

SOGO SS-10765 Univerzální tlakových hrnec CZ, SK.

Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ.

Děkujeme, že jste zakoupili výrobek značky SOGO. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete celý návod k použití a pečlivě jej uschovejte. SOGO ani importér nenesou žádnou odpovědnost při používání výrobku v rozporu s návodem.

Bezpečnostní pokyny:

Při rozbalování ihned znehodnoťte plastové sáčky v kterých je výrobek zabalen. Výrobky SOGO jsou určeny pouze pro nekomerční použití v domácnosti. Přístroj nikdy nepoužívejte pokud není v bezvadném stavu a je poškozený. Přístroj používejte pouze k účelům pro něž je určen. Je-li přístroj určen pro napájení z elektrické rozvodné sítě používejte pouze napětí pro provoz uvedené na štítku přístroje. Připojte ho pouze k uzemněné zásuvce nebo prodlužovacímu kabelu s uzemněním. Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy. Přístroje zásadně nepoužívejte máte-li vlhké nebo mokré ruce nebo jste bosí. Veškeré části přístroje, které zabezpečují jeho provoz musí být sestaveny a používány v souladu s návodem, tak, aby během provozu nedošlo k jejich rozpojení jsou-li opatřeny krytem, pak i nim. Přístroj ani jeho součásti nikdy nepokládejte na horký nebo mokrý podklad, neponořte do vody pokud není v návodu uvedeno jinak, při odpojování z rozvodné sítě nikdy netahejte za přívodní kabel, nenechávejte viset přívodní kabel přes okraje dolů, aby nedošlo k pádu přístroje. Na to dbejte zejména u přístrojů, v nebo na kterých, se připravují horké potraviny. Nikdy se nedotýkejte částí přístroje u kterých je zřejmé, že jsou během provozu a po použití horké nebo jejich emisemi vznikajícími při provozu přístroje. Přístroj chraňte před teplotními extrémy. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli. Žádný přístroj SOGO nepožívejte pokud se koupete nebo sprchujete. Nikdy se nedotýkejte rotačních částí přístroje, je-li jimi přístroj vybaven a je-li zapojen na zdroj elektrické energie.. Přístroj nesmí používat osoby (děti) jejichž fyzické, smyslové nebo duševní rozpoznávací schopnosti jsou nedostatečné, aby uměli přístroj správně a bezpečně používat nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí bez dohledu osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je takováto osoba předem nepoučila jak se přístroj používá. Nikdy nemanipulujte nebo neotvírejte přístroj v průběhu provozu pokud k tomu není určen. Přístroj nepoužívejte je-li poškozena zásuvka nebo přívodní kabel. Do přístroje nikdy neodborně nezasahujte! S veškerými opravami přístroje se vždy obraťte na odborný servis. Technická specifikace přístroje je uvedena v originálním návodu. Souběžně s tímto návodem prosím sledujete obrázky v originálním návodu.



Nedotýkejte se přístroje v místech, kde je tato značka. Horký povrch!

POPIS:

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| 1. Nastavení jednotek | 4. Hřídlel | 7. Vymezovací podložky na špízy |
| 2. Válec pro fritování, pražení (oříšků) | 5. Vidlice pro vyjímání hřídlel | 8. Plech na odkapávané tekutiny z potravin |
| 3. Vidlice na napichnutí kuřete | 6. Jehlice na špízy | 9. Síta na sušení potravin |

POUŽITÍ: Přístroj vybalte, zbavte všech plastových obalům nálepek, které neslouží k orientaci při ovládání přístroje. Přístroj postavte na rovný a stabilní povrch, při provozu nezakrývejte. Do přístroje nikdy nekládejte hořlavé předměty, které se mohou snadno vznítit. Přístroj musí být správně a korektně sestavený, aby správně fungoval. Součástky 2.-9. můžete před i po použití mýt běžným způsobem vodou s příměsí saponátu nebo v myčce nádobí.

