitos tipos de acessórios de segurança para garantir o uso seguro, que atendem aos novos requisitos padrão e podem trazer conveniência aos clientes.

Nossa panela de pressão atende ao padrão europeu EN12778:2004

1. Arte e número do modelo

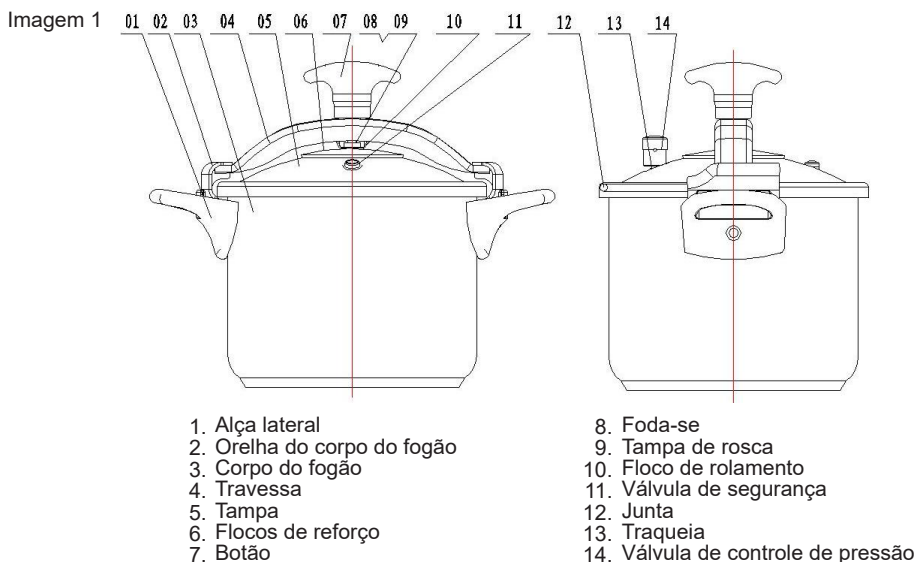


Imagem 2



Imagem 3



(Óleo e vinho muito cheio)

Imagem 4

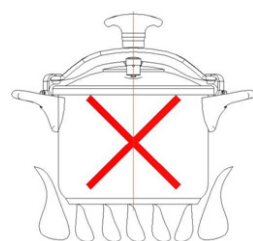


Imagem 5

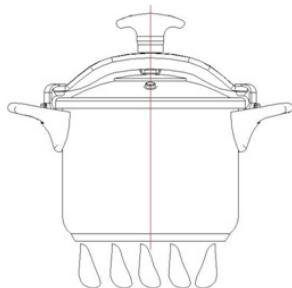


Imagem 6

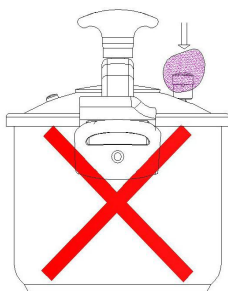


Imagem 7

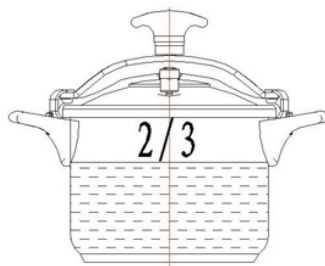


Imagem 8

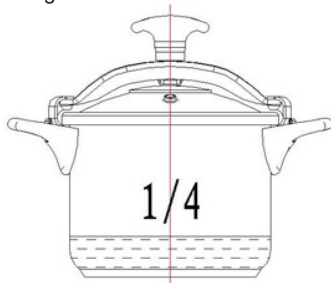


Imagem 9

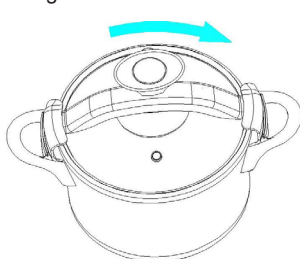


Imagem 10

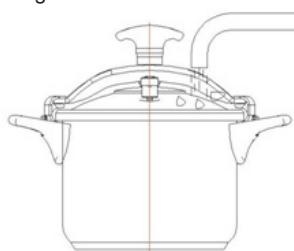


Imagem 11

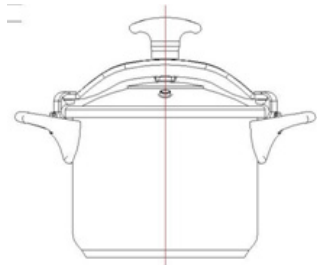
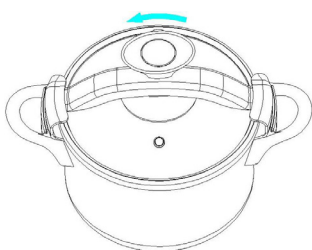


Imagem 12



2. Regras de segurança

Leia e entenda todas as instruções antes de usar.
Guarde o manual de instruções com cuidado.

- 1) A panela de pressão é apenas para uso doméstico e outros usos não são permitidos. Mantenha o fogão longe de crianças e novos usuários.
- 2) Não toque diretamente na superfície metálica de alta temperatura.
- 3) O ponto de ebulição da panela de pressão está abaixo de 120 graus centígrados, e pode produzir grande quantidade de vapor, água, sopa e xarope etc ...
- 4) Não use a panela de pressão para cozinhar suco de maçã, trigo, feijão ... etc, que pode fazer muitas bolhas ou dividir a matéria. Isso pode bloquear a válvula. Preste mais atenção se você não pode evitar cozinhar esse tipo de comida.
- 5) Mantenha o regulador, a válvula de segurança, a junta, a válvula de batente, a tampa e o corpo arrumados e secos.
- 6) Não coloque refrigerante diretamente para cozinhar (foto 2), óleo e vinho demais. (foto 3)
- 7) Certifique-se de cozinhar em forno estável. Ao cozinhar com forno a gás, a chama do fogo não deve tocar a parede do corpo (figura 4). Quando em forno elétrico, o diâmetro do forno deve ser menor que o do fundo (foto 5)
- 8) Não use a panela de pressão para fritar ou cozinhar a seco, para evitar danos e a falta de vida útil.

Não use com óleo de alta compressão, nem cozimento vazio, a fim de melhorar a vida útil e não danificar a panela.

- 9) Se sair vapor pela válvula de segurança ou pela janela de segurança, coloque imediatamente para fora do fogo. Não use até que o problema seja resolvido.
- 10) Tenha cuidado ao mover a panela de pressão cheia de líquidos quentes; coloque-o suavemente sobre uma superfície plana. Puxar, bater e cair devem ser evitados.
- 11) Nunca cubra a válvula de regulação com nada. (Figura 6)
- 12) Cozinhar alimentos ou água não deve exceder 2/3 do volume (figura 7), cozinhar arroz, vegetais e feijão não deve exceder 1/3. Em qualquer caso, encha a panela com pelo menos 1/4 do volume. (Figura 8)
- 13) Nunca abra a tampa quando houver pressão dentro; nunca aqueça quando a tampa não estiver na direção correta.
- 14) Evite guardar sal, vinagre, açúcar ou água de cozimento por muito tempo. Limpe-o após o uso e mantenha-o seco.
- 15) Verifique todas as partes da panela de pressão antes de usar, para evitar acidentes.

3. Funções

- 1) A panela de pressão é projetada para uso doméstico, a tampa e o corpo são feitos de aço inoxidável de alta qualidade, bonito e durável. O fundo, com dupla camada, está disponível para forno magnético, elétrico ou comum a gás.
- 2) Dispositivo de segurança múltiplo, para garantia de segurança.
Válvula de controle: seu trabalho é estável e confiável.
Válvula de segurança: verificará automaticamente a pressão interna. Quando a pressão interna é muito alta, a válvula de segurança liberará o vapor do forno para torná-lo seguro.

4. Manual de instruções

Antes de usar a panela de pressão pela primeira vez

- 1) Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar pela primeira vez, por segurança. Principalmente as "regras de segurança".
- 2) Encha a panela de pressão com 1/2 torrão de água, feche a tampa para aquecer até que saia vapor da válvula de controle. Retire a panela de pressão do fogão e deixe-a fechada por cerca de 10 minutos para evitar o cheiro de panela nova.
- 3) Abra a tampa quando o fogão esfriar. Mova a água e deixe o fogão limpo e seco.

