

# SOGO®

Human Technology

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

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



ref. SS-25145



ref. SS-25140



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

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

ref. SS-25140 / SS-25145



<b>ESPAÑOL</b> .....	P. 3
<b>ENGLISH</b> .....	P. 10
<b>FRANÇAIS</b> .....	P. 17
<b>PORTUGUESE</b> .....	P. 25
<b>DEUTSCH</b> .....	P. 33
<b>ITALIANO</b> .....	P. 41
<b>ČEŠTINA</b> .....	P. 48
<b>DANSK</b> .....	P. 55
<b>SLOVENSKI</b> .....	P. 62
<b>HRVATSKI</b> .....	P. 69
<b>POLSKI</b> .....	P. 76
<b>ROMÂNĂ</b> .....	P. 84
<b>УКРАЇНСЬКА</b> .....	P. 91
<b>CATALÀ</b> .....	P. 99

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

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

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

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

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

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

## 1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Este manual puede descargarse de nuestro sitio web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## 2. Instrucciones de seguridad para el usuario

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

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



### Restricciones de uso para evitar daños personales

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



### Restricciones de uso con niños y ancianos

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



## Instrucciones de uso del aparato

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

- en profundidad o a poca profundidad.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- Cuando cocines alimentos pegajosos, asegúrate de que no lo sean demasiado.

### 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 comprueba adecuadamente el procedimiento de trabajo.

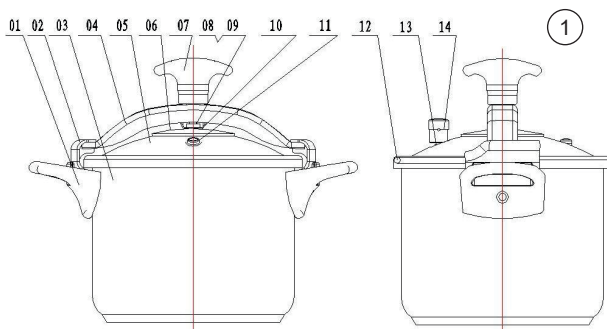
Puede utilizar la olla a presión todo el tiempo que quiera si la utiliza de forma correcta. Este manual de instrucciones le proporcionará las instrucciones para utilizarla de forma correcta. Asegúrese de leerlo atentamente.

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. ILUSTRACIÓN Y NÚMERO DE MODELO

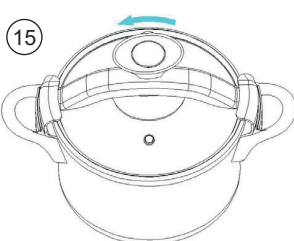
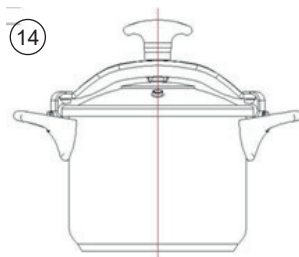
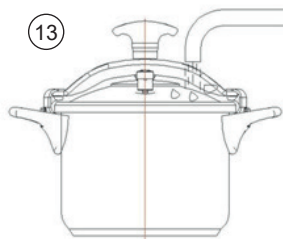
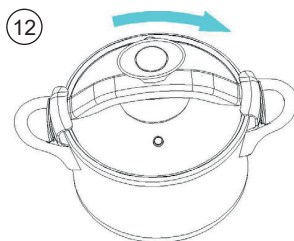
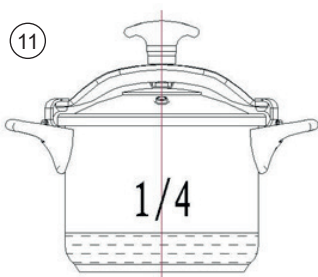
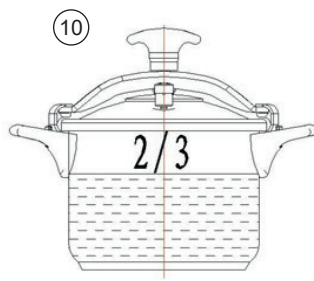
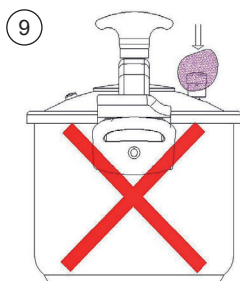
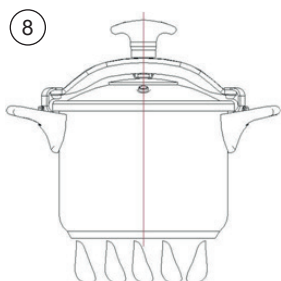
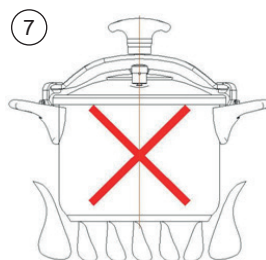
1. Asa lateral
2. Oreja de cocinero
3. Cuerpo de la cocina
4. Travesaño
5. Tapa
6. Fortalecer la escama
7. Pomo
8. Tornillo
9. Tapón de rosca
10. Escama de rodamiento
11. Válvula de seguridad
12. Junta
13. Tráquea
14. Válvula de control de presión



### 5. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**Lea y comprenda todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**

1. El punto de ebullición de la olla a presión es inferior a 120 centígrados, y puede producir gran cantidad de vapor, agua, sopa y jarabe, etc....
2. No utilice la olla a presión para cocinar el jugo de manzana, trigo, frijol...etc, que puede hacer un montón de burbujas, las cuestiones de división. puede bloquear la válvula. prestar más atención si no se puede evitar cocinar este tipo de alimentos..
3. Mantenga ordenados y secos el regulador, la válvula de seguridad, la junta, la válvula de cierre, la tapa y el cuerpo.
4. No ponga soda directamente para cocinar (imagen 2) , aceite y vino demasiado llenos.(imagen 3)
5. Asegúrese de cocinar en un horno estable. Cuando cocine en un horno de gas, la llama del fuego no debe tocar la pared del cuerpo (imagen 4). Por otro lado, cuando cocine en una placa eléctrica, el diámetro del horno debe ser menor que el del fondo (imagen 5).
6. No utilice la olla a presión para freír y cocinar en seco para evitar cualquier daño y la escasez de la vida útil. No lo utilice en el aceite de compresión muy alta, también no cocinar vacío, por lo que mejorar la vida útil y evitar dañar la olla.



7. Si sale vapor por la válvula de seguridad o por la ventana de seguridad, apague el fuego inmediatamente. No lo utilices hasta que el problema esté resuelto.
8. Nunca cubra nada en la válvula de regulación. (Foto 6)
9. La cocción de alimentos o agua no debe superar los 2/3 de volumen (imagen 7), la cocción de arroz, verduras y judías no debe superar 1/3. En cualquier caso, llene la olla al menos hasta 1/4 de su volumen (imagen 8).
10. Calentar cuando la tapa no está en la dirección correcta.

## 6. FUNCIONES

- 1) El diseño de la olla a presión para uso doméstico, la tapa y el cuerpo está hecho de acero inoxidable de

alta calidad, hermoso y duradero, el fondo con doble capa, disponible para horno magnético, electricidad, horno de gas común.

- 2) Dispositivo de seguridad múltiple, para garantizar la seguridad.
  - Válvula de control: su funcionamiento es estable y fiable.
  - Válvula de seguridad: comprobará automáticamente la presión interna. Cuando la presión interna sea demasiado alta, la válvula de seguridad ventilará el exceso de vapor para garantizar la seguridad.

### **Antes de utilizar la olla a presión por primera vez**

- 1) Por razones de seguridad, lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez. Especialmente las "normas de seguridad".
- 2) Llenar la olla a presión con 1/2 de agua fría, cerrar la tapa para calentar hasta que salga vapor por la válvula de control. Retire la olla a presión del fuego y déjela cerrada durante unos 10 minutos para que no huela a nuevo.
- 3) Abra la tapa cuando la olla se enfríe. Elimine el agua y deje la olla limpia y seca.

### **Funcionamiento normal**

- 1) Asegúrese de que el tubo de ventilación no está atascado. Si hay un atasco utilice un pequeño palo para limpiar. Asegúrese de que la válvula de seguridad está limpia. La junta debe colocarse en la posición correcta.
- 2) La olla debe llenarse con al menos 1/4 L de agua u otros líquidos para producir vapor al utilizar la olla a presión. Los alimentos o el agua no pueden superar los 2/3 del volumen de la olla. Si el alimento va a hacer vapor fácilmente, el alimento no puede exceder 1/2 volumen.
- 3) Tapa cerrada: coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla y ponga el travesaño bajo la oreja del cuerpo de la olla con la misma dirección en una línea. Gire el botón en el sentido de las agujas del reloj cuando el travesaño toque la oreja del cuerpo de la olla, por favor gire el botón una o dos veces, hasta que deje de girar más. Esto significa que la tapa está bien cerrada (imagen 9) y que se puede encender la cocina.

### **Calentamiento**

- 1) Al mover y colocar la olla a presión, no la sujete por el botón central para evitar destruir los componentes.
- 2) La olla a presión debe colocarse sobre una superficie plana. Cuando se caliente, el diámetro del horno no puede exceder el diámetro de la olla. Cuando utilice un horno de gas, asegúrese de que la llama no envuelve el horno.
- 3) Para que la temperatura aumente inmediatamente, utilice fuego fuerte para calentar la válvula de control, pero la llama no debe ser demasiado fuerte. Después de calentar por un tiempo, hay un poco de vapor que sale de la válvula de control que es una situación normal. Si la válvula de control funciona en condiciones normales, no debería salir vapor. Si la válvula de control emite vapor y sigue funcionando, compruebe la calefacción. Apague la fuente de calor o baje el nivel de calefacción, para que la cocina pueda ahorrar energía de la manera más razonable. Si la válvula de control deja de emitir vapor durante la cocción, se puede aumentar la potencia calorífica. Si la válvula de control emite vapor rápidamente, reduzca la potencia de calefacción.

### **Apagar la cocina**

Después de apagar el fuego, la válvula de control dejará de emitir vapor. (este es también el tiempo de cocción).

### **Enfriamiento**

- 1) La condición de enfriamiento instantáneo  
Para reducir la temperatura y la presión instantáneamente, puede pulsar el botón para que la válvula de control libere vapor (imagen 11) o poner la olla bajo agua fría para que se enfríe. (imagen 10). A continuación, puede girar el botón en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa.
- 2) La condición de enfriamiento normal  
Tras la cocción, deje que la olla se enfríe sola.

### **Abrir la olla a presión**

En cuanto se enfríe la olla a presión, gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj y abra la tapa (imagen 12).

- 1) Por favor, opere con cuidado y el uso de guantes será preferible en caso de quemadura.
- 2) Agite ligeramente la olla para equilibrar la diferencia del interior. Especialmente cuando cocine gachas o cualquier otro alimento pegajoso.
- 3) No gire el mando a la fuerza. Asegúrese de girarlo lentamente para evitar accidentes.
- 4) No abra la tapa con fuerza excesiva.

### **Atención**

- 1) Antes de utilizarlo, compruebe que el tubo de ventilación no esté obstruido.
- 2) Asegúrese de lavar la válvula de seguridad según el manual de instrucciones.
- 3) No cambie los componentes a voluntad; póngase en contacto con el departamento de posventa cuando el componente no sea fácil de conseguir.

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Solución
Calentamiento durante un tiempo regulador tiene un sonido / ruido	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulador bloqueado</li> <li>2. Los restos de comida están en el ventilador de la zona abierta</li> <li>3. Calentamiento en seco</li> <li>4. Cocina rechazada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Límpialo</li> <li>2. Retire con la aguja</li> <li>3. Apague, coloque la olla en posición horizontal y deje que la válvula de control se incline para liberar la presión y, a continuación, abra la tapa para comprobarlo.</li> <li>4. Coloque la olla sobre una superficie plana</li> </ol>
No sale vapor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El orificio del ventilador bloqueado</li> <li>2. hay mucha comida dentro</li> <li>3. la llama es demasiado fuerte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deshacerse de los asuntos</li> <li>2. Deshacerse de parte de la comida</li> <li>3. Utilizar fuego medio para calentar, ajustar la válvula de control y elegir la presión adecuada</li> </ol>
El vapor sale de la válvula de seguridad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La válvula de control y la válvula de seguridad están averiadas.</li> <li>2. La junta mal colocada</li> <li>3. La junta fue destruida</li> <li>4. La junta no está limpia</li> <li>5. La tapa no está completamente cerrada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar con aguja</li> <li>2. Colocación de la junta en la posición correcta</li> <li>3. Sustituir una junta nueva</li> <li>4. Limpiar la junta</li> <li>5. Cerrar bien la tapa</li> </ol>

## 8. MANTENIMIENTO

### 1) Cuerpo de la olla

Utilice detergente para limpiar las zonas sucias. Seque la olla. No toque el cuerpo de la cocina directamente con la herramienta de metal. No deje que la olla toque el metal relacionado con la plancha.

### 2) Junta

Utilice detergente para limpiar las impurezas de la tapa. Seque totalmente la junta. Instale la junta en la posición adecuada. Utilice detergente o agua para lavar la junta después de usarla. Después de secar la junta, colóquela en la posición adecuada en la tapa y manténgala plana. Sustituya la junta original después de un uso prolongado.

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

Si la válvula de control, la tubería de ventilación y la válvula de seguridad están atascadas con restos de comida y otras cosas, utilice un palito para limpiarlas y asegúrese de que el agua pasa con fluidez. Compruebe si el tapón de rosca es flexible o no. Si es flexible, vuelva a montarlo. Después de cada uso, debe limpiar la válvula de control, será fácil tirar de la válvula de control directamente para limpiar con agua corriente.

### 4) Eliminar las materias chamuscadas

Utilice productos de madera blanda para eliminarlos. Si las materias chamuscadas son lo suficientemente pegajosas deje la cocina al sol para que se seque, luego sumérgala completamente en el aceite, después sumérgala en agua caliente durante un rato y elimine las materias chamuscadas. No las quite con herramientas afiladas.

### 5) Mantenimiento

Limpie el cuerpo y la tapa. Saque la junta para limpiarla. Utilice un palillo pequeño para eliminar las materias quemadas en la válvula de control, tubo de ventilación y la válvula de seguridad y un poco de olor. Guárdela en un lugar seco. Guarde el cuerpo y la tapa por separado.

### Aviso especial

- No utilice artículos de lavado por fricción.
- No lave la tapa de la olla a máquina.
- Poner aceite comestible en la junta para alargar la vida y mejorar el rendimiento.
- No cierre la tapa después de usarla o si la junta no funciona.
- Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos. Lave las alubias o los alimentos secos con antelación.
- Abra la tapa primero cuando se cocina la comida burbuja fácil. cuando la burbuja eliminado cerrar la tapa para cocinar..



- Es difícil que pierda agua mientras que la cocción larga es otra cosa.
- Ponga más condimento de color en la carne para evitar que se reduzca el color por la cocción.
- Bajar el recurso del fuego si la sopa se desborda.

### 6) Sustitución

La junta se sustituye una vez cada uno o dos años. Si está dañada, agrietada o arrugada, sustitúyala inmediatamente.

Atención: No utilice nunca sustitutos cuando sustituya los componentes. póngase en contacto inmediatamente con el proveedor original.

### 7) Orientación del usuario

El vapor emite desde alrededor de la zona, la válvula de control no puede funcionar.

- La tapa no está bien cerrada, por favor, compruébela y vuelva a cerrar la tapa de forma correcta.
- La junta se ha colocado incorrectamente o se ha destruido. Compruebe la junta y colóquela en la posición correcta o sustituya por una nueva.

### Consejo especial:

No cambie nunca ninguna pieza ni vuelva a montarla de otra forma. Utilice las piezas de repuesto originales de nuestra empresa.

### 8 Principales parámetros tecnológicos

- 1) Modelo : CS 22 (24/26) ---60 kPa
- 2) Sellado fiable: presión de trabajo inferior a 20 kpa, sin fugas de agua ni vapor.
- 3) Presión de trabajo: de 0,9 a 1,1 veces, la presión de trabajo es de 54-66kPa.
- 4) Presión de seguridad: entre 90+10kPa.
- 5) Presión de resistencia: 320kpa
- 6) Seguridad de apertura de la tapa: si la presión interior es superior a 4 kpa, la tapa no se abrirá.
- 7) Seguridad de tapa cerrada: la presión interior es inferior a 4kpa si la tapa no está bien cerrada.
- 8) Presión destructible: más de 500 kPa

## 9. TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo exacto depende del gusto de cada uno.



Alimentación	Cantidad de comida y agua	Después de la estabilidad del regulador pequeña placa de cocción	Presión	Normal Enfriamiento Grado de madurez	Observación
Arroz	1/3	5-10	60 kPa	Maduro	
Gachas	1/3	10-15	60 kPa	Maduro	Añadir un poco de Soda
Picar	½	10-12	60 kPa	Maduro	Pieza
Beaf	½	16-25	60 kPa	Maduro	Pieza
Pollo	½	12-18	60 kPa	Maduro	Pollo entero
Pescado	1/3	5-10	60 kPa	Maduro	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Maduro	
Maíz	2/3	5-10	60 kPa	Maduro	

## 10. OTROS

Esta olla se puede utilizar con todo tipo de placas de cocina. El tiempo de cocción estimado se calcula cuando la válvula de control emite vapor normalmente.

El tiempo de cocción estará restringido por la cantidad de alimentos, la temperatura y la fuerza del recurso calorífico, etc factor por lo que el tiempo es sólo para su referencia.

Nuestra olla a presión cumple la norma europea EN12778:2004

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

**GENERAL  
PRECAUTIONS**

## **General precautions during the use of electrical equipment**

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



### **Restrictions on use to avoid personal injury**

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



### **Restrictions for use with children and the elderly**

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



## Instructions to be followed when using the device

- Do not touch the hot surface straight away. Use the handle and the regulator.
- Do not press down the pressure-control valve or use others to take place of it. (Picture1)
- Do not place the pressure cooker on the cooktop when it is empty. Do not use it for frying.
- Do not use pressure cooker for other than intended use.
- The pressure cooker should be heated on a stable fire.
- You should be very careful while moving the pressure cooker which is under pressure or full of hot liquid.
- Do not let the decompression window and the pressure control valve point towards a persons direction.
- You can open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Do not force it to open.
- Always inspect before using if the exhaust pipe and the clog proof filter is jammed.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure to close if properly before use. Please follow “Operating instructions”
- Do not fill the unit over 2/3 full. While cooking foods which tend to expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See “Food Preparation instructions.”
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Always check the pressure release devices are not clogged before use.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cool down and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized-do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- When the unit arrive at normal pressure, turn the heat down, so that all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- 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.

### 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.

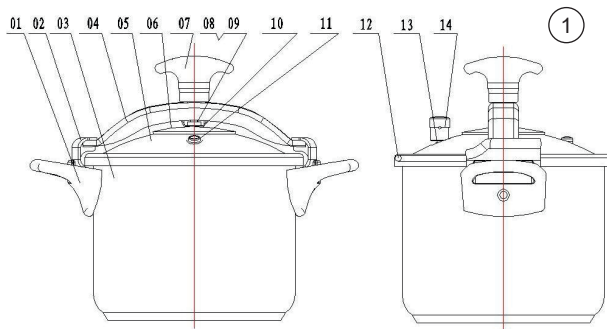
You can use the pressure cooker as long as you can by using it in a correct way. This instruction manual will provide you the instructions to use it in a correct way. Make sure to read it carefully.

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. ARTWORK AND MODEL NUMBER

1. Side handle
2. Ear of cooker body
3. Cooker body
4. Crossbeam
5. Lid
6. Strengthen flake
7. Knob
8. Screw
9. Screw cap
10. Bearing flake
11. Safety valve
12. Gasket
13. Trachea
14. Pressure control valve



### 5. SAFETY PRECAUTIONS

**Please read and understand all instructions before using.**

1. The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc...
2. Don't use pressure cooker to cook apple juice, wheat, bean...etc, which can make a lot of bubble, split matters. it can block valve. pay more attention if you can't prevent cooking this kind of food..
3. Keep regulator, safety valve, gasket, stop opening valve, lid and body tidy and dry.
4. Don't put soda directly for cooking (picture 2) , overfull oil and wine.(picture 3)
5. Make sure to cook on stable oven. While cooking on gas oven, the fire flame should not touch the body wall.(picture 4) on the other hand while cooking on Electric hob, the diameter of oven should be smaller than the bottom's (picture 5)
6. Don't use the pressure cooker for frying and dry cooking to avoid any damage and the shortage of lifespan. Do not use it in the very high compressive oil, also do not cook empty, so that improve the service life and avoid to damage the pot.
7. If the steam emits from the safety valve or from the safety window, turn off the fire immediately. Don't use until the problem is solved.
8. Never cover anything on the regulation valve.(Picture 6)
9. Cooking food or water not exceed 2/3 volume (picture 7) , cooking rice, vegetable and bean not exceed 1/3. In any case fill the cooker at least up to 1/4 volume.(picture 8)
10. heat when the lid is not in correct direction.

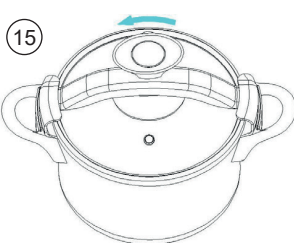
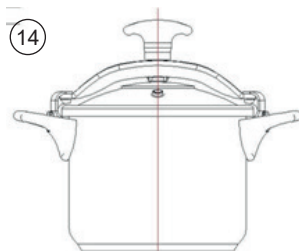
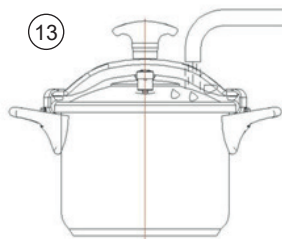
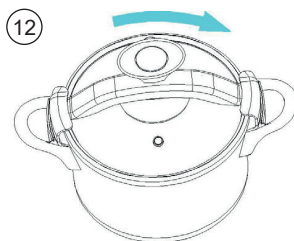
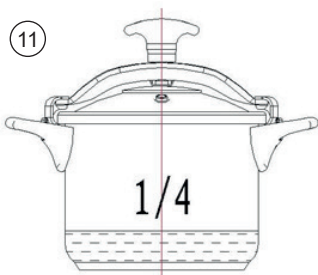
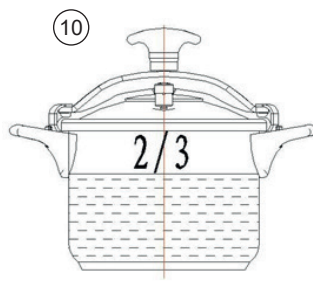
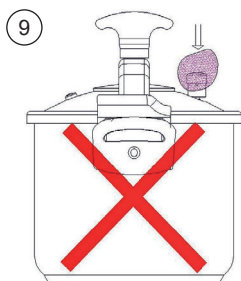
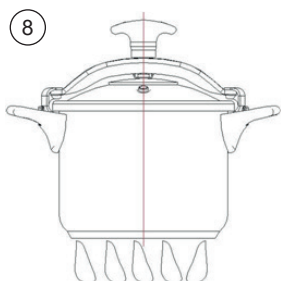
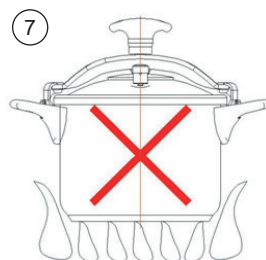
### 6. FUNCTIONS

1) The pressure cooker design for home use, the lid and body is made of high quality stainless steel , beautiful and durable, the bottom with double layers, available for magnetic oven, electricity, common gas oven.

2) Multiple safety device, for safety assurance.

Control valve: it's work is stable and reliable.

Safety valve: will automatically check the internal pressure. when the internal pressure is too high the safety valve will vent the over steam to make safe.



**Before use the pressure cooker for the first time**

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

**Normal operations**

- 1) Make sure the vent-pipe is not blocked. If there is a jam use a small stick to clean. Make sure the safety valve is clean. The gasket must be put on correct position.
- 2) The cooker must be filled with at least 1/4 L water or other liquids to make steam when using the pressu-

re cooker. The food or water can't exceed 2/3 volume of the cooker. If the food will easily make steam the food can't exceed 1/2 volume.

- 3) Closed lid: placing the lid onto the cooker body and put the crossbeam under the ear of the cooker body with same direction in one line. Turn the button clockwise when the crossbeam touched the ear of the cooker body, please turn the knob once or twice, until it stop turning more. It means the lid is well closed. (picture 9) and can put on heating.

### Heating

- 1) When moving and laying the pressure cooker, do not hold it by middle knob to prevent destroying components.
- 2) The pressure cooker must be put on the flat surface. When heated, the diameter of oven can't exceed the diameter of cooker. When using gas oven make sure the flame not wrap up the oven.
- 3) In order to make the temperature to rise up immediately use strong fire for heating to make the control valve work but the flame shouldn't be too strong. After heating for a while, there is a little steam comes out from control valve which is a normal situation. If the control valve work under normal condition there should be no steam out. When the control valve has steam out and it keeps working please check the heat. Turn off the heat resource or downgrade the heating level, so that the cooking can save the energy in a most reasonable way. If the control valve stop emitting the steam during cooking, heat power can be upgraded. If the control valve emits the steam quickly, please downgrade the heating power.

### Turn off the heat

After turning off the heat, control valve will stop emit the steam. (this is also the cooking time).

#### Cooling down

- 1) The condition of instant cooling down

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

- 2) The condition of normal cooling down

After cooking let the cooker cool down on its own.

### Open the pressure cooker

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

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

### Attention

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

## 7. TROUBLESHOOTING

Problems	Causes	Solution
Heating for a while regulator has a sound / noise	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.regulator is blocked</li> <li>2.food remains are in the ventilator of open area</li> <li>3.Dry heating</li> <li>4. Cooker declined</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean it</li> <li>2. Remove with the needle</li> <li>3. Switch off, place the cooker flat and let the control valve incline to release pressure and then open the lid to check.</li> <li>4. place the cooker on a flat surface</li> </ol>
No steam comes out	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The ventilator hole blocked</li> <li>2. there is lot of food inside</li> <li>3. flame is too strong</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Get rid of matters</li> <li>2. Get rid of part food</li> <li>3. use middle fire to heat, adjust the control valve and choose suitable pressure</li> </ol>
The Steam emits from safety valve	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The control valve and safety valve are out of order</li> <li>2. The gasket laid incorrectly</li> <li>3. The gasket was destroyed</li> <li>4. The gasket is not clean</li> <li>5. The lid is not locked fully</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove with needle</li> <li>2. Laid the gasket in correct position</li> <li>3. Replace a new gasket</li> <li>4. Clean the gasket</li> <li>5. Lock the lid properly</li> </ol>

## 8. MAINTENANCE

### 1) Cooker body

Use detergent to clean dirty areas. Dry the cooker. Don't touch the cooker body directly with the metal tool. Don't let the cooker touch the iron-related metal.

### 2) Gasket

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

### 3) Control valve, vent-pipe, safety valve

If the control valve, vent-pipe and safety valve jammed with residual foods and other things, use small stick to clean and make sure the water pass fluently. Please check the screw cap is flexible or not. If flexible, reassemble again. After every single use, you should clean the control valve, it will be easy to pull the control valve directly to clean with flowing water.

### 4) Remove the scorched matters

Use soft wood products to remove. If the scorched matters are sticky enough let the cooker shine in the sun to dry then dip in the oil fully, then soaked in hot water for a while and remove the scorched matters. Do not remove them with sharp tools.

### 5) Maintenance

Clean the body and lid. Get the gasket out for cleaning. Use small stick to remove the scorched matters in the control valve, vent-pipe and safety valve and some smell. Please keep it in the dry places. Please keep the cooker body and lid separately.

### Special notice

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

### 6) Replacement

Gasket is replaced once every one or two years. If damage, crack or crinkle please replace immediately. Attention: Never use substitute when you replace the components. please contact the original supplier immediately.

### 7) User guidance

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

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

### Special advise:

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

### Major technology parameter

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

## 9. COOKING TIME

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

Food	Food and water qty.	After regulator stability small hob	Pressure	Normal Cool off Ripe degree	Remark
Rice	1/3	5-10	60kPa	Ripe	
Porridge	1/3	10-15	60kPa	Ripe	Add little Soda
Chop	½	10-12	60kPa	Ripe	Piece
Beaf	½	16-25	60kPa	Ripe	Piece
Chicken	½	12-18	60kPa	Ripe	Whole Chicken
Fish	1/3	5-10	60kPa	Ripe	
Palm	2/3	10-15	60kPa	Ripe	
Corn	2/3	5-10	60kPa	Ripe	



## 10. OTHERS

This cooker can be used with all kind of kitchen hobs. Estimated Cooking time is calculated when the control valve emit steam normally.

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

Our pressure cooker meet Europe standard EN12778:2004



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

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique**

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



### **Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures**

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



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

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

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



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

- Ne touchez pas immédiatement la surface chaude. Utilisez la poignée et le régulateur.
- Ne pas appuyer sur la soupape de contrôle de la pression et ne pas utiliser d'autres personnes pour la remplacer. (Image 1)
- ne pas placer l'autocuiseur sur la table de cuisson lorsqu'il est vide. Ne l'utilisez pas pour la friture.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles prévues.
- L'autocuiseur doit être chauffé sur un feu stable.
- Vous devez être très prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. ou plein de liquide chaud.
- Ne laissez pas la fenêtre de décompression et la soupape de contrôle de la pression pointer vers une personne. direction.
- Vous ne pouvez ouvrir l'autocuiseur que lorsqu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Ne le forcez pas à s'ouvrir.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours si le tuyau d'échappement et le filtre anti-colmatage sont bloqués.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Veillez à fermer correctement l'appareil avant de l'utiliser. Veuillez suivre les «Instructions d'utilisation»
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui ont tendance à se dilater pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de 1/2. Un remplissage excessif risque d'obstruer le tuyau d'évacuation et de provoquer une surpression. Voir «Instructions pour la préparation des aliments».
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, écumer et cracher, et obstruer le dispositif d'évacuation de la pression (événement de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués avant l'utilisation.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été éliminée. a été libéré. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que le cuiseur est en panne. est encore sous pression, ne le forcez pas à s'ouvrir. Toute pression dans le cuiseur peut être dangereuse.
- Lorsque l'unité arrive à une pression normale, réduisez le chauffage, afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.

- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chauffé.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter d'eau, cela l'endommagerait complètement.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pressurisé pour la friture profonde ou peu profonde.
- Ne modifiez pas les systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson des aliments collants, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop collants.

### 3. INTRODUCTION

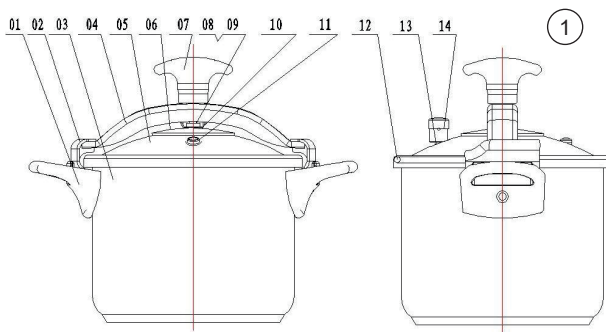
Bienvenue dans notre autocuiseur en acier inoxydable. Afin de vous fournir des produits sûrs, résistants et bien conçus, nous utilisons non seulement des matériaux haut de gamme, mais aussi des procédures de travail testées correctement.

