



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
MANUEL D'UTILISATION - مَدْخَتْ سَمَلَا لِي د



4 L / 6 L

PRESSURE COOKER LIGHTNING

Olla a presión Lightning - Panela de pressão

Lightning - Autocuiseur Lightning-

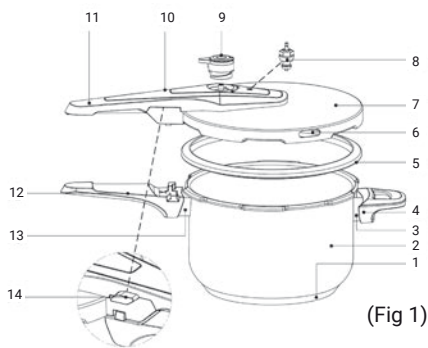
طنجرة الضغط



TABLE OF CONTENTS

- I. Cooker components and specification
- II. Safety regulation
- III. Safety Device
- IV. Operating instructions
- V. Maintenance
- VI. Trouble shooting
- VII. Cooking time

I. COOKER COMPONENTS



- | | | |
|------------------|--------------------------------------|------------------|
| 1. Bonding base | 6. Safety window | 11. Upper handle |
| 2. Cooker body | 7. Lid | 12. Lower handle |
| 3. Flame guard | 8. Safety valve | 13. Flame guard |
| 4. Side handle | 9. Pressure regulator | 14. Press button |
| 5. Silicone ring | 10. Stainless Steel decorative cover | |

Specification:

Model No.	Caliber	Capacity	Working pressure (kPa)		Safety pressure (kPa)	
			1	2	First	Second
LIGHTNING-4L	22/24CM	4.0L	70	100	130-170	180-300
LIGHTNING-6L	22/24CM	6.0L	70	100	130-170	180-300

The pressure cooker has approved by European CE and Germany GS certificate. Cooker body and lid is made from SUS304, and has triple layered base (SUS304+pure Alu+SUS430).

II. SAFETY REGULATION

1. Read all instructions and make clear everything in this manual before use.
2. Always keep the regulator, regulator vent pipe, safety valve, sealant ring, lid and cooker body free of greasy dirt and residue.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near the children.
5. Do not place the pressure cooker on a hot oven.
6. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker with pressure inside. Do not knock, shake, etc.
7. Pressure cookers are for domestic use only, not recommended for any other use.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make clear every detail before operate. See "Operating Instructions".
9. Be aware that inflatable foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb can foam, froth, sputter, and clog the pressure release device (steam vent).
10. Substances such as baking soda, too much vegetable oil and alcohol cannot be cooked with pressure cooker.

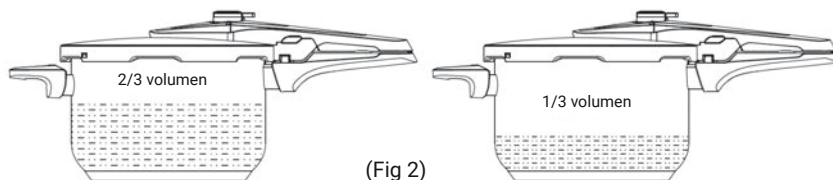
BAKING SODA

OIL

ALCOHOL

11. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
12. Use pressure cooker only on range placed on steady level. Flames should not exceed the plan wall. If it's not for strong fire.
13. Check the pressure release device before using, make sure the pressure cooker is in good working condition.
14. Do not open the pressure cooker until it has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open.
Any pressure in the cooker can be hazardous.
15. Do not use the pressure cooker for pressure frying oil. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid which creates the steam does not evaporate.
16. No dry cooking for the unit.
17. Do not point the safety cavity to people.
18. Do not tamper with any other safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
19. When the cooker is damaged or shows abnormal, stop using immediately. Get it repaired in the service department.
20. Only use manufacture's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated being compatible.

Do not fill the unit over 2/3 full non-expandable foods such as vegetables and meat.



21. When cooking foods that expand during cooking such as rice, legume or dried vegetables, do not fill the unit over 1/3 full (fig. 2)
22. Do not cover the regulator with heavy objects.
23. Save this instruction.

III. SAFETY DEVICE

- Pressure regulator: The pot would pressure relief automatically when working pressure reach its rated pressure.
- Safety valve: Only close lid properly, pressure can rise and the safety valve go up to lock the lid.
- If you close lid incorrectly, cooker cannot work, steam will come out everywhere, then you should stop heating. Check and re-close cooker properly.
- Safety valve can detect the inner pressure automatically. When pressure is lower than 5Kpa, safety valve will go down and you can open lid.
- Safety valve: when pressure regulator doesn't work or blocked, the inner pressure will continue to rise up, then safety valve will open to release extra steam, which make sure the pressure cooker in cooker is not too high and keep it in a safety condition.
- Safety window: a window on the edge of lid. Regulator and safety valve disable or little time to relief pressure. The window would open and relief the pressure quickly ensure the safety.

IV. OPERATING INSTRUCTIONS

Read the Owner's/ Operator's Manual carefully, especially the second chapter and the fourth chapter. Clean the unit with detergent before using.

1. Check the safety device before using

Clean the regulator, safety valve, sealant ring, locking indicator, and lid each time before using. Keep away the unit from greasy dirt and residue. Make sure regulator and safety valve operate well. If blocked, remove the dirt with cleaning pin and clean.

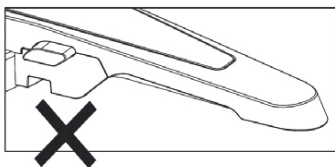
2. Closing the lid

Hold the lower handle tightly. Align the mark "▲" on the lid with the mark "▼" on the lower handle and shut the lid by turning clockwise the upper handle. It sounds "kick" when it's closed. (Fig. 3)

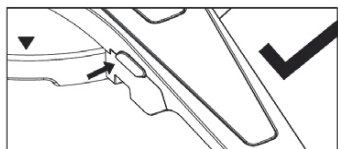


(Fig 3)

CATION: Check the button if it's on the correct position (Fig.4), if not, please turn it to correct position. (Fig.5)



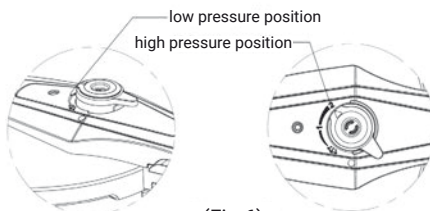
(Fig 4)



(Fig 5)

3. Lay the regulator

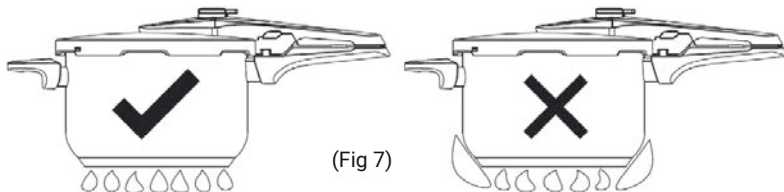
Set the working pressure for different food by turning the regulator. "1" refers to $70 \pm 10\%$ Kpa, "2" refers to $100 \pm 10\%$ Kpa (Fig. 6)



(Fig 6)

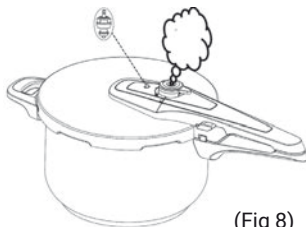
4. Heating

Pressure cooker should be flat on the burner. When heated by electric furnace, furnace-calibre can not be larger than the diameter bottom of the cooker. When heated by gas stoves, flame can not burn the cooker wall (Fig 7).



(Fig 7)

Put pressure cooker on stove, heat cooker on strong fire but do remember not too strong! A moment after heating, small quantity of steam escapes from the safety valve (it's normal). When the pressure inside the cooker reach certain level, steam escaping will stop automatically. When the red safety valve is pushed up and continued steam escaping from regulator, the strong fire should be reduced to moderate fire and start the heating time. (Fig 8)



(Fig 8)

NOTE: "Heating time" means the period from the time regulator begins to work to the range/stove is turned off.

Special remind:

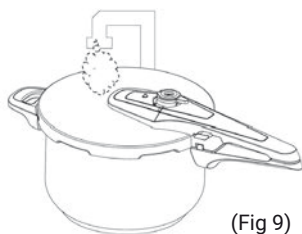
- Please do not touch the high-temperature surface without protection directly. You'd better wearing gloves by holding the handles.
- You'd better not leave away when you are cooking and notice if the conditioned normal.
- Keeping the pressure cooker open when cooking the food which is easy spume, filter the spume then close the lid.
- The pressure cooker is not easy to lose wet, so it is no need to worry about it (It is an another thing if you keeping boiling in a long time).
- If you want to make the meat colorful, please put more colorful spices to offset the fading from the high steam.
- You should turn down the heat resource when you find soup spilling, and cooking with slow fire.
- To ensure safety, you should observe the range of capacity in above, dry cooking will jam the device.

5. Turn off the fire

When cooking is OK, turn off the fire, and take off the pressure cooker.

6. Release pressure

- 1) When remove pressure cooker from stove, please grasp the two sides handle of the cooker, do not touch the hot surface of body and lid, otherwise you will get burnt.
- 2) Let the cooker cool down by itself. It means wait until safety valve falls down.
- 3) Force releasing pressure: Force cooling down is needed when cook overtime or prevent overtime-cooking or when the lid has to be opened during cooking. Place the cooker evenly, flush the cooker with running water. (Fig 9) Be careful not to let cold water enter the cooker through the safety valve. Wait until the red safety valve fall down. The method can release pressure rapidly.



(Fig 9)

NOTE: do not put the whole pressure in water.

Besides, turn the regulator to the position "🔥" can also release the pressure completely and cool down the cooker in a short time. When use this way, the rapid steam will bring soup out, so the way is only for dry food in cooker.

7. Open lid

After the safety valve falls down, open the lid by turning handle counterclockwise till the mark "▲" on the lid align with the mark "▼" on the lower handle.



(Fig 10)

NOTE:

- 1) Please make sure the safety valve falls down before open lid;
- 2) When cooking porridge, thick soup, shake the cooker several times before opening the lid.

V. MAINTENANCE

1. Maintenance of whole cooker body

- A). After dining, using abluent clean the dirt on the cooker drastically.
- B). After washing, please wipe the water attaching on the cooker to make it dry.
- C). Don't use metal brushes and other hard objects scrub the surface for avoiding injury of the cooker.
- D). Don't put this cooker together with ironware or other similar type of metal.

2. Maintenance of Sealing gasket

- A). Wipe up the dirt which is adhered on the cooker by using abluent.
- B). Wipe up the water to keep it dry
- C). Put sealing gasket in lid accurately.
- D). Using clean water or abluent to wash Sealing gasket after using it and put it in lid in accurate position after wiping the water away. Keep it smoothly. Please change it after a long time using when find a quality broken.
- E). We suggest replace the gasket every 1-2 years according the using rate.

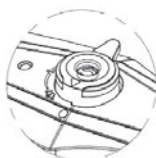
3. Maintenance of pressure regulator.

- a) Turn the regulator to release position "☞" Fig 11) slightly lift regulator and counter-clockwise turn till the "▲" points to the "●", take out the regulator from the handle and clean. (Fig 12)

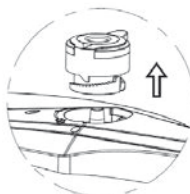
After cleaning, put regulator back to handle by aligning the "▼" to "●" and clockwise turn regulator back to working position.



(Fig 11)



(Fig 12)



NOTE: do not take out the regulator by force.

- b) If the pressure regulator is blocked by food draft or other eye winker, you can use radical to wipe them away, at the same time washing it by water. And make sure whether the water can via it smoothly. Check the lock nut become flexible or not, please fix it if that matter happen.

4. Maintenance of safety valve

Shift the boil-stopping safety valve for several times, meanwhile clean it with water, make sure it is in good working condition. Check if the safety valve is loose. Clamp it when it is loose.

5. Removal of Scorch

- a) Please using soft wooden thing such as wooden chopsticks or wooden ladle to reject the burnt and stick thing.
- b) If the burnt is substance, it should be under the blazing sun for quite a ling time and dry it. Dip the dry stick thing in the oil, and fill with hot water after soaked. Reject it after immerse a short time. Do not reject by sharp tool such as knife, it will be hurt.

NOTE:

- Check safety valve each time before use and make sure it functions properly.
- It is not permitted to change the safety valve unless needed.
- Use only genuine parts from manufacture, which is available from your local dealer.

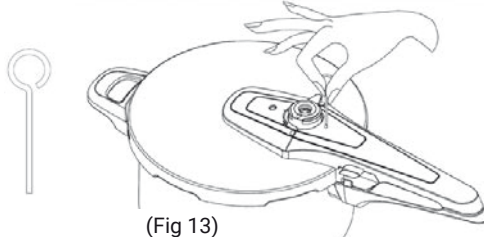
VI. TROUBLE SHOOTING

If there are some problems when you are cooking, you should put the pressure cooker on the flat floor and cooling it by pouring cold water slowly. Check the problem one by one according the follow table.

