

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



ref. SS-25100



SS-25100



SS-25105



ref. SS-25105



SS-25125



ref. SS-25125



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenezite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcăți manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

Olla a presión rápida
Rapid Pressure Cooker
Cocotte-minute rapide
Panela de pressão rápida
Schnellkochtopf
Pentola a pressione rapida
Rychlý tlakový hrnec
Hurtig trykkoger
Hitri kuhalnik pod pritiskom
Brzi ekspres lonac
Szybkiowar
Aparat de gătit cu presiune rapidă
Скороварка для швидкого
приготування
Olla de pressió ràpida

ref. SS-25100 / SS-25105 / SS-25125



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 8
FRANÇAIS	P. 13
PORTUGUESE	P. 19
DEUTSCH	P. 25
ITALIANO	P. 31
ČEŠTINA	P. 37
DANSK	P. 42
SLOVENSKI	P. 48
HRVATSKI	P. 53
POLSKI	P. 58
ROMÂNĂ	P. 64
УКРАЇНСЬКА	P. 70
CATALÀ	P. 76

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos eletrônicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Este manual puede descargarse de nuestro sitio web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Instrucciones de seguridad para el usuario

GENERAL
PRECAUTIONS

Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Este producto está destinado al uso en interiores, no industrial, no comercial y sólo para uso doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.



Restricciones de uso para evitar daños personales

- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Todas las piezas de la olla a presión deben ser de esta olla a presión.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Si detecta un fenómeno anormal durante el uso de la olla a presión o el dispositivo de seguridad no funciona con normalidad, debe dejar de utilizarla inmediatamente y enviarla a nuestro centro de servicio autorizado para su inspección y reparación. No intente repararla usted mismo.



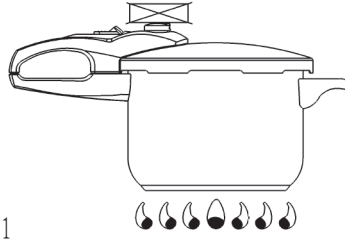
Restricciones de uso con niños y ancianos

- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Está prohibido que los niños utilicen la olla a presión.
- Vigile la olla a presión cuando esté en uso, especialmente en el lugar o momento en que haya niños cerca de ella.



Instrucciones de uso del aparato

- No toque directamente la superficie caliente. Utilice el asa y el regulador.
- No presione la válvula de control de presión ni utilice otras para sustituirla.



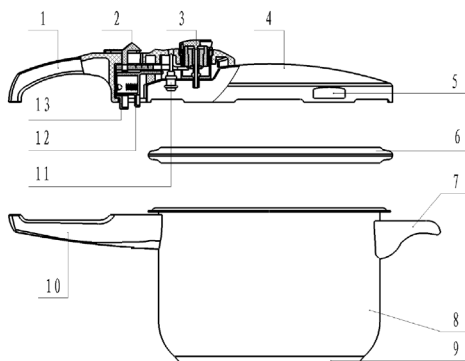
- No coloque la olla a presión sobre la placa de cocción cuando esté vacía. No la utilice para freír.
- No utilice la olla a presión para un uso distinto al previsto.
- La olla a presión debe calentarse sobre un fuego estable.
- Debe tener mucho cuidado al mover la olla a presión que está bajo presión o lleno de líquido caliente.
- No deje que la ventana de descompresión y la válvula de control de presión apunten hacia una persona dirección.
- Sólo podrá abrir la olla a presión cuando no haya presión en su interior. No fuerce su apertura.
- Inspeccione siempre antes de usarla si el tubo de escape y el filtro antiobstrucciones están atascados.
- Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de cerrarlo correctamente antes de utilizarlo. Siga las “Instrucciones de uso”.
- No llene el aparato más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que tienden a expandirse durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el aparato más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción del tubo de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte “Instrucciones para la preparación de alimentos”.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden hacer espuma, chisporrotear y obstruir el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
- Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de utilizarlos.
- No abra la olla a presión hasta que el aparato se haya enfriado y

toda la presión interna se ha soltado. Si resulta difícil separar las asas, esto indica que la olla todavía está presurizada, no la abra a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

- Cuando la unidad llegue a la presión normal, baje la calefacción para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.

3. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

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



4. PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1. El producto está hecho de acero inoxidable 18/10 de alta calidad. La base sándwich de tres niveles lo hace más duradero, con un calentamiento uniforme y ahorra energía y tiempo. Es adecuado para placas de inducción, superficie eléctrica y otras cocinas de gas.
2. La junta está hecha de caucho de silicona, y tiene buena hermeticidad. No es tóxica ni tiene sabor, es segura y duradera. Ayuda a abrir y cerrar fácilmente la tapa de la olla a presión.

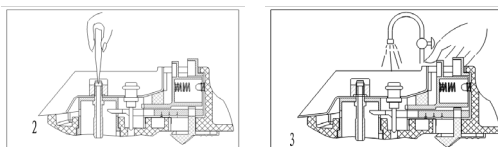
5. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- **Válvula de control de presión de dos niveles:** En primer lugar, puede elegir 60kpa o 90kpa para regular la presión utilizando el regulador. En segundo lugar, la presión podría ser liberado a "0" antes de abrir para garantizar la seguridad. En tercer lugar, la válvula de control de presión se puede desmontar y limpiar fácilmente.
- **Bloqueo de la tapa y tapón de sobrepresión:** Si la tapa no está completamente cerrada, la presión interna de la olla a presión no subirá hasta 5 Kpa. Si la presión supera los 5 Kpa, la tapa y la olla se bloquearán. Si la presión es superior a la presión de trabajo del tapón de sobrepresión, éste se abrirá automáticamente para liberar la presión.
- **Ventana de descompresión:** Si la presión es superior a la presión de escape de la junta, ésta será empujada y la presión caerá rápidamente.
- **Regulador de tapa abierta:** Al desplazarse con el cierre de la tapa y el tapón de sobrepresión, evita eficazmente los accidentes. Cuando la tapa no está completamente cerrada, el regulador y el deslizador interior evitan que el tapón de sobrepresión suba. Por el contrario, si hay presión en la olla, el tapón de sobrepresión no bajará. Impedir que el regulador y el deslizador exterior se muevan para que la tapa no pueda abrirse.

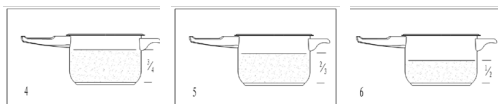
6. MODO DE FUNCIONAMIENTO

- * Para el primer uso, por favor limpie la olla a presión con detergente líquido, lávela bien y séquela. Asegúrese de que el orificio del tubo de escape esté limpio. Si está atascado, límpielo con una aguja de 2 mm de diámetro (ilustración 2).

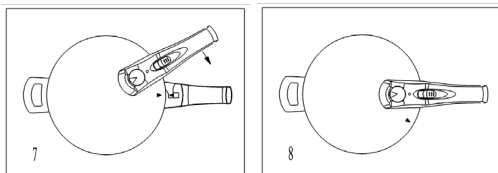
*Si el cierre de la tapa no se mueve libremente, puede limpiarlo y colocarlo alrededor. (Foto 3)
 * Independientemente de la olla a presión que utilice, la capacidad total de los alimentos no debe sobrepasar las 3/4 partes de la olla (ilustración 4), mientras que el arroz no debe sobrepasar las 2/3 partes (ilustración 5) y los alimentos que deben extenderse, como las gachas de avena, no deben sobrepasar la mitad de su capacidad. (Foto 6)



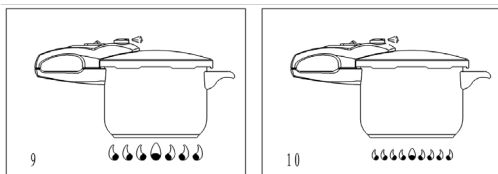
* Mientras cierra la tapa, alinee la marca triangular de la tapa con la marca del asa de la olla, sujete el asa de la olla con la mano izquierda y mueva el asa de la tapa con la mano derecha en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa de la tapa se mueva por encima del asa de la olla, lo que indica que la tapa está completamente cerrada. (Figuras 7 y 8)



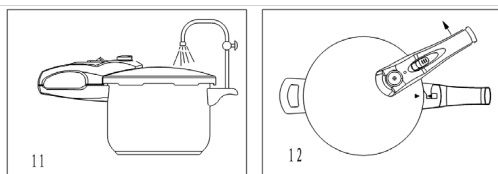
* Coloque la olla a presión en la fuente de calor, como la placa de cocina. Cuando salga vapor constante por el tubo de escape, abra la válvula de control de presión en el tubo de escape, entonces el tapón de sobrepresión se eleva cuando el vapor de escape sale del control de presión válvula (Foto 9). Baje la energía calorífica (Foto 10) y deje salir un poco de vapor, con la referencia "Tiempo de cocción", hasta que los alimentos estén cocidos.



* Antes de abrir la tapa, se debe apagar el fuego o la fuente de calor o alejar la olla a presión de la fuente de calor, utilizando las siguientes formas de enfriar:



1. Enfríelo de forma natural a temperatura normal.
2. Quite el regulador de presión antes de abrir la tapa, asegúrese de que el tubo de escape no esté saliendo. Mientras tanto, sobre la caída del tapón de presión, mueva el regulador de la mano de la tapa hacia el extremo delantero, mueva la mano de la tapa en la dirección contraria a las agujas del reloj hasta que se alinee con dos triángulos (Foto 12), entonces se puede abrir la tapa.



7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

1. Limpie la olla a presión con el detergente después de cocinar.
2. Manténgalo seco cuando no lo utilice.
3. No raspe la olla a presión con objetos duros como estropajos metálicos o similares.
4. Limpie la junta antes y después de cada uso. Elimine la suciedad y el aceite y manténgala seca. Colóquela en la posición correcta de la tapa.
5. Limpie cuidadosamente la válvula de control de presión después de cada uso. Si el tubo de escape está atascado, dragarlo a fondo. (Foto 2).
6. Limpie el tapón de sobrepresión con frecuencia. Sujete el deslizador interior para levantar el cabezal, coloque la tapa opuesta, para observar si el tapón de sobrepresión se mueve libremente, lave el resto cuando el orificio del tapón esté fuera. (Foto 3)

8. PROBLEMAS Y SOLUCIÓN:

1. Al calentar, si el tapón de sobrepresión no sube o parece bloqueado, limpie el orificio del tapón.
2. Si la junta no está bien colocada o si está envejeciendo, colóquela bien, límpiela o cámbiela.
3. Si el regulador no vuelve a su posición final, límpielo o ayúdelo con la mano.
4. Si no está lo suficientemente caliente al calentar, suba el fuego o elimine las cosas chamuscadas del interior de la olla.

- Si la chamusquina del fondo de la olla está dura, introduzca agua caliente en la olla a presión para ablandarla y luego límpiela. No utilice objetos duros como estropajos metálicos, o dañará la olla.
- Tras un uso prolongado, se producirán fugas en la junta. En tal caso, deberá cambiarla inmediatamente. Nuestra vida útil sugerida para una junta es de 400 horas, y debe ser del mismo material y piezas que las suministradas por SOGO.

9. REFERENCIA DE TIEMPO DE COCCIÓN PARA UN USO SEGURO

Nivel	Alimentación	Tiempo (Min.)
60	Arroz	5
60	Col	5
60	Coliflor	5
60	Pescado	5
60	Sopa de cebolla	4~5
60	Sopa de tomate	4
60	Pasta	6
60	Congee	20
60	Patata	6
90	Pollo	15
90	Cordero	20
90	Soja	20
90	Carne de cerdo	20
90	Carne de vacuno	20
90	Ternera	15
90	Sopa de rabo de toro	20~30
90	Alubia blanca	18~23
90	Sopa de alubias rojas	18~23

- El tiempo se calcula a partir del inicio de la liberación normal de la válvula de control de presión.
- El tiempo de cocción depende del volumen de los alimentos, el clima, la energía calorífica, etc. El tiempo es sólo de referencia.
- El tiempo de cocción se obtiene según la cocción en cocinas de gas. Puede variar si utiliza otro tipo de fuentes de calor.



10. PRECAUCIONES:

- Antes de utilizar la olla a presión, compruebe siempre que la válvula de accionamiento esté limpia de partículas acumuladas.
- Para mayor seguridad y mejores resultados, la junta de goma debe sustituirse después de utilizarla aproximadamente durante 400 horas.
- Cada vez, antes de utilizar la olla a presión, compruebe siempre que las asas, el asa de la base, el asa de apoyo y el asa de la tapa estén bien atornillados. Si no es así, apriete los tornillos de las asas con un destornillador.

11. PIEZAS DE RECAMBIO

Todas las piezas de nuestra olla a presión están diseñadas de forma independiente y especialmente para este producto por SOGO. NO cambie ninguna pieza ni ensamble las piezas de ninguna otra manera. Todas las piezas utilizadas deben ser las de nuestra olla a presión SOGO. Por favor, contacte con su punto de venta habitual para que le suministren piezas para esta olla a presión o contacte con el Centro de Servicio Autorizado SOGO.

El tiempo de cocción depende del apetito de cada persona, del estilo de cocción y de los ingredientes.

-  IMPORTANT NOTICE :**
 - Always read the instruction manual carefully before use.
 - This manual can be downloaded from our website www.sogo.es.
 - Keep these instructions for future reference.
-  Safety instructions for the user**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.



Restrictions on use to avoid personal injury

- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- All the pressure cooker parts must be this pressure cooker.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If you find an abnormal phenomenon while using the pressure cooker or the safety device does not work normally, you should stop using it immediately and send it to our authorized service centre for inspection and repair. Do not attempt to repair it by yourself.



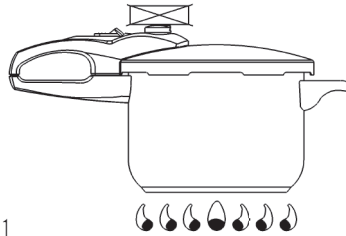
Restrictions for use with children and the elderly

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children are prohibited to use the pressure cooker.
- Keep an eye on the pressure cooker when in use, especially at the place or time when children are near it.



Instructions to be followed when using the device

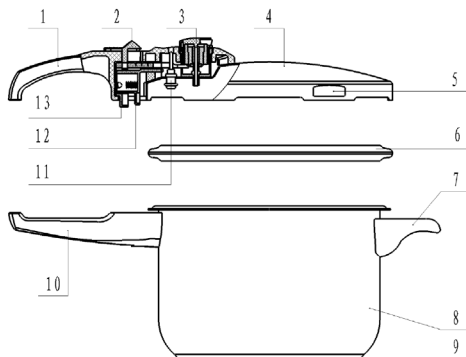
- Do not touch the hot surface straight away. Use the handle and the regulator.
- Do not press down the pressure-control valve or use others to take place of it. (Picture1)



- Do not place the pressure cooker on the cooktop when it is empty. Do not use it for frying.
- Do not use pressure cooker for other than intended use.
- The pressure cooker should be heated on a stable fire.
- You should be very careful while moving the pressure cooker which is under pressure or full of hot liquid.
- Do not let the decompression window and the pressure control valve point towards a persons direction.
- You can open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Do not force it to open.
- Always inspect before using if the exhaust pipe and the clog proof filter is jammed.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure to close if properly before use. Please follow “Operating instructions”
- Do not fill the unit over 2/3 full. While cooking foods which tend to expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See “Food Preparation instructions.”
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Always check the pressure release devices are not clogged before use.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cool down and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized-do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- When the unit arrive at normal pressure, turn the heat down, so that all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

3. PARTS DESCRIPTION

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



4. PRODUCT'S TECHNICAL PARAMETERS

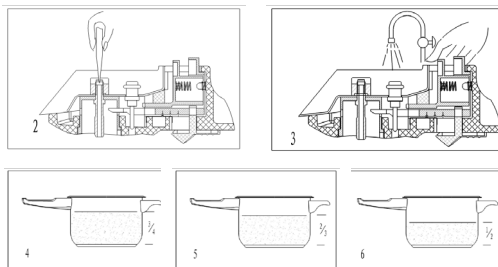
1. The product is made of high-quality 18/10 stainless steel. The three levels sandwich base makes it more durable, with uniform heating and saves energy and time. It is suitable for induction hobs, electric surface and other gas stoves.
2. The gasket is made out of silicon rubber, and has good airtightness.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

5. SAFETY DEVICES

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

6. MODE OF OPERATION

- * For the first time use, please clean the pressure cooker with liquid detergent, wash thoroughly and dry it. Make sure the exhaust pipe hole is clean. If it is jammed, dredge it with 2mm diameter's needle (Picture 2).
- * If the lid lock doesn't move freely, you can clean it and place around it. (Picture 3)
- * No matter which pressure cooker you use, the total capacity of food should not be filled more than 3/4 of the pot (Picture 4), while cooking rice it should not be filled over 2/3 (Picture 5) and the food which supposed to extend, such as porridge should not be more



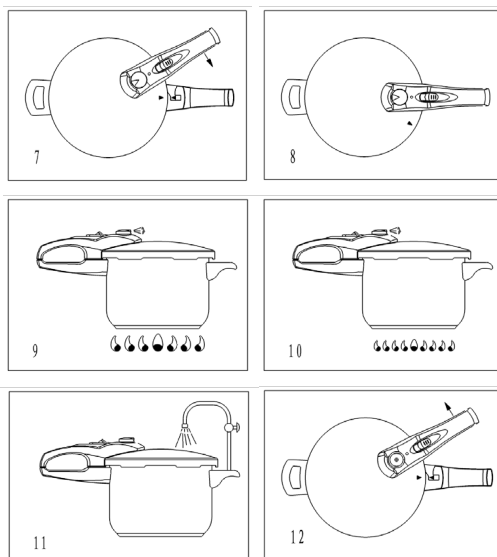
Than ½ full. (Picture 6)

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

* Place the pressure cooker on the heating Source such as kitchen hob. When there is steady steam exhausted from the exhaust pipe, buckle the pressure-control valve on the exhaust pipe, then over pressure plug rises when steam exhaust escapes from pressure control valve (Picture 9). Turn down the heat energy (Picture 10) and let the little steam exhausting, with the reference of "Cooking Time", until food cooked.

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

1. Cool it naturally in normal temperature.
2. Cold water force it to cool (Picture 11) Take off the pressure-control before opening the lid, make sure the exhaust pipe is not exhausting. Meanwhile, over pressure plug drop, move the regulator of lid hand to front end, move the lid hand in the counter-clockwise direction till it aligns to two triangles (Picture 12), then the lid can be opened.



7. MAINTENANCE AND CLEANING:

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

8. PROBLEMS AND SOLUTION:

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

9. COOKING TIME REFERENCE FOR SAFE USE

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

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



10. PRECAUTIONS:

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

11. REPLACEMENT PARTS

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

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

- 1.  AVIS IMPORTANT :**
 - **Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.**
 - **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre site Internet www.sogo.es.**
 - **Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**
- 2.  Consignes de sécurité pour l'utilisateur**

GENERAL
PRECAUTIONS

Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Toutes les pièces de l'autocuiseur doivent provenir de cet autocuiseur.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
- Si vous constatez un phénomène anormal lors de l'utilisation de l'autocuiseur ou si le dispositif de sécurité ne fonctionne pas normalement, vous devez cesser de l'utiliser immédiatement et l'envoyer à notre centre de service agréé pour qu'il l'examine et le répare. N'essayez pas de le réparer vous-même.



Restrictions concernant l'utilisation avec les enfants et les personnes âgées

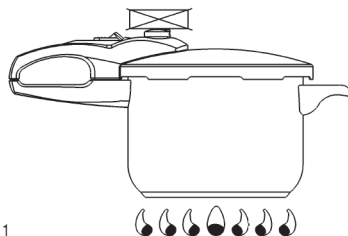
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de l'autocuiseur est interdite aux enfants.

- Surveillez l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé, en particulier à l'endroit ou au moment où les enfants s'en approchent.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne touchez pas immédiatement la surface chaude. Utilisez la poignée et le régulateur.
- Ne pas appuyer sur la soupape de contrôle de la pression et ne pas utiliser d'autres personnes pour la remplacer. (Image 1)

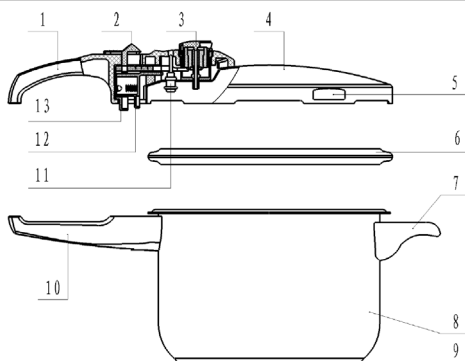


- ne pas placer l'autocuiseur sur la table de cuisson lorsqu'il est vide. Ne l'utilisez pas pour la friture.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles prévues.
- L'autocuiseur doit être chauffé sur un feu stable.
- Vous devez être très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. ou plein de liquide chaud.
- Ne laissez pas la fenêtre de décompression et la soupape de contrôle de la pression pointer vers une personne. direction.
- Vous ne pouvez ouvrir l'autocuiseur que lorsqu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Ne le forcez pas à s'ouvrir.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si le tuyau d'échappement et le filtre anti-colmatage sont bloqués.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Veillez à fermer correctement l'appareil avant de l'utiliser. Veillez suivre les «Instructions d'utilisation»
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui ont tendance à se dilater pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de 1/2. Un remplissage excessif risque d'obstruer le tuyau d'évacuation et de provoquer une surpression. Voir «Instructions pour la préparation des aliments».
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, écumer et cracher, et obstruer le dispositif d'évacuation de la pression (évent de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.

- Toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués avant l'utilisation.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été éliminée. a été libéré. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que le cuiseur est en panne. est encore sous pression, ne le forcez pas à s'ouvrir. Toute pression dans le cuiseur peut être dangereuse.
- Lorsque l'unité arrive à une pression normale, réduisez le chauffage, afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.

3. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poignée du couvercle
2. Régulateur
3. Vanne de régulation de pression à deux niveaux
4. Couvercle
5. Fenêtre de décompression
6. Joint d'étanchéité
7. Poignée latérale du pot
8. Marmite
9. Base du sandwich
10. Poignée principale du pot
11. Verrouillage du couvercle et bouchon de surpression
12. Coulisseau intérieur
13. Coulisseau extérieur



4. PARAMÈTRES TECHNIQUES DU PRODUIT

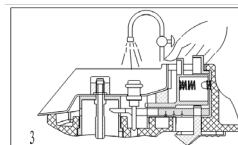
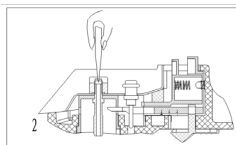
1. El producto está hecho de acero inoxidable 18/10 de alta calidad. La base sándwich de tres niveles. Le produit est fabriqué en acier inoxydable 18/10 de haute qualité. La base sandwich à trois niveaux le rend plus durable, avec un chauffage uniforme et permet d'économiser de l'énergie et du temps. Il convient aux plaques à induction, aux surfaces électriques et aux autres cuisinières à gaz.
2. Le joint est fabriqué en caoutchouc de silicone et présente une bonne étanchéité à l'air. Il est non toxique et insipide, sûr et durable. Il permet d'ouvrir et de fermer facilement le couvercle de l'autocuiseur.

5. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

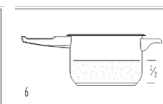
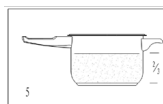
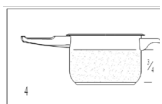
- **Valve de contrôle de la pression à deux niveaux** : Premièrement, vous pouvez choisir 60kpa ou 90kpa pour réguler la pression à l'aide du régulateur. Deuxièmement, la pression peut être ramenée à "0" avant l'ouverture pour garantir la sécurité. Troisièmement, la valve de contrôle de la pression peut être facilement retirée et nettoyée.
- **Verrouillage du couvercle et bouchon de surpression** : si le couvercle n'est pas complètement fermé, la pression interne de l'autocuiseur ne montera pas jusqu'à 5 Kpa. Si la pression dépasse 5 Kpa, le couvercle et la cocotte sont bloqués ensemble. Si la pression est supérieure à la pression de fonctionnement du bouchon de surpression, celui-ci s'ouvrira automatiquement pour relâcher la pression.
- **Fenêtre de décompression** : Si la pression est supérieure à la pression d'échappement du joint, le joint sera poussé et la pression chutera rapidement.
- **Régulateur à couvercle ouvert** : Se déplaçant avec le verrouillage du couvercle et le bouchon de surpression, il permet d'éviter efficacement les accidents. Lorsque le couvercle n'est pas complètement fermé, le régulateur et le curseur intérieur empêchent le bouchon de surpression de monter. Au contraire, s'il y a de la pression dans la casserole, le bouchon de surpression ne tombera pas. Empêcher le régulateur et la glissière extérieure de bouger afin que le couvercle ne puisse pas s'ouvrir.

6. MODE DE FONCTIONNEMENT

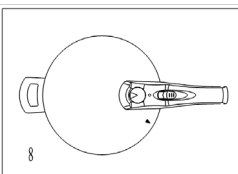
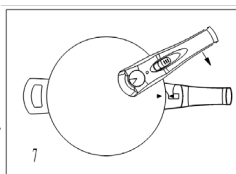
* Pour la première utilisation, veuillez nettoyer l'autocuiseur avec un détergent liquide, le laver soigneusement et le sécher. Assurez-vous que l'orifice du tuyau d'échappement est propre. S'il est bloqué, draguez-le avec une aiguille de 2 mm de diamètre (image 2).



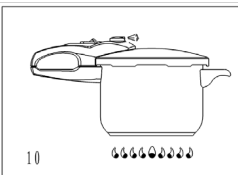
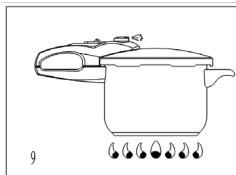
* Si le verrou du couvercle ne bouge pas librement, vous pouvez le nettoyer et le placer autour. (Image 3)



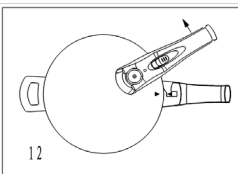
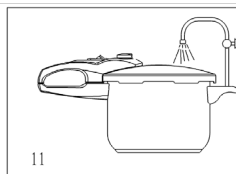
* Quel que soit l'autocuiseur utilisé, la capacité totale des aliments ne doit pas être remplie à plus de 3/4 de la marmite (photo 4), pendant la cuisson du riz, elle ne doit pas être remplie à plus de 2/3 (photo 5) et les aliments qui sont censés s'étendre, tels que le porridge, ne doivent pas être remplis à plus de 1/2 litre. (Photo 6)



* Lors de la fermeture du couvercle, alignez la marque du triangle du couvercle avec la marque de la poignée de la casserole, tenez la poignée de la casserole avec votre main gauche et déplacez la poignée du couvercle à plat avec votre main droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle se déplace au-dessus de la poignée de la casserole, ce qui indique que le couvercle est complètement fermé. (Image 7 et Image 8)



* Placer l'autocuiseur sur une source de chaleur telle que la plaque de cuisson de la cuisine. Lorsque la vapeur s'échappe régulièrement du tuyau d'échappement, boucler l'autocuiseur. la soupape de contrôle de la pression sur le tuyau d'échappement, puis le bouchon de surpression s'élève lorsque la vapeur d'échappement s'échappe du contrôle de la pression (Image 9). Réduisez l'énergie calorifique (image 10) et laissez la vapeur s'échapper, en vous référant au "temps de cuisson", jusqu'à ce que les aliments soient cuits.



* Avant d'ouvrir le couvercle, il faut éteindre le feu ou la source de chaleur ou éloigner l'autocuiseur de la source de chaleur, en utilisant les moyens de refroidissement suivants :

1. Refroidir naturellement à température normale.
 2. Enlever le régulateur de pression avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que le tuyau d'échappement ne s'échappe pas. Pendant ce temps, le bouchon de surpression chute, déplacez le régulateur du couvercle vers l'avant, déplacez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'aligne sur le bouchon de surpression.
- deux triangles (photo 12), puis le couvercle peut être ouvert.

7. L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE :

1. Nettoyez l'autocuiseur avec le détergent après la cuisson.
2. Gardez-le au sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
3. Ne grattez pas l'autocuiseur avec des objets durs tels qu'un produit à récurer le métal ou un produit similaire.
4. Nettoyez le joint avant et après chaque utilisation. Enlevez la saleté et l'huile et gardez-le sec. Placez le couvercle dans la bonne position.
5. Nettoyez soigneusement la valve de contrôle de pression après chaque utilisation. Si le tuyau

d'échappement est bloqué, nettoyez-le soigneusement (photo 2).

6. Nettoyer fréquemment le bouchon de surpression. Tenir la glissière intérieure pour relever la tête, placer le couvercle à l'opposé, pour observer si le bouchon de surpression se déplace librement, laver le reste lorsque le trou du bouchon est sorti. (Image 3)

8. PROBLÈMES ET SOLUTIONS :

1. Lors du chauffage, si le bouchon de surpression ne se lève pas ou semble bloqué, nettoyez l'orifice du bouchon.
2. Si le joint n'est pas mis en place correctement ou s'il vieillit, remettez-le en place, nettoyez-le ou changez-le.
3. Si le régulateur n'est pas en butée, nettoyez-le ou aidez-le avec la main.
4. Si la température n'est pas assez élevée lors du chauffage, augmentez le feu ou éliminez les parties brûlées à l'intérieur de la marmite.
5. Si la substance brûlée au fond de la casserole est dure, versez de l'eau chaude dans l'autocuiseur pour la ramollir, puis nettoyez-la. N'utilisez pas d'objets durs tels que des éponges métalliques, car vous risqueriez d'endommager l'autocuiseur.
6. Après une utilisation prolongée, une fuite du joint d'étanchéité se produit. Dans ce cas, vous devez le remplacer rapidement. La durée de vie suggérée d'un joint est de 400 heures, et il doit être fabriqué avec le même matériau et les mêmes pièces que ceux fournis par SOGO.

9. TEMPS DE CUISSON POUR UNE UTILISATION SÛRE

Niveau	Alimentation	Temps (Min.)
60	Riz	5
60	Choux	5
60	Chou-fleur	5
60	Poisson	5
60	Soupe à l'oignon	4~5
60	Soupe de tomates	4
60	Pâtes	6
60	Congee	20
60	Pommes de terre	6
90	Poulet	15
90	Mouton	20
90	Soja	20
90	Porc	20
90	Bœuf	20
90	Veau	15
90	Soupe de queue de bœuf	20~30
90	Haricot rouge	18~23
90	Soupe de haricots rouges	18~23

1. Le temps est calculé à partir du début de la libération normale de la vanne de régulation de pression.
2. Le temps de cuisson dépend du volume des aliments, des conditions météorologiques, de l'énergie thermique, etc. Le temps n'est indiqué qu'à titre de référence.
3. Le temps de cuisson est obtenu en fonction de la cuisson sur des cuisinières à gaz. Il peut varier si vous utilisez un autre type de source de chaleur.

10. PRÉCAUTIONS :

1. Chaque fois, avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez toujours que la soupape de fonctionnement est

- exempte de toute particule accumulée.
2. Pour une sécurité accrue et des résultats optimaux, le joint en caoutchouc doit être remplacé après environ 400 heures d'utilisation.
 3. Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez à chaque fois que les poignées, la poignée de la base, la poignée de support et la poignée du couvercle sont bien vissées. Si ce n'est pas le cas, serrez les vis des poignées à l'aide d'un tournevis.

11. PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les pièces de notre autocuiseur sont conçues indépendamment et spécialement pour ce produit par SOGO. NE PAS modifier les pièces ou les assembler d'une autre manière. Toutes les pièces utilisées doivent être celles de l'autocuiseur SOGO. Veuillez contacter votre revendeur habituel pour vous procurer des pièces pour cet autocuiseur ou contactez le centre de service agréé SOGO.

Le temps de cuisson dépend de l'appétit de chacun, du style de cuisson et des ingrédients.

1. AVISO IMPORTANTE:

- Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado do nosso sítio Web www.sogo.es.
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. Instruções de segurança para o utilizador

GENERAL
PRECAUTIONS

Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização inadequada ou de um manuseamento incorreto



Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Las peças da panela de pressão devem ser desta panela de pressão.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Se detetar um fenómeno anormal durante a utilização da panela de pressão ou se o dispositivo de segurança não funcionar normalmente, deve deixar de a utilizar imediatamente e enviá-la para o nosso centro de assistência autorizado para inspeção e reparação. Não tentar repará-la por si próprio.



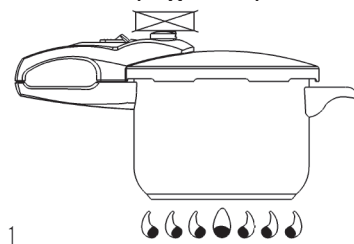
Restrições para utilização com crianças e idosos

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- As crianças estão proibidas de utilizar a panela de pressão.
- Manter a panela de pressão debaixo de olho quando estiver a ser utilizada, especialmente no local ou momento em que as crianças estão perto dela

⚠️ Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

- Não tocar imediatamente na superfície quente. Utilizar a pega e o regulador.
- Não pressionar a válvula de controlo da pressão nem utilizar outras pessoas para a substituir. (Figura 1)



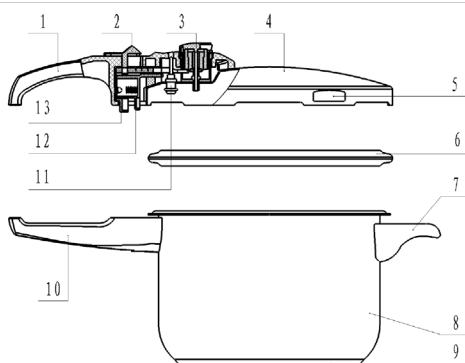
- não colocar a panela de pressão sobre a placa de cozinhar quando estiver vazia. Não a utilizar para fritar.
- Não utilizar a panela de pressão para outra utilização que não a prevista.
- A panela de pressão deve ser aquecida num fogo estável.
- Deve ter-se muito cuidado ao deslocar a panela de pressão que está sob pressão ou cheio de líquido quente.
- Não deixar que a janela de descompressão e a válvula de controlo da pressão apontem para uma pessoa direção.
- Só se pode abrir a panela de pressão quando não houver pressão no interior. Não forçar a abertura.
- Antes de utilizar, verifique sempre se o tubo de escape e o filtro anti-entupimento estão entupidos.
- Este aparelho cozinha sob pressão. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Certifique-se de que fecha corretamente o aparelho antes de o utilizar. Por favor, siga as “Instruções de utilização”
- Não encher o aparelho com mais de 2/3 da capacidade. Quando cozinhar alimentos que tendem a expandir-se durante a cozedura, como o arroz ou os legumes secos, não encha o aparelho mais de 1/2 vez. Um enchimento excessivo pode causar o risco de entupir o tubo de ventilação e desenvolver uma pressão excessiva. Ver “Instruções de preparação dos alimentos”.
- Tenha em atenção que determinados alimentos, como a compota de maçã, os arandos, a cevada, as papas de aveia ou outros cereais, as ervilhas partidas, a massa, o macarrão, o ruibarbo ou o esparguete podem fazer espuma e entupir o dispositivo de libertação de

pressão (saída de vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados na panela de pressão.

- Verificar sempre se os dispositivos de libertação de pressão não estão obstruídos antes da utilização.
- Não abrir a panela de pressão até que o aparelho tenha arrefecido e toda a pressão interna foi libertado. Se as pegas forem difíceis de separar, isso indica que a panela ainda está pressurizado • não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
- Quando a unidade chegar à pressão normal, reduzir o aquecimento, para que todo o líquido, que cria o vapor, não se evapore

3. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Pega da tampa
2. Regulador
3. Válvula de controlo da pressão de dois níveis
4. Tampa
5. Janela de descompressão
6. Junta de vedação
7. Pega lateral da panela
8. Panela
9. Base Sanduíche
10. Pega principal da panela
11. Fecho da tampa e tampão de sobrepressão
12. Corrediça interior
13. Corrediça exterior



4. PARÂMETROS TÉCNICOS DO PRODUTO

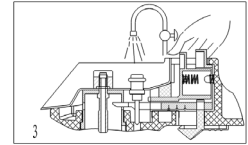
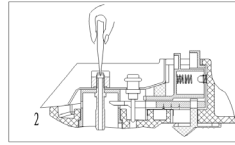
1. O produto é feito de aço inoxidável 18/10 de alta qualidade. A base em sanduíche de três níveis torna-o mais durável, com aquecimento uniforme e poupa energia e tempo. É adequado para placas de indução, superfícies eléctricas e outros fogões a gás.
2. A junta é feita de borracha de silicone e tem boa estanquidade ao ar. Não é tóxica e não tem sabor, é segura e duradoura. Ajuda a abrir e a fechar facilmente a tampa da panela de pressão.

5. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

- **Válvula de controlo de pressão de dois níveis:** Primeiro, pode escolher 60kpa ou 90kpa para regular a pressão utilizando o regulador. Em segundo lugar, a pressão pode ser libertada para "0" antes da abertura para garantir a segurança. Em terceiro lugar, a válvula de controlo da pressão pode ser facilmente removida e limpa.
- **Bloqueio da tampa e tampão de sobrepressão:** Se a tampa não estiver completamente fechada, a pressão interna da panela de pressão não aumentará até 5 Kpa. Se a pressão subir mais de 5 Kpa, a tampa e a panela serão bloqueadas em conjunto. Se a pressão for superior à pressão de funcionamento do tampão de sobrepressão, este abre-se automaticamente para libertar a pressão.
- **Janela de descompressão:** Se a pressão for superior à pressão de escape da junta, a junta será empurrada e a pressão cairá rapidamente.
- **Regulador de tampa aberta:** A deslocação com bloqueio da tampa e tampão de sobrepressão evita eficazmente acidentes. Quando a tampa não está completamente fechada, o regulador e o cursor interior impedem que o tampão de sobrepressão suba. Pelo contrário, se houver pressão na panela, o tampão de sobrepressão não desce. Impedir que o regulador e o cursor exterior se desloquem para que a tampa não se possa abrir.

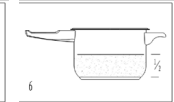
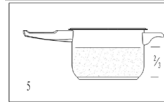
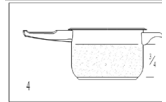
6. MODO DE FUNCIONAMENTO

* Na primeira utilização, limpar a panela de pressão com detergente líquido, lavar bem e secar. Verificar se o orifício do tubo de escape está limpo. Se estiver encravado, dragar com uma agulha de 2 mm de diâmetro (Figura 2).

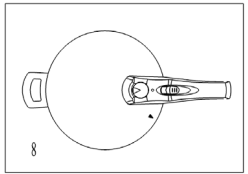
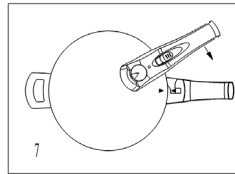


* Se o fecho da tampa não se mover livremente, pode limpá-lo e colocá-lo à volta. (Figura 3)

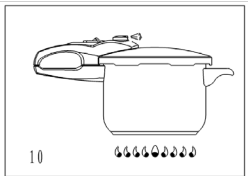
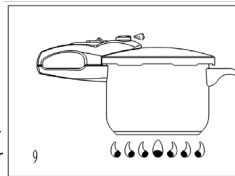
* Independentemente da panela de pressão que utilizar, a capacidade total dos alimentos não deve ser preenchida a mais de 3/4 da panela (Figura 4), enquanto se cozinha o arroz não deve ser preenchida a mais de 2/3 (Figura 5) e os alimentos que devem ser estendidos, como as papas, não devem ser preenchidos a mais de 1/2. (Figura 6)



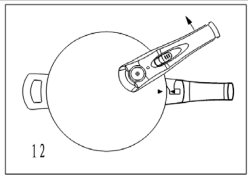
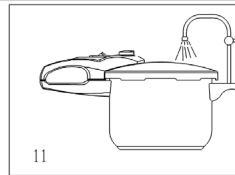
* Ao fechar a tampa, alinhe a marca do triângulo da tampa com a marca da pega da panela, segure a pega da panela com a mão esquerda e mova a pega da tampa com a mão direita no sentido dos ponteiros do relógio até que a pega da tampa se mova acima da pega da panela, o que indica que a tampa está completamente fechada. (Figura 7 e Figura 8)



* Colocar a panela de pressão na fonte de aquecimento, como a placa de cozinha. Quando o vapor sair do tubo de escape de forma constante, dobrar a válvula de controlo da pressão no tubo de escape, depois o tampão de sobrepressão sobe quando o vapor de escape sai do controlo da pressão válvula (Figura 9). Baixar a energia térmica (Figura 10) e deixar sair o pouco vapor, tendo como referência o "Tempo de Cozedura", até os alimentos estarem cozinhados.



* Antes de abrir a tampa, o fogo ou a fonte de calor deve ser desligado ou afastar a panela de pressão da fonte de calor, utilizando as seguintes formas de arrefecimento:



1. Arrefecer naturalmente à temperatura normal.

2. A água fria força o arrefecimento (Figura 11). Retire o controlo de pressão antes de abrir a tampa e certifique-se de que o tubo de escape não está a sair. Entretanto, se a pressão do bujão cair, deslocar o regulador da mão da tampa para a frente, deslocar a mão da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar alinhada com dois triângulos (Figura 12), depois a tampa pode ser aberta.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA:

1. Limpar a panela de pressão com o detergente após a cozedura.
2. Manter o aparelho seco quando não estiver a ser utilizado.
3. Não raspar a panela de pressão com objectos duros, tais como esfregões de metal ou similares.
4. Limpe a junta antes e depois de cada utilização. Remova a sujidade e o óleo e mantenha-a seca. Colocá-la na posição correcta da tampa.
5. Limpar cuidadosamente a válvula de controlo da pressão após cada utilização. Se o tubo de escape estiver encravado, drague-o bem. (Figura 2)
6. Limpar frequentemente o tampão de sobrepressão. Segure o cursor interior para levantar a cabeça, coloque a tampa do lado oposto, para observar se o tampão de sobrepressão se move livremente, lave o restante quando o orifício do tampão estiver fora. (Figura 3)

8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES:

1. Durante o aquecimento, se o bujão de sobrepessão não subir ou parecer bloqueado, limpe o orifício do bujão.
2. Se a junta não estiver corretamente colocada ou se estiver a envelhecer, corrigir, limpar ou substituir.
3. Se o regulador não estiver de costas para a extremidade, limpe-o ou ajude-o com a mão.
4. Se não estiver suficientemente quente durante o aquecimento, aumentar o lume ou eliminar as coisas queimadas no interior da panela.
5. Se a coisa queimada no fundo da panela for dura, deitar água quente na panela de pressão para amolecer e depois limpá-la. Não utilize utensílios duros, como esfregões de metal, ou danificará a panela.
6. Após uma utilização prolongada, pode ocorrer uma fuga da junta. Nesse caso, deve ser substituída imediatamente. A nossa sugestão de vida útil de uma junta é de 400 horas, e deve ser do mesmo material e peças que as fornecidas pela SOGO.

9. REFERÊNCIA DO TEMPO DE COZEDURA PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

Nível	Alimentação	Tempo (Min.)
60	Arroz	5
60	Couve	5
60	Couve-flor	5
60	Peixe	5
60	Sopa de cebola	4~5
60	Sopa de tomate	4
60	Massa	6
60	Congee	20
60	Batata	6
90	Galinha	15
90	Carne de carneiro	20
90	Soja	20
90	Carne de porco	20
90	Carne de vaca	20
90	Carne de vitela	15
90	Sopa de rabo de boi	20~30
90	Feijão frade	18~23
90	Sopa de feijão vermelho	18~23

1. O tempo é calculado a partir do início da libertação normal da válvula reguladora de pressão.
2. O tempo de cozedura é afetado pelo volume dos alimentos, pelo clima, pela energia térmica, etc. O tempo é apenas uma referência.
3. O tempo de cozedura é obtido de acordo com a cozedura em fogão a gás. Pode variar se utilizar outro tipo de fontes de calor.

10. PRECAUCIONES:

1. Antes de utilizar a panela de pressão, verificar sempre se a válvula de comando está limpa de partículas acumuladas.
2. Para maior segurança e melhores resultados, a junta de borracha deve ser substituída após uma utilização de cerca de 400 horas.
3. Antes de utilizar a panela de pressão, verifique sempre se as pegas, a pega da base, a pega de apoio e a pega da tampa estão bem aparafusadas. Caso contrário, aperte os parafusos das pegas com uma chave de fendas.

11. PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Todas as peças da nossa panela de pressão são concebidas de forma independente e especial para este produto pela SOGO. NÃO alterar qualquer peça ou montar as peças de qualquer outra forma. Todas as peças utilizadas devem ser as peças da nossa panela de pressão SOGO. Por favor, contacte o seu revendedor habitual para lhe fornecer peças para esta panela de pressão ou contacte o Centro de Assistência Autorizado SOGO.

O tempo de cozedura é decidido em função do apetite de cada pessoa, do estilo de cozedura e dos ingredientes

1. **WICHTIGER HINWEIS:**

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- **Dieses Handbuch kann von unserer Website www.sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

2. **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL
PRECAUTIONS

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

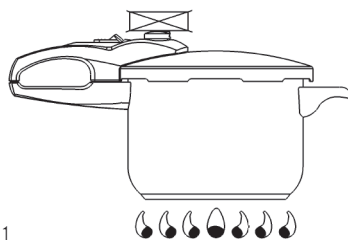
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Alle Teile des Schnellkochtopfes müssen diesem Schnellkochtopf entsprechen.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
- Wenn Sie bei der Verwendung des Schnellkochtopfs ein abnormales Phänomen feststellen oder die Sicherheitsvorrichtung nicht normal funktioniert, sollten Sie den Schnellkochtopf sofort außer Betrieb nehmen und ihn zur Überprüfung und Reparatur an unser autorisiertes Servicezentrum schicken. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Beschränkungen für die Verwendung bei Kindern und älteren Menschen

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern ist die Benutzung des Schnellkochtopfes untersagt.
- Behalten Sie den Schnellkochtopf im Auge, wenn er in Betrieb ist, insbesondere wenn sich Kinder in der Nähe befinden.

! Bei der Verwendung des Geräts zu beachtende Hinweise

- Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht sofort. Benutzen Sie den Griff und den Regler.
- Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil nicht herunter und verwenden Sie keine anderen Mittel, um es zu ersetzen. (Bild1)
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf das Kochfeld, wenn er leer ist. Verwenden Sie ihn nicht zum Braten.