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. Veillez 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. ILLUSTRATION ET NUMÉRO DE MODÈLE

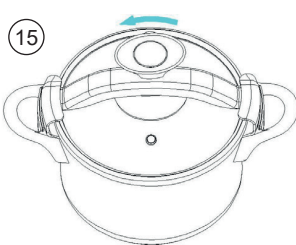
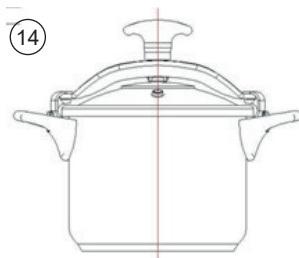
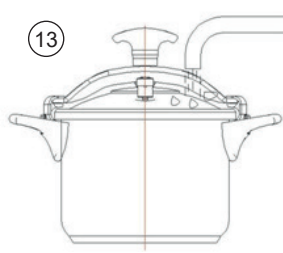
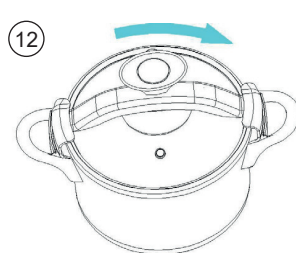
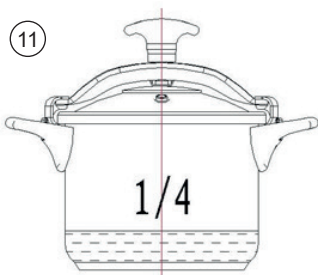
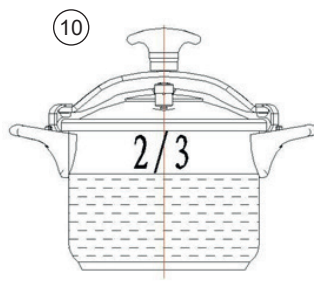
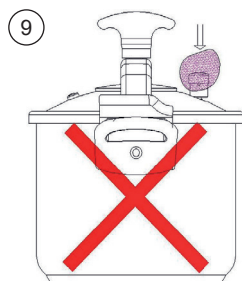
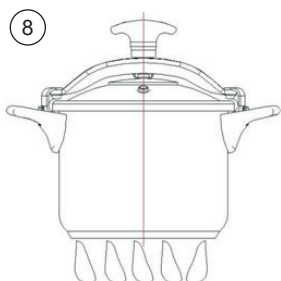
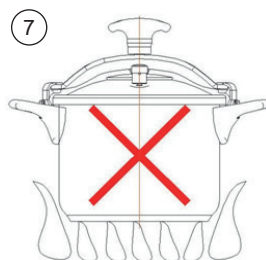
1. Poignée latérale
2. Oreille du corps du cuisinier
3. Corps du cuiseur
4. Traverse
5. Couvercle
6. Renforcer l'écaille
7. Bouton
8. Vis
9. Bouchon à vis
10. Flocon de roulement
11. Soupape de sécurité
12. Joint d'étanchéité
13. Trachée
14. Valve de régulation de pression



### 5. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

**Veillez lire et comprendre toutes les instructions avant de les utiliser.**

1. Le point d'ébullition de l'autocuiseur est inférieur à 120 degrés Celsius et peut produire de grandes quantités de vapeur, d'eau, de soupe, de sirop, etc...
2. N'utilisez pas l'autocuiseur pour cuire du jus de pomme, du blé, des haricots...etc, qui peuvent produire beaucoup de bulles, des matières fissurées. cela peut bloquer la soupape. faites plus attention si vous ne pouvez pas empêcher la cuisson de ce type d'aliments...
3. Maintenir le détendeur, la soupape de sécurité, le joint, la soupape d'arrêt, le couvercle et le corps propres et secs.
4. Ne mettez pas de soude directement pour la cuisson (photo 2), trop d'huile et de vin (photo 3).
5. Veillez à cuisiner dans un four stable. Lors de la cuisson dans un four à gaz, la flamme ne doit pas toucher la paroi du four (photo 4). En revanche, lors de la cuisson sur une plaque de cuisson électrique, le



diamètre du four doit être inférieur à celui du fond (photo 5).

6. N'utilisez pas l'autocuiseur pour la friture et la cuisson à sec afin d'éviter tout dommage et la réduction de la durée de vie. N'utilisez pas l'autocuiseur dans de l'huile à très forte compression et ne cuisinez pas à vide, afin d'améliorer la durée de vie et d'éviter d'endommager la cocotte.
7. Si la vapeur sort de la soupape de sécurité ou de la fenêtre de sécurité, éteignez immédiatement le feu. Ne l'utilisez pas tant que le problème n'est pas résolu.
8. Ne jamais recouvrir la valve de régulation (photo 6).
9. La cuisson des aliments ou de l'eau ne doit pas dépasser 2/3 du volume (photo 7), la cuisson du riz, des légumes et des haricots ne doit pas dépasser 1/3. Dans tous les cas, remplissez le cuiseur au

- moins jusqu'à 1/4 de son volume (photo 8).
10. la chaleur lorsque le couvercle n'est pas orienté dans le bon sens.

## 6. LES FONCTIONS

- 1) L'autocuiseur est conçu pour un usage domestique, le couvercle et le corps sont en acier inoxydable de haute qualité, beau et durable, le fond est à double couche, disponible pour le four magnétique, l'électricité, le four à gaz commun.
- 2) Plusieurs dispositifs de sécurité pour garantir la sécurité.  
Valve de contrôle : son fonctionnement est stable et fiable.  
Soupape de sécurité : contrôle automatiquement la pression interne. Lorsque la pression interne est trop élevée, la soupape de sécurité évacue la vapeur excédentaire pour assurer la sécurité.

### Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois

- 1) Lisez attentivement le manuel d'instructions avant la première utilisation pour des raisons de sécurité. En particulier les "règles de sécurité".
- 2) Remplir l'autocuiseur avec 1/2 eau froide, fermer le couvercle pour chauffer jusqu'à ce que la vapeur sorte de la soupape de contrôle. Retirez l'autocuiseur de la cuisinière et le laisser reposer fermé pendant environ 10 minutes afin d'éliminer l'odeur de l'autocuiseur neuf.
- 3) Ouvrez le couvercle lorsque la cocotte a refroidi. Retirez l'eau et faites en sorte que le cuiseur soit propre et sec.

### Fonctionnement normal

- 1) Assurez-vous que le tuyau d'aération n'est pas obstrué. S'il y a un blocage, utilisez un petit bâton pour le nettoyer. Assurez-vous que la soupape de sécurité est propre. Le joint doit être placé dans la bonne position.
- 2) L'autocuiseur doit être rempli d'au moins 1/4 L d'eau ou d'autres liquides pour produire de la vapeur lors de l'utilisation de l'autocuiseur. Les aliments ou l'eau ne doivent pas dépasser les 2/3 du volume de l'autocuiseur. Si les aliments peuvent facilement produire de la vapeur, ils ne doivent pas dépasser 1/2 volume.
- 3) Couvercle fermé : placer le couvercle sur le corps de l'appareil et placer la barre transversale sous l'oreille du corps de l'appareil dans la même direction et sur une même ligne. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque la barre transversale touche l'oreille du corps de la cuisinière, tournez le bouton une ou deux fois, jusqu'à ce qu'il s'arrête de tourner. Cela signifie que le couvercle est bien fermé (photo 9) et qu'il peut être chauffé.

### Chauffage

- 1) Lorsque vous déplacez et posez l'autocuiseur, ne le tenez pas par le bouton central afin d'éviter de détruire des composants.
- 2) L'autocuiseur doit être placé sur une surface plane. Lorsque l'autocuiseur est chauffé, le diamètre du four ne doit pas dépasser le diamètre de l'autocuiseur. Lors de l'utilisation d'un four à gaz, veillez à ce que la flamme n'enveloppe pas le four.
- 3) Pour que la température augmente immédiatement, utilisez un feu puissant pour chauffer afin de faire fonctionner la soupape de contrôle, mais la flamme ne doit pas être trop forte. Après avoir chauffé pendant un certain temps, un peu de vapeur s'échappe de la soupape de contrôle, ce qui est normal. Si la soupape de contrôle fonctionne dans des conditions normales, il ne devrait pas y avoir de vapeur qui s'échappe. Si la vapeur s'échappe de la vanne de contrôle et qu'elle continue à fonctionner, vérifiez le chauffage. Éteignez la source de chaleur ou réduisez le niveau de chauffage, afin que la cuisson puisse économiser l'énergie de la manière la plus raisonnable possible. Si la vanne de contrôle cesse d'émettre de la vapeur pendant la cuisson, la puissance calorifique peut être augmentée. Si la vanne de contrôle émet rapidement de la vapeur, réduisez la puissance de chauffage.

### Éteindre le chauffage

Après avoir éteint le feu, la valve de contrôle arrête d'émettre de la vapeur. (c'est aussi le temps de cuisson).

### Refroidissement

- 1) La condition de refroidissement instantané  
Pour réduire instantanément la température et la pression, vous pouvez appuyer sur le bouton pour que la soupape de contrôle libère de la vapeur (image 11) ou placer le cuiseur sous l'eau froide pour le refroidir. (Image 10). Vous pouvez ensuite tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle.
- 2) La condition d'un refroidissement normal  
Après la cuisson, laissez le cuiseur refroidir de lui-même.

### Ouvrir l'autocuiseur

Dès que l'autocuiseur a refroidi, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrir le couvercle (image 12).

- 1) Veuillez utiliser l'appareil avec précaution et portez de préférence des gants en cas de brûlure.
- 2) Secouez légèrement le cuiseur pour équilibrer la différence de température à l'intérieur. En particulier lorsque vous cuisinez du porridge ou tout autre aliment collant.
- 3) Ne pas tourner le bouton avec force. Veuillez à tourner lentement afin d'éviter tout accident.
- 4) Ne pas ouvrir le couvercle avec une force excessive.

#### Attention

- 1) Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez soigneusement que le tuyau d'aération n'est pas obstrué.
- 2) Veuillez à laver la soupape de sécurité conformément au manuel d'instructions.
- 3) Ne changez pas les composants à volonté ; veuillez contacter le service après-vente si le composant n'est pas facile à obtenir.

## 7. DÉPANNAGE

Problèmes	Causas	Solución
Le régulateur chauffe pendant un certain temps et émet un son / bruit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. le régulateur est bloqué</li> <li>2. des restes d'aliments se trouvent dans le ventilateur d'une zone ouverte</li> <li>3. chauffage à sec</li> <li>4. Cuisinière déclinée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le nettoyer</li> <li>2. Retirer avec l'aiguille</li> <li>3. Éteindre l'appareil, le placer à plat et laisser la soupape de commande s'incliner pour relâcher la pression, puis ouvrir le couvercle pour vérifier.</li> <li>4. placer le cuiseur sur une surface plane</li> </ol>
Aucune vapeur ne sort	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. l'orifice du ventilateur est bloqué</li> <li>2. il y a beaucoup de nourriture à l'intérieur</li> <li>3. la flamme est trop forte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se débarrasser des questions</li> <li>2. Se débarrasser d'une partie de la nourriture</li> <li>3. utiliser le feu moyen pour chauffer, ajuster la valve de contrôle et choisir la pression appropriée</li> </ol>
La vapeur sort de la soupape de sécurité	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vanne de contrôle et la vanne de sécurité sont hors service</li> <li>2. Le joint est mal posé</li> <li>3. Le joint a été détruit</li> <li>4. Le joint n'est pas propre</li> </ol> <p>Le couvercle n'est pas complètement verrouillé</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirer avec une aiguille</li> <li>2. Placer le joint dans la bonne position</li> <li>3. Remplacer le joint d'étanchéité</li> <li>4. Nettoyer le joint</li> <li>5. Verrouiller correctement le couvercle</li> </ol>

## 8. L'ENTRETIEN

### 1) Corps du cuiseur

Utilisez un détergent pour nettoyer les zones sales. Séchez la cocotte. Ne touchez pas le corps de la cocotte directement avec l'outil métallique. Ne laissez pas la cocotte toucher le métal lié au fer.

### 2) Joint

Utiliser un détergent pour nettoyer les impuretés sur le couvercle. Séchez complètement le joint. Installez le joint dans la bonne position. Utilisez du détergent ou de l'eau pour laver le joint après utilisation. Après avoir séché le joint, placez-le dans la bonne position dans le couvercle et maintenez-le à plat. Remplacer le joint d'origine après une longue période d'utilisation.

### 3) Vanne de régulation, tuyau d'aération, soupape de sécurité

Si la valve de contrôle, le tuyau d'aération et la valve de sécurité sont bloqués par des résidus alimentaires ou autres, utilisez un petit bâton pour les nettoyer et assurez-vous que l'eau passe bien. Vérifiez que le bouchon fileté est flexible ou non. S'il est flexible, remontez-le. Après chaque utilisation, vous devez nettoyer la valve de contrôle, il sera facile de tirer la valve de contrôle directement pour la nettoyer avec de l'eau courante.

### 4) Retirer les matières brûlées

Utilisez des produits en bois doux pour les enlever. Si les matières brûlées sont suffisamment collantes, laissez la cuisinière briller au soleil pour qu'elle sèche, puis trempez-la entièrement dans l'huile, puis trempez-la dans de l'eau chaude pendant un certain temps et enlevez les matières brûlées. Ne les enlevez pas avec des outils tranchants.

## 5) Maintenance

Nettoyer le corps et le couvercle. Retirer le joint pour le nettoyer. Utilisez un petit bâton pour enlever les matières brûlées dans la valve de contrôle, le tuyau d'aération et la valve de sécurité, ainsi que les odeurs. Conservez l'appareil dans un endroit sec. Conservez le corps et le couvercle du cuiseur séparément.

### Avis spécial

- N'utilisez pas d'articles de lavage à friction.
- Ne pas laver le couvercle de la cocotte en machine.
- Appliquez de l'huile alimentaire sur le joint pour prolonger sa durée de vie et améliorer ses performances.
- Ne fermez pas le couvercle après utilisation ou si le joint ne fonctionne pas.
- Décongelez les produits surgelés avant de les cuisiner. Lavez les haricots ou les aliments secs à l'avance.
- Ouvrez d'abord le couvercle lorsque vous faites cuire les aliments à bulles faciles. Lorsque les bulles ont disparu, refermez le couvercle pour les faire cuire.
- Il est difficile de perdre de l'eau alors qu'une longue cuisson est une autre chose.
- Ajoutez plus d'assaisonnement coloré à la viande pour éviter la décoloration causée par la cuisson.
- Baisser le feu si la soupe déborde.

## 6) Remplacement

Le joint est remplacé tous les ans ou tous les deux ans. En cas d'endommagement, de fissure ou de froissement, il convient de le remplacer immédiatement.

**Attention :** N'utilisez jamais de substitut lorsque vous remplacez les composants. Veuillez contacter immédiatement le fournisseur d'origine.

## 7) Conseils aux utilisateurs

La vapeur émane de la zone environnante, la vanne de contrôle ne peut pas fonctionner.

- Le couvercle n'est pas correctement verrouillé, veuillez vérifier et refermer le couvercle correctement.
- Le joint a été mal posé ou détruit. Veuillez vérifier le joint et le remettre dans la bonne position ou en remplacer un nouveau.

### Conseils particuliers :

Ne changez jamais les pièces et ne les remontez pas d'une autre manière. Utilisez les pièces de rechange originales de notre société.

8) Paramètres technologiques majeurs

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

## 9. TEMPS DE CUISSON

El tiempo exacto depende del gusto de cada uno.

Alimentation	Quantité de nourriture et d'eau.	Stabilité du régulateur après la petite plaque de cuisson	Pression	Normal Refroidissement Arrêt degré de maturité	Remarque
Riz	1/3	5-10	60kPa	Mûr	
Porridge	1/3	10-15	60kPa	Mûr	Ajouter un peu de soda
Hachette	½	10-12	60kPa	Mûr	Pièce
Beaf	½	16-25	60kPa	Mûr	Pièce
Poulet	½	12-18	60kPa	Mûr	Poulet entier

Alimentation	Quantité de nourriture et d'eau.	Stabilité du régulateur après la petite plaque de cuisson	Pression	Normal Refroidissement Arrêt degré de maturité	Remarque
Poisson	1/3	5-10	60kPa	Mûr	
Palmier	2/3	10-15	60kPa	Mûr	
Maïs	2/3	5-10	60kPa	Mûr	

## 10. AUTRES

Ce cuiseur peut être utilisé avec tous les types de plaques de cuisson. Le temps de cuisson estimé est calculé lorsque la valve de contrôle émet de la vapeur normalement. Le temps de cuisson sera limité par la quantité d'aliments, la température et la puissance de la source de chaleur, etc.

Notre autocuiseur est conforme à la norme européenne EN12778:2004.



## 1. AVISO IMPORTANTE:

- Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado do nosso sítio Web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Guarde estas instruções para referência futura.

## 2. Instruções de segurança para o utilizador

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Precauções gerais durante a utilização de equipamento eléctrico

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



### Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As crianças estão proibidas de utilizar a panela de pressão.
- Manter a panela de pressão debaixo de olho quando estiver a ser utilizada, especialmente no local ou momento em que as crianças estão perto dela.



### Restrições para utilização com crianças e idosos

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, exceto se tiverem recebido supervisão e instruções prévias de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efectuadas por crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.



### **Instruções a seguir durante a utilização do aparelho**

- Não tocar imediatamente na superfície quente. Utilizar a pega e o regulador.
- Não pressionar a válvula de controlo da pressão nem utilizar outras pessoas para a substituir. (Figura 1)
- não colocar a panela de pressão sobre a placa de cozinhar quando estiver vazia. Não a utilizar para fritar.
- Não utilizar a panela de pressão para outra utilização que não a prevista.
- A panela de pressão deve ser aquecida num fogo estável.
- Deve ter-se muito cuidado ao deslocar a panela de pressão que está sob pressão ou cheio de líquido quente.
- Não deixar que a janela de descompressão e a válvula de controlo da pressão apontem para uma pessoa direção.
- Só se pode abrir a panela de pressão quando não houver pressão no interior. Não forçar a abertura.
- Antes de utilizar, verifique sempre se o tubo de escape e o filtro anti-entupimento estão entupidos.
- Este aparelho cozinha sob pressão. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Certifique-se de que fecha corretamente o aparelho antes de o utilizar. Por favor, siga as “Instruções de utilização”
- Não encher o aparelho com mais de 2/3 da capacidade. Quando cozinhar alimentos que tendem a expandir-se durante a cozedura, como o arroz ou os legumes secos, não encha o aparelho mais de 1/2 vez. Um enchimento excessivo pode causar o risco de entupir o tubo de ventilação e desenvolver uma pressão excessiva. Ver “Instruções de preparação dos alimentos”.
- Tenha em atenção que determinados alimentos, como a compota de maçã, os arandos, a cevada, as papas de aveia ou outros cereais, as ervilhas partidas, a massa, o macarrão, o ruibarbo ou o esparguete podem fazer espuma e entupir o dispositivo de libertação de pressão (saída de vapor). Estes alimentos não devem ser cozinhados na panela de pressão.
- Verificar sempre se os dispositivos de libertação de pressão não estão obstruídos antes da utilização.
- Não abrir a panela de pressão até que o aparelho tenha arrefecido e toda a pressão interna foi libertado. Se as pegas forem difíceis de separar, isso indica que a panela ainda está pressurizado

- não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
- Quando a unidade chegar à pressão normal, reduzir o aquecimento, para que todo o líquido, que cria o vapor, não se evapore
- 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 fritar.
- Não manipular nenhum dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.
- Quando cozinhar os alimentos pegajosos, certifique-se de que não são muito pegajosos.

### 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.

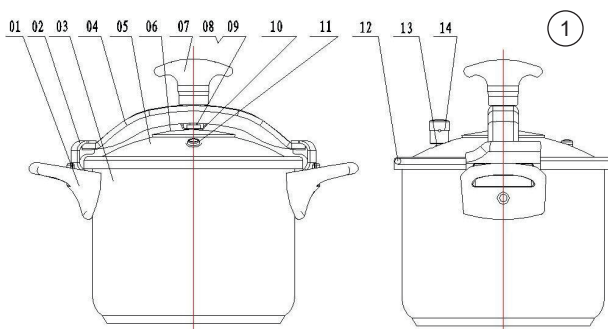
Pode utilizar a panela de pressão durante o máximo de tempo possível, utilizando-a de forma correcta. Este manual de instruções fornece-lhe as instruções para a utilizar corretamente. Certifique-se de que lê com atenção.

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. ARTE E NÚMERO DO MODELO

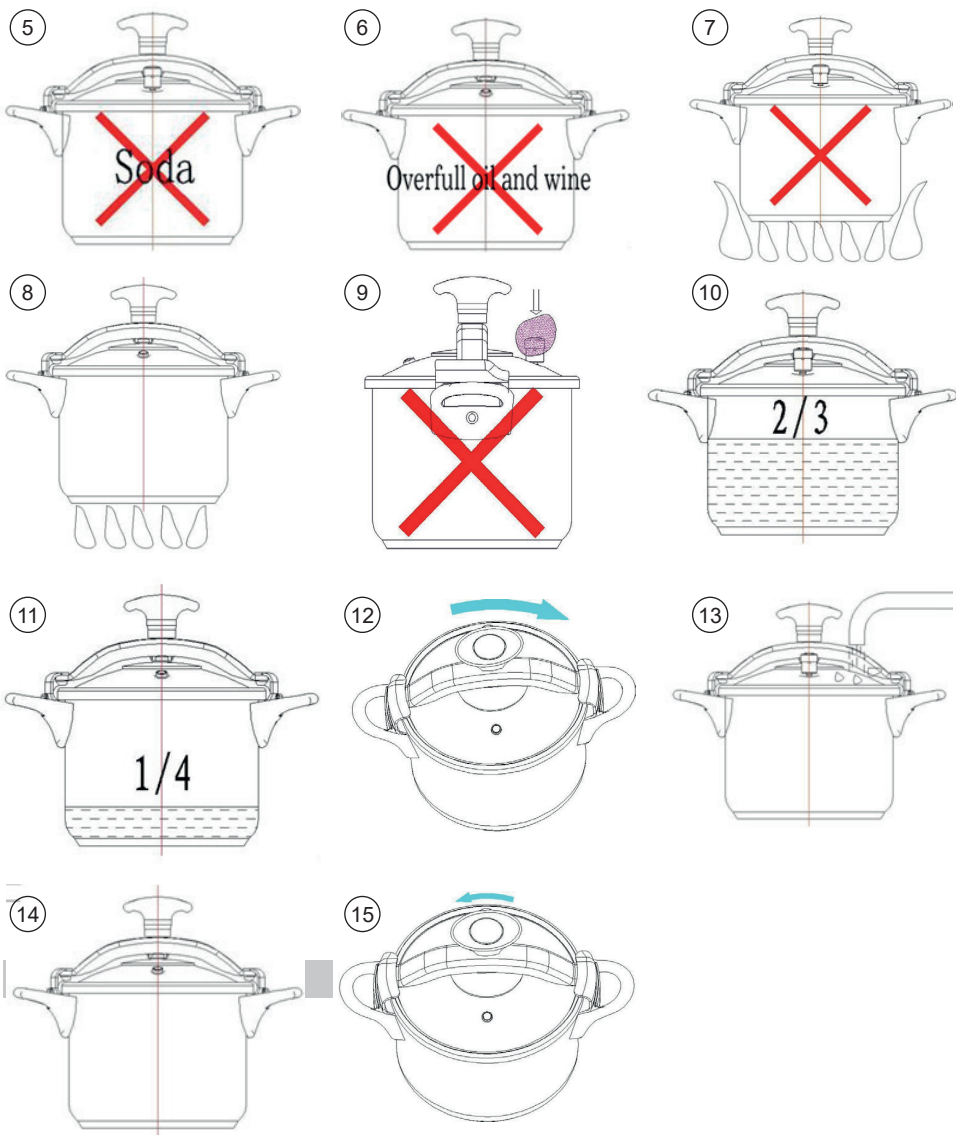
1. Pega lateral
2. Orelha do corpo do fogão
3. Corpo do fogão
4. Viga cruzada
5. Tampa
6. Reforçar a escama
7. Maçaneta
8. Parafuso
9. Tampa de rosca
10. Floco de rolamento
11. Válvula de segurança
12. Junta de vedação
13. Traqueia
14. Válvula de controlo da pressão



### 5. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

**Ler e compreender todas as instruções antes de utilizar.**

1. O ponto de ebulição da panela de pressão é inferior a 120 graus centígrados e pode produzir grandes quantidades de vapor, água, sopa e xarope, etc...
2. Não utilizar a panela de pressão para cozinhar sumo de maçã, trigo, feijão... etc., que podem fazer



muitas bolhas e dividir os alimentos.

3. Manter o regulador, a válvula de segurança, a junta, a válvula de paragem de abertura, a tampa e o corpo arrumados e secos.
4. Não colocar o refrigerante diretamente para cozinhar (imagem 2), encher demasiado o óleo e o vinho (imagem 3).
5. Certifique-se de que cozinha num forno estável. Quando cozinhar no forno a gás, a chama do fogo não deve tocar na parede do corpo (figura 4). Por outro lado, quando cozinhar na placa eléctrica, o diâmetro do forno deve ser inferior ao do fundo (figura 5).
6. Não utilizar a panela de pressão para fritar e cozer a seco para evitar danos e a falta de vida útil. Não utilizar a panela de pressão com óleo de compressão muito elevada, nem cozinhar vazia, para melhorar a vida útil e evitar danificar a panela.

7. Se o vapor sair da válvula de segurança ou da janela de segurança, desligue imediatamente o fogo. Não utilizar até o problema estar resolvido.
8. Nunca tape nada na válvula de regulação (Figura 6).
9. Cozinhar alimentos ou água não deve exceder 2/3 do volume (figura 7), cozinhar arroz, legumes e feijão não deve exceder 1/3. Em qualquer caso, encher a panela pelo menos até 1/4 do volume (figura 8).
10. calor quando a tampa não está na direção correcta.

## 6. FUNCIONES

- 1) O design da panela de pressão para uso doméstico, a tampa e o corpo são feitos de aço inoxidável de alta qualidade, bonito e durável, o fundo com camadas duplas, disponível para forno magnético, eletricidade, forno a gás comum.
- 2) Dispositivo de segurança múltiplo, para garantir a segurança.

### **Válvula de controlo: o seu funcionamento é estável e fiável.**

Válvula de segurança: verifica automaticamente a pressão interna. Quando a pressão interna é demasiado elevada, a válvula de segurança liberta o excesso de vapor para garantir a segurança.

### **Antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez**

- 1) Leia atentamente o manual de instruções antes de o utilizar pela primeira vez, por razões de segurança. Especialmente as “regras de segurança”.
- 2) Encher a panela de pressão com 1/2 de água fria, fechar a tampa e aquecer até o vapor sair da válvula de controlo. Retirar a panela de pressão do fogão e deixá-la fechada durante cerca de 10 minutos para eliminar o cheiro de panela nova.
- 3) Abrir a tampa quando a panela arrefecer. Retirar a água e deixar a panela limpa e seca.

### **Operações normais**

- 1) Certifique-se de que o tubo de ventilação não está bloqueado. Se estiver entupido, utilize um pequeno pau para limpar. Certifique-se de que a válvula de segurança está limpa. A junta de vedação deve ser colocada na posição correcta.
- 2) A panela deve ser enchida com pelo menos 1/4 L de água ou outros líquidos para produzir vapor quando se utiliza a panela de pressão. Os alimentos ou a água não podem exceder 2/3 do volume da panela. Se os alimentos forem fáceis de cozer a vapor, não podem exceder 1/2 do volume.
- 3) Tampa fechada: colocar a tampa no corpo do fogão e colocar a viga transversal sob a orelha do corpo do fogão, na mesma direção e numa linha. Rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio quando a viga transversal tocar na orelha do corpo da panela, rodar o botão uma ou duas vezes, até parar de rodar. Isso significa que a tampa está bem fechada (figura 9) e pode ser ligada para aquecimento.

### **Aquecimento**

- 1) Ao deslocar e colocar a panela de pressão, não a segurar pelo botão central para evitar a destruição dos componentes.
- 2) A panela de pressão deve ser colocada numa superfície plana. Quando aquecida, o diâmetro do forno não pode exceder o diâmetro da panela. Se utilizar um forno a gás, certifique-se de que a chama não envolve o forno.
- 3) Para que a temperatura suba imediatamente, utilizar fogo forte para aquecer e fazer funcionar a válvula de controlo, mas a chama não deve ser demasiado forte. Depois de aquecer durante algum tempo, sai um pouco de vapor da válvula de controlo, o que é uma situação normal. Se a válvula de controlo funcionar em condições normais, não deve haver saída de vapor. Se a válvula de controlo tiver saída de vapor e continuar a funcionar, verifique o aquecimento. Desligue o recurso de aquecimento ou reduza o nível de aquecimento, de modo a que a cozedura possa poupar energia de uma forma mais razoável. Se a válvula de controlo deixar de emitir vapor durante a cozedura, a potência de aquecimento pode ser aumentada. Se a válvula de controlo emitir vapor rapidamente, é necessário reduzir a potência de aquecimento.

### **Desligar o lume**

Depois de desligar o lume, a válvula de controlo deixará de emitir o vapor. (este é também o tempo de cozedura).

### **Arrefecimento**

- 1) A condição de arrefecimento instantâneo  
Para reduzir instantaneamente a temperatura e a pressão, pode premir o botão para que a válvula de controlo liberte o vapor (imagem 11) ou colocar a panela sob água fria para arrefecer. (Figura 10). Em seguida, pode rodar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para abrir a tampa.
- 2) O estado de arrefecimento normal

Após a cozedura, deixar arrefecer a panela por si só.

### **Abrir a panela de pressão**

Assim que a panela de pressão arrefecer, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e abra a tampa (figura 12).

- 1) Utilizar o aparelho com cuidado e, em caso de queimadura, é preferível usar luvas.
- 2) Agitar ligeiramente a panela para equilibrar a diferença do interior. Especialmente quando se cozinham papas de aveia ou outros alimentos pegajosos.
- 3) Não rodar o botão à força. Certifique-se de que roda lentamente para evitar qualquer acidente.
- 4) Não abrir a tampa com força excessiva.

### **Atenção**

- 1) Antes de utilizar, verificar cuidadosamente o tubo de ventilação para ver se está bloqueado.
- 2) Certifique-se de que lava a válvula de segurança de acordo com o manual de instruções.
- 3) Não mude os componentes à vontade; contacte o departamento de pós-venda quando o componente não for fácil de obter.

## **7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

<b>Problemas</b>	<b>Causas</b>	<b>Solução</b>
O regulador de aquecimento durante algum tempo tem um som / ruído	<ol style="list-style-type: none"><li>1. o regulador está bloqueado</li><li>2. os restos de comida estão no ventilador da área aberta</li><li>3. aquecimento a seco</li><li>4. Fogão recusado</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Limpe-o</li><li>2. Retirar com a agulha</li><li>3. Desligar, colocar a panela na horizontal e deixar a válvula de controlo inclinar-se para libertar a pressão e, em seguida, abrir a tampa para verificar.</li><li>4. colocar o fogão numa superfície plana</li></ol>
Não sai vapor	<ol style="list-style-type: none"><li>1. o orifício do ventilador está bloqueado</li><li>2. há muita comida no interior</li><li>3. a chama é demasiado forte</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Livrar-se dos assuntos</li><li>2. Eliminar os alimentos parciais</li><li>3. utilizar o fogo médio para aquecer, ajustar a válvula de controlo e escolher a pressão adequada</li></ol>
O vapor sai da válvula de segurança	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A válvula de controlo e a válvula de segurança estão avariadas</li><li>2. A junta foi colocada incorretamente</li><li>3. A junta foi destruída</li><li>4. A junta não está limpa</li><li>5. A tampa não está completamente bloqueada</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Retirar com agulha</li><li>2. Colocar a junta na posição correcta</li><li>3. Substituir uma junta nova</li><li>4. Limpar a junta</li><li>5. Fechar corretamente a tampa</li></ol>

## **8. MANUTENÇÃO**

### **1) Corpo do fogão**

Utilizar um detergente para limpar as zonas sujas. Secar a panela. Não tocar diretamente no corpo do fogão com a ferramenta metálica. Não deixar o fogão tocar no metal relacionado com o ferro.

### **2) Junta de vedação**

Utilizar detergente para limpar as impurezas da tampa. Secar totalmente a junta de vedação. Instalar a junta na posição correcta. Utilizar detergente ou água para lavar a junta depois de utilizada. Depois de secar a junta, coloque-a na posição correcta na tampa e mantenha-a plana. Substituir a junta original após um longo período de utilização.