DISPLAY-POPIS: 1. LED obrazovka-zobrazuje teplotu a zbývající čas zvolené tepelné úpravy potravin; 2. Kontrolka, která během zvolené tepelné úpravy bliká. Bliká 20sec po ukončení zvolené tepelné úpravy; 3. Přednastavené teploty a časy tepelné úpravy vybraných druhů potravin. Tyto jednotky lze individuálně upravit; 4. Osvětlení vnitřku přístroje pro kontrolu úrovně tepelné úpravy. Osvětlení se automaticky rozsvítí při otevření dvířek. (Při otevření dojde k přerušení programu zvolené tepelné úpravy); 5. Volba otáčení. Toto tlačítko použijte pro program Rotisserie; 6. Tlačítko pro změnu teploty v rozsahu od 65°C- 200°C. Po stisknutí otáčejte (1.Nastavení jednotek) na požadovanou hodnotu; 7. Tlačítko pro změnu času. Po stisknutí otáčejte (1.Nastavení jednotek) na požadovanou hodnotu; 8. Tlačítko start a stop. Jakmile je přístroj zapojen, tlačítko se rozsvítí. Jedním stisknutím tlačítka napájení se rozsvítí celý panel. Druhým stiskem se vaření aktivuje při 185 ° C a době 15 minut. Pokud tlačítko stisknete kdykoliv během procesu vaření, přístroj a display se vypne. Bude svítit osvětlení vnitřku přístroje, které se spolu s ventilátorem (ochlazuje vnitřek trouby) po 20 sec vypne.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY: 1. Hranolky, chipsy 200°C/20min. 2. Maso-vepřové hovězí 200°C/20min. 3. Ryby200°C/10min. 4. Krevety 200°C/10min. 5. Kuřecí kousky 190°C/25min. 6. Grilování na hřídlel 190°C/25min. 7. Pečení těsta 200°C/45min. 8. Sušení potravin30°C/2-24h. Uvedené teploty a časy lze upravit po stlačení tlačítek 6 nebo 7 a následným otáčením (1).

TIPY: Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší. Velké množství potravin vyžaduje pouze o něco delší dobu vaření než menší množství. Otočit nebo překlomit potraviny uprostřed procesu zajišťuje, že všechny kusy jsou tepelně zpracované rovnoměrně. Doporučuje se postříkat hranolky malým množstvím rostlinného oleje, aby byly křupavější. Udělejte to těsně před vařením. Rotisserie můžete použít k opětovnému ohřevu potravin. Jednoduše nastavte teplotu na 150 ° C

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ: Je zobrazeno na str. 9 obr. A, B a str. 10. obr. C, D. Pro vyjímání příslušenství vždy používejte tepelně izolované rukavice nebo (5) pokud potřebujete vyjmout příslušenství s hřídlelem (4). Při používání hřídlel ten nasadte nejdříve vlevo následně vpravo. Str.11. obr. E, F. Pro vyjmutí postupujte opačně. Str. 12. NASTAVENÍ

Výše uvedená tabulka vám pomůže vybrat správnou teplotu a čas pro dosažení nejlepších výsledků.

RADA: Nastavte časovač na polovinu času potřebného pro recept a bzučák vás upozorní, když je čas jídlo "překlomit". Když uslyšíte signál časovače, uplynul přednastavený čas přípravy. * Při přípravě studeného jídla přidejte 3 minuty do doby vaření.

POZNÁMKA: Mějte na paměti, že přednastavené programy jsou pouze indikační. Vzhledem k tomu, že se potraviny liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší výsledek přípravy potravin.

Údržba a čištění. Přístroj vypněte a přívodní kabel vyjměte ze zásuvky. Vyčkejte jeho vychladnutí. Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje chemická rozpouštědla, která by mohla přístroj nevratně poškodit nebo abrazivní a drsné prostředky, které by měli na přístroj stejný vliv. Součástky 2.-9., můžete před i po použití mýt běžným způsobem vodou s příměsí saponátu nebo v myčce nádobí. Vnější plášť můžete otřít vlhkým hadříkem, je-li to nutné. Pro ukládání přístroje vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.



— Pokud přístroj přestanete používat, postarejte se o jeho ekologickou likvidaci. Zajistíte tak recyklaci a zdravé životní prostředí.

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK.

Ďakujeme, že ste zakúpili výrobok značky Sogo. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý návod na použitie a starostlivo ho uschovajte. Sogou ani importér nenesie žiadnu zodpovednosť pri používaní výrobku v rozpore s návodom.