Trouble shooting	Possible cause	Solution
After heating, the red indicator level doesn't rise.	(1) The lid is not correctly closed. (2) The gasket is not correctly in place or is dirty. (3) The sealing gasket is damaged. (4) The pressure control valve is not in place.	(1) Check and reclose the lid. (2) Turn on the heat. (3) Wash or replace the gasket. (4) Check and put suitable liquid into it.
After heating, there is sound from the limited valve, but no steamer comes out.	(1) The limited valve is blocked. (2) The releasing valve is blocked. (3) It is dry cooking. (4) The stove dips.	(1) Clean the dirty. (2) Clean the dirty by slender stick. (3) Add some liquid. (4) Flat the stove.
Steamer comes out the safety valve.	(1) Escape pipe is blocked. (2) Too much food in the body. (3) heat power is too large.	(1) Clean the dirty. (2) Decrease the food and reheat. (3) Decrease the power.
Steam is escaping from the rim of the body.	(1) The lid is not correctly closed. (2) The gasket is not correctly in place or is dirty. (3) The sealing gasket is damaged (4) The cooker body is dropped mishaped.	(1) Replace lid and try again. (2) Wash gasket and put in place. (3) Replace gasket (4) Stop using
Open-close lid is not flexible.	(1) The gasket is not suitable. (2) The red indicator of the limited valve has not falling down. (3) You overexert when you open or close lid, the stop-open piece is damaged.	(1) Replace same size, original-produced gasket. (2) Waiting for the red indicator falling down. (3) Never overexert, is something stop, please analysis the cause and fix by the professional person.

Special caution:

- Never exchange any part or assembling way, please use original-Produced spare parts.
- If you can't open lid after the red safety indicator falls down, please use the dredging needle to insert the small hole (Fig 13) till end, then open lid.



(Fig 13)

VII. COOKING TIME

The times indicated are meant only as a guide line. You should adjust them according to the quantity and quantity. Count the following time when the pressure regulator begin to release steam.

Foods	Cooking time in minutes		Foods	Cooking time in minutes	
Asparagus (whole)	3-4	Step 1	Beef (stewed in pieces)	15-20	Step 2
Beans	6-8	Step 1	Chicken (in pieces)	10-15	Step 2
Brussel sprouts	4	Step 1	Duck	15	Step 2
Cabbage	3-4	Step 1	Filet steak	8-10	Step 2
Cauliflower	3-4	Step 1	Fish	4-8	Step 2
Pasta	5-6	Step 1	Goose	18-22	Step 2
Porridge	15-20	Step 1	Mutton (in pieces)	10-15	Step 2
Potatoes	4-6	Step 1	Pig's Knuckle	15-20	Step 2
Rice	4-8	Step 1	Rabbit (in pieces)	13-18	Step 2
Wheat	15-20	Step 1	Turkey	15	Step 2

Maintenance Card

Customer name:		Tel:	
Address:		Postal Code:	
Product:		Model:	
Purchase Address:			
Purchase Date:	MM DD YY	Salesperson Sign:	

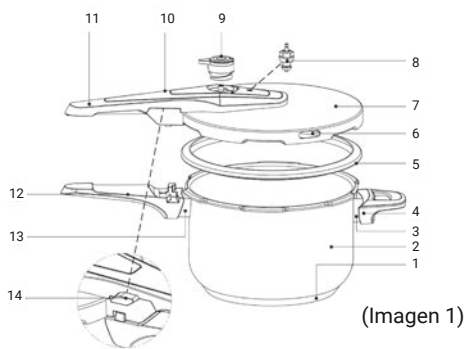
Except the situations as below;

1. No guarantee card and sales slip or receipt;
2. No record of purchase;
3. Damages by incorrect use, abuse and intended destroying;
4. Damaged by crash or empty burned;
5. Damages by force majeure like earthquake, etc.

ÍNDICE

- I. Componentes de la olla y características
- II. Normas de seguridad
- III. Dispositivo de seguridad
- IV. Instrucciones de uso
- V. Mantenimiento
- VI. Resolución de problemas
- VII. Tiempos de coccinado

I. COMPONENTES DE LA OLLA Y CARACTERÍSTICAS



1. Base de fijación

2. Cuerpo de la olla

3. Protección contra llamas

4. Asa lateral

5. Aro de silicona
6. Ventana de seguridad

7. Tapa

8. Válvula de seguridad

9. Regulador de presión

10. Cubierta decorativa de acero inoxidable
11. Asa superior

12. Asa inferior

13. Protección contra llamas

14. Botón de presión

Características:

Modelo nº	Calibre	Capacidad	Presión de funcionamiento (kPa)		Presión de seguridad (kPa)	
			1	2	Primera	Segunda
LIGHTNING-4L	22/24CM	4.0L	70	100	130-170	180-300
LIGHTNING-6L	22/24CM	6.0L	70	100	130-170	180-300

La olla a presión cuenta con el certificado CE europeo y el certificado GS alemán. El cuerpo y la tapa de la olla están hechos de SUS304 y tiene una base de triple capa (SUS304+Aluminio puro+SUS430).

II. NORMAS DE SEGURIDAD

1. Lea las instrucciones y asegúrese de entender todo lo incluido en este manual.
2. Mantenga siempre el regulador, el conducto de ventilación del regulador, la válvula de seguridad, el aro sellador, la tapa y el cuerpo de la olla libre de suciedad grasienta y residuos.
3. No toque las superficies calientes. Utilice solo las asas o mangos.
4. Cuando la olla a presión se utilice cerca de niños, será necesaria una atenta supervisión.
5. No coloque la olla a presión sobre un horno caliente.
6. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva la olla con presión en el interior. No le dé golpecitos, no la agite, etc.
7. Las ollas a presión son únicamente de uso doméstico y no se recomiendan para ningún otro uso.
8. Este aparato cocina a presión. Un uso inadecuado puede causar quemaduras. Asegúrese de entender todos los detalles antes de usarlo. Vea las «Instrucciones de uso».
9. Tenga en cuenta que los alimentos que se hinchen, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes secos, los fideos, los macarrones o el ruibarbo pueden hacer espuma, chisporrotear y atascar el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor).
10. En la olla a presión no pueden cocinarse sustancias como el bicarbonato de sodio, demasiado aceite vegetal o el alcohol.



BICARBONATO DE SODIO



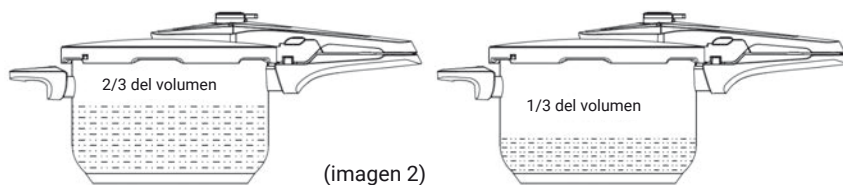
ACEITE



ALCOHOL

11. Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de comida.
12. Utilice la olla a presión únicamente en fogones sobre superficies estables. Las llamas no deben llegar a las paredes; no utilice fuego demasiado fuerte.
13. Revise el dispositivo de liberación de presión antes de usar la olla a presión y asegúrese de que esta esté en buenas condiciones.
14. No abra la olla a presión hasta que se enfríe y se libere la presión interior. Si es difícil separar las asas, significa que la olla todavía está presurizada. No la abra a la fuerza.
Cualquier presión del interior de la olla puede ser peligrosa.
15. No utilice la olla a presión para aceite de freír. Cuando se alcance la presión normal, baje el fuego para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.
16. No la utilice para cocinar en seco.
17. No dirija la cavidad de seguridad hacia ninguna persona.
18. No manipule ningún otro sistema de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.
19. Cuando la olla se dañe o funcione de forma anormal, deje de utilizarla inmediatamente. Envíela a reparar al departamento de servicio.
20. Utilice únicamente piezas de recambio del fabricante adecuadas para el modelo en cuestión. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante que sean compatibles.

No llene la olla más de 2/3 del volumen cuando cocine alimentos no expansibles como verduras y carne.



21. Cuando cocine alimentos que se expandan durante el cocinado como arroz, legumbres o vegetales secos, no llene la olla más de 1/3 del volumen. (Imag. 2)

22. No cubra el regulador con objetos pesados.

23. Guarde estas instrucciones.

III. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

- Regulador de presión: La olla reducirá la presión automáticamente cuando la presión de funcionamiento alcance la presión nominal.
- Válvula de seguridad: Solo con la tapa bien cerrada podrá aumentar la presión y la válvula de seguridad subirá para bloquear la tapadera.
- Si cierra mal la tapa, la olla no funcionará, el vapor saldrá por todas partes y deberá apagar el fuego. Revísela y vuelva a cerrar bien la olla.
- La válvula de seguridad puede detectar la presión interna de forma automática. Cuando la presión sea inferior a 5 kPa, la válvula de seguridad bajará y podrá abrir la tapa.
- Válvula de seguridad: cuando el regulador de presión no funcione o esté bloqueado, la presión interna seguirá subiendo y la válvula de seguridad se abrirá para liberar el vapor sobrante, lo que garantiza que la presión de la olla no sea demasiado alta y esta se utilice de forma segura.
- Ventana de seguridad: una ventana al borde de la tapa. El regulador y la válvula de seguridad están inhabilitados o hay muy poco tiempo para liberar la presión. La ventana se abrirá y liberará la presión rápidamente para garantizar la seguridad.

IV. INSTRUCCIONES DE USO

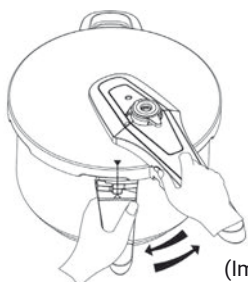
Lea atentamente el Manual de instrucciones, especialmente los capítulos segundo y cuarto. Limpie la olla con lavavajillas antes de usarla.

1. Compruebe el dispositivo de seguridad antes de usarla

Limpie el regulador, la válvula de seguridad, el aro sellador, el indicador de bloqueo y la tapa antes de cada uso. Mantenga alejada la olla de suciedad grasienta y residuos. Asegúrese de que el regulador y la válvula de seguridad funcionan bien. Si están bloqueados, retire la suciedad con una varilla limpiadora.

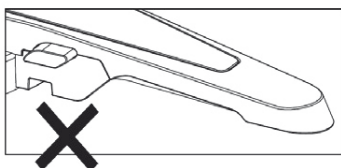
2. Cerrar la tapa

Sujete firmemente el asa inferior. Alinee la marca "▲" de la tapa con la marca "▼" del asa inferior y cierre la tapa girando el asa superior en el sentido de las agujas del reloj. Se oirá un clic cuando esté cerrada. (Imag. 3)

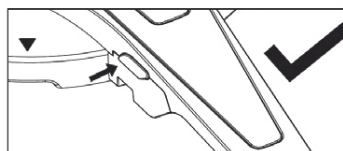


(Imagen 3)

ATENCIÓN: Compruebe que el botón está en la posición correcta (Imag. 4). En caso negativo, colóquelo en la posición correcta. (Imag. 5)



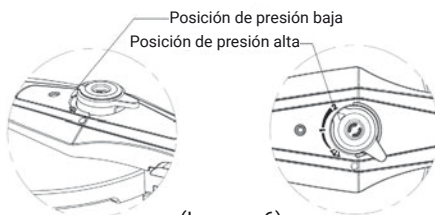
(Imagen 4)



(Imagen 5)

3. Ajustar el regulador

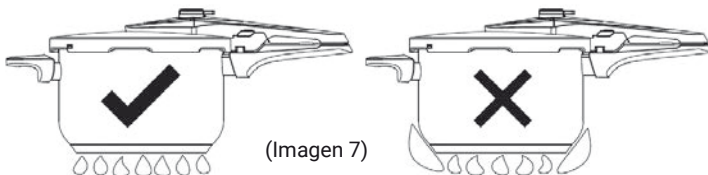
Ajuste la presión para distintos alimentos girando el regulador. «1» se refiere a 70 ± 10 % kPa, «2» se refiere a 100 ± 10 % kPa. (Imag. 6)



(Imagen 6)

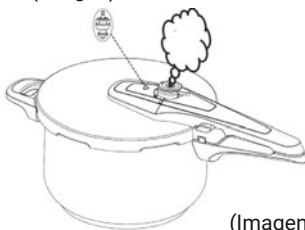
4. Calor

La olla a presión debe quedar plana sobre el hornillo. Cuando la utilice sobre un hornillo eléctrico, el calibre de este no puede ser mayor que el diámetro de la base de la olla. Cuando la utilice sobre un hornillo de gas, la llama no puede llegar a quemar las paredes de la olla. (Imag. 7)



(Imagen 7)

Coloque la olla a presión sobre el fogón y caliente la olla a fuego fuerte, ¡pero no demasiado fuerte! Un momento después de empezar a calentar, saldrá una pequeña cantidad de vapor de la válvula de seguridad (es normal). Cuando la presión interior de la olla alcance cierto nivel, la salida de vapor se detendrá automáticamente. Cuando la válvula roja de seguridad se eleve y salga vapor del regulador de forma continuada, debe bajarse el fuego fuerte a moderado y empezar el tiempo de cocinado. (Imag. 8)



(Imagen 8)

NOTA: «Tiempo de cocinado» se refiere al periodo de tiempo desde que el regulador empieza a funcionar hasta que se apaga el fuego.

