

SOGO®

Human Technology

EN Manual de instrucciones
ES 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



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
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

ref.

SS-25130
SS-25135

OLLA A PRESIÓN RÁPIDA
RAPID PRESSURE COOKER
COCOTTE MINUTE RAPIDE
PANELA DE PRESSÃO RÁPIDA
SCHNELLKOCHTOPF
PENTOLA A PRESSIONE RYCHLÝ
TLAKOVÝ HRNEC
HURTIG TRYKKOGER
HITRI KUHALNIK POD PRITISKOM
BRZI PRESS LONK
SZYBKI SZYBKOWAR
OALĂ SUB PRESIUNE RAPIDĂ
ШВИДКА СКОРОВАРКА
OLLA DE PRESIÓ RÁPIDA



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 9
FRANÇAIS	P. 15
PORTUGUESE	P. 21
DEUTSCH	P. 27
ITALIANO	P. 33
ČEŠTINA	P. 39
DANSK	P. 45
SLOVENSKI	P. 51
HRVATSKI	P. 57
POLSKI	P. 63
ROMÂNĂ	P. 69
УКРАЇНСЬКА	P. 75
CATALÀ	P. 81

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 electrónicos, 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 **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 $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Cuando cocine alimentos que tienden a expandirse durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el aparato más de $\frac{1}{2}$ 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 temperatura para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca utilice su olla a presión sin añadir agua, la dañará por completo.
- No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3. INTRODUCCIÓN

Le damos la bienvenida a nuestra olla a presión de acero inoxidable. Con el fin de ofrecerle un producto seguro, resistente y bien diseñado, no sólo se utiliza material de alta calidad, sino que también se co prueba adecuadamente el procedimiento de trabajo.

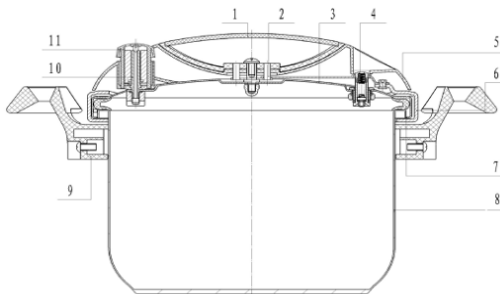
Puede utilizar la olla a presión todo el tiempo que quiera si la utiliza de forma correcta. Este manual de instrucciones le proporcionará las instrucciones para utilizarla de forma correcta. Asegúrese de leerlo atentamente.

La olla a presión está hecha de material de acero inoxidable 304 estirado y la base de la olla está hecha de aluminio puro y material de doble pared 430 con fuerte temperatura y buena transmisión para hacerla adecuada para ser calentada por electromagnetismo y hacer pleno uso de los recursos.

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

4. Estructura de producción:

1. Asa de la tapa.
2. Tornillo.
3. Tapa.
4. Cierre de la tapa y tapón de sobrepresión.
5. Placa frontal.
6. Abrazadera.
7. Junta.
8. Olla.
9. Asa lateral de la olla.
10. Tubería de aire.
11. Válvula de control de presión.



PROPIEDADES MATERIALES DEL PRODUCTO

1. El producto está fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad. La base sandwich de tres niveles lo hace más duradero, con calentamiento uniforme y ahorra energía y tiempo. Es adecuado para placas de inducción, superficie eléctrica y otras estufas 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.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD:

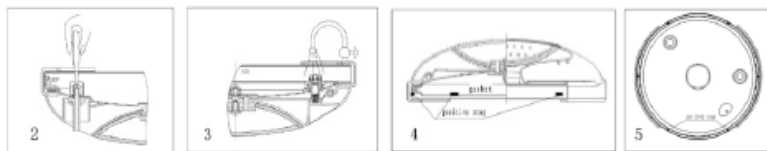
- **Tapón indicador de presión:** El eje indicador sube y baja influenciado por el cambio de presión y la escala muestra la presión.
- **Bloqueo de la tapa y tapón de sobrepresión:** Si la tapa no está completamente cerrada, la presión interna de la olla a presión no llegará a 5 kpa. Si la presión es superior a 5 kpa, la tapa y la olla se bloquearán juntas. 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. Impide que el regulador y el deslizador exterior se muevan para que la tapa no pueda abrirse.

5. MODO DE FUNCIONAMIENTO:

- * Para el primer uso, por favor limpie la olla a presión con el líquido detergente y lávela 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 la cerradura de la tapa no se puede mover libremente, puede limpiarla y el lugar alrededor de ella. (Foto 3).

El sistema de visualización de la presión: esta función puede mostrar la presión durante la cocción, por lo que es muy fácil saber si la presión es alta o baja en el interior de la olla a presión. Debe colocar correctamente la junta de silicona en los seis topes positivos (imagen 4-5).

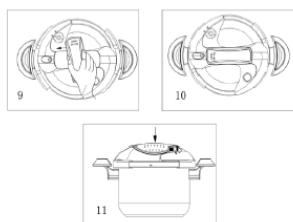
Nota: La presión de la válvula de funcionamiento para estos modelos es de 80 kPa y la presión máxima de la válvula de seguridad es de 150 kPa.



No importa que olla a presión utilice, la capacidad total de los alimentos no debe llenar más de 3/4 de la olla (Imagen 6), si se cocina arroz no debe llenarse más de 2/3 (Imagen 7) y con alimentos expansivos como gachas no debe ser más de 1/2 lleno. (Imagen 8)



Al cerrar la tapa, alinee la marca triangular de la tapa con la marca del mango de la olla, sostener el mango de la olla con la mano izquierda y mover el mango de la tapa en plano con la mano derecha en dirección a las agujas del reloj hasta que el mango de la tapa está directamente encima del mango de la olla lo que indica que la tapa está completamente cerrada. (Imagen 9 e Imagen 10) Si le resulta difícil cerrar la tapa, puede ser que usted puede aplicar más presión sobre la tapa, que será más fácil para cerrar (imagen 11)



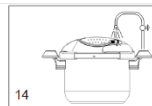
Poner la olla a presión en la fuente de calor. Cuando haya vapor constante saliendo del tubo de escape, ajustar la válvula de control de presión en el tubo de escape, a continuación, se levanta el tapón de sobrepresión, cuando el escape de vapor se escapa de la válvula de control de presión (Imagen 12). Baje la energía calorífica (Imagen 13) y mantener un poco de vapor saliendo, según el "tiempo de cocción", hasta que la comida esté lista.



Antes de abrir la tapa, el fuego o la fuente de calor debe estar apagado o mover la olla a presión lejos de la fuente de calor, utilizando las maneras siguientes para enfriar:

1. Enfriar de forma natural en la temperatura normal.
2. El agua fría fuerza que se enfríe (Imagen 14)

Quíte el control de la presión antes de abrir la tapa, asegúrese de que el tubo de escape no está escapando. Mientras tanto, el tapón de sobrepresión gotea, mover el regulador de la tapa con la mano al extremo delantero, mover la tapa con la mano en el sentido antihorario hasta la alineación de los dos triángulos (Imagen 15), a continuación, se puede abrir la tapa.



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

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

MANTENIMIENTO PARA UN USO SEGURO

1. Antes de utilizar la olla a presión, compruebe siempre que la válvula de accionamiento esté limpia de partículas acumuladas.
2. Para mayor seguridad y mejores resultados, la junta de goma debe sustituirse después de utilizarla aproximadamente durante 400 horas.
3. 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.

PIEZAS DE REPUESTO 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.

7. PROBLEMAS Y SOLUCIÓN:

1. Al calentar, si el tapón de sobrepresión no se levanta o se ve bloqueado, limpie el orificio del tapón.
2. Si la junta no se pone en el forma correcta o si envejece, póngala bien, límpiela o cámbiela.
3. Si el regulador no ha vuelto a extremo, límpielo o ayúdelo con la mano.
4. Si no está lo suficientemente caliente cuando se calienta, gire el fuego hacia arriba o elimine las cosas quemadas de dentro de la olla.
5. Si la cosa quemada en el interior del fondo de la olla es difícil, llene de agua caliente la olla a presión para que se suavice, luego límpiela. No utilice objetos duros tales como estropajos de metal, o dañará la olla.
6. Después de un uso prolongado, se producirá una fuga de junta. En tal caso se debe cambiar rápidamente. Nuestra vida sugerida para una junta es de 400 horas, y tiene que ser del mismo material y piezas suministrada por SOGO.

REFERENCIA DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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

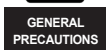
1. El tiempo se calcula a partir del inicio de la liberación normal de la válvula de control de presión.
2. El tiempo de cocción depende del volumen de los alimentos, el clima, la energía calorífica, etc. El tiempo es sólo de referencia.
3. El tiempo de cocción se obtiene según la cocción en cocinas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

ALIMENTOS	TIEMPO(min.)
Arroz	4
Col	4
Coliflor	4
Alubia roja	20
Judía	20
Pescado	4
Carne de vacuno	20
Cerdo	20
Pollo	18
Carne de cordero	15
Carne de conejo	15
Congee	20
Soja	10-20
Sopa de pescado	6-8
Sopa de cebolla	3-4
Sopa de plato	6-8
Sopa de rabo de toro	20-30
Sopa de carne	15
Sopa de verduras	10
Sopa de tomate	3
Macarrones	5
Pasta	6

1. 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.

2.



Safety instructions for the user **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 arrives at normal pressure, turn the heat down, so that all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Never use your pressure cooker without adding water, it will completely damage it.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- When cooking the sticky foods, make sure not much sticky

CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which come in the contact of food.

3. INTRODUCTION

Welcome to use our stainless-steel pressure cooker. In order to provide you goods' safe, resistance and well-designed product, not only the high-end material is used but the working procedure as well tested properly.

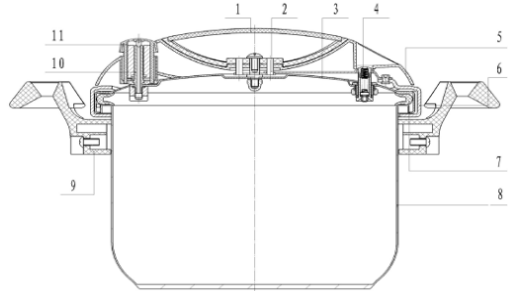
You can use the pressure cooker as long as you can by using it in a correct way. This instruction manual will provide you the instructions to use it in a correct way. Make sure to read it carefully.

The pressure cooker is made of 304 stretched stainless steel material and the cooker base is made of pure aluminium and double wall 430 material with strong temperature and good transmission to make it suitable for being heated by electromagnetism and made fully use of resource.

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

4. PRODUCT STRUCTURE:

1. Lid handle.
2. Screw.
3. Lid.
4. Lid lock & Overpressure plug.
5. Face plate.
6. Clamp.
7. Gasket.
8. Pot.
9. Pot side handle.
10. Air Pipe.
11. Pressure control valve.



PRODUCT'S MATERIAL PROPERTIES

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

SAFETY PARTS:

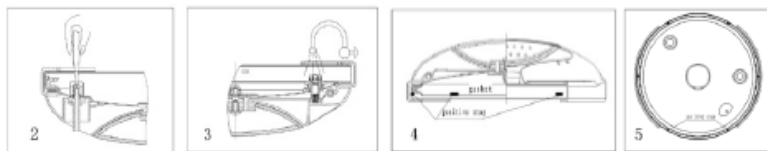
- **Pressure indicate plug:** The indicate shaft rising and dropping influenced by the change of pressure and the scale shows the pressure
- **Lid lock & Over pressure plug:** If the lid is not closed completely, the pressure cooker's internal pressure will not be up to 5 kpa. If the pressure is more than 5 kpa, lid and pot will be locked together. If the pressure is more than over pressure plug's working pressure, it will open automatically to release the pressure.
- **Decompression window:** If the pressure is more than the gasket's exhaust pressure, the gasket will be pushed and the pressure will be dropped quickly.
- **Open -lid regulator:** Moving with lid lock & over pressure plug, it effectively avoids accidents. When the lid is not closed completely, the regulator and the inside slider prevent the over pressure plug from rising. On the contrary, if there is pressure in pot, the over pressure plug won't drop. Stop the regulator and outside slider from moving so that the lid could not open.

5. MODE OF OPERATION:

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

The pressure display system: this function can be show the pressure when cooking, so it is very easy to know the pressure is high or low inside of the pressure cooker. You must put the silicon gasket into the six positive stop correctly (picture 4-5).

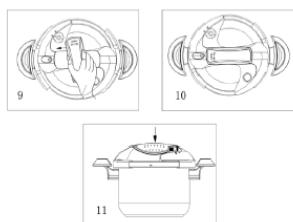
Note: Pressure of working valve for these models is 80kPa and Max. pressure of safety valve is 150kPa.



No matter use which pressure cooker you use, the total capacity of food should not be filled more than $\frac{3}{4}$ of the pot (Picture 6), if cook rice it should not be filled over $\frac{2}{3}$ (Picture 7) and expansive food such as porridge should not be more than $\frac{1}{2}$ full. (Picture 8).



When closing the lid, align the triangle mark of lid with the pot handle mark, hold the pot handle with your left hand and move the lid handle flatly with right hand in the clockwise direction until the lid handle is directly above the pot handle which indicates that the lid is closed completely. (Picture 9 and Picture 10) If you find it difficult to close the lid, may be you can apply more pressure on the lid, it will be easier to close (picture 11).



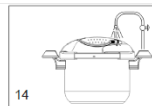
Put the pressure cooker on the heating source. When there are steady steam exhausted from the exhaust pipe, buckle the pressure-control valve on the exhaust pipe, then over pressure plug rises when steam exhaust escapes from pressurecontrol valve (Picture 12). Turn down the heat energy (Picture 13) and keep a little steam exhausting, referring to the "Cooking Time", until food is finished.



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

1. Cool it naturally in normal temperature.
2. Cold water force it to cool (Picture 14).

Take off the pressure-control before open the lid, make sure the exhaust pipe is not exhausting. Meanwhile, over pressure plug drop, move the regulator of lid hand to front end, move the lid hand in the counter clockwise direction till align the two triangles (Picture 15), then the lid can be opened.



6. MAINTENANCE AND CLEANING:

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

MAINTENANCE FOR SAFE USE

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.

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

7. PROBLEMS AND SOLUTIONS

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.

COOKING TIME REFERENCE

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

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 other type of heat sources.

FOOD	TIME(min.)
Rice	4
Cabbage	4
Cauliflower	4
Red bean	20
Bean	20
Fish	4
Beef	20
Pig	20
Chicken	18
Lamb meat	15
Rabbit meat	15
Congee	20
Soybean	10-20
Fish soup	6-8
Onion soup	3-4
Dish soup	6-8
Oxtail soup	20-30
Meat soup	15
Vegetable soup	10
Tomato soup	3
Macaroni	5
Pasta	6

1. AVIS IMPORTANT :

- Toujours lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.
- Ce manuel peut être téléchargé depuis notre site Web www.sogo.es.
- Conserver ces instructions pour référence ultérieure.



2. **Consignes de sécurité pour l'utilisateur** **Précautions générales lors de l'utilisation d'un équipement électrique**

- Ne pas utiliser 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 domestique, non industriel et non commercial, à l'intérieur. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée peut causer des problèmes à l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures corporelles

- Ne jamais utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Toutes les pièces de l'autocuiseur doivent être de cet autocuiseur.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 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 immédiatement de l'utiliser et l'envoyer à notre centre de service agréé pour inspection et réparation. N'essayez pas de le réparer vous-même.