Operações normais

- 1) Certifique-se de que o tubo de ventilação não esteja bloqueado. Se houver travamento, use um palito para limpar. Certifique-se de que a válvula de segurança está limpa. A junta deve ser colocada na posição correta.
- 2) A panela deve ser enchida com pelo menos 1/4 L de água ou outros líquidos para fazer vapor ao usar a panela de pressão. A comida ou a água não podem exceder 2/3 do volume do fogão. Se a comida pode facilmente formar vapor, ela não pode exceder 1/2 do volume.
- 3) Tampa fechada: coloque a tampa sobre o corpo do fogão e coloque a travessa sob a orelha do corpo do fogão na mesma direção em uma linha. Gire o botão no sentido horário, quando a viga mestra tocar a orelha do corpo do fogão, gire o botão, um circuito ou dois, até que o botão não possa mais ser apertado. A seguir a tampa fica bem fechada (foto 9) e pode ser colocada em aquecimento.

Aquecimento

- 1) Ao mover e colocar a panela de pressão, não segure o botão do meio para evitar a destruição dos componentes.
- 2) A panela de pressão deve ser colocada sobre uma superfície plana. Quando aquecido, o diâmetro do forno não pode exceder o diâmetro do fogão. Ao usar o forno a gás, certifique-se de que a chama não envolva o forno.
- 3) Para fazer a temperatura subir imediatamente, use fogo forte para aquecimento, para fazer a válvula de controle funcionar, mas a chama não ser muito forte. Depois de algum tempo de aquecimento, sai um pouco de vapor da válvula de controle, o que é normal. Se a válvula de controle funcionar em condições normais, não deve haver saída de vapor. Quando a válvula de controle tem vapor saindo e funciona (calcule agora o tempo de aquecimento). Transforme o recurso de calor em um nível mínimo para que o cozimento possa economizar energia da forma mais razoável. Se a válvula de controle parar de emitir vapor durante o cozimento, reforce o recurso de calor. Se a válvula de controle emite o vapor rapidamente, reduza o recurso de calor.

Atenção

- 1) Não vá embora enquanto cozinha, e observe para se certificar de que há uma situação normal.
- 2) Não toque diretamente na superfície de alta temperatura.
- 3) Ao cozinhar alimentos pegajosos, certifique-se de que não sejam muito pegajosos.
- 4) Por razões de segurança, siga as regras acima no caso dos líquidos vaporizarem para queimar e bloquear a válvula de segurança.

Desligue o forno

Terminado o aquecimento, desligue o forno e a válvula de comando deixará de emitir vapor (este é também o tempo de cozedura).

Esfriando

1) A condição de resfriamento instantâneo

Para reduzir a temperatura e a pressão instantaneamente você pode apertar o botão para fazer a válvula de controle liberar o vapor (foto 11) ou colocar o fogão em água fria para resfriamento. (foto 10). A seguir, você pode girar o botão no sentido anti-horário para abrir a tampa.

2) A condição de resfriamento normal

Após o cozimento, deixe o fogão esfriar naturalmente.

Abra a panela de pressão

Assim que a panela de pressão esfriar, gire o botão no sentido anti-horário e abra a tampa. (foto 12)

- 1) Opere com cuidado e usar luvas será preferível em caso de queimadura.
- 2) Agite levemente o fogão para equilibrar a diferença do interior. Especialmente quando você cozinhar mingaus ou qualquer outro alimento pegajoso.
- 3) Não gire o botão com força. Deve ser feito lentamente para evitar o aparecimento de acidentes.
- 4) Não abra a tampa com força excessiva.

Atenção

- 1) Antes de usar, verifique o tubo de ventilação cuidadosamente para ver se ele está bloqueado.
- 2) Certifique-se de lavar a válvula de segurança de acordo com o manual de instruções.
- 3) Não mude os componentes à vontade; entre em contato com o departamento de pós-venda quando o componente não for fácil de obter.

5. Acidentes e métodos

Fase	Causa	Métodos de melhoria
Aquecendo por um tempo, o regulador emite um som, mas não sai vapor.	<ol style="list-style-type: none">1. O regulador está bloqueado.2. A comida permanece no ventilador da área aberta.3. Aquecimento a seco.4. O fogão não está nivelado.	<ol style="list-style-type: none">1. Livre-se da causa.2. Remova com uma agulha.3. Desligue, coloque o fogão na horizontal e deixe a válvula de controle inclinar para liberar a pressão, depois abra a tampa para verificar.4. Coloque o fogão na horizontal.
O vapor é emitido pela válvula de segurança	<ol style="list-style-type: none">1. O orifício do ventilador está bloqueado.2. Há muita comida dentro.3. A chama é muito forte	<ol style="list-style-type: none">1. Livre-se das causas.2. Livre-se de parte da comida.3. Use fogo médio para aquecer, ajuste a válvula de controle e escolha a pressão adequada.
O vapor sai de toda a área	<ol style="list-style-type: none">1. A válvula de controle e a válvula de segurança estão avariadas.2. A junta colocada incorretamente.3. A junta foi destruída.4. A junta não está limpa.5. A tampa não está totalmente travada.	<ol style="list-style-type: none">1. Remova com uma agulha2. Coloque a gaxeta na posição correta.3. Substitua uma nova junta.4. Limpe a junta.5. Trave a tampa corretamente

6. Manutenção

1.) Corpo do fogão

Use detergente para limpar as áreas sujas.

Seque o fogão.

Não toque no corpo do fogão diretamente com a ferramenta de metal.

Não deixe o fogão tocar no metal relacionado ao ferro.

2) Junta

Use detergente para limpar as impurezas da tampa.

Seque totalmente a junta.

Instale a gaxeta na posição adequada.

Use detergente ou água para lavar a junta após o uso. Após secar a gaxeta, coloque-a na posição adequada na tampa e mantenha-a plana. Substitua a junta original após um longo tempo de uso.

3) Válvula de controle, tubo de ventilação, válvula de segurança

Se a válvula de controle, o tubo de ventilação e a válvula de segurança contiverem alimentos residuais e outras coisas presas, use um pequeno bastão para limpar e certifique-se de que a água esteja fluindo. Verifique se a tampa de rosca é flexível ou não, se flexível, monte novamente.

Todas as vezes após o uso, a válvula de controle deve ser limpa, será fácil puxar a válvula de controle diretamente para limpar com água corrente.

4) Remova os assuntos queimados

Use produtos de madeira macia para remover.

Se a matéria queimada estiver pegajosa o suficiente, deixe o fogão secar ao sol, depois mergulhe no óleo completamente, depois mergulhe em água quente por um tempo e remova a matéria queimada.

Não se livre de ferramentas afiadas.

5) Manutenção

Limpe o corpo e a tampa. Retire a junta para limpeza.

Use uma pequena vareta para remover os materiais chamuscados na válvula de controle, tubo de ventilação e válvula de segurança e algum cheiro.

Por favor, coloque-os em um local seco.

Guarde o corpo do fogão e a tampa separadamente.

-Aviso especial

- Não use artigos de lavagem de fricção.

- Não lave a tampa do fogão na máquina de lavar.

- Coloque óleo comestível na gaxeta para prolongar a vida útil e melhorar o desempenho.

- Não trave a tampa após o uso ou a gaxeta não funcionará.

- Descongele os produtos congelados antes de cozinhar. Lave o feijão ou seque com antecedência.

- Abra a tampa primeiro quando o alimento de bolha fácil estiver cozido. Quando as bolhas forem removidas, feche a tampa para cozinhar.

- É difícil perder água, enquanto o cozimento demorado é outra coisa.

- Coloque mais tempero de cor na carne para evitar a redução da cor causada pelo cozimento.

- Reduza o recurso de calor se a sopa transbordar.

6) Substituição

A junta é substituída uma vez a cada um ou dois anos. Se estiver danificado, rachado ou enrugado, substitua imediatamente.

Atenção: Nunca use substituto ao substituir os componentes, entre em contato com o fornecedor original imediatamente.

7) Orientação de uso

Se houver acidentes conforme abaixo:

O vapor sai de toda a área, a válvula de controle não pode funcionar.

- A tampa não está devidamente travada, verifique e feche novamente a tampa, da forma correta.

- A junta colocada incorretamente ou a junta foi destruída. Verifique a junta e coloque-a na posição correta ou substitua por uma nova.