Bezpečnostné pokyny:

Pri rozbalovaní ihneď znehodnoťte plastové sáčky v ktorých je výrobok zabalený. Výrobky Sogou sú určené len pre nekomerčné použitie v domácnosti. Prístroj nikdy nepoužívajte pokiaľ nie je v bezchybnom stave a je poškodený. Prístroj používajte iba na účely pre ktoré je určený. Keď je prístroj určený na napájanie z elektrickej rozvodnej siete používajte iba napätia pre prevádzku uvedené na štítku prístroja. Prípadajte ho iba k uzemnenej zásuvke alebo predlžovaciemu káblu s uzemnením. Neodporúčame používať zásuvky s viacerými vstupmi. Prístroje zásadne nepoužívajte ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo ste bosí. Všetky časti prístroja, ktoré zabezpečujú jeho prevádzku musí byť zostavené a používané v súlade s návodom, tak, aby počas prevádzky nedošlo k ich rozpojeniu ak sú opatrené krytom, potom i

nim. Prístroj ani jeho súčasti nikdy nekladte na horúci alebo mokrý podklad, neponárajte do vody pokiaľ nie je v návode uvedené inak, pri odpájaní z rozvodnej siete nikdy neťahajte za prívodný kábel, nenechávajte visieť prívodný kábel cez okraje dole, aby nedošlo k pádu prístroja. Na to dbajte najmä pri prístrojoch, v alebo na ktorých, sa pripravujú horúce potraviny. Nikdy sa nedotýkajte častí prístroja pri ktorých je zrejmé, že sú počas prevádzky a po použití horúce alebo ich emisiami vznikajúcimi pri prevádzke prístroja. Prístroj chráňte pred teplotnými extrémami. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Žiadny prístroj Sogou nepožívajte ak sa kúpete alebo sprchujete. Nikdy sa nedotýkajte rotačných častí prístroja, ak je nimi prístroj vybavený a ak je zapojený na zdroj elektrickej energie. Prístroj nesmú používať osoby (deti) ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné rozpoznávacíe schopnosti sú nedostatočné, aby vedeli prístroj správne a bezpečne používať alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí bez dozoru osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak je takáto osoba vopred nepoučila ako sa prístroj používa. Nikdy nemanipulujte alebo neotvárajte prístroj v priebehu prevádzky ak na to nie je určený. Prístroj nepoužívajte ak je poškodená zásuvka alebo prívodný kábel. Do prístroja nikdy neodborne nezasahujte! So všetkými opravami prístroja sa vždy obracajte na odborný servis. Technická špecifikácia prístroja je uvedená v originálnom návode.



Nedotýkajte sa prístroja v miestach, kde je táto značka. Horúci povrch!

OPIS:

- | | | |
|--|----------------------------------|---|
| 1. Nastavení jednotiek | 4. Hřídel | 7. Vymezovací podložky na špízy |
| 2. Válec pre fritovanie, praženie (orieškov) | 5. Vidlice pre vyberanie hriadeľ | 8. Plech na odkvapkavanie tekutiny z potravín |
| 3. Vidlice na napichnutie kurčaťa | 6. Jehlice na špízy | 9. Síta na sušenie potravín |

POUŽITIE: Prístroj vybalte, zbavte všetkých plastových obalom nálepiek, ktoré neslúžia na orientáciu pri ovládaní prístroja. Prístroj postavte na rovný a stabilný povrch, pri prevádzke nezakrývajte. Do prístroja nikdy nekladajte horľavé predmety, ktoré sa môžu ľahko vznietiť. Prístroj musí byť správne a korektné zostavený, aby správne fungoval. Súčiastky 2.-9. môžete pred aj po použití umývať bežným spôsobom vodou s prímiesou saponátu alebo v umývačke riadu.

