



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
MANUEL D'UTILISATION - مددختسملا لىلد



CLASSIC PRESSURE COOKER

Olla a presión Classic - Panela de pressão Classic -
Autocuiseur Classic - طنجرة الضغط كلاسيك

1. Important safeguards

- a) Read all safety instructions very carefully, to well understand how to use the Pressure Cooker;
- b) This Pressure Cooker is to be used exclusively in domestic food preparation. Do not use this Pressure Cooker for any other subject;
- c) Do not touch hot surfaces of the Pressure Cooker, use handles only;
- d) Close supervision is necessary when the Pressure Cooker is used near children. It is not intended to be used by children;
- e) Be aware that certain foods, such as fruits juice, cranberries, pearl barley, popcorn, alcohol, and others, oil that might damage the security valves;
- f) Before use be certain that every valve is well cleaned and in function;
- g) Do not use the Pressure Cooker to fry food;
- h) Never cover the security valves;
- i) Do not place the Pressure Cooker in a heated oven;
- j) Never attempt to open the lid while the unit is operating. Do not open the Pressure Cooker until the unit has cooled and all the internal Pressure has been released. If the lid is difficult to open, this can indicate that the Pressure Cooker is still pressurized. Do not force it to open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- k) Extreme caution must be used when moving a Pressure Cooker containing hot liquids or food;
- l) The Pressure Cooker is under pressure. Improper usage may result in scalding injury;
- m) Food preparation or water must not pass 2/3 of the total volume of the Pressure Cooker. Rice and dehydrated vegetables must not pass 1/3 of the total volume. For this food the ideal is 1 /4;
- n) Wash by hand after use and keep it well dry;
- o) Do not use the pressure cooker without adding water. This can seriously damage the pressure cooker.

2. Instructions for use

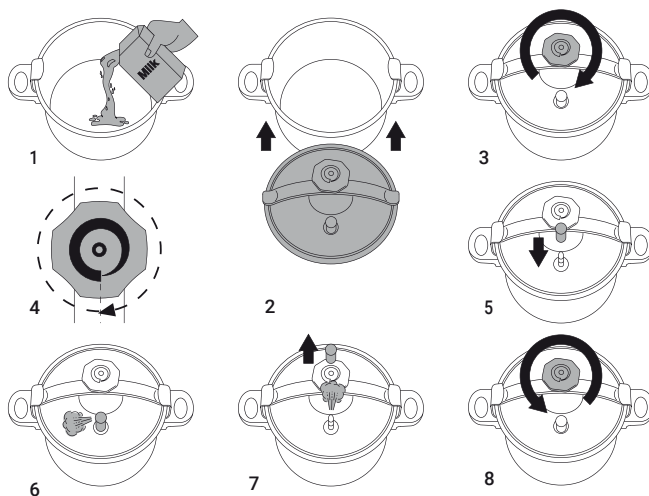
2.1) Before 1st utilization.

- Read very carefully this instruction booklet
- Remove any packing material and promotional labels from your Pressure Cooker;
- Put water and milk inside the Pressure Cooker. Close the unit about 10 minutes until the vapor starts to go out from the rotative valve; Stop heating and wait until the vapor comes out and that open the lid

2.2) Cooking

1. Make shore that every valve is clean;
2. Fil the Pressure Cooker with water until 2/ 3 of total volume and that put the food until 1/ 3 of the total volume of the Pressure Cooker. Do not put more than 1/ 4 in case of rice and vegetables;
3. Before closing, you should turn the knob to the left in order to adjust the crossbar to the lid. Afterwards slide the lid horizontally along the edge of the pot, so that the crossbar pulls over the stainless steel handles. Check that the lid is properly settled.