### **3) Válvula de controlo, tubo de ventilação, válvula de segurança**

Se a válvula de controlo, o tubo de ventilação e a válvula de segurança estiverem entupidos com restos de comida e outras coisas, utilize um pequeno pau para limpar e garantir que a água passa fluentemente. Verifique se a tampa de rosca é flexível ou não. Se for flexível, volte a montá-la. Após cada utilização, deve limpar a válvula de controlo, será fácil puxar a válvula de controlo diretamente para a limpar com água corrente.

### **4) Retirar as matérias queimadas**

Utilizar produtos de madeira macia para a remoção. Se as matérias queimadas forem suficientemente

pegajosas, deixar o fogão brilhar ao sol para secar e, em seguida, mergulhar totalmente no óleo, depois mergulhar em água quente durante algum tempo e remover as matérias queimadas. Não as remover com ferramentas afiadas.

### 5) Manutenção

Limpar o corpo e a tampa. Retirar a junta para a limpar. Utilize uma vara pequena para remover as matérias queimadas na válvula de controlo, no tubo de ventilação e na válvula de segurança e algum cheiro. Guardar o aparelho num local seco. Guardar o corpo e a tampa do fogão separadamente.

### Aviso especial

- Não utilizar artigos de lavagem por fricção.
- Não lavar a tampa do fogão na máquina.
- Colocar óleo comestível na junta para prolongar a vida útil e melhorar o desempenho.
- Não fechar a tampa após a utilização ou se a junta não funcionar.
- Descongelar os produtos congelados antes de os cozinhar. Lavar o feijão ou os alimentos secos com antecedência.
- Abra a tampa primeiro quando cozinhar a comida fácil de fazer bolhas. Quando as bolhas desaparecem, feche a tampa para cozinhar.
- É difícil perder água, mas a cozedura prolongada é outra coisa.
- Coloque mais tempero corante na carne para evitar a redução da cor causada pela cozedura.
- Reduzir o lume se a sopa transbordar.

### 6) Substituição

A junta é substituída de um em um ou dois anos. Se estiver danificada, rachada ou enrugada, deve ser substituída imediatamente.

**Atenção:** Nunca utilizar substitutos para substituir os componentes. Contactar imediatamente o fornecedor original.

### 7) Orientação do utilizador

O vapor emite da área circundante, a válvula de controlo não pode funcionar.

- A tampa não está corretamente fechada. Verificar e voltar a fechar a tampa corretamente.
- A junta foi colocada incorretamente ou a junta foi destruída. Verifique a junta e coloque-a na posição correcta ou substitua por uma nova.

### Conselhos especiais:

Nunca altere quaisquer peças ou volte a montá-las de outra forma. Utilize as peças sobresselentes originais da nossa empresa.

### 8) Principal parâmetro tecnológico

- 1) Modelo: CS 22 (24/26) — 60 kPa
- 2) Vedação fiável: pressão de trabalho inferior a 20kpa, sem fugas de água ou vapor
- 3) Pressão de trabalho: de 0,9 a 1,1 vezes, a pressão de trabalho é de 54-66kPa.
- 4) Pressão de segurança: entre 90+10kPa.
- 5) Pressão de resistência: 320kpa
- 6) Segurança da tampa aberta: se a pressão no interior for superior a 4kpa, a tampa não abre
- 7) Segurança da tampa fechada: a pressão no interior é inferior a 4kpa se a tampa não estiver corretamente fechada.
- 8) Pressão destrutível: superior a 500kPa

## 9. TEMPO DE COZEDURA

El tiempo exacto depende del gusto de cada uno.

Alimentação	Quantidade de alimentos e água.	Após a estabilidade do regulador pequena placa de fogão	Pressão	Normal Arrefecer Grau de maturação	Observação
Arroz	1/3	5-10	60 kPa	Maduro	
Papas de aveia	1/3	10-15	60 kPa	Maduro	Adicionar um pouco de refrigerante

Alimentação	Quantidade de alimentos e água.	Após a estabilidade do regulador pequena placa de fogão	Pressão	Normal Arrefecer Grau de maturação	Observação
Cortar	½	10-12	60 kPa	Maduro	Peça
Beaf	½	16-25	60 kPa	Maduro	Peça
Galinha	½	12-18	60 kPa	Maduro	Frango inteiro
Peixe	1/3	5-10	60 kPa	Maduro	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Maduro	
Milho	2/3	5-10	60 kPa	Maduro	

## 10. OUTROS

Este fogão pode ser utilizado com todo o tipo de placas de cozinha. O tempo de cozedura estimado é calculado quando a válvula de controlo emite vapor normalmente. O tempo de cozedura será limitado pela quantidade de alimentos, pela temperatura e pela força do recurso térmico, etc., pelo que o tempo é apenas uma referência.

A nossa panela de pressão cumpre a norma europeia EN12778:2004



## 1. WICHTIGER HINWEIS:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
- Dieses Handbuch kann von unserer Website [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## 2. Sicherheitshinweise für den Benutzer

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

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

### Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

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

### Beschränkungen für die Verwendung bei Kindern und älteren Menschen

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



### **Bei der Verwendung des Geräts zu beachtende Hinweise**

- Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht sofort. Benutzen Sie den Griff und den Regler.
- Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil nicht herunter und verwenden Sie keine anderen Mittel, um es zu ersetzen. (Bild1)
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf das Kochfeld, wenn er leer ist. Verwenden Sie ihn nicht zum Braten.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Der Schnellkochtopf sollte auf einem stabilen Feuer erhitzt werden.
- Sie sollten sehr vorsichtig sein, wenn Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf bewegen. oder voll mit heißer Flüssigkeit.
- Das Dekompressionsfenster und das Druckbegrenzungsventil dürfen nicht auf eine Person gerichtet sein. Richtung.
- Sie können den Schnellkochtopf nur öffnen, wenn im Inneren kein Druck mehr vorhanden ist. Öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt.
- Prüfen Sie vor der Verwendung immer, ob das Auspuffrohr und der verstopfungssichere Filter verstopft sind.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungsgefahr führen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig geschlossen ist. Bitte beachten Sie die „Betriebsanleitung“.
- Füllen Sie das Gerät nicht mehr als 2/3 voll. Beim Garen von Lebensmitteln, die sich beim Garen ausdehnen, wie z. B. Reis oder Trockengemüse, das Gerät nicht mehr als 1/2 voll füllen. Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Entlüftungsrohr verstopft und ein Überdruck entsteht. Siehe „Anweisungen für die Zubereitung von Lebensmitteln“.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, 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.

### 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.

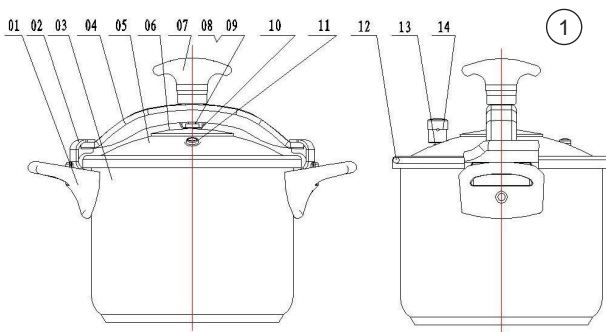
Sie können den Schnellkochtopf so lange wie möglich verwenden, wenn Sie ihn richtig einsetzen. In dieser Gebrauchsanweisung finden Sie die Anweisungen für den richtigen Gebrauch. Lesen Sie sie bitte sorgfältig durch.

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. KUNSTWERK UND MODELLNUMMER

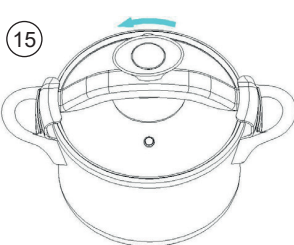
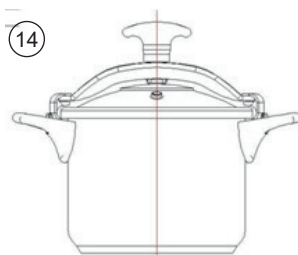
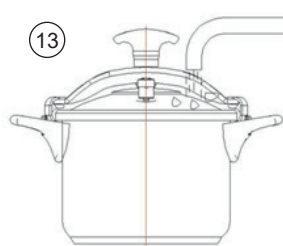
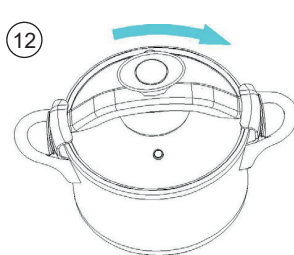
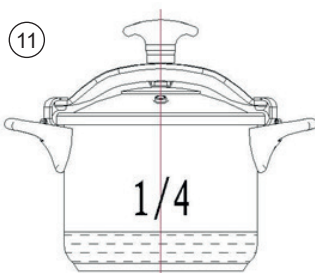
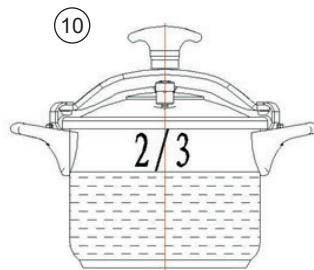
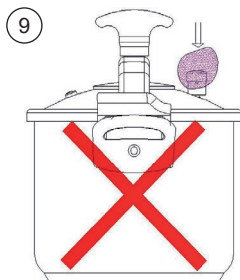
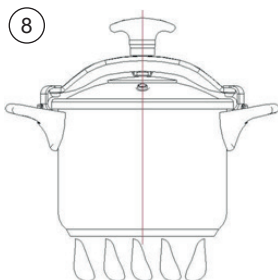
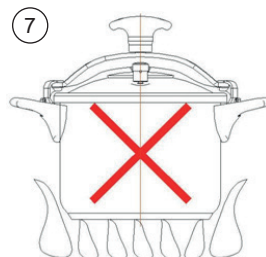
1. Seitlicher Griff
2. Ohr des Herdkörpers
3. Herdgehäuse
4. Querbalken
5. Deckel
6. Flocke verstärken
7. Knopf
8. Schraube
9. Schraubverschluss
10. Lagerflocke
11. Sicherheitsventil
12. Dichtung
13. Luftröhre
14. Druckregelventil



## 5. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

**Bitte lesen und verstehen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch.**

1. Der Siedepunkt des Schnellkochtopfes ist unter 120 Grad Celsius, und kann eine große Menge an Dampf, Wasser, Suppe und Sirup etc. produzieren...
2. Verwenden Sie nicht Schnellkochtopf zu kochen Apfelsaft, Weizen, Bohne ... etc, die eine Menge von Blase, Split-Sachen machen kann. es kann Ventil blockieren. zahlen mehr Aufmerksamkeit, wenn Sie nicht verhindern können, Kochen dieser Art von Lebensmitteln.
3. Regler, Sicherheitsventil, Dichtung, Öffnungsabsperrventil, Deckel und Gehäuse sauber und trocken halten.
4. Setzen Sie Soda nicht direkt zum Kochen ein (Bild 2), überfülltes Öl und Wein.(Bild 3)



5. Achten Sie darauf, dass Sie auf einem stabilen Ofen kochen. Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, sollte die Flamme die Herdwand nicht berühren (Bild 4). Wenn Sie hingegen auf einem Elektroherd kochen, sollte der Durchmesser des Ofens kleiner sein als der des Bodens (Bild 5).
6. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Braten und Trockenkochen, um Schäden und eine Verkürzung der Lebensdauer zu vermeiden. Verwenden Sie es nicht in der sehr hohen Drucköl, auch nicht kochen leer, so dass die Lebensdauer zu verbessern und zu vermeiden, den Topf zu beschädigen.
7. Wenn der Dampf aus dem Sicherheitsventil oder aus dem Sicherheitsfenster austritt, schalten Sie das Feuer sofort aus. Verwenden Sie das Gerät nicht, bis das Problem behoben ist.
8. Decken Sie niemals etwas auf dem Regelventil ab (Bild 6).
9. Kochende Lebensmittel oder Wasser nicht mehr als 2/3 des Volumens (Bild 7), kochender Reis, Gemüse und Bohnen nicht mehr als 1/3. Füllen Sie den Kocher in jedem Fall mindestens zu 1/4 auf (Bild 8).
10. Hitze, wenn der Deckel nicht in der richtigen Richtung liegt.

## 6. FUNKTIONEN

- 1) Der Schnellkochtopf Design für den Heimgebrauch, der Deckel und Körper ist aus hochwertigem Edeltahl, schön und langlebig, der Boden mit doppelten Schichten, für magnetische Ofen, Strom, gemeinsame Gasofen.
- 2) Mehrere Sicherheitsvorrichtungen zur Gewährleistung der Sicherheit.

### **Regelventil: Es arbeitet stabil und zuverlässig.**

Sicherheitsventil: prüft automatisch den Innendruck. Wenn der Innendruck zu hoch ist, lässt das Sicherheitsventil den überschüssigen Dampf ab, um die Sicherheit zu gewährleisten.

### **Bevor Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal benutzen**

- 1) Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Insbesondere die "Sicherheitsregeln".
- 2) Schnellkochtopf mit 1/2 kaltem Wasser füllen, Deckel schließen und erhitzen, bis der Dampf aus dem Regelventil austritt. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten lang geschlossen stehen lassen, um den Geruch des neuen Kochers auszuschließen.
- 3) Öffnen Sie den Deckel, wenn der Kocher abgekühlt ist. Entfernen Sie das Wasser und machen Sie den Herd sauber und trocken.

### **Normaler Betrieb**

- 1) Vergewissern Sie sich, dass das Entlüftungsrohr nicht verstopft ist. Wenn es verstopft ist, verwenden Sie einen kleinen Stock zum Reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das Sicherheitsventil sauber ist. Die Dichtung muss an der richtigen Stelle angebracht werden.
- 2) Der Kocher muss mit mindestens 1/4 L Wasser oder anderen Flüssigkeiten gefüllt sein, um Dampf zu erzeugen, wenn der Schnellkochtopf verwendet wird. Die Lebensmittel oder das Wasser dürfen nicht mehr als 2/3 des Volumens des Kochers ausmachen. Wenn die Lebensmittel leicht Dampf erzeugen können, darf das Volumen 1/2 nicht überschreiten.
- 3) Geschlossener Deckel: Legen Sie den Deckel auf den Herdkörper und schieben Sie den Querbalken unter das Ohr des Herdkörpers in die gleiche Richtung in einer Linie. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, wenn der Querbalken das Ohr des Herdkörpers berührt, bitte drehen Sie den Knopf ein- oder zweimal, bis er aufhört, sich weiter zu drehen. Das bedeutet, dass der Deckel gut geschlossen ist (Bild 9) und die Heizung eingeschaltet werden kann.

### **Heizung**

- 1) Wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen und aufstellen, halten Sie ihn nicht am mittleren Knopf fest, um eine Zerstörung der Komponenten zu vermeiden.
- 2) Der Schnellkochtopf muss auf eine ebene Fläche gestellt werden. Beim Erhitzen darf der Durchmesser des Ofens nicht größer sein als der Durchmesser des Kochers. Bei Verwendung eines Gasofens ist darauf zu achten, dass die Flamme den Ofen nicht einhüllt.
- 3) Um die Temperatur sofort ansteigen zu lassen, verwenden Sie ein starkes Feuer zum Erhitzen, damit das Regelventil funktioniert, aber die Flamme sollte nicht zu stark sein. Nach einer Weile des Erhitzens tritt ein wenig Dampf aus dem Regelventil aus, was normal ist. Wenn das Regelventil unter normalen Bedingungen arbeitet, sollte kein Dampf austreten. Wenn aus dem Steuerventil Dampf austritt und es weiterhin funktioniert, überprüfen Sie bitte die Heizung. Schalten Sie die Heizquelle aus oder regeln Sie die Heizstufe herunter, damit das Kochen möglichst energiesparend ist. Wenn das Regelventil während des Kochens keinen Dampf mehr ausstößt, kann die Heizleistung erhöht werden. Wenn das Regelventil schnell Dampf abgibt, verringern Sie bitte die Heizleistung.

### Schalten Sie die Heizung aus

Nach dem Ausschalten der Hitze hört das Regelventil auf, Dampf auszustoßen. (Dies ist auch die Garzeit).

### Abkühlung

- 1) Die Bedingung der sofortigen Abkühlung  
Um die Temperatur und den Druck sofort zu reduzieren, können Sie den Knopf drücken, damit das Regelventil Dampf ablässt (Abbildung 11) oder den Kocher zum Abkühlen unter kaltes Wasser halten. (Abbildung 10). Dann können Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Deckel zu öffnen.
- 2) Der Zustand der normalen Abkühlung  
Nach dem Kochen lassen Sie den Herd von selbst abkühlen.

### Öffnen Sie den Schnellkochtopf

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

- 1) Bitte arbeiten Sie vorsichtig und tragen Sie Handschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen.
- 2) Schütteln Sie den Kocher leicht, um den Unterschied im Inneren auszugleichen. Vor allem, wenn Sie Brei oder andere klebrige Lebensmittel kochen.
- 3) Drehen Sie den Drehknopf nicht mit Gewalt. Achten Sie darauf, langsam zu drehen, um einen Unfall zu vermeiden.
- 4) Öffnen Sie den Deckel nicht mit übermäßiger Kraft.

### Achtung

- 1) Vor dem Gebrauch überprüfen Sie bitte sorgfältig, ob das Entlüftungsrohr verstopft ist.
- 2) Stellen Sie sicher, dass Sie das Sicherheitsventil gemäß der Gebrauchsanweisung waschen.
- 3) Tauschen Sie die Komponenten nicht nach Belieben aus; wenden Sie sich bitte an die Kundendienstabteilung, wenn die Komponente nicht leicht zu bekommen ist.

## 7. FEHLERSUCHE

Probleme	Verursacht	Lösung
Heizung für eine Weile Regler hat ein Geräusch / Lärm	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regler ist blockiert</li><li>2. Lebensmittelreste befinden sich im Ventilator des offenen Bereichs</li><li>3. trockene Heizung</li><li>4. Kocher abgelehnt</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reinigen</li><li>2. Mit der Nadel entfernen</li><li>3. Schalten Sie den Herd aus, legen Sie ihn flach hin und lassen Sie das Steuerventil ansteigen, um den Druck abzulassen, und öffnen Sie dann den Deckel zur Kontrolle.</li><li>4. Stellen Sie den Herd auf eine ebene Fläche.</li></ol>
Es kommt kein Dampf heraus	<ol style="list-style-type: none"><li>1. das Ventilatorloch blockiert</li><li>2. es ist viel Essen drin</li><li>3. die Flamme ist zu stark</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Angelegenheiten loswerden</li><li>2. Beseitigen Sie Teile von Lebensmitteln</li><li>3. mittleres Feuer zum Erhitzen verwenden, das Regelventil einstellen und einen geeigneten Druck wählen</li></ol>
Der Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Steuerventil und das Sicherheitsventil sind defekt</li><li>2. Die Dichtung ist falsch verlegt</li><li>3. Die Dichtung wurde zerstört</li><li>4. Die Dichtung ist nicht sauber</li><li>5. Der Deckel ist nicht vollständig verriegelt</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mit Nadel entfernen</li><li>2. Legen Sie die Dichtung in die richtige Position</li><li>3. Ersetzen Sie eine neue Dichtung</li><li>4. Reinigen Sie die Dichtung</li><li>5. Verschließen Sie den Deckel richtig</li></ol>

## 8. WARTUNG

### 1) Herdgehäuse

Verwenden Sie Reinigungsmittel, um verschmutzte Stellen zu säubern. Trocknen Sie den Herd ab. Berühren Sie den Herdkörper nicht direkt mit einem Metallwerkzeug. Lassen Sie den Herd nicht mit bündelndem Metall in Berührung kommen.

### 2) Dichtung

Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, um Verunreinigungen auf dem Deckel zu entfernen. Trocknen Sie die Dichtung vollständig ab. Setzen Sie die Dichtung in der richtigen Position ein. Verwenden Sie Rei-

nigungsmittel oder Wasser, um die Dichtung nach dem Gebrauch zu waschen. Legen Sie die Dichtung nach dem Trocknen in die richtige Position im Deckel und halten Sie sie flach. Ersetzen Sie die Originaldichtung nach längerem Gebrauch.

### 3) Regelventil, Entlüftungsleitung, Sicherheitsventil

Wenn das Steuerventil, das Entlüftungsrohr und das Sicherheitsventil mit Lebensmittelresten und anderen Dingen verstopft sind, verwenden Sie einen kleinen Stock, um sie zu reinigen und stellen Sie sicher, dass das Wasser fließend fließt. Prüfen Sie, ob die Schraubkappe flexibel ist oder nicht. Wenn sie flexibel ist, setzen Sie sie wieder zusammen. Nach jedem Gebrauch sollten Sie das Steuerventil reinigen. Es ist einfach, das Steuerventil direkt herauszuziehen und mit fließendem Wasser zu reinigen.

### 4) Entfernen Sie die verbrannten Teile

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

### 5) Wartung

Reinigen Sie das Gehäuse und den Deckel. Nehmen Sie die Dichtung zur Reinigung heraus. Benutzen Sie ein kleines Stäbchen, um die verbrannten Teile im Steuerventil, Entlüftungsrohr und Sicherheitsventil und den Geruch zu entfernen. Bitte bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Bitte bewahren Sie das Gehäuse und den Deckel des Herdes getrennt auf.

#### Besondere Hinweise

- Verwenden Sie keine Reibungswaschmittel.
- Waschen Sie den Herddeckel nicht in der Maschine.
- Tragen Sie Speiseöl auf die Dichtung auf, um die Lebensdauer zu verlängern und die Leistung zu verbessern.
- Verschließen Sie den Deckel nicht nach dem Gebrauch oder wenn die Dichtung nicht mehr funktioniert.
- Tauen Sie das Gefriergut vor dem Kochen auf. Waschen Sie die Bohnen oder Trockenfutter im Voraus.
- Öffnen Sie den Deckel zuerst, wenn die einfache Blase Essen gekocht. wenn die Blase entfernt schließen Sie den Deckel zu kochen.
- Es ist schwer, Wasser zu verlieren, während langes Kochen eine andere Sache ist.
- Geben Sie mehr Farbgewürz in das Fleisch, um zu verhindern, dass die Farbe durch das Garen abnimmt.
- Drehen Sie die Hitzezufuhr herunter, wenn die Suppe überläuft.

### 6) Ersatz

Die Dichtung wird einmal alle ein bis zwei Jahre ausgetauscht. Bei Beschädigung, Riss oder Faltenbildung bitte sofort ersetzen.  
Achtung! Verwenden Sie niemals Ersatz, wenn Sie die Komponenten austauschen. Wenden Sie sich bitte sofort an den ursprünglichen Lieferanten.

### 7) Benutzerführung

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

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

#### Besondere Hinweise:

Bitte verwenden Sie nur die Original-Ersatzteile aus unserem Hause.

8) Wichtige technologische Parameter

1) Modell: CS 22 (24/26) --60 kPa

2) Dichtung zuverlässig: unter 20kpa Arbeitsdruck, kein Wasser- oder Dampfaustritt

3) Arbeitsdruck: auf die 0,9 bis 1,1 mal, der Arbeitsdruck sind 54-66kPa.

4) Sicherheitsdruck: zwischen 90+10kPa.

5) Widerstandsdruck: 320kpa

6) Offener Deckel Sicherheit: wenn der Druck im Inneren ist über 4kpa, wird der Deckel nicht öffnen

7) Geschlossener Deckel Sicherheit: der Druck im Inneren ist weniger als 4kpa, wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist.

8) Zerstörbarer Druck: über 500kPa

## 9. KOCHZEIT

Die folgende Liste dient nur als Anhaltspunkt. Die genaue Zeit ist eine Frage des individuellen Geschmacks.

Lebensmittel	Anzahl der Lebensmittel und Wasser.	Nach Reglerstabilität kleines Kochfeld	Druck	Normal abkühlen Reifegrad	Bemerkung
Reis	1/3	5-10	60 kPa	Reif	
Porridge	1/3	10-15	60 kPa	Reif	Etwas Soda hinzufügen
Kotelett	½	10-12	60 kPa	Reif	Stück
Beaf	½	16-25	60 kPa	Reif	Stück
Huhn	½	12-18	60 kPa	Reif	Ganzes Huhn
Fisch	1/3	5-10	60 kPa	Reif	
Palme	2/3	10-15	60 kPa	Reif	
Mais	2/3	5-10	60 kPa	Reif	

## 10. SONSTIGE

Dieser Kocher kann mit allen Herdarten verwendet werden. Die geschätzte Kochzeit wird berechnet, wenn das Regelventil normal Dampf abgibt.

Die Garzeit hängt von der Menge der Lebensmittel, der Temperatur und der Stärke der Wärmequelle usw. ab, so dass die Zeitangaben nur als Anhaltspunkte dienen.

Unser Schnellkochtopf entspricht der europäischen Norm EN12778:2004



## 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](http://www.sogo.es).
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

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

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche**

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



### **Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali**

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



### **Restrizioni per l'uso con bambini e anziani**

- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con

l'apparecchio.

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



### **Istruzioni da seguire per l'utilizzo del dispositivo**

- Non toccare subito la superficie calda. Utilizzare l'impugnatura e il regolatore.
- Non premere la valvola di regolazione della pressione e non sostituirla con altre. (Immagine1)
- Non collocare la pentola a pressione sul piano di cottura quando è vuota. Non utilizzarla per friggere.
- Non utilizzare la pentola a pressione per usi diversi da quelli previsti.
- La pentola a pressione deve essere riscaldata su un fuoco stabile.
- È necessario prestare molta attenzione quando si sposta la pentola a pressione che è sotto pressione.  
o pieno di liquido caldo.
- Non lasciare che la finestra di decompressione e la valvola di controllo della pressione siano rivolte verso una persona.  
direzione.
- È possibile aprire la pentola a pressione solo quando non c'è pressione all'interno. Non forzare l'apertura.
- Prima dell'uso, verificare sempre se il tubo di scarico e il filtro anti-intasamento sono bloccati.
- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio può provocare scottature. Assicurarsi di chiudere correttamente l'apparecchio prima dell'uso. Seguire le "Istruzioni per l'uso".
- Non riempire l'apparecchio oltre i 2/3. Quando si cucinano alimenti che tendono a dilatarsi durante la cottura, come il riso o le verdure secche, non riempire l'unità oltre la metà. Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasare il tubo di sfiato e di sviluppare una pressione eccessiva. Vedere "Istruzioni per la preparazione degli alimenti".
- Tenete presente che alcuni alimenti, come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli 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.

### 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.

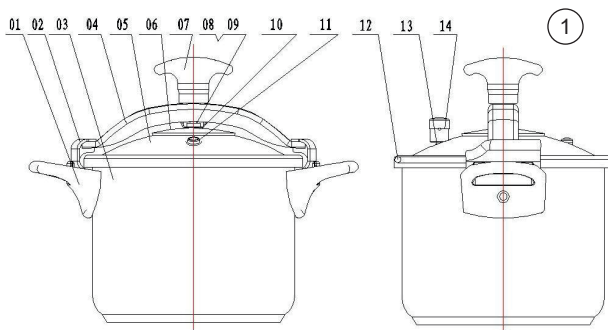
La pentola a pressione può essere utilizzata il più a lungo possibile se viene utilizzata in modo corretto. Questo manuale di istruzioni vi fornirà le istruzioni per utilizzarla in modo corretto. Assicuratevi di leggerlo attentamente.

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. OPERA D'ARTE E NUMERO DI MODELLO

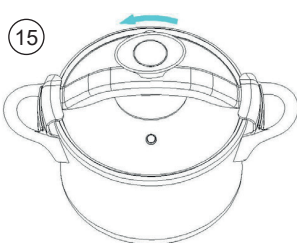
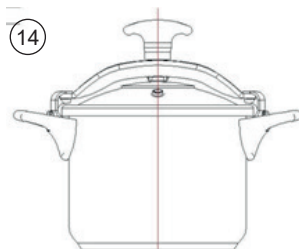
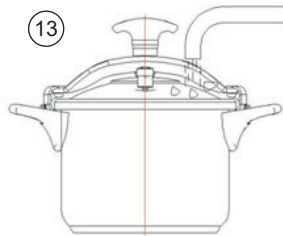
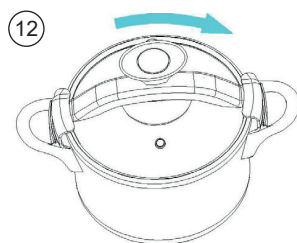
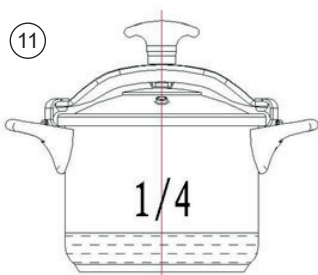
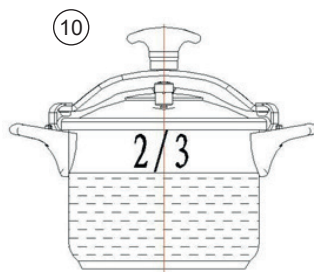
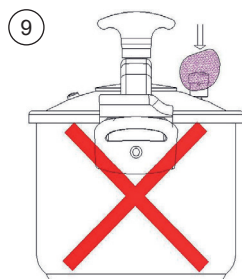
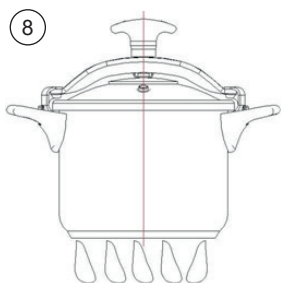
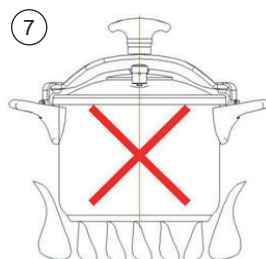
1. Maniglia laterale
2. Orecchio del corpo del fornello
3. Corpo del fornello
4. Traversa
5. Coperchio
6. Rafforzare il fiocco
7. Manopola
8. Vite
9. Tappo a vite
10. Scaglia di cuscinetto
11. Valvola di sicurezza
12. Guarnizione
13. Trachea
14. Valvola di controllo della pressione



### 5. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

**Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.**

1. Il punto di ebollizione della pentola a pressione è inferiore a 120 gradi centigradi e può produrre grandi quantità di vapore, acqua, zuppa e sciroppo ecc...
2. Non utilizzare la pentola a pressione per cuocere succo di mela, grano, fagioli... ecc. che possono produrre molte bolle, spaccare le cose e bloccare la valvola. prestare maggiore attenzione se non si



può evitare di cuocere questo tipo di alimenti.

3. Mantenere in ordine e asciutti il regolatore, la valvola di sicurezza, la guarnizione, la valvola di arresto, il coperchio e il corpo.
4. Non mettere la soda direttamente in cucina (foto 2), non riempire troppo l'olio e il vino (foto 3).
5. Assicurarsi di cucinare su un forno stabile. Durante la cottura su forno a gas, la fiamma del fuoco non deve toccare la parete del corpo (figura 4), mentre durante la cottura su piano elettrico, il diametro del forno deve essere inferiore a quello del fondo (figura 5).
6. Non utilizzare la pentola a pressione per friggere e cucinare a secco per evitare danni e una scarsa durata di vita. Non utilizzarla in olio ad altissima compressione e non cucinare a vuoto, per migliorare la durata ed evitare di danneggiare la pentola.
7. Se il vapore fuoriesce dalla valvola di sicurezza o dalla finestra di sicurezza, spegnere immediatamente il fuoco. Non utilizzare fino a quando il problema non è stato risolto.

8. Non coprire mai la valvola di regolazione (Figura 6).
9. La cottura degli alimenti o dell'acqua non deve superare i 2/3 del volume (figura 7), la cottura di riso, verdure e fagioli non deve superare 1/3 del volume. In ogni caso, riempire la pentola almeno fino a 1/4 del volume (figura 8).
10. riscaldare quando il coperchio non è nella direzione corretta.