DISPLAY-POPIS: 1. LED obrazovka-zobrazuje teplotu a zostávajúci čas zvolenej tepelnej úpravy potravín; 2. Kontrolka, ktorá počas zvolenej tepelnej úpravy bliká. Bliká 20sek po ukončení zvolenej tepelnej úpravy; 3. Prednastavené teploty a časy tepelnej úpravy vybraných druhov potravín. Tieto jednotky možno individuálne upraviť; 4. Osvetlenie vnútra prístroja na kontrolu úrovne tepelnej úpravy. Osvetlenie sa automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok. (Pri otvorení dôjde k prerušeniu programu zvolenej tepelnej úpravy); 5. Voľba otáčania. Toto tlačidlo použite pre program Rotisséria; 6. Tlačidlo pre zmenu teploty v rozsahu od 65 ° C- 200 ° C. Po stlačení otáčajte (1.Nastavení jednotiek) na požadovanú hodnotu; 7. Tlačidlo pre zmenu času. Po stlačení otáčajte (1.Nastavení jednotiek) na požadovanú hodnotu; 8. Tlačidlo štart a stop. Akonáhle je prístroj zapojený, tlačidlo sa rozsvieti. Jedným stlačením tlačidla napájania sa rozsvieti celý panel. Druhým stlačením sa varenie aktivuje pri 185 ° C a dobe 15 minút. Ak tlačidlo stlačíte kedykoľvek počas procesu varenia, prístroj a display sa vypne. Bude svietiť osvetlenie vnútra prístroja, ktoré sa spolu s ventilátorom (ochladzuje vnútro rúry) po 20 sek vypne.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY: 1. Hranolky, chipsy 200 ° C / 20min. 2. Mäso-bravčové hovädzie 200 ° C / 20min. 3. Ryby 200 ° C / 10min.

4. Krevety 200 ° C / 10min. 5. Kuracie kúsky 190 ° C / 25min. 6. Grilovanie na hriadeľi 190 ° C / 25min. 7. Pečenie cesta 200 ° C / 45min. 8. Sušenie potravín 30 ° C / 2-24h. Uvedené teploty a časy možno upraviť po zatlačení tlačidiel 6 alebo 7 a následným otáčaním (1).

TIPY: Menšie potraviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratšiu dobu varenia ako väčšie. Veľké množstvo potravín vyžaduje iba o niečo dlhší čas varenia než menšie množstvo. Otočiť alebo preklopiť potraviny uprostred procesu zaisťuje, že všetky kusy sú tepelne spracované rovnomerne. Odporúča sa postriekať hranolky malým množstvom rastlinného oleja, aby boli chrumkavejšie. Urobte to tesne pred varením.

Rotisserie môžete použiť k opätovnému ohrevu potravín. Jednoducho nastavte teplotu na 150 ° C

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA: Je zobrazené na str. 9 obr. A, B a s. 10. obr. C, D. Pre vyberanie príslušenstva vždy používajte tepelne izolované rukavice alebo (5) ak potrebujete vybrať príslušenstvo s hriadeľom (4). Pri používaní hriadeľa ten nasadte najskôr vľavo následne vpravo. Str.11. obr. E, F. Pre vybratie postupujte opačne. Str. 12. NASTAVENIE

Vyššie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať správnu teplotu a čas pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

RADA: Nastavte časovač na polovicu času potrebného pre recept a bzučiak vás upozorní, keď je čas jedlo "preklopiť". Keď počujete signál časovača, uplynul prednastavený čas prípravy. * Pri príprave studeného jedla pridajte 3 minúty do doby varenia.

POZNÁMKA: Majte na pamäti, že prednastavené programy sú len indikačné. Vzhľadom k tomu, že sa potraviny líšia svojím pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepší výsledok prípravy potravín.

Údržba a čistenie: Prístroj vypnite a prívodný kábel vytiahnite zo zásuvky. Vyčkajte jeho vychladnutie. Nikdy nepoužívajte na čistenie prístroja chemické rozpúšťadlá, ktorá by mohla prístroj nevratne poškodiť alebo abrazívne a drsné prostriedky, ktoré by mali na prístroj rovnaký vplyv. Súčiastky 2.-9., Môžete pred aj po použití umývať bežným spôsobom vodou s prímiesou saponátu alebo v umývačke riadu.

Vonkajší plášť môžete utrieť vlhkom handričkou, ak je to nutné. Pre ukladanie prístroja vyčkajte na jeho úplné vychladnutie.

Ak prístroj prestanete používať postarajte sa o jeho ekologickú likvidáciu. Zaisťíte tak recykláciu a zdravé životné prostredie.