Recuerde

- No toque directamente la superficie a alta temperatura sin protección. Se recomienda el uso de guantes cuando coja las asas.
- Se recomienda no marcharse cuando esté cocinando y comprobar que la olla funciona con normalidad.
- Deje la olla abierta cuando cocine alimentos que creen espuma con facilidad, filtre la espuma y vuelva a cerrar la tapa.
- Es complicado que la olla a presión pierda humedad, no es algo por lo que deba preocuparse (sí debe tenerse en cuenta cuando alargue demasiado el tiempo de cocción).
- Si desea darle más color a la carne, utilice especias más coloridas para compensar la decoloración causada por el vapor.
- Si descubre que el caldo de la olla empieza a derramarse, debe bajar el fuego y seguir cocinando a fuego lento.
- Para garantizar la seguridad, debe tener en cuenta el nivel de capacidad indicado arriba; el cocinado en seco puede atascar el equipo.

5. Apagar el fuego

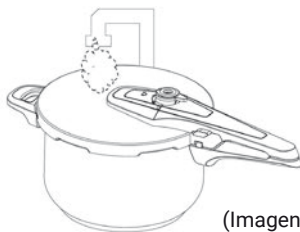
Cuando el cocinado esté a su gusto, apague el fuego y retire la olla a presión.

6. Liberar la presión

- 1) Cuando retire la olla a presión del fuego, agarre las asas laterales de la olla; no toque la superficie caliente del cuerpo de la olla y la tapa o se quemará.
- 2) Deje que la olla se enfríe sola. Esto significa esperar hasta que la válvula de seguridad baje.
- 3) Forzar la liberación de presión:

El enfriamiento forzado es necesario cuando se pase del tiempo de cocinado, o para evitar que esto ocurra, o cuando deba abrirse la tapa durante el cocinado. Coloque la olla uniformemente

y colóquela bajo el agua corriente. (Imag. 9) Tenga cuidado de que no entre agua fría en la olla a través de la válvula de seguridad. Espere hasta que la válvula roja de seguridad baje. Este método ayuda a liberar la presión rápidamente.



(Imagen 9)

NOTA: No meta toda la olla en agua.

Además, al girar el regulador a la posición "🔊" también puede liberar la presión por completo y enfriar la olla en poco tiempo. Cuando utilice este método, el vapor hará que el caldo salga expulsado, por lo que debe utilizarlo únicamente cuando en la olla haya alimentos secos.

7. Abrir la tapa

Cuando baje la válvula de seguridad, abra la tapa girando el mango en el sentido de las agujas del reloj. Debe alinear la señal "▲" de la tapa con la señal "▼" del mango inferior.



(Imagen 10)

NOTA:

- 1) Asegúrese de que la válvula de seguridad ha bajado antes de abrir la tapa;
- 2) Cuando cocine gachas de avena, sopa espesa, etc., agite la olla varias veces antes de abrir la tapa.

V. MANTENIMIENTO

1. Mantenimiento del cuerpo de la olla

- A) Cuando haya terminado, limpie con detergente la suciedad de la olla.
- B) Después de lavarla, pase un trapo para retirar el exceso de agua de la olla y secarla.

- C) No utilice cepillos metálicos u otros objetos agresivos para fregar la superficie, ya que podría dañar la olla.
- D) No coloque esta olla junto con ferretería u otro tipo similar de metal.

2. Mantenimiento de la junta de sellado

- A) Pase un trapo con lavavajillas para retirar la suciedad adherida a la olla.
- B) Pase un trapo para secar la olla.
- C) Coloque la junta de sellado en la tapa correctamente.
- D) Limpie la junta de sellado con agua limpia o lavavajillas después de usarla y, una vez seca, colóquela en la tapa en la posición correcta. Guárdela con cuidado. Cámbiela tras un largo periodo de uso y cuando note que la calidad ha disminuido.
- E) Recomendamos cambiar la junta cada 1-2 años, dependiendo del uso.

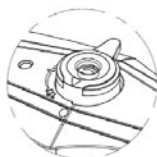
3. Mantenimiento del regulador de presión.

- A) Gire el regulador a la posición "☞" (Imag. 11) levante ligeramente el regulador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el "▲" apunte hacia el "●", saque el regulador del mango y límpielo. (Imag. 12)

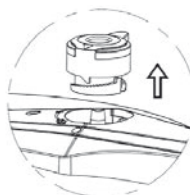
Después de limpiarlo, vuelva a colocar el regulador en el mango alineando el "▼" con "●" y gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición de funcionamiento.



(Imagen 11)



(Imagen 12)



NOTA: No saque el regulador a la fuerza.

- B) Si el regulador de presión está bloqueado por algún alimento, puede utilizar productos más fuertes para retirarlo a la vez que lo limpia con agua. Asegúrese de que el agua puede atravesarlo sin problema. Compruebe que la tuerca de fijación no esté floja. Si fuera el caso, apriétela.

4. Mantenimiento de la válvula de seguridad

Mueva la válvula de seguridad que detiene la cocción varias veces mientras la limpia con agua; asegúrese de que se encuentra en buenas condiciones. Compruebe si la válvula de seguridad está floja. Si fuera el caso, apriétela.

5. Retirar el fondo quemado

- a) Utilice un objeto suave de madera, como palillos o un cucharón de madera, para retirar el fondo quemado.
- b) Si lo quemado es una sustancia, debe dejarlo bajo el sol durante un tiempo para que se seque. Moje la sustancia ya seca con aceite y, una vez empapado, llene la olla de agua caliente. Retírelo tras unos minutos sumergido. No lo retire con objetos afilados, como un cuchillo, ya que puede dañar la olla.

NOTA:

- Revise la válvula de seguridad antes de cada uso y asegúrese de que funciona correctamente.
- No está permitido cambiar la válvula de seguridad a menos que sea necesario.
- Utilice únicamente piezas originales del fabricante; puede encontrarlas en su distribuidor local.

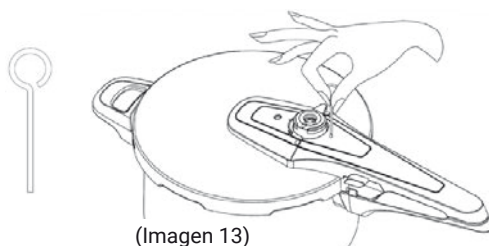
VI. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si surge algún problema durante el cocinado, debe colocar la olla a presión sobre una superficie lista y enfriarla vertiéndole agua lentamente. Compruebe los problemas uno a uno en la tabla siguiente.

Resolución de problemas	Posible causa	Solución
Después de calentarse, el nivel indicador rojo no sube.	(1) La tapa no está cerrada correctamente. (2) La junta no está colocada correctamente o está sucia. (3) La junta de sellado está dañada. (4) La válvula de control de presión no está en su lugar.	(1) Revise y vuelva a cerrar la tapa. (2) Encienda el fuego. (3) Lave o cambie la junta. (4) Compruébela y métale un líquido adecuado.
Tras calentar la olla, sale un sonido de la válvula limitadora pero no sale vapor.	1) La válvula limitadora está bloqueada. (2) La válvula de liberación está bloqueada. (3) Es cocción en seco. (4) El fogón está en pendiente.	(1) Limpie la suciedad. (2) Limpie la suciedad con un palo fino. (3) Añada algo de líquido. (4) Ponga recto el fogón.
Sale vapor por la válvula de seguridad.	(1) El tubo de escape está bloqueado. (2) Demasiados alimentos. (3) La energía térmica es demasiada.	(1) Limpie la suciedad. (2) Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a calentar. (3) Baje la potencia.
El vapor se escapa por el borde de la olla.	(1) La tapa no está cerrada correctamente. (2) La junta no está colocada correctamente o está sucia. (3) La junta de sellado está dañada. (4) El cuerpo de la olla se ha deformado tras una caída.	(1) Cambie la tapa y vuelva a intentarlo. (2) Lave la junta y colóquela. (3) Cambie la junta. (4) Deje de usar la olla.
La tapa de apertura-cierre no es flexible.	(1) La junta no es adecuada. (2) El indicador rojo de la válvula limitadora no ha bajado. (3) Hace demasiada fuerza al abrir o cerrar la tapa, la pieza de parar-abrir está dañada.	(1) Cambie la junta por una original del mismo tamaño. (2) Espere a que baje el indicador rojo. (3) Nunca lo fuerce. Si algo se detiene, analice la causa y llévela a que la repare un profesional.

Tenga especial cuidado:

- No cambie nunca ninguna pieza; utilice piezas originales del fabricante.
- Si no puede abrir la tapa después de que baje el indicador rojo de seguridad, introduzca la aguja de dragado hasta el final del pequeño agujero (Imag. 13) y abra la tapa.



(Imagen 13)

VII. TIEMPOS DE COCINADO

Los tiempos indicados son meramente orientativos. Usted deberá adaptarlos a las cantidades. Cuente el tiempo siguiente una vez que el regulador de presión empiece a liberar vapor.

Alimentos	Tiempo de cocinado en minutos		Alimentos	Tiempo de cocinado en minutos	
Espárrago (entero)	3-4	Paso 1	Ternera (guisada a trozos)	15-20	Paso 2
Guisantes	6-8	Paso 1	Pollo (a trozos)	10-15	Paso 2
Coles de Bruselas	4	Paso 1	Pato	15	Paso 2
Col	3-4	Paso 1	Filete	8-10	Paso 2
Coliflor	3-4	Paso 1	Pescado	4-8	Paso 2
Pasta	5-6	Paso 1	Ganso	18-22	Paso 2
Gachas de avena	15-20	Paso 1	Cordero (a trozos)	10-15	Paso 2
Patatas	4-6	Paso 1	Codillo de cerdo	15-20	Paso 2
Arroz	4-8	Paso 1	Conejo (a trozos)	13-18	Paso 2
Trigo	15-20	Paso 1	Pavo	15	Paso 2

Tarjeta de mantenimiento

Nombre del cliente:				Tel:		
Dirección:				Código postal:		
Producto:				Modelo:		
Dirección de compra:						
Fecha de compra:	DD	MM	AA	Firma del vendedor:		

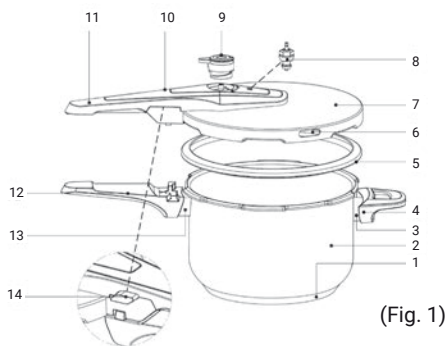
Con excepción de las situaciones siguientes:

1. No hay tarjeta de garantía o recibo de compra.
2. No hay registro de compra.
3. Daños por uso incorrecto, abuso o destrucción intencionada.
4. Daños por caída o por haberse quemado al usarla estando vacía.
5. Daños por fuerza mayor como terremotos, etc.

ÍNDICE

- I. Componentes e especificações da panela
- II. Regulamentação de segurança
- III. Dispositivo de segurança
- IV. Instruções de funcionamento
- V. Manutenção
- VI. Resolução de problemas
- VII. Tempo de cozedura

I. COMPONENTES E ESPECIFICAÇÕES DA PANELA



- | | | |
|----------------------|--|-----------------------|
| 1. Base de ligação | 6. Janela de segurança | 11. Pega superior |
| 2. Corpo da panela | 7. Tampa | 12. Pega inferior |
| 3. Proteção de chama | 8. Válvula de segurança | 13. Proteção de chama |
| 4. Pega lateral | 9. Regulador de pressão | 14. Botão de premir |
| 5. Anel de silicone | 10. Tampa decorativa em aço inoxidável | |

Especificação:

N.º Modelo	Diâmetro	Capacidade	Pressão de trabalho (kPa)		Pressão de segurança (kPa)	
			1	2	Primeira	Segunda
LIGHTNING-4L	22/24CM	4,0L	70	100	130-170	180-300
LIGHTNING-6L	22/24CM	6,0L	70	100	130-170	180-300

A panela de pressão é aprovada pelo certificado CE europeu e GS alemão. O corpo e a tampa da panela são fabricados em aço SUS304, e tem uma base de camada tripla (SUS304+Alumínio puro+SUS430).

II. REGULAMENTAÇÃO DE SEGURANÇA

1. Leia todas as instruções e esclareça tudo neste manual antes de usar.
2. Mantenha sempre o regulador, o tubo de ventilação regulador, a válvula de segurança, o aro de vedação, a tampa e o corpo da panela livres de sujidade e resíduos gordurosos.
3. Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
4. É necessário manter uma vigilância constante quando a panela de pressão for utilizada perto de crianças.
5. Não coloque a panela de pressão num forno quente.
6. Deve-se ter extremo cuidado ao mover uma panela de pressão com pressão no interior. Não bata, não agite, etc.
7. As panelas de pressão destinam-se apenas ao uso doméstico e não são recomendadas para qualquer outro uso.
8. Este aparelho cozinha sob pressão. O uso inadequado pode resultar em queimaduras. Esclareça todos os detalhes antes de utilizar. Ver "Instruções de Funcionamento".
9. Tenha em conta que alimentos expansivos, como compota de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas, massas, macarrão, ruibarbo podem fazer espuma e entupir o dispositivo de libertação da pressão (ventilação de vapor).
10. Substâncias como o bicarbonato de sódio, demasiado óleo vegetal ou álcool, não podem ser cozinhados com a panela de pressão.