Restrictions d'utilisation pour les enfants et les personnes âgées

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est interdit aux enfants d'utiliser l'autocuiseur.
- Surveillez l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé, en particulier lorsque des enfants se trouvent à proximité.



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

- Ne touchez pas la surface chaude immédiatement. Utilisez la poignée et

le régulateur.

- N'appuyez pas sur la soupape de contrôle de la pression et n'utilisez pas d'autres objets pour la remplacer. (Image 1)
- Ne placez pas l'autocuiseur sur la table de cuisson lorsqu'il est vide. Ne l'utilisez pas pour frire.
- N'utilisez pas 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 qui est sous pression ou rempli de liquide chaud.
- Ne laissez pas la fenêtre de décompression et la soupape de contrôle de pression pointer vers une personne.
- Vous ne pouvez ouvrir l'autocuiseur que lorsqu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Ne forcez pas pour l'ouvrir.
- Avant utilisation, vérifiez toujours si le tuyau d'évacuation et le filtre anti obstruction sont bouchés.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous de bien le fermer avant utilisation. Veuillez suivre les « Instructions d'utilisation ».
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de 2/3. Lorsque vous cuisinez des aliments qui ont tendance à gonfler pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'évacuation et de surpression. Voir « Instructions de préparation des aliments ».
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de la mousse et gicler, et obstruer le dispositif de décompression (évacuation de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Vérifiez toujours que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués avant utilisation.
- Ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression - ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
- Lorsque l'appareil atteint une pression normale, baissez le feu pour que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans y ajouter d'eau, cela l'endommagerait complètement.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pression pour frire ou faire sauter des aliments.
- Ne modifiez aucun des systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
- Lorsque vous cuisinez des aliments collants, veillez à ce qu'ils ne le soient pas trop.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus

de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

3. INTRODUCTION

Bienvenue dans notre autocuiseur en acier inoxydable. Afin de vous fournir des produits sûrs, résistants et bien conçus, nous utilisons non seulement des matériaux haut de gamme, mais aussi des procédures de travail testées correctement.

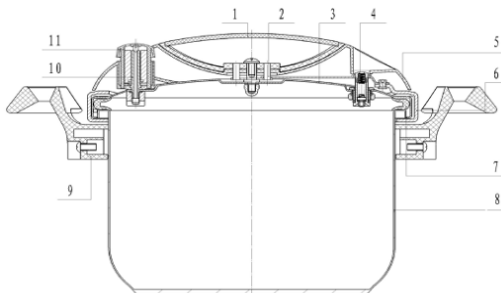
Vous pouvez utiliser l'autocuiseur aussi longtemps que possible en l'utilisant correctement. Ce mode d'emploi vous fournira les instructions nécessaires pour l'utiliser correctement. Veuillez à le lire attentivement.

L'autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable 304 et la base de l'autocuiseur est en aluminium pur et en matériau à double paroi 430, avec une température élevée et une bonne transmission, ce qui permet de le chauffer par électromagnétisme et d'utiliser pleinement les ressources.

Le couvercle de la cuisinière est équipé de plusieurs types de dispositifs de sécurité pour garantir une utilisation sûre, ce qui répond aux exigences des nouvelles normes et peut apporter un confort d'utilisation aux clients.

4. STRUCTURE DE PRODUCTION:

1. Poignée du couvercle
2. Vis
3. Couvercle
4. Verrouillage du couvercle et bouchon de surpression
5. Plaque frontale
6. Pince
7. Joint d'étanchéité
8. Pot
9. Poignée latérale du pot
10. Tuyau d'air
11. Valve de contrôle de la pression



PRODUCT'S MATERIAL PROPERTIES

1. 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.

PIÈCES DE SÉCURITÉ :

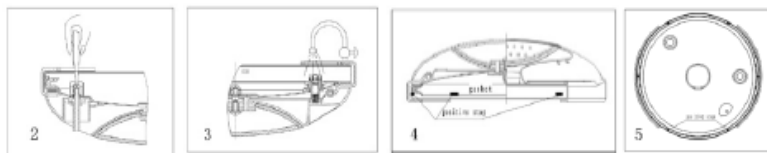
- **Bouchon indicateur de pression** : L'arbre d'indication monte et descend sous l'influence du changement de pression et l'échelle indique la pression.
- **Verrouillage du couvercle et bouchon de surpression** : si le couvercle n'est pas complètement fermé, la pression interne de l'autocuiseur ne sera pas inférieure à 5 kPa. Si la pression est supérieure à 5 kPa, le couvercle et la cocotte seront verrouillés 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 descendra pas. Le régulateur et le curseur extérieur ne peuvent pas se déplacer pour empêcher l'ouverture du couvercle.

5. MODE DE FONCTIONNEMENT :

Pour la première utilisation, veuillez nettoyer l'autocuiseur avec le détergent liquide, puis le laver et le sécher. Assurez-vous que l'orifice du tuyau d'échappement est propre. S'il est bloqué, nettoyez-le à l'aide d'une aiguille de 2 mm de diamètre (image 2). Si le verrou du couvercle ne peut pas bouger librement, vous pouvez le nettoyer ainsi que l'endroit qui l'entoure. (Image 3).

Le système d'affichage de la pression : cette fonction permet d'afficher la pression pendant la cuisson, de sorte qu'il est très facile de savoir si la pression est élevée ou faible à l'intérieur de l'autocuiseur. Vous devez placer correctement le joint en silicone dans les six butées positives (photo 4-5).

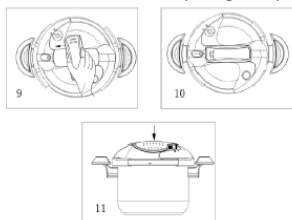
Remarque : La pression de la valve de travail pour ces modèles est de 80 kPa et la pression maximale de la valve de sécurité est de 150 kPa.



Quel que soit l'autocuiseur utilisé, la capacité totale des aliments ne doit pas être remplie à plus de $\frac{3}{4}$ de la marmite (image 6), si vous cuisez du riz, elle ne doit pas être remplie à plus de $\frac{2}{3}$ (image 7) et les aliments expansifs tels que le porridge ne doivent pas être remplis à plus de $\frac{1}{2}$



Lorsque vous fermez le 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 soit directement au-dessus de la poignée de la casserole, ce qui indique que le couvercle est complètement fermé. (Image 9 et Image 10)
Si vous avez des difficultés à fermer le couvercle, vous pouvez peut-être appliquer plus de pression sur le couvercle, il sera plus facile à fermer (Image 11).

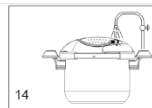


Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur. Lorsque la vapeur s'échappe régulièrement du tuyau d'échappement, fermez la soupape de contrôle de la pression sur le tuyau d'échappement, puis le bouchon de surpression s'élève lorsque la vapeur s'échappe de la soupape de contrôle de la pression (photo 12). Réduisez l'énergie calorifique (image 13) et laissez la vapeur s'échapper, en vous référant au »temps de cuisson«, jusqu'à ce que les



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. L'eau froide le force à refroidir (photo 14).



Retirer 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 de la main du couvercle vers l'avant, déplacez la main du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux triangles soient alignés (image 15), puis le couvercle peut être ouvert.



6. 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 pas gratter l'autocuiseur avec des objets durs tels qu'un produit à récuser le métal ou 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. Nettoyer soigneusement la valve de contrôle de pression après chaque utilisation. Si le tuyau d'échappement est bloqué, nettoyez-le soigneusement. (Image 2)
6. Nettoyez 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).

ENTRETIEN POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

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.

PIÈCES DE REMPLACEMENT: 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 des pièces 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.

7. 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

TEMPS DE CUISSON RÉFÉRENCE

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

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 d'autres types de sources de chaleur.

FOOD	TEMPS(min.)
Riz	4
Choux	4
Chou-fleur	4
Haricot rouge	20
Haricot	20
Poisson	4
Bœuf	20
Cochon	20
Poulet	18
Viande d'agneau	15
Viande de lapin	15
Congee	20
Soja	10-20
Soupe de poisson	6-8
Soupe à l'oignon	3-4
Soupe à l'assiette	6-8
Soupe de queue de bœuf	20-30
Soupe de viande	15
Soupe de légumes	10
Soupe de tomates	3
Macaronis	5
Pâtes	6

1. **AVISO IMPORTANTE:**

- Ler 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** **Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico**

GENERAL
PRECAUTIONS

- Não utilizar o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilizar nem 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 produto 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 incorrecta 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 nas pessoas.
- Todas as 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, devolver o aparelho ao serviço de assistência técnica autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.
- 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 de utilização com crianças e idosos

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- É proibida a utilização da panela de pressão por crianças.
- Vigiar a panela de pressão durante a sua utilização, especialmente no local ou no momento em que as crianças estão perto dela.



Instruções a seguir aquando da 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 fogão quando esta estiver vazia. Não a utilizar para fritar.
- Não utilizar a panela de pressão para outros fins que não os previstos.
- A panela de pressão deve ser aquecida num fogo estável.
- É necessário ter muito cuidado ao deslocar a panela de pressão que está sob pressão ou cheia de líquido quente.
- Não deixar que a janela de descompressão e a válvula de controlo da pressão apontem na direção de uma pessoa.
- Só se pode abrir a panela de pressão quando não houver pressão no seu interior. Não forçar a abertura.
- Antes de utilizar a panela de pressão, verificar sempre se o tubo de escape e o filtro de obstrução 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. Siga as “Instruções de utilização”
- Não encher o aparelho com mais de 2/3 da capacidade. Quando cozinhar alimentos que acabam por se expandir durante a cozedura, como arroz ou legumes secos, não encha o aparelho mais de 1/2 vez. O enchimento excessivo pode provocar o risco de entupimento do tubo de ventilação e o desenvolvimento de pressão excessiva. Ver “Instruções de preparação dos alimentos”.
- Tenha em atenção que determinados alimentos, tais como molho de maçã, arandos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, massa, macarrão, ruibarbo ou 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.
- Verifique sempre se os dispositivos de libertação de pressão não estão obstruídos antes de os utilizar.
- Não abra a panela de pressão até que a unidade tenha arrefecido e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se as pegas forem difíceis de separar, isso indica que a panela ainda está sob pressão - não a force a abrir. Qualquer pressão no interior da panela pode ser perigosa.
- Quando o aparelho atingir a pressão normal, reduzir o calor para que o líquido que cria o vapor não se evapore.
- Não colocar a panela de pressão num forno aquecido.
- Nunca utilize a sua panela de pressão sem adicionar água, pois isso danificá-la-á completamente.
- Nunca utilizar a panela de pressão no seu modo pressurizado para frituras profundas ou superficiais.
- Não mexer em nenhum dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.

- Quando cozinhar os alimentos pegajosos, certificar-se de que não são muito pegajosos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os ali-

mentos

3. INTRODUCCIÓN

em-vindo a utilizar a nossa panela de pressão de aço inoxidável. A fim de lhe fornecer produtos seguros, resistentes e bem concebidos, não só é utilizado material de alta qualidade, como também o procedimento de trabalho é testado corretamente.

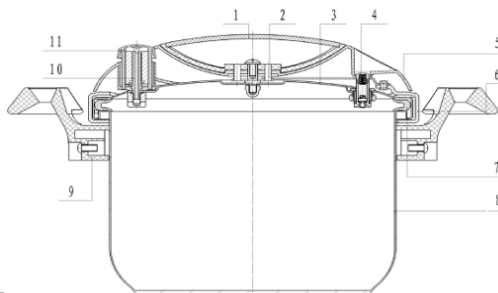
Pode utilizar a panela de pressão durante o máximo de tempo possível, utilizando-a de forma correcta. Este manual de instruções fornece-lhe as instruções para a utilizar corretamente. Certifique-se de que o lê com atenção.

A panela de pressão é feita de material de aço inoxidável 304 e a base da panela é feita de alumínio puro e material de parede dupla 430 com temperatura forte e boa transmissão para torná-la adequada para ser aquecida por eletromagnetismo e utilizar totalmente os recursos.

A tampa do fogão está equipada com muitos tipos de segurança para garantir uma utilização segura, que cumprem os novos requisitos normativos e podem proporcionar comodidade aos clientes.

4. ESTRUCTURA DE PRODUÇÃO:

1. Pega da tampa
2. Parafuso
3. Tampa
4. Fecho da tampa e tampão de sobrepressão
5. Placa frontal
6. Braçadeira
7. Junta de vedação
8. Pote
9. Pega lateral da panela
10. Tubo de ar
11. Válvula de controlo da pressão



PROPRIEDADES DO MATERIAL DO PRODUTO

1. O produto é fabricado em 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, superfície eléctrica e outros fogões a gás.
2. A junta é feita de borracha de silicone e tem uma 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.

PEÇAS DE SEGURANÇA:

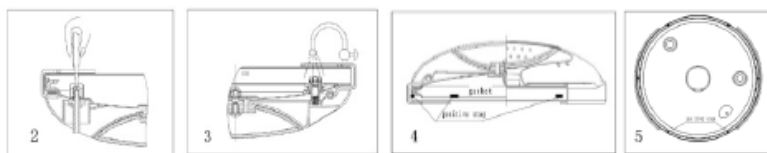
- **Tampão indicador de pressão:** O eixo de indicação sobe e desce influenciado pela alteração da pressão e a escala mostra a pressão
- **Bloqueio da tampa e tampão de sobrepressão:** Se a tampa não estiver completamente fechada, a pressão interna da panela de pressão não atingirá os 5 kpa. Se a pressão for superior a 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 movam para que a tampa não possa abrir.

5. MODO DE FUNCIONAMENTO

Na primeira utilização, limpar a panela de pressão com detergente líquido, lavar 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 puder mover livremente, pode limpá-lo e limpar o local à sua volta. (Figura 3).

O sistema de visualização da pressão: esta função pode mostrar a pressão durante a cozedura, pelo que é muito fácil saber se a pressão está alta ou baixa dentro da panela de pressão. É necessário colocar corretamente a junta de silicone nos seis batentes positivos (figura 4-5).

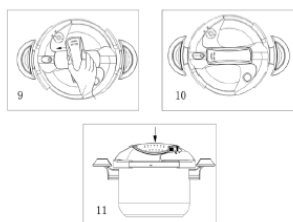
Nota: A pressão da válvula de trabalho para estes modelos é de 80kPa e a pressão máxima da válvula de segurança é de 150kPa.



Independentemente da panela de pressão que utilizar, a capacidade total dos alimentos não deve ser preenchida a mais de 3/4 da panela (Figura 6), se cozinhar arroz não deve ser preenchida a mais de 2/3 (Figura 7) e os alimentos expansivos, como as papas, não devem ser



Ao fechar a tampa, alinhe a marca triangular da tampa com a marca do cabo da panela, segure o cabo da panela com a mão esquerda e mova o cabo da tampa com a mão direita no sentido dos ponteiros do relógio até que o cabo da tampa fique diretamente acima do cabo da panela, o que indica que a tampa está completamente fechada. (Figura 9 e Figura 10) Se tiver dificuldade em fechar a tampa, pode aplicar mais pressão sobre a tampa, o que facilitará o fecho (Figura 11).

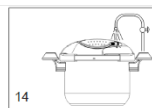


Colocar a panela de pressão na fonte de aquecimento. Quando o vapor sair regularmente do tubo de escape, apertar a válvula de controlo da pressão no tubo de escape, depois o tampão de sobrepressão sobe quando o vapor sai da válvula de controlo da pressão (Figura 12). Reduzir a energia térmica (Figura 13) e manter uma ligeira saída de vapor, tendo em conta o »Tempo de cozedura«, até a comida estar pronta.



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 a arrefecer (Figura 14).