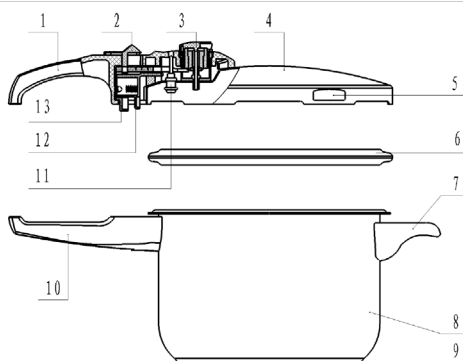
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Der Schnellkochtopf sollte auf einem stabilen Feuer erhitzt werden.
- Sie sollten sehr vorsichtig sein, wenn Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf bewegen, oder voll mit heißer Flüssigkeit.
- Das Dekompressionsfenster und das Druckbegrenzungsventil dürfen nicht auf eine Person gerichtet sein. Richtung.
- Sie können den Schnellkochtopf nur öffnen, wenn im Inneren kein Druck mehr vorhanden ist. Öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt.
- Prüfen Sie vor der Verwendung immer, ob das Auspuffrohr und der verstopfungssichere Filter verstopft sind.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungsgefahr führen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig geschlossen ist. Bitte beachten Sie die „Betriebsanleitung“.
- Füllen Sie das Gerät nicht mehr als 2/3 voll. Beim Garen von Lebensmitteln, die sich beim Garen ausdehnen, wie z. B. Reis oder Trockengemüse, das Gerät nicht mehr als 1/2 voll füllen. Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Entlüftungsrohr verstopft und ein Überdruck entsteht. Siehe „Anweisungen für die Zubereitung von Lebensmitteln“.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preisel-

beeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und die Druckentlastungsvorrichtung (Dampfablass) verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten nicht in einem Schnellkochtopf gekocht werden.

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch immer, dass die Druckentlastungsvorrichtungen nicht verstopft sind.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor das Gerät abgekühlt ist und der gesamte Innendruck gelöst wurde. Wenn sich die Griffe nur schwer auseinanderdrücken lassen, deutet dies darauf hin, dass der Herd noch unter Druck steht
- öffnen Sie ihn nicht gewaltsam. Jeder Druck im Kocher kann gefährlich sein.
- Wenn das Gerät bei normalem Druck angekommen ist, drehen Sie die Heizung herunter, damit die gesamte Flüssigkeit, die den Dampf erzeugt, nicht verdampft.

3. TEILEBESCHREIBUNG

1. Griff des Deckels
2. Regler
3. Zweistufiges Druckbegrenzungsventil
4. Deckel
5. Fenster Dekomprimierung
6. Dichtung
7. Topf-Seitengriff
8. Topf
9. Sandwich-Basis
10. Hauptgriff des Topfes
11. Deckelverschluss & Überdruckstopfen
12. Schieberegler innen
13. Schieberegler außen



4. DIE TECHNISCHEN PARAMETER DES PRODUKTS

1. Das Produkt ist aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt. Der dreistufige Sandwichboden macht es haltbarer, mit gleichmäßiger Erwärmung und spart Energie und Zeit. Es ist geeignet für Induktionskochfelder, elektrische Oberfläche und andere Gasherde.
2. Die Dichtung ist aus Silikonkautschuk und hat eine gute Luftdichtheit. Es ist ungiftig und geschmacksneutral, sicher und langlebig. Es hilft, leicht zu öffnen und schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes.

5. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

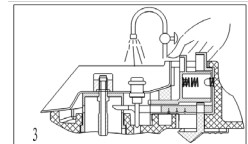
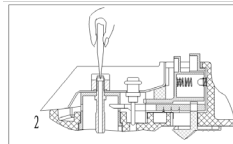
- **Zweistufiges Druckregelungsventil:** Erstens können Sie zwischen 60kpa und 90kpa wählen, um den Druck über den Regler zu regulieren. Zweitens kann der Druck vor dem Öffnen auf "0" abgelassen werden, um die Sicherheit zu gewährleisten. Drittens kann das Druckregelventil leicht entfernt und gereinigt werden.
- **Deckelverriegelung & Überdruckstopfen:** Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, kann

der Innendruck des Schnellkochtopfes bis zu 5 Kpa nicht ansteigen. Steigt der Druck auf mehr als 5 kPa, werden Deckel und Topf zusammen verriegelt. Wenn der Druck höher ist als der Arbeitsdruck des Überdruckstopfens, öffnet sich dieser automatisch, um den Druck abzulassen.

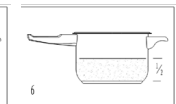
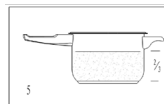
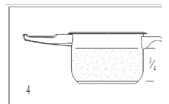
- **Dekompressionsfenster:** Wenn der Druck höher ist als der Auslassdruck der Dichtung, wird die Dichtung gedrückt und der Druck fällt schnell ab.
- **Regler mit offenem Deckel:** Die Bewegung mit Deckelverriegelung und Überdruckstopfen vermeidet effektiv Unfälle. Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, verhindern der Regler und der Innenschieber, dass der Überdruckstopfen ansteigt. Im Gegenteil, wenn es Druck im Topf gibt, wird der Überdruckstopfen nicht fallen. Verhindern Sie, dass sich der Regler und der äußere Schieber bewegen, damit sich der Deckel nicht öffnen kann.

6. BETRIEBSART

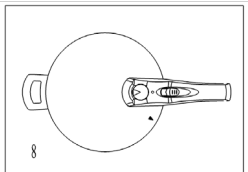
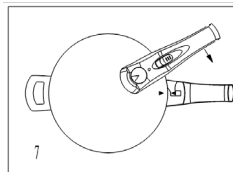
* Bei der ersten Verwendung reinigen Sie den Schnellkochtopf bitte mit einem flüssigen Reinigungsmittel, waschen ihn gründlich und trocknen ihn ab. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftrohr sauber ist. Wenn es verstopft ist, stechen Sie es mit einer Nadel mit 2 mm Durchmesser aus (Bild 2).



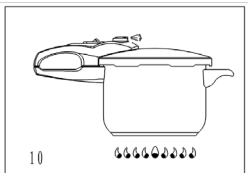
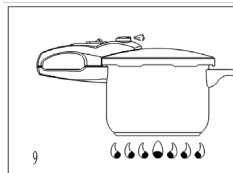
* Wenn sich der Deckelverschluss nicht frei bewegen lässt, können Sie ihn reinigen und um ihn herum anbringen. (Bild 3)



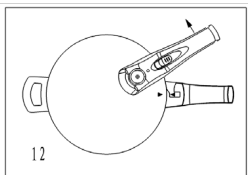
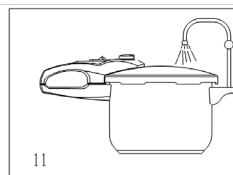
* Unabhängig davon, welchen Schnellkochtopf Sie verwenden, sollte das Gesamtfassungsvermögen der Lebensmittel nicht mehr als 3/4 des Topfes betragen (Abbildung 4), beim Kochen von Reis nicht mehr als 2/3 (Abbildung 5) und die Lebensmittel, die sich ausdehnen sollen, wie z. B. Brei, sollten nicht mehr als 1/2 gefüllt sein. (Bild 6)



* Richten Sie beim Schließen des Deckels die Dreiecksmarkierung des Deckels an der Markierung des Topfgriffs aus, halten Sie den Topfgriff mit der linken Hand fest und bewegen Sie den Deckelgriff mit der rechten Hand flach im Uhrzeigersinn, bis sich der Deckelgriff über dem Topfgriff bewegt, was anzeigt, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. (Abbildung 7 und Abbildung 8)



* Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Heizquelle, z. B. den Küchenherd. Wenn aus dem Auspuffrohr gleichmäßig Dampf austritt, schließen Sie den Deckel. Das Druckregelventil an der Abgasleitung, dann steigt der Überdruckstopfen, wenn der Abdampf aus dem Druckregler entweicht Ventil (Bild 9). Drehen Sie die Heizleistung herunter (Bild 10) und lassen Sie den kleinen Dampf ausströmen, mit dem Hinweis auf die "Garzeit", bis das Essen gar ist.



* Bevor Sie den Deckel öffnen, müssen Sie das Feuer oder die Wärmequelle ausschalten oder den Schnellkochtopf von der Wärmequelle wegbewegen, indem Sie folgende Möglichkeiten zum Abkühlen nutzen:

1. Kühlen Sie es bei normaler Temperatur ab.
2. Nehmen Sie den Druckregler ab, bevor Sie den Deckel öffnen, und vergewissern Sie sich, dass das Abluftrohr nicht ausläuft. In der Zwischenzeit, wenn die Druckschraube abfällt, bewegen Sie den Regler der Deckelhand nach vorne, bewegen Sie die Deckelhand gegen den Uhrzeigersinn, bis sie mit dem Deckel übereinstimmt. zwei Dreiecke (Bild 12), dann kann der Deckel geöffnet werden.

7. WARTUNG UND REINIGUNG:

1. Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach dem Kochen mit dem Reinigungsmittel.
2. Halten Sie es trocken, wenn es nicht benutzt wird.
3. Kratzen Sie den Schnellkochtopf nicht mit harten Gegenständen wie Metallschleifmittel oder ähnlichem.
4. Reinigen Sie die Dichtung vor und nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie Schmutz und Öl und halten Sie sie trocken. Bringen Sie den Deckel in der richtigen Position an.
5. Reinigen Sie das Druckbegrenzungsventil nach jedem Gebrauch sorgfältig. Wenn das Auspuffrohr eingeklemmt ist, spülen Sie es gründlich aus (Bild 2).
6. Reinigen Sie den Überdruckstopfen regelmäßig. Halten Sie den Innenschieber fest, um den Kopf aufzurichten, legen Sie den Deckel gegenüber, um zu beobachten, ob sich der Überdruckstopfen frei bewegt, waschen Sie den Rest, wenn das Stopfenloch heraus ist. (Bild 3)

8. PROBLEME UND LÖSUNGEN:

1. Wenn der Überdruckstopfen beim Aufheizen nicht aufgeht oder verschlossen aussieht, reinigen Sie bitte das Stopfenloch.
2. Wenn die Dichtung nicht richtig eingesetzt ist oder wenn sie gealtert ist, setzen Sie sie richtig ein, reinigen Sie sie oder wechseln Sie sie aus.
3. Wenn der Regler nicht bis zum Ende durchgedrückt ist, reinigen Sie ihn oder helfen Sie ihm mit der Hand.
4. Wenn es beim Erhitzen nicht heiß genug ist, drehen Sie das Feuer höher oder entfernen Sie die verbrannten Teile im Topf.
5. Wenn das verbrannte Teil im Topfboden hart ist, füllen Sie heißes Wasser in den Schnellkochtopf, damit es weich wird, und reinigen Sie es. Verwenden Sie keine harten Gegenstände, wie z. B. Metallspachtel, da Sie sonst den Topf beschädigen.
6. Nach längerem Gebrauch kann die Dichtung undicht werden. In einem solchen Fall sollten Sie die Dichtung umgehend austauschen. Die von uns empfohlene Lebensdauer einer Dichtung beträgt 400 Stunden, und sie muss aus demselben Material und mit denselben Teilen wie von SOGO geliefert sein.

9. HINWEIS AUF DIE KOCHZEIT FÜR EINE SICHERE VERWENDUNG

Ebene	Lebensmittel	Zeit (Min.)
60	Reis	5
60	Kraut	5
60	Blumenkohl	5
60	Fisch	5
60	Zwiebelsuppe	4~5
60	Tomatensuppe	4
60	Nudeln	6
60	Congee	20
60	Kartoffel	6
90	Huhn	15
90	Hammelfleisch	20
90	Sojabohnen	20
90	Schweinefleisch	20
90	Rindfleisch	20
90	Kalbfleisch	15
90	Ochsenschwanzsuppe	20~30
90	Stangenbohne	18~23
90	Rote Bohnensuppe	18~23

1. Die Zeit wird ab dem Beginn der normalen Freigabe des Druckregelventils berechnet.

2. Die Garzeit hängt von der Menge der Lebensmittel, dem Wetter, der Wärmeenergie usw. ab. Die Zeit ist nur ein Richtwert.
3. Die angegebene Garzeit bezieht sich auf das Garen auf Gasherden. Sie kann abweichen, wenn Sie eine andere Art von Wärmequelle verwenden.

10. VORSICHTSMASSNAHMEN:

1. Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes, dass das Bedienungsventil frei von Ablagerungen ist.
2. Um die Sicherheit zu erhöhen und beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Gummidichtung nach ca. 400 Betriebsstunden ausgetauscht werden.
3. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes, ob die Griffe, der Bodengriff, der Stützgriff und der Deckelgriff fest verschraubt sind. Ist dies nicht der Fall, ziehen Sie die Schrauben der Griffe mit einem Schraubendreher fest.

11. AUSTAUSCHTEILE

Alle Teile unseres Schnellkochtopfes wurden von SOGO unabhängig und speziell für dieses Produkt entwickelt. Ändern Sie KEINE Teile und bauen Sie die Teile nicht auf andere Weise zusammen. Alle verwendeten Teile müssen unsere SOGO Schnellkochtopfteile sein. Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, um Ersatzteile für diesen Schnellkochtopf zu erhalten, oder an das autorisierte SOGO-Servicezentrum. Die Kochzeit richtet sich nach dem Appetit, dem Kochstil und den Zutaten.

1. **AVVISO IMPORTANTE::**

- Leggere sempre attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito web www.sogo.es.
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL
PRECAUTIONS

Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.



Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Tutte le parti della pentola a pressione devono essere di questa pentola a pressione.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- Se si riscontra un fenomeno anomalo durante l'uso della pentola a pressione o se il dispositivo di sicurezza non funziona normalmente, è necessario interromperne immediatamente l'uso e inviarla al nostro centro di assistenza autorizzato per il controllo e la riparazione. Non tentare di ripararla da soli.



Restrizioni per l'uso con bambini e anziani

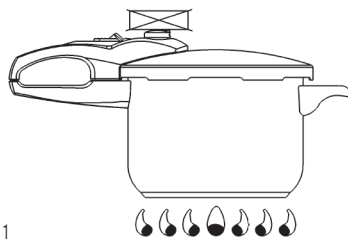
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con

l'apparecchio.

- L'uso della pentola a pressione è vietato ai bambini.
- Tenere d'occhio la pentola a pressione durante l'uso, soprattutto quando i bambini si trovano nelle vicinanze.

Istruzioni da seguire per l'utilizzo del dispositivo

- Non toccare subito la superficie calda. Utilizzare l'impugnatura e il regolatore.
- Non premere la valvola di regolazione della pressione e non sostituirla con altre. (Immagine1)



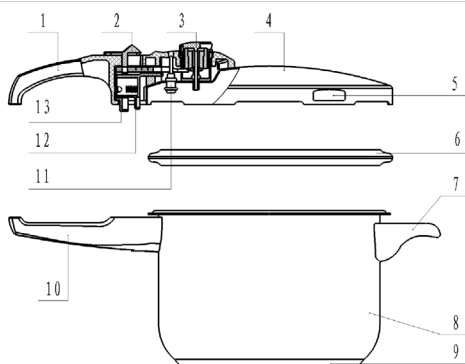
- Non collocare la pentola a pressione sul piano di cottura quando è vuota. Non utilizzarla per friggere.
- Non utilizzare la pentola a pressione per usi diversi da quelli previsti.
- La pentola a pressione deve essere riscaldata su un fuoco stabile.
- È necessario prestare molta attenzione quando si sposta la pentola a pressione che è sotto pressione o pieno di liquido caldo.
- Non lasciare che la finestra di decompressione e la valvola di controllo della pressione siano rivolte verso una persona. direzione.
- È possibile aprire la pentola a pressione solo quando non c'è pressione all'interno. Non forzare l'apertura.
- Prima dell'uso, verificare sempre se il tubo di scarico e il filtro anti-intasamento sono bloccati.
- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio può provocare scottature. Assicurarsi di chiudere correttamente l'apparecchio prima dell'uso. Seguire le "Istruzioni per l'uso".
- Non riempire l'apparecchio oltre i 2/3. Quando si cucinano alimenti che tendono a dilatarsi durante la cottura, come il riso o le verdure secche, non riempire l'unità oltre la metà. Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasare il tubo di sfiato e di sviluppare una pressione eccessiva. Vedere "Istruzioni per la preparazione degli alimenti".
- Tenete presente che alcuni alimenti, come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezza-

ti, le tagliatelle, i maccheroni, il rabarbaro o gli spaghetti, possono formare schiuma, schiumare, schizzare e ostruire il dispositivo di rilascio della pressione (sfiato del vapore). Questi alimenti non devono essere cucinati nella pentola a pressione.

- Prima dell'uso, verificare sempre che i dispositivi di rilascio della pressione non siano ostruiti.
- Non aprire la pentola a pressione finché l'apparecchio non si è raffreddato e la pressione interna non si è esaurita. È stato rilasciato. Se i manici sono difficili da spingere, significa che la pentola è stata rilasciata. È ancora sotto pressione, non forzare l'apertura. La pressione nella pentola può essere pericolosa.
- Quando l'unità arriva alla pressione normale, abbassare il riscaldamento, in modo che tutto il liquido, che crea il vapore, non evapori.

3. DESCRIZIONE DELLE PARTI

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



4. PARAMETRI TECNICI DEL PRODOTTO

1. Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità. La base a sandwich a tre livelli lo rende più resistente, con un riscaldamento uniforme e un risparmio di energia e tempo. È adatto per piani di cottura a induzione, piani elettrici e altri fornelli a gas.
2. La guarnizione è realizzata in gomma silconica e ha una buona tenuta all'aria. È atossica e insapore, sicura e resistente. Aiuta ad aprire e chiudere facilmente il coperchio della pentola a pressione.

5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

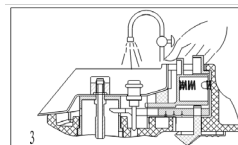
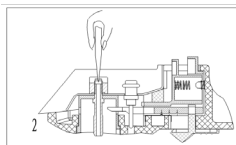
- **Valvola di regolazione della pressione a due livelli:** In primo luogo, è possibile scegliere 60kpa o 90kpa per regolare la pressione utilizzando il regolatore. In secondo luogo, la pressione può essere portata a "0" prima dell'apertura per garantire la sicurezza. In terzo luogo, la valvola di controllo della pressione può essere facilmente rimossa e pulita.
- **Blocco del coperchio e tappo di sovrappressione:** se il coperchio non è completamente chiuso, la pressione interna della pentola a pressione non aumenta fino a 5 Kpa. Se la pressione supera i 5 Kpa, il coperchio e la pentola vengono bloccati insieme. Se la pressione supera la pressione di esercizio del tappo di sovrappressione, questo si aprirà automaticamente per scaricare la pressione.
- **Finestra di decompressione:** Se la pressione è superiore alla pressione di scarico della guarnizione,

la guarnizione viene spinta e la pressione diminuisce rapidamente.

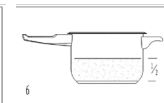
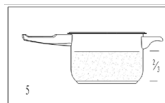
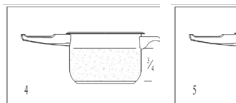
- **Regolatore a coperchio aperto:** Grazie al blocco del coperchio e al tappo di sovrappressione, evita efficacemente gli incidenti. Quando il coperchio non è completamente chiuso, il regolatore e il cursore interno impediscono al tappo di sovrappressione di salire. Al contrario, se la pentola è in pressione, il tappo di sovrappressione non scende. Impedire al regolatore e al cursore esterno di muoversi in modo che il coperchio non possa aprirsi.

6. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

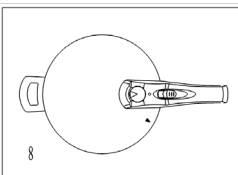
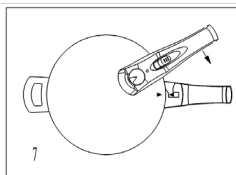
- * Per il primo utilizzo, pulire la pentola a pressione con un detergente liquido, lavarla accuratamente e asciugarla. Assicurarsi che il foro del tubo di scarico sia pulito. Se è incastrato, pulirlo con un ago di 2 mm di diametro (figura 2).



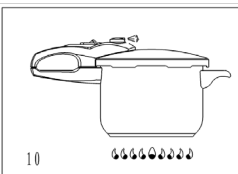
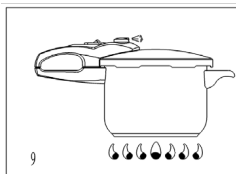
- * Se il blocco del coperchio non si muove liberamente, è possibile pulirlo e posizionarlo intorno ad esso. (Immagine 3)



- * Indipendentemente dalla pentola a pressione utilizzata, la capacità totale degli alimenti non deve essere riempita per più di 3/4 della pentola (Figura 4), mentre la cottura del riso non deve essere riempita per più di 2/3 (Figura 5) e gli alimenti che dovrebbero estendersi, come il porridge, non devono essere riempiti per più di 1/2 (Figura 6).

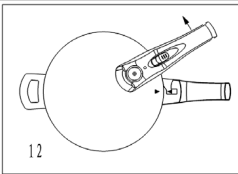
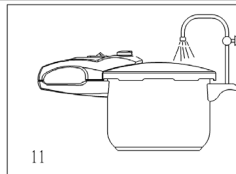


- * Durante la chiusura del coperchio, allineare il segno del triangolo del coperchio con il segno del manico della pentola, tenere il manico della pentola con la mano sinistra e muovere il manico del coperchio con la mano destra in senso orario fino a quando il manico del coperchio si sposta sopra il manico della pentola, il che indica che il coperchio è completamente chiuso. (Figura 7 e Figura 8)



- * Posizionare la pentola a pressione sulla fonte di riscaldamento, ad esempio il piano cottura della cucina. Quando il vapore che fuoriesce dal tubo di scarico è costante, chiudere la pentola.

la valvola di controllo della pressione sul tubo di scarico, quindi il tappo di sovrappressione si alza quando il vapore di scarico fuoriesce dal controllo della pressione. (Figura 9). Abbassare l'energia termica (Figura 10) e far fuoriuscire il vapore, tenendo conto del "Tempo di cottura", fino a quando il cibo è cotto.



- * Prima di aprire il coperchio, spegnere il fuoco o la fonte di calore o allontanare la pentola a pressione dalla fonte di calore, utilizzando le seguenti modalità di raffreddamento:

1. Raffreddare naturalmente a temperatura normale.
2. Togliere il regolatore di pressione prima di aprire il coperchio, assicurarsi che il tubo di scarico non sia in uscita. Nel frattempo, in caso di caduta del tappo di pressione, spostare il regolatore della mano del coperchio verso l'estremità anteriore, muovere la mano del coperchio in senso antiorario fino ad allinearla a due triangoli (Figura 12), quindi il coperchio può essere aperto.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA:

1. Pulire la pentola a pressione con il detergente dopo la cottura.
2. Quando non viene utilizzato, tenerlo all'asciutto.
3. Non raschiare la pentola a pressione con oggetti duri, come ad esempio un detergente per

metalli o simili.

4. Pulire la guarnizione prima e dopo ogni utilizzo. Rimuovere lo sporco e l'olio e tenerla asciutta. Posizionare il coperchio nella giusta posizione.
5. Pulire accuratamente la valvola di controllo della pressione dopo ogni utilizzo. Se il tubo di scarico è incastrato, pulirlo accuratamente. (Figura 2)
6. Pulire frequentemente la spina di sovrappressione. Tenere il cursore interno per sollevare la testa, mettere il coperchio di fronte, per osservare se la spina di sovrappressione si muove liberamente, lavare il resto quando il foro della spina è fuori. (Figura 3)

8. PROBLEMI E SOLUZIONI:

1. Se durante il riscaldamento il tappo di sovrappressione non si alza o sembra bloccato, pulire il foro del tappo.
2. Se la guarnizione non è inserita correttamente o se è invecchiata, sistemarla, pulirla o sostituirla.
3. Se il regolatore non è in posizione verticale, pulirlo o aiutarlo con la mano.
4. Se non è abbastanza caldo durante il riscaldamento, alzare il fuoco o eliminare gli elementi bruciati all'interno della pentola.
5. Se l'elemento bruciato all'interno del fondo della pentola è duro, riempire la pentola a pressione di acqua calda per renderlo morbido e poi pulirlo. Non utilizzare oggetti duri come spatole metalliche, altrimenti si danneggia la pentola.
6. Dopo un uso prolungato, la guarnizione può perdere. In tal caso, è necessario sostituirla tempestivamente. La durata consigliata di una guarnizione è di 400 ore e deve essere dello stesso materiale e delle stesse parti fornite da SOGO.