 **BICARBONATO DE SÓDIO**

 **ÓLEO**

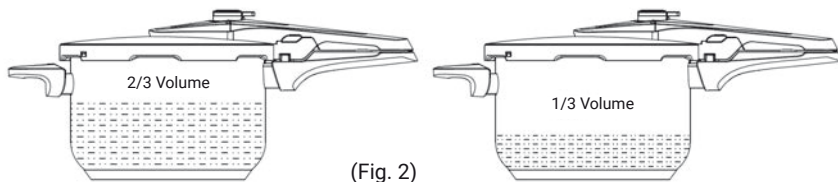
 **ÁLCOOL**

11. Quando cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar a projecção de alimentos.
12. Use a panela de pressão apenas em fogões colocados numa superfície estável. As chamas não devem exceder a parede da panela. Não deve usar-se lume alto.
13. Verifique o dispositivo de libertação de pressão antes de usar. Certifique-se que a panela de pressão se encontra em boas condições de funcionamento.
14. Não abra a panela de pressão até ter arrefecido e toda a pressão interna tiver sido libertada. Se for difícil separar as pegas, isto indica que a panela continua sob pressão. Não force a sua abertura.

Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
15. Não use a panela de pressão com óleo de fritar. Quando a pressão de funcionamento normal for atingida, baixe o lume para que nem todo o líquido que cria o vapor se evapore.
16. Não use a unidade para cozinhar a seco.
17. Não oriente a cavidade de segurança para pessoas.
18. Não interfira com quaisquer outros sistemas de segurança que não estejam de acordo com as instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.
19. Quando a panela for danificada ou apresentar anomalias, pare de usar imediatamente. Envie-a para reparação no departamento de assistência.

20. Use apenas peças sobressalentes do fabricante de acordo com o modelo relevante. Em especial, use um corpo e uma tampa do mesmo fabricante indicado como sendo compatível.

Não encha a unidade com mais de 2/3 de alimentos não expansíveis, como legumes e carne.



21. Quando cozinhar alimentos que se expandam durante a cozedura, como o arroz, as leguminosas ou legumes secos, não encha a unidade com mais de 1/3 da capacidade. (Fig. 2)

22. Não tape o regulador com objetos pesados.

23. Guarde estas instruções.

III. DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

- Regulador de pressão: a panela terá a pressão reduzida automaticamente quando a pressão de funcionamento atingir a sua pressão nominal.
- Válvula de segurança: só com a tampa bem fechada, a pressão pode aumentar e a válvula de segurança subir para fechar a tampa.
- Se fechar a tampa incorretamente, a panela não pode funcionar, sairá vapor por todos os lados e deverá parar a cozedura. Verifique e volte a fechar a panela corretamente.
- A válvula de segurança pode detetar a pressão interna automaticamente. Quando a pressão for inferior a 5 kPa, a válvula de segurança descerá e pode abrir a tampa.
- Válvula de segurança: quando o regulador de pressão não funcionar ou estiver obstruído, a pressão interna continuará a subir, e a válvula de segurança abrirá para libertar mais vapor, o que assegura que a pressão na panela de pressão não é demasiado elevada e que se mantém em condições de segurança.
- Janela de segurança: uma janela no bordo da tampa. Regulador e válvula de segurança estão desativados ou há pouco tempo para reduzir a pressão. A janela abrirá e reduzirá a pressão rapidamente para assegurar a segurança.

IV. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

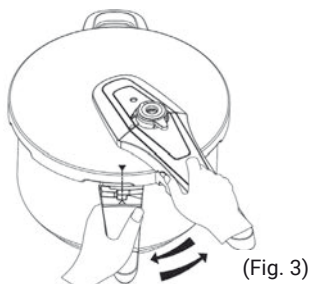
Leia o Manual do Proprietário/Operador cuidadosamente, especialmente o segundo e o quarto capítulos. Limpe a unidade com detergente líquido antes de usá-la.

1. Verifique o dispositivo de segurança antes de usar

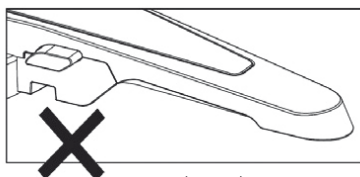
Limpe sempre o regulador, a válvula de segurança, o aro de vedação, o indicador de obstrução e a tampa antes de usar. Mantenha a unidade afastada de sujidade e resíduos gordurosos. Certifique-se que o regulador e a válvula de segurança funcionam bem. Se estiverem obstruídos, remova a sujidade com o pino de limpeza e limpe.

2. Fechar a tampa

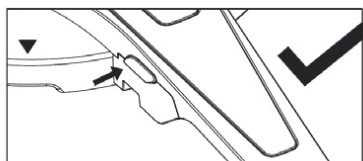
Segure bem a pega inferior. Alinhe a marca “▲” da tampa com a marca “▼” da pega inferior e feche a panela, rodando a pega superior no sentido dos ponteiros do relógio. Fará um som de “clique” quando é fechada. (Fig. 3)



CUIDADO: verifique que o botão está na posição correta (Fig. 4), caso contrário rode-o para a posição correta. (Fig. 5)



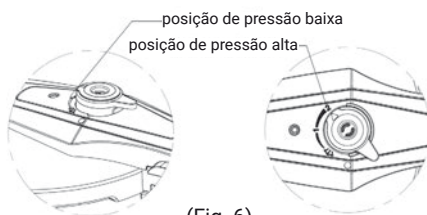
(Fig. 4)



(Fig. 5)

3. Acionar o regulador

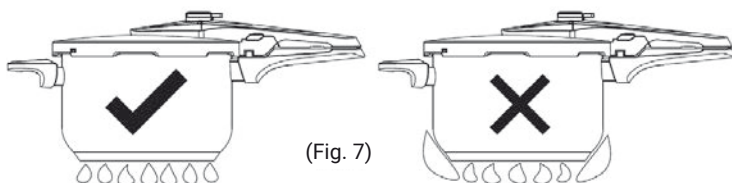
Ajuste a pressão de funcionamento para diferentes alimentos, rodando o regulador. “1” refere-se a $70 \pm 10\% \text{ kPa}$, “2” refere-se a $100 \pm 10\% \text{ kPa}$ (Fig. 6)



(Fig. 6)

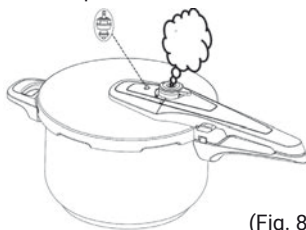
4. Aquecer

A panela de pressão deverá ficar plana no queimador. Quando é aquecida num forno elétrico, o diâmetro do forno não pode ser maior que o diâmetro do fundo da panela. Quando é aquecida em fogão a gás, a chama não deve queimar a parede da panela (Fig. 7)



(Fig. 7)

Coloque a panela de pressão no fogão, aqueça a panela em lume alto, mas, lembre-se, não demasiado alto! Um pouco depois da cozedura, uma pequena quantidade de vapor sai pela válvula de segurança (é normal). Quando a pressão no interior da panela atinge um determinado nível, a saída de vapor para automaticamente. Quando a válvula de segurança vermelha é pressionada para cima e vapor continua a sair pelo regulador, o lume alto deve ser reduzido para lume moderado e o tempo de cozedura iniciado. (Fig. 8)



(Fig. 8)

NOTA: “Tempo de cozedura” significa o período desde o momento em que o regulador começa a funcionar até ao fogão/forno ser desligado.

Lembrete especial

- Não toque na superfície de temperatura elevada diretamente e sem proteção. Recomenda-se o uso de luvas segurando as pegas.
- Recomenda-se que não se afaste quando estiver a cozinhar e comprovar que a panela está devidamente condicionada.
- Mantenha a panela de pressão aberta quando cozinhar alimentos que façam espuma facilmente, filtre a espuma e depois feche a tampa.
- Não é fácil que a panela de pressão perca humidade, por isso não é necessário preocupar-se com isso (a situação é diferente se a fervura continuar durante muito tempo).
- Se quiser dar mais cor à carne, coloque especiarias coloridas para compensar a descoloração devida ao elevado nível de vapor.
- Deve diminuir o lume quando verificar o derrame do caldo, e continuar a cozinhar em lume brando.
- Para garantir a segurança, deverá respeitar o nível de capacidade indicado acima. A cozedura a seco pode encravar o dispositivo.

5. Desligar o lume

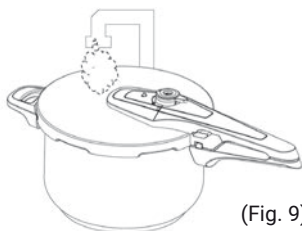
Quando a cozedura tiver terminado, desligue o lume e retire a panela de pressão.

6. Libertar a pressão

- 1) Quando remover a panela de pressão do fogão, agarre ambas as pegas laterais da panela, não toque na superfície quente do corpo e da tampa, caso contrário, irá queimar-se.
- 2) Deixe a panela arrefecer por si só. Isto significa que deve esperar até à válvula de segurança cair.
- 3) Forçar a libertação de pressão:

Por vezes é necessário o arrefecimento rápido quando tiver passado o tempo de cozedura,

para evitar passar o tempo de cozedura, ou quando for necessário abrir a panela durante a cozedura. Coloque a panela de modo uniforme, lave a panela com água corrente. (Fig. 9) Tenha cuidado para não deixar água fria entrar na panela pela válvula de segurança. Espere até a válvula de segurança vermelha cair. O método pode libertar a pressão rapidamente.



(Fig. 9)

NOTA: Não coloque toda a panela de pressão dentro de água.

Além disso, ao rodar o regulador para a posição "☁" também pode libertar a pressão completamente e arrefecer a panela em pouco tempo. Quando o usar desta forma, o vapor fará sair o caldo rapidamente, pelo que só deve utilizar este método para alimentos secos na panela.

7. Abrir a tampa

Depois da válvula de segurança cair, abra a tampa rodando a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a marca "▲" da tampa ficar alinhada com a marca "▼" da pega inferior.



(Fig. 10)

NOTA:

- 1) Certifique-se que a válvula de segurança cai antes de abrir a tampa;
- 2) Quando cozinhar papas de aveia, sopa espessa, agite a panela várias vezes antes de abrir a tampa.

V. MANUTENÇÃO

1. Manutenção de todo o corpo da panela

- A) Depois de jantar, e usando detergente líquido, limpe vigorosamente a sujidade na panela.
- B) Depois de lavá-la, limpe a água aderida à panela para que esta seque.
- C) Não use escovas metálicas e outros objetos duros para esfregar a superfície, para evitar danos na panela.

D) Não coloque esta panela juntamente com outras ferragens ou outros tipos de metal semelhantes.

2. Manutenção da junta de vedação

A) Limpe a sujeira que adere à panela usando detergente líquido.

B) Limpe a água para mantê-la seca

C) Coloque a junta de vedação na tampa com precisão.

D) Use água limpa ou detergente líquido para lavar a junta de vedação depois de usá-la e coloque a tampa na posição correta depois de limpar a água. Guarde-a cuidadosamente. Substitua-a após um longo período de tempo de uso quando descobrir uma quebra de qualidade.

E) Recomendamos substituir a junta a cada 1-2 anos, de acordo com o nível de utilização.

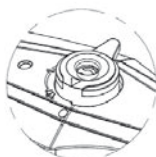
3. Manutenção do regulador de pressão.

A) Rode o regulador para a posição de libertação "☛" (Fig. 11) eleve o regulador ligeiramente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que "▲" aponte para o "●", retire o regulador da pega e limpe. (Fig. 12)

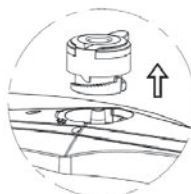
Depois da limpeza, volte a colocar o regulador na pega, alinhando "▼" com "●" e rode o regulador de volta à posição de funcionamento.



(Fig. 11)



(Fig. 12)



NOTA: Não force a retirada do regulador.

B) Se o regulador de pressão estiver obstruído por restos de comida ou outros obstáculos, pode usar detergentes mais fortes para limpá-los, ao mesmo tempo que os lava com água. E certifique-se que a água pode atravessá-lo sem problemas. Verifique se a contraporça está solta, corrija-o se isso acontecer.

4. Manutenção da válvula de segurança

Mude a válvula de segurança de fervura várias vezes, enquanto a limpa com água, certifique-se que esta se encontra em boas condições de funcionamento. Verifique se a válvula de segurança está solta. Aperte-a quando estiver solta.

5. Remoção de restos queimados

a) Use um objeto de madeira macia, como pauzinhos de madeira ou uma concha de madeira, para remover os restos queimados e pegajosos.

b) Se os restos queimados forem substanciais, devem ser colocados sob o sol quente por bastante tempo para ficarem secos. Mergulhe os restos secos em óleo e encha com água quente depois de mergulhado. Remova-os depois de mergulhar por um curto período. Não os remova usando uma ferramenta afiada, como uma faca, dado que irá magoar-se.

NOTA:

- Verifique sempre a válvula de segurança antes de usar e certifique-se que funciona corretamente.
- Não é permitido substituir a válvula de segurança a menos que seja necessário.
- Use apenas peças genuínas do fabricante, que estão disponíveis no seu distribuidor local.