4. Turn the knob to the right until the crossbar is properly adjusted on the upper part of the stainless steel handles. Turn the knob one more complete turn. Repeat the previous point for one more complete turn.
5. The Pressure Cooker is now ready to heat.
6. To move the Pressure Cooker, use only the Pressure Cooker bakelite side handles;
7. The Pressure Cooker must always be placed in a horizontal surface. Place the Pressure Cooker in a diameter heat that do not exceed the diameter base;
8. During cooking it is normal that vapor goes out from the rotative valve. After the vapor starts coming out, count the minutes from that moment to know when the food is well prepared. Reduce the heating source to be more efficiently in terms of consumption from this point;



Attention:

- While cooking does not leave the Pressure Cooker without surveillance.
- Do not touch the metal parts during and immediately after cooking;
- Do not let children be around while Pressure Cooking is function;

2.3) Finishing Cooking

1. After time for cooking has terminated, turn off the heating source. After a few minutes the vapor has come out ;
2. Do not force the Pressure Cooker to be open during previous step

2.4) Open the lid

- When vapor has come out rotate the knob in order to release it from the pot carefully;
- Carefully release the lid, do not force because it can be some vapor inside;

3. Maintenance

Pot of the Pressure Cooker

Use a little neutral detergent to clean;

Do manual wash and dry well after;

Try not to use metallic objects;

Seal ring

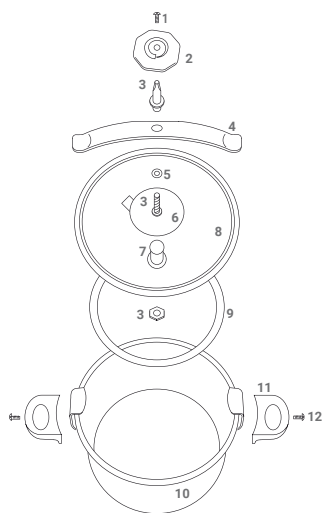
Use neutral detergent to clean and dry well after;

Check if the ring is well placed and if not adjust the ring to the lid;

Security valve

Check if the valves are cleaned and function. If not clean well or contact our services;

4. Description



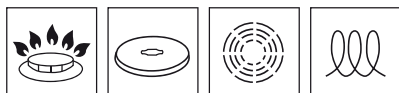
Pressure Cooker		
N°	Description	Material
01	Screw	Stainless steel
02	Closing knob	Bakelite
03	Central axis	Brass
04	Crossbar	Stainless steel
05	Complete safety valve	Nickel brass
06	Lid protection cover	Stainless steel
07	Rotating valve	Brass
08	Lid	Stainless steel
09	Seal	Silicone
10	Pot with handles	Stainless steel
11	Side handles	Bakelite
12	Handle fixing screw	Stainless Steel

Cap: 4.5L / 6L / 8L (Diameter 24) - Bottom Diameter: 175mm

Cap: 10L / 12L / 16L (Diameter 28) - Bottom Diameter: 250mm

Pressure at work: 45 kPa - Maximum allowable pressure (PS): 65 kPa

Heat Source: 200W



1. Precauciones importantes

- a) Lea atentamente las instrucciones de seguridad para entender el funcionamiento de la Olla a presión.
- b) Esta Olla a presión debe utilizarse para preparar alimentos exclusivamente en el ámbito doméstico. No utilice esta Olla a presión con ninguna otra finalidad.
- c) No toque las superficies calientes de la Olla a presión; utilice las asas.
- d) Cuando la Olla a presión se utilice cerca de niños, será necesaria una atenta supervisión. No debe ser utilizada por niños.
- e) Tenga en cuenta que algunos alimentos como zumos de frutas, arándanos, cebada perlada, palomitas, alcohol y otros, pueden dañar las válvulas de seguridad.
- f) Antes de usarla, asegúrese de que todas las válvulas están limpias y de que funcionan correctamente.
- g) No utilice la Olla a presión para freír comida.
- h) No cubra las válvulas de seguridad.
- i) No coloque la Olla a presión en un horno caliente.
- j) No intente nunca abrir la tapa mientras la olla esté funcionando. No abra la Olla a presión hasta que el equipo se haya enfriado y se haya liberado la presión interna. Si tiene dificultades para abrir la tapa, puede que la Olla a presión todavía esté presurizada. No la fuerce. Cualquier presión del interior de la olla puede ser peligrosa.
- k) Deben extremarse las precauciones cuando se mueva la Olla a presión con líquidos o alimentos calientes.
- l) La Olla está sometida a presión. Un uso inadecuado puede causar quemaduras.
- m) Los alimentos o el agua no deben sobrepasar los 2/3 del volumen total de la Olla. El arroz y las verduras deshidratadas no deben sobrepasar 1/3 del volumen total. Para estos alimentos, lo ideal es 1/4.
- n) Lávela a mano después de usarla y séquela bien.
- o) No utilice la Olla a presión sin añadir agua. Esto podría dañar seriamente la olla.