## 6. FUNZIONI

- 1) Il design della pentola a pressione per uso domestico, il coperchio e il corpo sono realizzati in acciaio inox di alta qualità, belli e resistenti, il fondo a doppio strato, disponibile per forno magnetico, elettricità, forno a gas comune.
- 2) Dispositivo di sicurezza multiplo, per garantire la sicurezza.

### **Valvola di controllo: il suo funzionamento è stabile e affidabile.**

Valvola di sicurezza: controlla automaticamente la pressione interna. Quando la pressione interna è troppo alta, la valvola di sicurezza sfoga il vapore in eccesso per garantire la sicurezza.

### **Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta**

- 1) Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo per motivi di sicurezza. In particolare le "regole di sicurezza".
- 2) Riempire la pentola a pressione con 1/2 acqua fredda, chiudere il coperchio e riscaldare fino a quando il vapore non esce dalla valvola di controllo. Togliere la pentola a pressione dal fornello e lasciarla in piedi chiusa per circa 10 minuti in modo da escludere l'odore della pentola nuova.
- 3) Aprire il coperchio quando la pentola si raffredda. Eliminare l'acqua e pulire e asciugare la pentola.

### **Operazioni normali**

- 1) Assicurarsi che il tubo di sfogo non sia bloccato. In caso di intasamento, pulire con un bastoncino. Assicurarsi che la valvola di sicurezza sia pulita. La guarnizione deve essere posizionata correttamente.
- 2) La pentola deve essere riempita con almeno 1/4 di litro di acqua o altri liquidi per produrre vapore quando si utilizza la pentola a pressione. Il cibo o l'acqua non possono superare i 2/3 del volume della pentola. Se l'alimento produce facilmente vapore, non può superare 1/2 volume.
- 3) Coperchio chiuso: posizionare il coperchio sul corpo della pentola e inserire la traversa sotto l'orecchio del corpo della pentola con la stessa direzione in una linea. Ruotare il pulsante in senso orario quando la traversa tocca l'orecchio del corpo della pentola, girare la manopola una o due volte, finché non smette di girare. Significa che il coperchio è ben chiuso (foto 9) e che è possibile accendere il riscaldamento.

### **Riscaldamento**

- 1) Quando si sposta e si posa la pentola a pressione, non tenerla per il pomolo centrale per evitare di distruggere i componenti.
- 2) La pentola a pressione deve essere posizionata su una superficie piana. Quando viene riscaldata, il diametro del forno non deve superare quello della pentola. Se si utilizza un forno a gas, assicurarsi che la fiamma non avvolga il forno.
- 3) Per far salire immediatamente la temperatura, utilizzare un fuoco forte per riscaldare la valvola di controllo, ma la fiamma non deve essere troppo forte. Dopo un po' di tempo di riscaldamento, dalla valvola di controllo esce un po' di vapore, una situazione normale. Se la valvola di controllo funziona in condizioni normali, non dovrebbe uscire vapore. Se la valvola di controllo esce vapore e continua a funzionare, controllare il calore. Spegnerne la risorsa calore o ridurre il livello di riscaldamento, in modo che la cottura possa risparmiare energia nel modo più ragionevole. Se la valvola di controllo smette di emettere vapore durante la cottura, la potenza termica può essere aumentata. Se la valvola di controllo emette rapidamente vapore, ridurre la potenza di riscaldamento.

### **Spegnerne il riscaldamento**

Dopo aver spento il calore, la valvola di controllo smetterà di emettere vapore. (questo è anche il tempo di cottura).

### **Raffreddamento**

- 1) La condizione di raffreddamento istantaneo  
Per ridurre istantaneamente la temperatura e la pressione, è possibile premere il pulsante per far uscire il vapore dalla valvola di controllo (figura 11) o mettere la pentola sotto l'acqua fredda per raffreddarla (figura 10). (figura 10). Poi si può ruotare la manopola in senso antiorario per aprire il coperchio.
- 2) La condizione di normale raffreddamento  
Dopo la cottura, lasciare che la pentola si raffreddi da sola.

### **Aprire la pentola a pressione**

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

- 1) Si prega di operare con cautela e di indossare guanti in caso di scottature.
- 2) Scuotere leggermente la pentola per bilanciare la differenza di temperatura interna. Soprattutto quando si cucina il porridge o altri alimenti appiccicosi.
- 3) Non ruotare la manopola con la forza. Ruotare lentamente per evitare incidenti.
- 4) Non aprire il coperchio con eccessiva forza.

#### Attenzione

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

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Cause	Soluzione
Il regolatore che si riscalda per un po' di tempo emette un suono/rumore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. il regolatore è bloccato</li> <li>2. i resti di cibo sono nel ventilatore dell'area aperta</li> <li>3. Riscaldamento a secco</li> <li>4. Fornello declinato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulirlo</li> <li>2. Rimuovere con l'ago</li> <li>3. Spegnere, appoggiare la pentola e lasciare che la valvola di controllo si inclini per scaricare la pressione, quindi aprire il coperchio per controllare.</li> <li>4. posizionare la pentola su una superficie piana</li> </ol>
Non esce vapore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il foro del ventilatore è bloccato</li> <li>2. c'è molto cibo all'interno</li> <li>3. la fiamma è troppo forte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbarazzarsi delle questioni</li> <li>2. Sbarazzarsi del cibo parziale</li> <li>3. utilizzare il fuoco medio per riscaldare, regolare la valvola di controllo e scegliere la pressione adatta</li> </ol>
Il vapore esce dalla valvola di sicurezza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La valvola di controllo e la valvola di sicurezza sono fuori uso</li> <li>2. La guarnizione posata in modo errato</li> <li>3. La guarnizione è stata distrutta</li> <li>4. La guarnizione non è pulita</li> <li>5. Il coperchio non è completamente bloccato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere con l'ago</li> <li>2. Posizionare la guarnizione in modo corretto</li> <li>3. Sostituire una nuova guarnizione</li> <li>4. Pulire la guarnizione</li> <li>5. Bloccare correttamente il coperchio</li> </ol>

## 8. MANUTENZIONE

### 1) Corpo della pentola

Pulire le aree sporche con un detergente. Asciugare la pentola. Non toccare il corpo della pentola direttamente con un utensile metallico. Non lasciare che la pentola tocchi il metallo legato al ferro.

### 2) Guarnizione

Utilizzare un detergente per pulire le impurità sul coperchio. Asciugare completamente la guarnizione. Installare la guarnizione nella posizione corretta. Dopo l'uso, lavare la guarnizione con acqua o detersivo. Dopo aver asciugato la guarnizione, collocarla nella posizione corretta nel coperchio e tenerla in piano. Sostituire la guarnizione originale dopo un uso prolungato.

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

Se la valvola di controllo, il tubo di sfiato e la valvola di sicurezza sono bloccati da residui di cibo e altro, utilizzare un piccolo bastone per pulire e assicurarsi che l'acqua passi fluidamente. Controllare che il tappo a vite sia flessibile o meno. Se è flessibile, rimontarlo. Dopo ogni singolo utilizzo, è necessario pulire la valvola di controllo; sarà facile tirare la valvola di controllo direttamente per pulirla con acqua corrente.

### 4) Rimuovere le parti bruciacchiate

Utilizzare prodotti in legno morbido per rimuoverli. Se le bruciature sono abbastanza appiccicose, lasciare che il fornello si asciughi al sole, quindi immergerlo completamente nell'olio, quindi immergerlo in acqua calda per un po' e rimuovere le bruciature. Non rimuoverli con strumenti affilati.

### 5) Manutenzione

Pulire il corpo e il coperchio. Estrarre la guarnizione per pulirla. Utilizzare un bastoncino per rimuovere le bruciature dalla valvola di controllo, dal tubo di sfiato e dalla valvola di sicurezza e gli odori. Conservare in luoghi asciutti. Conservare il corpo e il coperchio della pentola separatamente.

### Avviso speciale

- Non utilizzare articoli di lavaggio a frizione.
- Non lavare in lavatrice il coperchio della pentola.
- Stendere olio alimentare sulla guarnizione per prolungarne la durata e migliorarne le prestazioni.
- Non chiudere il coperchio dopo l'uso o se la guarnizione non funziona.
- Scongelare i prodotti congelati prima della cottura. Lavare in anticipo i fagioli o gli alimenti secchi.
- Aprire il coperchio prima di cucinare il cibo facile bolla. quando la bolla rimosso chiudere il coperchio per cuocere....
- È difficile perdere acqua mentre la cottura lunga è un'altra cosa.
- Mettere più condimento nella carne per evitare che il colore si riduca a causa della cottura.
- Ridurre la risorsa calore se la zuppa trabocca.

### 6) Sostituzione

La guarnizione viene sostituita una volta ogni uno o due anni. In caso di danni, crepe o increspature, sostituirla immediatamente.

**Attenzione:** Non utilizzare mai un sostituto quando si sostituiscono i componenti. contattare immediatamente il fornitore originale.

### 7) Guida per l'utente

Il vapore emesso dall'area circostante impedisce alla valvola di controllo di funzionare.

- Il coperchio non è bloccato correttamente; controllare e richiudere il coperchio in modo corretto.
- La guarnizione non è stata posata correttamente o è stata distrutta. Controllare la guarnizione e posizionarla correttamente o sostituirla con una nuova.

### Consiglio speciale:

Non cambiare mai le parti o riassemblare in altro modo. utilizzare i pezzi di ricambio originali della nostra azienda.

#### 8) Parametro tecnologico principale

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

## 9. TEMPO DI COTTURA

L'elenco che segue è solo un riferimento. il tempo esatto dipende dal gusto individuale.



Cibo	Quantità di cibo e acqua.	Dopo la stabilità del regolatore piccolo piano cottura	Pressione	Normale Raffreddamento Grado di maturazione	Osservazione
Il riso	1/3	5-10	60 kPa	Maturazione	
Porridge	1/3	10-15	60 kPa	Maturazione	Aggiungere un po' di soda
Braciola	½	10-12	60 kPa	Maturazione	Pezzo
Beaf	½	16-25	60 kPa	Maturazione	Pezzo
Pollo	½	12-18	60 kPa	Maturazione	Pollo intero
Pesce	1/3	5-10	60 kPa	Maturazione	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Maturazione	
Mais	2/3	5-10	60 kPa	Maturazione	

## 10. ALTRI

Esta olla se puede utilizar con todo tipo de placas de cocina. El tiempo de cocción estimado se calcula cuando la válvula de control emite vapor normalmente.

El tiempo de cocción estará restringido por la cantidad de alimentos, la temperatura y la fuerza del recurso calorífico, etc factor por lo que el tiempo es sólo para su referencia.

Nuestra olla a presión cumple la norma europea EN12778:2004

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

GENERAL  
PRECAUTIONS

## Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem.
- 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.  
směr.
- Tlakový hrnec můžete otevřít, až když v něm není žádný tlak. Neotvírejte jej násilím.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda není výfukové potrubí a filtr odolný proti ucpaní ucpané.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k opaření. Před použitím se ujistěte, že je řádně uzavřen. Řiďte se „Návodem k obsluze“
- Přístroj nenaplňujte více než ze 2/3. Při vaření potravin, které mají tendenci se během vaření rozpínat, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte přístroj více než do 1/2. Nadměrné naplnění může způsobit riziko ucpaní 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 ucпávat 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 lepivé.

### 3. ÚVOD

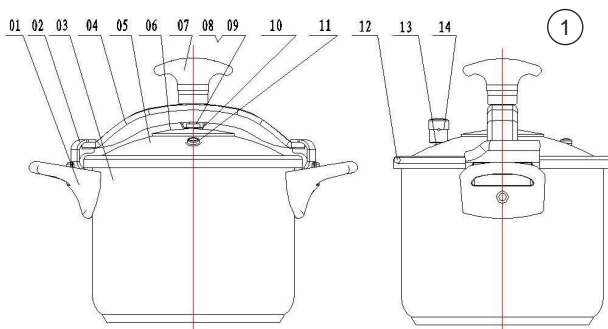
Vítejte v našem tlakovém hrnci z nerezové oceli. Abychom vám mohli poskytnout bezpečný, odolný a dobře navržený výrobek, používáme nejen špičkový materiál, ale také řádně testujeme pracovní postupy. Tlakový hrnec můžete používat tak dlouho, jak jen to půjde, pokud ho budete používat správným způsobem. 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 elektromagnetismem 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. OBRÁZEK A ČÍSLO MODELU

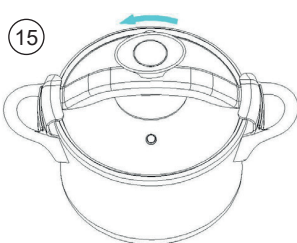
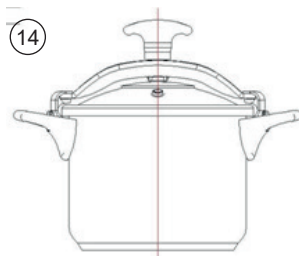
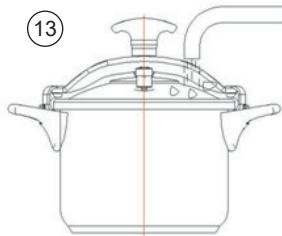
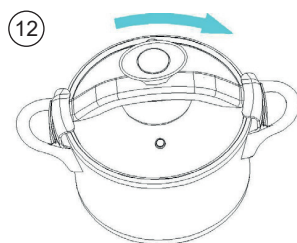
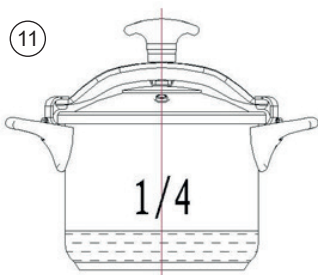
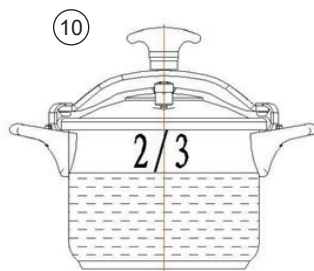
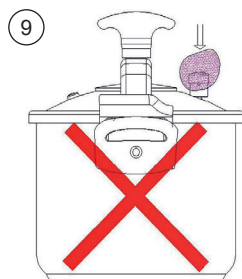
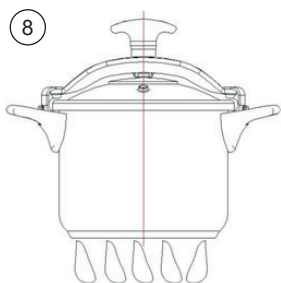
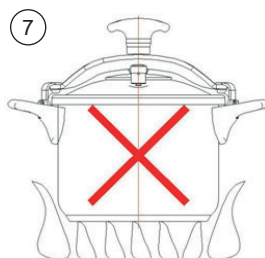
1. Boční rukojeť
2. Ucho těla vařiče
3. Těleso sporáku
4. Příčný nosník
5. Víko
6. Posílený vložek
7. Knoflík
8. Šroub
9. Šroubovací uzávěr
10. Ložisková vložka
11. Bezpečnostní ventil
12. Těsnění
13. Trachea
14. Regulační ventil tlaku



### 5. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

**Před použitím si přečtete všechny pokyny a porozumějte jim.**

1. Bod varu tlakového hrnce je nižší než 120 stupňů Celsia a lze v něm vyrobit velké množství páry, vody, polévky, sirupu atd...
2. Nepoužívejte tlakový hrnec k vaření jablečné šťávy, pšenice, fazolí... atd., což může způsobit spoustu bublin, rozdělení věcí. může to zablokovat ventil. věnujte větší pozornost, pokud nemůžete zabránit vaření tohoto druhu potravin.
3. Regulátor, pojistný ventil, těsnění, uzavírací ventil, víko a tělo udržujte v čistotě a suchu.
4. Nedávejte sodu přímo na vaření (obrázek 2), přepněte olej a víno (obrázek 3).
5. Dbejte na to, abyste vařili na stabilní troubě. Při vaření na plynové troubě by se plamen neměl dotýkat stěny korpusu (obrázek 4), na druhé straně při vaření na elektrické varné desce by měl být průměr trouby menší než průměr dna (obrázek 5).
6. Tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení a vaření na sucho, aby nedošlo k jeho poškození a zkrácení



životnosti. Nepoužívejte jej ve velmi vysokém stlačení oleje, také nevařte naprázdno, aby se zvýšila životnost a nedošlo k poškození hrnce.

7. Pokud z pojistného ventilu nebo z bezpečnostního okénka vychází pára, okamžitě vypněte oheň. Nepoužívejte jej, dokud se problém nevyřeší.
8. Nikdy nic nezakrývejte na regulačním ventilu (Obrázek 6).
9. Vaření potravin nebo vody nepřesahuje 2/3 objemu (obrázek 7), vaření rýže, zeleniny a fazolí nepřesahuje 1/3. V každém případě naplňte hrnce alespoň do 1/4 objemu (obrázek 8).
10. zahřívání, když víko není ve správném směru.

## 6. FUNKCE

- 1) Design tlakového hrnce pro domácí použití, víko a tělo je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, krásné a odolné, dno s dvojitými vrstvami, k dispozici pro magnetickou troubu, elektřinu, běžnou plynovou troubu.
- 2) Vícenásobné bezpečnostní zařízení pro zajištění bezpečnosti.

### Regulační ventil: pracuje stabilně a spolehlivě.

Bezpečnostní ventil: automaticky kontroluje vnitřní tlak. pokud je vnitřní tlak příliš vysoký, bezpečnostní ventil vypustí přebytečnou páru, aby byl bezpečný.

### Před prvním použitím tlakového hrnce

- 1) Před prvním použitím si z bezpečnostních důvodů pečlivě přečtěte návod k použití. Zejména "bezpečnostní pravidla".
- 2) Tlakový hrnce naplňte 1/2 studené vody, zavřete víko a zahřívajte, dokud se z regulačního ventilu nebude uvolňovat pára. Tlakový hrnce sejměte ze sporáku a nechte jej stát zavřený asi 10 minut, aby se vyloučil zápach nového hrnce.
- 3) Po vychladnutí vařiče otevřete víko. Odstraňte vodu a vařič vyčistěte a vysušte.

### Běžný provoz

- 1) Ujistěte se, že není ucpano odvodušňovací potrubí. Pokud je ucpané, použijte k vyčištění malou tyčinku. Zkontrolujte, zda je pojistný ventil čistý. Těsnění musí být nasazeno ve správné poloze.
- 2) Při používání tlakového hrnce musí být hrnce naplněn alespoň 1/4 l vody nebo jiné tekutiny, aby se vytvořila pára. Potraviny nebo voda nesmí přesáhnout 2/3 objemu hrnce. Pokud se z potraviny snadno vytvoří pára, nesmí potraviny překročit 1/2 objemu.
- 3) Uzavřené víko: víko nasadte na těleso vařiče a pod ucho tělesa vařiče vložte příčný nosník stejným směrem v jedné linii. Otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, když se příčný nosník dotkne ucha těla vařiče, otočte knoflíkem jednou nebo dvakrát, dokud se nepřestane více otáčet. To znamená, že víko je dobře zavřené (obrázek 9) a můžete zapnout ohřev.

### Vytápění

- 1) Při přenášení a pokládání tlakového hrnce jej nedržte za středový knoflík, aby nedošlo k poškození součástí.
- 2) Tlakový hrnce musí být postaven na rovném povrchu. Při zahřívání nesmí průměr trouby přesáhnout průměr hrnce. Při použití plynové trouby se ujistěte, že plamen neobklopuje troubu.
- 3) Aby se teplota okamžitě zvýšila, použijte silný oheň pro ohřev, aby regulační ventil fungoval, ale plamen by neměl být příliš silný. Po chvíli zahřívání vychází z regulačního ventilu trochu páry, což je normální situace. Pokud regulační ventil pracuje za normálních podmínek, neměla by z něj vycházet žádná pára. Pokud z regulačního ventilu vychází pára a stále funguje, zkontrolujte ohřev. Vypněte zdroj tepla nebo snižte úroveň ohřevu, abyste při vaření mohli co nejrozměňji šetřit energii. Pokud regulační ventil přestane během vaření vypouštět páru, lze tepelný zdroj zvýšit. Pokud regulační ventil vydává páru rychle, snižte výkon ohřevu.

### Vypnutí ohřevu

Po vypnutí ohřevu přestane regulační ventil vypouštět páru. (to je také doba vaření).

### Ochlazení

- 1) Podmínka okamžitého ochlazení  
Chcete-li okamžitě snížit teplotu a tlak, můžete stisknutím tlačítka ovládacího ventilu vypustit páru (obrázek 11) nebo dát vařič pod studenou vodu, aby se ochladil. (Obrázek 10). Poté můžete otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček otevřít víko.
- 2) Podmínka normálního ochlazení  
Po uvaření nechte vařič sám vychladnout.

### Otevřete tlakový hrnce

Jakmile tlakový hrnce vychladne, otočte tlačítkem proti směru hodinových ručiček a otevřete víko (obrázek 12).

- 1) Pracujte opatrně a v případě popálení raději používejte rukavice.
- 2) Lehce vařičem zatřeste, aby se vyrovnal rozdíl uvnitř. Zejména když vaříte kaši nebo jiné lepivé potraviny.
- 3) Neotáčejte knoflíkem násilím. Dbejte na pomalé otáčení, aby nedošlo k nehodě.
- 4) Neotvírejte víko nadměrnou silou.

### Pozor

- 1) Před použitím, prosím, pečlivě zkontrolujte, zda není ventilační trubka ucpaná.

- 2) Ujistěte se, že jste bezpečnostní ventil umyli podle návodu k použití.
- 3) Neměřte součásti podle libosti; pokud není snadné součástku získat, obraťte se na poprodejní oddělení.

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problémy	Příčiny	Solución
Regulátor vytápění po určitou dobu vydává zvuk/hluk	.regulátor je zablokován 2. food zbytky jsou ve ventilátoru na volném prostranství 3. Suché vytápění 4. Vaříč odmítl	1. Vyčistěte ji 2. Vyměňte jehlu 3. Vypněte sporák, postavte jej na rovnou plochu, nechte regulační ventil nakloněný, aby se uvolnil tlak, a poté otevřete víko a zkontrolujte jej. 4. postavte vaříč na rovný povrch.
Nevychází pára	.The ventilátor otvor zablokován 2. uvnitř je spousta jídla 3. plamen je příliš silný	. Zbavte se věci 2. Zbavte se části potravin 3. k ohřevu použijte střední oheň, nastavte regulační ventil a zvolte vhodný tlak.
Pára vychází z pojistného ventilu	1. Regulační a pojistný ventil jsou nefunkční. 2. Nesprávně položené těsnění 3. Těsnění bylo zničeno 4. Těsnění není čisté 5. Víko není zcela zajištěno	1. Odstraňte jehlu 2. Těsnění bylo položeno na správné místo 3. Výměna nového těsnění 4. Vyčistěte těsnění 5. Rádné uzamčení víka

## 8. ÚDRŽBA

### 1) Těleso sporáku

K čištění znečištěných míst použijte čisticí prostředek. Vaříč vysušte. Nedotýkejte se kovovým nástrojem přímo těla vaříče. Nedovolte, aby se vaříč dotýkal kovu souvisejícího se žehličkou.

### 2) Těsnění

K čištění nečistot na víku použijte čisticí prostředek. Těsnění zcela vysušte. Nainstalujte těsnění do správné polohy. Po použití těsnění omyjte čisticím prostředkem nebo vodou. Po vysušení těsnění umístěte do správné polohy ve víku a udržujte ho v rovině. Po delší době používání vyměňte původní těsnění.

### 3) Regulační ventil, odvzdušňovací potrubí, pojistný ventil

Pokud jsou ovládací ventil, odvzdušňovací potrubí a pojistný ventil zaneseny zbytky potravin a dalšími věcmi, použijte k čištění malou tyčinku a zajistěte plynulý průtok vody. Zkontrolujte, zda je šroubovací uzávěr ohebný, nebo ne. pokud je ohebný, znovu jej namontujte. Po každém jednotlivém použití byste měli vyčistit regulační ventil, bude snadné vytáhnout regulační ventil přímo k čištění tekoucí vodou.

### 4) Odstraňte spálené věci

K odstranění použijte výrobky z měkkého dřeva. Pokud jsou připáleniny dostatečně lepkavé, nechte vaříč svítit na slunci, aby vyschl, pak jej zcela ponořte do oleje, na chvíli namočte do horké vody a odstraňte připáleniny. Neodstraňujte je ostrými nástroji.

### 5) Údržba

Vyčistěte tělo a víko. Těsnění vyměňte a vyčistěte. Pomocí malé tyčinky odstraňte připáleniny v regulačním ventilu, odvzdušňovacím potrubí a pojistném ventilu a zápach. Uchovávejte je na suchých místech. Tělo a víko vaříče uchovávejte odděleně.

### Zvláštní upozornění

- Nepoužívejte třecí mycí prostředky.
- Víko sporáku nemyjte v pračce.
- Na těsnění naneste jedlý olej, abyste prodloužili jeho životnost a zlepšili výkon.
- Víko po použití nezamykejte, nebo pokud těsnění nefunguje.
- Mražené zboží před vařením rozmrazte. Fazole nebo suché potraviny předem omyjte.
- Po uvaření snadného bublinkového pokrmu otevřete nejprve víko. po odstranění bublinek víko zavřete a vařte.
- Jiná věc je, že při dlouhém vaření se voda těžko ztrácí.
- Do masa přidejte více barevného koření, aby se vařením nezmenšila jeho barva.

- Pokud polévka přeteče, ztlumte zdroj tepla.

## 6) Náhrada

Těsnění se vyměňuje jednou za jeden až dva roky. V případě poškození, prasknutí nebo zvrásnění je okamžitě vyměňte.

**Pozor:** Při výměně komponentů nikdy nepoužívejte náhradní díly, obraťte se ihned na původního dodavatele.

## 7) Pokyny pro uživatele

Z okolí se uvolňuje pára, regulační ventil nemůže fungovat.

- Víko není správně zajištěno, zkontrolujte jej a znovu správně zavřete.

- Těsnění bylo špatně položeno nebo bylo zničeno. Zkontrolujte těsnění a položte ho na správné místo nebo vyměňte za nové.

## Zvláštní rada:

Nikdy nevměňujte žádné díly ani je nesestavujte jiným způsobem. použijte prosím originální náhradní díly od naší společnosti.

## 8) Hlavní technologický parametr

1) Model: CS 22 (24/26) —60 kPa

2) spolehlivé těsnění: pod pracovním tlakem 20 kPa, bez úniku vody nebo páry

3) Pracovní tlak: na 0,9 až 1,1 krát, pracovní tlak jsou 54-66 kPa.

4) Bezpečnostní tlak: 90+10 kPa.

5) Odolnostní tlak: 320 kPa

6) Bezpečnost otevření víka: pokud je tlak uvnitř vyšší než 4 kPa, víko se neotevře.

7) Bezpečnost zavřeného víka: pokud není víko řádně zajištěno, je tlak uvnitř nižší než 4 kPa.

8) Zničitelný tlak: více než 500 kPa

## 9. DOBA VAŘENÍ

Níže uvedený seznam je pouze orientační, přesný čas záleží na individuální chuti.



Potraviny	Množství potravin a vody.	Po stabilizaci regulátoru malá varná deska	Tlak	Normální Chladit vypnuto Štupeno zralosti	Poznámka
Rýže	1/3	5-10	60 kPa	Zralé	
Ovesná kaše	1/3	10-15	60 kPa	Zralé	Přidejte trochu sody
Chop	½	10-12	60 kPa	Zralé	Kus
Beaf	½	16-25	60 kPa	Zralé	Kus
Kuře	½	12-18	60 kPa	Zralé	Celé kuře
Ryby	1/3	5-10	60 kPa	Zralé	
Palm	2/3	10-15	60 kPa	Zralé	
Kukuřice	2/3	5-10	60 kPa	Zralé	

## 10. OSTATNÍ

Tento sporák lze používat se všemi druhy kuchyňských varných desek. Odhadovaná doba vaření se počítá, když regulační ventil normálně vypouští páru.

Doba vaření je omezena množstvím potravin, teplotou a silou tepelného zdroje atd., takže čas je pouze orientační.

Náš tlakový hrnc splňuje evropskou normu EN12778:2004.

1.  **VIGTIG MEDDELELSE:**
  - Læs altid brugsanvisningen omhyggeligt før brug.
  - Denne manual kan downloades fra vores hjemmeside [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
  - Gem disse instruktioner til senere brug.
2.  **Sikkerhedsinstruktioner til brugeren**

GENERAL  
PRECAUTIONS

## Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

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



### Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

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



### Begrænsninger for brug med børn og ældre

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

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



### **Instruktioner, der skal følges ved brug af enheden**

- Rør ikke ved den varme overflade med det samme. Brug håndtaget og regulatoren.
- Tryk ikke trykreguleringsventilen ned, og brug ikke andre til at erstatte den. (Billede 1)
- Stil ikke trykkogeren på kogepladen, når den er tom. Brug den ikke til stegning.
- Brug ikke trykkogeren til andet end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren skal opvarmes på et stabilt bål.
- Du skal være meget forsigtig, når du flytter trykkogeren, som er under tryk.  
eller fyldt med varm væske.
- Lad ikke dekompressionsvinduet og trykreguleringsventilen pege mod en person.  
retning.
- Du kan kun åbne trykkogeren, når der ikke er noget tryk indeni. Du må ikke tvinge den til at åbne.
- Undersøg altid før brug, om udstødningsrøret og det tilstopnings sikre 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 skrue ned for var-



men, 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.

### 3. INTRODUKTION

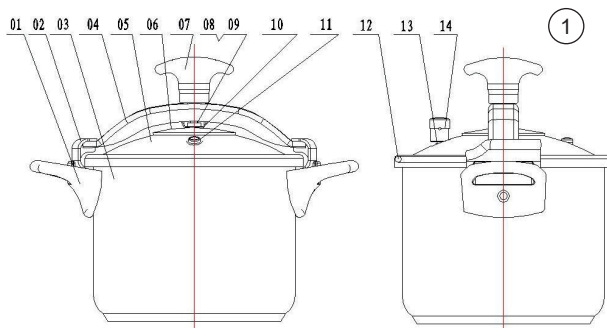
Velkommen til at bruge vores trykkoger i rustfrit stål. For at give dig varenes sikre, modstandsdygtige og veldesignede produkt bruges ikke kun det avancerede materiale, men arbejdsproceduren testes også korrekt.