9. TEMPO DI COTTURA DI RIFERIMENTO PER UN UTILIZZO SICURO

Livello	Cibo	Tempo (Min.)
60	Il riso	5
60	Cavolo	5
60	Cavolfiore	5
60	Pesce	5
60	Zuppa di cipolle	4~5
60	Zuppa di pomodoro	4
60	Pasta	6
60	Congee	20
60	Patata	6
90	Pollo	15
90	Montone	20
90	Soia	20
90	Maiale	20
90	Manzo	20
90	Vitello	15
90	Zuppa di coda di bue	20~30
90	Fagiolo Haricot	18~23
90	Zuppa di fagioli rossi	18~23

1. Il tempo viene calcolato a partire dall'inizio del rilascio normale della valvola di regolazione della pressione.
2. Il tempo di cottura è influenzato dal volume del cibo, dal tempo, dall'energia termica e così via. I tempi sono solo di riferimento.
3. Il tempo di cottura è ottenuto in base alla cottura su fornelli a gas. Può variare se si utilizzano altri tipi di fonti di calor



10. PRECAUZIONI:

1. Prima di utilizzare la pentola a pressione, verificare sempre che la valvola di esercizio sia pulita da eventuali particelle accumulate.
2. Per una maggiore sicurezza e per ottenere i migliori risultati, la guarnizione in gomma deve essere sostituita dopo un utilizzo di circa 400 ore.
3. Ogni volta, prima di utilizzare la pentola a pressione, controllare sempre che i manici, il manico della base, l'impugnatura di supporto e il manico del coperchio siano ben avvitati. In caso contrario, serrare le viti dei manici con un cacciavite.

11. PARTI DI RICAMBIO

Tutte le parti della nostra pentola a pressione sono state progettate da SOGO in modo indipendente e appositamente per questo prodotto. NON cambiare alcun pezzo o assemblare i pezzi in altro modo. Tutte le parti utilizzate devono essere quelle della nostra pentola a pressione SOGO. Rivolgersi al proprio punto vendita abituale per la fornitura di parti di ricambio per questa pentola a pressione o contattare il centro di assistenza autorizzato SOGO.

Il tempo di cottura dipende dall'appetito delle persone, dallo stile di cottura e dagli ingredienti.

-  DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**
 - Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.
 - Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
 - Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.
-  Bezpečnostní pokyny pro uživatele**

GENERAL
PRECAUTIONS

Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem.
- Příklad se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.

Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Všechny části tlakového hrnce musí být z tohoto tlakového hrnce.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.
- Pokud při používání tlakového hrnce zjistíte neobvyklý jev nebo bezpečnostní zařízení nefunguje normálně, měli byste jej okamžitě přestat používat a poslat jej do našeho autorizovaného servisního střediska ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se o opravu sami.

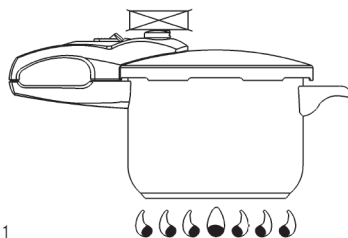
Omezení pro použití u dětí a starších osob

- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Dětem je používání tlakového hrnce zakázáno.

- Tlakový hrnec při používání hlídejte, zejména v době, kdy jsou v jeho blízkosti děti.

Pokyny, které je třeba dodržovat při používání zařízení

- Horkého povrchu se hned nedotýkejte. Používejte rukojeť a regulátor.
- Netlačte na regulační ventil tlaku a nepoužívejte místo něj jiné přístroje. (Obrázek 1)

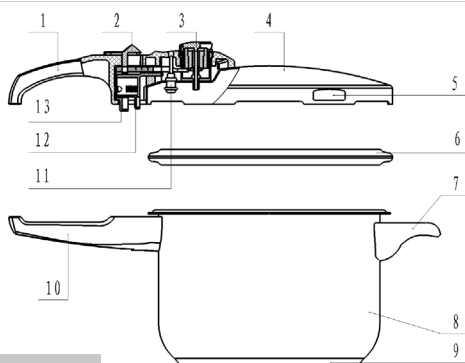


- nepokládejte tlakový hrnec na prázdnou varnou desku. Nepoužívejte jej ke smažení.
- Tlakový hrnec nepoužívejte k jinému než určenému účelu.
- Tlakový hrnec by se měl zahřívat na stabilním ohni.
- Při přenášení tlakového hrnce, který je pod tlakem, byste měli být velmi opatrní.
nebo plná horké tekutiny.
- Nenechávejte dekompresní okénko a regulační ventil směřovat k osobám.
směr.
- Tlakový hrnec můžete otevřít, až když v něm není žádný tlak. Neotvírejte jej násilím.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda není výfukové potrubí a filtr odolný proti ucpání ucpané.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k opaření. Před použitím se ujistěte, že je řádně uzavřen. Řiďte se „Návodem k obsluze“
- Přístroj nenaplňujte více než ze 2/3. Při vaření potravin, které mají tendenci se během vaření rozpínat, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte přístroj více než do 1/2. Nadměrné naplnění může způsobit riziko ucpání odvětrávacího potrubí a vznik nadměrného tlaku. Viz „Pokyny pro přípravu potravin“.
- Uvědomte si, že některé potraviny, jako je jablečná omáčka, brusinky, perlový ječmen, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, dělený hrách, nudle, makaróny, rebarbora nebo špagety, mohou pěnit, pěnit a prskat a ucpávat zařízení pro uvolňování tlaku (odvětrání páry). Tyto potraviny by se v tlakovém hrnci neměly vařit.

- Před použitím vždy zkontrolujte, zda nejsou zařízení pro uvolnění tlaku ucpaná.
- Tlakový hrnec neotevírejte, dokud nevychladne a dokud se nezmění vnitřní tlak. byl vydán. Pokud jdou rukojeti od sebe jen obtížně oddělit, znamená to, že vaříč je stále pod tlakem
- neotvírejte jej násilím. Jakýkoli tlak v hrnci může být nebezpečný.
- Po dosažení normálního tlaku v jednotce snižte teplotu, aby se neodpařila veškerá kapalina, která vytváří páru.

3. POPIS DÍLŮ

1. Rukojeť víka
2. Regulátor
3. Dvoustupňový ventil pro regulaci tlaku
4. Víko
5. Dekompresní okno
6. Těsnění
7. Boční rukojeť hrnce
8. Hrnec
9. Sendvičová základna
10. Hlavní rukojeť hrnce
11. Zámek víka a přetlaková zátka
12. Vnitřní posuvník
13. Vnější jezdec



4. TECHNICKÉ PARAMETRY VÝROBKU

1. Výrobek je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli 18/10. Díky tříúrovňové sendvičové základně je odolnější, má rovnoměrný ohřev a šetří energii a čas. Je vhodný pro indukční varné desky, elektrický povrch a jiné plynové sporáky.
2. Těsnění je vyrobeno ze silikonové pryže a má dobrou vzduchotěsnost. Je netoxické a bez chuti, bezpečné a odolné. Pomáhá snadno otevírat a zavírat víko tlakového hrnce.

5. BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

- **Dvoustupňový ventil pro regulaci tlaku:** Nejprve si můžete zvolit 60 kpa nebo 90 kpa pro regulaci tlaku pomocí regulátoru. Za druhé, před otevřením lze tlak uvolnit na "0", aby byla zajištěna bezpečnost. Za třetí, ventil pro regulaci tlaku lze snadno vyjmout a vyčistit.
- **Zámek víka a přetlaková zátka:** Pokud není víko zcela zavřené, vnitřní tlak v tlakovém hrnci se nezvýší až na 5 Kpa. Pokud tlak stoupne nad 5 Kpa, víko a hrnec se zablokují. Pokud je tlak vyšší než pracovní tlak přetlakové zátky, automaticky se otevře, aby se tlak uvolnil.
- **Dekompresní okno:** Pokud je tlak vyšší než výfukový tlak těsnění, těsnění se stlačí a tlak rychle klesne.
- **Otevřený regulátor víka:** Účinně zabraňuje nehodám. Pokud není víko zcela zavřené, regulátor a vnitřní jezdec zabraňují zvýšení přetlakové zátky. Naopak, pokud je v hrnci tlak, přetlaková zátka neklesne. Zastavte pohyb regulátoru a vnějšího jezdece, aby se víko nemohlo otevřít.

6. ZPŮSOB PROVOZU

* Při prvním použití vyčistěte tlakový hrnec tekutým čisticím prostředkem, důkladně jej umyjte a osušte. Ujistěte

se, že je otvor výfukového potrubí čistý. Pokud je ucpaný, prohlubte jej jehlou o průměru 2 mm (Obrázek 2).

*Pokud se zámek víka volně nepohybuje, můžete jej vyčistit a umístit kolem něj. (Obrázek 3)

*Bez ohledu na to, jaký tlakový hmec používáte, by celková kapacita potravin neměla být naplněna více než 3/4 hnce (Obrázek 4), při vaření rýže by neměla být naplněna více než 2/3 (Obrázek 5) a potraviny, které se mají rozšířit, jako je kaše, by neměly být naplněny více než z 1/2. (Obrázek 6)

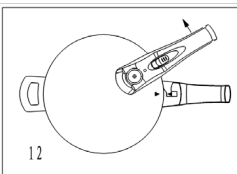
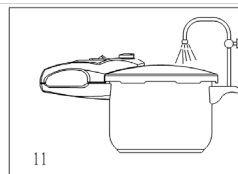
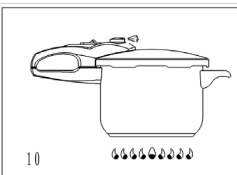
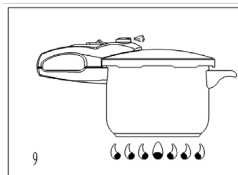
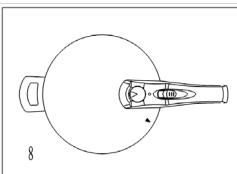
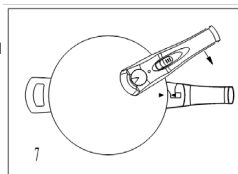
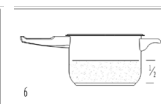
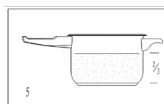
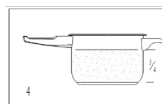
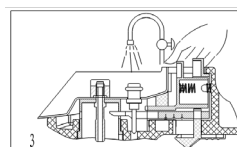
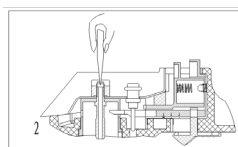
*Při zavírání víka vyrovnejte trojúhelníkovou značku víka se značkou rukojeti hnce, levou rukou přidrže rukojeť hnce a pravou rukou pohybujte rovně rukojetí víka ve směru hodinových ručiček, dokud se rukojeť víka nepohne nad rukojeť hnce, což znamená, že je víko zcela zavřené. (Obrázek 7 a Obrázek 8)

*Tlakový hmec umístěte na topný zdroj, např. kuchyňskou varnou desku. Když z výfukového potrubí vytéká stálá pára, zapněte ho. regulačního ventilu na výfukovém potrubí, pak se při úniku výfukové páry z regulačního ventilu zvýší přetlaková zátka. ventil (obrázek 9). Ztlumte tepelnou energii (Obrázek 10) a nechte odvádět malé množství páry s odkazem na "Dobu vaření", dokud se jídlo neuvaří.

*Před otevřením víka je třeba vypnout oheň nebo zdroj tepla nebo tlakový hmec od zdroje tepla oddálit a ochladit jej následujícími způsoby:

1. Zchladte ji přirozenou cestou při normální teplotě.

2. Studená voda ji donutí vychladnout (Obrázek 11) Před otevřením víka sejměte regulátor tlaku a ujistěte se, že výfukové potrubí nevyfukuje. Mezitím přes pokles tlakové zátky přesuňte regulátor rukojetí víka na přední konec, pohybujte rukojetí víka proti směru hodinových ručiček, dokud se nesrovná s dva trojúhelníky (Obrázek 12), pak lze víko otevřít.



7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ:

- Po vaření vyčistěte tlakový hmec mycím prostředkem.
- Pokud jej nepoužíváte, uchovávejte jej v suchu.
- Nepoškrábejte tlakový hmec tvrdými předměty, jako je například drátěnka na kovy nebo podobné prostředky.
- Před každým použitím a po něm těsnění vyčistěte. Odstraňte nečistoty a olej a udržte jej v suchu. Vložte jej do správné polohy víka.
- Po každém použití pečlivě vyčistěte regulační ventil. Pokud je výfukové potrubí ucpané, důkladně jej prohlubte (Obrázek 2).
- Často čistěte přetlakovou zátku. Přidrže vnitřní jezdec, aby se hlava postavila, nasadte víko naproti, abyste pozorovali, zda se přetlaková zátka volně pohybuje, zbytek umyjte, když je otvor pro zátku venku. (Obrázek 3)

8. PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ:

- Pokud se při zahřívání přetlaková zátka nezvedá nebo vypadá zablokovaně, vyčistěte otvor zátky.

2. Pokud není těsnění správně nasazeno nebo pokud stárne, dejte ho do pořádku, vyčistěte ho nebo vyměňte.
3. Pokud regulátor není zpět na konci, očistěte jej nebo mu pomozte rukou.
4. Pokud není při ohřívání dostatečně horký, zvyšte oheň nebo odstraňte připálené věci uvnitř hrnce.
5. Pokud je spálenina na dně hrnce tvrdá, nalijte do tlakového hrnce horkou vodu, aby změkla, a pak ji vyčistěte. Nepoužívejte tvrdé věci, například kovové drátěnky, jinak hrnec poškodíte.
6. Po delším používání dojde k netěsnosti těsnění. V takovém případě byste jej měli neprodleně vyměnit. Námí navrhovaná životnost těsnění je 400 hodin a musí být ze stejného materiálu a dílů, jaké dodává společnost SOGO.

9. REFERENČNÍ DOBA VAŘENÍ PRO BEZPEČNÉ POUŽITÍ

Úroveň	Potraviny	Čas (Min.)
60	Rýže	5
60	Zelí	5
60	Květák	5
60	Ryby	5
60	Cibulová polévka	4~5
60	Rajčatová polévka	4
60	Těstoviny	6
60	Congee	20
60	Brambory	6
90	Kuře	15
90	Skopové	20
90	Sója	20
90	Vepřové maso	20
90	Hovězí maso	20
90	Telecí maso	15
90	Polévka z volského ocasu	20~30
90	Fazole haricot	18~23
90	Polévka z červených fazolí	18~23



1. Čas se počítá od začátku normálního uvolnění ventilu regulace tlaku.
2. Doba vaření je ovlivněna objemem potravin, počasím, tepelnou energií atd. Uvedená doba je pouze orientační.
3. Doba vaření se získá podle vaření na plynových sporácích. Může se lišit, pokud používáte jiný typ zdroje tepla.

10. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

1. Před každým použitím tlakového hrnce vždy zkontrolujte, zda je ovládací ventil čistý od nahromaděných částic.
2. Pro zvýšení bezpečnosti a dosažení nejlepších výsledků je třeba pryžové těsnění vyměnit přibližně po 400 hodinách používání.
3. Před každým použitím tlakového hrnce vždy zkontrolujte, zda jsou rukojeti, rukojeť základny, podpěrná rukojeť a rukojeť víka pevně zašroubovány. Pokud tomu tak není, utáhněte šrouby rukojeti šroubovákem.

11. NÁHRADNÍ DÍLY

Všechny části našeho tlakového hrnce jsou navrženy nezávisle a speciálně pro tento výrobek společnosti SOGO. NEMĚNTE žádné díly ani je nesestavujte jiným způsobem. Všechny použité díly musí být naše díly pro tlakový hrnec SOGO. Obratě se prosím na svou běžnou prodejnu, která vám dodá díly pro tento tlakový hrnec, nebo na autorizované servisní středisko SOGO.

-  VIGTIG MEDDELELSE:**
 - Læs altid brugsanvisningen omhyggeligt før brug.
 - Denne manual kan downloades fra vores hjemmeside www.sogo.es.
 - Gem disse instruktioner til senere brug.
-  Sikkerhedsinstruktioner til brugeren**

GENERAL
PRECAUTIONS

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet.
- Enheden må kun bruges til de tilsluttede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.

Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Alle dele til trykkogeren skal være fra denne trykkoger.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
- Hvis du opdager et unormalt fænomen, mens du bruger trykkogeren, eller hvis sikkerhedsanordningen ikke fungerer normalt, skal du straks holde op med at bruge den og sende den til vores autoriserede servicecenter til inspektion og reparation. Forsøg ikke selv at reparere den.

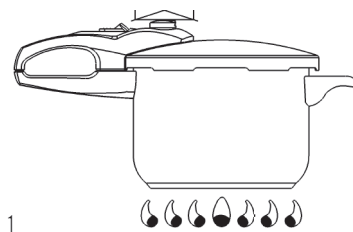
Begrænsninger for brug med børn og ældre

- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Det er forbudt for børn at bruge trykkogeren.

- Hold øje med trykkogeren, når den er i brug, især på det sted eller tidspunkt, hvor børn er i nærheden af den.

Instruktioner, der skal følges ved brug af enheden

- Rør ikke ved den varme overflade med det samme. Brug håndtaget og regulatoren.
- Tryk ikke trykreguleringsventilen ned, og brug ikke andre til at erstatte den. (Billede 1)



- Stil ikke trykkogeren på kogepladen, når den er tom. Brug den ikke til stegning.
- Brug ikke trykkogeren til andet end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren skal opvarmes på et stabilt bål.
- Du skal være meget forsigtig, når du flytter trykkogeren, som er under tryk eller fyldt med varm væske.
- Lad ikke dekompressionsvinduet og trykreguleringsventilen pege mod en person retning.
- Du kan kun åbne trykkogeren, når der ikke er noget tryk indeni. Du må ikke tvinge den til at åbne.
- Undersøg altid før brug, om udstødningsrøret og det tilstopningssikre filter sidder fast.
- Dette apparat koger under tryk. Forkert brug kan resultere i skoldning. Sørg for at lukke den ordentligt før brug. Følg venligst "Betjeningsvejledning"
- Fyld ikke apparatet mere end 2/3 op. Ved tilberedning af fødevarer, der har tendens til at udvide sig under tilberedningen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må enheden ikke fyldes mere end 1/2 op. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af udluftningsrøret og udvikling af overtryk. Se "Anvisninger for tilberedning af mad".
- Vær opmærksom på, at visse fødevarer, f.eks. æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, flækærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti, kan skumme og sprutte og tilstoppe trykaflastningsanordningen (dampventilen). Disse fødevarer bør

ikke tilberedes i en trykkoger.

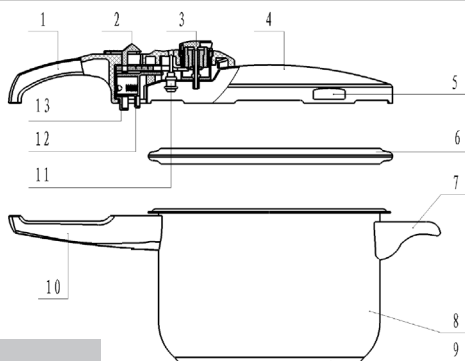
- Kontrollér altid, at trykdøsningsanordningerne ikke er tilstoppede før brug.
- Åbn ikke trykkogeren, før den er kølet af, og alt indvendigt tryk er væk.

er blevet frigivet. Hvis håndtagene er svære at skubbe fra hinanden, indikerer det, at komfuret er stadig under tryk

- tving den ikke op. Ethvert tryk i komfuret kan være farligt.
- Når enheden kommer op på normalt tryk, skal du skrue ned for varmen, så al den væske, der skaber dampen, ikke fordamper.

3. BESKRIVELSE AF DELE

1. Håndtag til låg
2. Regulator
3. Trykreguleringsventil med to niveauer
4. Låg
5. Dekomprimeringsvindue
6. Pakning
7. Håndtag på siden af gryden
8. Gryde
9. Sandwich-base
10. Grydens hovedhåndtag
11. Låglås og overtryksprop
12. Indvendig skyder
13. Udvendig skyder



4. PRODUKTETS TEKNISKE PARAMETRE

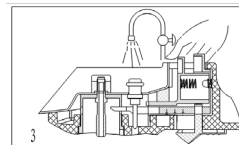
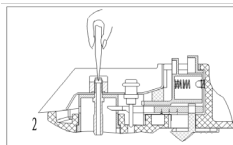
1. Produktet er fremstillet af 18/10 rustfrit stål af høj kvalitet. Sandwichbasen i tre niveauer gør den mere holdbar, med ensartet opvarmning og sparer energi og tid. Den er velegnet til induktionskogeplader, elektriske overflader og andre gaskomfurer.
2. Pakningen er lavet af silikongummi og har god lufttæthed. Den er ugiftig og smagløs, sikker og holdbar. Den hjælper med at åbne og lukke låget på trykkogeren.

5. SIKKERHEDSANORDNINGER

- **Valvola di regolazione della pressione a due livelli:** In primo luogo, è possibile scegliere 60kpa o - Trykreguleringsventil med to niveauer: For det første kan du vælge 60kpa eller 90kpa til at regulere trykket ved hjælp af regulatoren. For det andet kan trykket frigives til "0" før åbning for at sikre sikkerheden. For det tredje kan trykreguleringsventilen nemt fjernes og rengøres.
- **Låglås og overtryksprop:** Hvis låget ikke er lukket helt, vil trykkogere ns indre tryk ikke stige op til 5 Kpa. Hvis trykket stiger mere end 5 Kpa, låses låg og gryde sammen. Hvis trykket er højere end overtryksproppens arbejds tryk, åbnes den automatisk for at udløse trykket.
- **Dekompressionsvindue:** Hvis trykket er større end pakningens udstødningstryk, vil pakningen blive skubbet, og trykket vil falde hurtigt.
- **Regulator med åbent låg:** Ved at bevæge sig med låglås og overtryksprop undgår man effektivt ulykker. Når låget ikke er helt lukket, forhindrer regulatoren og den indvendige skyder overtryksproppen i at stige. Tværtimod, hvis der er tryk i gryden, vil overtryksproppen ikke falde. Stop regulatoren og den udvendige skyder i at bevæge sig, så låget ikke kan åbnes.

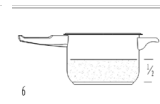
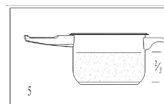
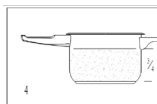
6. FUNKTIONSMÅDE

* Første gang du bruger trykkogeren, skal du rengøre den med flydende vaskemiddel, vaske den grundigt og tørre den. Sørg for, at hullet i udstødningsrøret er rent. Hvis det sidder fast, skal du rense det med en nål med en diameter på 2 mm (billede 2).