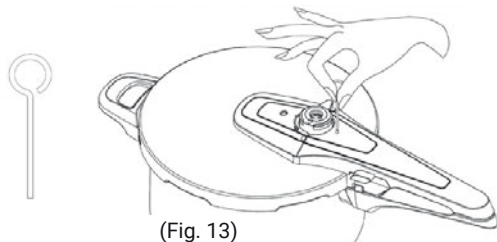
VI. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ocorrer algum problema ao cozinhar, deve colocar a panela de pressão numa superfície plana e arrefeça-a derramando água fria lentamente. Verifique os problemas um por um, de acordo com a tabela seguinte.

Resolução de problemas	Causa possível	Solução
Depois da cozedura, o nível do indicador vermelho não sobe.	(1) A tampa não está fechada corretamente. (2) A junta não está instalada corretamente ou está suja. (3) A junta de vedação está danificada. (4) A válvula de controlo da pressão não está instalada.	(1) Verifique e volte a fechar a tampa. (2) Ligue o lume. (3) Lave ou substitua a junta. (4) Verifique e coloque um líquido adequado na mesma.
Depois da cozedura, ocorre um som desde a válvula limitadora, mas não sai qualquer vapor.	(1) A válvula limitadora está obstruída. (2) A válvula de libertação está obstruída. (3) Está a cozer a seco. (4) O fogão está inclinado.	(1) Limpe a sujidade. (2) Limpe a sujidade com um pauzinho fino. (3) Acrescente algum líquido. (4) Nivela o fogão.
Sai vapor pela válvula de segurança.	(1) O tubo de saída está obstruído. (2) Demasiado alimento no corpo. (3) Demasiada potência de cozedura.	(1) Limpe a sujidade. (2) Diminua os alimentos e volte a aquecer. (3) Diminua a potência.
O vapor está a sair pelo bordo do corpo.	(1) A tampa não está fechada corretamente. (2) A junta não está instalada corretamente ou está suja. (3) A junta de vedação está danificada. (4) O corpo da panela foi deformado por uma queda.	(1) Substitua a tampa e volte a tentar. (2) Lave a junta e coloque-a na posição. (3) Substitua a junta. (4) Deixe de usar.
A tampa de abertura-fecho não é flexível.	(1) A junta não é a adequada. (2) O indicador vermelho da válvula limitadora não caiu. (3) Esforçou-a quando abriu ou fechou a tampa, a peça de abertura-fecho está danificada.	(1) Substitua por uma junta de produção original do mesmo tamanho. (2) Aguarde a queda do indicador vermelho. (3) Nunca esforce. Se algo acontecer, pare, analise a causa e peça a sua correção por um profissional.

Cuidado especial:

- Nunca troque qualquer peça ou forma de montagem, use peças sobressalentes de produção original.
- Se não conseguir abrir a tampa depois do indicador de segurança vermelho cair, use a agulha de limpeza para inserir no pequeno furo (Fig. 13) até ao final, depois abra a tampa.



VII. TEMPO DE COZEDURA

Os tempos indicados destinam-se apenas como orientação. Deve ajustá-los de acordo com a quantidade e a qualidade. Conte o restante tempo quando o regulador de pressão começar a libertar vapor.

Alimentos	Tempo de cozedura em minutos		Alimentos	Tempo de cozedura em minutos	
Espargos (inteiros)	3-4	Passo 1	Carne (guisada e em pedaços)	15-20	Passo 2
Feijões	6-8	Passo 1	Frango (em pedaços)	10-15	Passo 2
Couves de Bruxelas	4	Passo 1	Pato	15	Passo 2
Repolho	3-4	Passo 1	Bife do lombo	8-10	Passo 2
Couve-flor	3-4	Passo 1	Peixe	4-8	Passo 2
Massa	5-6	Passo 1	Ganso	18-22	Passo 2
Papa	15-20	Passo 1	Carneiro (em pedaços)	10-15	Passo 2
Batatas	4-6	Passo 1	Pé de porco	15-20	Passo 2
Arroz	4-8	Passo 1	Coelho (em pedaços)	13-18	Passo 2
Trigo	15-20	Passo 1	Peru	15	Passo 2

Cartão de manutenção

Nome do cliente:			Tel:		
Endereço:			Código postal:		
Produto:			Modelo:		
Endereço de compra:					
Data de compra:	MM	DD	AA	Assinatura do vendedor:	

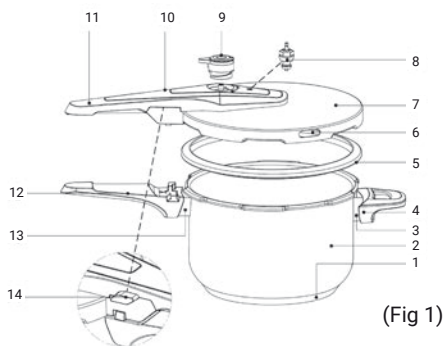
Com a exceção das seguintes situações:

1. Sem cartão e comprovativo de venda ou recibo;
2. Sem registo de compra;
3. Danos pela utilização incorreta, abuso e destruição deliberada;
4. Danificado por um choque ou queimado por ser usado vazio;
5. Danos por força maior, como sismos, etc.

TABLE DES MATIÈRES

- I. Composants et spécifications de l'autocuiseur
- II. Réglementation concernant la sécurité
- III. Dispositif de sécurité
- IV. Guide d'utilisation
- V. Maintenance
- VI. Résolution des problèmes
- VII. Durée de cuisson

I. COMPOSANTS ET SPÉCIFICATIONS DE L'AUTOCUISEUR



- | | | |
|---------------------------|--|------------------------|
| 1. Base d'adhérence | 6. Hublot de sécurité | 11. Poignée supérieure |
| 2. Corps de l'autocuiseur | 7. Couvercle | 12. Poignée inférieure |
| 3. Garde-flamme | 8. Soupape de sécurité | 13. Garde-flamme |
| 4. Poignée latérale | 9. Régulateur de pression | 14. Bouton-poussoir |
| 5. Joint en silicone | 10. Couvercle ornemental en acier inoxydable | |

Spécifications :

N° de modèle	Calibre	Capacité	Pression de travail (kPa)		Pression de sécurité (kPa)	
				2	Premier	Deuxième
LIGHTNING-4L	22/24CM	4.0 l	70	100	130-170	180-300
LIGHTNING-6L	22/24CM	6.0 l	70	100	130-170	180-300

L'autocuiseur a été approuvé par la certification CE de l'Union européenne et la certification allemande GS. Le corps et le couvercle de l'autocuiseur sont fabriqués en SUS304, et ils ont une base à triple couche (SUS304 + Alu pur + SUS430).

II. RÉGLEMENTATION CONCERNANT LA SÉCURITÉ

1. Lisez toutes les consignes et soyez sûr d'avoir bien compris tout ce qui figure dans ce manuel avant de l'utiliser.
2. Veillez toujours à ce que le régulateur, le tuyau de ventilation du régulateur, la soupape de sécurité, le joint d'étanchéité, le couvercle et le corps de l'autocuiseur soient toujours libres de saleté et de résidus gras.
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. N'utilisez que les poignées ou les boutons.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'autocuiseur est utilisé avec des enfants à proximité.
5. Ne placez pas l'autocuiseur sur un four chaud.
6. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'autocuiseur sous pression. Ne le frappez pas, ne le secouez pas, etc.
7. Les autocuiseurs sont réservés à un usage domestique et ils ne sont pas recommandés pour d'autres usages.
8. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut causer des brûlures. Clarifiez chaque détail avant de l'utiliser. Consultez le « Guide d'utilisation ».
9. Sachez que les aliments qui gonflent, comme la compote de pommes, les aïelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe peuvent mousser, suinter, éclabousser et obstruer le dispositif de libération de la pression (évent de la vapeur).
10. Des substances telles que le bicarbonate de soude, une trop grande quantité d'huile végétale et l'alcool ne peuvent pas être cuites à l'aide d'un autocuiseur.

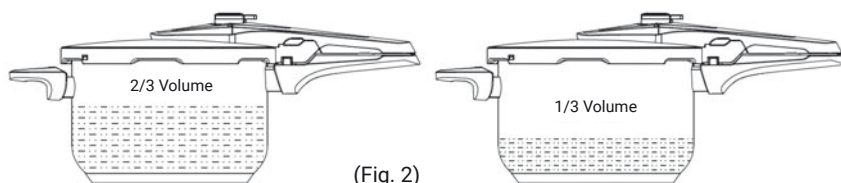
BICARBONATE DE SODIUM

HUILE

ALCOOL

11. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter l'éjection des aliments.
12. Utilisez l'autocuiseur sur une cuisinière placée sur niveau régulier. Les flammes ne doivent pas dépasser le plan du mur. L'appareil n'est pas conçu pour un feu vif.
13. Vérifiez le dispositif de libération de la pression avant de l'utiliser, assurez-vous que l'autocuiseur est en bon état de fonctionnement.
14. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que toute la pression interne ait été relâchée. Si les poignées sont difficiles à séparer, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression ; ne forcez pas l'ouverture.
Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
15. N'utilisez pas l'autocuiseur pour chauffer l'huile de friture sous pression. Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez la chaleur afin que tout le liquide qui crée la vapeur ne s'évapore pas.
16. N'utilisez pas cet appareil pour cuisiner à sec.
17. Ne pointez pas la cavité de sécurité vers d'autres personnes.
18. Ne manipulez pas les autres systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
19. Lorsque l'autocuiseur est endommagé ou présente des anomalies, cessez immédiatement de l'utiliser. Faites-le réparer au service après-vente.
20. N'utilisez que les pièces de rechange du fabricant conformément au modèle correspondant. En particulier, utilisez un corps et un couvercle du même fabricant indiqué comme étant compatibles.

Ne remplissez pas l'appareil de plus de 2/3 avec des aliments non expansibles tels que les légumes et la viande.



(Fig. 2)

21. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil au-delà d'un tiers. (Fig. 2)
22. Ne couvrez pas le régulateur avec des objets lourds.
23. Conservez ce guide d'utilisation.

III. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- Régulateur de pression : L'autocuiseur diminue automatiquement la pression lorsque la pression de travail atteint sa pression nominale.
- Soupape de sécurité : Seul un couvercle bien fermé peut faire monter la pression et la soupape de sécurité pour verrouiller le couvercle.
- Si le couvercle est mal fermé, l'autocuiseur ne fonctionnera pas, de la vapeur va sortir de partout et l'appareil ne chauffera plus. Vérifiez et refermez correctement l'autocuiseur.
- La soupape de sécurité peut détecter automatiquement la pression intérieure. Lorsque la pression est inférieure à 5 Kpa, la soupape de sécurité s'abaisse et vous pouvez ouvrir le couvercle.
- Soupape de sécurité : lorsque le régulateur de pression ne fonctionne pas ou s'il est bloqué, la pression intérieure continue à augmenter, puis la soupape de sécurité s'ouvre pour libérer le trop-plein de vapeur, ce qui permet de s'assurer que la pression dans l'autocuiseur n'est pas trop élevée et de le maintenir dans des conditions sûres.
- Hublot de sécurité : hublot sur le bord du couvercle. Le régulateur et la soupape de sécurité sont désactivés ou il y a peu de temps pour relâcher la pression. Le hublot s'ouvrira alors et la pression sera rapidement relâchée pour assurer la sécurité.

IV. GUIDE D'UTILISATION

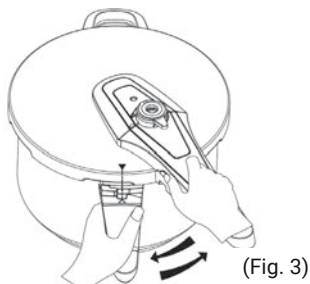
Lisez attentivement le guide du propriétaire/opérateur, en particulier le deuxième chapitre et le quatrième chapitre. Nettoyez l'appareil avec du détergent avant de l'utiliser.

1. Vérifiez le dispositif de sécurité avant de l'utiliser

Nettoyez le régulateur, la soupape de sécurité, le joint d'étanchéité, l'indicateur de verrouillage et le couvercle à chaque fois avant de les utiliser. Protégez l'appareil contre les résidus gras et la saleté. Assurez-vous que le régulateur et la soupape de sécurité fonctionnent bien. Si elle est bloquée, enlevez la saleté avec une épingle de nettoyage et nettoyez-la.