Retirar o controlo de pressão antes de abrir a tampa, certificar-se de que o tubo de escape não está a sair. Entretanto, se o tampão de pressão cair, desloque o regulador da mão da tampa para a frente, desloque a mão da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até alinhar os dois triângulos (Figura 15) e, em seguida, a tampa pode ser aberta.



6. 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 metálicos 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 correta 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)

MANUTENÇÃO PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

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.

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 Técnica Autorizado SOGO

7. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

1. Durante o aquecimento, se o bujão de sobrepressão 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 a amolecer e depois limpá-la. Não utilize objectos 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

REFERÊNCIA DO TEMPO DE COZEDURA

O tempo de cozedura é determinado pelo apetite de cada pessoa, pelo estilo de cozedura e pelos ingredientes.

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.

ALIMENTOS	TEMPO (min.)
Arroz	4
Couve	4
Couve-flor	4
Feijão vermelho	20
Feijão	20
Peixe	4
Carne de vaca	20
Porco	20
Galinha	18
Carne de borrego	15
Carne de coelho	15
Congee	20
Soja	10-20
Sopa de peixe	6-8
Sopa de cebola	3-4
Sopa de pratos	6-8
Sopa de rabo de boi	20-30
Sopa de carne	15
Sopa de legumes	10
Sopa de tomate	3
Macarrão	5
Massa	6

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** **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. (Bild 1)
- 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, Preiselbeeren, 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.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasserzugabe, das würde ihn völlig zerstören.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf im Druckmodus niemals zum Frittieren oder Braten.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungshinweise

hinausgehen.

- Achten Sie beim Kochen von klebrigen Lebensmitteln darauf, dass sie nicht zu sehr kleben.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie den Abschnitt „Reinigung und Wartung“, um zu erfahren, wie Sie Oberflächen reinigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

3. EINFÜHRUNG

Willkommen bei unserem Schnellkochtopf aus Edelstahl. Um Ihnen ein sicheres, widerstandsfähiges und gut durchdachtes Produkt zu bieten, wird nicht nur hochwertiges Material verwendet, sondern auch das Arbeitsverfahren ordnungsgemäß getestet.

Sie können den Schnellkochtopf so lange wie möglich verwenden, wenn Sie ihn richtig einsetzen. In dieser Gebrauchsanweisung finden Sie die Anweisungen für den richtigen Gebrauch. Lesen Sie sie bitte sorgfältig durch.

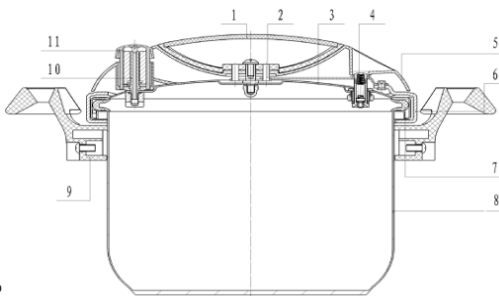
Der Schnellkochtopf besteht aus Edelstahl 304 und der Kocherboden aus reinem Aluminium und doppelwandigem

430er Material mit hoher Temperatur und guter Übertragung, um ihn für die Erwärmung durch Elektromagnetismus geeignet zu machen und die Ressourcen vollständig zu nutzen.

Der Deckel des Kochers ist mit zahlreichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten, die den neuen Standardanforderungen entsprechen und den Kunden Komfort bieten können

4. STRUKTUR DER PRODUKTION:

1. Griff des Deckels.
2. Schraube.
3. Deckel.
4. Deckelverschluss & Überdruckstopfen.
5. Frontplatte.
6. Klemme.
7. Dichtung.
8. Topf.
9. Topf-Seitengriff.
10. Luftröhre.
11. Druckregelventil.



DIE MATERIALEIGENSCHAFTEN DES P

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

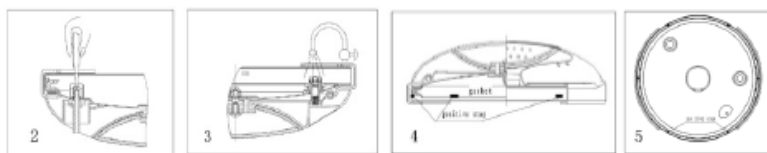
SICHERHEITSTEILE:

- **Druckanzeigestopfen:** Die Anzeigewelle steigt und sinkt unter dem Einfluss der Druckänderung und die Skala zeigt den Druck an.
- **Deckelverriegelung & Überdruckstopfen:** Wenn der Deckel nicht vollständig geschlossen ist, beträgt der Innendruck des Schnellkochtopfs nicht mehr als 5 kPa. Wenn der Druck mehr als 5 kPa beträgt, 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 Druck im Topf ist, wird der Überdruckstopfen nicht fallen. Der Regler und der äußere Schieber werden daran gehindert, sich zu bewegen, so dass sich der Deckel nicht öffnen kann.

5. ARBEITSWEISE:

Bevor Sie den Schnellkochtopf reinigen, bitte mit einem Reinigungsmittel und waschen und trocknen Sie ihn. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnung des Auspuffrohrs sauber ist. Wenn es verklemt 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 und den Bereich um ihn herum reinigen. (Abbildung 3). Das Druckanzeigesystem: Diese Funktion zeigt den Druck während des Kochens an, so dass es sehr einfach ist, zu wissen, ob der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes hoch oder niedrig ist. Sie müssen die Silikonichtung richtig in die sechs positiven Anschläge einsetzen (Abbildung 4-5).

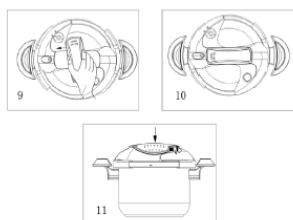
Hinweis: Der Arbeitsdruck des Ventils beträgt bei diesen Modellen 80 kPa und der maximale Druck des Sicherheitsventils 150 kPa.



Unabhängig davon, welchen Schnellkochtopf Sie verwenden, sollte das Gesamtfassungsvermögen der Lebensmittel nicht mehr als $\frac{3}{4}$ des Topfes betragen (Abbildung 6), wenn Sie Reis kochen, sollte er nicht mehr als $\frac{2}{3}$ gefüllt sein (Abbildung 7) und expansive Lebensmittel wie Brei sollten nicht mehr als $\frac{1}{2}$ gefüllt sein. (Abbildung 8).



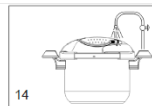
Richten Sie beim Schließen des Deckels die Dreiecksmarkierung des Deckels an der Markierung des Topfgriffs aus, halten Sie den Topfgriff mit der linken Hand fest und bewegen Sie den Deckelgriff mit der rechten Hand flach in Richtung im Uhrzeigersinn, bis der Deckelgriff direkt über dem Topfgriff liegt, was anzeigt, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. (Abbildung 9 und Abbildung 10) Wenn Sie Schwierigkeiten haben, den Deckel zu schließen, können Sie eventuell mehr Druck auf den Deckel ausüben, dann lässt er sich leichter schließen (Abbildung 11).



Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Heizquelle. Wenn aus dem Auslassrohr gleichmäßig Dampf austritt, schließen Sie das Druckregelventil am Auslassrohr, dann steigt der Überdruckstopfen, wenn der Dampf aus dem Druckregelventil entweicht (Bild 12). Drehen Sie die Heizleistung herunter (Bild 13) und lassen Sie etwas Dampf ausströmen (siehe »Garzeit«), bis das Essen fertig ist.



Bevor Sie den Deckel öffnen, müssen Sie das Feuer oder die Wärmequelle ausschalten oder den Schnellkochtopf von der Wärmequelle wegbewegen und folgende Möglichkeiten zum Abkühlen nutzen:
1. Kühlen Sie es bei normaler Temperatur ab.
2. Kaltes Wasser zwingt sie zum Abkühlen (Bild 14).



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 zum vorderen Ende, bewegen Sie die Deckelhand gegen den Uhrzeigersinn, bis die beiden Dreiecke ausgerichtet sind (Abbildung 15), dann kann der Deckel geöffnet werden.



6. 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 Metallscheuermittel oder Ähnlichem ab.
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 inneren Schieber 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).

WARTUNG FÜR EINE SICHERE NUTZUNG

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 jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs, 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.

ERSATZTEILE Alle Teile unseres Schnellkochtopfes wurden von SOGO unabhängig und speziell für dieses Produkt entwickelt. Tauschen Sie KEINE Teile aus und bauen Sie die Teile nicht auf andere Weise zusammen. Alle verwendeten Teile müssen unsere SOGO

7. 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 der verbrannte Teil im Topfboden hart ist, füllen Sie heißes Wasser in den Schnellkochtopf, damit er weich wird, und reinigen Sie ihn. 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.

KOCHZEIT-REFERENZ

Die Kochzeit richtet sich nach dem Appetit, dem Kochstil und den Zutaten der einzelnen Personen.

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 bei der Verwendung anderer Wärmequellen variieren.

ERNÄHRUNG	ZEIT(min.)
Reis	4
Kraut	4
Blumenkohl	4
Rote Bohne	20
Bohne	20
Fisch	4
Rindfleisch	20
Schwein	20
Huhn	18
Lammfleisch	15
Kaninchenfleisch	15
Congee	20
Sojabohnen	10-20
Fischsuppe	6-8
Zwiebelsuppe	3-4
Suppe schöpfen	6-8
Ochsenchwanzsuppe	20-30
Fleischsuppe	15
Gemüsesuppe	10
Tomatensuppe	3
Makkaroni	5
Nudeln	6

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



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 direzione una persona.
- 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 spezzati, 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.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua: la danneggereste completamente.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione nella sua modalità pressurizzata per friggere in profondità o in modo superficiale.
- Non manomettere i sistemi di sicurezza al di là delle indicazioni di manutenzione specificate nelle istruzioni per l'uso.
- Quando si cucinano gli alimenti appiccicosi, assicurarsi che non siano molto appiccicosi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con il cibo.

3. INTRODUCCIÓN

Benvenuti a utilizzare la nostra pentola a pressione in acciaio inox. Per fornirvi un prodotto sicuro, resistente e ben progettato, non solo viene utilizzato un materiale di alta qualità, ma anche la procedura di lavoro viene testata correttamente.

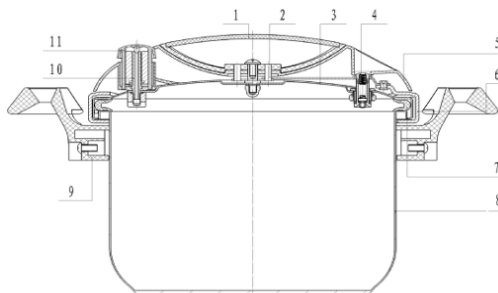
La pentola a pressione può essere utilizzata il più a lungo possibile se viene utilizzata in modo corretto. Questo manuale di istruzioni vi fornirà le istruzioni per utilizzarla in modo corretto. Assicuratevi di leggerlo attentamente.

La pentola a pressione è realizzata in acciaio inox 304 allungato e la base della pentola è in alluminio puro e materiale a doppia parete 430 con una forte temperatura e una buona trasmissione per renderla adatta ad essere riscaldata dall'elettromagnetismo e sfruttare appieno le risorse.

Il coperchio del fornello è dotato di molti tipi di sicurezza per assicurare un utilizzo sicuro, che soddisfa i nuovi requisiti standard e può portare i clienti alla convenienza.

4. STRUTTURA DI PRODUZIONE:

1. Maniglia del coperchio
2. Vite
3. Coperchio
4. Blocco del coperchio e tappo di sovrappressione
5. Piastra frontale
6. Morsetto
7. Guarnizione
8. Pentola
9. Maniglia laterale della pentola
10. Tubo dell'aria
11. Valvola di controllo della pressione



PROPRIETÀ DEL MATERIALE 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.

PARTI DI SICUREZZA:

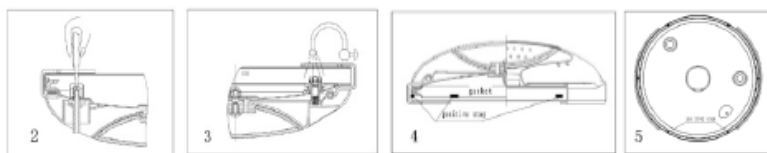
- **Tappo indicatore di pressione:** L'albero di indicazione si alza e si abbassa in base alla variazione della pressione e la scala indica la pressione.
- **Blocco del coperchio e tappo di sovrappressione:** se il coperchio non è completamente chiuso, la pressione interna della pentola a pressione non raggiunge i 5 kpa. Se la pressione supera i 5 kpa, il coperchio e la pentola vengono bloccati insieme. Se la pressione è superiore alla 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 si riduce 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. Impedisce al regolatore e al cursore esterno di muoversi in modo che il coperchio non possa aprirsi.

5. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO:

Per il primo utilizzo, pulire la pentola a pressione con il liquido detergente, lavarla 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 può muoversi liberamente, è possibile pulirlo e pulire la zona circostante. (Figura 3).

Il sistema di visualizzazione della pressione: questa funzione consente di visualizzare la pressione durante la cottura, in modo che sia molto facile capire se la pressione è alta o bassa all'interno della pentola a pressione. È necessario inserire correttamente la guarnizione in silicone nei sei fermi positivi (figura 4-5).

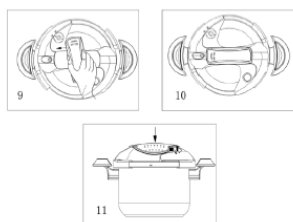
Nota: La pressione della valvola di funzionamento per questi modelli è di 80 kPa e la pressione massima della valvola di sicurezza è di 150 kPa.



Indipendentemente dalla pentola a pressione utilizzata, la capacità totale degli alimenti non deve essere riempita per più di $\frac{3}{4}$ della pentola (Figura 6), se si cucina il riso non deve essere riempita per più di $\frac{2}{3}$ (Figura 7) e gli alimenti espansivi come il porridge non devono essere riempiti per più di $\frac{1}{2}$ (Figura 8). (Figura 8).



Quando si chiude il 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 trova direttamente sopra il manico della pentola, il che indica che il coperchio è completamente chiuso (figura 9 e figura 10). (Figura 9 e Figura 10) Se si riscontrano difficoltà a chiudere il coperchio, è possibile esercitare una maggiore pressione sul coperchio e la chiusura risulterà più facile (Figura 11).

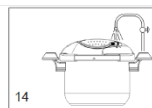


Mettere la pentola a pressione sulla fonte di riscaldamento. Quando il vapore che fuoriesce dal tubo di scarico è costante, chiudere la valvola di controllo della pressione sul tubo di scarico, quindi il tappo di sovrappressione si alza quando il vapore fuoriesce dalla valvola di controllo della pressione (figura 12). Abbassare l'energia termica (figura 13) e mantenere un po' di vapore in uscita, facendo riferimento al »Tempo di cottura«, fino a quando il cibo non è finito.



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. L'acqua fredda lo costringe a raffreddarsi (figura 14).



Prima di aprire il coperchio, togliere il regolatore di pressione e 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 allineare i due triangoli (Figura 15), quindi aprire il coperchio.



6. 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 metallico 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 regolazione della pressione dopo ogni utilizzo. Se il tubo di scarico è inceppato, pulirlo accuratamente. (Immagine 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).

MANUTENZIONE PER UN USO SICURO

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.

PARTI DI SOSTITUZIONE Tutte le parti della nostra pentola a pressione sono state progettate da SOGO in modo indipendente e specifico per questo prodotto. NON cambiare alcun pezzo o assemblare le parti in modo diverso. 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.

7. 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.