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. KUNSTVÆRK OG MODELNUMMER

1. Håndtag på siden
2. Øret på komfurets krop
3. Komfurets krop
4. Tværbjælke
5. Låg
6. Styrke flager
7. Knap
8. Skrue
9. Skruehætte
10. Lagerflager
11. Sikkerhedsventil
12. Pakning
13. Lufttrøret
14. Trykreguleringsventil



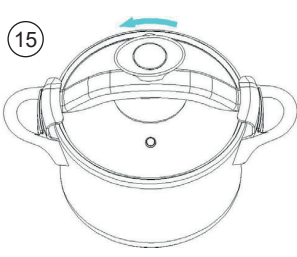
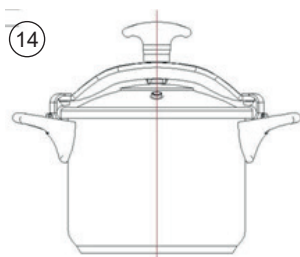
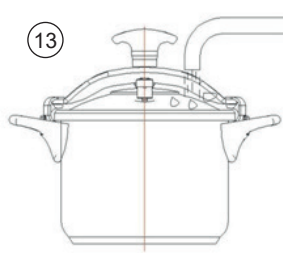
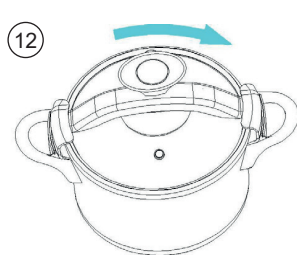
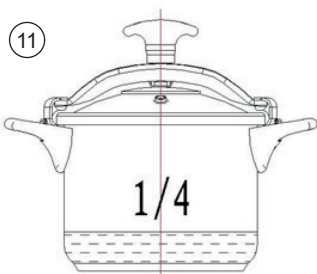
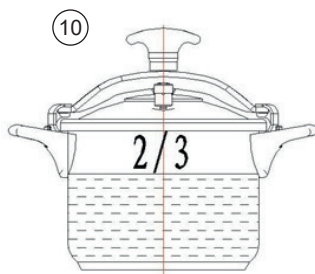
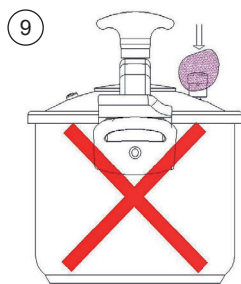
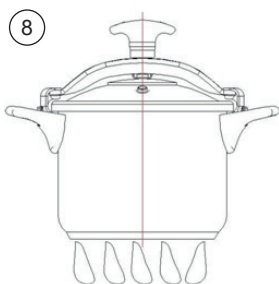
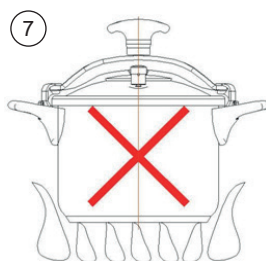
### 5. SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**Læs og forstå alle instruktioner før brug.**

1. Trykkogers kogepunkt er under 120 °C og kan producere store mængder damp, vand, suppe og sirup osv.
2. Brug ikke trykkoger til at tilberede æblejuice, hvede, bønner ... osv., hvilket kan skabe en masse bobler og splittelse. det kan blokere ventilen. vær mere opmærksom, hvis du ikke kan forhindre tilberedning af denne slags mad.
3. Hold regulator, sikkerhedsventil, pakning, stopåbningsventil, låg og krop pæne og tørre.
4. Brug ikke sodavand direkte til madlavning (billede 2), overfyld olie og vin (billede 3).
5. Sørg for at lave mad i en stabil ovn. Når du laver mad på en gasovn, må flammen ikke røre kropsvæggen (billede 4). På den anden side, når du laver mad på en elektrisk kogeplade, skal ovnens

diameter være mindre end bundens (billede 5).

6. Brug ikke trykkogeren til stegning og tør madlavning for at undgå skader og kortere levetid. Brug den ikke i olie med meget højt tryk, og kog den heller ikke tom, så du forbedrer levetiden og undgår at beskadige gryden.
7. Hvis der kommer damp ud af sikkerhedsventilen eller sikkerhedsvinduet, skal du straks slukke for ilden. Brug den ikke, før problemet er løst.
8. Dæk aldrig noget til på reguleringsventilen (billede 6).
9. Tilberedning af mad eller vand må ikke overstige 2/3 volumen (billede 7), tilberedning af ris, grøntsager og bønner må ikke overstige 1/3. Fyld under alle omstændigheder gryden op til mindst 1/4 (billede 8).
10. Varme, når låget ikke er i den rigtige retning



## 6. FUNKTIONER

- 1) Trykkogeren er designet til hjemmebrug, låget og kroppen er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet, smuk og holdbar, bunden med dobbeltlag, tilgængelig for magnetisk ovn, elektricitet, almindelig gasovn.
- 2) Flere sikkerhedsanordninger af hensyn til sikkerheden.  
Kontrolventil: Den fungerer stabilt og pålideligt.  
Sikkerhedsventil: Kontrollerer automatisk det interne tryk. Når det interne tryk er for højt, vil sikkerhedsventilen udlufte den overskydende damp for at gøre det sikkert.

### Før du bruger trykkogeren første gang

- 1) Læs brugsanvisningen omhyggeligt før første brug af hensyn til sikkerheden. Især "sikkerhedsreglerne".
- 2) Fyld trykkogeren med 1/2 koldt vand, og luk låget for at opvarme, indtil der kommer damp ud af kontrolventilen. Tag trykkogeren af komfuret, og lad den stå lukket i ca. 10 minutter for at udelukke lugten af ny komfur.
- 3) Åbn låget, når komfuret er kølet af. Fjern vandet, og gør komfuret rent og tørt.

### Normal drift

- 1) Sørg for, at udluftningsrøret ikke er blokeret. Hvis det er blokeret, skal du bruge en lille pind til at rense det. Sørg for, at sikkerhedsventilen er ren. Pakningen skal sidde korrekt.
- 2) Komfuret skal fyldes med mindst 1/4 liter vand eller andre væsker for at lave damp, når trykkogeren bruges. Maden eller vandet må ikke overstige 2/3 af grydens volumen. Hvis maden let laver damp, må maden ikke overstige 1/2 volumen.
- 3) Lukket låg: Placer låget på komfuret, og sæt tværbjælken under øret på komfuret i samme retning på en linje. Drej knappen med uret, når tværbjælken rører ved øret på komfuret, og drej knappen en eller to gange, indtil den holder op med at dreje mere. Det betyder, at låget er godt lukket (billede 9) og kan tænde for varmen.

### Opvarmning

- 1) Når trykkogeren flyttes og lægges ned, må du ikke holde den i den midterste knap for at undgå at ødelægge komponenterne.
- 2) Trykkogeren skal placeres på en flad overflade. Når den opvarmes, må ovnens diameter ikke overstige grydens diameter. Ved brug af gasovn skal du sørge for, at flammen ikke omslutter ovnen.
- 3) For at få temperaturen til at stige med det samme skal du bruge stærk ild til opvarmning for at få reguleringsventilen til at fungere, men flammen skal ikke være for stærk. Efter opvarmning i et stykke tid kommer der lidt damp ud af reguleringsventilen, hvilket er en normal situation. Hvis reguleringsventilen fungerer under normale forhold, bør der ikke komme damp ud. Hvis der kommer damp ud af reguleringsventilen, og den bliver ved med at fungere, skal du kontrollere varmen. Sluk for varmekilden, eller skru ned for varmen, så madlavningen kan spare energi på den mest fornuftige måde. Hvis reguleringsventilen holder op med at afgive damp under madlavningen, kan varmeeffekten opgraderes. Hvis reguleringsventilen udsender damp hurtigt, skal du nedjustere varmeeffekten.

### Sluk for varmen

Når du har slukket for varmen, stopper kontrolventilen med at udsende damp. (Dette er også tilberedningstiden).

### Køler ned

- 1) Tilstanden med øjeblikkelig nedkøling  
For at reducere temperaturen og trykket øjeblikkeligt kan du trykke på knappen for at få kontrolventilen til at frigive damp (billede 11) eller sætte komfuret under koldt vand til afkøling. (Billede 10). Derefter kan du dreje knappen mod uret for at åbne låget.
- 2) Tilstanden ved normal nedkøling  
Lad komfuret køle af af sig selv efter tilberedningen.

### Åbn trykkogeren

Så snart trykkogeren er kølet af, skal du dreje knappen mod uret og åbne låget (billede 12).

- 1) Vær forsigtig, og brug helst handsker i tilfælde af forbrænding.
- 2) Ryst komfuret let for at udligne forskellen på indersiden. Især når du koger grød eller andre klæbrige fødevarer.
- 3) Drej ikke knappen med magt. Sørg for at dreje langsomt for at undgå ulykker.
- 4) Åbn ikke låget med overdreven kraft.

### Opmærksomhed

- 1) Før brug skal du kontrollere udluftningsrøret omhyggeligt for at se, om det er blokeret.
- 2) Sørg for at vaske sikkerhedsventilen i henhold til brugsanvisningen.

- 3) Skift ikke komponenterne ud efter forgodtbefindende; kontakt eftersalgsafdelingen, når komponenten ikke er let at få fat i

## 7. FEJLFINDING

Problemer	Årsager	Løsning
Varme i et stykke tid regulator har en lyd / støj	1. il regolatore è bloccato 2. I resti di cibo sono nel ventilatore dell'area aperta 3. Riscaldamento a secco 4. Fornello declinato	1. Gør den ren 2. Fjern med nålen 3. Sluk, læg komfuret fladt ned og lad kontrolventilen hælede for at udløse trykket, og åbn derefter låget for at kontrollere. 4. Placer komfuret på en flad overflade.
Der kommer ingen damp ud	1. Il foro del ventilatore è bloccato 2. c'è molto cibo all'interno 3. la fiamma è troppo forte	1. Slip af med spørgsmål 2. Slip af med en del mad 3. Brug den midterste ild til at opvarme, juster reguleringsventilen, og vælg et passende tryk.
Dampen kommer ud af sikkerhedsventilen	1. Kontrolventilen og sikkerhedsventilen er ude af drift 2. Pakningen lagt forkert 3. Pakningen var ødelagt 4. Pakningen er ikke ren 5. Låget er ikke låst helt	1. Fjern med nål 2. Læg pakningen i korrekt position 3. Udskift en ny pakning 4. Rengør pakningen 5. Lås låget ordentligt

## 8. VEDLIGEHOLDELSE

### 1) Komfurets krop

Brug rengøringsmiddel til at rengøre snavsede områder. Tør komfuret af. Rør ikke direkte ved komfurets krop med metalværktøj. Lad ikke komfuret røre ved jernrelateret metal.

### 2) Pakning

Brug rengøringsmiddel til at fjerne urenheder på låget. Tør pakningen helt op. Monter pakningen i den rigtige position. Brug rengøringsmiddel eller vand til at vaske pakningen efter brug. Når pakningen er tørreret op, skal den placeres korrekt i låget og holdes flad. Udskift den originale pakning efter lang tids brug.

### 3) Kontrolventil, udluftningsrør, sikkerhedsventil

Hvis kontrolventilen, udluftningsrøret og sikkerhedsventilen sidder fast i madrester og andre ting, skal du bruge en lille pind til at rengøre og sørge for, at vandet passerer flydende. Kontroller, om skruelåget er fleksibelt eller ej. Hvis det er fleksibelt, skal du samle det igen. Efter hver eneste brug skal du rengøre reguleringsventilen, det vil være nemt at trække reguleringsventilen direkte for at rengøre med rindende vand.

### 4) Fjern det brændte materiale

Brug bløde træprodukter til at fjerne. Hvis det brændte materiale er klæbrigt nok, så lad komfuret skinne i solen for at tørre, dyp det derefter helt i olie, læg det i blød i varmt vand i et stykke tid, og fjern det brændte materiale. Fjern dem ikke med skarpt værktøj.

### 5) Vedligeholdelse

Rengør kroppen og låget. Tag pakningen ud til rengøring. Brug en lille pind til at fjerne det brændte materiale i reguleringsventilen, udluftningsrøret og sikkerhedsventilen samt lidt lugt. Opbevar det på et tørt sted. Opbevar komfurets krop og låg separat.

### Særlig meddelelse

- Brug ikke vaskeartikler med friktion.
- Komfurlåget må ikke vaskes i maskine.
- Smør spiselig olie på pakningen for at forlænge levetiden og forbedre ydeevnen.
- Lås ikke låget efter brug, eller hvis pakningen ikke virker.
- Optø de frosne varer før tilberedning. Vask bøtterne eller tørfoderet på forhånd.
- Åbn først låget, når du tilbereder den nemme boble mad. Når boblen er fjernet, skal du lukke låget for at tilberede den.
- Det er svært at miste vand, mens langtidskogning er en anden ting.
- Kom mere farvekrydder i kødet for at forhindre, at farven reduceres ved tilberedning.

- Skru ned for varmen, hvis suppen løber over.

## 6) Udskiftning

Pakningen udskiftes hvert eller hvert andet år. Hvis den er beskadiget, revnet eller krøllet, skal den straks udskiftes.

**Vær opmærksom:** Brug aldrig erstatning, når du udskifter komponenterne. Kontakt straks den originale leverandør.

## 7) Brugervejledning

Dampen udledes fra området omkring, og kontrolventilen kan ikke fungere.

- Låget er ikke korrekt låst, tjek og luk låget igen på den rigtige måde.

- Pakningen blev lagt forkert, eller pakningen blev ødelagt. Tjek venligst pakningen og læg den i korrekt position eller udskift den med en ny.

## Særlige råd:

Skift aldrig dele eller saml dem på anden måde. Brug venligst de originale reservedele fra vores virksomhed.

## 8) Vigtige teknologiske parametre

1) Model: CS 22 (24/26) --60 kPa

2) Forsejling pålidelig: under 20 kPa arbejdstryk, ingen vand- eller damp-lækage

3) Arbejdstryk: På 0,9 til 1,1 gange er arbejdstrykket 54-66 kPa.

4) Sikkerhedstryk: mellem 90+10 kPa.

5) Modstandstryk: 320 kPa

6) Sikkerhed ved åbent låg: Hvis trykket indeni er over 4 kPa, åbnes låget ikke.

7) Sikkerhed ved lukket låg: Trykket indeni er mindre end 4 kPa, hvis låget ikke er låst ordentligt.

8) Destruktivt tryk: over 500 kPa

## 9. TILBEREDNINGSTID

Listen nedenfor er kun til reference. Den nøjagtige tid er op til den enkeltes smag.


Fødevarer	Mængde af mad og vand.	Stabilitet efter regulering lille kogeplade	Tryk	Normal Afkøling Moden grad	Bemærkning
Ris	1/3	5-10	60 kPa	Moden	
Grød	1/3	10-15	60 kPa	Moden	Tilsæt lidt sodavand
Chop	½	10-12	60 kPa	Moden	Stykke
Beaf	½	16-25	60 kPa	Moden	Stykke
Kylling	½	12-18	60 kPa	Moden	Hel kylling
Fisk	1/3	5-10	60 kPa	Moden	
Håndflade	2/3	10-15	60 kPa	Moden	
Majs	2/3	5-10	60 kPa	Moden	

## 10. ANDRE

Dette komfur kan bruges med alle slags kogeplader. Anslået tilberedningstid er beregnet, når kontrolventilen udsender damp normalt.

Tilberedningstiden begrænses af mængden af mad, temperaturen og varmeressourcens styrke osv. så tiden er kun til reference.

Vores trykkoger opfylder den europæiske standard EN12778:2004

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

-  Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme**

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

### **Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb**

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

### **Omejitve za uporabo pri otrocih in starejših**

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



## Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

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

### 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.

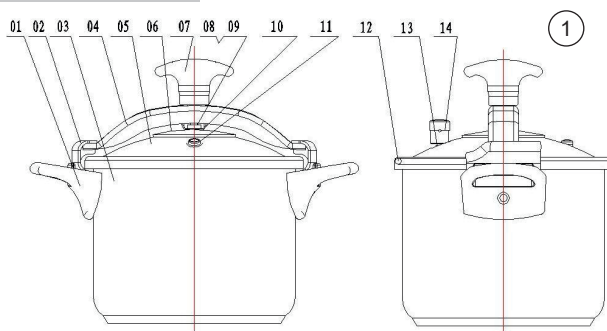
Tlačni lonec lahko uporabljate tako dolgo, kot lahko, če ga uporabljate na pravilen način. V tem priročniku z navodili boste našli navodila za njegovo pravilno uporabo. Poskrbite, da ga skrbno preberete.

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. OBLIKOVNO DELO IN ŠTEVILKA MODELA

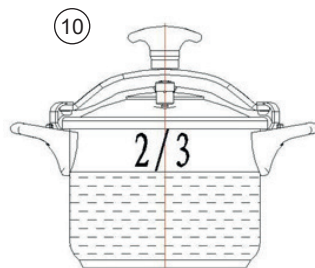
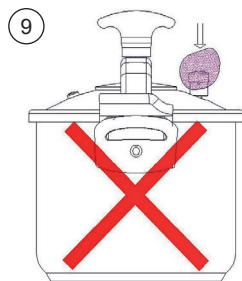
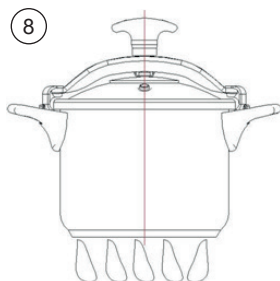
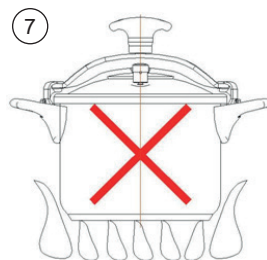
1. Stranski ročaj
2. Uho telesa kuhalne pečice
3. Ohišje štedilnika
4. Prečni nosilec
5. Pokrov
6. Okrepiti kosmiče
7. Gumb
8. Vijak
9. Vijačni pokrovček
10. Ležajni kosmiči
11. Varnostni ventil
12. Tesnilo
13. Traheja
14. Ventil za uravnavanje tlaka



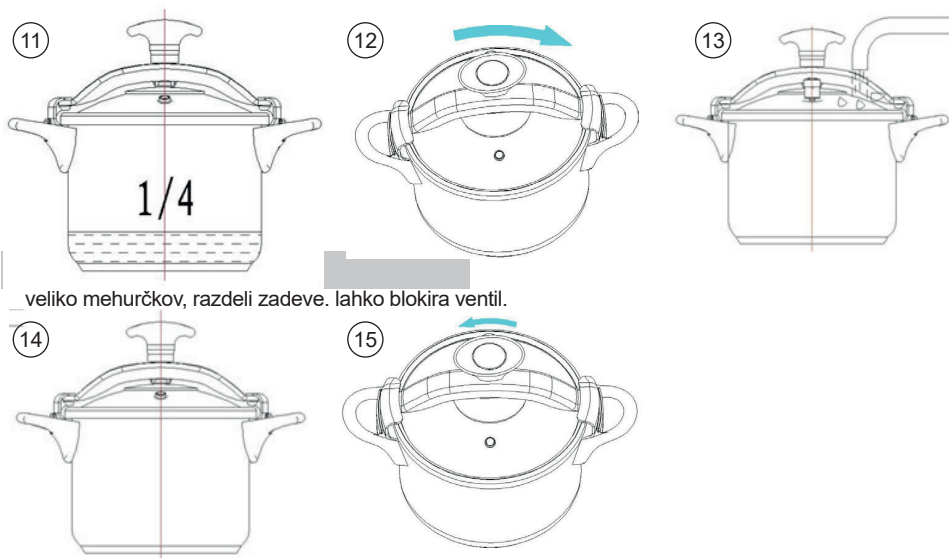
### 5. VARNOSTNI UKREPI

**Pred uporabo preberite in razumite vsa navodila.**

1. Točka vrelišča lonca pod pritiskom je nižja od 120 stopinj Celzija, zato lahko proizvede veliko količino pare, vode, juhe, sirupa itd.
2. Ne uporabljajte lonca pod pritiskom za kuhanje jabolčnega soka, pšenice, fižola ... itd., ki lahko naredi







veliko mehurčkov, razdeli zadeve. lahko blokira ventil.

3. Regulator, varnostni ventil, tesnilo, zaporni ventil, pokrov in ohišje naj bodo urejeni in suhi.
4. Ne uporabljajte sode neposredno za kuhanje (slika 2), prevelike količine olja in vina (slika 3).
5. Prepričajte se, da kuhate v stabilni pečici. Pri kuhanju na plinski pečici se plamen ognja ne sme dotikati stene pečice (slika 4), pri kuhanju na električni plošči pa mora biti premer pečice manjši od premera dna (slika 5).
6. Tlačne posode ne uporabljajte za cvrtje in suho kuhanje, da se izognete poškodbam in skrajšanju življenjske dobe. Ne uporabljajte ga v zelo visokem tlaku olja, prav tako ne kuhajte praznega, da izboljšate življenjsko dobo in se izognete poškodbam lonca.
7. Če se iz varnostnega ventila ali varnostnega okna izloča para, takoj ugasnite ogenj. Ne uporabljajte ga, dokler težava ni odpravljena.
8. Na regulacijskem ventilu nikoli ničesar ne pokrivajte (slika 6).
9. Kuhanje hrane ali vode ne presega 2/3 prostornine (slika 7), kuhanje riža, zelenjave in fižola ne presega 1/3. V vsakem primeru posodo napolnite vsaj do 1/4 prostornine (slika 8).
10. segrevanje, če pokrov ni v pravi smeri.

## 6. FUNKCIJE

- 1) Zasnova lonca pod pritiskom za domačo uporabo, pokrov in telo sta izdelana iz visokokakovostnega nerjavečega jekla, lepa in trajna, dno z dvojnimi plastmi, na voljo za magnetno pečico, elektriko, skupno plinsko pečico.
- 2) Večkratna varnostna naprava za zagotavljanje varnosti.  
Kontrolni ventil: njegovo delovanje je stabilno in zanesljivo.  
Varnostni ventil: samodejno preveri notranji tlak. če je notranji tlak previsok, varnostni ventil izpusti prekomerno paro, da je varen.

### Pred prvo uporabo lonca pod pritiskom

- 1) Zaradi varnosti pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo. Zlasti "varnostna pravila".
- 2) Tlačni lonec napolnite z 1/2 hladne vode, zaprite pokrov in segrevajte, dokler se iz kontrolnega ventila ne sprostijo para. Tlačni lonec odstranite s štedilnika in ga pustite stati zaprtega približno 10 minut, da se izključi vonj novega lonca.
- 3) Ko se kuhaličnik ohladi, odprite pokrov. Odstranite vodo in poskrbite, da bo kuhaličnik čist in suh.

### Običajno delovanje

- 1) Prepričajte se, da prezračevalna cev ni zamašena. Če je zamašena, jo očistite z majhno paličico. Prepričajte se, da je varnostni ventil čist. Tesnilo mora biti nameščeno v pravilnem položaju.
- 2) Kuhaličnik mora biti napolnjen z vsaj 1/4 L vode ali druge tekočine, da se pri uporabi lonca pod pritiskom

ustvarja para. Hrana ali voda ne sme presegati 2/3 prostornine lonca. Če bo živilo zlahka naredilo paro, hrana ne sme presegati 1/2 prostornine lonca.

- 3) Zaprt pokrov: pokrov namestite na telo štedilnika in pod ušesom telesa štedilnika v isti smeri v eni liniji postavite prečko. Gumb obrnite v smeri urinega kazalca, ko se prečnik dotakne ušesa telesa štedilnika, gumb obrnite enkrat ali dvakrat, dokler se ne preneha več vrteti. To pomeni, da je pokrov dobro zaprt (slika 9) in se lahko začne segrevati.

### Ogrevanje

- 1) Pri premikanju in polaganju tlačnega lonca ga ne držite za sredinski gumb, da ne bi uničili sestavnih delov.
- 2) Tlačni lonec je treba postaviti na ravno površino. Pri segrevanju premer pečice ne sme presegati premera lonca. Pri uporabi plinske pečice se prepričajte, da plamen ne ovija pečice.
- 3) Da bi se temperatura takoj dvignila, uporabite močan ogenj za ogrevanje, da bo krmilni ventil deloval, vendar plamen ne sme biti premočan. Po nekaj časa segrevanja iz kontrolnega ventila izhaja malo pare, kar je normalno stanje. Če regulacijski ventil deluje normalno, se para ne bi smela sproščati. Če iz regulacijskega ventila izhaja para in deluje še naprej, preverite ogrevanje. Izklopite vir ogrevanja ali znižajte stopnjo ogrevanja, da boste lahko pri kuhanju prihranili energijo na najprimernejši način. Če krmilni ventil med kuhanjem preneha oddajati paro, lahko toplotno moč povečate. Če kontrolni ventil hitro oddaja paro, zmanjšajte moč ogrevanja.

### Izklopite ogrevanje

Po izklopu ogrevanja krmilni ventil preneha oddajati paro. (to je tudi čas kuhanja).

### Ohlajanje

- 1) Pogoj takojšnjega ohlajanja  
Za takojšnje znižanje temperature in tlaka lahko pritisnete gumb, da kontrolni ventil izpusti paro (slika 11), ali postavite kuhlalnik pod hladno vodo, da se ohladi. (slika 10). Nato lahko zavrtite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, da odprete pokrov.
- 2) Pogoj običajnega ohlajanja  
Po kuhanju pustite, da se kuhlalnik sam ohladi.

### Odprite lonec pod pritiskom

Ko se tlačni lonec ohladi, obrnite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in odprite pokrov. (slika 12)

- 1) Delujte previdno in v primeru opeklin raje nosite rokavice.
- 2) Kuhlalnik rahlo pretresite, da uravnesate razliko v notranjosti. Zlasti kadar kuhate kašo ali druga lepljiva živila.
- 3) Ne obračajte gumba na silo. Da bi se izognili morebitnim nesrečam, ga vrteli počasi.
- 4) Pokrova ne odpirajte s preveliko silo.

### Pozor,

- 1) Pred uporabo skrbno preverite, ali je prezračevalna cev zamašena.
- 2) Varnostni ventil operite v skladu z navodili za uporabo.
- 3) Ne spreminjajte komponent po želji; obrnite se na poprodajni oddelek, ko komponente ni enostavno dobiti.

## 7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težave	Vzroki	Rešitev
Nekaj časa ogrevanje regulatorja ima zvok/šum	1. regulator je blokiran 2. ostanki hrane so v ventilatorju odprtega prostora 3. Dry ogrevanje 4. Kuhlalnik je bil zavrnjen	1. Očistite ga 2. Odstranite z iglo 3. Izklopite, postavite kuhlalnik na ravno mesto in pustite, da se kontrolni ventil nagne, da se sprost tlak, nato pa odprite pokrov in preverite. 4. postavite štedilnik na ravno površino
Ne izhaja para	1. The ventilator luknja blokirana 2. v notranjosti je veliko hrane 3. plamen je premočan	1. Znebite se zadev 2. Znebite se delne hrane 3. za ogrevanje uporabite srednji ogenj, nastavite regulacijski ventil in izberite ustrezen tlak
Iz varnostnega ventila se oddaja para	1. Regulacijski in varnostni ventil nista v redu 2. Nepravilno položeno tesnilo 3. Tesnilo je bilo uničeno 4. Tesnilo ni čisto 5. Pokrov ni popolnoma zaklenjen.	1. Odstranite z iglo 2. Tesnjenje je bilo nameščeno v pravilnem položaju. 3. Zamenjajte novo tesnilo 4. Očistite tesnilo 5. Ustrezno zaklenite pokrov

## 8. VZDRŽEVANJE

### 1) Telo štedilnika

Za čiščenje umazanih površin uporabite detergent. Kuhalnik posušite. S kovinskim orodjem se ne dotikajte neposredno telesa štedilnika. Ne dovolite, da bi se kuhalnik dotikal kovin, povezanih z železom.

### 2) Tesnilo

Za čiščenje nečistoč na pokrovu uporabite detergent. Tesnilo popolnoma posušite. Tesnilo namestite na pravilno mesto. Po uporabi tesnilo operite z detergentom ali vodo. Ko se tesnilo posuši, ga namestite na ustrezno mesto v pokrovu in ga držite ravno. Po daljši uporabi zamenjajte originalno tesnilo.

### 3) Regulacijski ventil, odzračevalna cev, varnostni ventil

Če so regulacijski ventil, zračnik in varnostni ventil zamašeni z ostanki hrane in drugimi stvarmi, jih očistite z majhno paličico in poskrbite, da bo voda tekoče tekla. Preverite, ali je vijaki pokrovček prožen ali ne. Če je prožen, ga ponovno sestavite. Po vsaki posamezni uporabi morate očistiti krmilni ventil. krmilni ventil boste zlahka potegnili neposredno in ga očistili s tekočo vodo.

### 4) Odstranite ožgane dele

Za odstranjevanje uporabite mehke lesne izdelke. Če so ožgane snovi dovolj lepljive, pustite štedilnik na soncu, da se posuši, nato ga v celoti potopite v olje, ga za nekaj časa namočite v vročo vodo in odstranite ožgane snovi. Ne odstranjujte jih z ostrim orodjem.

### 5) Vzdrževanje

Očistite ohišje in pokrov. Za čiščenje odstranite tesnilo. Z majhno paličico odstranite zažgane snovi v regulacijskem ventilu, prezračevalni cevi in varnostnem ventilu ter nekaj vonja. Hranite ga v suhem prostoru. Telo in pokrov štedilnika hranite ločeno.

### Posebno obvestilo

- Ne uporabljajte frikcijskih pralnih izdelkov.
- Pokrova štedilnika ne perite v pralnem stroju.
- Na tesnilo nanesite jedlino olje, da podaljšate življenjsko dobo in izboljšate delovanje.
- Pokrova ne zapirajte po uporabi ali če tesnilo ne deluje.
- Pred kuhanjem odmrznite zamrznjeno blago. Fižol ali suho hrano vnaprej operite.
- Ko skuhate enostavno hrano z mehurčki, najprej odprite pokrov, ko se mehurčki odstranijo, zaprite pokrov za kuhanje.
- Težko je izgubiti vodo, medtem ko je dolgotrajno kuhanje druga stvar.
- V meso dajte več barvne začimbe, da se barva zaradi kuhanja ne zmanjša.
- Če juha prekipeva, zmanjšajte vir toplote.

### 6) Zamenjava

Tesnilo se zamenja enkrat na eno ali dve leti. Če je poškodovano, razpokano ali pokrčeno, ga takoj zamenjajte.

**Pozornost:** Pri zamenjavi sestavnih delov nikoli ne uporabljajte nadomestkov.

### 7) Navodila za uporabnike

Para se oddaja iz okolice, krmilni ventil ne more delovati.

- Pokrov ni pravilno zaklenjen, zato preverite in ponovno pravilno zaprite pokrov.
- Tesnilo je bilo nepravilno položeno ali pa je bilo uničeno. Preverite tesnilo in ga položite v pravi položaj ali zamenjajte novo.

### Posebno svetovanje:

Nikoli ne menjajte nobenih delov ali jih sestavljajte na drug način. uporabljajte originalne nadomestne dele iz našega podjetja.

### 8) Glavni tehnološki parameter

- 1) Model: CS 22 (24/26) ---60 kPa
- 2) zanesljivo tesnjenje: pod delovnim tlakom 20kpa, brez uhajanja vode ali pare
- 3) Delovni tlak: na 0,9 do 1,1 krat, delovni tlak je 54-66 kPa.
- 4) Varnostni tlak: med 90 + 10 kPa.
- 5) Odpornostni tlak: 320kpa
- 6) Varnost odprtega pokrova: če je tlak v notranjosti večji od 4 kpa, se pokrov ne odpre
- 7) Varnost zaprtega pokrova: če pokrov ni pravilno zaklenjen, je tlak v notranjosti manjši od 4 kpa.
- 8) Uničljivi tlak: več kot 500 kPa

## 9. ČAS KUHANJA

Spodnji seznam je zgolj informativen. natančen čas je odvisen od okusa posameznika.



Hrana	Količina hrane in vode.	Po stabilnosti regulatorja majhna kuhalna plošča	Tlak	Normalno Ohladiti off Zrela stopnja	Pripomba
Riž	1/3	5-10	60 kPa	Zreli	
Kaša	1/3	10-15	60 kPa	Zreli	Dodajte malo sode
Chop	½	10-12	60 kPa	Zreli	Kos
Beaf	½	16-25	60 kPa	Zreli	Kos
Piščanec	½	12-18	60 kPa	Zreli	Celoten piščanec
Ribe	1/3	5-10	60 kPa	Zreli	
Palm	2/3	10-15	60 kPa	Zreli	
Koruza	2/3	5-10	60 kPa	Zreli	

## 10. DRUGO

Ta kuhalnik lahko uporabljate z vsemi vrstami kuhalnih plošč. Predvideni čas kuhanja je izračunan, ko kontrolni ventil normalno oddaja paro.

Čas kuhanja je odvisen od količine hrane, temperature, moči toplotnega vira in drugih dejavnikov, zato je ta čas le informativen.