Conselho especial:

Nunca mude nenhuma peça ou remonte de outra maneira. Use peças de reposição originais de nossa empresa.

8) Principais parâmetros de tecnologia

- 1) Modelo: CS 22 (24/26) --- 60 kPa
- 2) Vedação confiável: abaixo de 20kpa de pressão de trabalho, sem vazamento de água ou vapor
- 3) Pressão de trabalho: em 0,9 a 1,1 vezes, a pressão de trabalho é 54-66kPa.
- 4) Pressão de segurança: entre 90 + 10kPa.
- 5) Pressão de resistência: 320kpa
- 6) Segurança da tampa aberta: se a pressão interna for superior a 4kpa, a tampa não pode ser aberta
- 7) Segurança da tampa fechada: a pressão interna é inferior a 4kpa se a tampa não estiver devidamente travada.
- 8) Pressão destrutível: mais de 500kPa

9) Tempo de cozimento

A lista abaixo é apenas para referência. A hora exata depende do gosto individual.

Comida	Comida e água qtd	Após o regulador, pequeno incêndio estável	Pressão	Esfriamento normal, grau maduro	Observação
arroz	1/3	5-10	60kPa	maduro	
mingau	1/3	10-15	60kPa	maduro	Adicione um pouco de
Picar	1/2	10-12	60kPa	maduro	soda
carne de boi	1/2	16-25	60kPa	maduro	peça
frango	1/2	12-18	60kPa	maduro	Galinha inteira
peixe	1/3	5-10	60kPa	maduro	
palma	2/3	10-15	60kPa	maduro	
milho	2/3	5-10	60kPa	maduro	

10) Outros

O fogão pode ser utilizado para indução, forno elétrico e forno geral a gás.

O tempo de cozimento é calculado a partir da válvula de controle de emissão de vapor normalmente.

O tempo de cozimento será restrito pela quantidade de alimento, temperatura e força do recurso de calor, fator etc., portanto, o tempo é apenas para sua referência.

Muito obrigado por usar nossas painelas de pressão domésticas.

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfs, wenn dieser in Betrieb ist
3. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.
4. Bewegen Sie den Schnellkochtopf mit größter Sorgfalt unter Druck. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Schutz.
5. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
6. Dieses Gerät kocht unter Druck. Verbrühungen können durch unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfs entstehen. Stellen Sie sicher, dass der Herd richtig geschlossen ist, bevor Sie Wärme anwenden. Siehe "Gebrauchsanweisung"
7. Öffnen Sie niemals den Schnellkochtopf mit Gewalt. Öffnen Sie nicht, bevor Sie sichergestellt haben, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe "Gebrauchsanweisung"
8. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasserzusatz, da dies zu ernsthaften Schäden führen kann.
9. Füllen Sie den Herd nicht über 2/3 seiner Kapazität. Füllen Sie beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des

Kochens ausdehnen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, den Herd nicht zu mehr als der Hälfte seiner Kapazität.

10. Verwenden Sie die geeignete (n) Wärmequelle (n) gemäß der Gebrauchsanweisung.
11. Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge), die unter Druck anschwellen kann, das Fleisch nicht einstechen, während die Haut geschwollen ist. Sie könnten verbrüht sein.
12. Schütteln Sie beim Kochen von teigigen Speisen den Herd vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, um ein Auswerfen der Speisen zu vermeiden.
13. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Gebrauchsanweisung.
14. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Druckmodus zum Frittieren oder flachen Braten von Lebensmitteln.
15. Manipulieren Sie keines der Sicherheitssysteme über die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungsanweisungen hinaus.
16. Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers gemäß dem entsprechenden Modell. Verwenden Sie insbesondere einen Körper und einen Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel gekennzeichnet sind.
- 17. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.**

Vorwort

Gerne können Sie unseren Edelstahl-Schnellkochtopf benutzen. Wir werden unser Bestes geben, um Ihnen zu dienen. Um die Sicherheit, Beständigkeit und das gute Aussehen der Waren zu gewährleisten, wird nicht nur gutes Design und Material verwendet, sondern das Arbeitsverfahren wird vollständig getestet, um qualitativ hochwertige Waren zu erhalten.

Sie können den Schnellkochtopf länger richtig verwenden. Die Bedienungsanleitung bietet Ihnen die richtige Verwendungsweise, Wartbarkeit und die Kochregeln. Es ist notwendig, es sorgfältig zu lesen. Der Schnellkochtopf besteht aus gedehntem Edelstahl 304 mit seiner soliden Spezialität Sicherheit und Sauberkeit, die eine gute Hitzebeständigkeit aufweist und leicht zu reinigen ist.

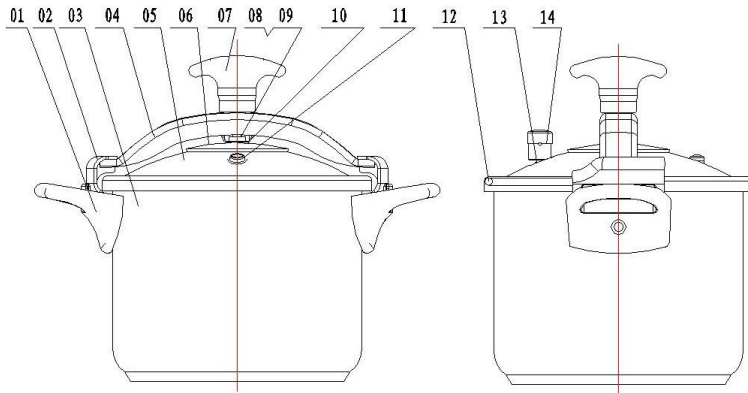
Der Herd besteht aus reinem Aluminium und doppelwandigem 430-Material, das ein starkes Temperament und eine gute Durchlässigkeit aufweist, sodass er zum Erhitzen durch Elektromagnetismus geeignet ist und die Ressourcen voll ausnutzt.

Der Deckel des Herdes ist mit vielen Arten von Sicherheitsbeschlägen ausgestattet, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten, die den neuen Standardanforderungen entsprechen und den Kunden Komfort bieten.

Unser Schnellkochtopf entspricht der europäischen Norm EN12778: 2004

1. Grafik und Modellnummer

Bild 1



1. Seitengriff
2. Ohr des Herdkörpers
3. Herdkörper
4. Querträger
5. Deckel
6. Flocke stärken
7. Taste

8. Schraube
9. Schraubverschluss
10. Lagerflocke
11. Lagerflocke
12. Dichtung
13. Lufftröhre
14. Druckregelventil

Bild 2



Bild 3



(Überfülltes öl und wein)

Bild 4

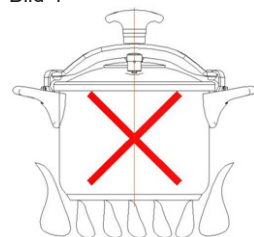


Bild 5

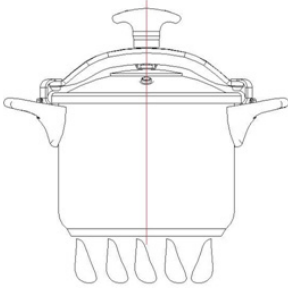


Bild 6

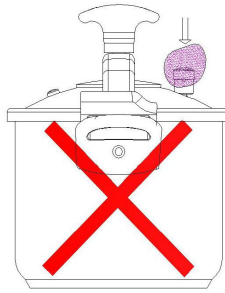


Bild 7

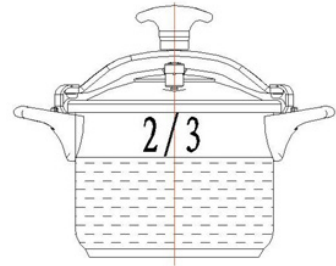


Bild 8

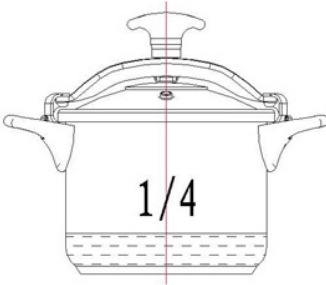


Bild 9

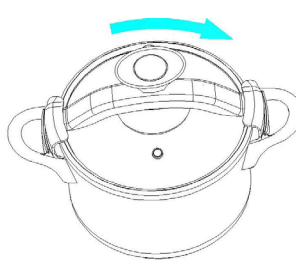


Bild 10

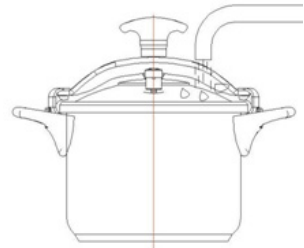


Bild 11

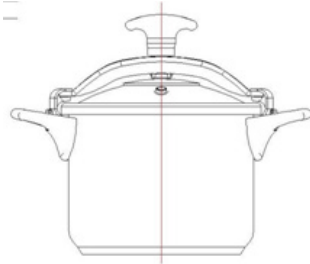
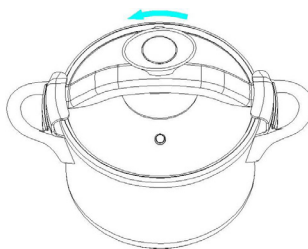