TEMPO DI COTTURA DI RIFERIMENTO

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

1. Il tempo viene calcolato 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 calore.

CIBO	TEMPO (min.)
Il riso	4
Cavolo	4
Cavolfiore	4
Fagiolo rosso	20
Fagiolo	20
Pesce	4
Manzo	20
Maiale	20
Pollo	18
Carne di agnello	15
Carne di coniglio	15
Congee	20
Soia	10-20
Zuppa di pesce	6-8
Zuppa di cipolle	3-4
Zuppa di piatti	6-8
Zuppa di coda di bue	20-30
Zuppa di carne	15
Zuppa di verdure	10
Zuppa di pomodoro	3
Maccheroni	5
Pasta	6

1. 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.

2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

GENERAL
PRECAUTIONS

- 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.
- Přístroj 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.
- Tlakový hrnec můžete otevřít, až když v něm není žádný tlak. Neotvíráte 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 nenaplníte více než ze 2/3. Při vaření potravin, které mají tendenci se během vaření rozpínat, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplníte přístroj více než do 1/2. Nadměrné naplnění může způsobit riziko ucpání odvodušňovacího 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 (odvzdušnění 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 vařič 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.
- Tlakový hrnec nevkládejte do vyhřáté trouby.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání vody, zcela ho tím poškodíte.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v režimu pod tlakem pro hluboké nebo mělké smažení.
- Nezasahujte do žádného z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v návodu k použití.
- Při vaření lepivých potravin dbejte na to, aby nebyly příliš lepkavé.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

3. ÚVOD

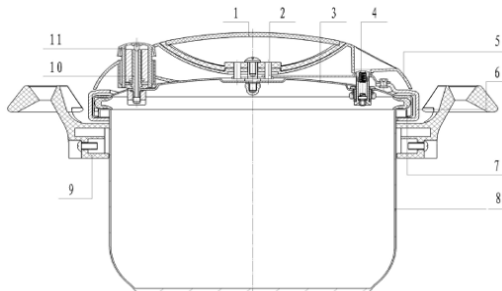
Vítejte v našem tlakovém hrnci z nerezové oceli. Abychom vám mohli poskytnout bezpečný, odolný a dobře navržený výrobek, používáme nejen špičkový materiál, ale také řádně testujeme pracovní postupy. Tlakový hrnec můžete používat tak dlouho, jak jen to půjde, pokud ho budete používat správným způsobem. Tento návod k použití vám poskytne pokyny k jeho správnému používání. Ujistěte se, že jste si jej pečlivě přečetli.

Tlakový hrnec je vyroben z materiálu z nerezové oceli 304 a základna hrnce je vyrobena z čistého hliníku a materiálu s dvojitou stěnou 430 se silnou teplotou a dobrým přenosem, aby byl vhodný pro ohřev elektro-magnetismem a plně využíval zdroje.

Víko sporáku je vybaveno mnoha druhy bezpečnostních prvků pro zajištění bezpečného používání, které splňují požadavky nových norem a mohou zákazníkům přinést pohodlí.

4. Struktura výroby:

1. Rukojeť víka.
2. Šroub.
3. Víko.
4. Zámek víka a přetlaková zátka.
5. Celní deska.
6. Svorka.
7. Těsnění.
8. Hnec.
9. Boční rukojeť hrnce.
10. Vzduchové potrubí.
11. Regulační ventil tlaku.



VLASTNOSTI MATERIÁLU 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.

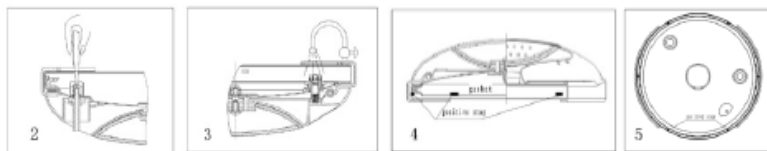
BEZPEČNOSTNÍ DÍLY:

- **Tlaková indikační zátka:** Indikační hřídel stoupá a klesá pod vlivem změny tlaku a stupnice ukazuje tlak.
- **Zámek víka a přetlaková zátka:** Pokud není víko zcela zavřené, vnitřní tlak v tlakovém hrnci nedosáhne 5 kPa. Pokud je tlak vyšší než 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 zabráňuje nehodám. Pokud není víko zcela zavřené, regulátor a vnitřní jezdec zabráňují zvýšení přetlakové zátky. Naopak, pokud je v hrnci tlak, přetlaková zátka neklesne. Zastaví pohyb regulátoru a vnějšího jezdce, aby se víko nemohlo otevřít.

5. ZPŮSOB PROVOZU:

Při prvním použití vyčistěte tlakový hrnec čistícím prostředkem, umyjte jej 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 nemůže volně pohybovat, můžete jej a místo kolem něj vyčistit. (Obrázek 3).
Systém zobrazení tlaku: tato funkce může zobrazovat tlak při vaření, takže je velmi snadné zjistit, zda je tlak uvnitř tlakového hrnce vysoký nebo nízký. Silikonové těsnění musíte správně vložit do šesti pozitivních dorazů (obrázek 4-5).

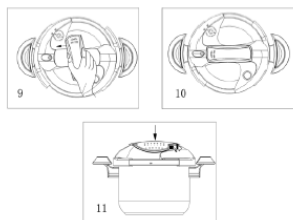
Poznámka: Tlak pracovního ventilu u těchto modelů je 80 kPa a maximální tlak pojistného ventilu je 150 kPa.



Bez ohledu na to, jaký tlakový hrnec používáte, by celková kapacita potravin neměla být naplněna více než 3/4 hrnce (Obrázek 6), pokud vaříte rýži, neměla by být naplněna více než 2/3 (Obrázek 7) a expanzivní potraviny, jako je kaše, by neměly být naplněny více než z 1/2. (Obrázek 8). preenchidos a mais de 1/2. (Figura 8).



Při zavírání víka, vyrovnejte trojúhelníkovou značku víka se značkou rukojeti hrnce, levou rukou přidržte rukojeť hrnce a pravou rukou pohybujte rovně rukojetí víka ve směru hodinových ručiček, dokud nebude rukojeť víka přímo nad rukojetí hrnce, což znamená, že je víko zcela zavřené. (Obrázek 9 a Obrázek 10) Pokud se vám zdá, že je obtížné víko zavřít, můžete na víko vyvinout větší tlak, pak se bude zavírat snadněji (Obrázek 11).

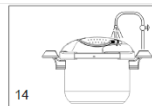


Tlakový hrnec zapněte na zdroj ohřevu. Když z výfukového potrubí stabilně uniká pára, zapněte regulační ventil na výfukovém potrubí, pak se při úniku páry z regulačního ventilu zvedne přetlaková zátk (Obrázek 12). Ztlumte tepelnou energii (Obrázek 13) a udržujte malý výfuk páry s odkazem na »Dobu vaření«, dokud není jídlo hotové.



Před otevřením víka je třeba vypnout oheň nebo zdroj tepla nebo tlakový hrnec od zdroje tepla oddálit a použít následující způsoby chlazení:

1. Zchladte jej přirozenou cestou při normální teplotě.
2. Studená voda ji donutí vychladnout (Obrázek 14).



Před otevřením víka sejměte regulátor tlaku a ujistěte se, že výfukové potrubí nevyfukuje. Mezitím nad poklesem tlaku v zátku přesuňte regulátor rukojeti víka na přední konec, pohybujte rukojetí víka proti směru hodinových ručiček, dokud se nesrovnají dva trojúhelníky (Obrázek 15), pak lze víko otevřít.



6. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ:

1. Po vaření vyčistěte tlakový hrnec mycím prostředkem.
2. Pokud jej nepoužíváte, uchovávejte jej v suchu.
3. Tlakový hrnec neškrábejte tvrdými předměty, jako je například drátěnka na kovy apod.
4. Před každým použitím a po něm těsnění vyčistěte. Odstraňte nečistoty a olej a udržujte jej v suchu. Vložte jej do správné polohy víka.
5. Po každém použití pečlivě vyčistěte regulační ventil. Pokud je výfukové potrubí ucpané, důkladně jej prohlubte. (Obrázek 2).
6. 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).

ÚDRŽBA PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

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 rukojetí šroubovákem.

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

7. PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

1. 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, zvýšte 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. Námi navrhovaná životnost těsnění je 400 hodin a musí být ze stejného materiálu a dílů, jaké dodává společnost SOGO.

REFERENČNÍ DOBA VAŘENÍ

Doba vaření závisí na chuti k jídlu, stylu vaření a přísadách.

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.

FOOD	ČAS(min.)
Rýže	4
Zelí	4
Květák	4
Červené fazole	20
Fazole	20
Ryby	4
Hovězí maso	20
Prase	20
Kuře	18
Jehněčí maso	15
Králičí maso	15
Congee	20
Sója	10-20
Rybí polévka	6-8
Cibulová polévka	3-4
Jídelní polévka	6-8
Polévka z volského ocasu	20-30
Masová polévka	15
Zeleninová polévka	10
Rajčatová polévka	3
Makaróny	5
Těstoviny	6

1.

VIGTIG MEDDELELSE:

- Læs altid brugsanvisningen omhyggeligt før brug.
- Denne manual kan downloades fra vores hjemmeside www.sogo.es.
- Gem disse instruktioner til senere brug.

2.

Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

GENERAL
PRECAUTIONS

- 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-industriel, ikkekommerciel 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 tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.



Begrænsninger i brugen for at undgå personskaade

- 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 personskaade.
- 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 trykudløsningsanordningerne 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 skru ned for varmen, så al den væske, der skaber dampen, ikke fordamper.
 - Sæt ikke trykkogeren ind i en opvarmet ovn.
 - Brug aldrig din trykkoger uden at tilsætte vand, det vil ødelægge den fuldstændigt.
 - Brug aldrig trykkogeren i tryksat tilstand til dyb eller overfladisk stegning.
 - Der må ikke pilles ved nogen af sikkerhedssystemerne ud over de vedligeholdelsesinstruktioner, der er angivet i brugsanvisningen.
- 3) Når du tilbereder klistrede fødevarer, skal du sørge for, at de ikke klistrer for meget.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. INTRODUKTION

Velkommen til at bruge vores trykkoger i rustfrit stål. For at give dig varenes sikre, modstandsdygtige og veldesignede produkt bruges ikke kun det avancerede materiale, men arbejdsproceduren testes også korrekt.

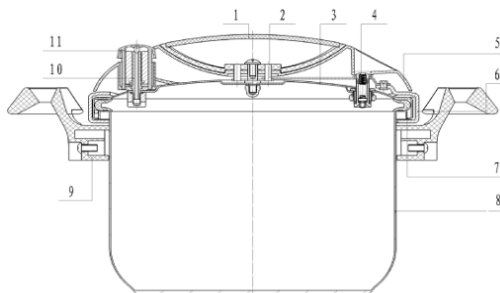
Du kan bruge trykkogeren, så længe du kan, ved at bruge den på den rigtige måde. Denne brugsanvisning giver dig instruktionerne til at bruge den på en korrekt måde. Sørg for at læse den omhyggeligt.

Trykkogeren er lavet af 304 rustfrit stål, og bunden er lavet af ren aluminium og dobbeltvægs 430-materiale med høj temperatur og god transmission, hvilket gør den velegnet til at blive opvarmet af elektromagnetisme og udnytte ressourcerne fuldt ud.

Komfurets låg er udstyret med mange former for sikkerhed for at garantere sikker brug, som opfylder de nye standardkrav og kan give kunderne bekvemmelighed.

4. Produktionsstruktur:

1. Håndtag til låg.
2. Skrue.
3. Låg.
4. Låglås og overtryksprop.
5. Frontplade.
6. Klemme.
7. Pakning.
8. Pote.
9. Håndtag på siden af gryden.
10. Luftrør.
11. Trykreguleringsventil.



PRODUKTETS MATERIALEEGENSKABER

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 gør det nemt at åbne og lukke låget på trykkogeren.

SIKKERHEDSDELE:

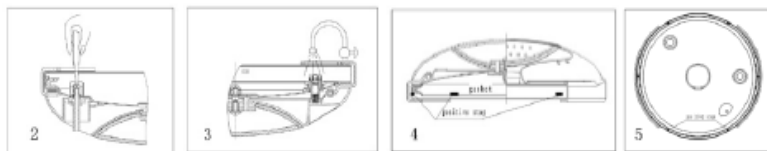
- **Trykindikatorprop:** Indikatorakslen stiger og falder påvirket af trykændringen, og skalaen viser trykket.
- **Låglås og overtryksprop:** Hvis låget ikke er lukket helt, vil trykkogeren indre tryk ikke være op til 5 kPa. Hvis trykket er mere end 5 kPa, låses låg og gryde sammen. Hvis trykket er højere end overtryksproppens arbejdstryk, 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 lukket helt, 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.

5. DRIFTSTILSTAND

Første gang du bruger trykkogeren, skal du rengøre den med opvaskemiddel og vaske 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 kan bevæge sig frit, kan du rengøre den og stedet omkring den. (Billede 3).

Trykvisningssystemet: Denne funktion kan vise trykket under tilberedningen, så det er meget nemt at vide, om trykket er højt eller lavt inde i trykkogeren. Du skal sætte silikonepakningen korrekt ind i de seks positive stop (billede 4-5).

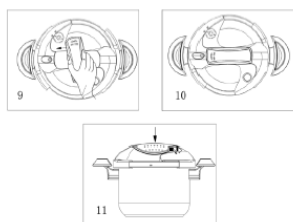
Bemærk: Arbejdsventilens tryk for disse modeller er 80 kPa, og sikkerhedsventilens maks. tryk er 150 kPa.



Uanset hvilken trykkoger du bruger, bør den samlede mængde mad ikke fyldes mere end $\frac{3}{4}$ af gryden (billede 6), hvis du koger ris, bør den ikke fyldes mere end $\frac{2}{3}$ (billede 7), og ekspansiv mad som f.eks. grød bør ikke fyldes mere end $\frac{1}{2}$. (Billede 8).



Når 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 retning med uret, indtil lågets håndtag er direkte over grydehåndtaget, hvilket indikerer, at låget er lukket helt. (Billede 9 og billede 10) Hvis du har svært ved at lukke låget, kan du måske lægge mere pres på låget, så det bliver lettere at lukke (billede 11).



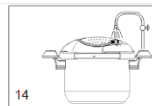
Sæt trykkogeren på varmekilden. Når der kommer konstant damp ud af udstødningsrøret, skal du spænde trykreguleringsventilen på udstødningsrøret, så overtryksproppen stiger, når dampen slipper ud af trykreguleringsventilen (billede 12). Skru ned for varmeenergien (billede 13), og lad lidt damp sive ud, jf. »Tilberedningstid«, indtil maden er færdig.



Før låget åbnes, skal ilden eller varmekilden slukkes, eller trykkogeren skal flyttes væk fra varmekilden ved hjælp af følgende afkølingsmetoder:

1. Afkøl den naturligt ved normal temperatur.
2. Koldt vand tvinger den til at køle af (billede 14).

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, flytte lågets hånd mod uret, indtil de to trekanter flugter (billede 15), hvorefter låget kan åbnes.



6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA:

VEDLIGEHODELSE 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. metalskuremiddel 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 prophullet er ude. (Billede 3).

VEDLIGEHODELSE FOR SIKKER BRUG

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.

UDSKIFTNINGSDELE Alle dele af vores trykkoger er designet uafhængigt og specielt til dette produkt af SOGO. Du må IKKE ændre nogen dele eller samle delene på nogen anden måde. Alle anvendte dele skal være vores SOGO-trykkogerdele. Kontakt din almindelige forhandler for at få dele til denne trykkoger, eller kontakt det autoriserede SOGO-servicecenter.