2. Instrucciones de uso:

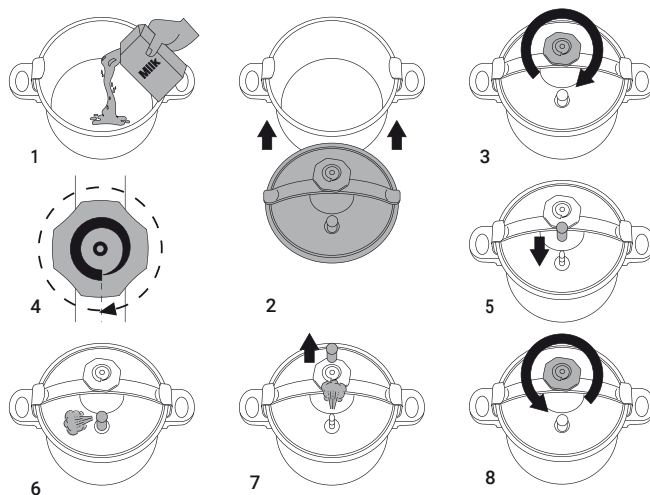
2.1) Antes del primer uso

- Lea atentamente este manual de instrucciones.
- Retire todo el embalaje y las etiquetas promocionales de su Olla a presión.
- Vierta agua y leche dentro de la Olla a presión. Cierre la olla durante 10 minutos hasta que el vapor empiece a salir por la válvula rotativa; apague el fuego y espere hasta que el vapor salga; después, abra la tapa.

2.2) Cocinado

- 1. Asegúrese de que todas las válvulas estén limpias.
- 2. Llene la olla de agua hasta los 2/3 del volumen total y después introduzca los alimentos hasta 1/3 del volumen total de la Olla a presión. No sobrepase 1/4 en caso de preparar arroz y verduras.

3. Antes de cerrarla, debe girar la perilla hacia la izquierda para ajustar la barra a la tapa. Después, deslice la tapa horizontalmente por el borde de la olla de manera que la barra se detenga sobre las asas de acero inoxidable. Compruebe que la tapa esté bien colocada.
4. Gire la perilla a la derecha hasta que la barra se ajuste adecuadamente a la parte superior de las asas de acero inoxidable. Gire la perilla una vuelta completa más. Repita el punto anterior otra vuelta completa.
5. La olla a presión ya está lista para empezar.
6. Para mover la olla, utilice únicamente las asas laterales de baquelita.
7. La olla debe colocarse siempre sobre superficies horizontales. Coloque la Olla a presión en un fuego cuyo diámetro no exceda el diámetro de la base.
8. Durante el cocinado es normal que salga vapor por la válvula rotativa. A partir del momento en que el vapor empiece a salir, cuente los minutos para saber cuándo estará lista la comida. Desde este momento, reduzca la fuente de calor para ser más eficiente en cuanto al consumo.



Atención:

- Durante el cocinado no deje la Olla a presión sin vigilancia.
- No toque las piezas de metal durante e inmediatamente después del cocinado.
- No deje que los niños se acerquen a la Olla a presión cuando esté en funcionamiento.

2.3) Terminar el cocinado

1. Cuando termine el tiempo de cocinado, apague la fuente de calor. Tras unos minutos, el vapor habrá sido expulsado.
2. No fuerce la apertura de la Olla durante el paso anterior.

2.4) Abrir la tapa

- Cuando haya salido el vapor, gire la perilla para retirar la tapa con cuidado.
- Retire la tapa con cuidado; no la fuerce, ya que podría quedar algo de vapor en el interior.

3. Mantenimiento

Recipiente de la Olla a presión

Utilice un detergente neutro para limpiarlo.

Lávelo a mano y séquelo bien después.