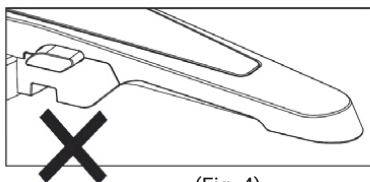
2. Fermer le couvercle

Tenez fermement la poignée inférieure. Alignez la marque "▲" du couvercle avec la marque "▼" de la poignée inférieure et fermez le couvercle en réglant la poignée supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre. On entend un « clic » quand l'autocuiseur est fermé. (Fig. 3)

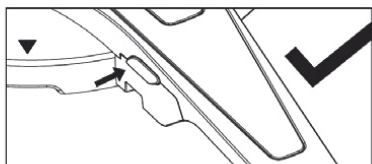


(Fig. 3)

ATTENTION : Vérifiez si le bouton est bien placé (Fig. 4), sinon, tournez-le en position correcte. (Fig. 5)



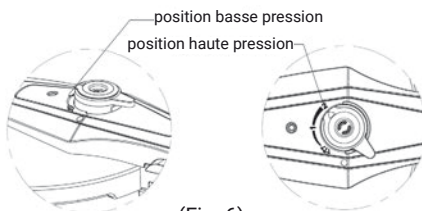
(Fig. 4)



(Fig. 5)

3. Placer le régulateur

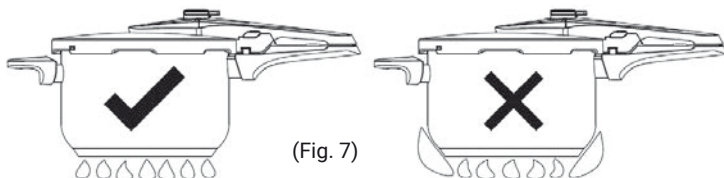
Réglez la pression de travail pour les différents aliments en tournant le régulateur. « 1 » signifie 70 ± 10 % Kpa, « 2 » signifie 100 ± 10 % Kpa. (Fig. 6)



(Fig. 6)

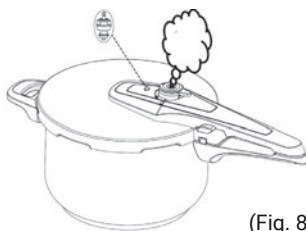
4. Chauffage

L'autocuiseur doit être posé à plat sur le brûleur. Lorsqu'il est chauffé par un four électrique, le calibre du fourneau ne peut pas dépasser le diamètre du fond de l'autocuiseur. Lorsqu'il est chauffé par des cuisinières à gaz, la flamme ne peut pas brûler la paroi de l'autocuiseur. (Fig. 7)



(Fig. 7)

Mettez l'autocuiseur sur le feu, chauffez l'autocuiseur sur un feu vif, mais pas trop ! Un moment après le chauffage, une petite quantité de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité (c'est normal). Lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur atteint un certain niveau, la vapeur qui s'échappe s'arrête automatiquement. Lorsque la soupape de sécurité rouge est poussée vers le haut et que la vapeur continue de s'échapper du régulateur, le feu vif doit être réduit en utilisant un feu modéré et la durée de chauffe commence alors. (Fig. 8)



(Fig. 8)

REMARQUE : « Durée de chauffe » signifie la période entre le moment où le régulateur commence à fonctionner et celui où l'autocuiseur/le poêle est éteint.

Rappel spécial

- Veuillez ne pas toucher directement la surface à haute température sans protection. Il est préférable de porter des gants pour tenir les poignées.
- Vous devriez rester à proximité en cours de cuisson pour surveiller que le conditionnement est normal.
- En gardant l'autocuiseur ouvert lors de la cuisson des aliments qui écument facilement, filtrez l'écume puis fermez le couvercle.
- L'autocuiseur ne perd pas facilement des liquides, il n'y a donc pas lieu de s'en inquiéter (c'est cependant le cas si vous maintenez l'ébullition pendant longtemps).
- Si vous voulez colorer la viande, mettez des épices plus colorées pour compenser la décoloration de la vapeur.
- Vous devez réduire les sources de chaleur lorsque le bouillon déborde et cuisiner à feu doux.
- Pour garantir la sécurité, vous devez respecter la plage de capacité indiquée ci-dessus, la cuisson à sec bloque l'appareil.

5. Éteindre le feu

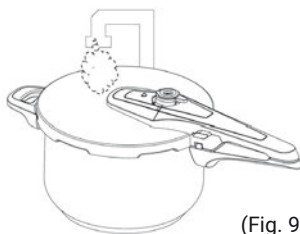
Lorsque la cuisson est terminée bonne, éteignez le feu et retirez l'autocuiseur.

6. Relâcher la pression

- 1) Lorsque vous retirez l'autocuiseur du fourneau, veuillez saisir la poignée des deux côtés de l'appareil. Ne touchez pas la surface chaude du corps et du couvercle, sinon vous allez vous brûler.
- 2) Laissez l'autocuiseur refroidir tout seul. Cela signifie qu'il faut attendre que la soupape de sécurité retombe d'elle-même.
- 3) Libération forcée de la pression :

Le refroidissement forcé est nécessaire lorsque le temps de cuisson est trop important ou pour éviter une cuisson trop longue, ou encore lorsque le couvercle doit être ouvert pendant la cuisson. Placez l'autocuiseur sur une surface plane, rincez-le à l'eau courante. (Fig. 9)
Veuillez à ce que l'eau froide ne pénètre pas dans l'autocuiseur par la soupape de sécurité.

Attendez que la soupape de sécurité rouge retombe. La méthode permet de relâcher rapidement la pression.



(Fig. 9)

REMARQUE : NE PLONGEZ PAS TOUT L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.

En outre, tourner le régulateur en position "☼" peut aussi relâcher complètement la pression et refroidir l'autocuiseur en peu de temps. En utilisant ce procédé, la cuisson évacue rapidement le bouillon, c'est donc le moyen de cuisiner des aliments secs dans l'autocuiseur.

7. Ouvrir le couvercle

Quand la soupape de sécurité est retombée, ouvrez le couvercle en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque "▲" sur le couvercle s'aligne avec la marque "▼" sur la poignée inférieure.



(Fig. 10)

REMARQUE :

- 1) Veuillez vous assurer que la soupape de sécurité soit retombée avant d'ouvrir le couvercle ;
- 2) Quand vous cuisez du porridge, de soupes épaisses, secouez l'autocuiseur plusieurs fois avant d'ouvrir le couvercle.

V. MAINTENANCE

1. Entretien de l'ensemble du corps de l'autocuiseur

- A) Après le repas, l'utilisation d'un détergent permet de nettoyer efficacement la saleté de l'autocuiseur.
- B) Après le lavage, veuillez essuyer l'eau qui se trouve sur l'autocuiseur pour le faire sécher.
- C) N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets durs pour frotter la surface afin d'éviter d'abîmer l'autocuiseur.
- D) Ne placez pas cet autocuiseur avec des objets en fer ou en métal de même type.

2. Entretien du joint d'étanchéité

- A) Essuyez la saleté qui adhère à l'autocuiseur en utilisant un détergent.
- B) Essuyez l'eau pour le garder au sec.
- C) Mettez le joint d'étanchéité dans le couvercle correctement.
- D) Utilisez de l'eau propre ou un détergent pour laver le joint d'étanchéité après l'avoir utilisé et le mettre dans le couvercle correctement après avoir essuyé l'eau. Rangez-le doucement. Changez-le après une longue période d'utilisation lorsque vous trouvez que sa qualité est amoindrie.
- E) Nous vous suggérons de remplacer le joint tous les 1 à 2 ans en fonction du taux d'utilisation

3. Entretien du régulateur de pression

- a) Tournez le régulateur en position de déblocage "▲" (Fig. 11). Soulevez légèrement le régulateur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le "▲" corresponde au "●", sortez le régulateur de la poignée et nettoyez-le. (Fig. 12)

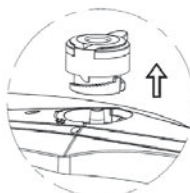
Après le nettoyage, remettez le régulateur en place en alignant le "▼" sur le "●" et tournez le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le remettre en position de travail.



(Fig. 11)



(Fig. 12)



REMARQUE : Ne retirez pas le régulateur en forçant.

- b) Si le régulateur de la pression est bloqué par des projections d'aliments ou une autre particule, vous pouvez utiliser un solvant pour les enlever, tout en rinçant à l'eau. Et vérifiez si l'eau peut passer sans problème. Vérifiez si l'écrou de blocage est devenu flexible ou non, réparez-le si cela se produit.

4. Entretien de la soupape de sécurité

Tournez la soupape de sécurité stoppant l'ébullition plusieurs fois, tout en la nettoyant à l'eau, et assurez-vous qu'elle est en bon état de fonctionnement. Vérifiez si la soupape de sécurité est desserrée. Serrez-la lorsqu'elle est desserrée.

5. Élimination des brûlures

- a) Veuillez utiliser des objets en bois doux tels que des baguettes ou une spatule en bois pour enlever les éléments brûlés et collants.
- b) Si l'élément brûlé est une substance, il faut l'exposer sous un soleil fort pendant un certain temps pour la sécher. Mouillez l'élément séché avec l'huile et versez de l'eau chaude après l'avoir bien trempé. Enlevez cela après l'avoir immergé un court instant. N'utilisez pas d'outil tranchant tel qu'un couteau qui endommagerait l'autocuiseur.

REMARQUE :

- Vérifiez la soupape de sécurité avant chaque utilisation et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement.
- Il est interdit de changer la soupape de sécurité, sauf en cas de nécessité.
- N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant, que vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur local.

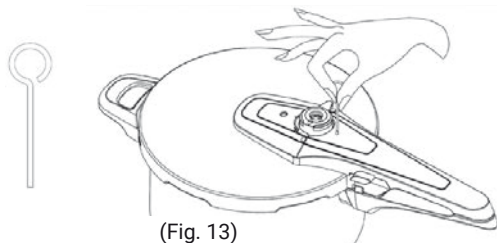
VI. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Si vous rencontrez des problèmes lorsque vous cuisinez, vous devez poser l'autocuiseur sur une surface plate et le refroidir en versant lentement de l'eau froide. Vérifiez le problème en consultant les problèmes un par un selon le tableau suivant.

Résolution des problèmes	Cause possible	Solution
Après le chauffage, le niveau de l'indicateur rouge ne monte pas	(1) Le couvercle n'est pas correctement fermé. (2) Le joint n'est pas correctement en place ou est sale. (3) Le joint d'étanchéité est endommagé. (4) La soupape de régulation de la pression n'est pas en place.	(1) Vérifiez et refermez le couvercle. (2) Allumez la source de chaleur. (3) Lavez ou remplacez le joint d'étanchéité. (4) Vérifiez et versez un liquide approprié.
Après le chauffage, du bruit sort de la soupape limitant la vapeur, mais aucune vapeur ne sort	(1) La soupape limitant la vapeur est bloquée. (2) La soupape de dégagement de la vapeur est bloquée. (3) Il s'agit d'une cuisson à sec. (4) Le fourneau est incurvé.	(1) Nettoyez les saletés. (2) Nettoyer les saletés à l'aide d'un bâton fin. (3) Ajoutez du liquide. (4) Mettre à plat sur le fourneau.
Le vapeur sort de la soupape de sécurité	(1) Le tuyau d'évacuation est bloqué. (2) Il y a trop de nourriture dans le corps. (3) La puissance calorifique est trop	(1) Nettoyez les saletés. (2) Enlevez un peu de nourriture et remettez le tout en chauffe. (3) Diminuez la puissance.
De la vapeur s'échappe du bord du corps	(1) Le couvercle n'est pas correctement fermé. (2) Le joint n'est pas correctement en place ou est sale. (3) Le joint d'étanchéité est endommagé. (4) Le corps de l'autocuiseur a été abîmé en tombant.	(1) Remettez le couvercle et essayez à nouveau. (2) Lavez le joint et remettez-le en place. (3) Remplacez le joint d'étanchéité. (4) Cessez d'utiliser l'autocuiseur.
Le couvercle d'ouverture/fermeture n'est pas flexible	(1) Le joint ne convient pas. (2) L'indicateur rouge de la soupape limitant la vapeur n'est pas retombé. (3) Vous devez réaliser un effort excessif lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle, la pièce d'ouverture/fermeture est endommagée.	(1) Remplacez le joint d'étanchéité avec un joint original de même taille. (2) Attendez que l'indicateur rouge retombe. (3) N'appliquez jamais d'efforts excessifs, si un élément arrête de fonctionner, veuillez en analyser la cause et la faire corriger par le professionnel.

Prêtez une attention particulière aux éléments ci-dessus :

- N'échangez jamais une pièce ou une méthode d'assemblage, utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Si vous ne parvenez pas à ouvrir le couvercle après que l'indicateur de sécurité rouge est retombé, veuillez utiliser l'aiguille de débouchage à insérer dans le petit orifice (Fig. 13) jusqu'au bout, puis ouvrez le couvercle.



VII. DURÉE DE CUISSON

Les durées indiquées ne le sont qu'à titre indicatif. Vous devez les régler en fonction de la quantité et du nombre. Comptez cette durée à partir du moment où le régulateur de pression commence à libérer de la vapeur.