7. 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 skruer 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.

HENVISNING TIL TILBEREDNINGSTID

Tilberedningstiden bestemmes af forskellige menneskers appetit, tilberedningsstil og ingredienser.

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 andre typer varmekilder.

MAD	TID (min.)
Ris	4
Kål	4
Blomkål	4
Rød bønne	20
Bønne	20
Fisk	4
Oksekød	20
Gris	20
Kylling	18
Lammekød	15
Kaninkød	15
Congee	20
Sojabønner	10-20
Fiskesuppe	6-8
Løgssuppe	3-4
Skål suppe	6-8
Oksehale-suppe	20-30
Kødsuppe	15
Grøntsagssuppe	10
Tomatsuppe	3
Makaroni	5
Pasta	6

1.

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.

2.

Varnostna navodila za uporabnika



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 kuhalno 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 naražen, to pomeni, da je kuhalnik 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.
- Tlačne posode ne postavljajte v ogreto pečico.
- Tlačne posode nikoli ne uporabljajte brez dodajanja vode, saj jo boste popolnoma poškodovali.
- Tlačne posode v načinu pod tlakom nikoli ne uporabljajte za globoko ali plitvo cvrtje.
- Ne posegajte v nobenega od varnostnih sistemov, razen v skladu z navodili za vzdrževanje, navedenimi v navodilih za uporabo.
- Pri kuhanju lepljivih živil poskrbite, da ne bodo preveč lepljiva.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

V razdelku o čiščenju in vzdrževanju si oglejte podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano.

3. UVOD

Dobrodošli pri uporabi našega lonca na pritisk iz nerjavečega jekla. Da bi vam zagotovili varen, odporen in dobro zasnovan izdelek, ne uporabljamo le vrhunskega materiala, temveč tudi ustrezno preizkušen delovni postopek.

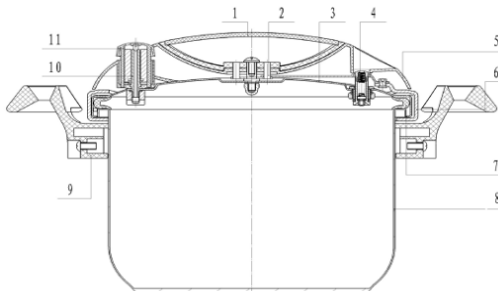
Tlačni lonec lahko uporabljate tako dolgo, kot lahko, če ga uporabljate na pravilen način. V tem priročniku z navodili boste našli navodila za njegovo pravilno uporabo. Poskrbite, da ga skrbno preberete.

Tlačni lonec je izdelan iz 304 raztegnjenega nerjavečega jekla, podstavek lonca pa je izdelan iz čistega aluminija in dvojne stene 430 z močno temperaturo in dobrim prenosom, zato je primeren za segrevanje z elektromagnetizmom in v celoti izkorišča vire.

Pokrov štedilnika je opremljen s številnimi varnostnimi elementi za zagotavljanje varne uporabe, ki ustrezajo novim standardnim zahtevam in lahko strankam prinesejo udobje.

4. PROIZVODNA STRUKTURA:

1. Ročaj pokrova.
2. Vijak.
3. Pokrov.
4. Zaklep pokrova in vtič za nadtlak.
5. Čelna plošča.
6. Spona.
7. Tesnilo.
8. Lonec.
9. Stranski ročaj lonca.
10. Zračna cev.
11. Ventil za uravnavanje tlaka.



LASTNOSTI MATERIALA IZDELKA

1. Izdelek je izdelan iz visokokakovostnega nerjavečega jekla 18/10. Zaradi tristopenjskega sendvičnega dna je trepežnejši, ima enakomerno segrevanje ter prihrani energijo in čas. 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 pod pritiskom.

VARNOSTNI DELI:

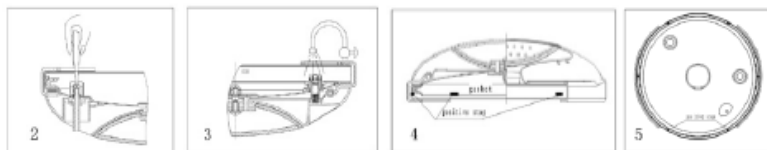
- **Vtič za označevanje tlaka:** Vtič za označevanje tlaka: na spremembo tlaka vpliva dviganje in spuščanje gredi, lestvica pa prikazuje tlak.
- **Blokada pokrova in vtič za previsok tlak:** Če pokrov ni popolnoma zaprt, notranji tlak v tlačnem loncu ne bo dosegel 5 kpa. Če je tlak višji od 5 kpa, se pokrov in lonec zakleneta. Če je tlak višji od delovnega tlaka nad tlačnega vtiča, se bo ta samodejno odprl, da bi sprostil tlak.
- **Okno za dekompresijo:** Če je tlak večji od izpušnega tlaka tesnila, se bo tesnilo potisnilo in tlak se bo hitro znižal.
- **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 nad tlačne kape. Naspro no, če je v loncu tlak, se nad tlačni čep ne spusti. Ustavite premikanje regulatorja in zunanega drsnika, da se pokrov ne bi mogel odpreti.

5. NAČIN DELOVANJA:

Pri prvi uporabi tlačni lonec očistite s tekočim detergentom ter ga 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 more prosto premikati, jo lahko očistite in prostor okoli nje. (Slika 3).

Sistem za prikaz tlaka: ta funkcija lahko prikazuje tlak med kuhanjem, zato je zelo enostavno ugotoviti, ali je tlak v tlačnem loncu visok ali nizek. Silikonsko tesnilo morate pravilno vstaviti v šest pozitivnih omejevalnikov (slika 4-5).

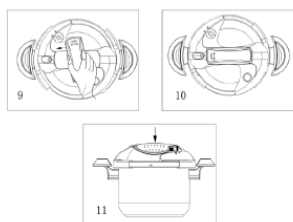
Opomba: Tlak delovnega ventila pri teh modelih je 80 kPa, največji tlak varnostnega ventila pa 150 kPa.



Ne glede na to, kateri tlačni lonec uporabljate, skupna zmogljivost hrane ne sme biti napolnjena več kot $\frac{3}{4}$ lonca (slika 6), če kuhate riž, ne sme biti napolnjen več kot $\frac{2}{3}$ (slika 7), ekspanzivna hrana, kot je kaša, pa ne sme biti napolnjena več kot $\frac{1}{2}$. (Slika 8). preenchidos a mais de $\frac{1}{2}$. (Figura 8).



Ko zapirate pokrov, 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 ročaj pokrova ni neposredno nad ročajem posode, kar pomeni, da je pokrov popolnoma zaprt. (Slika 9 in Slika 10) Če pokrov težko zaprete, ga morda lahko bolj pritisnete na pokrov, da se bo lažje zaprl (Slika 11).

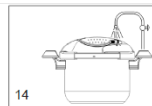


Tlačni lonec postavite na vir ogrevanja. Ko se iz izpušne cevi enakomerno odvaja para, zapnite ventil za uravnavanje tlaka na izpušni cevi, nato pa se nadtlačni čep dvigne, ko iz izpušnega ventila uide para (slika 12). Zmanjšajte toplotno energijo (Slika 13) in še naprej izpuščajte malo pare, pri čemer upoštevajte »Čas kuhanja«, dokler hrana ni končana.



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 jo ohladi (slika 14).



Preden odprete pokrov, odstranite regulator tlaka in se prepričajte, da izpušna cev ne izteka. Medtem, ko pade tlačni zamašek, premaknite regulator ročice pokrova na sprednji konec, premaknite ročico pokrova v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne poravnate dveh trikotnikov (slika 15), nato lahko odprete pokrov.



6. 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 zataknjena, jo temeljito poglobite. (Slika 2)
6. Pogosto čistite nadtlačni čep. Držite notranji drsnik, da se glava dvigne, postavite pokrov nasproti, da opazujete, ali se nadtlačni čep prosto premika, preostanek operite, ko je luknja za čep zunaj. (Slika 3).

VZDRŽEVANJE ZA VARNO UPORABO

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 lonca pod pritiskom vsakič preverite, ali so ročaji, ročaj podstavka, podporni ročaj in ročaj pokrova dobro priviti. Če ni tako, z izvijačem privijte vijake ročajev.

ZAMENJAVNI DELI Vsi deli našega lonca na pritisk so zasnovani neodvisno in posebej za ta izdelek podjetja SOGO. 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.

7. TEŽAVE IN REŠITVE

1. Če se nadtlačni 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.

REFERENČNI ČAS KUHANJA

Čas kuhanja je odvisen od apetita različnih ljudi, načina kuhanja in sestavin.

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 je določen glede na kuhanje na plinskih štedilnikih. Lahko se razlikuje, če uporabljate druge vrste virov toplote.

FOOD	ČAS (min.)
Riž	4
Zelje	4
Cvetača	4
Rdeči fižol	20
Fižol	20
Ribe	4
Govedina	20
Prašič	20
Piščanec	18
Jagnječje meso	15
Zajčje meso	15
Congee	20
Soja	10-20
Ribja juha	6-8
Čebulna juha	3-4
Jedilna juha	6-8
Juha iz volovskega repa	20-30
Mesna juha	15
Zelenjavna juha	10
Paradižnikova juha	3
Makaroni	5
Testenine	6

1.

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.

2.

GENERAL
PRECAUTIONS

Sigurnosne upute za korisnika

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. (Slika1)
- 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 fitler 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 puniti uređaj više od 2/3 punog. Prilikom kuhanja hrane koja se tijekom kuhanja širi, poput riže ili suhog povrća, ne puniti uređaj više od 1/2 punog. Pretjerano punjenje može uzrokovati rizik od začepjenja cijevi za ventilaciju i razvoj prekomjernog tlaka. Pogledajte "Upute za pripremu hrane."
- Budite svjesni da određene hrane, kao što su umak od jabuka, bursnice, 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.
- Ne stavljajte tlakomjer u zagrijanu pećnicu.
- Nikada ne koristite tlakomjer bez dodavanja vode; to će ga potpuno oštetiti.
- Nikada ne koristite tlakomjer u načinu pod pritiskom za duboko ili plitko prženje.
- Ne dirajte nikakve sigurnosne sustave izvan uputa za održavanje navedenih u uputama za uporabu.
- Prilikom kuhanja ljepljive hrane, pazite da ne bude previše ljepljiva.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za pojedinosti o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom, pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju.

3. UVOD

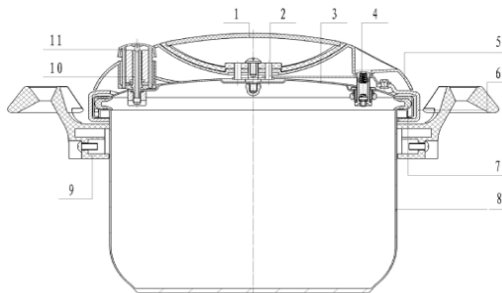
Dobrodošli u upotrebu našeg tlakomjera od nehrđajućeg čelika. Kako bismo vam osigurali siguran, otporan i dobro dizajniran proizvod, koristimo ne samo materijale visoke kvalitete, već je i postupak rada temeljito testiran. Tlakomjer možete koristiti što dulje ako ga koristite na ispravan način. Ovaj priručnik pružit će vam upute za ispravno korištenje. Obavezno ga pažljivo pročitajte.

Tlakomjer je izrađen od materijala nehrđajućeg čelika 304 i baza kuhalo od čistog aluminija te dvostrukog zida materijala 430 s jakom temperaturom i dobrom transmisijom što ga čini pogodnim za zagrijavanje elektromagnetizmom i potpuno iskorištavanje resursa.

Poklopac kuhalo opremljen je mnogim sigurnosnim uređajima kako bi se osigurala sigurna upotreba, koji zadovoljavaju nove standardne zahtjeve i mogu pružiti korisnicima udobnost.

4. PROIZVODNA STRUKTURA:

1. Ručka poklopca
2. Vijak
3. Poklopac
4. Brava poklopca i sigurnosni čep
5. Prednja ploča
6. Stezaljka
7. Brtva
8. Lonac
9. Bočna ručka lonca
10. Zračna cijev
11. Ventil za kontrolu tlaka



SVOJSTVA MATERIJALA PROIZVODA

1. Proizvod je izrađen od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/10. Troslojna sendvič baza čini ga izdržljivijim, osigurava ravnomjerno zagrijavanje te štedi energiju i vrijeme. Pogodan je za induksijske ploče, električne površine i druge plinske štednjake.
2. Brtva je izrađena od silikonske gume i ima dobru nepropusnost. Netoksična je, bez mirisa, sigurna i izdržljiva. Omogućuje lako otvaranje i zatvaranje poklopca ekspres lonca.

SIGURNOSNI DIJELOVI:

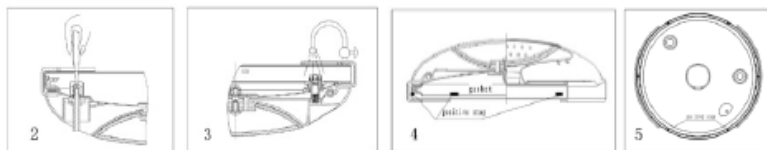
- **Čep za indicaciju tlaka:** Osovina indikatora se podiže i spušta pod utjecajem promjene tlaka, a ljestvica prikazuje tlak.
- **Brava poklopca i sigurnosni čep:** Ako poklopac nije potpuno zatvoren, unutarnji tlak ekspres lonca neće doseći 5 kPa. Ako tlak prijeđe 5 kPa, poklopac i lonac će se zaključati zajedno. Ako tlak prijeđe radni tlak sigurnosnog čepa, on će se automatski otvoriti kako bi se ispustio višak tlaka.
- **Dekompresijski prozor:** Ako tlak prijeđe ispušni tlak brtve, brtva će biti potisnuta, a tlak će se brzo smanjiti.
- **Regulator otvaranja poklopca:** Kreće se zajedno s bravom poklopca i sigurnosnim čepom te učinkovito sprječava nesreće. Kada poklopac nije potpuno zatvoren, regulator i unutarnji klizač sprječavaju podizanje sigurnosnog čepa. S druge strane, ako postoji tlak u loncu, sigurnosni čep se neće spustiti. Regulator i vanjski klizač zaustavljaju kretanje kako bi se spriječilo otvaranje poklopca.

5. NAČIN RADA:

Prije prve upotrebe, očistite ekspres lonac tekućim deterdžentom, isperite ga i osušite. Provjerite je li rupa ispušne cijevi čista. Ako je začepljena, očistite je iglom promjera 2 mm (Slika 2). Ako se brava poklopca ne može slobodno pomicati, očistite je i područje oko nje (Slika 3).

Sustav prikaza tlaka: Ova funkcija prikazuje tlak tijekom kuhanja, što omogućuje lako praćenje je li tlak unutar lonca visok ili nizak. Morate pravilno postaviti silikonsku brtvu u šest pozitivnih točaka zaustavljanja (Slike 4-5).

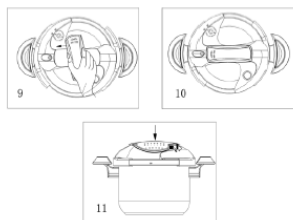
Napomena: Tlak radnog ventila za ove modele je 80kPa i Max. tlak sigurnosnog ventila je 150kPa.