No utilice objetos metálicos.

Aro de sellado

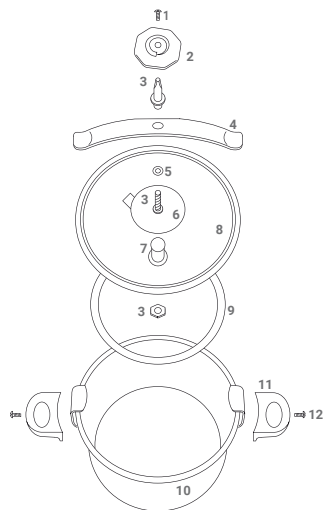
Utilice un detergente neutro para limpiarlo y séquelo bien después.

Compruebe que el aro esté bien colocado y, en caso negativo, ajústelo a la tapa.

Válvula de seguridad

Compruebe que las válvulas estén limpias y que funcionen correctamente. En caso negativo, límpielas bien o póngase en contacto con nosotros.

4. Descripción



Olla a presión		
Nº	Descripción	Material
01	Rosca	Acero inoxidable
02	Perilla de cierre	Baquelita
03	Eje central	Latón
04	Barra	Acero inoxidable
05	Válvula de seguridad	Latón de níquel
06	Cubierta de protección de la tapa	Acero inoxidable
07	Válvula rotativa	Latón
08	Tapa	Acero inoxidable
09	Aro de sellado	Silicona
10	Recipiente con asas	Acero inoxidable
11	Asas laterales	Baquelita
12	Tornillo de fijación de las asas	Acero inoxidable

Cap.: 4.5L / 6L / 8L (Diámetro 24) - Diámetro del fondo: 175 mm

Cap.: 10L / 12L / 16L (Diámetro 28) - Diámetro del fondo: 250 mm

Presión en funcionamiento: 45 kPa - Presión máxima admisible (PS): 65 kPa

Fuente de calor 200W



1. Medidas de segurança importantes

- a) Leia todas as instruções de segurança com muito cuidado, para entender bem como utilizar a panela de pressão;
- b) Esta panela de pressão deve ser utilizada exclusivamente na preparação de alimentos domésticos. Não utilize esta panela de pressão para qualquer outra finalidade;
- c) Não toque nas superfícies quentes da panela de pressão, utilize somente as pegas;
- d) É necessário manter uma vigilância constante quando a panela de pressão é utilizada perto de crianças. Não se destina a ser utilizada por crianças;
- e) Esteja ciente de que certos alimentos, como sumo de frutas, frutos vermelhos, pequenos grãos, pipoca, álcool e outros, podem danificar as válvulas de segurança;
- f) Antes da utilização, verifique se todas as válvulas estão bem limpas e funcionais;
- g) Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos;
- h) Nunca cubra as válvulas de segurança;
- i) Não coloque a panela de pressão num forno aquecido;
- j) Nunca tente abrir a tampa enquanto a unidade estiver a funcionar. Não abra a panela de pressão até que a unidade tenha arrefecido e toda a pressão interna tenha sido liberada. Se a tampa estiver difícil de abrir, isso pode indicar que a panela de pressão ainda está pressurizada. Não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
- k) Deve-se ter extremo cuidado ao mover uma panela de pressão contendo líquidos ou alimentos quentes;
- l) A panela de pressão está sob pressão. A utilização inadequada pode resultar em queimaduras;
- m) A preparação de alimentos ou água não deve ultrapassar 2/3 do volume total da panela de pressão. Arroz e legumes secos não devem passar 1/3 do volume total. Para este alimento, o ideal é 1/4;
- n) Lave manualmente após a utilização e mantenha-a bem seca;
- o) Não utilize a panela de pressão sem juntar água. Isso pode causar sérios danos à panela.