Aliments	Durée de cuisson en minutes.		Aliments	Durée de cuisson en minutes	
Asperges (entières)	3-4	Étape 1	Bœuf (bouilli en morceaux)	15-20	Étape 2
Haricots	6-8	Étape 1	Poulet (en morceaux)	10-15	Étape 2
Choux de Bruxelles	4	Étape 1	Canard	15	Étape 2
Chou	3-4	Étape 1	Steak de bœuf	8-10	Étape 2
Chou-fleur	3-4	Étape 1	Poisson	4-8	Étape 2
Pâtes	5-6	Étape 1	Oie	18-22	Étape 2
Porridge	15-20	Étape 1	Mouton (en morceaux)	10-15	Étape 2
Pommes de terre	4-6	Étape 1	Jarret de porc	15-20	Étape 2
Riz	4-8	Étape 1	Lapin (en morceaux)	13-18	Étape 2
Blé	15-20	Étape 1	Dinde	15	Étape 2

Carte de maintenance

Nom du client :		Tél. :	
Adresse :		Code postal :	
Produit :		Modèle :	
Adresse d'achat :			
Date d'achat :	MM JJ AA	Vendeur Signature :	

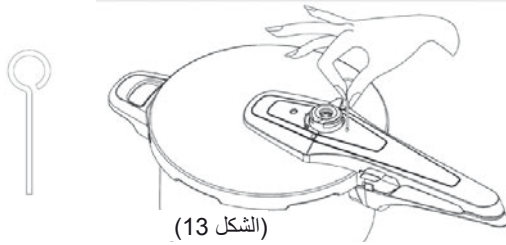
Sauf dans les situations suivantes :

1. Absence de carte de garantie et de ticket de caisse ou de reçu.
2. Aucune trace d'achat.
3. Dommages dus à une utilisation incorrecte, à des abus et à une destruction intentionnelle.
4. Appareil endommagé par un accident ou brûlé à vide.
5. Dommages dus à des cas de force majeure comme un tremblement de terre, etc.

باستثناء الحالات الموضحة فيما يلي:

1. عدم وجود بطاقة الضمان وقسيمة المبيعات أو فاتورة البيع.
2. عدم وجود سجل الشراء.
3. التلف الناتج عن الاستخدام غير الصحيح، أو سوء الاستخدام، أو الإكلاف المتعمد.
4. التلف الناتج عن التحطم، أو احتراق الطنجرة فارغة.
5. التلف الناتج عن قوة قاهرة مثل الزلازل وما شابه.

- لا تستبدل أبدًا أي جزء من الطنجرة أو تغير طريقة تجميع الوحدة، ويُرجى استخدام قطع الغيار الأصلية للمنتج.
- إذا لم تستطع فتح الغطاء بعد هبوط مؤشر الأمان الأحمر، يُرجى استخدام إبرة التجريف، وإدخالها في الفتحة الصغيرة (الشكل 13) حتى النهاية، ويمكنك بعدها فتح الغطاء.



VII. وقت الطهو

الأوقات الموضحة هنا استرشادية فقط. وينبغي عليك ضبط وقت الطهو حسب كمية الطعام ونوعيته. يحسب الوقت من بعد بدء منظم الضغط في تحرير البخار.

الطعام	وقت الطهو بالدقيقة	الطعام	وقت الطهو بالدقيقة
الهليون (كاملاً)	3-4	الحم البقري (يطهى مقطعاً)	15-20
الفول	6-8	الدجاج (يطهى مقطعاً)	10-15
ملفوف بروكسل	4	البط	15
الملفوف	3-4	شرائح اللحم القليله	8-10
القنبيط	3-4	السمك	4-8
المعكرونة	5-6	الإوز	18-22
العصيدة	15-20	لحم الضأن (قطع)	10-15
بطاطس:	4-6	لحم الخنزير	15-20
الأرز	4-8	الأرنب (مقطعاً)	13-18
القمح	15-20	الديك الرومي	15

بطاقة الصيانة

اسم العميل	رقم الهاتف:	
العنوان:	الرمز البريدي:	
المنتج	الموديل:	
عنوان الشراء:		
تاريخ الشراء:	شهر	يوم
	سنة	توقيع مسؤول المبيعات:

ملاحظة:

- تحقق من صمام الأمان في كل مرة قبل الاستخدام وتأكد من أنه يعمل بشكل صحيح.
- لا يجوز تغيير صمام الأمان إلا عند الضرورة.
- لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية الواردة من جهة التصنيع، والتي يوفرها الوكيل المحلي.

٧. كشف الأعطال

إذا ظهرت أي مشاكل أثناء الطهي، يجب وضع طنجرة الضغط على الأرضية المسطحة، وتبريدها من خلال صب الماء البارد عليها ببطء. تحقق من المشاكل واحدة تلو الأخرى وفقاً للجدول التالي.

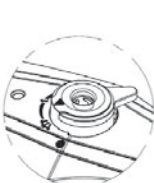
كشف الأعطال	السبب المحتمل	الحل
لم يرتفع مستوى المؤشر الأحمر بعد التسخين.	(1) الغطاء غير مغلق بشكل صحيح (2) حلقة منع التسرب غير مثبتة في موضعها بشكل صحيح، أو أنها متسخة. (3) الحلقة المانعة للتسرب تالفة. (4) صمام التحكم في الضغط ليس في مكانه.	(1) تحقق من الغطاء، وأعد غلقه. (2) شغل الحرارة. (3) اغسل الحلقة المانعة للتسرب أو استبدلها. (4) افحصه، وضع كمية مناسبة من السائل فيه.
بعد التسخين تصدر الطنجرة صوتاً من صمام القفل، لكن البخار لا يخرج منه.	(1) صمام القفل مسدود. (2) صمام تحرير الضغط مسدود. (3) عملية الطهو جافة. (4) الموقد مائل.	(1) نظف الأوساخ. (2) نظف الأوساخ بعضاً أسطوانية الشكل. (3) أضف بعض الماء. (4) تأكد من استواء سطح الموقد.
خروج البخار من صمام الأمان.	(1) ماسورة التهريب مسدودة. (2) كمية الطعام المضافة داخل جسم الوعاء كبيرة للغاية. (3) قوة حرارة الطهي شديدة للغاية.	(1) نظف الأوساخ. (2) قلل كمية الطعام وأعد التسخين. (3) قلل شدة النيران المستخدمة.
البخار يهرب من حافة جسم الطنجرة:	(1) الغطاء غير مغلق بشكل صحيح (2) حلقة منع التسرب غير مثبتة في موضعها بشكل صحيح، أو أنها متسخة. (3) الحلقة المانعة للتسرب تالفة (4) سقط جسم الطنجرة فتشوه أو تغير شكله.	(1) استبدل الغطاء وحاول ثانية. (2) اغسل حلقة منع التسرب وثبتها في مكانها. (3) استبدل حلقة منع التسرب (4) توقف عن استخدام الطنجرة
فتح وغلق الغطاء لا يتم بسلاسة	(1) حلقة منع التسرب غير ملائمة. (2) لم يهبط المؤشر الأحمر لصمام القفل. (3) عندما تضطر للمبالغة في المجهود اللازم لفتح أو قفل الغطاء، تكون أحد قطع فتح أو قفل الغطاء تالفة	(1) استبدل الحلقة المانعة للتسرب بحلقة أصلية بنفس الحجم، واردة من نفس جهة التصنيع. (2) انتظر حتى يهبط المؤشر الأحمر. (3) لا تبالي في بذل الجهد بالقوة، فلن يحل هذا المشكلة، ويُرجى تحليل السبب لاستدعاء الشخص المختص المحترف لإصلاحه.

2. صيانة الحلقة المانعة للتسرب

- أ. امسح الأوساخ الملتصقة بالطنجرة واغسلها بماء وفير.
- ب. امسح الماء لتجفيف الحلقة جيدًا.
- ج. ضع حلقة منع التسرب في مكانها في الغطاء بدقة.
- د. استخدم الماء النظيف أو الماء الجاري والصابون لغسل الحلقة المانعة للتسرب بعد استخدامها، وضعها في مكانها في الغطاء بدقة بعد مسح المياه وتجفيفها. وحافظ على سلامتها وسلاسة استخدامها. يُرجى تغيير الحلقة بعد استخدامها لفترة طويلة، عند تلفها أو انخفاض جودتها.
- هـ. نقترح عليك استبدال الحلقة المانعة للتسرب كل عام أو عامين حسب معدل الاستخدام.

3. صيانة منظم الضغط

- أ. أدر المنظم لفكه من موضعه " (الشكل 11)، ثم ارفع المنظم قليلًا، وقم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة، حتى تشير علامة "▲" إلى علامة "●"، فك المنظم من المقبض ونظفه. (الشكل 12)
- بعد تنظيف المنظم، أعد تركيبه في المقبض، من خلال محاذا علامة "▲"، مع علامة "●"، وإعادة تدوير المنظم في اتجاه عقارب الساعة، حتى تثبته في وضع التشغيل.



(الشكل 11)



(الشكل 12)

ملاحظة: لا تفك المنظم من مكانه بالقوة.

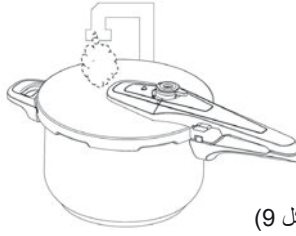
- ب) إذا تعرض منظم الضغط للانسداد، ببقايا الطعام أو غيرها من الفتات، يمكنك مسحها بمنشفة مبللة، مع غسلها بالماء لتنظيفها. وتأكد من سلاسة مرور الماء بداخل المنظم. تأكد من مرونة صامولة القفل أو تعرضها للجفاف، ويُرجى استبدالها إذا تعرضت للتلف.

4. صيانة صمام الأمان

- أ. حرك صمام الأمان المخصص لإيقاف الغليان عدة مرات، مع تنظيفه بالماء جيدًا، وتأكد من أنه يعمل جيدًا أثناء التشغيل. تحقق مما إذا كان صمام الأمان غير محكم. ثبت الصمام جيدًا إذا كان غير محكم.

5. إزالة بقايا الطعام المحترق

- أ) يُرجى استخدام أداة خشبية لطيفة، مثل عصي الطعام الخشبية أو ملاعق الغرف الخشبية لإزالة الأشياء المحترقة أو الملتصقة من الطنجرة.
- ب) إذا كانت المادة المحترقة زيتًا، ترك على النار لفترة طويلة حتى جف، تغمس عصا خشبية جافة في الزيت، وتملأ الطنجرة بالماء الساخن، وتترك لتتقع فيه. وتخرج الأطعمة المحترقة بعد غمرها بفترة قصيرة. لا تستخدم أدوات حادة مثل السكين لإزالة المادة المحترقة، لأن هذا قد يتلف الطنجرة.



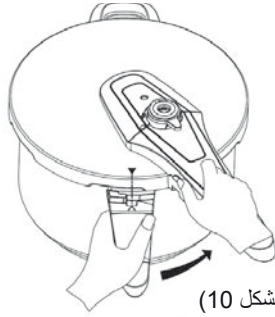
(الشكل 9)

ملاحظة: لا تضع الطنجرة بالكامل في الماء.

بالإضافة إلى ذلك، حول المنظم إلى الوضع " " بحيث يساعد في تحرير الضغط تمامًا، وتبريد الطنجرة خلال فترة قصيرة. عند استخدام هذه الطريقة، سيندفع البخار بسرعة مخرجًا الحساء من الطنجرة، لهذا تستخدم هذه الطريقة فقط في حالة وجود الأطعمة الجافة في الطنجرة.

7. فتح الغطاء

بعد أن يهبط صمام الأمان، افتح الغطاء من خلال تدوير المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تحاذي علامة "▲" الموجودة على الغطاء، علامة "▼" الموجودة على المقبض السفلي.



(الشكل 10)

ملاحظة:

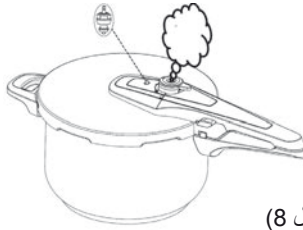
- (1) يُرجى التأكد من أن صمام الأمان قد هبط قبل فتح الغطاء؛
- (2) عند طهي العصيدة، أو حساء ثخين القوام، رج الطنجرة عدة مرات قبل فتح الغطاء

V. الصيانة

1. صيانة جسم الطنجرة بالكامل

- (أ). بعد تناول الطعام، نظف الطنجرة من الأوساخ وغسلها جيدًا.
- (ب). بعد غسل الطنجرة، يُرجى مسح الماء المتبقي عليها وتجفيفها.
- (ج). لا تستخدم الفرش المعدنية والأشياء الصلبة الأخرى لتنظيف سطح الطنجرة لتجنب تلفها.
- (د). لا تضع هذه الطنجرة مع الطناجر المعدنية الأخرى، ولا مع غيرها من الأدوات المعدنية المشابهة.

ضع طنجرة الضغط على الموقد، وسخن الطنجرة على لهب موقد قوي، ولكن تذكر ألا تضعها على شعلة أقوى من اللازم! بعد لحظات من التسخين تخرج كمية قليلة من البخار من صمام الأمان (وهذا معتاد وطبيعي). عندما يصل الضغط داخل الطنجرة إلى درجة معينة، سيتوقف خروج البخار تلقائيًا. عندما يرتفع صمام الأمان الأحمر للأعلى ويبدأ خروج البخار المستمر من المنظم، يجب تقليل قوة شعلة الموقد إلى درجة متوسطة، ويبدأ وقت التسخين. (الشكل 8)



(الشكل 8)

ملاحظة: يعني "وقت التسخين" الفترة الزمنية من بداية عمل المنظم، وحتى إطفاء الموقد / مدى الحرارة.