Bez obzira koji ekspres lonac koristite, ukupni kapacitet hrane ne smije prelaziti 3/4 lonca (Slika 6). Kod kuhanja riže lonac ne smije biti napunjen više od 2/3 (Slika 7). Kod kuhanja hrane koja se širi, poput kaše, lonac ne smije biti pun više od 1/2 (Slika 8).



Prilikom zatvaranja poklopca, poravnajte trokutasti znak na poklopcu s oznakom na ručki lonca. Držite ručku lonca lijevom rukom, a desnom rukom pomičite ručku poklopca u smjeru kazaljke na satu, dok se ručka poklopca ne nađe točno iznad ručke lonca, što označava da je poklopac potpuno zatvoren (Slika 9 i Slika 10). Ako imate poteškoća pri zatvaranju poklopca, možete primijeniti malo više pritiska na poklopac kako bi se lakše zatvorio (Slika 11).

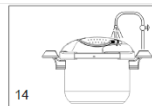


Stavite ekspres lonac na izvor topline. Kada iz ispušne cijevi počne izlaziti stalna para, stavite ventil za kontrolu tlaka na ispušnu cijev. Zatim će sigurnosni čep porasti kada para počne izlaziti iz ventila za kontrolu tlaka (Slika 12). Smanjite jačinu vatre (Slika 13) i održavajte lagano ispuštanje pare, prema uputama iz odjeljka »Vrijeme kuhanja«, dok se hrana ne skuha.



Prije otvaranja poklopca, vatru ili izvor topline morate isključiti ili premjestiti ekspres lonac dalje od izvora topline. Možete ga ohladiti na sljedeće načine:

1. Prirodno hlađenje na sobnoj temperaturi.
2. Hlađenje hladnom vodom za ubrzano smanjenje tlaka (Slika 14).



Prije otvaranja poklopca, skinute ventil za kontrolu tlaka i provjerite da iz ispušne cijevi ne izlazi para. U isto vrijeme, provjerite je li sigurnosni čep spušten. Pomaknite regulator poklopca prema prednjem kraju, a zatim okrenite ručku poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se dva trokuta ne poravnaju (Slika 15). Nakon toga, poklopac se može otvoriti.



6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE:

1. Nakon kuhanja, lonac očistite deterdžentom.
2. Kada ga ne koristite, držite ga suhim.
3. Ne grebite lonac tvrdim predmetima, poput metalnih spužvi ili sličnih sredstava.
4. Očistite brtvu prije i poslije svake upotrebe. Uklonite prljavštinu i masnoću te je držite suhom. Postavite je na ispravno mjesto na poklopcu.
5. Pažljivo očistite ventil za kontrolu tlaka nakon svake upotrebe. Ako je ispušna cijev začepljena, temeljito je očistite (Slika 2).
6. Čistite sigurnosni čep redovito. Držite unutarnji klizač kako biste podigli glavu čepa, zatim okrenite poklopac naopako i provjerite može li se sigurnosni čep slobodno pomicati. Operite ostatke kada je otvor čepa izvan poklopca (Slika 3).

ODRŽAVANJE ZA SIGURNU UPOTREBU

1. Svaki put prije upotrebe, provjerite da radni ventil nije začepljen ostacima hrane.
2. Radi veće sigurnosti i boljih rezultata, gumu brtve treba zamijeniti nakon približno 400 sati upotrebe.
3. Svaki put prije upotrebe, provjerite ručke, baznu ručku, potporni držač i ručku poklopca kako biste bili sigurni da su sigurno pričvršćeni. Ako nisu, zategnite ih odvijačem.

ZAMJENSKI DIJELOVI

Svi dijelovi našeg ekspres lonca posebno su dizajnirani i proizvedeni za ovaj proizvod od strane SOGO. NE mijenjajte niti sastavljajte dijelove na drugačiji način. Svi dijelovi moraju biti originalni SOGO dijelovi. Za nabavu zamjenskih dijelova kontaktirajte ovlaštenu SOGO servisni centar ili svog redovnog trgovca.

7. PROBLEMI I RJEŠENJA

1. Tijekom zagrijavanja, ako sigurnosni čep ne raste ili izgleda zaključan, očistite otvor čepa.
2. Ako brtva nije pravilno postavljena ili je istrošena, postavite je ispravno, očistite ili zamijenite.
3. Ako regulator nije vraćen do kraja, očistite ga ili ga lagano pomaknite rukom.
4. Ako lonac nije dovoljno zagrijan, pojačajte vatru ili uklonite zagorjele ostatke iz unutrašnjosti lonca.
5. Ako su zagorjeli ostaci čvrsto zalijepljeni za dno lonca, napunite ekspres lonac vrućom vodom kako bi omekšali, a zatim ga očistite. Ne koristite tvrde predmete poput metalnih spužvi, jer mogu oštetiti lonac.
6. Nakon dulje upotrebe može doći do propuštanja brtve. U tom slučaju brtvu treba odmah zamijeniti. Preporučeni vijek trajanja brtve je 400 sati, a zamjenska brtva mora biti od istog materijala i odgovarati originalnim dijelovima SOGO.

REFERENTNO VRIJEME KUHANJA

Vrijeme kuhanja ovisi o osobnom ukusu, načinu pripreme i vrsti sastojaka.

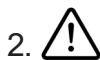
1. Vrijeme se računa od trenutka kada ventil za kontrolu tlaka počne normalno ispuštati paru.
2. Vrijeme kuhanja ovisi o količini hrane, vremenskim uvjetima, jačini topline i drugim čimbenicima. Vrijednosti su samo informativne.
3. Vrijeme kuhanja je prilagođeno za kuhanje na plinskim štednjacima. Može se razlikovati pri korištenju drugih izvora topline.

HRANA	VRIJEME KUHANJA (Min.)
Riža	4
Kupus	4
Cvjetača	4
Crveni grah	20
Grah	20
Riba	4
Govedina	20
Svinjetina	20
Piletina	18
Janjetina	15
Zečetina	15
Kaša	20
Soja	10-20
Riblja juha	6-8
Lukova juha	3-4
Povrtna juha	6-8
Goveđi rep u juhi	20-30
Mesna juha	15
Povrtna juha	10
Rajčičina juha	3
Makaroni	5
Tjestenina	6



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 przesać 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 przeciwzapachaniowy nie są zatkane.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe 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. został zwolniony. Jeśli uchwyty są trudne do rozsunęcia, oznacza to, że kuchenka jest nadal pod ciśnieniem
- nie otwieraj go na siłę. Jakiegokolwieciśnienie w kuchence może być niebezpieczne.
- Gdy urządzenie osiągnie normalne ciśnienie, należy zmniejszyć temperaturę, aby cała ciecz, która tworzy parę, nie wyparowała.
- Nie wkładać szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodania wody, ponieważ spowoduje to jego całkowite uszkodzenie.
- Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnieniowym do głębokiego lub płytkiego smażenia.
- Nie należy ingerować w żaden z systemów bezpieczeństwa w sposób wykraczający poza instrukcje konserwacji określone w instrukcji obsługi.
- Podczas gotowania lepkich potraw należy upewnić się, że nie są

one zbyt lepkie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w rozdziale dotyczącym czyszczenia i konserwacji.

3. WPROWADZENIE

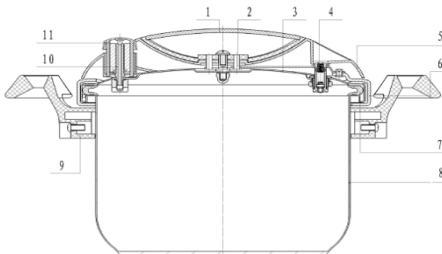
Zapraszamy do korzystania z naszego szybkowaru ze stali nierdzewnej. W celu zapewnienia bezpiecznego, odpornego i dobrze zaprojektowanego produktu, zastosowano nie tylko wysokiej jakości materiał, ale również odpowiednio przetestowano procedurę roboczą.

Szybkowaru można używać tak długo, jak to możliwe, korzystając z niego w prawidłowy sposób. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wskazówki dotyczące prawidłowego korzystania z szybkowaru. Należy ją uważnie przeczytać.

Szybkowar wykonany jest z rozciągniętej stali nierdzewnej 304, a podstawa szybkowaru wykonana jest z czystego aluminium i podwójnej ścianki z materiału 430 o wysokiej temperaturze i dobrej transmisji, dzięki czemu nadaje się do ogrzewania elektromagnetycznego i pełnego wykorzystania zasobów. Pokrywa kuchenki jest wyposażona w wiele rodzajów zabezpieczeń zapewniających bezpieczne użytkowanie, które spełniają nowe standardowe wymagania i mogą zapewnić klientom wygodę.

4. STRUKTURA DE PRODUKCJI:

1. Uchwyt pokrywy
2. Śruba
3. Pokrywa
4. Blokada pokrywy i korek naciśnieniowy
5. Płyta czołowa
6. Zacisk
7. Uszczelka
8. Garnek
9. Uchwyt boczny garnka
10. Przewód powietrza
11. Zawór kontroli ciśnienia



WŁAŚCIWOŚCI MATERIAŁOWE PRODUKTU

1. Produkt jest wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10. Trzypoziomowa 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.

CZĘŚCI BEZPIECZENSTWA:

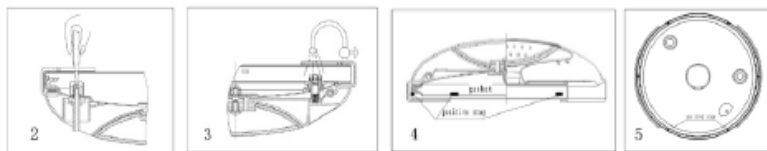
- **Korek wskazujący ciśnienie:** Walek wskazujący podnosi się i opada pod wpływem zmiany ciśnienia, a skala pokazuje ciśnienie.
- **Blokada pokrywy i korek naciśnieniowy:** Jeśli pokrywa nie jest całkowicie zamknięta, ciśnienie wewnętrzne szybkowaru nie osiągnie 5 kPa. Jeśli ciśnienie przekroczy 5 kPa, pokrywa i garnek zostaną zablokowane. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż ciśnienie robocze korka naciśnieniowego, 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 naciśnieniowym skutkuje zapobieganiem wypadkom. Gdy pokrywa nie jest całkowicie zamknięta, regulator i wewnętrzny suwak zapobiegają podnoszeniu się korka naciśnieniowego. Przeciwnie, jeśli w garnku jest ciśnienie, korek naciśnienia nie opadnie. Regulator i suwak zewnętrzny nie mogą się poruszać, co uniemożliwia otwarcie pokrywy.

5. TRYB PRACY:

Przy pierwszym użyciu szybkowaru należy wyczyścić płynem do mycia naczyń, a następnie umyć i wysuszyć. Upewnij się, że otwór rury wdechowej jest czysty. Jeśli jest zablokowany, należy go pogłębić igłą o średnicy 2 mm (rysunek 2). Jeśli blokada pokrywy nie może się swobodnie poruszać, wyczyść ją i miejsce wokół niej. (Zdjęcie 3).

System wyświetlania ciśnienia: ta funkcja może pokazywać ciśnienie podczas gotowania, dzięki czemu bardzo łatwo jest sprawdzić, czy ciśnienie wewnątrz szybkowaru jest wysokie czy niskie. Należy prawidłowo umieścić silikonową uszczelkę w sześciu dodatkich ogranicznikach (zdjęcie 4-5).

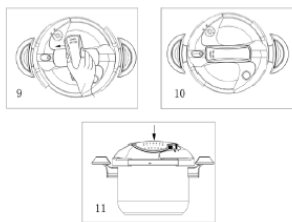
Uwaga: Ciśnienie zaworu roboczego dla tych modeli wynosi 80 kPa, a maksymalne ciśnienie zaworu bezpieczeństwa wynosi 150 kPa.



Niezależnie od używanego szybkowaru, całkowita pojemność naczynia nie powinna być większa niż $\frac{3}{4}$ (rys. 6), w przypadku gotowania ryżu nie powinna być większa niż $\frac{2}{3}$ (rys. 7), a w przypadku potraw ekspansywnych, takich jak owsianka, nie powinna być większa niż $\frac{1}{2}$ naczynia. (Zdjęcie 8).



Podczas zamykania pokrywy należy wyrównać oznaczenie trójkąta pokrywy z oznaczeniem uchwyty garnka, przytrzymać uchwyt garnka lewą ręką i przesunąć uchwyt pokrywy prawą ręką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż uchwyt pokrywy znajdzie się bezpośrednio nad uchwytem garnka, co oznacza, że pokrywa jest całkowicie zamknięta. (Zdjęcie 9 i Zdjęcie 10) Jeśli trudno jest zamknąć pokrywę, można zastosować większy nacisk na pokrywę, co ułatwi jej zamknięcie (zdjęcie 11).



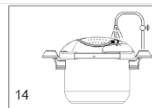
Podłączyć szybkowar do źródła ciepła. Gdy z rury wylotowej wydobywa się para, należy zamknąć zawór kontroli ciśnienia na rurze wylotowej, a następnie, gdy para wydostaje się z zaworu kontroli ciśnienia, podniesie się korek nadciśnienia (rys. 12). Zmniejszyć moc grzania (rys. 13) i utrzymywać niewielki wypływ pary, zgodnie z »Czasem gotowania«, aż do zakończenia gotowania.



Przed otwarciem pokrywy należy wyłączyć ogień lub źródło ciepła lub odsunąć szybkowar od źródła ciepła, korzystając z następujących sposobów chłodzenia:

1. Schłodzić naturalnie w normalnej temperaturze.
2. Wymusić schłodzenie zimną wodą (zdjęcie 14).

Przed otwarciem pokrywy należy zdjąć regulator ciśnienia i upewnić się, że rura wydechowa nie jest zamknięta. W międzyczasie, gdy ciśnienie spadnie, przesunąć regulator pokrywy do przodu, przesunąć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do wyrównania dwóch trójkątów (zdjęcie 15), a następnie można otworzyć pokrywę.



6. 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. Należy często czyścić korek nadciśnieniowy. Przytrzymaj wewnętrzny suwak, aby podnieść głowicę, umieść pokrywę naprzeciwko, aby obserwować, czy korek nadciśnieniowy porusza się swobodnie, umyć pozostałą część, gdy otwór korka jest wyjęty. (Zdjęcie 3).

KONSERWACJA DLA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Przed każdym użyciem szybkowaru należy upewnić się, że zawór sterujący jest czysty i nie osadzają się na nim żadne zanieczyszczenia.
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 oraz uchwyt pokrywy są dobrze dokręcone. Jeśli nie, należy dokręcić śruby uchwytów za pomocą śrubokręta.

CZĘŚCI ZAMIENNE Wszystkie części naszego szybkowaru zostały zaprojektowane przez firmę SOGO niezależnie i specjalnie dla tego produktu. **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.

7. PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

1. Jeśli podczas nagrzewania korek nadciśnieniowy 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, wyczyść go lub pomóż 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 zmiażdżyć, 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.

ODNIESIENIE DO CZASU GOTOWANIA

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

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 kuchence gazowej. Może się on różnić w przypadku korzystania z innych źródeł ciepła.