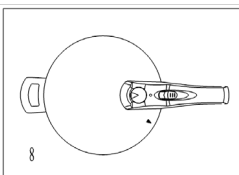
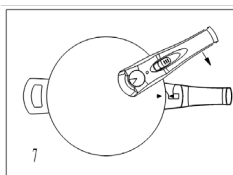


* Hvis låglåsen ikke bevæger sig frit, kan du rengøre den og placere den udenom. (Billede 3)

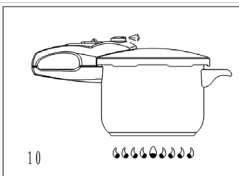
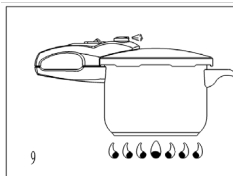
* Uanset hvilken trykkoger du bruger, bør den samlede kapacitet af madvarer ikke fyldes mere end 3/4 af gryden (billede 4), mens du koger ris, bør den ikke fyldes mere end 2/3 (billede 5), og madvarer, der skal strække sig, som f.eks. grød, bør ikke fyldes mere end 1/2. (Billede 6)



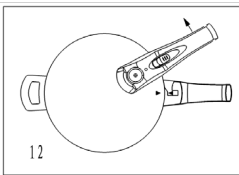
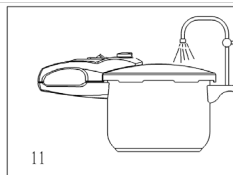
* Mens du lukker låget, skal du justere lågets trekantsmærke med grydehåndtagets mærke, holde grydehåndtaget med din venstre hånd og bevæge lågets håndtag fladt med højre hånd i urets retning, indtil lågets håndtag bevæger sig over grydehåndtaget, hvilket indikerer, at låget er lukket helt. (Billede 7 og billede 8)



* Placer trykkogeren på en varmekilde som f.eks. en kogeplade. Når der kommer jævn damp ud af udstødningsrøret, skal du spænde trykreguleringsventilen på udstødningsrøret, så stiger overtryksproppen, når dampudstødningen slipper ud af trykreguleringsventil (billede 9). Skru ned for varmeenergien (billede 10), og lad den lille damp sive ud med henvisning til "Tilberedningstid", indtil maden er færdig.



* Før låget åbnes, skal ilden eller varmekilden slukkes, eller trykkogeren skal flyttes væk fra varmekilden ved at bruge følgende afkølingsmetoder:



1. Afkøl den naturligt ved normal temperatur.

2. Koldt vand tvinger den til at køle af (billede 11) Tag trykreguleringen af, før du åbner låget, og sørg for, at udstødningsrøret ikke løber ud. I mellemtiden, når trykproppen falder, skal du flytte regulatoren på lågets hånd til den forreste ende og flytte lågets hånd mod uret, indtil den flugter med to trekanter (billede 12), så kan låget åbnes.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

1. Rengør trykkogeren med rengøringsmiddel efter tilberedning.

2. Hold den tør, når den ikke er i brug.

3. Skrab ikke trykkogeren med hårde ting som f.eks. metalkuremiddel eller lignende.

4. Rengør pakningen før og efter hver brug. Fjern snavs og olie, og hold den tør. Sæt den i den rigtige position på låget.

5. Rengør trykreguleringsventilen omhyggeligt efter hver brug. Hvis udstødningsrøret sidder fast, skal du rense det grundigt (billede 2).

6. Rengør overtryksproppen ofte. Hold fast i den indvendige skyder for at få hovedet til at stå op, sæt låget modsat for at se, om overtryksproppen bevæger sig frit, og vask resten, når prophyullet er ude. (Billede 3)

8. PROBLEMER OG LØSNINGER:

1. Hvis overtryksproppen ikke hæver sig eller ser låst ud under opvarmning, skal du rense hullet i proppen.
2. Hvis pakningen ikke er sat rigtigt i, eller hvis den er ved at blive gammel, skal du rette den, rense den eller skifte den.
3. Hvis regulatoren ikke er tilbage til enden, skal du rengøre den eller hjælpe den med hånden.
4. Hvis det ikke er varmt nok under opvarmningen, skal du skrue op for ilden eller fjerne de brændte ting inde i gryden.
5. Hvis det brændte i bunden af gryden er hårdt, skal du fylde varmt vand i trykkogeren for at gøre det blødt og derefter rense det. Brug ikke hårde ting som f.eks. metalskuremidler, for så beskadiger du gryden.
6. Efter længere tids brug vil der opstå lækage i pakningen. I så fald bør du skifte den omgående. Vores anbefalede levetid for en pakning er 400 timer, og den skal være af samme materiale og dele som leveret af SOGO.

9. HENVISNING TIL TILBEREDNINGSTID FOR SIKKER BRUG

Niveau	Fødevarer	Tid (Min.)
60	Ris	5
60	Kål	5
60	Blomkål	5
60	Fisk	5
60	Løgsuppe	4~5
60	Tomatsuppe	4
60	Pasta	6
60	Congee	20
60	Kartoffel	6
90	Kylling	15
90	Fårekød	20
90	Sojabønner	20
90	Svinekød	20
90	Oksekød	20
90	Kalvekød	15
90	Oksehale-suppe	20~30
90	Haricotbønne	18~23
90	Rød bønnesuppe	18~23

1. Tiden beregnes fra begyndelsen af trykreguleringsventilens normale udløsning.
2. Tilberedningstiden påvirkes af mængden af mad, vejret, varmeenergi og så videre. Tiden er kun vejledende.
3. Tilberedningstiden er opnået i henhold til tilberedning på gaskomfur. Den kan variere, hvis du bruger en anden type varmekilde.


10. FORHOLDSREGLER:

1. Før du bruger trykkogeren, skal du altid kontrollere, at betjeningsventilen er fri for ophobede partikler.
2. For at øge sikkerheden og opnå de bedste resultater bør gummipakningen udskiftes efter ca. 400 timers brug.
3. Før du bruger trykkogeren, skal du altid kontrollere håndtagene, bundhåndtaget, støttegrebet og lågets håndtag for at sikre, at de er skruet ordentligt på plads. Hvis ikke, skal du stramme håndtagsskruerne med en skruetrækker.

11. PARTI DI RICAMBIO

Tutte le parti della nostra pentola a pressione sono state progettate da SOGO in modo indipendente e appositamente per questo prodotto. **NON** cambiare alcun pezzo o assemblare i pezzi in altro modo. Tutte le parti utilizzate devono essere quelle della nostra pentola a pressione SOGO. Rivolgersi al proprio punto vendita abituale per la fornitura di parti di ricambio per questa pentola a pressione o contattare il centro di assistenza autorizzato SOGO.

Il tempo di cottura dipende dall'appetito delle persone, dallo stile di cottura e dagli ingredienti.

-  POMEMBNO OBVESTILO:**
 - Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
 - Ta priročnik lahko prenesete z našega spletnega mesta www.sogo.es.
 - Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

-  Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL
PRECAUTIONS

Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali neustreznega ravnanja lahko pride do težav v napravi.
- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne prevzemamo nobene odgovornosti.

Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Vsi deli lonca za kuhanje pod pritiskom morajo biti iz tega lonca za kuhanje pod pritiskom.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.
- Če med uporabo tlačnega lonca opazite nenavaden pojav ali če varnostna naprava ne deluje normalno, ga morate takoj prenehati uporabljati in ga poslati našemu pooblaščenemu servisnemu centru v pregled in popravilo. Ne poskušajte ga popraviti sami.

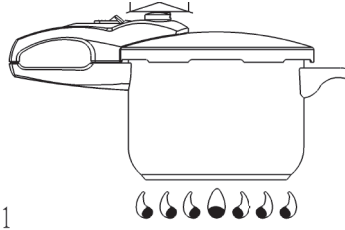
Omejitve za uporabo pri otrocih in starejših

- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otrokom je uporaba lonca pod pritiskom prepovedana.
- Ko uporabljate tlačni lonec, ga pazite, še posebej takrat, ko so v njegovi bližini otroci.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

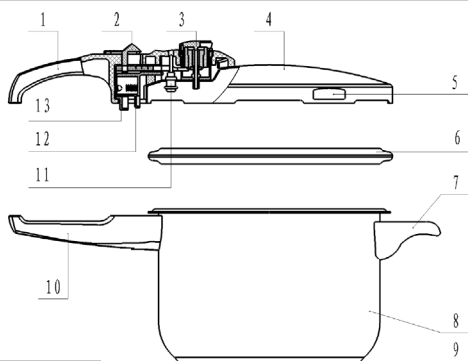
- Ne dotikajte se vroče površine takoj. Uporabite ročaj in regulator.
- Ne pritiskajte na ventil za uravnavanje tlaka in ga ne nadomeščajte z drugimi. (Slika 1)



- ne postavljajte tlačnega lonca na kuhhalno ploščo, ko je prazen. Ne uporabljajte ga za cvrtje.
 - Tlačne posode ne uporabljajte za druge namene, kot je predvideno.
 - Tlačni lonec je treba segrevati na stabilnem ognju.
 - Pri premikanju tlačne posode, ki je pod pritiskom, morate biti zelo previdni. ali poln vroče tekočine.
 - Okno za dekompresijo in ventil za uravnavanje tlaka ne smeta biti usmerjena proti osebam. smer.
 - Tlačni lonec lahko odprete šele takrat, ko v njem ni pritiska. Ne odpirajte ga na silo.
 - Pred uporabo vedno preverite, ali sta izpušna cev in filter proti zamašitvi zamašena.
 - Ta aparat kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba lahko povzroči opekline. Pred uporabo se prepričajte, da je aparat pravilno zaprt. Upoštevajte »Navodila za uporabo«
 - Naprave ne napolnite do več kot 2/3. Med kuhanjem živil, ki se med kuhanjem razširijo, kot sta riž ali posušena zelenjava, enote ne napolnite več kot do 1/2. Zaradi prevelikega polnjenja lahko pride do zamašitve prezračevalne cevi in nastanka prekomernega tlaka. Glejte »Navodila za pripravo hrane«.
 - Upoštevajte, da se lahko nekatera živila, kot so jabolčna omaka, brusnice, ječmen, ovseni kosmiči ali druga žita, deljeni grah, rezanci, makaroni, rabarbara ali špageti, spenijo, spenijo in razpršijo ter zamašijo napravo za sprostitev tlaka (odvod pare). Teh živil ne smete kuhati v tlačni posodi.
 - Pred uporabo vedno preverite, ali so naprave za sprostitev tlaka zamašene.
 - Tlačne posode ne odpirajte, dokler se enota ne ohladi in dokler se v njej ne ustvari notranji tlak.
- je bil izdan. Če ročaja težko potisnete narazen, to pomeni, da je kuhhalnik je še vedno pod pritiskom
- ne odpirajte ga na silo. Vsak pritisk v loncu je lahko nevaren.
 - Ko enota doseže normalen tlak, zmanjšajte temperaturo, da vsa tekočina, ki ustvarja paro, ne izhlapi.

3. OPIS DELOV

1. Ročaj pokrova
2. Regulator
3. Dvostopenjski ventil za uravnavanje tlaka
4. Pokrov
5. Okno za dekompresijo
6. Tesnilo
7. Stranski ročaj lonca
8. Lonec
9. Sendvična osnova
10. Glavni ročaj lonca
11. Zaklep pokrova in vtič za nadtlak
12. Notranji drsnik
13. Zunanji drsnik



4. TEHNIČNI PARAMETRI IZDELKA

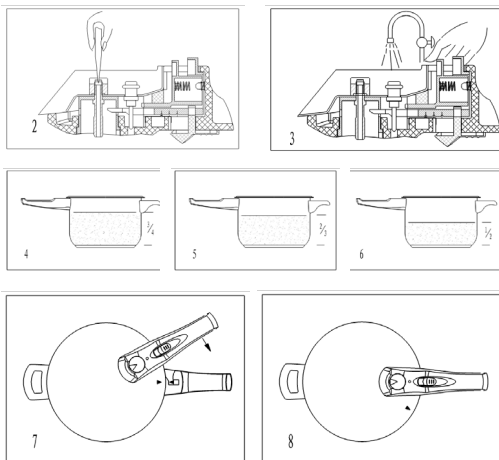
1. Izdelek je izdelan iz visokokakovostnega nerjavečega jekla 18/10. Zaradi tristopenjske sendvične osnove je bolj vzdržljiv, z enakomernim segrevanjem ter varčuje z energijo in časom. Primeren je za indukcijske kuhalne plošče, električne površine in druge plinske štedilnike.
2. Tesnilo je izdelano iz silikonske gume in je dobro zrakotesno. Je nestrupeno in brez okusa, varno in trajno. Pomaga pri enostavnem odpiranju in zapiranju pokrova lonca na pritisk.

5. VARNOSTNE NAPRAVE

- **Dvostopenjski ventil za uravnavanje tlaka:** Za uravnavanje tlaka z regulatorjem lahko najprej izberete 60 kpa ali 90 kpa. Drugič, tlak se lahko pred odprtjem sprosti na "0", da se zagotovi varnost. Tretjič, ventil za uravnavanje tlaka je mogoče enostavno odstraniti in očistiti.
- **Blokada pokrova in vtič za previsok tlak:** Če pokrov ni popolnoma zaprt, se notranji tlak v tlačnem loncu ne bo dvignil do 5 Kpa. Če tlak naraste nad 5 Kpa, se pokrov in lonec zakleneta. Če je tlak višji od delovnega tlaka nadtlračnega vtiča, se ta samodejno odpre, da se tlak sprosti.
- **Okno za dekompresijo:** Če je tlak večji od izpušnega tlaka tesnila, se bo tesnilo potisnilo in tlak bo hitro padel.
- **Odprite regulator pokrova:** Premikanje s ključavnico na pokrovu in vtičem za nadtlak učinkovito preprečuje nesreče. Ko pokrov ni popolnoma zaprt, regulator in notranji drsnik preprečita dvig nadtlračne kape. Nasprotno, če je v loncu tlak, se nadtlračni čep ne spusti. Prekinite premikanje regulatorja in zunanje drsnika, da se pokrov ne bi mogel odpreti.

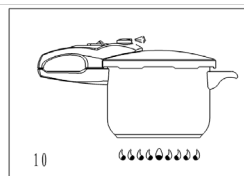
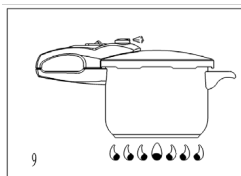
6. NAČIN DELOVANJA

- * Pri prvi uporabi tlačni lonec očistite s tekočim detergentom, ga temeljito operite in posušite. Prepričajte se, da je odprtina izpušne cevi čista. Če je zamašena, jo poglobite z iglo premera 2 mm (slika 2).
- * Če se ključavnica pokrova ne premika prosto, jo lahko očistite in namestite okoli nje. (Slika 3)
- * Ne glede na to, kateri lonec pod pritiskom uporabljate, skupna zmogljivost hrane ne sme biti napolnjena več kot 3/4 lonca (slika 4), pri kuhanju riža ne sme biti napolnjena več kot 2/3 (slika 5), hrana, ki naj bi se razširila, kot je kaša, pa ne sme biti napolnjena več kot 1/2. (Slika 6)
- * Med zapiranjem pokrova poravnajte trikotno oznako pokrova z oznako ročaja posode, z levo roko primite ročaj posode in z desno roko ravno premikajte ročaj pokrova v smeri urinega kazalca,

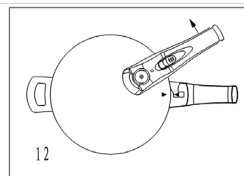
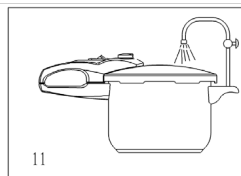


dokler se ročaj pokrova ne premakne nad ročaj posode, kar pomeni, da je pokrov popolnoma zaprt. (Slika 7 in Slika 8)

*Tlačni lonec postavite na ogrevalni vir, kot je kuhinjska plošča. Ko se iz izpušne cevi enakomerno odvaja para, zapnite ventil za uravnavanje tlaka na izpušni cevi, nato pa se nadtladni čep dvigne, ko izpušna para izstopi iz ventila za uravnavanje tlaka. ventil (slika 9). Zmanjšajte toplotno energijo (slika 10) in pustite, da se malo pare odvaja, pri čemer upoštevajte "Čas kuhanja", dokler se hrana ne skuha.



*Pred odprtjem pokrova je treba ogenj ali vir toplote izklopiti ali tlačni lonec odmakniti od vira toplote in ga ohladiti na naslednje načine:



1. Naravno ga ohladite pri običajni temperaturi.
2. Hladna voda ga ohladi (slika 11) Preden odprete pokrov, odstranite regulator tlaka in se prepričajte, da izpušna cev ne odvaja izpušnih plinov. Medtem nad padcem tlačne vtičnice premaknite regulator ročice pokrova na sprednji konec, premaknite ročico pokrova v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne poravnava z dva trikotnika (slika 12), nato lahko odprete pokrov.

7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE:

1. Tlačni lonec po kuhanju očistite z detergentom.
2. Ko ga ne uporabljate, ga hranite na suhem.
3. Tlačne posode ne drgnite s trdimi predmeti, kot je sredstvo za čiščenje kovin ali podobno.
4. Pred vsako uporabo in po njej očistite tesnilo. Odstranite umazanijo in olje ter ga ohranite suhega. Postavite ga v pravi položaj pokrova.
5. Po vsaki uporabi skrbno očistite ventil za uravnavanje tlaka. Če je izpušna cev zamašena, jo temeljito poglobite (slika 2).
6. Pogosto čistite nadtladni čep. Držite notranji drsnik, da se glava dvigne, postavite pokrov nasproti, da opazujete, ali se nadtladni čep prosto premika, preostanek operite, ko je luknja za čep zunaj. (Slika 3)

8. TEŽAVE IN REŠITVE:

1. Če se nadtladni čep med segrevanjem ne dvigne ali je videti zaklenjen, očistite luknjo za čep.
2. Če tesnilo ni pravilno vstavljeno ali se stara, ga popravite, očistite ali zamenjajte.
3. Če regulator ni obrnjen nazaj, ga očistite ali mu pomagajte z roko.
4. Če med segrevanjem ni dovolj vroče, povečajte ogenj ali odstranite opečene stvari v loncu.
5. Če je zažgana stvar na dnu lonca trda, napolnite tlačni lonec z vročo vodo, da se zmehča, in jo očistite. Ne uporabljajte trdih predmetov, kot so kovinske ščetke, sicer boste lonec poškodovali.
6. Po daljši uporabi pride do puščanja tesnila. V takem primeru ga morate takoj zamenjati. Naša predlagana življenjska doba tesnila je 400 ur, pri čemer mora biti iz istega materiala in delov, kot jih je dobavila družba SOGO.

9. REFERENČNI ČAS KUHANJA ZA VARNO UPORABO

Raven	Hrana	Čas (Min.)
60	Riž	5
60	Zelje	5
60	Cvetača	5
60	Ribe	5
60	Čebulna juha	4~5
60	Paradižnikova juha	4

Raven	Hrana	Čas (Min.)
60	Testenine	6
60	Congee	20
60	Krompir	6
90	Piščanec	15
90	Ovčetina	20
90	Soja	20
90	Svinjina	20
90	Govedina	20
90	Telečje meso	15
90	Juha iz volovskega repa	20~30
90	Fižol haricot	18~23
90	Juha iz rdečega fižola	18~23



1. Čas se izračuna od začetka normalnega sproščanja ventila za uravnavanje tlaka.
2. Na čas kuhanja vplivajo prostornina živila, vreme, toplotna energija itd. Navedeni čas je le informativen.
3. Čas kuhanja se določi glede na kuhanje na plinskih štedilnikih. Lahko se razlikuje, če uporabljate druge vrste virov toplote.

10. PREVIDNOSTNI UKREPI:

1. Vsakič pred uporabo tlačnega lonca preverite, ali je na upravljalnem ventilu odstranjen kakršen koli delček.
2. Za večjo varnost in najboljše rezultate je treba gumijasto tesnilo zamenjati po približno 400 urah uporabe.
3. Pred uporabo tlačnega lonca vsakič preverite, ali so ročajji, ročaj podstavka, podporni ročaj in ročaj pokrova dobro priviti. Če ni tako, z izvijačem privijte vijake ročajev.

11. NADOMESTNI DELI

Vse dele našega lonca na pritisk je podjetje SOGO zasnovalo samostojno in posebej za ta izdelek. NE ZAMENJAJTE nobenega dela ali jih sestavite na kakršen koli drug način. Vsi uporabljeni deli morajo biti naši deli za tlačni lonec SOGO. Za dobavo delov za ta kuhalnik pod pritiskom se obrnite na svojo običajno prodajalno ali na pooblaščen servisni center SOGO. Čas kuhanja je odvisen od apetita različnih ljudi, načina kuhanja in sestavin.

-  VAŽNA OBAVIJEST:**
 - Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte upute za uporabu.
 - Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es.
 - Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.
-  Sigurnosne upute za korisnika**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

- Ne koristite uređaj u druge svrhe osim onih opisanih u ovom priručniku.
- Ne koristite ili ne pohranjujte uređaj na otvorenom.
- Ovaj proizvod namijenjen je za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu i samo za kućnu upotrebu. Ne koristite predmet na otvorenom ili u druge svrhe. Zloupotreba ili nepravilno rukovanje mogu uzrokovati probleme s uređajem.
- Uređaj treba koristiti samo za namijenjene svrhe. Ne prihvaća se odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.



Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nikada ne koristite dodatke koji nisu preporučeni od strane proizvođača.
- Korištenje dodataka koji nisu preporučeni ili prodani od strane proizvođača uređaja može rezultirati požarom, električnim udarom ili ozljedom osoba.
- Svi dijelovi tlakovog lonca moraju biti dijelovi ovog tlakovog lonca.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je oštećen na bilo koji način, vratite uređaj najbližem ovlaštenom servisu za pregled, popravak ili podešavanje.
- Ako primijetite abnormalnu pojavu tijekom korištenja tlakovog lonca ili sigurnosni uređaj ne radi normalno, trebali biste odmah prestati koristiti i poslati ga u naš ovlašteni servisni centar na pregled i popravak. Ne pokušavajte ga popraviti sami.



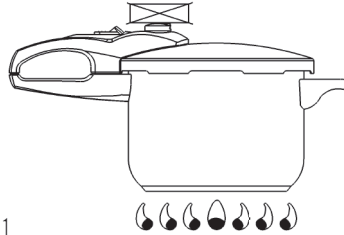
Ograničenja za uporabu kod djece i starijih osoba

- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrali s uređajem.
- Djeci je zabranjeno koristiti tlakovni lonac.
- Pazite na tlakovni lonac kada se koristi, posebno na mjestu ili u vrijeme kada su djeca u blizini.