Bild 12



2. Sicherheitsregeln

Bitte lesen und verstehen Sie alle Anweisungen, bevor Sie sie verwenden.
Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

- 1) Der Schnellkochtopf ist nur für den Heimgebrauch bestimmt und eine andere Verwendung ist nicht gestattet. Halten Sie den Herd von Kindern und neuen Benutzern fern.
- 2) Berühren Sie die Metalloberfläche bei hohen Temperaturen nicht direkt.
- 3) Der Siedepunkt des Schnellkochtopfs liegt unter 120 Grad Celsius und kann eine große Menge Dampf, Wasser, Suppe und Sirup usw. erzeugen.
- 4) Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Kochen von Apfelsaft, Weizen, Bohnen usw., da dies zu vielen Blasen oder Splintern führen kann. Es kann das Ventil blockieren. Achten Sie mehr darauf, wenn Sie das Kochen dieser Art von Lebensmitteln nicht verhindern können.
- 5) Halten Sie den Regler, das Sicherheitsventil, die Dichtung, das Absperrventil, den Deckel und den Körper sauber und ordentlich.
- 6) Geben Sie kein Soda direkt zum Kochen (Bild 2), zu viel Öl und Wein. (Bild 3)
- 7) Versichern Sie das Kochen im stabilen Ofen. Beim Kochen mit einem Gasofen darf die Feuerflamme die Körperwand nicht berühren (Bild 4). Im Elektroofen sollte der Durchmesser des Ofens kleiner sein als der des Bodens (Bild 5).
- 8) Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Braten oder Trockenkochen, um Schäden und eine

kurze Lebensdauer zu vermeiden. Nicht mit sehr hohem Drucköl oder leerem Garen verwenden, um die Lebensdauer zu verbessern und eine Beschädigung des Topfes zu vermeiden.

- 9) Wenn der Dampf aus dem Sicherheitsventil oder aus dem Sicherheitsfenster austritt, sofort aus dem Feuer löschen. Nicht verwenden, bis das Problem behoben ist.
- 10) Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den mit heißen Flüssigkeiten gefüllten Schnellkochtopf bewegen. Legen Sie es vorsichtig auf die ebene Fläche. Ziehen, Klopfen und Fallen sind zu vermeiden.
- 11) Decken Sie das Regelventil niemals mit etwas ab (Bild 6).
- 12) Das Kochen von Speisen oder Wasser darf 2/3 des Volumens nicht überschreiten (Bild 7), das Kochen von Reis, Gemüse und Bohnen darf 1/3 nicht überschreiten. Füllen Sie den Herd auf jeden Fall mindestens bis zu 1/4 Volumen (Bild 8).
- 13) Öffnen Sie niemals den Deckel, wenn im Inneren Druck herrscht. Niemals erhitzen, wenn der Deckel nicht in die richtige Richtung zeigt.
- 14) Bewahren Sie Salz, Essig, Zucker oder Kochwasser nicht lange auf. Reinigen Sie es nach Gebrauch und halten Sie es trocken.
- 15) Überprüfen Sie vor dem Gebrauch jeden Teil des Schnellkochtopfs, um Unfälle zu vermeiden.

3. Funktionen

- 1) Der Schnellkochtopf ist für den Heimgebrauch konzipiert, der Deckel und der Körper sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, schön und langlebig. Der doppelschichtige Boden ist für Magnet-, Strom- oder Gasherde erhältlich.
- 2) Mehrere Sicherheitsvorrichtungen zur Gewährleistung der Sicherheit.
Steuerventil: seine Arbeit ist stabil und zuverlässig.
Sicherheitsventil: Überprüft automatisch den Innendruck. Wenn der Innendruck zu hoch ist, lässt das Sicherheitsventil den Ofendampf aus Sicherheitsgründen ab.

4. Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch des Schnellkochtopfs

- 1) Lesen Sie aus Sicherheitsgründen die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Besonders die "Sicherheitsregeln".
- 2) Füllen Sie den Schnellkochtopf mit 1/2 Klumpenwasser und schließen Sie den Deckel zum Erhitzen, bis der Dampf aus dem Steuerventil austritt. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang geschlossen stehen, um den Geruch eines neuen Herdes auszuschließen.
- 3) Öffnen Sie den Deckel, wenn der Herd abgekühlt ist. Bewegen Sie das Wasser und machen Sie den Herd sauber und trocken.

Normalbetrieb

- 1) Stellen Sie sicher, dass das Entlüftungsrohr nicht verstopft ist. Wenn es zu einem Stau kommt, reinigen Sie ihn mit einem kleinen Stab. Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil sauber ist. Die Dichtung muss in die richtige Position gebracht werden.
- 2) Der Herd muss mit mindestens 1/4 l Wasser oder anderen Flüssigkeiten gefüllt sein, um bei Verwendung des Schnellkochtopfs Dampf zu erzeugen. Das Essen oder Wasser darf 2/3 Volumen des Herdes nicht überschreiten. Wenn das Essen leicht Dampf machen kann, darf das halbe Volumen nicht überschritten werden.
- 3) Geschlossener Deckel: Setzen Sie den Deckel auf den Herdkörper und legen Sie den Querträger mit der gleichen Richtung in einer Linie unter das Ohr des Herdkörpers. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn. Wenn der Querträger das Ohr des Herdkörpers berührt hat, drehen Sie den Knopf, einen oder zwei Kreise, bis der Knopf nicht mehr festgezogen werden kann. Dann ist der Deckel gut geschlossen (Bild 9) und kann erhitzt werden.

Heizung

- 1) Halten Sie beim Bewegen und Verlegen des Schnellkochtopfs nicht die mittlere Taste gedrückt, um die Zerstörung von Bauteilen zu verhindern.
- 2) Der Schnellkochtopf muss auf eine ebene Fläche gestellt werden. Beim Erhitzen darf der Durchmesser des Ofens den Durchmesser des Herdes nicht überschreiten. Stellen Sie bei der Verwendung eines Gasofens sicher, dass die Flamme den Ofen nicht einwickelt.
- 3) Um die Temperatur sofort ansteigen zu lassen, verwenden Sie starkes Feuer zum Erhitzen, damit das Steuerventil funktioniert, aber die Flamme nicht zu stark ist. Nach einer Weile des Erhitzens tritt etwas Dampf aus dem Steuerventil aus, was eine normale Situation ist. Wenn das Steuerventil unter normalen Bedingungen funktioniert, darf kein Dampf austreten. Wenn am Steuerventil Dampf austritt und funktioniert (bitte berechnen Sie jetzt die Heizzeit). Bitte stellen Sie die Wärmequelle auf ein kleinstes Niveau, damit beim Kochen die Energie auf vernünftige Weise gespart werden kann. Wenn das

Steuerventil während des Kochens keinen Dampf mehr abgibt, verstärken Sie bitte die Wärmequelle. Wenn das Steuerventil den Dampf schnell abgibt, reduzieren Sie bitte die Wärmeressource.

Beachtung

- 1) Gehen Sie beim Kochen nicht weg und achten Sie darauf, dass eine normale Situation vorliegt.
- 2) Berühren Sie die Hochtemperaturoberfläche nicht direkt.
- 3) Achten Sie beim Kochen von klebrigen Lebensmitteln darauf, dass diese nicht zu klebrig sind.
- 4) Befolgen Sie aus Sicherheitsgründen die oben genannten Regeln, falls die Flüssigkeiten verdampfen und das Sicherheitsventil verbrennen und blockieren.