Naš lonec pod pritiskom izpolnjuje evropski standard EN12778:2004

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

**GENERAL  
PRECAUTIONS**

## **Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme**

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



### **Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede**

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



### **Ograničenja za uporabu kod djece i starijih osoba**

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



## Upute kojih se treba pridržavati prilikom korištenja uređaja

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

### 3. UVOD

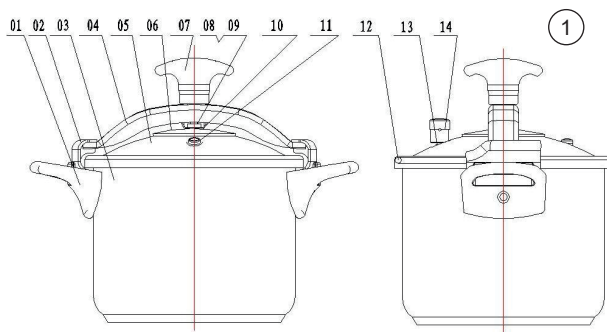
Dobrodošli u upotrebu našeg tlakomjera od nehrđajućeg čelika. Kako bismo vam osigurali siguran, otporan i dobro dizajniran proizvod, koristimo ne samo materijale visoke kvalitete, već je i postupak rada temeljito testiran. Tlakomjer možete koristiti što dulje ako ga koristite na ispravan način. Ovaj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

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. SIGURNOSNE MJERE OPREZA

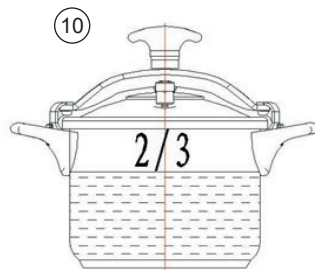
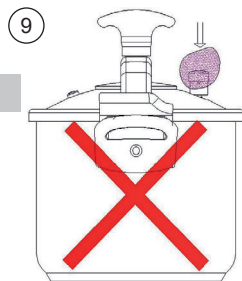
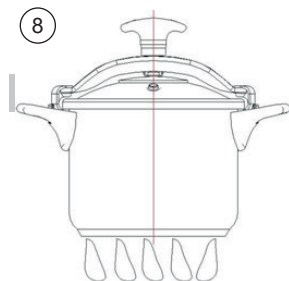
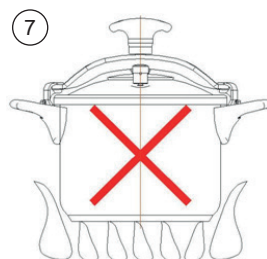
1. Bočna ručka
2. Uho tijela kuhalo
3. Tijelo kuhalo
4. Poprečna greda
5. Poklopac
6. Ojačavajući list
7. Gumb
8. Vijak
9. Kapica vijka
10. Nosivi list
11. Sigurnosni ventil
12. Brtva
13. Cijev
14. Ventil za kontrolu pritiska

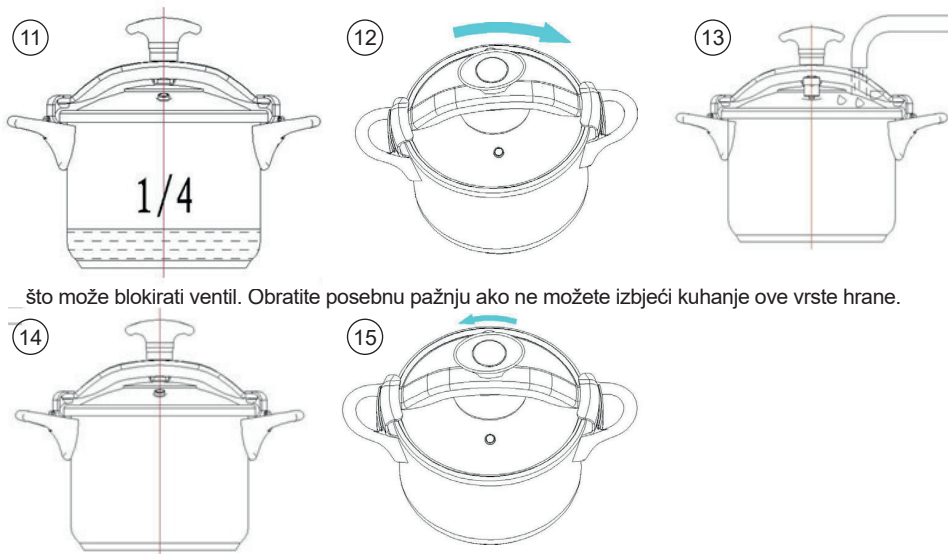


### 5. SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Molimo pročitate i razumijete sve upute prije upotrebe.

1. Točka vrenja tlakomjera je ispod 120 stupnjeva Celzijusa, i može proizvesti veliku količinu pare, vode, juhe i sirupa itd.
2. Ne koristite tlakomjer za kuhanje soka od jabuke, pšenice, graha itd., što može stvoriti puno mjehurića,





što može blokirati ventil. Obratite posebnu pažnju ako ne možete izbjeći kuhanje ove vrste hrane.

3. Držite regulator, sigurnosni ventil, brtvu, ventil za zaustavljanje, poklopac i tijelo čistim i suhim.
4. Ne stavljajte sodu izravno za kuhanje, previše ulja i vina.
5. Pobrinite se da kuhanje provodite na stabilnoj peći. Prilikom kuhanja na plinskoj peći, plamen ne smije dodirivati zidove kućišta. S druge strane, prilikom kuhanja na električnom štednjaku, promjer štednjaka treba biti manji od dna.
6. Ne koristite tlakomjer za prženje i suho kuhanje kako biste izbjegli oštećenja i skraćivanje vijeka trajanja. Ne koristite ga u vrlo visokom kompresijskom ulju, također ne kuhajte na prazno, kako biste poboljšali vijek trajanja i izbjegli oštećenje lonca.
7. Ako para izlazi iz sigurnosnog ventila ili iz sigurnosnog prozora, odmah ugasite vatru. Ne koristite dok se problem ne riješi.
8. Nikada ne pokrivajte ništa na regulatornom ventilu.
9. Količina kuhanja hrane ili vode ne smije prelaziti 2/3 volumena, kuhanje riže, povrća i graha ne smije prelaziti 1/3. U svakom slučaju, napunite tlakomjer barem do 1/4 volumena.
10. Grijte kada poklopac nije u ispravnom položaju.

## 6. FUNKCIJE

1. Dizajn tlakomjera namijenjen je za kućnu upotrebu, poklopac i tijelo su izrađeni od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika, lijepi i izdržljivi, dno s dvostrukim slojevima, dostupni za magnetsku peć, električnu energiju, običnu plinsku peć.
2. Višestruki sigurnosni uređaj za osiguranje sigurnosti. Kontrolni ventil: njegov rad je stabilan i pouzdan. Sigurnosni ventil: automatski će provjeriti unutarnji pritisak. Kada je unutarnji pritisak previsok, sigurnosni ventil će ispustiti previše pare kako bi osigurao sigurnost.

### Prije prve upotrebe tlakomjera

1. Pažljivo pročitajte priručnik za upotrebu prije prve upotrebe radi sigurnosti, posebno "sigurnosna pravila".
2. Napunite tlakomjer s 1/2 hladne vode, zatvorite poklopac za grijanje dok se para ne počne ispuštati iz kontrolnog ventila. Uklonite tlakomjer sa štednjaka i ostavite ga zatvorenog oko 10 minuta kako bi se eliminirao miris novog kuhalo.
3. Otvorite poklopac kada se kuhalo ohladi. Ispraznite vodu i očistite i osušite kuhalo.

### Normalno rukovanje

1. Provjerite da ventilacijska cijev nije blokirana. Ako dođe do začepljenja, koristite mali štap za čišćenje. Provjerite da je sigurnosni ventil čist. Brtva mora biti postavljena na ispravnu poziciju.
2. Kuhalo mora biti napunjeno s najmanje 1/4 L vode ili drugih tekućina za proizvodnju pare pri korištenju tlakomjera. Hrana ili voda ne smiju premašiti 2/3 volumena kuhalo. Ako hrana lako stvara paru, ne smije premašiti 1/2 volumena.



3. Zatvoreni poklopac: postavljanje poklopca na tijelo kuhalo i postavljanje poprečne grede ispod uha tijela kuhalo u istom smjeru u jednoj liniji. Okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu kada poprečna greda dodirne uho tijela kuhalo, molimo okrenite gumb jednom ili dvaput, dok se više ne okreće. To znači da je poklopac dobro zatvoren i može se početi grijati.

### Grijanje

1. Prilikom premještanja i postavljanja tlakomjera, ne držite ga za srednji gumb kako biste spriječili uništenje komponenti.
2. Tlakomjer mora biti postavljen na ravnu površinu. Kada se grije, promjer peći ne smije premašiti promjer kuhalo. Prilikom korištenja plinske peći pazite da plamen ne obuhvati peć.
3. Da bi temperatura odmah porasla, koristite snažnu vatru za grijanje kako bi kontrolni ventil radio, ali plamen ne smije biti previše jak. Nakon grijanja neko vrijeme, malo pare će izlaziti iz kontrolnog ventila, što je normalno stanje. Ako kontrolni ventil radi pod normalnim uvjetima, ne bi trebalo biti pare. Ako kontrolni ventil ispusti paru i nastavi raditi, molimo provjerite toplinu. Isključite izvor topline ili smanjite razinu grijanja, tako da kuhanje uštedi energiju na najrazumniji način. Ako kontrolni ventil prestane ispuštati paru tijekom kuhanja, može se pojačati snaga grijanja.

Nakon isključivanja topline, kontrolni ventil će prestati ispuštati paru. (ovo je također i vrijeme kuhanja).

### Hlađenje

1. Stanje trenutnog hlađenja: Da biste odmah smanjili temperaturu i pritisak, možete pritisnuti gumb kako bi kontrolni ventil otpustio paru (slika 11) ili staviti kuhalo pod hladnu vodu za hlađenje (slika 10). Zatim možete okrenuti gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da otvorite poklopac.
2. Stanje normalnog hlađenja: Nakon kuhanja, pustite da se kuhalo samo ohladi.

**Otvaranje tlakomjera** Čim se tlakomjer ohladi, okrenite gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i otvorite poklopac. (slika 12)

1. Molimo vas da pažljivo upravljate i po mogućnosti nosite rukavice kako biste izbjegli opekline.
2. Lagano protresite kuhalo kako biste izjednačili razliku iznutra. Posebno kada kuhate kašu ili bilo koju drugu ljepljivu hranu.
3. Ne okrećite gumb silom. Osigurajte da ga polako okrećete kako biste izbjegli nesreće.
4. Ne otvarajte poklopac s pretjeranom silom.

### Pažnja

1. Prije upotrebe pažljivo provjerite je li ventilacijska cijev blokirana.
2. Osigurajte da operete sigurnosni ventil prema uputama iz priručnika.
3. Ne mijenjajte komponente po volji; molimo kontaktirajte odjel za poslije prodaje ako komponenta nije lako dostupna.

i

## 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Regulator se zagrijava i stvara zvukove ili buku.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulator je blokirana.</li> <li>2. Ostaci hrane su u ventilacijskom otvoru.</li> <li>3. Suho grijanje.</li> <li>4. Tlakomjer je nagnut.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Očistite ga.</li> <li>2. Uklonite iglom.</li> <li>3. Isključite, postavite tlakomjer na ravnu površinu i nagnite kontrolni ventil kako bi se oslobodio pritisak, a zatim otvorite poklopac za provjeru.</li> <li>4. Postavite tlakomjer na ravnu površinu.</li> </ol>
Der kommer ingen damp ud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il foro del ventilatore è bloccato</li> <li>2. c'è molto cibo all'interno</li> <li>3. la fiamma è troppo forte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slip af med spørgsmål</li> <li>2. Slip af med en del mad</li> <li>3. Brug den midterste ild til at opvarme, juster reguleringsventilen, og vælg et passende tryk.</li> </ol>
Dampen kommer ud af sikkerhedsventilen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrolventilen og sikkerhedsventilen er ude af drift</li> <li>2. Pakningen lagt forkert</li> <li>3. Pakningen var ødelagt</li> <li>4. Pakningen er ikke ren</li> <li>5. Låget er ikke låst helt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern med nål</li> <li>2. Læg pakningen i korrekt position</li> <li>3. Udskift en ny pakning</li> <li>4. Rengør pakningen</li> <li>5. Lås låget ordentligt</li> </ol>

## 8. ODRŽAVANJE

### 1. Tijelo kuhalo:

Koristite deterđent za čišćenje prljavih područja. Osušite kuhalo. Ne dodirujte tijelo kuhalo izravno metalnim alatom. Ne dopustite da kuhalo dodiruje metal povezan s željezom.

### 2. Brtva:

Koristite deterđent za čišćenje nečistoća na poklopcu. Potpuno osušite brtvu. Postavite brtvu na pravilan način. Koristite deterđent ili vodu za pranje brtve nakon upotrebe. Nakon sušenja brtve, stavite je na pravilan položaj u poklopcu i držite je ravno. Zamijenite originalnu brtvu nakon dugotrajne upotrebe.

### 3. Kontrolni ventil, ventilacijska cijev, sigurnosni ventil:

Ako su kontrolni ventil, ventilacijska cijev i sigurnosni ventil začepljeni ostacima hrane i drugim predmetima, koristite mali štapić za čišćenje i osigurajte nesmetan protok vode. Provjerite je li čep vijka fleksibilan. Ako je fleksibilan, ponovno ga sastavite. Nakon svake upotrebe trebali biste očistiti kontrolni ventil; lako je izvući kontrolni ventil izravno za čišćenje tekućom vodom.

**4. Uklanjanje zagorene materije:** Koristite meke drvene proizvode za uklanjanje. Ako su zagorene materije dovoljno ljepljive, pustite da kuhalo sjaji na suncu da se osuši, a zatim ga potpuno umočite u ulje, nakon čega slijedi namakanje u toploj vodi neko vrijeme i uklanjanje zagorene materije. Ne uklanjajte ih oštrim alatima.

### 5. Održavanje:

Očistite tijelo i poklopac. Izvadite brtvu radi čišćenja. Koristite mali štapić za uklanjanje zagorene materije u kontrolnom ventilu, ventilacijskoj cijevi i sigurnosnom ventilu te neki miris. Držite ih na suhim mjestima. Držite tijelo kuhalo i poklopac odvojeno.

### Posebna napomena:

- Ne koristite abrazivne sredstva za čišćenje.
- Ne perite poklopac kuhalo u stroju.
- Namažite jestivo ulje na brtvu kako biste produžili njezin vijek trajanja i poboljšali performanse.
- Ne zaključavajte poklopac nakon upotrebe ili ako brtva ne funkcionira.
- Odleđujte smrznutu hranu prije kuhanja. Operite grah ili suhu hranu unaprijed.
- Prvo otvorite poklopac kada kuhate hranu koja lako stvara mjehuriće; kada se mjehurići uklone, zatvorite poklopac za kuhanje.
- Teško je izgubiti vodu tijekom dugog kuhanja.
- Dodajte više začina u meso kako biste spriječili smanjenje boje uzrokovano kuhanjem.
- Smanjite izvor topline ako juha prelijeva.

### 6. Zamjena:

Brtva se zamjenjuje jednom svake jedne do dvije godine. Ako je oštećena, puknuta ili naborana, odmah je zamijenite.

- Pažnja: Nikada ne koristite zamjenske dijelove kada mijenjate komponente. Odmah kontaktirajte originalnog dobavljača.

### 7. Upute za korisnike:

Para izlazi iz okolnog područja, kontrolni ventil ne može raditi.

- Poklopac nije pravilno zaključan, provjerite i ponovno zatvorite poklopac na ispravan način.
- Brtva je nepravilno postavljena ili je brtva uništena. Provjerite brtvu i postavite je na ispravan način ili zamijenite novom.

**Poseban savjet:** Nikada ne mijenjajte dijelove niti ih ponovno sastavljajte na drugi način. Molimo koristite originalne rezervne dijelove naše tvrtke.

### 8. Glavni tehnički parametri:

1. Model: CS 22 (24/26) — 60 kPa
2. Pouzdanost brtvljenja: pod radnim tlakom od 20kpa, bez curenja vode ili pare
3. Radni tlak: između 0,9 do 1,1 puta, radni tlakovi su 54-66kPa.
4. Sigurnosni tlak: između 90+10kPa.
5. Tlak otpornosti: 320kpa
6. Sigurnost pri otvaranju poklopca: ako je tlak unutar više od 4kpa, poklopac se neće otvoriti
7. Sigurnost pri zatvaranju poklopca: ako je tlak unutra manji od 4kpa i poklopac nije pravilno zaključan.
8. Razorni tlak: preko 500kPa

## 9. VRIJEME KUHANJA:



Dolje navedeni popis je samo za referencu; točno vrijeme ovisi o individualnom ukusu.

Hrana	Količina hrane i vode	Nakon stabilizacije regulatora, smanjite na slabiji plamenik	Pritisak	Normalno hlađenje do stupnja zrelosti	Napomena
Riža	1/3	5-10	60 kPa	Skuhano	
Kaša	1/3	10-15	60 kPa	Skuhano	Dodajte malo sode
Odrezak	½	10-12	60 kPa	Skuhano	Komad
Govedina	½	16-25	60 kPa	Skuhano	Komad
Piletina	½	12-18	60 kPa	Skuhano	Cijela piletina
Riba	1/3	5-10	60 kPa	Skuhano	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Skuhano	
Kukuruz	2/3	5-10	60 kPa	Skuhano	

## 10. OSTALO

Ovaj kuhalo može se koristiti sa svim vrstama kuhinjskih ploča. Procijenjeno vrijeme kuhanja izračunava se kada kontrolni ventil normalno ispusti paru. Vrijeme kuhanja bit će ograničeno količinom hrane, temperaturom i jačinom izvora topline, te ostalim čimbenicima, stoga je vrijeme samo za vašu referencu.

Naš tlakomjer zadovoljava europski standard EN12778:2004.

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

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych**

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



### **Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała**

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

## **Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych**

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

## **Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia**

- Nie należy od razu dotykać gorącej powierzchni. Należy używać uchwytu i regulatora.
- Nie wolno naciskać zaworu kontroli ciśnienia ani używać innych urządzeń w celu zastąpienia go. (Zdjęcie1)
- Nie stawiać pustego szybkowaru na płycie grzewczej. Nie używaj go do smażenia.
- Szybkowaru nie należy używać niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Szybkowar powinien być podgrzewany na stabilnym ogniu.
- Podczas przenoszenia szybkowaru znajdującego się pod ciśnieniem należy zachować szczególną ostrożność lub pełne gorącego płynu.
- Nie pozwól, aby okno dekompresyjne i zawór kontroli ciśnienia były skierowane w stronę osób. kierunek.
- Szybkowar można otworzyć tylko wtedy, gdy w jego wnętrzu nie ma ciśnienia. Nie należy otwierać szybkowaru na siłę.
- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy rura wydechowa i filtr przeciwzapchaniowy 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 rozsunięcia, 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.

### 3. WPROWADZENIE

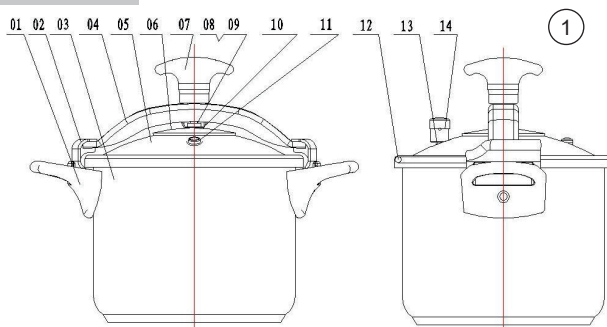
Zapraszamy do korzystania z naszego szybkowaru ze stali nierdzewnej. W celu zapewnienia bezpiecznego, odpornego i dobrze zaprojektowanego produktu, zastosowano nie tylko wysokiej jakości materiał, ale również odpowiednio przetestowano procedurę roboczą.

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. SIGURNOSNE MJERE OPREZA

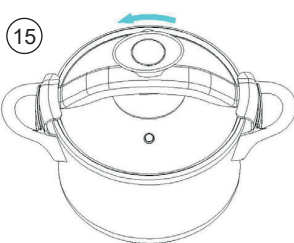
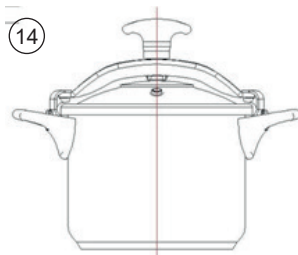
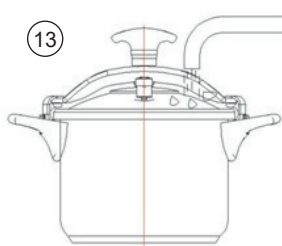
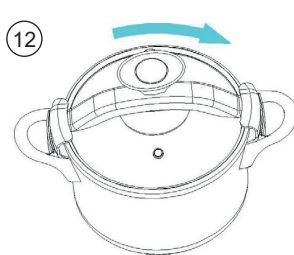
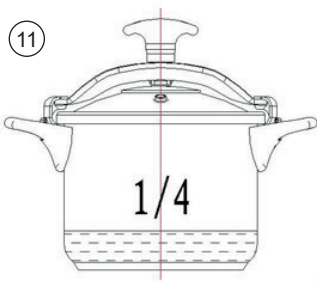
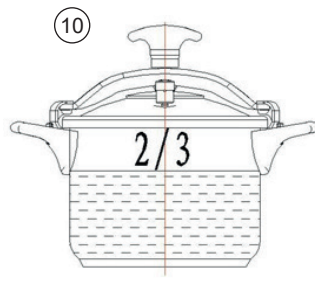
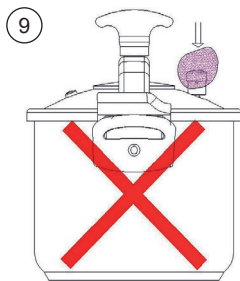
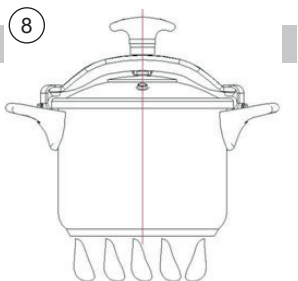
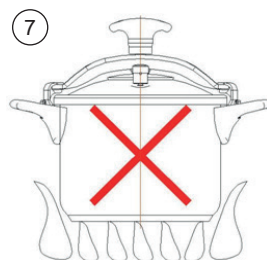
1. Uchwyt boczny
2. Ucho korpusu kuchenki
3. Korpus kuchenki
4. Belka poprzeczna
5. Pokrywa
6. Wzmocnienie płatków
7. Pokrętło
8. Śruba
9. Zakrętka
10. Płatek tożyskowy
11. Zawór bezpieczeństwa
12. Uszczelka
13. Tchawica
14. Zawór kontroli ciśnienia



## 5. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Przed użyciem należy przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje.**

1. Temperatura wrzenia szybkowaru wynosi poniżej 120 stopni Celsjusza i może on wytwarzać duże ilości pary, wody, zupy i syropu itp.
2. Nie używaj szybkowaru do gotowania soku jabłkowego, pszenicy, fasoli itp., które mogą wytwarzać dużo pęcherzyków, rozdzielać się. może to zablokować zawór. zwróć większą uwagę, jeśli nie możesz zapobiec gotowaniu tego rodzaju żywności....
3. Regulator, zawór bezpieczeństwa, uszczelkę, zawór odcinający, pokrywę i korpus należy utrzymywać w czystości i suchości.



4. Nie używaj sody bezpośrednio do gotowania (zdjęcie 2), przepelnij olej i wino (zdjęcie 3).
5. Upewnij się, że gotujesz na stabilnym piekarniku. Podczas gotowania na kuchence gazowej, płomień ognia nie powinien dotykać ścianki korpusu (zdjęcie 4). Z drugiej strony, podczas gotowania na płycie elektrycznej, średnica piekarnika powinna być mniejsza niż średnica dna (zdjęcie 5).
6. Nie używaj szybkowaru do smażenia i gotowania na sucho, aby uniknąć uszkodzeń i skrócenia żywotności. Nie używaj go w oleju o bardzo wysokiej kompresji, a także nie gotuj na pusto, aby wydłużyć żywotność i uniknąć uszkodzenia garnka.
7. Jeśli z zaworu bezpieczeństwa lub okienka bezpieczeństwa wydobywa się para, należy natychmiast wyłączyć ogień. Nie używaj urządzeń, dopóki problem nie zostanie rozwiązany.
8. Nigdy nie zakrywaj niczego na zaworze regulacyjnym (zdjęcie 6).
9. Gotowanie żywności lub wody nie może przekraczać 2/3 objętości (rysunek 7), gotowanie ryżu, warzyw i fasoli nie może przekraczać 1/3. W każdym przypadku należy napelnić gamek co najmniej do 1/4 objętości (rysunek 8).
10. nagrzewa się, gdy pokrywa nie jest ustawiona w prawidłowym kierunku.

## 6. FUNKCJE

- 1) Szybkowar do użytku domowego, pokrywa i korpus wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, piękne i trwałe, dno z podwójnymi warstwami, dostępne do piekarnika magnetycznego, elektrycznego, zwykłego piekarnika gazowego.
- 2) Wiele urządzeń zabezpieczających dla zapewnienia bezpieczeństwa. Zawór sterujący: jego praca jest stabilna i niezawodna. Zawór bezpieczeństwa: automatycznie sprawdza ciśnienie wewnętrzne. Gdy ciśnienie wewnętrzne jest zbyt wysokie, zawór bezpieczeństwa odpowietrzy nadmiar pary, aby zapewnić bezpieczeństwo.

### Przed pierwszym użyciem szybkowaru

- 1) Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. W szczególności "zasady bezpieczeństwa".
- 2) Napelnić szybkowar 1/2 zimnej wody, zamknąć pokrywę i podgrzewać do momentu, aż z zaworu kontrolnego zacznie wydobywać się para. Zdjąć szybkowar z kuchenki i pozostawić zamknięty na około 10 minut, aby wykluczyć zapach nowego garnka.
- 3) Otworzyć pokrywę, gdy gamek ostygnie. Usuń wodę i wyczyść gamek do sucha.

### Normalne działanie

- 1) Upewnij się, że rura odpowietrzająca nie jest zablokowana. Jeśli jest zatkana, użyj małego patyczka do czyszczenia. Upewnij się, że zawór bezpieczeństwa jest czysty. Uszczelka musi być założona we właściwej pozycji.
- 2) Szybkowar musi być wypełniony co najmniej 1/4 l wody lub innego płynu w celu wytworzenia pary podczas korzystania z szybkowaru. Żywność lub woda nie może przekraczać 2/3 objętości szybkowaru. Jeśli żywność z łatwością wytworzy parę, nie może ona przekroczyć 1/2 objętości.
- 3) Zamknięta pokrywa: umieść pokrywę na korpusie kuchenki i umieść poprzeczkę pod uchem korpusu kuchenki w tym samym kierunku w jednej linii. Przekręć przycisk zgodnie z ruchem wskazówek zegara, gdy belka poprzeczna dotknie ucha korpusu kuchenki, przekręć pokrętko raz lub dwa razy, aż przestanie się obracać. Oznacza to, że pokrywa jest dobrze zamknięta (zdjęcie 9) i można włączyć ogrzewanie.

### Ogrzewanie

- 1) Podczas przenoszenia i układania szybkowaru nie należy trzymać go za środkowe pokrętko, aby zapobiec uszkodzeniu elementów.
- 2) Szybkowar należy umieścić na płaskiej powierzchni. Podczas podgrzewania średnica piekarnika nie może przekraczać średnicy szybkowaru. W przypadku korzystania z kuchenki gazowej należy upewnić się, że płomień nie owija kuchenki.
- 3) Aby temperatura natychmiast wzrosła, należy użyć silnego ognia do ogrzewania, aby zawór sterujący działał, ale płomień nie powinien być zbyt silny. Po pewnym czasie ogrzewania z zaworu sterującego wydobywa się niewielka ilość pary, co jest normalną sytuacją. Jeśli zawór sterujący działa w normalnych warunkach, para nie powinna się wydobywać. Jeśli z zaworu sterującego wydobywa się para i nadal on działa, należy sprawdzić ogrzewanie. Wyłącz źródło ciepła lub zmniejsz poziom ogrzewania, aby gotowanie mogło oszczędzać energię w najbardziej rozsądny sposób. Jeśli zawór sterujący przestanie emitować parę podczas gotowania, można zwiększyć moc grzewczą. Jeśli zawór sterujący szybko emituje parę, należy zmniejszyć moc grzania.

### Wyłącz ogrzewanie

Po wyłączeniu ogrzewania zawór sterujący przestanie emitować parę. (jest to również czas gotowania).



## Chłodzenie

### 1) Warunek natychmiastowego schłodzenia

W celu natychmiastowego obniżenia temperatury i ciśnienia można nacisnąć przycisk, aby zawór sterujący wypuścił parę (rysunek 11) lub umieścić gamek pod zimną wodą w celu schłodzenia. (Zdjęcie 10). Następnie można przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby otworzyć pokrywę.

### 2) Warunek normalnego schłodzenia

Po zakończeniu gotowania pozostawić gamek do ostygnięcia.

## Otwórz szybownikar

Jak tylko szybownikar ostygnie, przekręć przycisk w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i otwórz pokrywę (zdjęcie 12).

### 1) Należy obsługiwać urządzenie ostrożnie, a w przypadku poparzenia zaleca się noszenie rękawic.

2) Lekko potrząśnij garnkiem, aby zrównoważyć różnicę w jego wnętrzu. Szczególnie w przypadku gotowania owsianki lub innych lepkich potraw.

3) Nie obracaj pokrętki na siłę. Pokrętko należy obracać powoli, aby uniknąć wypadku.

4) Nie otwierać pokrywy z użyciem nadmiernej siły.

## Uwaga

1) Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy rura odpowietrzająca nie jest zablokowana.

2) Upewnij się, że zawór bezpieczeństwa został umyty zgodnie z instrukcją obsługi.

3) Nie zmieniaj komponentów według własnego uznania; skontaktuj się z działem posprzedażnym, jeśli komponent nie jest łatwy do zdobycia.

i

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Przyczyny	Rozwiązanie
Regulator ogrzewania przez chwilę wydaje dźwięk/szum	1. regulator jest zablokowany 2. resztki jedzenia znajdują się w wentylatorze otwartej przestrzeni 3. ogrzewanie na sucho 4. Kuchenka odzrucona	1. Wyczyść go 2. Usunąć za pomocą igły 3. Wyłącz gamek, połóż go płasko i pozwól, aby zawór sterujący pochylił się w celu uwolnienia ciśnienia, a następnie otwórz pokrywę w celu sprawdzenia. 4. umieścić gamek na płaskiej powierzchni
Nie wydobywa się para	1. zablokowany otwór wentylatora 2. w środku jest dużo jedzenia 3. płomień jest zbyt silny	1. Pozbądź się spraw 2. Pozbycie się części żywności 3. użyj środkowego ognia do ogrzewania, wyreguluj zawór sterujący i wybierz odpowiednie ciśnienie
Para wydobywa się z zaworu bezpieczeństwa	1. Zawór sterujący i zawór bezpieczeństwa są niesprawne 2. Uszczelka ułożona nieprawidłowo 3. Uszczelka została zniszczona 4. Uszczelka nie jest czysta 5. Pokrywa nie jest całkowicie zablokowana	1. Usunąć za pomocą igły 2. Ułożenie uszczelki we właściwej pozycji 3. Wymień uszczelkę na nową 4. Wyczyść uszczelkę Prawidłowo zablokuj pokrywę

## 8. KONSERWACJA

### 1) Korpus kuchenki

Do czyszczenia zabrudzonych miejsc należy używać detergentu. Wyszus gamek. Nie dotykaj korpusu gamka bezpośrednio metalowym narzędziem. Nie pozwól, aby kuchenka dotykała metalu związanego z żelazkiem.

### 2) Uszczelka

Użyć detergentu do usunięcia zanieczyszczeń z pokrywy. Całkowicie wysusz uszczelkę. Zamontuj uszczelkę we właściwej pozycji. Umij uszczelkę po użyciu detergentu lub wodą. Po wysuszeniu uszczelki, umieść ją we właściwej pozycji w pokrywie i trzymaj płasko. Po długim okresie użytkowania należy wymienić oryginalną uszczelkę.