2. Instruções de utilização

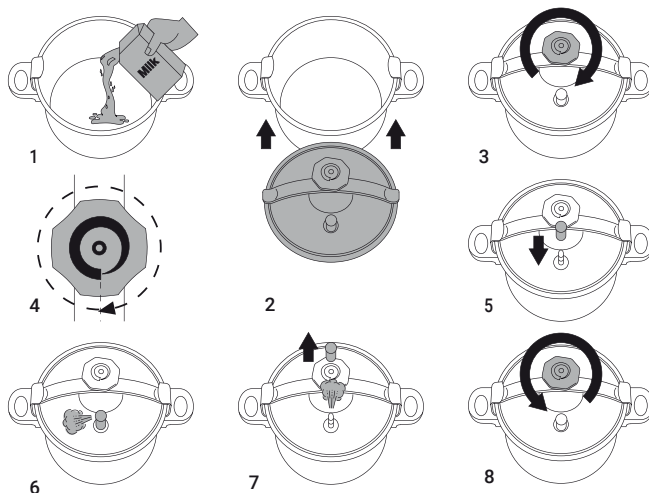
2.1) Antes da primeira utilização.

- Leia com muito cuidado este folheto de instruções
- Remova qualquer material de embalagem e rótulos promocionais da sua panela de pressão;
- Coloque água e leite dentro da panela de pressão. Feche a unidade por aproximadamente 10 minutos até que o vapor comece a sair da válvula rotativa; desligue o fogo e aguarde até que o vapor saia totalmente e abra a tampa.

2.2) Cozedura

1. Verifique se a válvula está totalmente limpa;
2. Encha a panela de pressão com água até 2/3 do volume total e coloque o alimento até 1/3 do volume total da panela de pressão. Não encha com mais de 1/4 no caso de arroz e legumes;
3. Antes de fechar, rode o botão para a esquerda para ajustar a barra transversal à tampa. Em seguida, deslize a tampa horizontalmente ao longo da borda da panela até que a barra transversal se encoste nas pegas de aço inoxidável. Verifique se a tampa está bem encaixada.

4. Rode o botão para a direita até que a barra esteja ajustada corretamente na parte superior das peças de aço inoxidável. Rode o botão uma vez mais para completar a volta. Repita o ponto anterior para mais uma volta completa
5. A panela de pressão está pronta para cozinhar.
6. Para mover a panela de pressão, utilize apenas as suas pegas de baquelite laterais;
7. A panela de pressão deve ser sempre colocada sobre uma superfície horizontal. Coloque a panela de pressão sobre um queimador com um diâmetro que não exceda o diâmetro da base;
8. Durante a cozedura, é normal que o vapor saia da válvula rotativa. Depois que o vapor começar a sair, conte os minutos a partir desse momento para saber quando a comida está bem preparada. Reduza a fonte de aquecimento para ser mais eficiente em termos de consumo a partir deste ponto;



Atenção:

- Durante a cozedura, não deixe a panela de pressão sem vigilância.
- Não toque nas partes metálicas durante e imediatamente após a cozedura;
- Não deixe que as crianças se aproximem enquanto a função de cozedura com pressão está ativa;

2.3) Finalização da cozedura

1. Depois de terminado o tempo de cozedura, desligue o fogo. Depois de alguns minutos, o vapor terá saído;
2. Não force a abertura da panela de pressão durante o passo anterior.

2.4) Abertura da tampa

- Depois de sair todo o vapor, rode cuidadosamente o botão para a liberar a panela;
- Solte a tampa com cuidado, não force, pois pode ainda haver algum vapor no interior;

3. Manutenção

Corpo da panela de pressão

Utilize um pouco de detergente neutro para limpar;

Lave manualmente e em seguida seque bem;

Tente não usar objetos metálicos;

Aro de vedação

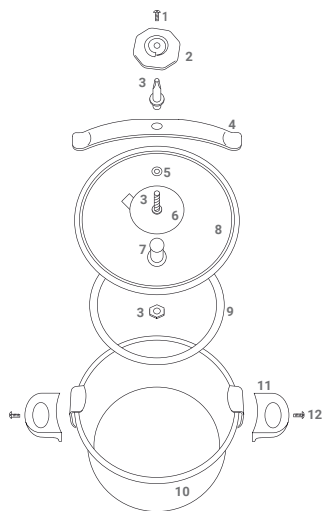
Utilize detergente neutro para limpar e em seguida seque bem;

Verifique se o aro está bem colocado e ajustado à tampa;