Den Backofen ausschalten

Wenn die Heizung beendet ist, schalten Sie den Ofen aus und das Steuerventil gibt keinen Dampf mehr aus (dies ist auch die Garzeit).

Abkühlung

1) Der Zustand der sofortigen Abkühlung

Um die Temperatur und den Druck sofort zu verringern, können Sie den Knopf drücken, damit das Steuerventil Dampf ablässt (Bild 11), oder den Herd zum Abkühlen unter kaltes Wasser stellen. (Bild 10). Dann können Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Deckel zu öffnen.

2) Der Zustand der normalen Abkühlung

Lassen Sie den Herd nach dem Kochen von Natur aus abkühlen.

Öffnen Sie den Schnellkochtopf

Sobald der Schnellkochtopf abgekühlt ist, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie den Deckel. (Bild 12)

- 1) Bitte arbeiten Sie vorsichtig und tragen Sie bei Verbrennungen Handschuhe.
- 2) Schütteln Sie den Herd leicht, um den Unterschied im Inneren auszugleichen. Besonders wenn Sie Haferbrei oder andere klebrige Lebensmittel kochen.
- 3) Drehen Sie den Knopf nicht mit Gewalt. Dies sollte langsam erfolgen, um Unfälle zu vermeiden.
- 4) Öffnen Sie den Deckel nicht mit übermäßiger Kraft.

Beachtung

- 1) Überprüfen Sie vor dem Gebrauch das Entlüftungsrohr sorgfältig, um festzustellen, ob es verstopft ist.
- 2) Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil gemäß der Bedienungsanleitung gewaschen wird.
- 3) Ändern Sie die Komponenten nicht nach Belieben. Bitte wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung, wenn die Komponente nicht leicht zu bekommen ist.

5. Unfälle und Methoden

Phase	Ursache	Methoden verbessern
Der Regler heizt eine Weile und hat ein Geräusch, aber es tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Regler ist blockiert. 2. Lebensmittel verbleiben im Ventilator des offenen Bereichs. 3. Trockenerwärmung. 4. Der Herd ist nicht ausgerichtet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beseitigen Sie die Ursache. 2. Mit einer Nadel entfernen. 3. Schalten Sie den Herd aus, stellen Sie ihn flach und lassen Sie das Steuerventil sich neigen, um den Druck abzubauen. Öffnen Sie dann den Deckel, um dies zu überprüfen. 4. Stellen Sie den Herd flach auf.
Aus dem Sicherheitsventil tritt Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Beatmungsloch ist verstopft. 2. Es gibt viel Essen im Inneren. 3. Die Flamme ist zu stark 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ursachen beseitigen. 2. Teil Essen loswerden. 3. Mit mittlerem Feuer heizen, das Steuerventil einstellen und den geeigneten Druck wählen.
Dampf tritt aus der Umgebung aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Steuerventil und das Sicherheitsventil sind außer Betrieb. 2. Die Dichtung ist falsch verlegt. 3. Die Dichtung wurde zerstört. 4. Die Dichtung ist nicht sauber. 5. Der Deckel ist nicht vollständig verriegelt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mit einer Nadel entfernen 2. Legen Sie die Dichtung in die richtige Position. 3. Ersetzen Sie eine neue Dichtung. 4. Reinigen Sie die Dichtung. 5. Schließen Sie den Deckel richtig

6. Wartung

1) Herdkörper

Verwenden Sie Reinigungsmittel, um schmutzige Bereiche zu reinigen.
Trocknen Sie den Herd.
Berühren Sie den Herdkörper nicht direkt mit dem Metallwerkzeug.
Lassen Sie den Herd nicht das Eisenmetall berühren.

2) Dichtung

Reinigen Sie den Deckel mit einem Reinigungsmittel.
Trocknen Sie die Dichtung vollständig ab.
Installieren Sie die Dichtung in der richtigen Position.
Verwenden Sie Reinigungsmittel oder Wasser, um die Dichtung nach Gebrauch zu waschen. Setzen Sie die Dichtung nach dem Trocknen in die richtige Position im Deckel und halten Sie sie flach. Ersetzen Sie die Originaldichtung nach längerem Gebrauch.

3) Steuerventil, Entlüftungsrohr, Sicherheitsventil

Wenn das Steuerventil, das Entlüftungsrohr und das Sicherheitsventil Speisereste und andere Dinge verstopft haben, reinigen Sie das Wasser mit einem kleinen Stab und stellen Sie sicher, dass das Wasser fließend fließt. Bitte prüfen Sie, ob der Schraubverschluss flexibel ist oder nicht, falls flexibel, wieder zusammenbauen.
Jedes Mal, wenn das Steuerventil nach dem Gebrauch gereinigt werden sollte, kann das Steuerventil leicht direkt gezogen werden, um es mit fließendem Wasser zu reinigen.

4) Entfernen Sie die verbrannten Gegenstände

Verwenden Sie zum Entfernen weiche Holzprodukte.
Wenn die verbrannten Stoffe klebrig genug sind, lassen Sie den Herd in der Sonne trocknen, tauchen Sie ihn dann vollständig in Öl, lassen Sie ihn eine Weile in heißem Wasser einweichen und entfernen Sie die verbrannten Stoffe. Lassen Sie sie nicht mit scharfen Werkzeugen los.

5) Wartung

Reinigen Sie den Körper und den Deckel. Nehmen Sie die Dichtung zur Reinigung heraus.
Entfernen Sie mit einem kleinen Stab die verbrannten Stellen im Steuerventil, im Entlüftungsrohr und im Sicherheitsventil sowie etwas Geruch.
Bitte legen Sie sie an einen trockenen Ort.
Bitte bewahren Sie den Herdkörper und den Deckel getrennt auf.

- Besonderer Hinweis

- Verwenden Sie keine Reibungswaschartikel.
- Waschen Sie den Herddeckel nicht in der Waschmaschine.
- Tragen Sie Speiseöl auf die Dichtung auf, um die Lebensdauer zu verlängern und die Leistung zu verbessern.
- Schließen Sie den Deckel nach dem Gebrauch nicht ab, da sonst die Dichtung nicht funktioniert.
- Die Tiefkühlware vor dem Kochen auftauen. Waschen Sie die Bohnen oder Trockenfutter im Voraus.
- Öffnen Sie zuerst den Deckel, wenn das einfache Bubble Food gekocht ist. Wenn die Blasen entfernt sind, schließen Sie den Deckel, um zu kochen.
- Es ist schwer, Wasser zu verlieren, während man lange kocht, ist es eine andere Sache.
- Geben Sie mehr Farbgewürze in das Fleisch, um eine durch das Kochen verursachte Farbverringering zu vermeiden.
- Verringern Sie die Wärmeressource, wenn die Suppe überläuft.

6) Ersatz

Die Dichtung wird alle ein bis zwei Jahre ausgetauscht. Wenn es beschädigt, rissig oder zerknittert ist, ersetzen Sie es bitte sofort.
Achtung: Verwenden Sie niemals Ersatz, wenn Sie die Komponenten austauschen. Bitte wenden Sie sich sofort an den ursprünglichen Lieferanten.

7) Gebrauchsanweisung

Wenn Unfälle wie folgt passieren:

Der Dampf tritt aus der Umgebung aus, das Steuerventil kann nicht funktionieren.

- Der Deckel ist nicht richtig verriegelt. Bitte überprüfen und schließen Sie den Deckel wieder richtig.
- Die Dichtung ist falsch verlegt oder die Dichtung wurde zerstört. Bitte überprüfen Sie die Dichtung und legen Sie sie in die richtige Position oder ersetzen Sie sie durch eine neue.

Besonderer Hinweis:

Niemals Teile wechseln oder auf andere Weise wieder zusammenbauen. Bitte verwenden Sie die Originalersatzteile unserer Firma.

8) Wichtige Technologieparameter

- 1) Modell: CS 22 (24/26) --- 60 kPa
- 2) Versiegelung zuverlässig: Unter 20 kPa Arbeitsdruck keine Wasser- oder Dampfleckage
- 3) Arbeitsdruck: Beim 0,9- bis 1,1-fachen beträgt der Arbeitsdruck 54-66 kPa.
- 4) Sicherheitsdruck: zwischen 90 + 10 kPa.
- 5) Widerstandsdruck: 320 kPa
- 6) Sicherheit des Deckels öffnen: Wenn der Druck im Inneren über 4 kPa liegt, kann der Deckel nicht geöffnet werden
- 7) Sicherheit des geschlossenen Deckels: Der Druck im Inneren beträgt weniger als 4 kPa, wenn der Deckel nicht richtig verriegelt ist.
- 8) Zerstörbarer Druck: über 500 kPa

9) Kochzeit

Die folgende Liste dient nur als Referenz. Die genaue Zeit hängt vom individuellen Geschmack ab.