### 3) Zawór sterujący, rura odpowietrzająca, zawór bezpieczeństwa

Jeśli zawór sterujący, rura odpowietrzająca i zawór bezpieczeństwa są zatkane resztkami żywności i innymi rzeczami, użyj małego patyczka do czyszczenia i upewnij się, że woda przepływa płynnie. Sprawdź, czy zakrętka jest elastyczna. Jeśli jest elastyczna, zamontuj ją ponownie. Po każdym użyciu należy wyczyścić zawór sterujący, można go łatwo wyciągnąć bezpośrednio w celu wyczyszczenia strumieniem wody.

#### 4) Usunąć przypalone elementy

Do usuwania należy używać produktów z miękkiego drewna. Jeśli przypalenia są wystarczająco lepkie, pozwól kuchence świecić na słońcu do wyschnięcia, a następnie zanurz ją całkowicie w oleju, a następnie namocz na chwilę w gorącej wodzie i usuń przypalenia. Nie usuwaj ich ostrymi narzędziami.

#### 5) Konserwacja

Wyczyść korpus i pokrywę. Wyjąć uszczelkę do czyszczenia. Za pomocą małego patyczka usuń przypalenia z zaworu sterującego, rurki odpowietrzającej i zaworu bezpieczeństwa oraz zapachy. Przechowuj urządzenie w suchym miejscu. Korpus i pokrywę należy przechowywać oddzielnie.

#### Uwaga specjalna

- Nie używaj artykułów myjących powodujących tarcie.
- Nie pracuj pokrywy kuchenki w palce.
- Nałóż olej jadalny na uszczelkę, aby wydłużyć jej żywotność i poprawić wydajność.
- Nie zamykaj pokrywy po użyciu lub jeśli uszczelka nie działa.
- Rozmrażaj zamrożone produkty przed gotowaniem. Umyj fasolę lub suchą żywność z wyprzedzeniem.
- Po ugotowaniu potrawy należy najpierw otworzyć pokrywę. Po usunięciu bąbelków należy zamknąć pokrywę.
- Trudno jest stracić wodę podczas długiego gotowania.
- Dodaj więcej przyprawy do mięsa, aby zapobiec redukcji koloru spowodowanej gotowaniem.
- Zmniejsz ogień, jeśli zupa się przeleje.

#### 6) Wymiana

Uszczelkę wymienia się raz na rok lub dwa lata. Jeśli jest uszkodzona, pęknięta lub pomarszczona, należy ją natychmiast wymienić.

**Uwaga:** Podczas wymiany podzespołów nigdy nie należy używać zamienników. należy natychmiast skontaktować się z oryginalnym dostawcą.

#### 7) Wskazówki dla użytkownika

Para wydziela się z otoczenia, zawór sterujący nie może działać.

- Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana, sprawdź i ponownie zamknij pokrywę w prawidłowy sposób.
- Uszczelka została ułożona nieprawidłowo lub uległa zniszczeniu. Sprawdź uszczelkę i ułóż ją w prawidłowej pozycji lub wymień na nową.

#### Porada specjalna:

Nigdy nie zmieniaj żadnych części ani nie montuj ich w inny sposób. używaj oryginalnych części zamienianych naszej firmy.

#### 8) Główny parametr technologiczny

- 1) Model: CS 22 (24/26) ---60 kPa
- 2) Niezawodne uszczelnienie: ciśnienie robocze poniżej 20 kPa, brak wycieków wody lub pary
- 3) Ciśnienie robocze: od 0,9 do 1,1 razy, ciśnienie robocze wynosi 54-66 kPa.
- 4) Ciśnienie bezpieczeństwa: między 90+10 kPa.
- 5) Ciśnienie oporu: 320 kPa
- 6) Zabezpieczenie przed otwarciem pokrywy: jeśli ciśnienie wewnątrz przekracza 4 kPa, pokrywa nie otworzy się.
- 7) Bezpieczeństwo zamkniętej pokrywy: ciśnienie wewnątrz wynosi mniej niż 4 kPa, jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.
- 8) Niezniszczalne ciśnienie: ponad 500 kPa

### 9. CZAS GOTOWANIA:

Poniższa lista ma charakter poglądowy. Dokładny czas zależy od indywidualnych upodobań.



Żywność	Ilość żywności i wody.	Po stabilizacji regulatora mała płyta grzewcza	Ciśnienie	Normalne Chłodzenie Stopień dojrzałości	Uwaga
Ryż	1/3	5-10	60 kPa	Dojrzały	
Owsianka	1/3	10-15	60 kPa	Dojrzały	Dodaj trochę sody
Chop	½	10-12	60 kPa	Dojrzały	Kawałek

Żywność	Ilość żywności i wody.	Po stabilizacji regulatora mała płyta grzewcza	Ciśnienie	Normalne Chłodzenie Stopień dojrzałości	Uwaga
Beaf	½	16-25	60 kPa	Dojrzały	Kawałek
Kurczak	½	12-18	60 kPa	Dojrzały	Kurczak w całości
Ryba	1/3	5-10	60 kPa	Dojrzały	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Dojrzały	
Kukurydza	2/3	5-10	60 kPa	Dojrzały	

## 10. INNE

Kuchenka może być używana ze wszystkimi rodzajami płyt kuchennych. Szacowany czas gotowania jest obliczany, gdy zawór sterujący normalnie emituje parę. Czas gotowania będzie ograniczony ilością żywności, temperaturą i mocą źródła ciepła itp., więc podany czas ma jedynie charakter informacyjny.

Nasz szybkowar spełnia europejską normę EN12778:2004

-  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](http://www.sogo.es).
  - Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
-  Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

**GENERAL  
PRECAUTIONS**

**Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice**

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



**Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale**

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



**Restricții de utilizare cu copii și vârstnici**

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

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



### **Instrucțiuni care trebuie respectate la utilizarea dispozitivului**

- Nu atingeți imediat suprafața fierbinte. Folosiți mânerul și regulatorul.
- Nu apăsați supapa de control al presiunii și nu folosiți alte persoane pentru a o înlocui. (Imagine1)
- nu așezați oala sub presiune pe plita de gătit atunci când este goală. Nu o utilizați pentru prăjire.
- Nu folosiți oala sub presiune pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
- Oala sub presiune trebuie încălzită pe un foc stabil.
- Trebuie să fiți foarte atenți în timp ce mutați oala sub presiune care este sub presiune sau plin de lichid fierbinte.
- Nu lăsați fereastra de decompresie și supapa de control al presiunii să fie îndreptate spre o persoană.  
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, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot face spumă, spuma și spițele 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 presiunii nu sunt înfundate înainte de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când unitatea nu se răcește și până când toată presiunea internă a fost lansat. Dacă mânerul este greu de îndepărtat, acest lucru indică faptul că aragazul este încă sub presiune

- nu-l forțați să se deschidă. Orice presiune în aragaz poate fi periculoasă.
- Când unitatea ajunge la presiune normală, reduceți căldura, astfel încât să nu se evapore tot lichidul care creează aburul.
- 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.

### 3. INTRODUCERE

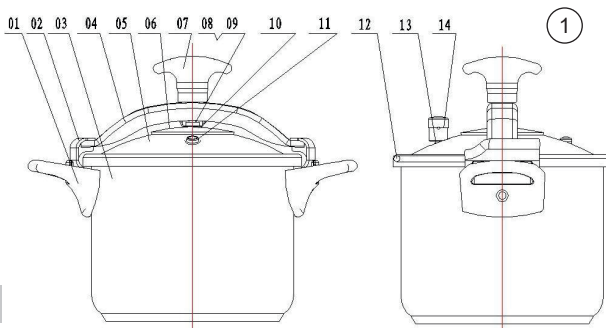
Bine ați venit să utilizați oala noastră sub presiune din oțel inoxidabil. Pentru a vă oferi produse sigure, rezistente și bine concepute, nu numai că se utilizează materiale de înaltă calitate, dar și procedura de lucru a fost testată în mod corespunzător.

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. ILUSTRAȚIE ȘI NUMĂR DE MODEL

1. Mâner lateral
2. Urechea corpului de bucatar
3. Corpul aragazului
4. Traversă
5. Capacul
6. Consolidarea fulgului
7. Buton
8. Șurub
9. Capac cu șurub
10. Fulgi de rulment
11. Supapă de siguranță
12. Garnitura
13. Traheea
14. Supapă de control al presiunii

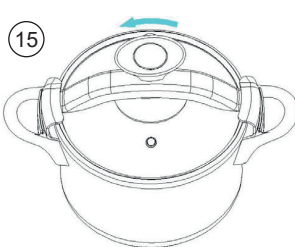
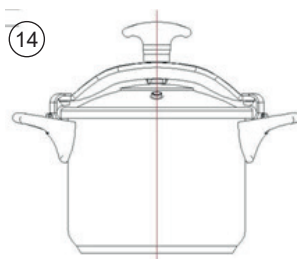
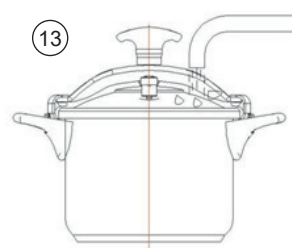
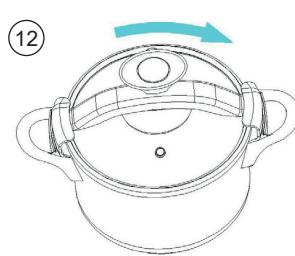
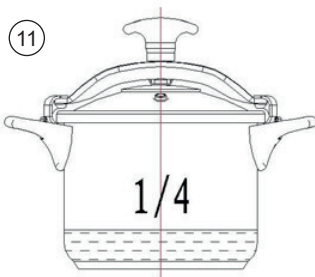
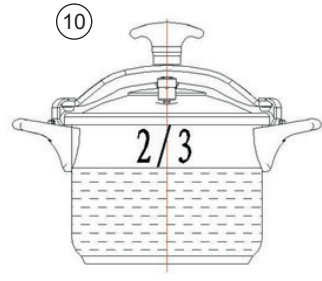
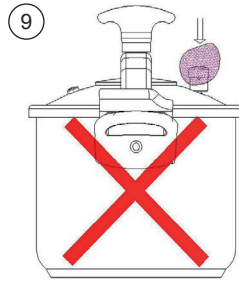
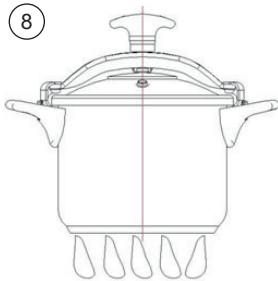
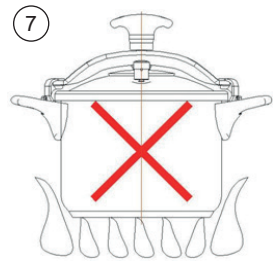


### 5. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

**Vă rugăm să citiți și să înțelegeți toate instrucțiunile înainte de utilizare.**

1. Punctul de fierbere al oalei sub presiune este sub 120 de grade Celsius și poate produce o cantitate mare de abur, apă, supă și sirop etc...
2. Nu folosiți oala sub presiune pentru a găti suc de mere, grâu, fasole...etc., care poate face o mulțime de bule, poate diviza lucrurile. poate bloca supapa. acordați mai multă atenție dacă nu puteți preveni gătitul acestui tip de alimente...
3. Păstrați regulatorul, supapa de siguranță, garnitura, supapa de oprire a deschiderii, capacul și corpul în ordine și uscate.

4. Nu puneți sifonul direct pentru gătit (poza 2) , prea plin de ulei și vin.(poza 3)
5. Asigurați-vă că gătiți pe cuptorul stabil. În timp ce gătiți în cuptorul cu gaz, flacăra focului nu trebuie să atingă peretele corpului (imaginea 4), pe de altă parte, în timp ce gătiți pe plita electrică, diametrul cuptorului trebuie să fie mai mic decât cel al fundului (imaginea 5).
6. Nu folosiți oala sub presiune pentru prăjire și gătire uscată pentru a evita orice deteriorare și scurtarea duratei de viață. Nu o utilizați în uleiul cu compresie foarte mare, de asemenea, nu gătiți în gol, astfel încât să îmbunătățiți durata de viață și să evitați deteriorarea oalei.
7. În cazul în care aburul iese din supapa de siguranță sau din fereastra de siguranță, opriți imediat focul. Nu utilizați până când problema nu este rezolvată.
8. Nu acoperiți niciodată nimic de pe supapa de reglare (imaginea 6).
9. Gătitul alimentelor sau al apei nu trebuie să depășească 2/3 din volum (imaginea 7) , gătitul orezului,



legumelor și fasolei nu trebuie să depășească 1/3. În orice caz, umpleți aragazul cel puțin până la 1/4 din volum ( imaginea 8).

10. se încălzește atunci când capacul nu este în direcția corectă.

## 6. FUNCȚII

- 1) Designul oalei sub presiune pentru uz casnic, capacul și corpul sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, frumos și durabil, fundul cu straturi duble, disponibil pentru cuptor magnetic, electricitate, cuptor cu gaz comun.
- 2) Dispozitiv de siguranță multiplă, pentru asigurarea siguranței.  
Supapă de control: activitatea sa este stabilă și fiabilă.  
Supapă de siguranță: va verifica automat presiunea internă. atunci când presiunea internă este prea mare, supapa de siguranță va evacua excesul de abur pentru a asigura siguranța.

### Înainte de a utiliza oala sub presiune pentru prima dată

- 1) Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de prima utilizare pentru siguranță. În special "reguli de siguranță".
- 2) Umpleți oala sub presiune cu 1/2 apă rece, închideți capacul pentru încălzire până la ieșirea aburului din supapa de control. Scoateți oala sub presiune de pe aragaz și lăsați-o să stea închisă timp de aproximativ 10 minute pentru a exclude mirosul de oală nouă.
- 3) Deschideți capacul atunci când aragazul se răcește. Îndepărtați apa și faceți ca aragazul să fie curat și uscat.

### Operațiuni normale

- 1) Asigurați-vă că tubulatura de aerisire nu este blocată. Dacă există un blocaj, folosiți un băț mic pentru a curăța. Asigurați-vă că supapa de siguranță este curată. Garnitura trebuie să fie pusă în poziția corectă.
- 2) Aragazul trebuie umplut cu cel puțin 1/4 l de apă sau alte lichide pentru a produce abur atunci când se utilizează oala sub presiune. Alimentele sau apa nu pot depăși 2/3 din volumul aragazului. Dacă alimentele vor face abur cu ușurință, alimentele nu pot depăși 1/2 volum.
- 3) Capacul închis: plasați capacul pe corpul aragazului și puneți traversa sub urechea corpului aragazului cu aceeași direcție pe o singură linie. Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic atunci când traversa a atins urechea corpului aragazului, vă rugăm să rotiți butonul o dată sau de două ori, până când se oprește din rotire mai mult. Înseamnă că capacul este bine închis.( imaginea 9) și poate fi pus pe încălzire.

### Încălzire

- 1) Când mutați și așezați oala sub presiune, nu o țineți de butonul din mijloc pentru a preveni distrugerea componentelor.
- 2) Oala sub presiune trebuie așezată pe o suprafață plană. Când este încălzită, diametrul cuptorului nu poate depăși diametrul aragazului. Când folosiți cuptorul cu gaz, asigurați-vă că flacăra nu înfășoară cuptorul.
- 3) Pentru ca temperatura să crească imediat, folosiți un foc puternic pentru încălzire pentru a face să funcționeze supapa de control, dar flacăra nu trebuie să fie prea puternică. După ce se încălzește un timp, iese puțin abur din supapa de control, ceea ce este o situație normală. Dacă supapa de control funcționează în condiții normale, nu ar trebui să iasă niciun abur. Dacă din supapa de control ies aburi și aceasta continuă să funcționeze, vă rugăm să verificați căldura. Opriti resursa de căldură sau reduceți nivelul de încălzire, astfel încât gătitul să economisească energie într-un mod cât mai rezonabil. Dacă supapa de control nu mai emite aburi în timpul gătitului, puterea de încălzire poate fi îmbunătățită. În cazul în care supapa de control emite rapid abur, vă rugăm să reduceți puterea de încălzire.

### Opriti căldura

După oprirea încălzirii, supapa de control nu va mai emite abur. (acesta este și timpul de gătire).

### Răcirea

- 1) Condiția de răcire instantanee  
Pentru a reduce instantaneu temperatura și presiunea, puteți apăsa butonul pentru ca supapa de control să elibereze aburul ( imaginea 11) sau puteți pune aragazul sub apă rece pentru răcire. ( imaginea 10).  
Apoi puteți roti butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a deschide capacul.
- 2) Condiția de răcire normală  
După gătire, lăsați aragazul să se răcească singur.

### Deschideți oala sub presiune

De îndată ce oala sub presiune se răcește, apoi rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic și deschideți capacul ( imaginea 12).

- 1) Vă rugăm să operați cu atenție și este preferabil să purtați mănuși în caz de arsură.
- 2) Agitați ușor aragazul pentru a echilibra diferența din interior. Mai ales atunci când gătiți terci sau orice alte alimente lipicioase.
- 3) Nu rotiți butonul cu forța. Asigurați-vă că îl rotiți încet pentru a evita apariția oricărui accident.



4) Nu deschideți capacul cu o forță excesivă.

### Atenție

- 1) Înainte de utilizare , vă rugăm să verificați cu atenție țeava de aerisire pentru a vedea dacă este blocată.
- 2) Asigurați-vă că spălați supapa de siguranță în conformitate cu manualul de instrucțiuni.
- 3) Nu schimbați componentele la voiață; vă rugăm să contactați departamentul post-vânzare atunci când componenta nu este ușor de obținut.

## 7. DEPANARE

Probleme	Cauze	Soluție
Încălzirea pentru o perioadă de timp regulatorul are un sunet / zgomot	1.regulatorul este blocat 2.resturile alimentare se află în ventilatorul din zona deschisă 3.Dry încălzire uscată 4. Aragaz declinat	1. Curățați-l 2. Îndepărtați cu acul 3. Oprii aparatul, așezați aragazul la orizontală și lăsați supapa de control să se incline pentru a elibera presiunea, apoi deschideți capacul pentru a verifica. 4. așezați aragazul pe o suprafață plană
Nu iese niciun abur	1.Gaura ventilatorului blocată 2. înăuntru sunt multe alimente 3. flacăra este prea puternică	1. Scăpați de chestiuni 2. Scăpați de alimentele parțiale 3. folosiți focul de mijloc pentru a încălzi, reglați supapa de control și alegeți presiunea potrivită
Aburul iese din supapa de siguranță	1. Supapa de control și supapa de siguranță sunt defecte 2. Garnitura pusă incorect 3. Garnitura a fost distrusă 4. Garnitura nu este curată 5. Capacul nu este blocat complet	1. Se îndepărtează cu acul 2. Așezați garnitura în poziția corectă 3. Înlocuiți o nouă garnitură 4. Curățați garnitura 5. Blocați capacul în mod corespunzător

## 8. ÎNTREȚINERE

### 1) Corpul aragazului

Utilizați detergent pentru a curăța zonele murdare. Uscați aragazul. Nu atingeți corpul aragazului direct cu uneață metalică. Nu lăsați aragazul să atingă metalul legat de fierul de călcat.

### 2) Garnitură

Folosiți detergent pentru a curăța impuritățile de pe capac. Uscați complet garnitura. Instalați garnitura în poziția corectă. Folosiți detergent sau apă pentru a spăla garnitura după utilizare. După ce ați uscat garnitura, puneți-o în poziția corectă în capac și păstrați-o plată. Înlocuiți garnitura originală după o utilizare îndelungată.

### 3) Supapă de control, conductă de aerisire, supapă de siguranță

În cazul în care supapa de control, conducta de aerisire și supapa de siguranță sunt blocate cu alimente reziduale și alte lucruri, utilizați un băț mic pentru a le curăța și asigurați-vă că apa trece fluent. Vă rugăm să verificați dacă capacul cu șurub este flexibil sau nu. Dacă este flexibil, remontați-l din nou. După fiecare utilizare, trebuie să curățați supapa de control, va fi ușor să trageți supapa de control direct pentru a o curăța cu apă curgătoare.

### 4) Îndepărtați materiile arse

Folosiți produse din lemn moale pentru a le îndepărta. În cazul în care materiile arse sunt suficient de lipicioase, lăsați aragazul să strălucească la soare pentru a se usca, apoi înmuiați-l complet în ulei, apoi înmuiați-l în apă fierbinte pentru o vreme și îndepărtați materiile arse. Nu le îndepărtați cu unelte ascuțite.

### 5) Întreținere

Curățați corpul și capacul. Scoateți garnitura pentru curățare. Folosiți un bețișor mic pentru a îndepărta materiile arse din supapa de control, țeava de aerisire și supapa de siguranță și unele mirosuri. Vă rugăm să îl păstrați în locuri uscate. Vă rugăm să păstrați separat corpul și capacul aragazului.

### Aviz special

- Nu folosiți articole de spălare cu fricțiune.
- Nu spălați la mașină capacul aragazului.
- Puneți ulei comestibil pe garnitură pentru a prelungi durata de viață și a îmbunătăți performanța.
- Nu blocați capacul după utilizare sau dacă garnitura nu funcționează.
- Dezghețați produsele congelate înainte de a le găti. Spălați în prealabil fasolea sau alimentele uscate.
- Deschideți capacul mai întâi când gătiți mâncarea cu bule ușor. când bulele au dispărut, închideți capacul

pentru a găti...

- Este greu să pierzi apă în timp ce gătitul îndelungat este altceva.
- Puneți mai mult condiment de culoare în carne pentru a preveni reducerea culorii cauzată de gătire.
- Reduceți resursa de căldură dacă supa se revarsă.

## 6) Înlocuire

Garnitura se înlocuiește o dată la un an sau doi. Dacă este deteriorată, crăpată sau încrețită, vă rugăm să o înlocuiți imediat.

**Atenție:** Nu folosiți niciodată înlocuitori atunci când înlocuiți componentele. Vă rugăm să contactați imediat furnizorul original.

## 7) Ghidul utilizatorului

Aburul este emis din jurul zonei, iar supapa de control nu poate funcționa.

- Capacul nu este blocat corespunzător, vă rugăm să verificați și să închideți din nou capacul în mod corect.
- Garnitura a fost așezată incorect sau garnitura a fost distrusă. Vă rugăm să verificați garnitura și să o puneți în poziția corectă sau să înlocuiți una nouă.

## Sfaturi speciale:

Nu schimbați niciodată nicio piesă sau reasamblați în alt mod. Vă rugăm să utilizați piesele de schimb originale ale companiei noastre.

## 8) Parametru tehnologic major

- 1) Model: CS 22 (24/26) —60 kPa
- 2) etanșare fiabilă: sub presiunea de lucru de 20kpa, fără scurgeri de apă sau abur
- 3) Presiunea de lucru: la 0,9 până la 1,1 ori, presiunea de lucru este de 54-66kPa.
- 4) Presiunea de siguranță: între 90+10kPa.
- 5) Presiunea de rezistență: 320kpa
- 6) Deschideți siguranța capacului: dacă presiunea din interior este mai mare de 4kpa, capacul nu se va deschide
- 7) Siguranța capacului închis: presiunea din interior este mai mică de 4kpa dacă capacul nu este blocat corespunzător.
- 8) Presiune distructibilă: peste 500kPa

## 9. TIMPUL DE GĂTIRE

Lista de mai jos este doar pentru referință. timpul exact depinde de gustul fiecăruia.

Alimente	Cantitate de hrană și apă.	După stabilitate regulator stabilitate mic plită	Presiune	Normal Răcirea normală Grad de coacere	Observație
Orez	1/3	5-10	60 kPa	Maturat	
Porridge	1/3	10-15	60 kPa	Maturat	Adăugați puțin sifon
Chop	½	10-12	60 kPa	Maturat	Bucată
Beaf	½	16-25	60 kPa	Maturat	Bucată
Pui	½	12-18	60 kPa	Maturat	Pui întreg
Pește	1/3	5-10	60 kPa	Maturat	
Palmier	2/3	10-15	60 kPa	Maturat	
Porumb	2/3	5-10	60 kPa	Maturat	

## 10. ALTELE

Acest aragaz poate fi utilizat cu toate tipurile de plite de bucătărie. Timpul estimat de gătire este calculat atunci când supapa de control emite abur în mod normal. Timpul de gătire va fi limitat de cantitatea de alimente, de temperatura și de puterea resursei de căldură, etc., astfel încât timpul este doar pentru referință.

Oala noastră sub presiune îndeplinește standardul european EN12778:2004

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

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

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



### Обмеження у використанні для уникнення травм

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



### **Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку**

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



### **Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання пристрою**

- Не торкайтеся гарячої поверхні відразу. Використовуйте ручки та регулятор.
- Не натискайте на клапан регулювання тиску і не використовуйте замість нього інші. (Зображення 1)
- не ставте скороварку на варильну поверхню, коли вона порожня. Не використовуйте її для смаження.
- Не використовуйте скороварку не за призначенням.
- Скороварку слід нагрівати на стабільному вогні.
- Під час переміщення скороварки, яка знаходиться під тиском, слід бути дуже обережним або наповнені гарячою рідиною.
- Не допускайте, щоб декомпресійне вікно і клапан регулювання тиску були спрямовані в бік людей напрямку.
- Відкривати скороварку можна лише тоді, коли всередині немає тиску. Не намагайтеся відкрити її силою.
- Перед використанням завжди перевіряйте, чи не засмічені вихлопна труба та фільтр, що запобігає засміченню.
- Цей прилад працює під тиском. Неправильне використання може призвести до опарювання. Перед використанням обов'язково закрийте прилад належним чином. Будь ласка, дотримуйтесь «Інструкції з експлуатації»
- Не заповнюйте пристрій більш ніж на 2/3. Під час приготування продуктів, які мають властивість розширюватися під час готування, наприклад, рису або сушених овочів, не заповнюйте прилад більш ніж на 1/2. Переповнення може призвести до засмічення вентиляційної труби та виникнення надлишкового тиску. Див. розділ «Інструкції з приготування їжі».
- Майте на увазі, що деякі продукти, такі як яблучне пюре, журавлина, перлова крупа, вівсянка або інші крупи, колотий горох, локшина, макарони, ревінь або спагеті, можуть пінитися, розбризкуватися і забивати пристрій для скидання тиску (паровідвід). Ці продукти не можна готувати в скороварці.
- Перед використанням завжди перевіряйте, чи не засмічені пристрої скидання тиску.
- Не відкривайте скороварку, поки пристрій не охолоне і не зникне внутрішній тиск було випущено. Якщо ручки важко

розсуваються, це означає, що плита все ще перебуває під тиском

- не намагайтеся відкрити її силою. Будь-який тиск у каstrулі може бути небезпечним.
- Коли пристрій досягне нормального тиску, зменшіть вогонь, щоб вся рідина, яка утворює пару, не випарувалася.
- 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 інструкції з технічного обслуговування, зазначених в інструкції з експлуатації.
- При приготуванні липких продуктів слідкуйте, щоб їх було не дуже багато.

### 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.

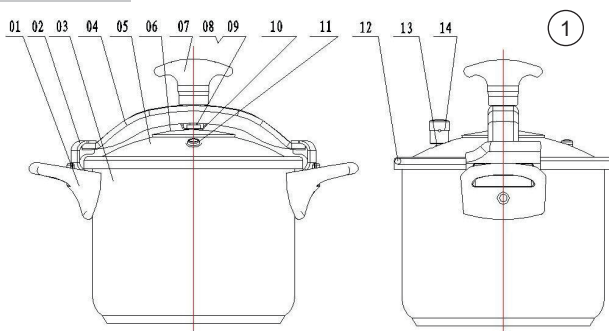
За умови правильного використання скороварки ви зможете користуватися нею якомога довше. Ця інструкція з експлуатації надасть вам вказівки щодо її правильного використання. Уважно прочитайте її.

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. ILUSTRAȚIE ȘI NUMĂR DE MODEL

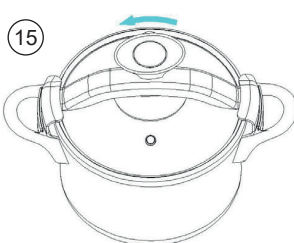
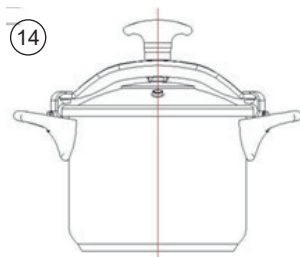
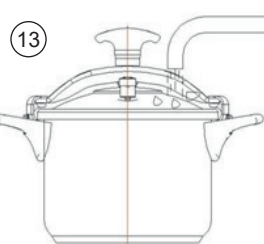
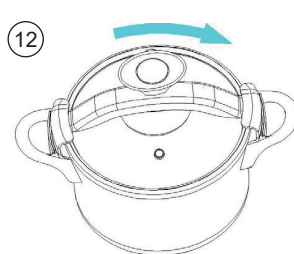
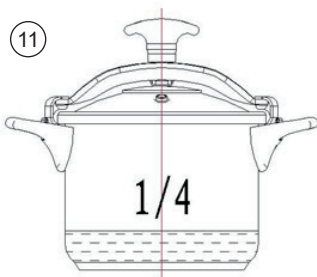
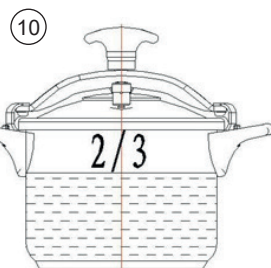
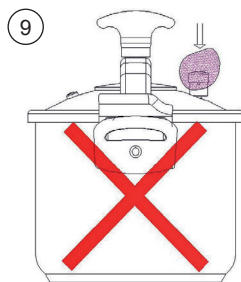
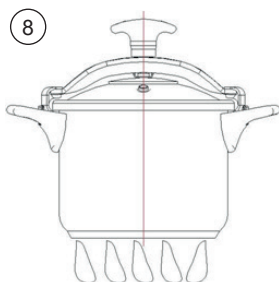
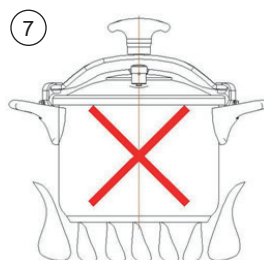
1. Бічна ручка
2. Вушко корпусу плити
3. Корпус плити
4. Поперечина
5. Кришка.
6. Зміцнення пластівців
7. Ручка.
8. Гвинт.
9. Гвинтовий ковпачок
10. Підшипникова луска
11. Запобіжний клапан
12. Прокладка
13. Трахея
14. Клапан регулювання тиску



### 5. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Будь ласка, прочитайте та зрозумійте всі інструкції перед використанням.

1. Температура кипіння скороварки нижче 120 градусів за Цельсієм, і вона може виробляти велику кількість пари, води, супу, сиропу тощо...
2. Не використовуйте скороварку для приготування яблучного соку, пшеничного, бобового... і т.д., які можуть утворювати багато бульбашок, розщеплювати речовини. це може заблокувати клапан. будьте уважнішими, якщо ви не можете запобігти приготуванню такої їжі.
3. Тримайте регулятор, запобіжний клапан, прокладку, запірний клапан, кришку та корпус в чистоті та сухості.
4. Не кладіть соду безпосередньо для приготування їжі (фото 2), не переливайте олію та вино (фото 3).
5. Переконайтеся, що ви готуєте на стійкій плиті. Під час приготування їжі на газовій плиті полум'я не повинно торкатися стінок корпусу (фото 4), з іншого боку, під час приготування їжі на



- електричній плиті діаметр духовки повинен бути меншим, ніж діаметр дна (фото 5).
6. Не використовуйте скороварку для смаження та приготування сухих страв, щоб уникнути пошкоджень і скорочення терміну служби. Не використовуйте її в оплі з дуже високим ступенем стиснення, а також не готуйте порожньою, щоб продовжити термін служби і уникнути пошкодження каstrулі.
  7. Якщо з запобіжного клапана або з запобіжного вікна виходить пара, негайно вимкніть вогонь. Не використовуйте, поки проблему не буде вирішено.
  8. Ніколи нічим не закривайте регулювальний клапан (фото 6).
  9. Приготування їжі або води не повинно перевищувати 2/3 об'єму (фото 7), приготування рису, овочів і бобових не повинно перевищувати 1/3. У будь-якому випадку заповнюйте плиту принаймні до 1/4 об'єму (фото 8).
  10. нагрівання, коли кришка встановлена в неправильному напрямку.