Upute kojih se treba pridržavati prilikom korištenja uređaja

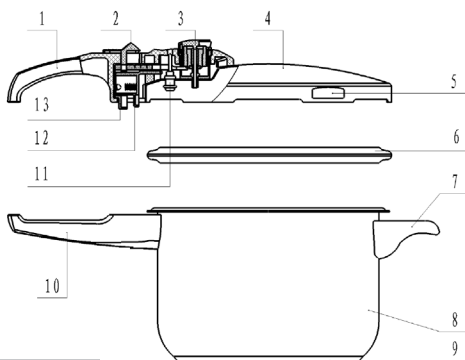
- Ne dodirujte vruću površinu odmah. Koristite ručku i regulator.
- Ne pritiskajte ventil za kontrolu tlaka niti koristite druge da ga zamijene. (Slika 1)



- ne postavljajte tlakovni lonac na štednjak kada je prazan. Ne koristite ga za prženje.
- Ne koristite tlakovni lonac za druge svrhe osim predviđenih.
- Tlakovni lonac treba zagrijavati na stabilnoj vatri.
- Budite vrlo oprezni dok premještate tlakovni lonac koji je pod tlakom ili pun vruće tekućine.
- Ne dopustite da prozor za dekompresiju i ventil za kontrolu tlaka upiru prema nekoj osobi.
- Tlakovni lonac možete otvoriti samo kada unutra nema tlaka. Ne prisiljavajte ga da se otvori.
- Uvijek prije upotrebe provjerite je li cijev za ispuštanje i filter za zaštitu od začepjenja začepljeni. • Ovaj uređaj kuha pod tlakom. Nepravilna upotreba može rezultirati opeklinama. Prije upotrebe uvijek se pobrinite da je dobro zatvoren. Molimo slijedite “Upute za upotrebu”
- Ne punite uređaj više od 2/3 punog. Prilikom kuhanja hrane koja se tijekom kuhanja širi, poput riže ili suhog povrća, ne punite uređaj više od 1/2 punog. Pretjerano punjenje može uzrokovati rizik od začepljenja cijevi za ventilaciju i razvoj prekomjernog tlaka. Pogledajte “Upute za pripremu hrane.”
- Budite svjesni da određene hrane, kao što su umak od jabuka, brusnice, ječam, zobena kaša ili druge žitarice, grašak, tjestenina, makaroni, rabarbara ili špageti mogu pjeniti, siktati i prskati, te začepiti uređaj za otpuštanje tlaka (parni ventil). Takvu hranu ne bi trebalo kuhati u tlakovnom loncu.
- Uvijek provjerite da uređaji za otpuštanje tlaka nisu začepljeni prije upotrebe.
- Ne otvarajte tlakovni lonac dok se uređaj nije ohladio i dok se sav unutarnji tlak nije otpustio. Ako su ručke teško razdvojiti, to ukazuje na to da je lonac još uvijek pod tlakom - ne prisiljavajte ga da se otvori. Bilo koji tlak u loncu može biti opasan.
- Kada uređaj dostigne normalan tlak, smanjite toplinu, tako da sva tekućina, koja stvara paru, ne ispari.

3. OPIS DIJELOVA

1. Ručka poklopca
2. Regulator
3. Ventil za kontrolu tlaka s dvije razine
4. Poklopac
5. Prozor za dekompresiju
6. Brtva
7. Bočna ručka lonca
8. Lonac
9. Sendvič baza
10. Glavna ručka lonca
11. Zaključavanje poklopca & Sigurnosni čep
12. Unutarnji klizač
13. Vanjski klizač



4. TEHNIČKI PARAMETRI PROIZVODA

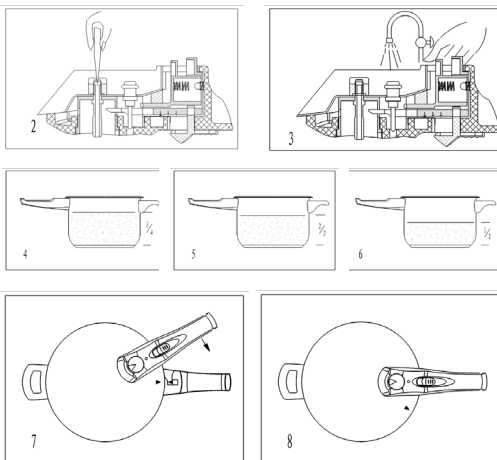
1. Proizvod je izrađen od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/10. Trostruka sendvič baza čini ga trajnijim, omogućuje ravnomjerno zagrijavanje te štedi energiju i vrijeme. Pogodan je za indukcijske ploče, električne površine i druge plinske štednjake.
2. Brtva je izrađena od silikonske gume i ima dobru zrakonepropusnost. Nije toksična i bez okusa, sigurna i trajna. Olakšava otvaranje i zatvaranje poklopca tlakovnog lonca.

5. SIGURNOSNI UREĐAJI

- **Ventil za kontrolu tlaka s dvije razine:** Prvo, možete odabrati 60kpa ili 90kpa za regulaciju tlaka pomoću regulatora. Drugo, tlak se može otpustiti na "0" prije otvaranja kako bi se osigurala sigurnost. Treće, ventil za kontrolu tlaka može se lako ukloniti i očistiti.
- **Zaključavanje poklopca & Sigurnosni čep:** Ako poklopac nije potpuno zatvoren, unutarnji tlak tlakovnog lonca neće se podići do 5 Kpa. Ako tlak poraste više od 5 Kpa, tada će poklopac i lonac biti zaključani zajedno. Ako tlak premaši radni tlak sigurnosnog čepa, automatski će se otvoriti kako bi se otpustio tlak.
- **Prozor za dekompresiju:** Ako tlak premaši ispušni tlak brtve, brtva će biti gurnuta i tlak će brzo pasti.
- **Regulator za otvaranje poklopca:** Kreće se zajedno sa zaključavanjem poklopca & sigurnosnim čepom, efikasno izbjegavajući nesreće. Kad poklopac nije potpuno zatvoren, regulator i unutarnji klizač sprječavaju da sigurnosni čep poraste. Naprotiv, ako postoji tlak u loncu, sigurnosni čep neće pasti. Zaustavite regulator i vanjski klizač od kretanja kako se poklopac ne bi mogao otvoriti.

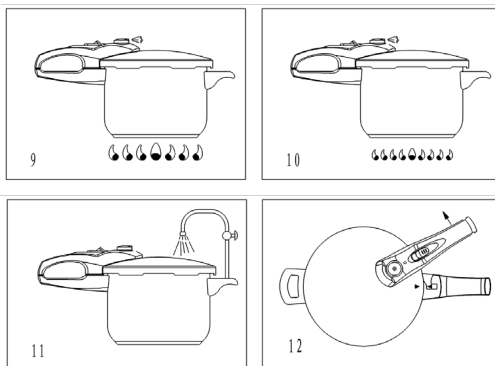
6. NAČIN RADA

- Pri prvoj upotrebi, očistite tlakovni lonac tekućim deterdžentom, temeljito operite i osušite. Provjerite je li rupa cijevi za ispuštanje čista. Ako je začepljena, pročistite je iglom promjera 2 mm (Slika 2).
- Ako se zaključavanje poklopca ne pomiče slobodno, možete ga očistiti i postaviti oko njega. (Slika 3)
- Bez obzira koji tlakovni lonac koristite, ukupni kapacitet hrane ne bi trebao biti veći od 3/4 lonca (Slika 4), dok se kuha riža ne bi trebao biti pun više od 2/3 (Slika 5) i hrana koja se treba proširiti, kao što je kaša, ne bi trebala biti puna više od 1/2. (Slika 6)
- Pri zatvaranju poklopca, poravnajte trokutasti znak poklopca s oznakom ručke lonca, držite ručku lonca lijevom rukom i ravno pomaknite ručku poklopca desnom rukom u smjeru kazaljke



na satu dok se ručka poklopca ne pomakne iznad ručke lonca što ukazuje na to da je poklopac potpuno zatvoren. (Slika 7 i Slika 8)

- Postavite tlakovni lonac na izvor grijanja, kao što je kuhinjski štednjak. Kad se iz cijevi za ispuštanje ispušta stabilna para, pričvrstite ventil za kontrolu tlaka na cijev za ispuštanje, tada se sigurnosni čep podiže kad para izlazi iz ventila za kontrolu (Slika 9). Smanjite toplinsku energiju (Slika 10) i pustite da malo pare ispari, s referencom na "Vrijeme kuhanja", dok se hrana ne skuha.
- Prije otvaranja poklopca, vatru ili izvor topline mora biti isključen ili pomaknite tlakovni lonac dalje od izvora topline, koristeći sljedeće načine za hlađenje:



1. Prirodno ga ohladite na normalnoj temperaturi.
2. Hladnom vodom prisilno ga ohladite (Slika 11) Skinite ventil za kontrolu prije otvaranja poklopca, pazite da cijev za ispuštanje ne ispušta paru. U međuvremenu, sigurnosni čep pada, pomaknite regulator ručke poklopca na prednji kraj, pomaknite ručku poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne poravna s dva trokuta (Slika 12), tada se poklopac može otvoriti.

7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠĆENJE:

1. Tlakovni lonac očistite deterdžentom nakon kuhanja.
2. Držite ga suhim kada se ne koristi.
3. Ne stružite tlakovni lonac tvrdim predmetima kao što su metalni abrazivi ili slično.
4. Brtvu čistite prije i nakon svake upotrebe. Uklonite prijavštinu i ulje i držite je suhom. Stavite je na pravo mjesto poklopca.
5. Ventil za kontrolu tlaka pažljivo čistite nakon svake upotrebe. Ako je cijev za ispuštanje začepljena, temeljito je pročistite. (Slika 2)
6. Često čistite sigurnosni čep. Držite unutarnji klizač kako bi glava stajala uspravno, stavite poklopac nasuprot, kako biste vidjeli da li se sigurnosni čep slobodno kreće, operite ostatke kad je rupa čepa vani. (Slika 3)

8. PROBLEMI I RJEŠENJA:

1. Pri zagrijavanju, ako sigurnosni čep ne poraste ili izgleda zaključano, očistite rupu čepa.
2. Ako brtva nije postavljena na pravi način ili ako je ostarila, postavite je ispravno, očistite je ili je promijenite.
3. Ako regulator nije vraćen na kraj, očistite ga ili mu pomognite rukom.
4. Ako nije dovoljno vruće pri zagrijavanju, pojačajte vatru ili uklonite zagorene stvari unutar lonca.
5. Ako je zagorena stvar na dnu lonca tvrda, napunite tlakovni lonac vrućom vodom da omekša pa ga očistite. Ne koristite tvrde stvari kao što su metalni abrazivi, jer ćete oštetiti lonac.
6. Nakon dugotrajne upotrebe, doći će do curenja brtve. U tom slučaju trebali biste je brzo zamijeniti. Naš preporučeni vijek trajanja brtve je 400 sati, i mora biti istog materijala i dijelova kao oni koje isporučuje SOGO.

9. REFERENČNI ČAS KUHANJA ZA VARNO UPORABO

Razina	Hrana	Vrijeme (Min.)
60	Riža	5
60	Kupus	5
60	Cvjetača	5
60	Riba	5
60	Juha od Luka	4~5

Razina	Hrana	Vrijeme (Min.)
60	Juha od rajčice	4
60	Tjestenina	6
60	Congee	20
60	Krumpir	6
90	Piletina	15
90	Janjetina	20
90	Soja	20
90	Svinjetina	20
90	Govedina	20
90	Telećetina	15
90	Juha od repa	20~30
90	Bijeli grah	18~23
90	Juha od crvenog graha	18~23



1. Vrijeme je izračunato od početka normalnog otpuštanja tlaka ventilom za kontrolu.
2. Vrijeme kuhanja ovisi o količini hrane, vremenu, toplinskoj energiji i tako dalje. Vrijeme je samo za referencu.
3. Vrijeme kuhanja dobiveno je prema kuhanju na plinskim štednjacima. Može varirati ako koristite drugi tip izvora topline.

10. PREPORUKE

1. Svaki put, prije korištenja tlakovnog lonca, uvijek provjerite je li ventil za upravljanje čist od nakupljenih čestica.
2. Za povećanu sigurnost i najbolje rezultate, gumenu brtvu treba zamijeniti nakon otprilike 400 sati korištenja.
1. Svaki put, prije korištenja tlakovnog lonca, uvijek provjerite ručke, ručku baze, ručku za podršku i ručku poklopca kako biste bili sigurni da su čvrsto pričvršćene. Ako nisu, zategnite vijke ručki odvijaćem.

11. ZAMJENSKE DIJELOVE

Svi dijelovi našeg tlakovnog lonca su neovisno dizajnirani i posebno za ovaj proizvod od strane SOGO. NE mijenjajte nikakav dio niti sastavljajte dijelove na bilo koji drugi način. Svi korišteni dijelovi moraju biti dijelovi našeg tlakovnog lonca SOGO. Molimo kontaktirajte vašu redovitu maloprodajnu trgovinu za dobavu dijelova za ovaj tlakovni lonac ili kontaktirajte Ovlašteni servisni centar SOGO. Vrijeme kuhanja odlučuje različiti apetit ljudi, stil kuhanja i sastojci.

-  WAŻNA UWAGA:**
 - Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
 - Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
 - Zachowaj te instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
-  Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika**

GENERAL
PRECAUTIONS

Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

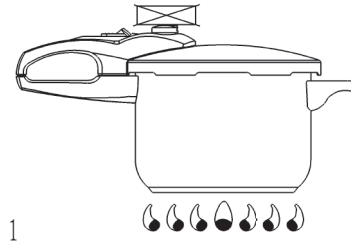
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Wszystkie części szybkowaru muszą pochodzić z tego szybkowaru.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Jeśli podczas użytkowania szybkowaru wystąpi nietypowe zjawisko lub urządzenie zabezpieczające nie działa prawidłowo, należy natychmiast zaprzestać użytkowania szybkowaru i przesłać go do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy.

Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z szybkowaru.
- Należy pilnować szybkowaru, gdy jest on używany, zwłaszcza gdy w jego pobliżu znajdują się dzieci.

Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Nie należy od razu dotykać gorącej powierzchni. Należy używać uchwytu i regulatora.
- Nie wolno naciskać zaworu kontroli ciśnienia ani używać innych urządzeń w celu zastąpienia go. (Zdjęcie1)



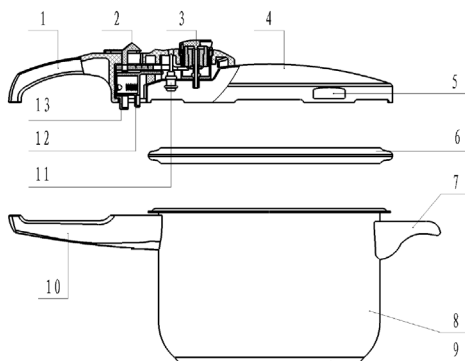
- Nie stawiać pustego szybkowaru na płycie grzewczej. Nie używaj go do smażenia.
- Szybkowaru nie należy używać niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Szybkowar powinien być podgrzewany na stabilnym ogniu.
- Podczas przenoszenia szybkowaru znajdującego się pod ciśnieniem należy zachować szczególną ostrożność lub pełne gorącego płynu.
- Nie pozwól, aby okno dekompresyjne i zawór kontroli ciśnienia były skierowane w stronę osób. kierunek.
- Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, gdy w jego wnętrzu nie ma ciśnienia. Nie należy otwierać szybkowaru na siłę.
- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy rura wydechowa i filtr przeciwwzapchaniowy nie są zatkane.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nie właściwe użytkowanie może skutkować poparzeniem. Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte. Należy przestrzegać "Instrukcji obsługi"
- Nie napełniać urządzenia powyżej 2/3. Podczas gotowania

potraw, które mają tendencję do rozszerzania się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie należy napełniać urządzenia powyżej 1/2. Nadmierne napełnienie może spowodować ryzyko zatkania rurki odpowietrzającej i wytworzenia nadmiernego ciśnienia. Patrz "Instrukcje dotyczące przygotowywania żywności".

- Należy pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane lub inne płatki zbożowe, groszek, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pienić i zapychać urządzenie uwalniające ciśnienie (odpowietrznik pary). Produkty te nie powinny być gotowane w szybkowarze.
- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy urządzenia zwalniające ciśnienie nie są zatkane.
- Szybkowar należy otwierać dopiero po ostygnięciu urządzenia i ustabilizowaniu się ciśnienia wewnętrznego.
- Jeśli uchwyty są trudne do rozsunięcia, oznacza to, że kuchenka jest nadal pod ciśnieniem
- nie otwieraj go na siłę. Jakiegokolwiek ciśnienie w kuchenke może być niebezpieczne.
- Gdy urządzenie osiągnie normalne ciśnienie, należy zmniejszyć temperaturę, aby cała ciecz, która tworzy parę, nie wyparowała.

3. OPIS CZĘŚCI

1. Uchwyt pokrywy
2. Regulator
3. Dwupoziomowy zawór kontroli ciśnienia
4. Pokrywa
5. Okno dekompresji
6. Uszczelka
7. Uchwyt boczny garnka
8. Garnek
9. Sandwich Base
10. Główny uchwyt garnka
11. Blokada pokrywy i korek nadciśnieniowy
12. Suwak wewnętrzny
13. Suwak zewnętrzny



4. PARAMETRY TECHNICZNE PRODUKTU

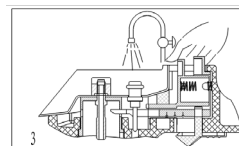
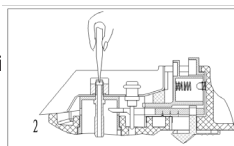
1. Produkt jest wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10. Trzy poziomy podstawa sprawia, że jest bardziej wytrzymały, zapewnia równomierne ogrzewanie oraz oszczędza energię i czas. Nadaje się do płyt indukcyjnych, powierzchni elektrycznych i innych kuchenek gazowych.
2. Uszczelka jest wykonana z gumy silikonowej i ma dobrą szczelność. Jest nietoksyczna i bez smaku, bezpieczna i trwała. Ułatwia otwieranie i zamykanie pokrywy szybkowaru.

5. URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE

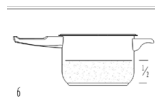
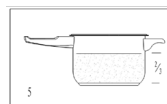
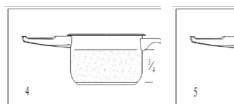
- **Dwustopenijski ventil za uravnavanje tlaka:** Z- Dwupoziomowy zawór regulacji ciśnienia: Po pierwsze, można wybrać 60 kpa lub 90 kpa, aby regulować ciśnienie za pomocą regulatora. Po drugie, ciśnienie może zostać zwolnione do "0" przed otwarciem, aby zapewnić bezpieczeństwo. Po trzecie, zawór regulacji ciśnienia można łatwo zdemontować i wyczyścić.
- **Blokada pokrywy i korek nadciśnieniowy:** Jeśli pokrywa nie jest całkowicie zamknięta, ciśnienie wewnętrzne szybkowaru nie wzrośnie do 5 Kpa. Jeśli ciśnienie wzrośnie powyżej 5 Kpa, pokrywa i garnek zostaną zablokowane. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż ciśnienie robocze korka nadciśnieniowego, otworzy się on automatycznie, aby uwolnić ciśnienie.
- **Okno dekompresji:** Jeśli ciśnienie jest większe niż ciśnienie wylotowe uszczelki, uszczelka zostanie wypchnięta, a ciśnienie szybko spadnie.
- **Regulator z otwartą pokrywą:** Poruszanie się z blokadą pokrywy i korkiem nadciśnieniowym skutecznie zapobiega wypadkom. Gdy pokrywa nie jest całkowicie zamknięta, regulator i wewnętrzny suwak zapobiegają podnoszeniu się korka nadciśnieniowego. Z drugiej strony, jeśli w garnku jest ciśnienie, korek nadciśnieniowy nie opadnie. Zatrzymanie ruchu regulatora i suwaka zewnętrznego w celu uniemożliwienia otwarcia pokrywy.

6. TRYB DZIAŁANIA

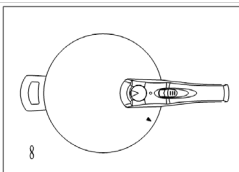
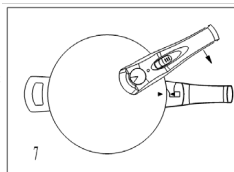
* Przy pierwszym użyciu szybkowaru należy wyczyścić płynnym detergentem, dokładnie umyć i wysuszyć. Upewnij się, że otwór rury wydechowej jest czysty. Jeśli jest zablokowany, należy go pogłębić igłą o średnicy 2 mm (rysunek 2).



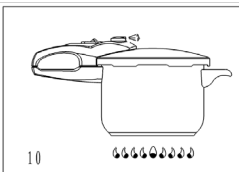
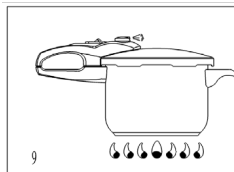
* Jeśli blokada pokrywy nie porusza się swobodnie, można ją wyczyścić i umieścić wokół niej. (Zdjęcie 3)



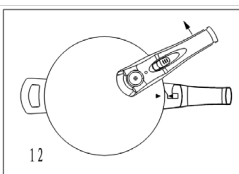
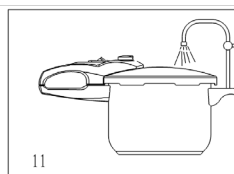
* Niezależnie od używanego szybkowaru, całkowita pojemność naczynia nie powinna być większa niż 3/4 (zdjęcie 4), podczas gotowania ryżu nie powinna być większa niż 2/3 (zdjęcie 5), a potrawy, które mają się rozciągać, takie jak owsianka, nie powinny być większe niż 1/2 naczynia. (Zdjęcie 6)



* Podczas zamykania pokrywy, wyrównaj trójkątny znak pokrywy ze znakiem uchwyty garnka, przytrzymaj uchwyt garnka lewą ręką i przesunij uchwyt pokrywy płasko prawą ręką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt pokrywy przesunie się nad uchwyt garnka, co oznacza, że pokrywa jest całkowicie zamknięta. (Zdjęcie 7 i Zdjęcie 8)



* Umieść szybkowar na źródle ciepła, takim jak płyta kuchenna. Gdy z rury wydechowej wydobywa się para, zapnij kłamrę, zawór kontroli ciśnienia na rurze wydechowej, a następnie nadciśnienie grzyba wzrasta, gdy para wydechowa wydostaje się z kontroli ciśnienia (Zdjęcie 9). Zmniejsz moc grzania (rys. 10) i pozwól, aby niewielka ilość pary wodnej wydostawała się do momentu, aż potrawa będzie ugotowana.



* Przed otwarciem pokrywy należy wyłączyć ogień lub źródło ciepła lub odsunąć szybkowar od źródła ciepła, stosując następujące sposoby chłodzenia:

1. Schłodzić naturalnie w normalnej temperaturze.
2. Przed otwarciem pokrywy należy zdjąć regulator ciśnienia i upewnić się, że rura wydechowa nie jest wydmuchiwana. W międzyczasie, w przypadku spadku ciśnienia w korku, przesunąć regulator pokrywy do przodu, przesunąć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż ustawi się w pozycji dwa trójkąty (rysunek 12), po czym można otworzyć pokrywę.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE:

1. Po zakończeniu gotowania szybkowar należy wyczyścić detergentem.
2. Przechowywać w suchym miejscu, gdy nie jest używany.
3. Nie wolno skrobać szybkowaru twardymi przedmiotami, takimi jak metalowy środek do szorowania itp.
4. Uszczelkę należy czyścić przed i po każdym użyciu. Usunąć brud i olej i pozostawić do wyschnięcia. Umieścić ją we właściwej pozycji pokrywy.
5. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić zawór regulacji ciśnienia. Jeśli rura wydechowa jest zablokowana, należy ją dokładnie pogłębić. (Zdjęcie 2)
6. Często czyścić korek naddciśnieniowy. Przytrzymaj wewnętrzny suwak, aby podnieść głowicę, umieść pokrywę naprzeciwko, aby obserwować, czy korek naddciśnieniowy porusza się swobodnie, umyć pozostałą część, gdy otwór korka jest wyjęty. (Zdjęcie 3)

8. PROBLEMY I ROZWIĄZANIA:

1. Jeśli podczas nagrzewania korek naddciśnieniowy nie podnosi się lub wygląda na zablokowany, należy wyczyścić otwór korka.
2. Jeśli uszczelka nie jest założona prawidłowo lub starzeje się, należy ją poprawić, wyczyścić lub wymienić.
3. Jeśli regulator nie wraca do końca, wyczyścić go lub pomóc mu ręką.
4. Jeśli nie jest wystarczająco gorący podczas podgrzewania, zwiększ ogień lub usuń przypalone elementy wewnątrz garnka.
5. Jeśli przypalony element wewnątrz dna garnka jest twardy, napełnij szybkowar gorącą wodą, aby zmiękła, a następnie wyczyść go. Nie używaj twardych przedmiotów, takich jak metalowe zmywaki, ponieważ spowoduje to uszkodzenie garnka.
6. Po dłuższym użytkowaniu może dojść do rozszczelnienia uszczelki. W takim przypadku należy ją niezwłocznie wymienić. Sugerowana przez nas żywotność uszczelki wynosi 400 godzin i musi ona być wykonana z tego samego materiału i części, co dostarczona przez SOGO.