Lebensmittel	Nahrung und wasser menge	Nach dem regler stabiles kleines feuer	Druck	Normale abkühlung, reifer grad	Anmerkung
Reis	1/3	5-10	60kPa	reif	
Haferbrei	1/3	10-15	60kPa	reif	Fügen Sie etwas Soda hinzu
hacken	1/2	10-12	60kPa	reif	Stück
Rindfleisch	1/2	16-25	60kPa	reif	Stück
Hähnchen	1/2	12-18	60kPa	reif	Ganzes Huhn
Fisch	1/3	5-10	60kPa	reif	
Palme	2/3	10-15	60kPa	reif	
Mais	2/3	5-10	60kPa	reif	

10) Andere

Der Herd kann für Induktions-, Elektrizitäts- und allgemeine Gasöfen verwendet werden.

Die Garzeit wird aus dem Steuerventil berechnet, das normalerweise Dampf abgibt.

Die Garzeit wird durch die Menge der Lebensmittel, die Temperatur und die Stärke der Wärmeressource usw. begrenzt. Die Zeit dient also nur als Referenz.

Vielen Dank für die Verwendung unserer Haushalts-Schnellkochtöpfe.

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Non lasciare che i bambini si trovino vicino alla pentola a pressione quando è in uso
3. Non mettere la pentola a pressione in un forno caldo.
4. Muovere la pentola a pressione sotto pressione con la massima cura. Non toccare le superfici calde. Usa le maniglie e le manopole. Se necessario, utilizzare una protezione.
5. Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.
6. Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Le scottature possono derivare da un uso improprio della pentola a pressione. Assicurati che il fornello sia chiuso correttamente prima di applicare il calore. Vedere "Istruzioni per l'uso"
7. Non forzare mai per aprire la pentola a pressione. Non aprire prima di essersi assicurati che la sua pressione interna sia completamente calata. Vedere "Istruzioni per l'uso"
8. Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, questo la danneggerebbe seriamente.
9. Non riempire la cucina oltre i 2/3 della sua capacità. Durante la cottura di alimenti che si espandono durante la cottura, come riso o

- verdure disidratate, non riempire la pentola fino a più della metà della sua capacità.
10. Utilizzare le fonti di calore appropriate secondo le istruzioni per l'uso.
 11. Dopo la cottura di carne con la pelle (es. lingua di scatola) che può gonfiarsi per effetto della pressione, non pungere la carne mentre la pelle è gonfia; potresti essere scottato.
 12. Quando si cuociono cibi pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio, per evitare l'espulsione del cibo.
 13. Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite. Vedere le istruzioni per l'uso.
 14. Non utilizzare la pentola a pressione nella sua modalità pressurizzato per profondità o frittura di alimenti.
 15. Non manomettere nessuno dei sistemi di sicurezza oltre alle istruzioni di manutenzione specificate nelle istruzioni per l'uso.
 16. Utilizzare solo pezzi di ricambio del produttore conformi al modello in questione. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore, indicati come compatibili.
 - 17. Conservare queste istruzioni.**

Prefazione

Siete invitati a utilizzare la nostra pentola a pressione in acciaio inossidabile, faremo del nostro meglio per servirvi. Al fine di garantire la sicurezza, la resistenza e il bell'aspetto delle merci, non vengono utilizzati solo un buon design e materiale, ma la procedura di lavoro è completamente testata per ottenere merci di alta qualità.

È possibile utilizzare la pentola a pressione più a lungo nel modo corretto di utilizzo. Il manuale di istruzioni ti offrirà il corretto modo di utilizzo, la manutenibilità e le regole di cottura. È necessario leggerlo attentamente.

La pentola a pressione è realizzata in acciaio inossidabile stirato 304, con la sua solida specialità di sicurezza e pulizia, che ha una buona resistenza al calore ed è facile da pulire.

La base della cucina è realizzata in alluminio puro e materiale a doppia parete 430, che ha un forte temperamento e una buona trasmissione quindi è adatto per essere riscaldato dall'elettromagnetismo e fa pieno uso delle risorse.

Il coperchio del fornello è dotato di molti tipi di accessori di sicurezza per garantire un utilizzo sicuro, che soddisfano i nuovi requisiti standard e possono offrire comodità ai clienti.

La nostra pentola a pressione è conforme allo standard europeo EN12778:2004

1. Illustrazione e numero di modello

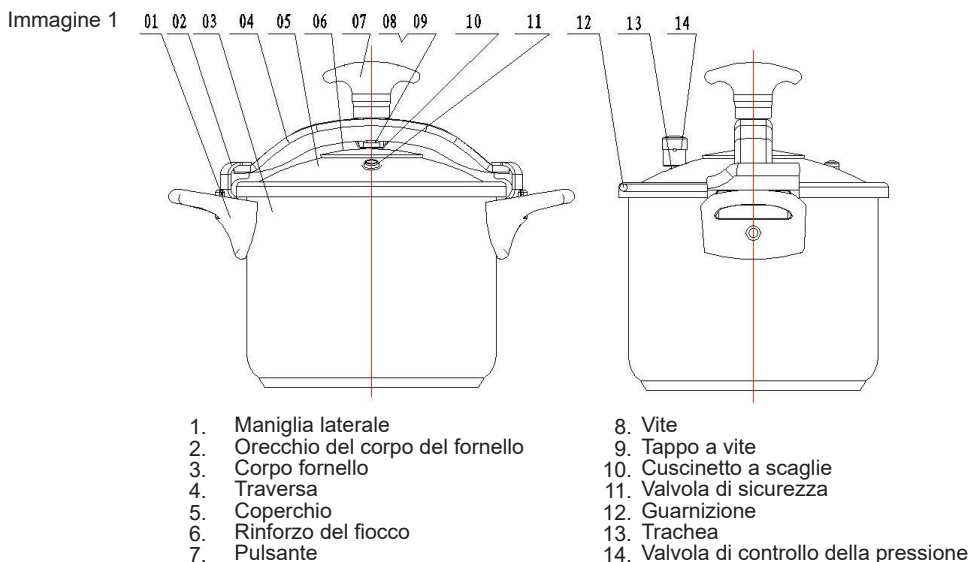


Immagine 2



Imágen 3



(Olio e vino troppo pieni)

Imágen 4

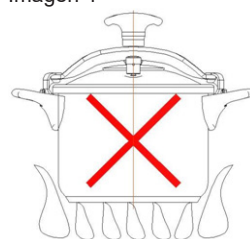


Immagine 5

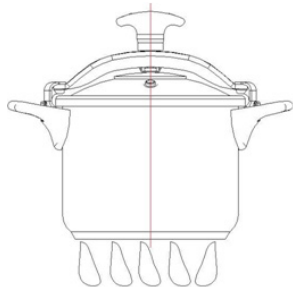


Immagine 6

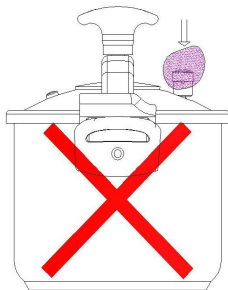


Immagine 7

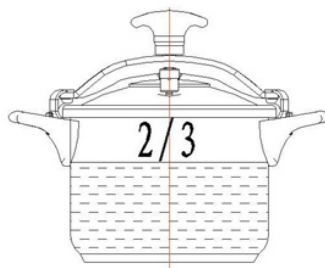


Immagine 8

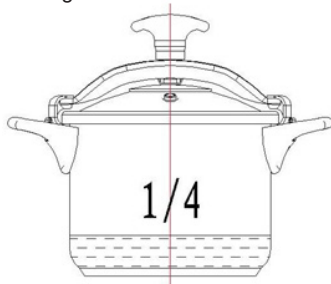


Immagine 9

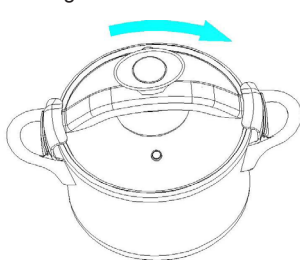


Immagine 10

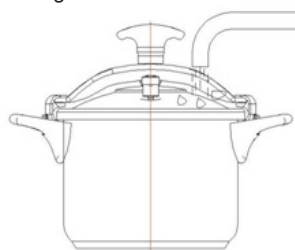


Immagine 11

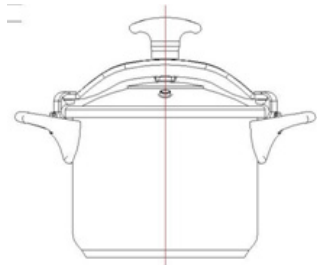
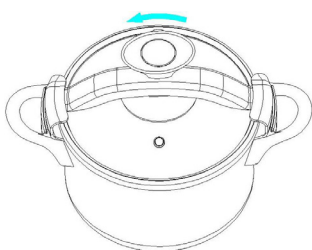


Immagine 12



2. Regole di sicurezza

Si prega di leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.