تذكير خاص:

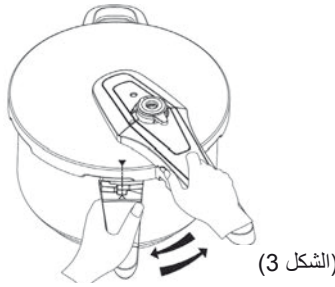
- * يرجى عدم لمس أي سطح مرتفع درجة الحرارة مباشرة دون حماية. يفضل ارتداء قفازات، وإمساك الطنجرة من المقبضين.
- * يفضل عدم المغادرة أثناء الطهي، وملاحظة ما إذا كانت الطنجرة بحالتها العادية.
- * حافظ على طنجرة الضغط مفتوحة عند طهي الطعام الذي يسهل أن يرغى، وصفي الرغوة وبعدها أغلق الغطاء.
- * ليس من السهل فقدان السوائل من طنجرة الضغط، لذلك لا داعي للقلق بشأن هذا (إلا إذا عرضت الطنجرة للغليان لفترة طويلة).
- * إذا أردت أن يكتسب اللحم لونًا جميلًا أثناء طهيهِ، يُرجى وضع المزيد من التوابل الملونة، لتعويض تلاشي اللون نتيجة للبخار الشديد.
- * ينبغي عليك خفض شدة مصدر الحرارة إذا وجدت الحساء ينسكب من الطنجرة، ومواصلة الطهي على نار هادئة.
- * لضمان السلامة والأمان، يجب مراعاة نطاق السعة الموضح فيما سبق، حيث سيؤدي الطهي الجاف إلى تعطل الجهاز.

5. إطفاء اللهب

عند تمام الطهو، أطفئ شعلة الموقد، وأبعد طنجرة الضغط عنه.

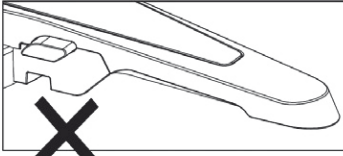
6. تحرير الضغط

- (1) عند إزالة طنجرة الضغط من على الموقد، يُرجى الإمساك بها من المقبضين الجانبيين، ولا تلمس سطح جسم الطنجرة الساخن، ولا الغطاء، وإلا تعرضت للإصابة بالحروق.
 - (2) دع الطنجرة تبرد من تلقاء نفسها. وهذا يعني الانتظار حتى يهبط صمام الأمان.
 - (3) تحرير الضغط قسرًا:
- قد تحتاج إلى تبريد الطنجرة قسرًا عند الطهي لفترة طويلة، أو لمنع تجاوز فترة الطهي، وزيادة طهي الطعام، أو عندما يتحتم عليك فتح الغطاء خلال عملية الطهي. ضع الطنجرة على سطح مستو، واغمرها بالماء الجاري. (الشكل 9) احترس، ولا تسمح بدخول الماء البارد للطنجرة من خلال صمام الأمان. انتظر حتى يهبط صمام الأمان الأحمر. يمكن تحرير الضغط بسرعة من خلال هذه الطريقة.

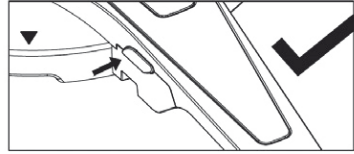


(الشكل 3)

تنبيه: تحقق من وجود الزر في الوضع الصحيح (الشكل 4)، وإن لم يكن في موضعه الصحيح، يُرجى تحويله إلى الوضع الصحيح. (الشكل 5)



(الشكل 4)



(الشكل 5)

3. وضع المنظم

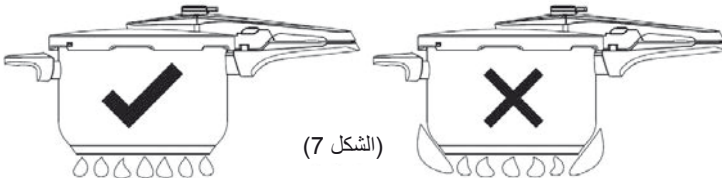
اضبط ضغط التشغيل لطهي الأطعمة المختلفة عن طريق تدوير المنظم. يشير الرقم "1" إلى $70 \pm 10\%$ كيلو باسكال، في حين يشير الرقم "2" إلى $100 \pm 10\%$ كيلو باسكال (الشكل 6)



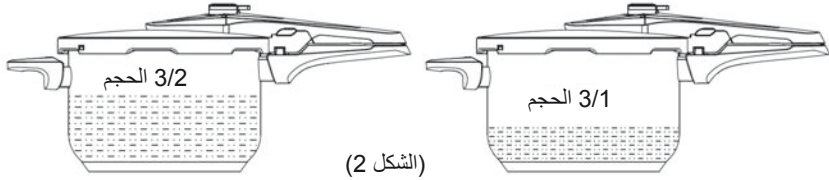
(الشكل 6)

4. التسخين

ينبغي أن تكون طنجرة الضغط على سطح مستوي على الموقد. عند تسخين الطنجرة على موقد كهربائي، لا يمكن أن يكون مقياس لهب الموقد أكبر من قطر قاع الطنجرة. وعند تسخينها على موقد الغاز، ينبغي ألا يحرق اللهب جوانب الطنجرة (الشكل 7)



(الشكل 7)



21. عند طهي الأطعمة التي تتمدد أثناء الطهي مثل الأرز أو البقوليات أو الخضروات المجففة، لا تملأ الوحدة بأكثر من 2/3 سعتها (الشكل 2).
22. لا تغط المنظم بأشياء ثقيلة.
23. احتفظ بهذه التعليمات.

III. نظام السلامة

- منظم الضغط: تعمل الطنجرة على تخفيف الضغط تلقائيًا عند وصول الضغط بداخلها إلى ضغط التشغيل المقدر.
- صمام الأمان: بمجرد إغلاق الغطاء بشكل صحيح، يمكن أن يرتفع الضغط، ويصعد صمام الأمان لغلق الغطاء.
- إذا أغلقت الغطاء بشكل غير صحيح، لا يمكنك تشغيل الطنجرة، فحينها سيخرج البخار في كل مكان، ويجب عليك التوقف عن تسخين الطنجرة. افحص غطاء الطنجرة وأعد إغلاقها بشكل صحيح.
- يمكن لصمام الأمان الكشف عن الضغط الداخلي تلقائيًا. عندما يكون الضغط أقل من 5 كيلو باسكال، يهبط صمام الأمان ويمكنك فتح الغطاء.
- صمام الأمان: عندما لا يعمل منظم الضغط أو يتعرض للانسداد، سيستمر الضغط الداخلي في الارتفاع، ثم يفتح صمام الأمان لإطلاق البخار الزائد، مما يضمن أن الضغط داخل طنجرة الضغط لن يرتفع بشدة ويحافظ على سلامة وأمان الطنجرة.
- نافذة الأمان: هي نافذة موجودة على حافة الغطاء. عند تعطل المنظم أو صمام الأمان أو عدم توفر ما يكفي من الوقت لتخفيف الضغط، يمكن أن تفتح النافذة لتخفف الضغط بسرعة لضمان السلامة والأمان.

IV. تعليمات التشغيل

اقرأ دليل المالك / المستخدم بعناية، وخاصة الفصلين الثاني والرابع. نظف الوحدة بالمنظف قبل الاستخدام.

1. تحقق من نظام السلامة قبل استخدام الطنجرة

نظف المنظم وصمام الأمان وحلقة منع التسرب ومؤشر القفل والغطاء في كل مرة قبل الاستخدام. حافظ على الطنجرة من بقايا الأوساخ والدهون ورواسبهما. تأكد من عمل المنظم وصمام الأمان جيدًا. وإذا تعرض أحدهما للانسداد، أزل الأوساخ بدبوس تنظيف، ثم نظفه.

2. إغلاق الغطاء

أمسك المقبض السفلي بإحكام. حاذي بين العلامة "▲" على الغطاء مع العلامة "▼" على المقبض السفلي وأغلق الغطاء بتدوير المقبض العلوي في اتجاه عقارب الساعة. وعند غلق الغطاء فإنه يصدر صوت "نقرة". (الشكل 3)

II. تعليمات السلامة

1. اقرأ كل التعليمات وتأكد من فهم واستيضاح كافة ما ورد في هذا الدليل قبل الاستخدام.
2. احرص دائماً على إبقاء المنظم، وأنبوب تنفيس المنظم، وصمام الأمان، والحلقة المانعة للتسرب، والغطاء، وجسم الطنجرة نظيفاً وخالياً من الأوساخ الدهنية وبقايا الدهون.
3. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض.
4. تعد المراقبة عن كثب ضرورية عند استخدام طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
5. لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن؛
6. يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك طنجرة الضغط مع ارتفاع الضغط بداخلها. لا تطرق على الطنجرة، ولا تهزها، وما شابه.
7. طناجر الضغط هذه معدة للاستعمال المنزلي فقط، ولا يوصى باستخدامها لأي استخدام آخر.
8. هذا الجهاز يطهو الطعام تحت ضغط. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى التعرض للحروق؛ تأكد من استيضاح كافة التفاصيل قبل التشغيل. راجع "تعليمات التشغيل".
9. ينبغي أن تعلم الأطعمة القابلة للانفجار، مثل صلصة التفاح، أو التوت البري، أو حبوب الشعير الكاملة، أو الشوفان أو الحبوب الأخرى، أو البازلاء المجزأة، أو الشعيرية، أو المعكرونة، أو الراوند يمكن أن تكون رغوّة، أو زبدًا، أو ثقل، وتسد جهاز تحرير الضغط (تنفيس البخار).
10. لا يمكن طهي بعض المواد مثل صودا الخبز أو الكميات الكبيرة من الزيت النباتي أو الكحول باستخدام طنجرة الضغط.

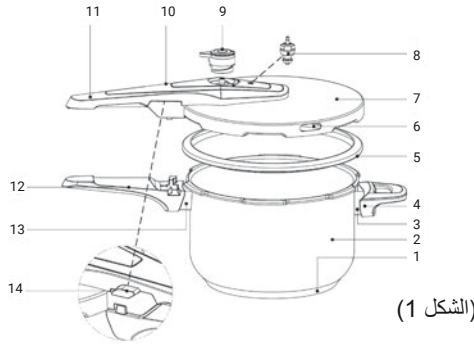


11. عند طهي طعام من العجائن، رج الطنجرة بلطف قبل فتح الغطاء لتجنب اندفاع الطعام منها.
12. استخدم طنجرة الضغط فقط في الأغراض الموضحة مع وضعها على سطح مستوي ثابت. يجب ألا يتجاوز اللهب الجزء المحدد من قاع الطنجرة، لأن هذا الجزء ليس مخصصاً للهب القوي.
13. تحقق من جهاز تحرير الضغط قبل الاستخدام، وتأكد من أن طنجرة الضغط في حالة جيدة تسمح بتشغيلها.
14. لا تفتح طنجرة الضغط حتى تبرد ويخرج كل الضغط الداخلي. إذا كان من الصعب فصل المقابض، فهذا يشير إلى أن قدر الطهي لا يزال تحت ضغط - فلا تفتحه قسراً.
15. أي ضغط متبقي في الطنجرة يمكن أن يكون خطراً.
16. لا تستخدم طنجرة الضغط لعمليات طهي تتضمن وضع زيت القلي تحت ضغط. عند الوصول إلى ضغط التشغيل العادي، خفض الحرارة حتى لا يتبخر كل السائل الذي يولد البخار.
17. لا تستخدم الطنجرة في الطهي جافة.
18. لا توجه فتحة الأمان تجاه الأشخاص.
19. لا تعبث بأي أنظمة أمان أخرى بخلاف تعليمات الصيانة المحددة في تعليمات الاستخدام.
20. عند تلف القدر أو عمله بصورة غير طبيعية، توقف عن استخدامه فوراً. وأصلحه في قسم الخدمة.
21. لا تستخدم سوى قطع غيار التي تقدمها جهة التصنيع، والمطابقة للموديل المستخدم. وخصوصاً لجسم الحلة، والغطاء المقدمين من جهة التصنيع والموضح مطابقتهما للموديل.
22. لا تملأ الطنجرة لما يتجاوز 2/3 سعتها من الأطعمة غير القابلة للتمدد مثل الخضروات واللحم.

جدول المحتويات

2	مكونات الطنجرة ومواصفاتها	I.
3	تعليمات السلامة	II.
4	نظام السلامة	III.
5	تعليمات التشغيل	IV.
9	الصيانة	V.
11	كشف الأعطال	VI.
12	وقت الطهو	VII.

I. مكونات الطنجرة



(الشكل 1)

1. قاعدة الربط	7. غطاء	12. المقبض السفلي
2. جسم الطنجرة	8. صمام الأمان	13. الواقي من اللهب
3. الواقي من اللهب	9. منظم الضغط	14. زر الضغط
4. المقبض الجانبي	10. غطاء زخرفي من الفولاذ غير القابل للصدأ	
5. حلقة سيليكون	11. المقبض العلوي	
6. نافذة الأمان		

*المواصفات:

رقم الموديل:	المقاس	السعة	ضغط التشغيل (كيلو باسكال)		ضغط الأمان (كيلو باسكال)	
			1	2	الأول	الثاني
LIGHTNING-4L	22/24 سم	4.0 لتر	70	100	170-130	300-180
LIGHTNING-6L	22/24 سم	6.0 لتر	70	100	170-130	300-180

طنجرة الضغط معتمدة وحاصلة على شهادة CE الأوروبية، وشهادة اختبار السلامة GS الألمانية. جسم الطنجرة وغطائها مصنوعان من مادة SUS304 ، وتتميز بوجود قاعدة مصنعة من ثلاث طبقات (SUS304+pure Alu+SUS430).



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.