9. REFERENČNI ČAS KUHANJA ZA VARNO UPORABO

Poziom	Żywność	Czas (Min.)
60	Ryż	5
60	Kapusta	5
60	Kalafior	5
60	Ryba	5
60	Zupa cebulowa	4~5
60	Zupa pomidorowa	4
60	Makaron	6
60	Congee	20
60	Ziemniak	6
90	Kurczak	15
90	Baranina	20
90	Soja	20
90	Wieprzowina	20

Poziom	Żywność	Czas (Min.)
90	Wołowina	20
90	Cielęcina	15
90	Zupa ogonowa	20~30
90	Fasola szparagowa	18~23
90	Zupa z czerwonej fasoli	18~23

1. Czas jest obliczany od początku normalnego zwolnienia zaworu kontroli ciśnienia.
2. Czas gotowania zależy od objętości potrawy, pogody, energii cieplnej itp. Podany czas służy jedynie jako odniesienie.
3. Czas gotowania podano dla gotowania na kuchenke gazowej. Może się on różnić w przypadku korzystania z innych źródeł ciepła.



10. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

1. Każdorazowo przed rozpoczęciem użytkowania szybkowaru należy sprawdzić, czy zawór sterujący jest wolny od wszelkich zanieczyszczeń.
2. Aby zwiększyć bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, gumową uszczelkę należy wymienić po około 400 godzinach użytkowania.
3. Przed każdym użyciem szybkowaru należy sprawdzić, czy uchwyty, uchwyt podstawy, uchwyt podpory i uchwyt pokrywy są dobrze przykręcone. Jeśli nie, należy dokręcić śruby uchwytów za pomocą śrubokręta.

11. CZĘŚCI ZAMIENNE

Wszystkie części szybkowaru zostały zaprojektowane niezależnie i specjalnie dla tego produktu przez firmę SOGO. NIE WOLNO zmieniać żadnych części ani montować ich w jakikolwiek inny sposób. Wszystkie używane części muszą być częściami szybkowaru SOGO. Prosimy o kontakt z punktem sprzedaży detalicznej w celu dostarczenia części do tego szybkowaru lub o kontakt z autoryzowanym centrum serwisowym SOGO.

Czas gotowania zależy od apetytu różnych osób, stylu gotowania i składników.

-  NOTIFICARE IMPORTANTĂ:**
 - **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
 - **Acest manual poate fi descărcat de pe site-ul nostru www.sogo.es.**
 - **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.**
-  Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.
- Acest produs este destinat utilizării în interior, non-industriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați articolul în aer liber sau în orice alt scop. Utilizarea greșită sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme la aparat.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele care rezultă din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale

- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de către producătorul aparatului poate provoca incendii, electrocutare sau vătămări corporale.
- Toate piesele oalei sub presiune trebuie să fie din această oală sub presiune.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
- Dacă observați un fenomen anormal în timpul utilizării oalei sub presiune sau dacă dispozitivul de siguranță nu funcționează normal, trebuie să încetați imediat utilizarea acesteia și să o trimiteți la centrul nostru de service autorizat pentru inspecție și reparații. Nu încercați să o reparați de unul singur.



Restricții de utilizare cu copii și vârstnici

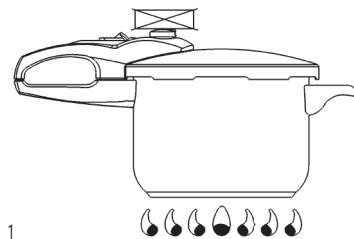
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Copiilor le este interzisă utilizarea oalei sub presiune.
- Supravegheați oala sub presiune atunci când este folosită, în special în locul sau în momentul în care copiii se află în apropierea ei.



Instrucțiuni care trebuie respectate la utilizarea dispozitivului

- Nu atingeți imediat suprafața fierbinte. Folosiți mânerul și regulatorul.
- Nu apăsați supapa de control al presiunii și nu folosiți alte persoane pentru a o înlocui. (Imagine1)



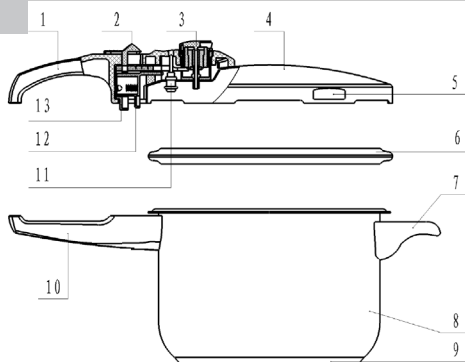
- nu așezați oala sub presiune pe plita de gătit atunci când este goală. Nu o utilizați pentru prăjire.
- Nu folosiți oala sub presiune pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
- Oala sub presiune trebuie încălzită pe un foc stabil.
- Trebuie să fiți foarte atenți în timp ce mutați oala sub presiune care este sub presiune sau plin de lichid fierbinte.
- Nu lăsați fereastra de decompresie și supapa de control al presiunii să fie îndreptate spre o persoană directă.
- Puteți deschide oala sub presiune doar atunci când nu mai există presiune în interior. Nu o forțați să se deschidă.
- Inspectați întotdeauna înainte de utilizare dacă țeava de evacuare și filtrul antiînfundare sunt blocate.
- Acest aparat gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la rănirea prin scaldare. Asigurați-vă că închideți dacă este corect înainte de utilizare. Vă rugăm să urmați „Instrucțiuni de utilizare”
- Nu umpleți aparatul cu mai mult de 2/3. În timpul gătitului alimentelor care au tendința de a se dilata în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți unitatea peste 1/2 plin. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a țevii de aerisire și dezvoltarea unei presiuni excesive. Consultați „Instrucțiuni de preparare a alimentelor”.
- Fiți atenți la faptul că anumite alimente, cum ar fi compotul de mere, afinele, orezul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiteii, macaroanele, rubarba sau spaghetti pot face spumă, spuma

și spițele și pot bloca dispozitivul de eliberare a presiunii (gura de aerisire a aburului). Aceste alimente nu trebuie gătitе într-o oală sub presiune.

- Verificați întotdeauna dacă dispozitivele de eliberare a presiunii nu sunt înfundate înainte de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când unitatea nu se răcește și până când toată presiunea internă a fost lansat. Dacă mânerul este greu de îndepărtat, acest lucru indică faptul că aragazul este încă sub presiune
- nu-l forțați să se deschidă. Orice presiune în aragaz poate fi periculoasă.
- Când unitatea ajunge la presiune normală, reduceți căldura, astfel încât să nu se evapore tot lichidul care creează aburul.

3. DESCRIEREA PIESELOR

1. Mănerul capacului
2. Regulator
3. Supapă de control al presiunii cu două niveluri
4. Capacul
5. Fereastra de decompresie
6. Garnitura
7. Mănerul lateral al vasului
8. Oală
9. Baza sandwich
10. Mănerul principal al vasului
11. Închiderea capacului și dopul de suprapresiune
12. Glisiera interioară
13. Glisieră exterioră



4. PARAMETRII TEHNICI AI PRODUSULUI

1. Produsul este fabricat din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate. Baza sandwich cu trei niveluri îl face mai durabil, cu încălzire uniformă și economisește energie și timp. Este potrivit pentru plite cu inducție, suprafețe electrice și alte sobe cu gaz.
2. Garnitura este fabricată din cauciuc siliconic și are o bună etanșeitate la aer. Este non-toxică și fără gust, sigură și durabilă. Ajută la deschiderea și închiderea ușoară a capacului oalei sub presiune.

5. DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ

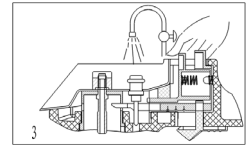
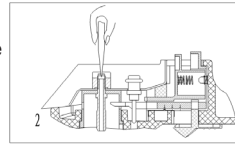
- **Supapă de control al presiunii cu două niveluri:** În primul rând, puteți alege 60kpa sau 90kpa pentru a regla presiunea cu ajutorul regulatorului. În al doilea rând, presiunea ar putea fi eliberată la "0" înainte de deschidere pentru a asigura siguranța. În al treilea rând, supapa de control al presiunii poate fi îndepărtată cu ușurință și curățată.
- **Închiderea capacului și fișa de suprapresiune:** Dacă capacul nu este închis complet, presiunea internă a oalei sub presiune nu se va ridica până la 5 Kpa. Dacă presiunea crește mai mult de 5 Kpa, atunci capacul și oala vor fi blocate împreună. Dacă presiunea este mai mare decât presiunea de lucru a dopului de suprapresiune, acesta se va deschide automat pentru a elibera presiunea.
- **Fereastra de decompresie:** Dacă presiunea este mai mare decât presiunea de evacuare a garniturii, garnitura va fi împinsă și presiunea va scădea rapid.
- **Deschideți -regulatorul cu capac:** Se deplasează cu un sistem de blocare a capacului și un dop de suprapresiune, evitând în mod eficient accidentele. Atunci când capacul nu este închis complet, regula-

torul și glisorul interior împiedică ridicarea dopului de suprapresiune. Dimpotrivă, dacă există presiune în oală, fișa de suprapresiune nu va scădea.

Opriiți regulatorul și glisorul exterior să nu se miște, astfel încât capacul să nu se poată deschide.

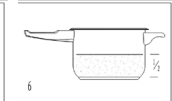
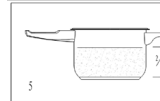
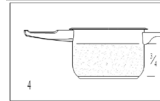
6. MODUL DE FUNCȚIONARE

* Pentru prima utilizare, vă rugăm să curățați oala sub presiune cu detergent lichid, să o spălați bine și să o uscați. Asigurați-vă că orificiul țevii de evacuare este curat. Dacă este blocată, dragați-o cu un ac de 2 mm diametru (imaginea 2).

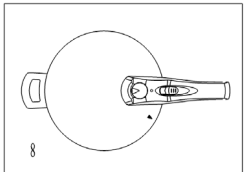
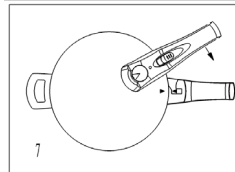


*În cazul în care dispozitivul de blocare a capacului nu se mișcă liber, îl puteți curăța și plasa în jurul acestuia. (Imagina 3)

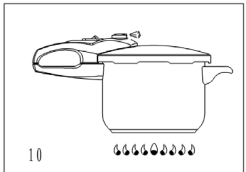
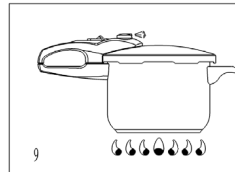
* Indiferent ce oală sub presiune folosiți, capacitatea totală a alimentelor nu trebuie umplută mai mult de 3/4 din oală (imaginea 4), în timp ce gătiți orezul nu trebuie umplut mai mult de 2/3 (imaginea 5), iar alimentele care trebuie să se extindă, cum ar fi terciul, nu trebuie să fie mai mult de 1/2 plin. (Imagina 6)



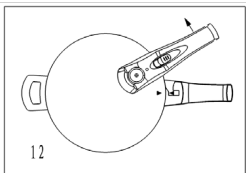
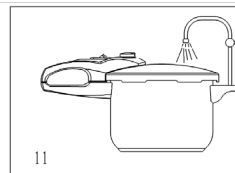
* În timp ce închideți capacul, aliniați semnul triunghiular al capacului cu semnul mânerului oalei, țineți mânerul oalei cu mâna stângă și deplasați mânerul capacului cu mâna dreaptă în sensul acelor de ceasornic până când mânerul capacului se mișcă deasupra mânerului oalei, ceea ce indică faptul că capacul este închis complet. (Imagina 7 și imaginea 8)



* Puneți oala sub presiune pe sursa de încălzire, cum ar fi plita de bucătărie. Atunci când din conducta de evacuare iese un abur constant, îndoiiți supapa de control al presiunii de pe conducta de evacuare, apoi suprapresiunea se ridică atunci când aburul de evacuare scapă de la controlul presiunii.



supapă (imaginea 9). Coborâți energia termică (imaginea 10) și lăsați să se evacueze puțin abur, cu referire la "Timpul de gătit", până când mâncarea este gătită.



*Înainte de a deschide capacul, focul sau sursa de căldură trebuie oprită sau îndepărtați oala sub presiune de sursa de căldură, folosind următoarele modalități de răcire:

1. Răciți-l în mod natural la temperatura normală.
2. Apa rece îl forțează să se răcească (Imagina 11) Scoateți regulatorul de presiune înainte de a deschide capacul, asigurați-vă că țeava de eşapament nu este evacuată. Între timp, peste căderea dopului de presiune, deplasați regulatorul de mână al capacului la capătul din față, deplasați mâna capacului în sens invers acelor de ceasornic până când se aliniază la două triunghiuri (imaginea 12), apoi capacul poate fi deschis.

7. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE:

1. Curățați oala sub presiune cu detergentul după ce ați gătit.
2. Păstrați-l uscat atunci când nu este utilizat.
3. Nu zgâriați oala sub presiune cu lucruri dure, cum ar fi un agent de curățare a metalelor sau altele similare.
4. Curățați garnitura înainte și după fiecare utilizare. Îndepărtați murdăria și uleiul și păstrați-o uscată.

- Puneți-l în poziția corectă a capacului.
- Curățați cu grijă supapa de control al presiunii după fiecare utilizare. Dacă țeava de evacuare este blocată, dragați-o bine. (Imaginea 2)
 - Curățați frecvent dopul de suprapresiune. Țineți de glisorul interior pentru a ridica capul, puneți capacul opus, pentru a observa dacă bușonul de suprapresiune se mișcă liber, spălați restul când gaura bușonului este afară. (Imaginea 3)

8. PROBLEME ȘI SOLUȚII:

- La încălzire, dacă bușonul de suprapresiune nu se ridică sau pare blocat, vă rugăm să curățați orificiul bușonului.
- În cazul în care garnitura nu este pusă corect sau dacă este îmbătrânită, îndreptați-o, curățați-o sau schimbați-o.
- În cazul în care regulatorul nu este cu spatele la capăt, curățați-l sau ajutați-l cu mâna.
- Dacă nu este suficient de fierbinte la încălzire, măriți focul sau eliminați lucrurile arse din interiorul vasului.
- Dacă lucrul ars din interiorul fundului oalei este tare, umpleți apă fierbinte în oala sub presiune pentru a-l înmuia, apoi curățați-l. Nu folosiți lucruri dure, cum ar fi scrumbii de metal, pentru că veți deteriora oala.
- După o utilizare îndelungată, vor apărea scurgeri ale garniturii. În acest caz, trebuie să o schimbați prompt. Durata de viață sugerată de noi pentru o garnitură este de 400 de ore, iar aceasta trebuie să fie din același material și piese ca cele furnizate de SOGO.

9. REFERINȚĂ PRIVIND TIMPUL DE GĂTIRE PENTRU O UTILIZARE SIGURĂ

Nivel	Alimente	Timp (Min.)
60	Orez	5
60	Varză	5
60	Conopidă	5
60	Pește	5
60	Supă de ceapă	4~5
60	Supă de roșii	4
60	Paste	6
60	Congee	20
60	Cartofi	6
90	Pui	15
90	Mutton	20
90	Soia	20
90	Carne de porc	20
90	Carne de vită	20
90	Carne de vițel	15
90	Supă de coadă de bou	20~30
90	Fasole Haricot	18~23
90	Supă de fasole roșie	18~23

- Timpul se calculează de la începutul eliberării normale a supapei de control al presiunii.
- Timpul de gătire este influențat de volumul alimentelor, de vreme, de energia termică și așa mai departe. Timpul este doar de referință.
- Timpul de gătire se obține în funcție de gătitul pe sobe cu gaz. Acesta poate varia dacă folosiți un alt tip de surse de căldură.

10. PRECAUȚII

1. De fiecare dată, înainte de a utiliza oala sub presiune, verificați întotdeauna dacă supapa de operare este curată de orice particule acumulate.
2. Pentru o siguranță sporită și pentru rezultate optime, garnitura de cauciuc trebuie înlocuită după o utilizare de aproximativ 400 de ore.
3. De fiecare dată, înainte de a utiliza oala sub presiune, verificați întotdeauna mânerele, mânerul de la bază, mânerul de susținere și mânerul capacului pentru a vă asigura că sunt bine înșurubate la locul lor. În caz contrar, strângeți șuruburile mânerelor cu o șurubelniță.

11. PIESE DE SCHIMB

Toate piesele oalei noastre sub presiune sunt proiectate independent și special pentru acest produs de către SOGO. NU modificați nicio piesă și NU asamblați piesele în alt mod. Toate piesele utilizate trebuie să fie piesele noastre pentru oala sub presiune SOGO. Vă rugăm să vă adresați punctului dumneavoastră obișnuit de vânzare cu amănuntul pentru a vă furniza piese pentru această oală sub presiune sau să contactați Centrul de service autorizat SOGO.

Timpul de gătire este decis de apetitul diferitelor persoane, stilul de gătit și ingredientele.

- i** **ВАЖЛИВЕ ПОВІДОМЛЕННЯ: :**
 - Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
 - Цей посібник можна завантажити з нашого веб-сайту www.sogo.es.
 - Збережіть ці інструкції для подальшого використання.
- !** Інструкції з техніки безпеки для користувача

GENERAL
PRECAUTIONS

Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.



Обмеження у використанні для уникнення травм

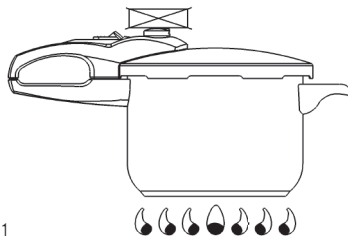
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Всі деталі скороварки повинні бути саме такими.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- Якщо під час використання скороварки ви помітили ненормальне явище або пристрій безпеки не працює належним чином, слід негайно припинити її використання і відправити її до нашого авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту. Не намагайтеся відремонтувати її самостійно.

⚠ Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Дітям заборонено користуватися скороваркою.
- Слідкуйте за скороваркою під час використання, особливо в тому місці або в той час, коли біля неї перебувають діти.

⚠ Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання пристрою

- Не торкайтеся гарячої поверхні відразу. Використовуйте ручку та регулятор.
- Не натискайте на клапан регулювання тиску і не використовуйте замість нього інші. (Зображення 1)

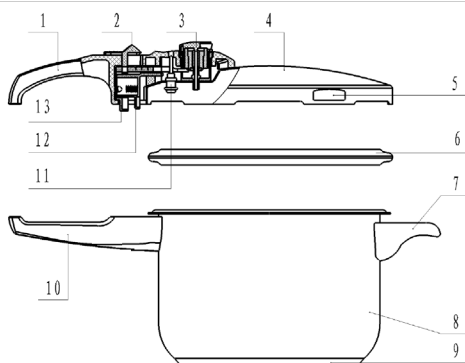


- не ставте скороварку на варильну поверхню, коли вона порожня. Не використовуйте її для смаження.
- Не використовуйте скороварку не за призначенням.
- Скороварку слід нагрівати на стабільному вогні.
- Під час переміщення скороварки, яка знаходиться під тиском, слід бути дуже обережним або наповнені гарячою рідиною.
- Не допускайте, щоб декомпресійне вікно і клапан регулювання тиску були спрямовані в бік людей напрямку.
- Відкривати скороварку можна лише тоді, коли всередині немає тиску. Не намагайтеся відкрити її силою.
- Перед використанням завжди перевіряйте, чи не засмічені вихлопна труба та фільтр, що запобігає засміченню.
- Цей прилад працює під тиском. Неправильне використання може призвести до опарювання. Перед використанням обов'язково закрийте прилад належним чином. Будь ласка, дотримуйтесь «Інструкції з експлуатації»
- Не заповнюйте пристрій більш ніж на 2/3. Під час приготування продуктів, які мають властивість розширюватися під час готування, наприклад, рису або сушених овочів, не заповнюйте прилад більш ніж на 1/2. Переповнення може призвести до засмічення вентиляційної труби та виникнення надлишкового тиску. Див. розділ «Інструкції з приготування їжі».

- Майте на увазі, що деякі продукти, такі як яблучне пюре, журавлина, перлова крупа, вівсянка або інші крупи, колотий горох, локшина, макарони, ревінь або спагеті, можуть пінитися, розбризкуватися і забивати пристрій для скидання тиску (паровідвід). Ці продукти не можна готувати в скороварці.
- Перед використанням завжди перевіряйте, чи не засмічені пристрої скидання тиску.
- Не відкривайте скороварку, поки пристрій не охолоне і не зникне внутрішній тиск було випущено. Якщо ручки важко розсуваються, це означає, що плита все ще перебуває під тиском.
- не намагайтеся відкрити її силою. Будь-який тиск у каstrулі може бути небезпечним.
- Коли пристрій досягне нормального тиску, зменшіть вогонь, щоб вся рідина, яка утворює пару, не випарувалася.

3. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Ручка кришки
2. Регулятор
3. Дворівневий клапан регулювання тиску
4. Кришка
5. Вікно декомпресії
6. Прокладка
7. Бічна ручка горщика
8. Горщик
9. Сендвіч-база
10. Основна ручка каstrулі
11. Блокування кришки та заглушка надлишкового тиску
12. Внутрішній повзунок
13. Зовнішній повзунок



4. ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ ПРОДУКТУ

1. Виріб виготовлено з високоякісної нержавіючої сталі 18/10. Тришарове дно робить її більш міцною, рівномірно нагрівається та економить енергію і час. Підходить для індукційних, електричних та інших газових плит.
2. Прокладка виготовлена з силіконової гуми, має хорошу герметичність. Вона нетоксична і не має смаку, безпечна і довговічна. Допомогає легко відкривати і закривати кришку скороварки.

5. ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ

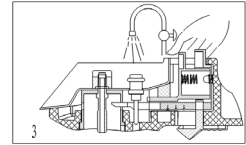
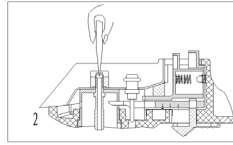
- **Дворівневий клапан регулювання тиску:** По-перше, ви можете вибрати 60 кПа або 90 кПа для регулювання тиску за допомогою регулятора. По-друге, тиск можна скинути до "0" перед відкриттям, щоб забезпечити безпеку. По-третє, клапан регулювання тиску можна легко зняти і почистити.
- **Блокування кришки та заглушка від надлишкового тиску:** якщо кришка не закрита повністю, внутрішній тиск в скороварці не підніметься до 5 кПа. Якщо тиск підніметься вище 5 кПа, то

кришка і каstrуля будуть заблоковані разом. Якщо тиск перевищує робочий тиск пробки, вона автоматично відкриється, щоб скинути тиск.