ŻYWNOSĆ	CZAS (min.)
Ryż	4
Kapusta	4
Kalafior	4
Czerwona fasola	20
Fasola	20
Ryba	4
Wołowina	20
Świnia	20
Kurczak	18
Mięso jagnięce	15
Mięso królika	15
Congee	20
Soja	10-20
Zupa rybna	6-8
Zupa cebulowa	3-4
Zupa na talerzu	6-8
Zupa ogonowa	20-30
Zupa mięsna	15
Zupa jarzynowa	10
Zupa pomidorowa	3
Makaron	5
Makaron	6



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 serviciu 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 servicii 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. (Imagine 1)
- 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 direcția.
- 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, ôrzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot face spumă, spuma și spîtele și pot bloca dispozitivul de eliberare a presiunii (gura de aerisire a aburului). Aceste alimente nu trebuie gătite într-o oală sub presiune.
- Verificați întotdeauna dacă dispozitivele de eliberare a presiuni 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.
- Nu introduceți oala sub presiune într-un cuptor încălzit.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără să adăugați apă, deoarece o veți deteriora complet.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune în modul sub presiune pentru prăjirea adâncă sau superficială.
- Nu manipulați niciunul dintre sistemele de siguranță în afara instrucțiunilor de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Când gătiți alimentele lipicioase, asigurați-vă că nu sunt prea lipicioase.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

3. INTRODUCERE

Bine ați venit să utilizați oala noastră sub presiune din oțel inoxidabil. Pentru a vă oferi produse sigure, rezistente și bine concepute, nu numai că se utilizează materiale de înaltă calitate, dar și procedura de lucru a fost testată în mod corespunzător.

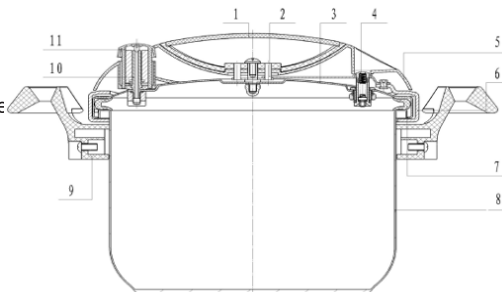
Puteți folosi oala sub presiune cât mai mult timp dacă o folosiți în mod corect. Acest manual de instrucțiuni vă va oferi instrucțiuni pentru a o utiliza într-un mod corect. Asigurați-vă că îl citiți cu atenție.

Oala sub presiune este fabricată din oțel inoxidabil 304, iar baza aragazului este fabricată din aluminiu pur și din material 430 cu perete dublu, cu o temperatură puternică și o transmisie bună, pentru a fi potrivită pentru a fi încălzită prin electromagnetism și pentru a utiliza pe deplin resursele.

Capacul aragazului este echipat cu mai multe tipuri de siguranță pentru a asigura o utilizare sigură, care respectă noile cerințe standard și poate aduce clienților confort.

4. STRUCTURA DE PRODUCȚIE:

1. Mânerul capacului.
2. Șurub.
3. Capac.
4. Blocarea capacului și dop de suprapresiune
5. Placă frontală.
6. Clemă.
7. Garnitura.
8. Pot.
9. Mâner lateral pentru oală.
10. Conducta de aer.
11. Supapă de control al presiunii.



PROPRIETĂȚILE MATERIALE ALE 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 plitele cu inducție, suprafața electrică și alte sobe pe gaz.
2. Garnitura este fabricată din cauciuc siliconic și are o bună etanșeitate. Este non-toxic și fără gust, sigur și durabil. Ajută la deschiderea și închiderea ușoară a capacului oalei sub presiune.

PIESE DE SIGURANȚĂ:

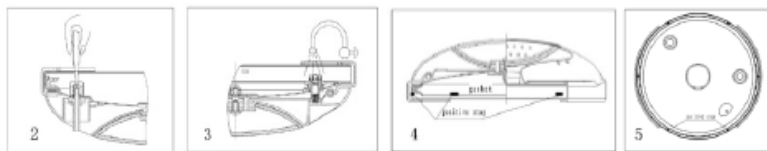
- **Dop indicator de presiune:** Arborele indică creșterea și scăderea influențate de schimbarea presiunii, iar scara arată presiunea
- **Blocarea capacului și dop de suprapresiune:** Dacă capacul nu este închis complet, presiunea internă a oalei sub presiune nu va fi de până la 5 kPa. Dacă presiunea este mai mare de 5 kPa, capacul și vasul 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.
- **Regulator cu capac deschis:** În mișcare cu blocarea capacului și bușonul de suprapresiune, acesta evită în mod eficient accidentele. Atunci când capacul nu este închis complet, regulatorul și glisorul interior împiedică bușonul de suprapresiune să urce. Dimpotrivă, dacă există presiune în oală, bușonul de suprapresiune nu va scădea. Opriti mișcarea regulatorului și a glisorului exterior, astfel încât capacul să nu se poată deschide.

5. MODUL DE FUNCȚIONARE

Pentru prima utilizare, vă rugăm să curățați oala sub presiune cu detergent lichid și să o spălați și să o uscați. Asigurați-vă că orificiul țevii de evacuare este curat. Dacă este blocată, curățați-o cu un ac cu diametrul de 2 mm (imaginea 2). Dacă dispozitivul de blocare a capacului nu se poate mișca liber, îl puteți curăța pe acesta și locul din jurul său. (Imagine 3).

Sistemul de afișare a presiunii: această funcție poate afișa presiunea în timpul gătitului, astfel încât este foarte ușor să știți dacă presiunea este mare sau mică în interiorul oalei sub presiune. Trebuie să puneți corect garnitura de silicon în cele șase opriți pozitive (imaginea 4-5).

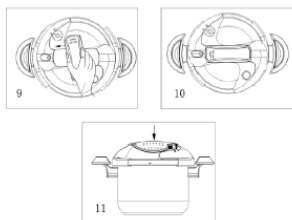
Notă: Presiunea supapei de lucru pentru aceste modele este de 80kPa, iar presiunea maximă a supapei de siguranță este de 150kPa.



Indiferent de oala sub presiune pe care o folosiți, capacitatea totală a alimentelor nu trebuie umplută mai mult de $\frac{3}{4}$ din oală (imaginea 6), dacă gătiți orez, acesta nu trebuie umplut mai mult de $\frac{2}{3}$ (imaginea 7), iar alimentele expansive, cum ar fi terciul, nu trebuie umplute mai mult de $\frac{1}{2}$. (Imagine 8).



Când 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 direcția acelor de ceasornic până când mânerul capacului este direct deasupra mânerului oalei, ceea ce indică faptul că capacul este complet închis. (Imagine 9 și imagine 10) Dacă vi se pare dificil să închideți capacul, poate că puteți aplica mai multă presiune pe capac, acesta se va închide mai ușor (imagine 11).

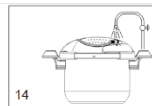


Puneți oala sub presiune pe sursa de încălzire. Când din țeava de evacuare iese abur constant, închideți supapa de control al presiunii de pe țeava de evacuare, apoi bușonul de suprapresiune crește atunci când aburul iese din supapa de control al presiunii (imaginea 12). Reduceți energia termică (imaginea 13) și mențineți un pic de evacuare a aburului, făcând referire la »Timpul de gătire«, până când mâncarea este gata.



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

1. Răciți-l în mod natural la temperatura normală.
2. Apă rece forțați-o să se răcească (imaginea 14).



Scoateți regulatorul de presiune înainte de a deschide capacul, asigurați vă că țeava de evacuare nu este evacuată. Între timp, în cazul scăderii presiunii, mutați regulatorul din mâna capacului la capătul din față, mutați mâna capacului în sensul invers acelor de ceasornic până la alinierea celor două triunghiuri (imaginea 15), apoi capacul poate fi deschis.



6. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE:

1. Curățați oala sub presiune cu detergent după gătire.
2. Păstrați-l uscat atunci când nu este utilizat.
3. Nu zgâriați oala sub presiune cu obiecte dure, cum ar fi 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.
5. Curățați cu atenție supapa de control al presiunii după fiecare utilizare. Dacă țeava de evacuare este blocată, dragheați-o bine. (Imagine 2)
6. Curățați frecvent bușonul de suprapresiune. Țineți glisorul interior pentru a ridica capul, puneți capacul opus, pentru a observa dacă bușonul de suprapresiune se mișcă liber, spălați restul atunci când gaura bușonului este afară. (Imagine 3).

ÎNȚREȚINERE PENTRU UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ

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 cele mai bune rezultate, 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 mânerul, mânerul bazei, mânerul de susținere și mânerul capacului pentru a vă asigura că acestea sunt bine înșurubate în poziție. Dacă nu, strângeți șuruburile mânerului cu o șurubelniță.

PIESE DE ÎNLOCUIRE Toate piesele aragazului nostru sub presiune sunt proiectate independent și special pentru acest produs de către SOGO. NU schimbați nicio piesă și NU asamblați piesele în niciun alt mod. Toate piesele utilizate trebuie să fie piesele noastre pentru oala sub presiune SOGO. Vă rugăm să contactați magazinul dvs. obișnuit pentru a vă furniza piese pentru această oală sub presiune sau contactați Centrul de service autorizat SOGO

7. PROBLEME ȘI SOLUȚII

1. La încălzire, dacă bușonul de suprapresiune nu se ridică sau pare blocat, vă rugăm să curățați orificiul bușonului.
2. Dacă garnitura nu este pusă corect sau dacă este îmbătrânită, puneți-o corect, curățați-o sau schimbați-o.
3. Dacă regulatorul nu este înapoi la capăt, curățați-l sau ajutați-l cu mâna.
4. Dacă nu este suficient de fierbinte la încălzire, măriți focul sau eliminați lucrurile arse din interiorul oalei.
5. Dacă partea arsă din interiorul fundului oalei este tare, umpleți oala sub presiune cu apă fierbinte pentru a o înmuia, apoi curățați-o. Nu folosiți lucruri dure, cum ar fi scobitori metalice, altfel veți deteriora oala.
6. După o utilizare prelungită, vor apărea scurgeri ale garniturii. Într-un astfel de 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.

REFERINȚĂ TIMP DE GĂTIRE

Timpul de gătire este stabilit în funcție de apetitul, stilul de gătit și ingredientele diferitelor persoane.

1. Timpul este calculat de la începutul eliberării normale a supapei de control al presiunii.
2. Timpul de gătire este influențat de volumul alimentelor, vreme, energia termică și așa mai departe. Timpul este doar pentru referință.
3. Timpul de gătire este obținut în funcție de gătitul pe sobe pe gaz. Acesta poate varia dacă utilizați alte tipuri de surse de căldură.

ALIMENTE	TIMP (min.)
Orez	4
Varză	4
Conopidă	4
Fasole roșie	20
Fasole	20
Pește	4
Carne de vită	20
Porc	20
Pui	18
Carne de miel	15
Carne de iepure	15
Congee	20
Soia	10-20
Supă de pește	6-8
Supă de ceapă	3-4
Supă pentru farfurii	6-8
Supă de coadă de bou	20-30
Supă de carne	15
Supă de legume	10
Supă de roșii	3
Macaroane	5
Paste	6

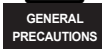
1.

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.

2.

Інструкції з техніки безпеки для користувача 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 використо-

вуйте 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 напямку.
- 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 важкорозсуваються, це означає, що плита все ще перебуває під тиском
- не намагайтеся відкрити її силою. Будь-який тиск у каструлі може бути небезпечним.
- Коли пристрій досягне нормального тиску, зменшіть вогонь, щоб вся рідина, яка утворює пару, не випарувалася.
- Не ставте скороварку в розігріту духовку.
- Ніколи не використовуйте скороварку без додавання води, це повністю пошкодить її.
- Ніколи не використовуйте скороварку в режимі роботи під тиском для смаження у фритюрі.
- Не втручайтеся в будь-яку з систем безпеки поза межами інструкцій з технічного обслуговування, зазначених в інструкції з експлуатації.
- При приготуванні липких продуктів слідкуйте, щоб їх було не дуже багато.

ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу «Чищення та обслуговування» для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

3. ВСТУП

Ласкаво просимо до використання нашої скороварки з нержавіючої сталі. Для того, щоб забезпечити вам безпечний, стійкий і добре продуманий продукт, ми використовуємо не тільки високоякісні матеріали, але й належним чином перевіряємо робочу процедуру.

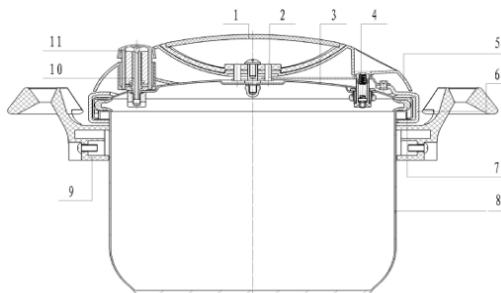
За умови правильного використання скороварки ви зможете користуватися нею якомога довше. Ця інструкція з експлуатації надасть вам вказівки щодо її правильного використання. Уважно прочитайте її.

Скороварка виготовлена з розтягнутої нержавіючої сталі марки 304, а дно - з чистого алюмінію та матеріалу 430 з подвійними стінками, який має високу температуру та хорошу теплопередачу, що робить її придатною для нагрівання за допомогою електромагнетизму та повного використання ресурсу.

Кришка плити оснащена багатьма видами безпеки для забезпечення безпечного використання, які відповідають новим стандартним вимогам і можуть принести клієнтам зручність.

4. Виробнича структура:

1. Ручка кришки
2. Гвинтик
3. Кришка
4. Блокування кришки та заглушка надлишкового тиску
5. Личцова панель
6. Зажим
7. Прокладка
8. Травка
9. Бокова ручка каструлі
10. Повітряна труба
11. Регулятор тиску



ВЛАСТИВОСТІ МАТЕРІАЛУ ПРОДУКТУ

1. Виріб виготовлено з високоякісної нержавіючої сталі 18/10. Тришарове дно робить його більш міцним, з рівномірним нагріванням, а також економить енергію та 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.

ЗАХИСНІ ЧАСТИНИ:

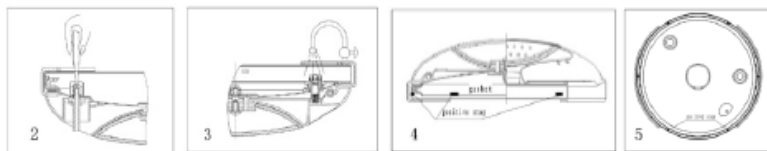
- **Пробка для індикації тиску:** Під впливом зміни тиску вал показчика піднімається і опускається, а шкала показує тиск.
- **Блокування кришки та заглушка від надлишкового тиску:** якщо кришка не закрита повністю, внутрішній тиск у скороварці не буде перевищувати 5 кПа. Якщо тиск перевищує 5 кПа, кришка і каструля будуть заблоковані разом. Якщо тиск перевищує робочий тиск пробки надлишкового тиску, вона автоматично відкриється, щоб скинути тиск.
- **Вікно декомпресії:** Якщо тиск перевищує тиск на виході з прокладки, прокладка виштовхується, і тиск швидко падає.
- **Регулятор з відкритою кришкою:** Переміщення з фіксатором кришки та заглушкою надлишкового тиску ефективно запобігає нещасним випадкам. Коли кришка не закрита повністю, регулятор і внутрішній повзунок запобігають підняттю пробки надлишкового тиску. І навпаки, якщо в каструлі є тиск, пробка надлишкового тиску не опускається. Зупиніть рух регулятора і зовнішнього повзунка, щоб кришка не могла відкритися.

5. РЕЖИМ РОБОТИ:

Перед першим використанням, будь ласка, очистіть скороварку за допомогою м'якого засобу, вимийте і висушіть її. Переконайтеся, що отвір витяжної труби чистий. Якщо він засмічений, прочистіть його за допомогою голки діаметром 2 мм (фото 2). Якщо замок кришки не може вільно рухатися, почистіть його та місце навколо нього. (Фото 3).

Система відображення тиску: ця функція може показувати тиск під час приготування їжі, тому дуже легко дізнатися, який тиск всередині скороварки - високий чи низький. Ви повинні правильно вставити силіконову прокладку в шість позитивних обмежувачів (фото 4-5).