Si prega di conservare con cura il manuale di istruzioni.

- 1) La pentola a pressione è solo per uso domestico e altri usi non sono consentiti. Tenere il fornello lontano dalla portata dei bambini e dei nuovi utenti.
- 2) Non toccare direttamente la superficie metallica ad alta temperatura.
- 3) Il punto di ebollizione della pentola a pressione è inferiore a 120 gradi centigradi e può produrre grandi quantità di vapore, acqua, zuppa e sciroppo ecc ...
- 4) Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare succo di mela, grano, fagioli ... ecc., Che possono fare molte bolle o dividere le materie. Può bloccare la valvola. Presta maggiore attenzione se non puoi impedire la cottura di questo tipo di cibo.
- 5) Tenere il regolatore, la valvola di sicurezza, la guarnizione, la valvola di arresto di apertura, il coperchio e il corpo in ordine e asciutto.
- 6) Non mettere direttamente la soda per cucinare (immagine 2), olio e vino troppo pieni. (immagine 3)
- 7) Assicurare la cottura in forno stabile. Quando si cucina con il forno a gas, la fiamma del fuoco non deve toccare la parete del corpo (figura 4). Quando nel forno elettrico, il diametro del forno dovrebbe essere inferiore a quello del fondo (figura 5)
- 8) Non utilizzare la pentola a pressione per friggere o cucinare a secco, per evitare danni e la carenza

di vita. Non utilizzare con olio ad altissima compressione, né cotture a vuoto, al fine di migliorarne la durata ed evitare di danneggiare la pentola.

- 9) Se il vapore esce dalla valvola di sicurezza o dalla finestra di sicurezza, spegnere immediatamente il fuoco. Non utilizzare fino a quando il problema non è risolto.
- 10) Fare attenzione quando si sposta la pentola a pressione piena di liquidi bollenti; metterlo delicatamente sulla superficie piana. Evitare di tirare, bussare e cadere.
- 11). Non coprire mai la valvola di regolazione con nulla (Figura 6)
- 12). La cottura del cibo o dell'acqua non deve superare i 2/3 del volume (figura 7), la cottura di riso, verdure e fagioli non deve superare 1/3. In ogni caso riempire la pentola almeno fino a 1/4 di volume. (Figura 8)
- 13). Non aprire mai il coperchio quando c'è pressione all'interno; non riscaldare mai quando il coperchio non è nella direzione corretta.
- 14). Evitare di conservare a lungo sale, aceto, zucchero o acqua di cottura. Pulirlo dopo l'uso e mantenerlo asciutto.
- 15). Controllare ogni parte della pentola a pressione prima dell'uso, per evitare incidenti.

3. Funzioni

- 1) La pentola a pressione è progettata per uso domestico, il coperchio e il corpo sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, bello e resistente. Il fondo, a doppio strato, è disponibile per forno magnetico, elettrico o comune a gas.
- 2) Dispositivo di sicurezza multiplo, per garanzia di sicurezza.
Valvola di controllo: il suo lavoro è stabile e affidabile.
Valvola di sicurezza: controllerà automaticamente la pressione interna. Quando la pressione interna è troppo alta, la valvola di sicurezza sfogherà il vapore del forno per sicurezza.

4. Manuale di istruzioni

Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta

- 1) Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo, per sicurezza. Soprattutto le "regole di sicurezza".
- 2) Riempire la pentola a pressione con 1/2 zolletta d'acqua, chiudere il coperchio per il riscaldamento fino a quando il vapore non fuoriesce dalla valvola di controllo. Togliere la pentola a pressione dal fornello e lasciarla chiusa per circa 10 minuti in modo da escludere l'odore della pentola nuova.
- 3) Aprire il coperchio quando la pentola si raffredda. Spostare l'acqua e ottenere la pentola pulita e asciutta.

Operazioni normali

- 1) Verificare che il tubo di sfiato non sia ostruito. In caso di inceppamento utilizzare un bastoncino per pulire. Verificare che la valvola di sicurezza sia pulita. La guarnizione deve essere posta nella posizione corretta.
- 2) La pentola deve essere riempita con almeno 1/4 L di acqua o altri liquidi per fare vapore quando si utilizza la pentola a pressione. Il cibo o l'acqua non possono superare i 2/3 del volume della cucina. Se il cibo può facilmente produrre vapore, il cibo non può superare 1/2 volume.
- 3) Coperchio chiuso: posizionare il coperchio sul corpo della cucina e posizionare la trave trasversale sotto l'orecchio del corpo della cucina con la stessa direzione su una linea. Ruotare il pulsante in senso orario, quando la traversa ha toccato l'orecchio del corpo del fornello, ruotare il pulsante, uno o due circuiti, finché il pulsante non può più essere stretto. Quindi il coperchio è ben chiuso (figura 9) e può essere messo sul fuoco.

Riscaldamento

- 1) Durante lo spostamento e la posa della pentola a pressione, non tenere premuto il pulsante centrale per evitare di distruggere i componenti.
- 2) La pentola a pressione deve essere posizionata su una superficie piana. Quando riscaldato, il diametro del forno non può superare il diametro della cucina. Quando si utilizza il forno a gas, assicurarsi che la fiamma non avvolga il forno.
- 3) Per far salire subito la temperatura usare un fuoco forte per il riscaldamento, per far funzionare la valvola di controllo ma la fiamma non essere troppo forte. Dopo aver riscaldato per un po', dalla valvola di controllo uscirà un po' di vapore, che è una situazione normale. Se la valvola di controllo funziona in condizioni normali, non dovrebbe esserci fuoriuscita di vapore. Quando la valvola di controllo esce vapore e funziona (calcolare ora il tempo di riscaldamento). Si prega di trasformare la risorsa di calore in un livello più piccolo in modo che la cottura possa risparmiare energia in modo più ragionevole. Se la valvola di controllo smette di emettere vapore durante la cottura, aumentare la risorsa di calore. Se la valvola di controllo emette rapidamente il vapore, ridurre la risorsa di calore.

Attenzione

- 1) Non andare via mentre cucini e osserva per assicurarti che ci sia una situazione normale.
- 2) Non toccare direttamente la superficie ad alta temperatura.
- 3) Quando si cucinano cibi appiccicosi, assicurarsi che non siano troppo appiccicosi.
- 4) Per motivi di sicurezza, seguire le regole di cui sopra nel caso in cui i liquidi vaporizzano per bruciare e bloccare la valvola di sicurezza.

Spegnete il forno

Quando il riscaldamento è terminato, spegnere il forno e la valvola di controllo smetterà di emettere vapore (questo è anche il tempo di cottura).

Raffreddamento

1) La condizione di raffreddamento istantaneo

Per ridurre istantaneamente la temperatura e la pressione è possibile premere il pulsante per far uscire il vapore dalla valvola di controllo (figura 11) o mettere la pentola sotto l'acqua fredda per il raffreddamento. (figura 10), quindi è possibile ruotare il pulsante in senso antiorario per aprire il coperchio.

2) La condizione di normale raffreddamento

Dopo la cottura lasciare raffreddare la cucina per natura.