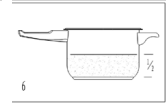
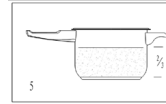
- **Вікно декомпресії:** Якщо тиск перевищує тиск на виході з прокладки, прокладка буде витиснута, і тиск швидко знизиться.
- **Регулятор з відкритою кришкою:** Переміщення з фіксатором кришки та заглушкою надлишкового тиску ефективно запобігає нещасним випадкам. Коли кришка не закрита повністю, регулятор і внутрішній повзунко запобігають підняттю пробки надлишкового тиску. І навпаки, якщо в каstrулі є тиск, пробка не опускається. Зупиніть рух регулятора та зовнішнього повзунка, щоб кришка не могла відкритися.

6. РЕЖИМ РОБОТИ

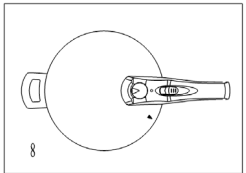
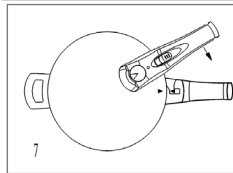
* Перед першим використанням, будь ласка, очистіть скороварку рідким миючим засобом, ретельно вимийте і висушіть. Переконайтеся, що отвір витяжної труби чистий. Якщо він засмічений, прочистіть його за допомогою голки діаметром 2 мм (Зображення 2).



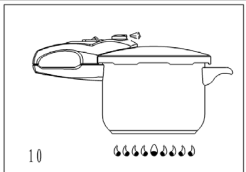
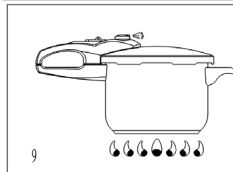
* Якщо замок кришки не рухається вільно, ви можете почистити його та обкрутити навколо нього. (Зображення 3)



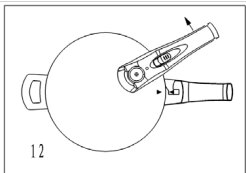
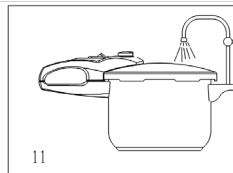
* Незалежно від того, яку скороварку ви використовуєте, загальний об'єм продуктів не повинен бути заповнений більш ніж на 3/4 (Рис. 4), при приготуванні рису - не більше ніж на 2/3 (Рис. 5), а продукти, які повинні розширюватися, наприклад, каша, не повинні бути заповнені більш ніж на 1/2. (Фото 6)



* Закриваючи кришку, сумістіть трикутну позначку на кришці з позначкою на ручці каstrулі, тримайте ручку каstrулі лівою рукою, а правою рукою плавно рухайте ручку кришки за годинникову стрілку, доки ручка кришки не опиниться над ручкою каstrулі, що вказує на те, що кришка повністю закрита. (Малюнок 7 і Малюнок 8)



* Поставте скороварку на джерело тепла, наприклад, на кухонну плиту. Коли з випускної труби буде виходити рівномірна пара, застебніть клапан регулювання тиску на вихлопній трубці, то пробка надлишкового тиску піднімається, коли відпрацьована пара виходить з-під контролю тиску (Фото 9). Зменшіть рівень теплової енергії (Рис. 10) і дайте невеликій кількості пари вийти, відповідно до значення "Час приготування", доки їжа не приготується.



* Перед тим, як відкрити кришку, необхідно вимкнути вогонь або джерело тепла або перемістити скороварку подалі від джерела тепла, використовуючи наступні способи охолодження:

1. Охолодіть його природним чином при нормальній температурі.
2. Охолодіть його холодною водою (Рис. 11) Перед тим, як відкрити кришку, зніміть регулятор тиску, переконайтеся, що вихлопна труба не переповнена. Тим часом, перекриваючи перепад тиску в пробці, перемістіть регулятор на ручці кришки в передній кінець, перемістіть ручку кришки проти годинникової стрілки, доки вона не вирівняється до позначки два трикутники (фото 12), після чого кришку можна відкрити.

7. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРИБИРАННЯ:

1. Після приготування їжі очистіть скороварку за допомогою миючого засобу.
2. Зберігайте його сухим, коли він не використовується.
3. Не чистіть скороварку твердими предметами, такими як засоби для чищення металу тощо.
4. Очищайте прокладку до і після кожного використання. Видаліть бруд і масло і тримайте її сухою. Встановіть кришку в правильне положення.
5. Ретельно очищайте клапан регулювання тиску після кожного використання. Якщо вихлопна труба засмічена, ретельно прочистіть її (фото 2).
6. Часто чистіть пробку від надлишкового тиску. Тримаючись за внутрішній повзунок, підніміть головку, покладіть кришку навпроти, перевірте, чи вільно рухається пробка надлишкового тиску, промийте залишки, коли отвір для пробки вийде назовні. (Малюнок 3)

8. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ:

1. Якщо під час нагрівання пробка надлишкового тиску не піднімається або виглядає заблокованою, очистіть отвір для пробки.
2. Якщо прокладка встановлена неправильно або старіє, встановіть її правильно, почистіть або замініть.
3. Якщо регулятор не повертається на місце, почистіть його або допоможіть йому рукою.
4. Якщо під час нагрівання каstrуля недостатньо гаряча, зробіть вогонь сильнішим або видаліть пригорілі предмети з каstrулі.
5. Якщо обгоріле на дні каstrулі тверде, залийте в скороварку гарячу воду, щоб воно стало м'яким, а потім почистіть його. Не використовуйте тверді предмети, такі як металеві шкребки, інакше ви пошкодите каstrулю.
6. Після тривалого використання може статися протікання прокладки. У такому випадку слід негайно замінити прокладку. Ми рекомендуємо використовувати прокладку протягом 400 годин, і вона повинна бути з того ж матеріалу та деталей, що й прокладка, яку постачає SOGO.

9. ОРІЄНТОВНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Рівень	Їжа	Час (Min.)
60	Рис	5
60	Капуста.	5
60	Цвітна капуста	5
60	Риба	5
60	Цибулевий суп	4~5
60	Томатний суп	4
60	Паста.	6
60	Відвар.	20
60	Картопля	6
90	Курка.	15
90	Баранина.	20
90	Соя	20
90	Свинина	20
90	Яловичина	20
90	Телятина	15
90	Суп з бичачого хвоста	20~30
90	Квасоля	18~23
90	Суп з червоної квасолі	18~23

1. Час відраховується від початку нормального відпускання регулятора тиску.
2. На час приготування впливає об'єм продуктів, погода, тепла енергія тощо. Час наведено лише для довідки.

3. Час приготування отримано відповідно до приготування на газовій плиті. Він може відрізнятись, якщо ви використовуєте інший тип джерел тепла.

10. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ:

1. Перед кожним використанням скороварки завжди перевіряйте, чи немає на робочому клапані накопичених частинок.
2. Для підвищення безпеки та досягнення найкращих результатів гумову прокладку слід замінити після використання приблизно 400 годин.
3. Щоразу перед використанням скороварки завжди перевіряйте ручки, ручку основи, опорну ручку та ручку кришки, щоб переконатися, що вони надійно прикручені. Якщо це не так, затягніть гвинти ручок за допомогою викрутки.

11. ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Усі деталі нашої скороварки розроблені компанією SOGO незалежно та спеціально для цього продукту. НЕ змінюйте жодну деталь і не збирайте їх у будь-який інший спосіб. Усі використовувані деталі повинні бути деталями скороварки SOGO. Будь ласка, зверніться до вашого звичайного магазину, щоб придбати деталі для цієї скороварки, або зверніться до авторизованого сервісного центру SOGO.

Час приготування залежить від апетиту різних людей, стилю приготування та інгредієнтів

- i** **AVÍS IMPORTANT:**
 - Llegiu sempre atentament el manual d'instruccions abans d'utilitzar-lo.
 - Aquest manual es pot descarregar de la nostra pàgina web www.sogo.es.
 - Conserveu aquestes instruccions per a futures consultes.
- !** **Instruccions de seguretat per a l'usuari**

GENERAL
PRECAUTIONS

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a fins diferents dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Aquest producte està destinat a l'ús en interiors, no industrial, no comercial i només per a ús domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.



Restriccions d'ús per evitar danys personals

- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Totes les peces de l'olla de pressió han de ser d'aquesta olla de pressió.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.
- Si detecta un fenomen anormal durant l'ús de l'olla de pressió o el dispositiu de seguretat no funciona amb normalitat, ha de deixar d'utilitzar-la immediatament i enviar-la al nostre centre de servei autoritzat per a la seva inspecció i reparació. No intenti reparar-la vostè mateix.



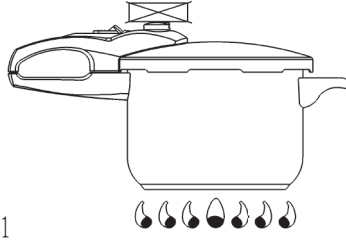
Restriccions d'ús amb nens i gent gran

- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- Està prohibit que els nens utilitzin l'olla de pressió.
- Vigili l'olla de pressió quan estigui en ús, especialment en el lloc o moment en què hi hagi nens prop d'ella.



Instruccions a seguir en utilitzar el dispositiu

- No toc directament la superfície calenta. Utilitzi l'ansa i el regulador.
- No pressioni la vàlvula de control de pressió ni utilitzi unes altres per a substituir-la. (Foto 1)



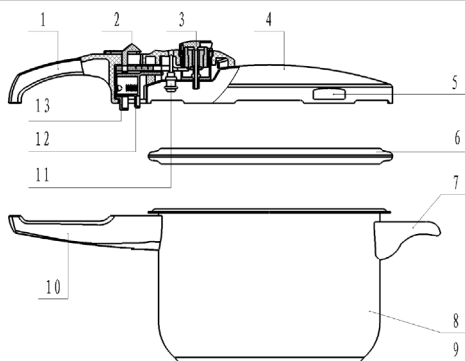
- no col·loqui l'olla de pressió sobre la placa de cocció quan estigui buida. No la utilitzi per a fregir.
- No utilitzi l'olla de pressió per a un ús diferent al previst.
- L'olla de pressió ha d'escalfar-se sobre un foc estable.
- Ha de tenir molta cura en moure l'olla de pressió que està sota pressió o ple de líquid calent.
- No deixi que la finestra de descompressió i la vàlvula de control de pressió apuntin cap a una persona direcció.
- Només podrà obrir l'olla de pressió quan no hi hagi pressió en el seu interior. No forci la seva obertura.
- Inspeccioni sempre abans d'usar-la si el tub d'escapament i el filtre antiobstruccions estan embussats.
- Aquest aparell cuina a pressió. L'ús inadequat pot provocar cremades. Asseguri's de tancar-ho correctament abans d'utilitzar-ho. Segueixi les "Instruccions d'ús".
- No ompli l'aparell més de 2/3 de la seva capacitat. Quan cuini aliments que tendeixen a expandir-se durant la cocció, com a arròs o verdures seques, no ompli l'aparell més de 1/2 de la seva capacitat. L'ompliment excessiu pot causar un risc d'obstrucció del tub de ventilació i desenvolupar un excés de pressió. Consulti "Instruccions per a la preparació d'aliments".
- Tingui en compte que uns certs aliments, com la compota de poma, els nabius, l'ordi perlat, la civada o altres cereals, els pèsols partits, els fideus, els macarrons, el ruibarbre o els espaguetis poden fer escuma, espetarregar i obstruir el dispositiu d'alliberament de pressió (sortida de vapor). Aquests aliments no han de cuinar-se en una olla de pressió.
- Comprovi sempre que els dispositius d'alliberament de pressió no estiguin obstruïts abans d'utilitzar-los.
- No obri l'olla de pressió fins que l'aparell s'hagi refredat i tota la pressió interna s'ha deixat anar. Si resulta difícil separar les anses,

això indica que l'olla encara està pressuritzada, no l'obri a la força. Qualsevol pressió en l'olla pot ser perillosa.

- Quan la unitat arribi a la pressió normal, baixi la calefacció perquè no s'evapori tot el líquid que crea el vapor.

3. DESCRIPCIÓ DE PECES

1. Ansa de la tapa
2. Regulador
3. Vàlvula de control de pressió de dos nivells
4. Tapa
5. Finestra de descompressió
6. Junta
7. Ansa lateral de l'olla
8. Olla
9. Basi sandvitx
10. Ansa principal de l'olla
11. Tancament de la tapa i tap de sobrepressió
12. *Deslizador interior
13. *Deslizador exterior



4. PARÁMETROS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1. El producte està fet d'acer inoxidable 18/10 d'alta qualitat. La base sandvitx de tres nivells ho fa més durador, amb un escalfament uniforme i estalvia energia i temps. És adequat per a plaques d'inducció, superfície elèctrica i altres cuines de gas.
2. La junta està feta de cautxú de silicó, i té bona *hermeticidad. No és tòxica ni té sabor, és segura i duradora. Ajuda a obrir i tancar fàcilment la tapa de l'olla de pressió.

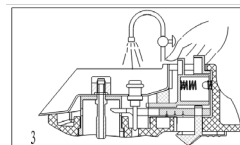
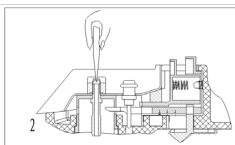
5. DISPOSITIUS DE SEGURETAT

- **Vàlvula de control de pressió de dos nivells:** En primer lloc, pot triar *60kpa o *90kpa per a regular la pressió utilitzant el regulador. En segon lloc, la pressió podria ser alliberat "0" abans d'obrir per a garantir la seguretat. En tercer lloc, la vàlvula de control de pressió es pot desmuntar i netejar fàcilment.
- **Bloqueig de la tapa i tap de sobrepressió:** Si la tapa no està completament tancada, la pressió interna de l'olla de pressió no pujarà fins a 5 *Kpa. Si la pressió supera els 5 *Kpa, la tapa i l'olla es bloquejaran. Si la pressió és superior a la pressió de treball del tap de sobrepressió, aquest s'obrirà automàticament per a alliberar la pressió.
- **Finestra de descompressió:** Si la pressió és superior a la pressió de fuga de la junta, aquesta serà empesa i la pressió caurà ràpidament.
- **Regulador de tapa oberta:** En desplaçar-se amb el tancament de la tapa i el tap de sobrepressió, evita eficaçment els accidents. Quan la tapa no està completament tancada, el regulador i el *deslizador interior eviten que el tap de sobrepressió pugui. Per contra, si hi ha pressió en l'olla, el tap de sobrepressió no baixarà.
Impedir que el regulador i el *deslizador exterior es moguin perquè la tapa no pugui obrir-se.

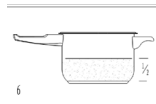
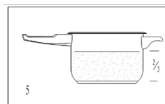
6. MODE DE FUNCIONAMENT

* Per al primer ús, si us plau netegi l'olla de pressió amb detergent líquid, renti-la bé i assequi-la. Asseguri's que l'orifici del tub d'escapament estigui net. Si està embussat, netegi-ho amb una agulla de 2 mm de diàmetre (il·lustració 2).

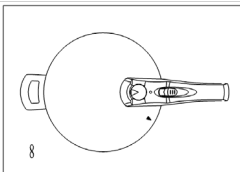
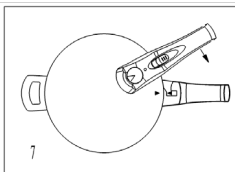
* Si el tancament de la tapa no es mou lliurement, pot netejar-lo i col·locar-lo al voltant. (Foto 3)



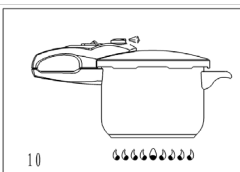
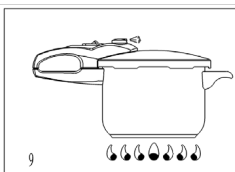
* Independentment de l'olla de pressió que utilitzi, la capacitat total dels aliments no ha de sobrepassar les 3/4 parts de l'olla (il·lustració 4), mentre que l'arròs no ha de sobrepassar les 2/3 parts (il·lustració 5) i els aliments que han d'estendre's, com les farinetes de civada, no han de sobrepassar la meitat de la seva capacitat. (Foto 6)



* Mentre tanca la tapa, alineï la marca triangular de la tapa amb la marca de l'ansa de l'olla, subjecti l'ansa de l'olla amb la mà esquerra i mogui l'ansa de la tapa amb la mà dreta en el sentit de les agulles del rellotge fins que l'ansa de la tapa es mogui per sobre de l'ansa de l'olla, la qual cosa indica que la tapa està completament tancada. (Figures 7 i 8)



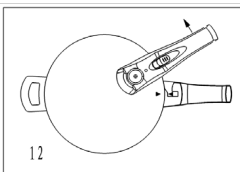
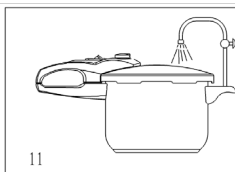
* Col·loqui l'olla de pressió en la font de calor, com la placa de cuina. Quan surti vapor constant pel tub d'escapament, cordi la vàlvula de control de pressió en el tub d'escapament, llavors el tap de sobrepressió s'eleva quan el vapor de fuita surt del control de pressió vàlvula (Foto 9). Baixi l'energia calorífica (Foto 10) i deixi sortir una mica de vapor, amb la referència "Temps de cocció", fins que els aliments estiguin cuits.



* Abans d'obrir la tapa, s'ha d'apagar el foc o la font de calor o allunyar l'olla de pressió de la font de calor, utilitzant les següents maneres de refredar:

1. Refredi-ho de manera natural a temperatura normal.

2. Llevi el regulador de pressió abans d'obrir la tapa, asseguri's que el tub d'escapament no estigui sortint. Mentrestant, sobre la caiguda del tap de pressió, mogui el regulador de la mà de la tapa cap a l'extrem davanter, mogui la mà de la tapa en la direcció contrària a les agulles del rellotge fins que s'alinei amb dos triangles (Foto 12), llavors es pot obrir la tapa.



7. MANTENIMENT I NETEJA:

1. Netegi l'olla de pressió amb el detergent després de cuinar.
2. Mantingui-ho sec quan no ho utilitzi.
3. No raspi l'olla de pressió amb objectes durs com a fregalls metàl·lics o similars.
4. Netegi la junta abans i després de cada ús. Elimini la brutícia i l'oli i mantingui-la seca. Col·loqui-la en la posició correcta de la tapa.
5. Netegi acuradament la vàlvula de control de pressió després de cada ús. Si el tub d'escapament està embussat, dragar-lo a fons. (Foto 2).
6. Netegi el tap de sobrepressió amb freqüència. Subjecti el *deslizador interior per a aixecar el capçal, col·loqui la tapa oposada, per a observar si el tap de sobrepressió es mou lliurement, renti la resta quan l'orifici del tap estigui fos. (Foto 3)

8. PROBLEMES I SOLUCIÓ:

1. En escalfar, si el tap de sobrepressió no puja o sembla bloquejat, netegi l'orifici del tap.
2. Si la junta no està ben col·locada o si està envellint, col·loqui-la bé, netegi-la o canviï-la.
3. Si el regulador no torna a la seva posició final, netegi-ho o ajudi-ho amb la mà.
4. Si no està prou calent en escalfar, pugi el foc o elimini les coses *chamuscadas de l'interior de l'olla.
5. Si el socarrim del fons de l'olla està dura, introdueixi aigua calenta en l'olla de pressió per a estovar-la i

després netegi-la. No utilitzi objectes durs com a fregalls metàl·lics, o danyarà l'olla.

- Després d'un ús prolongat, es produiran fugides en la junta. En tal cas, haurà de canviar-la immediatament. La nostra vida útil suggerida per a una junta és de 400 hores, i ha de ser del mateix material i peces que les subministrades per *SOGO

9. REFERÈNCIA DE TEMPS DE COCCIÓ PER A UN ÚS SEGUR

Nivell	Alimentació	Temps (Min.)
60	Arròs	5
60	Col	5
60	Coliflor	5
60	Pescat	5
60	Sopa de ceba	4~5
60	Sopa de tomàquet	4
60	Pasta	6
60	Congee	20
60	Patata	6
90	Pollastre	15
90	Xai	20
90	Soia	20
90	Carn de porc	20
90	Carn de boví	20
90	Vedella	15
90	Sopa de cua de toro	20~30
90	Mongeta blanca	18~23
90	Sopa de mongetes vermelles	18~23

- El temps es calcula a partir de l'inici de l'alliberament normal de la vàlvula de control de pressió.
- El temps de cocció depèn del volum dels aliments, el clima, l'energia calorífica, etc. El temps és només de referència.
- El temps de cocció s'obté segons la cocció en cuines de gas. Pot variar si utilitza un altre tipus de fonts de calor.

10. PRECAUCIONS:

- Abans d'utilitzar l'olla de pressió, comprovi sempre que la vàlvula d'accionament estigui neta de partícules acumulades.
- Per a major seguretat i millors resultats, la junta de goma ha de substituir-se després d'utilitzar-la aproximadament durant 400 hores.
- Cada vegada, abans d'utilitzar l'olla de pressió, comprovi sempre que les anses, l'ansa de la base, l'ansa de suport i l'ansa de la tapa estiguin ben caragolats. Si no és així, colli fort els caragols de les anses amb un tornavis.

11. PECES DE RECANVI

Totes les peces de la nostra olla de pressió estan dissenyades de manera independent i especialment per a aquest producte per *SOGO. NO canviï cap peça ni acobli les peces de cap altra manera. Totes les peces utilitzades han de ser les de la nostra olla de pressió *SOGO. Si us plau, contacti amb el seu punt de venda habitual perquè li subministrin peces per a aquesta olla de pressió o contacti amb el Centre de Servei Autoritzat *SOGO.

El temps de cocció depèn de l'apetit de cada persona, de l'estil de cocció i dels ingredients. de Servicio Autorizado SOGO.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple la Directiva 2014/68/CE, la Directiva 2015/863/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y aparatos eléctricos y electrónicos.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la directive directive 2014/68/CE relative aux équipements sous pression, à la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les électriques et électroniques.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with the pressure equipment directive 2014/68/EC, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Diretiva 2014/68/UE relativa a equipamentos sob pressão, Diretiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e equipamentos eléctricos e electrónicos.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla 2014/68/UE, alla direttiva 2015/863/UE relativa alla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der Druckgeräterichtlinie geräte-Richtlinie 2014/68/EU, der Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung von bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení splňuje požadavky na tlaksměrnici 2014/68/EU, Směrnici 2015/863/EU 3 o omezení používání tlakových zařízení, které se používají k výrobě tlakových zařízení. některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.



ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

Denne enhed er i overensstemmelse med tryk direktiv 2014/68/EU om trykbærende udstyr, direktiv 2015/863/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

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



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna
Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelníc, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality
Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna s tiskom Direktivo 2014/68/EU o opremi za tlačno opremo, Direktivo 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih in elektronski opremi.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s Direktivom o tlačnoj opremi 2014/68/EU, Direktivom 2015/863/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą dyrektywą 2014/68/EU, dyrektywą 2015/863/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu presiunea Directiva 2014/68/UE privind echipamentele de presiune, Directiva 2015/863/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și echipamente electrice și electronice.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо обладнання, що працює під тискомобладнання 2014/68/ЄС, Директиві 2015/863/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix la Directiva 2014/68/UE, la Directiva 2015/863/UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i aparells elèctrics i electrònics.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsecentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjiske odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu s lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektronikom ali gospodinjiskimi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način in v skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specializirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektroničke ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucić razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat în CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology

ref. SS-25100 / SS-25105 / SS-25125