## 6. ФУНКЦІЇ

- 1) Конструкція скороварки для домашнього використання, кришка і корпус виготовлені з високоякісної нержавіючої сталі, красиві і довговічні, дно з подвійними шарами, доступні для магнітної духовки, електрики, звичайної газової духовки.
- 2) Кілька запобіжних пристроїв для забезпечення безпеки.  
Регулюючий клапан: його робота стабільна і надійна.  
Запобіжний клапан: автоматично перевіряє внутрішній тиск. якщо внутрішній тиск занадто високий, запобіжний клапан випускає надлишок пари для забезпечення безпеки.

### Перед першим використанням скороварки

- 1) Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед першим використанням для безпеки. Особливо розділ "Правила безпеки".
- 2) Наповніть скороварку холодною водою на 1/2, закрийте кришку для нагрівання, доки з контрольного клапана не почне виходити пара. Зніміть скороварку з плити і залиште її зачищеною приблизно на 10 хвилин, щоб виключити запах нового посуду.
- 3) Відкрийте кришку, коли каstrуля охолоне. Вилийте воду і витріть каstrулю насухо.

### Звичайні операції

- 1) Переконайтеся, що вентиляційна труба не заблокована. Якщо є засмічення, використовуйте невелику паличку для очищення. Переконайтеся, що запобіжний клапан чистий. Прокладка повинна бути встановлена в правильному положенні.
- 2) Під час використання скороварки в ній має бути щонайменше 1/4 л води або іншої рідини для утворення пари. Їжа або вода не можуть перевищувати 2/3 об'єму каstrулі. Якщо їжа легко утворює пару, вона не повинна перевищувати 1/2 об'єму.
- 3) Закрита кришка: покладіть кришку на корпус плити і встановіть поперечину під вушком корпусу плити в одному напрямку на одній лінії. Поверніть кнопку за годинниковою стрілкою, коли перекладина торкнеться вушка корпусу плити, поверніть ручку один або два рази, поки вона не перестане обертатися. Це означає, що кришка добре закрита (фото 9) і можна вмикати нагрівання.

### Опалення

- 1) Під час переміщення та встановлення скороварки не тримайте її за середню ручку, щоб запобігти пошкодженню компонентів.
- 2) Скороварку потрібно поставити на рівну поверхню. Під час нагрівання діаметр духовки не повинен перевищувати діаметр каstrулі. При використанні газової плити переконайтеся, що полум'я не охоплює плиту.
- 3) Для того, щоб температура негайно підвищилася, використовуйте сильний вогонь для нагрівання, щоб змусити регулюючий клапан працювати, але полум'я не повинно бути занадто сильним. Після нагрівання протягом деякого часу з регулюючого клапана може виходити трохи пари, що є нормальною ситуацією. Якщо регулюючий клапан працює в нормальних умовах, пара не повинна виходити. Якщо з клапана виходить пара і він продовжує працювати, будь ласка, перевірте тепло. Вимкніть тепловий ресурс або знизьте рівень нагрівання, щоб приготування їжі могло заощаджувати енергію найбільш розумним способом. Якщо регулювальний клапан перестав випускати пару під час готування, теплову потужність можна підвищити. Якщо регулювальний клапан швидко випускає пару, зменшіть потужність нагріву.

### Вимкніть нагрівання

Після вимкнення нагріву регулювальний клапан припинить подачу пари. (це також час приготування).  
Охолодження

- 1) Умова миттєвого охолодження  
Щоб миттєво знизити температуру і тиск, ви можете натиснути кнопку, щоб змусити клапан випустити

пару (фото 11), або поставити каструлю під холодну воду для охолодження. (Фото 10). Потім ви можете повернути ручку проти годинникової стрілки, щоб відкрити кришку.

## 2) Умова нормального охолодження

Після приготування дайте плиті охолонути самостійно.

## Відкрийте сковарку

Як тільки сковарка охолоне, поверніть кнопку проти годинникової стрілки і відкрийте кришку (фото 12).

- 1) Будь ласка, працюйте обережно, а в разі опіку бажано носити рукавички.
- 2) Злегка струсіть каструлю, щоб збалансувати різницю всередині. Особливо, коли ви готуєте кашу або будь-яку іншу липку їжу.
- 3) Не обертайте ручку з силою. Переконайтеся, що обертаєте повільно, щоб уникнути нещасного випадку.
- 4) Не відкривайте кришку з надмірною силою.

## Увага!

- 1) Перед використанням, будь ласка, уважно перевірте вентиляційну трубу, щоб переконатися, що вона не заблокована.
- 2) Обов'язково промийте запобіжний клапан відповідно до інструкції з експлуатації.
- 3) Не міняйте компоненти за власним бажанням; будь ласка, зв'яжіться з відділом післяпродажного обслуговування, якщо компонент нелегко дістати.

## 7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблеми	Причини	Рішення
Нагрівання регулятора протягом деякого часу супроводжується звуком/шумом	1. регулятор заблоковано 2. залишки їжі знаходяться у вентиляторі на відкритому повітрі 3. сухе опалення 4. Відмовився від плити	1. Почистіть його. 2. Видаліть голкою 3. Вимкніть плиту, поставте її на рівну поверхню і дайте регулювальному клапану нахилитися, щоб скинути тиск, а потім відкрийте кришку, щоб перевірити. 4. поставте плиту на рівну поверхню
Не виходить пара	1. вентиляційний отвір заблоковано 2. всередині багато їжі 3. полум'я занадто сильне	1. Scăpați de chestiuni 2. Scăpați de alimentele parțiale 3. folosiți focul de mijloc pentru a încălzi, reglați supapa de control și alegeți presiunea potrivită
Aburul iese din suprapa de siguranță	1. Не працює регулювальний клапан і запобіжний клапан 2. Неправильно покладена прокладка 3. Прокладка була зруйнована 4. Прокладка не чиста Кришка не закривається повністю	1. Видалити голкою 2. Поклади прокладку в правильному положенні 3. Замініть нову прокладку 4. Очистіть прокладку 5. Закрийте кришку належним чином

## 8. ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 1) Корпус плити

Використовуйте миючий засіб для очищення забруднених ділянок. Висушіть плиту. Не торкайтеся безпосередньо корпусу плити металевим інструментом. Не дозволяйте плиті торкатися металу, пов'язаного з залізом.

### 2) Прокладка

Використовуйте миючий засіб для очищення забруднень на кришці. Повністю висушіть прокладку. Встановіть прокладку в правильному положенні. Після використання промийте прокладку миючим засобом або водою. Після того, як прокладка висохне, встановіть її в правильному положенні в кришці і тримайте її рівно. Замініть оригінальну прокладку після тривалого використання.

### 3) Регулюючий клапан, вентиляційна труба, запобіжний клапан

Якщо регулювальний клапан, вентиляційна труба та запобіжний клапан забилися залишками їжі або іншими предметами, прочистіть їх за допомогою невеликої палички і переконайтеся, що вода проходить безперешкодно. Перевірте, чи гвинтовий ковпачок гнучкий, якщо гнучкий, встановіть його на місце. Після кожного використання слід очистити регулювальний клапан, його буде легко потягнути безпосередньо на себе, щоб очистити проточною водою.



#### 4) Видаліть обгорілі речі

Для видалення використовуйте засоби з м'якої деревини. Якщо пригари досить липкі, дайте плиті висохнути на сонці, потім занурте її повністю в олію, потім замочіть у гарячій воді на деякий час і видаліть пригари. Не видаляйте їх гострими інструментами.

#### 5) Технічне обслуговування

Очистіть корпус і кришку. Вийміть прокладку для очищення. За допомогою невеликої палички видаліть обгорілі речовини з регулюючого клапана, вентиляційної труби та запобіжного клапана, а також деякий запах. Зберігайте плити в сухому місці. Зберігайте корпус і кришку плити окремо.

#### Спеціальне повідомлення

- Не використовуйте засоби для прання, що труться.
- Не мийте кришку плити в пральній машині.
- Нанесіть на прокладку харчову олію, щоб продовжити термін служби та покращити роботу.
- Не закривайте кришку після використання або якщо прокладка не працює.
- Заморожені продукти перед приготуванням розморозьте. Заздалегідь промийте квасоллю або сухий корм.
- Спочатку відкрийте кришку, коли готуєте легку їжу з бульбашками, а коли бульбашки вийдуть, закрийте кришку і продовжуйте готувати...
- Інша справа - втратити воду під час тривалого приготування.
- Додайте до м'яса більше кольорової приправи, щоб запобігти втраті кольору під час приготування.
- Якщо суп переливається через край, зменшіть тепловий ресурс.

#### 6) Заміна

Прокладку слід замінювати раз на один-два роки. У разі пошкодження, тріщини або зморшки, будь ласка, негайно замініть прокладку.

Увага! Ніколи не використовуйте заміники при заміні компонентів. Будь ласка, негайно зв'яжіться з оригінальним постачальником.

#### 7) Посібник для користувача

Пара виділяється з усієї зони, регулюючий клапан не може працювати.

- Кришка не зафіксована належним чином, будь ласка, перевірте і закрийте кришку ще раз.
- Ущільнювач покладено неправильно або ущільнювач зруйновано. Будь ласка, перевірте прокладку і встановіть її в правильному положенні або замініть на нову.

#### Особлива порада:

Ніколи не змінюйте будь-які деталі і не збирайте їх іншим чином. Будь ласка, використовуйте оригінальні запасні частини від нашої компанії.

#### 8) Основний технологічний параметр

- 1) Модель: CS 22 (24/26) — 60 кПа
- 2) Надійне ущільнення: під робочим тиском 20 кПа, без витоку води або пари
- 3) Робочий тиск: від 0,9 до 1,1 рази, робочий тиск становить 54-66 кПа.
- 4) Безпечний тиск: між 90+10 кПа.
- 5) Тиск опору: 320 кПа
- 6) Безпека відкритої кришки: якщо тиск всередині перевищує 4 кПа, кришка не відкриється
- 7) Безпека закритої кришки: тиск всередині менше 4 кПа, якщо кришка не заблокована належним чином.
- 8) Руйнівний тиск: понад 500 кПа

### 9. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Наведений нижче список лише для ознайомлення. Точний час залежить від індивідуального смаку.

Їжа	Кількість їжі та води.	Після стабілізації регулятора маленька варильна поверхня	Тиск	Нормальний Остиглий Ступінь стиглості	Зауваження
Рис	1/3	5-10	60 кПа	Дозріла.	
Каша	1/3	10-15	60 кПа	Дозріла.	Додайте трохи соди

Їжа	Кількість їжі та води.	Після стабілізації регулятора маленька варильна поверхня	Тиск	Нормальний Остиглий Ступінь стиглості	Зауваження
Чоп!	½	10-12	60 kPa	Дозріла.	Шматок
Біф	½	16-25	60 kPa	Дозріла.	Шматок
Курка.	½	12-18	60 kPa	Дозріла.	Ціле курча
Риба	1/3	5-10	60 kPa	Дозріла.	
Долоня	2/3	10-15	60 kPa	Дозріла.	
Кукурудза	2/3	5-10	60 kPa	Дозріла.	

## 10. ІНШІ

Цю плиту можна використовувати з усіма типами кухонних варильних поверхонь. Орієнтовний час приготування розраховано за умови нормального виходу пари з регулювального клапана. Час приготування буде обмежений кількістю продуктів, температурою, потужністю теплового ресурсу тощо, тому час вказано лише для ознайомлення.

Наша скороварка відповідає європейському стандарту EN12778:2004

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

GENERAL  
PRECAUTIONS

## **Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics**

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



## **Restriccions d'ús per evitar danys personals**

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



## **Restriccions d'ús amb nens i gent gran**

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



## Instruccions a seguir en utilitzar el dispositiu

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

### 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.

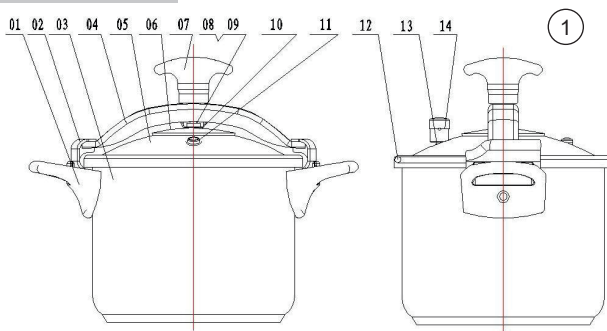
Pot utilitzar l'olla de pressió tot el temps que vulgui si la utilitza de manera correcta. Aquest manual d'instruccions li proporcionarà les instruccions per a utilitzar-la de manera correcta. Asseguri's de llegir-ho atentament.

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. IL·LUSTRACIÓ I NÚMERO DE MODEL

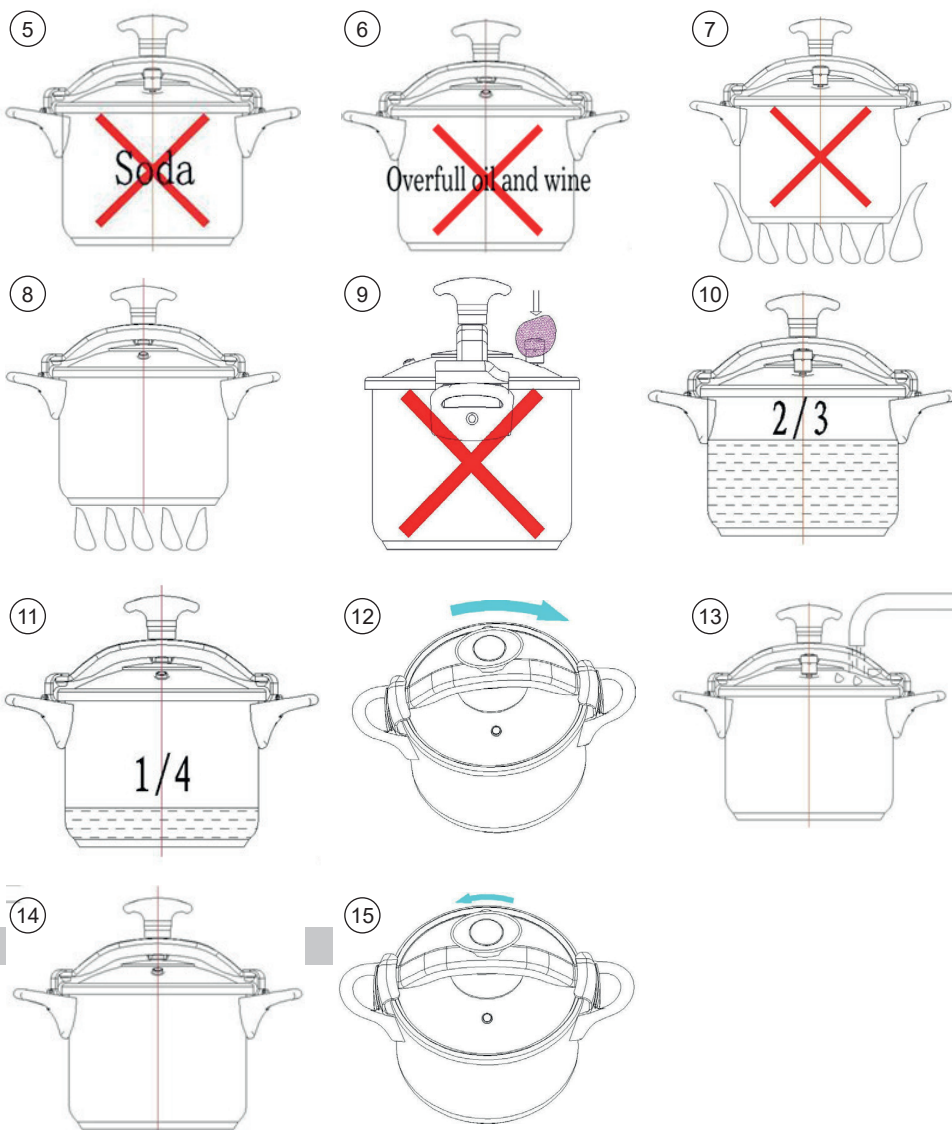
1. Ansa lateral
2. Orella de cuinar
3. Cos de la cuina
4. Travesser
5. Tapa
6. Enfortir l'escata
7. Pom
8. Caragol
9. Tap de rosca
10. Escata de rodament
11. Vàlvula de seguretat
12. Junta
13. Tràquea
14. Vàlvula de control de pressió



### 5. PRECAUCIONS DE SEGURETAT

**Llegeixi i compregui totes les instruccions abans d'utilitzar el producte.**

1. El punt d'ebullició de l'olla de pressió és inferior a 120 centígrads, i pot produir gran quantitat de vapor, aigua, sopa i xarop, etc....
2. No utilitzi l'olla de pressió per a cuinar el suc de poma, blat, \*frijol...etc, que pot fer un munt de bombolles, les qüestions de divisió. pot bloquejar la vàlvula. prestar més atenció si no es pot evitar cuinar aquest tipus d'aliments..
3. Mantingui ordenats i secs el regulador, la vàlvula de seguretat, la junta, la vàlvula de tancament, la tapa i el cos.
4. No posi soda directament per a cuinar (imatge 2) , oli i vi massa plens.(imatge 3)
5. Asseguri's de cuinar en un forn estable. Quan cuini en un forn de gas, la flama del foc no ha de tocar la paret del cos (imatge 4). D'altra banda, quan cuini en una placa elèctrica, el diàmetre del forn ha de ser menor que el del fons (imatge 5).
6. No utilitzi l'olla de pressió per a fregir i cuinar en sec per a evitar qualsevol mal i l'escassetat de la vida útil. No ho utilitzi en l'oli de compressió molt alta, també no cuinar buit, per la qual cosa millorar la vida útil i evitar danyar l'olla.
7. Si surt vapor per la vàlvula de seguretat o per la finestra de seguretat, apagui el foc immediatament. No ho utilitzi fins que el problema estigui resolt.
8. Mai cobreixi res en la vàlvula de regulació.(Foto 6)
9. La cocció d'aliments o aigua no ha de superar els 2/3 de volum (imatge 7), la cocció d'arròs,



verdures i mongetes no ha de superar 1/3. En qualsevol cas, ompli l'olla almenys fins a 1/4 del seu volum (imatge 8).

10. escalfar quan la tapa no està en la direcció correcta.

## 6. FUNCIONS

**Llegeixi i compregui totes les instruccions abans d'utilitzar el producte.**

1) El disseny de l'olla de pressió per a ús domèstic, la tapa i el cos està fet d'acer inoxidable d'alta qualitat, bell i durador, el fons amb doble capa, disponible per a forn magnètic, electricitat, forn de gas comú.

## 2) Dispositiu de seguretat múltiple, per a garantir la seguretat.

Vàlvula de control: el seu funcionament és estable i fiable.

Vàlvula de seguretat: comprovarà automàticament la pressió interna. Quan la pressió interna sigui massa alta, la vàlvula de seguretat ventilàrà l'excés de vapor per a garantir la seguretat.

### Abans d'utilitzar l'olla de pressió per primera vegada

- 1) Per raons de seguretat, llegeixi atentament el manual d'instruccions abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada. Especialment les "normes de seguretat".
- 2) Omplir l'olla de pressió amb 1/2 d'aigua freda, tancar la tapa per a escalfar fins que surti vapor per la vàlvula de control. Retiri l'olla de pressió del foc i deixi-la tancada durant uns 10 minuts perquè no faci olor de nou.
- 3) Obri la tapa quan l'olla es refredi. Elimini l'aigua i deixi l'olla neta i seca.

### Funcionament normal

- 1) Asseguri's que el tub de ventilació no està embussat. Si hi ha un embús utilitzi un petit pal per a netejar. Asseguri's que la vàlvula de seguretat està neta. La junta ha de col·locar-se en la posició correcta.
- 2) L'olla ha d'omplir-se amb almenys 1/4 L d'aigua o altres líquids per a produir vapor en utilitzar l'olla de pressió. Els aliments o l'aigua no poden superar els 2/3 del volum de l'olla. Si l'aliment farà vapor fàcilment, l'aliment no pot excedir 1/2 volum.
- 3) Tapa tancada: col·loqui la tapa sobre el cos de l'olla i posi el travesser sota l'orella del cos de l'olla amb la mateixa direcció en una línia. Giri el botó en el sentit de les agulles del rellotge quan el travesser toqui l'orella del cos de l'olla, si us plau giri el botó una o dues vegades, fins que deixi de girar més. Això significa que la tapa està ben tancada (imatge 9) i que es pot encendre la calefacció.

### Calefacció

- 1) En moure i col·locar l'olla de pressió, no la subjecti pel botó central per a evitar destruir els components.
- 2) L'olla de pressió ha de col·locar-se sobre una superfície plana. Quan s'escalfi, el diàmetre del forn no pot excedir el diàmetre de l'olla. Quan utilitzi un forn de gas, asseguri's que la flama no embolica el forn.
- 3) Perquè la temperatura augmenti immediatament, utilitzi foc fort per a escalfar la vàlvula de control, però la flama no ha de ser massa forta. Després d'escalfar per un temps, hi ha una mica de vapor que surt de la vàlvula de control que és una situació normal. Si la vàlvula de control funciona en condicions normals, no hauria de sortir vapor. Si la vàlvula de control emet vapor i continua funcionant, comprovi la calefacció. Apagui la font de calor o baixi el nivell de calefacció, perquè la cuina pugui estalviar energia de la manera més raonable. Si la vàlvula de control deixa d'emetre vapor durant la cocció, es pot augmentar la potència calorífica. Si la vàlvula de control emet vapor ràpidament, redueixi la potència de calefacció.

### Apagar la calefacció

Després d'apagar el foc, la vàlvula de control deixarà d'emetre vapor. (aquest és també el temps de cocció).

### Refredament

- 1) La condició de refredament instantani  
Per a reduir la temperatura i la pressió instantàniament, pot prémer el botó perquè la vàlvula de control alliberi vapor (imatge 11) o posar l'olla sota aigua freda perquè es refredi. (imatge 10). A continuació, pot girar el botó en sentit contrari a les agulles del rellotge per a obrir la tapa.
- 2) La condició de refredament normal  
Després de la cocció, deixi que l'olla es refredi sola.

### Obrir l'olla de pressió

Quan es refredi l'olla de pressió, giri el botó en el sentit contrari a les agulles del rellotge i obri la tapa (imatge 12).

- 1) Si us plau, operi amb cura i l'ús de guants serà preferible en cas de cremada.
- 2) Agiti lleugerament l'olla per a equilibrar la diferència de l'interior. Especialment quan cuini farinetes o qualsevol altre aliment enganxós.
- 3) No giri el comandament a la força. Asseguri's de girar-ho lentament per a evitar accidents.
- 4) No obri la tapa amb força excessiva.

## 4. Atenció

- 1) Abans d'utilitzar-ho, comprovi que el tub de ventilació no estigui obstruït.
- 2) Asseguri's de rentar la vàlvula de seguretat segons el manual d'instruccions.
- 3) No canviï els components a voluntat; posi's en contacte amb el departament de postvenda quan el component no sigui fàcil d'aconseguir.

## 7. SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problemes	Causes	Solució
Calefacció durant un temps regulador té un so / soroll	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. regulador bloquejat</li> <li>2. les restes de menjar estan en el ventilador de la zona oberta</li> <li>3. Escalfament en sec</li> <li>4. Cuina rebutjada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Neteja-ho</li> <li>2. Retiri amb l'agulla</li> <li>3. Apagui, col·loqui l'olla en posició horitzontal i deixi que la vàlvula de control s'inclini per a alliberar la pressió i, a continuació, obri la tapa per a comprovar-ho.</li> <li>4. col·loqui l'olla sobre una superfície plana</li> </ol>
No surt vapor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'orifici del ventilador bloquejat</li> <li>2. hi ha molt de menjar dins</li> <li>3. la flama és massa fort</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desfer-se dels assumptes</li> <li>2. Desfer-se de part del menjar</li> <li>3. utilitzar foc mitjà per a escalfar, ajustar la vàlvula de control i triar la pressió adequada</li> </ol>
El vapor surt de la vàlvula de seguretat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vàlvula de control i la vàlvula de seguretat estan avariades.</li> <li>2. La junta mal col·locada</li> <li>3. La junta va ser destruïda</li> <li>4. La junta no està neta</li> <li>5. La tapa no està completament tancada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar amb agulla</li> <li>2. Col·locació de la junta en la posició correcta</li> <li>3. Substituir una junta nova</li> <li>4. Netejar la junta</li> <li>5. Tancar bé la tapa</li> </ol>

## 8. MANTENIMENT

### 1) Cos de l'olla

Utilitzi detergent per a netejar les zones brutes. Assequi l'olla. No toqui el cos de la cuina directament amb l'eina de metall. No deixi que l'olla toqui el metall relacionat amb la planxa.

### 2) Junta

Utilitzi detergent per a netejar les impureses de la tapa. Assequi totalment la junta. Instal·li la junta en la posició adequada. Utilitzi detergent o aigua per a rentar la junta després d'usar-la. Després d'assecar la junta, col·loqui-la en la posició adequada en la tapa i mantingui-la plana. Substitueixi la junta original després d'un ús prolongat.

### 3) Vàlvula de control, tub de ventilació, vàlvula de seguretat

Si la vàlvula de control, la canonada de ventilació i la vàlvula de seguretat estan embussades amb restes de menjar i altres coses, utilitzi un \*palito per a netejar-les i asseguris que l'aigua passa amb fluïdesa. Comprovi si el tap de rosca és flexible o no. Si és flexible, torni a muntar-ho. Després de cada ús, ha de netejar la vàlvula de control, serà fàcil tirar de la vàlvula de control directament per a netejar amb aigua corrent.

### 4) Eliminar les matèries \*chamuscadas

Utilitzi productes de fusta tova per a eliminar-los. Si les matèries \*chamuscadas són prou enganxoses deixi la cuina al sol perquè s'assequi, després submergeixi-la completament en l'oli, després submergeixi-la en aigua calenta durant una estona i elimini les matèries \*chamuscadas. No les llevi amb eines esmolades.

### 5) Manteniment

Netejar el cos i la tapa. Servei la junta per a netejar-la. Utilitzi un escuradents petit per a eliminar les matèries cremades en la vàlvula de control, tub de ventilació i la vàlvula de seguretat i una mica d'olor. Guardi-la en un lloc sec. Guardi el cos i la tapa per separat.

### Avís especial

- No utilitzi articles de rentada per fricció.
- No renti la tapa de l'olla a màquina.
- Posar oli comestible en la junta per a allargar la vida i millorar el rendiment.
- No tanqui la tapa després d'usar-la o si la junta no funciona.
- Descongeli els aliments congelats abans de cuinar-los. Renti les mongetes o els aliments secs amb antelació.
- Obri la tapa primer quan es cuina la menjada bombolla fàcil. quan la bombolla eliminat tancar la tapa per



- a cuinar..
- És difícil que perdi aigua mentre que la cocció llarga és una altra cosa.
- Posi més condiment de color en la carn per a evitar que es redueixi el color per la cocció.
- Baixar el recurs del foc si la sopa es desborda.

## 6) Substitució

La junta se substitueix una vegada cadascun o dos anys. Si està danyada, esquerpada o arrugada, substitueixi-la immediatament.

**Atenció:** No utilitzi mai substituïts quan substitueixi els components. posi's en contacte immediatament amb el proveïdor original.

7) Orientació de l'usuari

- El vapor emet des d'al voltant de la zona, la vàlvula de control no pot funcionar.
- La tapa no està ben tancada, si us plau, comprovi-ho i torni a tancar la tapa de manera correcta.
- La junta s'ha col·locat incorrectament o s'ha destruït. Comprovi la junta i col·loqui-la en la posició correcta o substitueixi per una nova.

## Consell especial:

No canviï mai cap peça ni torni a muntar-la d'una altra forma. Utilitzi les peces de recanvi originals de la nostra empresa.

## 8) Principals paràmetres tecnològics

- 1) Model : CS 22 (24/26) ---60 \*kPa
- 2) Segellat fiable: pressió de treball inferior a 20 \*kpa, sense fugides d'aigua ni vapor.
- 3) Pressió de treball: de 0,9 a 1,1 vegades, la pressió de treball és de 54-\*66kPa.
- 4) Pressió de seguretat: entre 90+\*10kPa.
- 5) Pressió de resistència: \*320kpa
- 6) Seguretat d'obertura de la tapa: si la pressió interior és superior a 4 \*kpa, la tapa no s'obrirà.
- 7) Seguretat de tapa tancada: la pressió interior és inferior a \*4kpa si la tapa no està ben tancada.
- 8) Pressió destructible: més de 500 \*kPa

## 9. TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo exacto depende del gusto de cada uno.

Alimentació	Quantitat de menjar i aigua	Després de l'estabilitat del regulador petita placa de cocció	Pressió	Normal Refredament Grau de maduresa	Observació
Arròs	1/3	5-10	60 kPa	Madur	
Cotes	1/3	10-15	60 kPa	Madur	Afegir una mica de Soda
Picar	½	10-12	60 kPa	Madur	Peça
Vedella	½	16-25	60 kPa	Madur	Peça
Pollastre	½	12-18	60 kPa	Madur	Pollastre sencer
Peix	1/3	5-10	60 kPa	Madur	
Palma	2/3	10-15	60 kPa	Madur	
Blat de moro	2/3	5-10	60 kPa	Madur	

## 10. UNS ALTRES

Aquesta olla es pot utilitzar amb tota mena de plaques de cuina. El temps de cocció estimat es calcula quan la vàlvula de control emet vapor normalment.

El temps de cocció estarà restringit per la quantitat d'aliments, la temperatura i la força del recurs calorífic, etc factor pel que el temps és només per a la seva referència.

La nostra olla de pressió compleix la norma europea EN12778:2004



## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple la Directiva 97/23/CE, la Directiva 2015/863/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y aparatos electrónicos y electrónicos.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la directive directive 97/23/CE relative aux équipements sous pression, à la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les électriques et électroniques.



## DECLARATION OF CONFORMITY

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



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla 97/23/UE, alla direttiva 2015/863/UE relativa alla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



## KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der Druckgeräterichtlinie geräte-Richtlinie 97/23/EU, der Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung von bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten.



## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení splňuje požadavky na tlakoměrnici 97/23/EU, Směrnici 2015/86/EU 3 o omezení používání tlakových zařízení, které se používají k výrobě tlakových zařízení. některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.



## ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

Denne enhed er i overensstemmelse med tryk direktiv 97/23/EU om trykbærende udstyr, direktiv 2015/863/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.





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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných 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

## IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna s tlakom Direktivo 97/23/EU o opremi za tlačno opremo, Direktivo 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih in elektronski opremi.



## IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s Direktivom o tlačnoj opremi 97/23/EU, Direktivom 2015/863/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą dyrektywą 97/23/UE, dyrektywą 2015/863/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.



## DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu presiunea Directiva 97/23/UE privind echipamentele de presiune, Directiva 2015/863/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și echipamente electrice și electronice.



## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо обладнання, що працює під тискомобладнання 97/23/ЄС, Директиві 2015/863/ЄС про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



## DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest aparell compleix la Directiva97/23/UE, la Directiva 2015/863/UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i aparells elèctrics i electrònics.





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

**Designet af:** SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

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

**Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 gospodinjne odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu s lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektronikom ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

**Oblikoval:** SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

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

**Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Dizajnirao:** SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete

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

**Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Zaprojektowany przez:** SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

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

**Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Proiectat de:** SOGO pe baza standardelor europene de calitate

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

**Produs fabricat în CHINA. Serviciu post-vânzare:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Розроблено:** SOGO на основі європейських стандартів якості

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

**Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



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

**Dissenyat per:** SOGO basada en les normes de qualitat europees

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

**Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-25140 / SS-25145