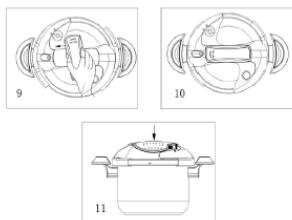
Примітка: Тиск робочого клапана для цих моделей становить 80 кПа, а максимальний тиск запобіжного клапана - 150 кПа.



Незалежно від того, яку скороварку ви використовуєте, загальний об'єм продуктів не повинен бути заповнений більш ніж на $\frac{3}{4}$ (фото 6), якщо ви готуєте рис, то не більше ніж на $\frac{2}{3}$ (фото 7), а сипучі продукти, такі як каша, не повинні бути заповнені більше, ніж на $\frac{1}{2}$. (Фото 8).



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 годинниковою стрілкою, доки ручка кришки не опиниться безпосередньо над ручкою каstrулі, що вказує на те, що кришка повністю закрыта. (Мал. 9 і Мал. 10) Якщо вам важко закрити кришку, можливо, ви можете натиснути на неї сильніше, і тоді вона буде закриватися легше (Мал. 11).

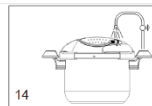


Поставте скороварку на джерело опалення. Коли з випускної труби стабільно виходить пара, закрутіть клапан регулювання тиску на випускній трубі, тоді пробка надлишкового тиску підніметься, коли пара вийде з клапана регулювання тиску (Рис. 12). Зменшіть потужність нагрівання (Рис. 13) і продовжуйте випускати трохи пари, відповідно до «Часу приготування», доки їжа не буде готова.



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

1. Охолодіть його природним чином при нормальній температурі.
2. Холодною водою примусьте його охолонути (фото 14).



Перед тим, як відкрити кришку, зніміть регулятор тиску, переконайтеся, що вихлопна труба не переповнена. Тим часом, перекривши перепад тиску в пробці, перемістіть регулятор на ручці кришки до переднього кінця, перемістіть ручку кришки проти годинникової стрілки до суміщення двох трикутників (Рис. 15), після чого кришку можна відкривати.



6. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРИБИРАННЯ:

1. Після приготування їжі очистіть скороварку за допомогою миючого засобу.
2. Зберігайте його сухим, коли він не використовується.
3. Не дряпайте 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. (Малюнок 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).

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

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 переконаватися, що вони надійно прикручені. Якщо це не так, затягніть гвинти ручок за допомогою викрутки.

ЗАМІННІ ЧАСТИНИ Всі частини нашої скороварки розроблені компанією SOGO незалежно і 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.

7. ПРОБЛЕМИ ТА РІШЕННЯ

1. Якщо під час нагрівання пробка надлишкового тиску не піднімається або виглядає заблокованою, прочистіть 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 розм'якло, 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 її замінити. Ми рекомендуємо використовувати прокладку протягом 400 годин, і вона повинна бути з того ж матеріалу та деталей, що й прокладка, яку постачає SOGO.

ОРІЄНТОВНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування залежить від апетиту, стилю приготування та інгредієнтів.

1. Час відрховується 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 вказано для приготування на газовій плиті. Він може відрізнятись, якщо ви використовуєте інші джерела тепла.

ЇЖА	ЧАС(хв.)
Рис	4
Капуста.	4
Цвітня капуста	4
Червона квасоля	20
Бін.	20
Риба	4
Яловичина	20
Свиня	20
Курка.	18
М'ясо ягнати	15
М'ясо кролика	15
Відвар.	20
Соя	10-20
Рибна юшка	6-8
Цибулевий суп	3-4
Блюдо суп	6-8
Суп з бичачого хвоста	20-30
М'ясний суп	15
Овочевий суп	10
Томатний суп	3
Макарони.	5
Паста.	6

1.

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.

2.

GENERAL
PRECAUTIONS

Instruccions de seguretat per a l'usuari 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.
- No introdueixi l'olla de pressió en un forn calent.
- Mai utilitzi la seva olla de pressió sense afegir aigua, la danyarà per complet.
- No utilitzi mai l'olla de pressió en el seu mode pressuritzat per a fregir en profunditat o a poca profunditat. • No manipuli cap dels sistemes de seguretat més enllà de les instruccions de manteniment especificades en les instruccions d'ús.
- Quan cuinis aliments enganxosos, assegura't que no ho siguin massa.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir més informació sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

3. INTRODUCCIÓ

Li donem la benvinguda a la nostra olla de pressió d'acer inoxidable. Amb la finalitat d'oferir-li un producte segur, resistent i ben dissenyat, no sols s'utilitza material d'alta qualitat, sinó que també es comprova adequadament el procediment de treball.

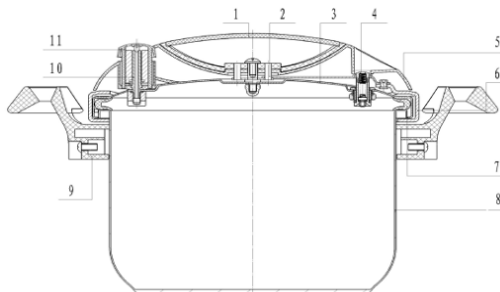
Pot utilitzar l'olla de pressió tot el temps que vulgui si la utilitza de manera correcta. Aquest manual d'instruccions li proporcionarà les instruccions per a utilitzar-la de manera correcta. Asseguri's de llegir-ho atentament.

L'olla de pressió està feta de material d'acer inoxidable 304 estiratge i la base de l'olla està feta d'alumini pur i material de doble paret 430 amb forta temperatura i bona transmissió per a fer-la adequada per a ser escalfada per electromagnetisme i fer ple ús dels recursos.

La tapa de la cuina està equipada amb molts tipus de seguretat per a garantir un ús segur, que compleixen amb els nous requisits estàndard i poden aportar comoditat als clients.

4. ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓ:

1. Ansa de la tapa.
2. Caragol.
3. Tapa.
4. Tancament de la tapa i tap de sobrepressió.
5. Placa frontal.
6. Abraçadora.
7. Junta.
8. Olla.
9. Ansa lateral de l'olla.
10. Canonada d'aire.
11. Vàlvula de control de pressió



PROPIETATS MATERIALS DEL PRODUCTE

1. El producte està fabricat en acer inoxidable 18/10 d'alta qualitat. La base sandvitx de tres nivells ho fa més durador, amb escalfament uniforme i estalvia energia i temps. És adequat per a plaques d'inducció, superfície elèctrica i altres estufes de gas.
2. La junta està feta de cautxú de silicona, 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.

PECES DE SEGURETAT:

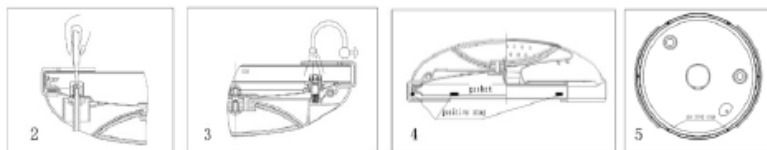
- **Tap indicador de pressió:** L'eix indicador puja i baixa influenciat pel canvi de pressió i l'escala mostra la pressió.
- **Bloqueig de la tapa i tap de sobrepressió:** Si la tapa no està completament tancada, la pressió interna de l'olla de pressió no arribarà a 5 kpa. Si la pressió és superior a 5 kpa, la tapa i l'olla es bloquejaran juntes. 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 empujada 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. Impedeix que el regulador i el deslizador exterior es moguin perquè la tapa no pugui obrir-se.

5. MODE DE FUNCIONAMENT

Per al primer ús, si us plau netegi l'olla de pressió amb el líquid detergent i renti-la 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 pany de la tapa no es pot moure lliurement, pot netejar-la i el lloc al voltant d'ella. (Foto 3).

El sistema de visualització de la pressió: aquesta funció pot mostrar la pressió durant la cocció, per la qual cosa és molt fàcil saber si la pressió és alta o baixa a l'interior de l'olla de pressió. Ha de col·locar correctament la junta de silicona en els sis topalls positius (imatge 4-5).

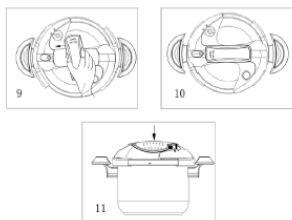
Nota: La pressió de la vàlvula de funcionament per a aquests models és de 80 kPa i la pressió màxima de la vàlvula de seguretat és de 150 kPa.



Independentment de l'olla de pressió que utilitzis, la capacitat total dels aliments no ha d'omplir-se més de 3/4 de l'olla (Foto 6), si cuina arròs no ha d'omplir-se més de 2/3 (Foto 7) i els aliments expansius com les farinetes de civada no han d'omplir-se més de 1/2. (Foto 8).



En tancar 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 estigui directament damunt de l'ansa de l'olla, la qual cosa indica que la tapa està completament tancada. (il·lustració 9 i 10) Si li resulta difícil tancar la tapa, pot exercir més pressió sobre la tapa i serà més fàcil tancar-la (il·lustració 11).

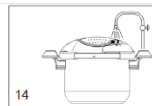


Posi l'olla de pressió en la font de calor. Quan surti vapor de manera constant pel tub d'escapament, tanqui la vàlvula de control de pressió del tub d'escapament i el tap de sobrepressió s'eleva quan surti vapor per la vàlvula de control de pressió (il·lustració 12). Baixi la potència calorífica (il·lustració 13) i mantingui una petita sortida de vapor, segons el »Temps de cocció«, fins que els aliments estiguin llestos.



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. L'aigua freda obliga al fet que es refredi (Foto 14).



Llevi el regulador de pressió abans d'obrir la tapa, asseguri's que el tub d'escapament no surt. 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 a alinear els dos triangles (imatge 15), llavors la tapa es pot obrir.



6. 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 reguladora de pressió després de cada ús. Si el tub d'escapament està embussat, netegi'l 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. (Imatge 3).

MANTENIMENT PER A UN ÚS SEGUR

1. Abans d'utilitzar l'olla de pressió, comprovi sempre que la vàlvula d'accionament estigui neta de partícules acumulades.
2. Per a major seguretat i millors resultats, la junta de goma ha de substituir-se després d'utilitzar-la aproximadament durant 400 hores.
3. 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 tornavís.

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 subministren peces per a aquesta olla de pressió o contacti amb el Centre de Servei Autoritzat SOGO.

7. PROBLEMES I SOLUCIONS

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 chamuscades 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.
6. 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.

REFERÈNCIA DEL TEMPS DE COCCIÓ

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

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

ALIMENTS	TEMP (min.)
Arròs	4
Col	4
Coliflor	4
Mongeta vermella	20
Jueva	20
Pescat	4
Carn de boví	20
Porc	20
Pollastre	18
Carn de xai	15
Carn de conill	15
Congee	20
Soia	10-20
Sopa de pescat	6-8
Sopa de ceba	3-4
Sopa de plat	6-8
Sopa de cua de toro	20-30
Sopa de carn	15
Sopa de verdures	10
Sopa de tomàquet	3
Macarrons	5
Pasta	6

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de la UE 2014/68/UE, relativa a la comercialización de equipos a presión.
Directiva 2015/863/UE sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en equipos a presión.
Reglamento europeo 1935/2004, como producto seguro que entra en contacto con alimentos.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2014/68/UE relative à la commercialisation des équipements sous pression
à la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements sous pression.
au règlement européen 1935/2004, en tant que produit sûr entrant en contact avec des denrées alimentaires



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies EU Directive of 2014/68 UE, related to commercialization of pressure equipments
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in pressure equipments.
European regulation 1935/2004, as a safe product that comes into contact with food.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva da UE 2014/68/UE, relativa à comercialização de equipamentos sob pressão
Diretiva 2015/863/UE relativa à restrição da utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamentos sob pressão.
Regulamento Europeu 1935/2004, como um produto seguro que entra em contacto com alimentos.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE 2014/68/UE, relativa alla commercializzazione di attrezzature a pressione
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle attrezzature a pressione.
Regolamento europeo 1935/2004, come prodotto sicuro che viene a contatto con gli alimenti.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2014/68 EU über die Vermarktung von Druckgeräten
Richtlinie 2015/863/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Druckgeräten.
Europäische Verordnung 1935/2004, als sicheres Produkt, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt.





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 y electrónicos, las unidades que funcionan con pilas y los equipos a presión 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, battery-operated units and pressure equipments 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, les appareils fonctionnant sur piles et les équipements sous pression, 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, unidades alimentadas por bateria e equipamentos sob pressão, 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, batteriebetriebenen Einheiten und Druckgeräte, Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesezten. 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 Einrichtung.

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 ed elettroniche, le unità alimentate a batteria e le attrezzature a pressione, 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 S.L, 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. Veškerá elektrická a elektronická zařízení, bateriové jednotky a tlaková zařízení, 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 popelnic, 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

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento přístroj je v souladu se směrnicí EU 2014/68/EU, která se týká uvádění tlakových zařízení na trh. Směrnice 2015/863/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v tlakových zařízeních. Evropské nařízení 1935/2004, jako bezpečný výrobek, který přichází do styku s potravinami.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed er i overensstemmelse med EU-direktiv 2014/68/EU om markedsføring af trykbærende udstyr. Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i trykbærende udstyr. Europæisk forordning 1935/2004, som et sikkert produkt, der kommer i kontakt med fødevarer.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z Direktivo EU 2014/68/EU, ki se nanaša na trženje tlačne opreme. Direktivo 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v tlačni opremi. Evropsko uredbi 1935/2004, kot varen izdelek, ki prihaja v stik z živilo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom 2014/68/UE, koja se odnosi na komercijalizaciju tlačne opreme. Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u tlačnoj opremi. Europska regulativa 1935/2004, kao siguran proizvod koji dolazi u dodir s hranom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE 2014/68/UE w sprawie komercjalizacji urządzeń ciśnieniowych. Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w urządzeniach ciśnieniowych. Europejskie rozporządzenie 1935/2004, jako bezpieczny produkt mający kontakt z żywnością.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este conform cu Directiva UE 2014/68/UE, referitoare la comercializarea echipamentelor sub presiune. Directiva 2015/863/UE privind restricția de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele sub presiune. Regulamentul european 1935/2004, ca un produs sigur care vine în contact cu alimentele.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви ЄС 2014/68/UE про введення в обіг обладнання, що працює під тиском. Директиви 2015/863/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в обладнанні, що працює під тиском. Європейському регламенту 1935/2004, як безпечний продукт, що контактує з харчовими продуктами.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la Directiva de la UE 2014/68/UE, relativa a la comercialització d'equips a pressió. Directiva 2015/863/UE sobre la restricció de l'ús de determinades substàncies perilloses en equips a pressió. Reglament europeu 1935/2004, com a producte segur que entra en contacte amb aliments.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk og elektronisk udstyr, batteridrevne enheder og trykbærende udstyr, enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre 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 gospodinjinske odpadke. Vsa električna in elektronska oprema, naprave na baterije in tlačna oprema, je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z 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 elektroniko ali gospodinjinskimi 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. **Prodajne 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, jedinice na baterije i tlačna oprema, moraju se reciklirati na pravilan način u 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 elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih 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 wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Wszystkie urządzenia elektryczne, elektroniczne, bateryjne i ciśnieniowe, 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 deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice, unitățile cu baterii și echipamentele sub presiune, 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, електронне обладнання, акумуляторні батареї та обладнання, що працює під тиском, 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 València, 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 i electrònics, les unitats que funcionen amb piles i els equips a pressió, 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-25130

SS-25135