Apri la pentola a pressione

Non appena la pentola a pressione si è raffreddata, ruotare il pulsante in senso antiorario e aprire il coperchio. (immagine 12)

- 1) Si prega di operare con attenzione e indossare guanti sarebbe preferibile in caso di ustioni.
- 2) Agitare leggermente la pentola per bilanciare la differenza dell'interno. Soprattutto quando cucini il porridge o altri cibi appiccicosi.
- 3) Non ruotare il pulsante con forza. Dovrebbe essere fatto lentamente per evitare qualsiasi incidente.
- 4) Non aprire il coperchio con forza eccessiva.

Attenzione

- 1) Prima dell'uso, controllare attentamente il tubo di sfogo per vedere se è ostruito.
- 2) Assicurarsi di lavare la valvola di sicurezza come da manuale di istruzioni.
- 3) Non cambiare i componenti a piacimento; si prega di contattare il servizio post-vendita quando il componente non è facile da ottenere.

5. Incidenti e metodi

Fase	Causa	Metodi di miglioramento
Riscaldamento per un po', il regolatore emette un suono, ma non esce vapore.	<ol style="list-style-type: none">1. Il regolatore è bloccato.2. Il cibo rimane nel ventilatore dell'area aperta.3. Riscaldamento a secco.4. La cucina non è livellata.	<ol style="list-style-type: none">1. Sbarazzarsi della causa.2. Rimuovere con un ago.3. Spegnerlo, mettere la pentola in piano e lasciare che la valvola di controllo si inclini per scaricare la pressione, quindi aprire il coperchio per controllare.4. Mettere il fornello in piano.
Il vapore esce dalla valvola di sicurezza	<ol style="list-style-type: none">1. Il foro del ventilatore è ostruito.2. C'è molto cibo all'interno.3. La fiamma è troppo forte	<ol style="list-style-type: none">1. Sbarazzarsi delle cause.2. Sbarazzarsi di parte del cibo.3. Utilizzare il fuoco medio per riscaldare, regolare la valvola di controllo e scegliere la pressione adeguata.
Il vapore esce da tutta l'area	<ol style="list-style-type: none">1. La valvola di controllo e la valvola di sicurezza sono fuori servizio.2. La guarnizione non è posizionata correttamente.3. La guarnizione è stata distrutta.4. La guarnizione non è pulita.5. Il coperchio non è completamente bloccato.	<ol style="list-style-type: none">1. Rimuovere con un ago2. Mettere la guarnizione in posizione corretta.3. Sostituire una nuova guarnizione.4. Pulire la guarnizione.5. Bloccare correttamente il coperchio

6. Manutenzione

1) Corpo fornello

Utilizzare un detergente per pulire le aree sporche.

Asciugare la pentola.

Non toccare il corpo del fornello direttamente con lo strumento di metallo.

Non lasciare che la cucina tocchi il metallo legato al ferro.

2) Guarnizione

Utilizzare un detergente per pulire le impurità sul coperchio.

Asciugare completamente la guarnizione.

Installare la guarnizione nella posizione corretta.

Utilizzare detergente o acqua per lavare la guarnizione dopo l'uso. Dopo aver asciugato la guarnizione, metterla nella posizione corretta nel coperchio e tenerla piatta. Sostituire la guarnizione originale dopo un uso prolungato.

3) Valvola di controllo, tubo di sfiato, valvola di sicurezza

Se la valvola di controllo, il tubo di sfiato e la valvola di sicurezza hanno inceppato residui di cibo e altre cose, utilizzare un bastoncino per pulire e assicurarsi che l'acqua passi fluentemente. Si prega di controllare se il tappo a vite è flessibile o meno, se flessibile, riassemblare di nuovo.

Ogni volta dopo l'uso, la valvola di controllo deve essere pulita, sarà facile tirare direttamente la valvola di controllo per pulire con acqua corrente.

4) Rimuovere le materie bruciate

Utilizzare prodotti in legno tenero per rimuovere.

Se le parti bruciate sono abbastanza appiccicose, lascia asciugare la pentola al sole, quindi immergi completamente nell'olio, quindi immergile in acqua calda per un po' e rimuovi le sostanze bruciate. Non sbarazzarti di strumenti affilati.

5) Manutenzione

Pulisci il corpo e il coperchio. Prendi la guarnizione per la pulizia.

Usa un bastoncino per rimuovere le particelle bruciate nella valvola di controllo, nel tubo di sfiato e nella valvola di sicurezza e un po' di odore.

Si prega di metterli in un luogo asciutto.

Si prega di conservare separatamente il corpo del fornello e il coperchio.

- Avviso speciale

- Non utilizzare articoli di lavaggio per attrito.

- Non lavare il coperchio del fornello in lavatrice.

- Mettere olio commestibile sulla guarnizione per prolungare la durata e migliorare le prestazioni.

- Non chiudere il coperchio dopo l'uso o la guarnizione non funzionerà.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura. Lavare in anticipo i fagioli o il cibo secco.

- Aprire prima il coperchio quando il cibo a bolle è cotto. Quando le bolle saranno rimosse, chiudere il coperchio per cuocere.

- È difficile perdere l'acqua, mentre la lunga cottura è un'altra cosa.

- Mettere più condimento colorato nella carne per evitare la riduzione del colore causata dalla cottura.

- Abbassa la fonte di calore se la zuppa trabocca.

6) Sostituzione

La guarnizione viene sostituita una volta ogni uno o due anni. Se è danneggiato, incrinato o increspato, sostituirlo immediatamente.

Attenzione: non usare mai sostituti quando si sostituiscono i componenti, contattare immediatamente il fornitore originale

7) Guida all'uso

In caso di incidenti come di seguito:

Il vapore esce da tutta l'area, la valvola di controllo non può funzionare.

- Il coperchio non è bloccato correttamente, controllare e richiudere il coperchio, in modo corretto.

- La guarnizione è stata posata in modo errato o la guarnizione è stata distrutta. Controllare la guarnizione e posizionarla nella posizione corretta o sostituirla con una nuova.

Consiglio speciale:

Non modificare mai nessuna parte o rimontare in altro modo. Si prega di utilizzare i pezzi di ricambio originali della nostra azienda.

8) Principali parametri tecnologici

- 1) Modello: CS 22 (24/26) --- 60 kPa
- 2) Sigillatura affidabile: sotto la pressione di esercizio di 20 kpa, nessuna perdita di acqua o vapore
- 3) Pressione di esercizio: da 0,9 a 1,1 volte, la pressione di esercizio è 54-66kPa.
- 4) Pressione di sicurezza: tra 90 + 10kPa.
- 5) Pressione di resistenza: 320kpa
- 6) Sicurezza del coperchio aperto: se la pressione all'interno è superiore a 4kpa, il coperchio non può essere aperto
- 7) Sicurezza del coperchio chiuso: la pressione all'interno è inferiore a 4kpa se il coperchio non è bloccato correttamente.
- 8) Pressione distruttibile: oltre 500kPa

9) Tempo di cottura

La lista a continuación es solo para referencia. La hora exacta depende del gusto individual.

Cibo	Cibo e acqua QTY	Dopo il regolatore, piccolo fuoco stabile	Pressione	Normale raffreddarsi, grado maturo	Osservazione
riso	1/3	5-10	60kPa	maturo	
porridge	1/3	10-15	60kPa	maturo	Aggiungi un po 'di soda
tritare	1/2	10-12	60kPa	maturo	pezzo
Manzo	1/2	16-25	60kPa	maturo	pezzo
pollo	1/2	12-18	60kPa	maturo	Pollo intero
pesce	1/3	5-10	60kPa	maturo	
palma	2/3	10-15	60kPa	maturo	
Mais	2/3	5-10	60kPa	maturo	

10) Altri

La cucina può essere utilizzata per induzione, forno elettrico e forno a gas generale.

Il tempo di cottura è calcolato normalmente dalla valvola di controllo che emette vapore.

Il tempo di cottura sarà limitato dalla quantità di cibo, dalla temperatura e dalla forza della risorsa di calore, ecc., Quindi il tempo è solo per riferimento.

Grazie mille per aver utilizzato le nostre pentole a pressione domestiche.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de Equipos a Presión 97/23/EC, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com equipamentos de pressão 97/23/EC, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with the pressure equipment directive 97/23/EC, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla attrezzature a pressione 97/23/EC, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive sur les équipements sous pression 97/23/EC, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der Druckgeräterichtlinie 97/23/EC, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro.



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

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

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

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: 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

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: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology

ref. SS-25140
SS-25145