Válvula de segurança

Verifique se as válvulas estão limpas e funcionais. Se não, limpe-as bem ou contacte o nosso atendimento técnico;

4. Descrição



Panela de pressão		
Nº	Descrição	Material
01	Parafuso	Aço Inoxidável
02	Botão de fechamento	Baquelite
03	Eixo central	Latão
04	Barra transversal	Aço Inoxidável
05	Válvula de segurança completa	Latão níquel
06	Cobertura de proteção da tampa	Aço Inoxidável
07	Válvula rotativa	Latão
08	Tampa	Aço Inoxidável
09	Vedante	Silicone
10	Panela com pegas	Aço Inoxidável
11	Pegas laterais	Baquelite
12	Parafuso de fixação da peça	Aço Inoxidável

Cap: 4,5 l/6 l/8 l (diâmetro 24) - Diâmetro inferior: 175 mm

Cap: 10 l/12 l/16 l (diâmetro 28) - Diâmetro inferior: 250 mm

Pressão em funcionamento: 45 kPa - Pressão máxima permitida (PS): 65 kPa

Fonte de calor: 200 W



1. Consignes de sécurité

- a) Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité afin de bien comprendre comment utiliser l'autocuiseur.
- b) L'autocuiseur est destiné à être utilisé uniquement dans les préparations domestiques de nourriture. N'utilisez pas cet autocuiseur pour tout autre usage.
- c) Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'autocuiseur, utilisez uniquement des poignées.
- d) Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants. Il n'est pas destiné à être utilisé par les enfants.
- e) Sachez que certains aliments, comme les jus de fruits, les aïelles, l'orge perlé, le pop-corn, l'alcool et autres huiles qui pourrait endommager les soupapes de sécurité.
- f) Avant l'utilisation, veillez à ce que chaque soupape soit bien nettoyée et en bon état de fonctionnement.
- g) N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire des aliments.
- h) Ne recouvrez jamais les soupapes de sécurité.
- i) Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud
- j) N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque l'appareil fonctionne. N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si le couvercle est difficile à ouvrir, cela peut indiquer que l'autocuiseur est toujours sous pression. Ne forcez pas l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
- k) Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un autocuiseur contenant de l'eau ou des liquides chauds
- l) L'autocuiseur est sous pression. Un usage incorrect peut provoquer des brûlures.
- m) La préparation des aliments ou de l'eau ne doit pas dépasser les 2/3 du volume total de l'autocuiseur. Le riz et les légumes déshydratés ne doivent pas dépasser le 1/3 du volume total. Pour cet aliment, l'idéal est 1/4.
- n) Laver à la main après utilisation et bien sécher
- o) Ne pas utiliser l'autocuiseur sans ajouter d'eau. Cela peut sérieusement endommager l'autocuiseur.

2. Instructions d'utilisation :

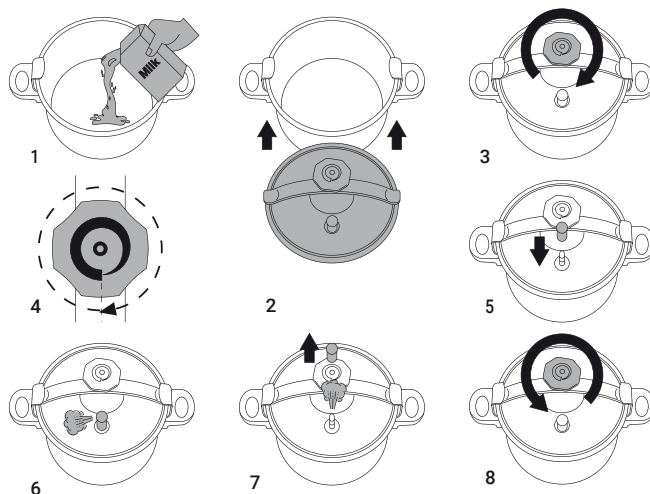
2.1) Avant la 1re utilisation

- Lisez très attentivement cette notice d'utilisation
- Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de votre autocuiseur.
- Versez de l'eau et du lait dans l'autocuiseur. Fermez l'appareil environ 10 minutes jusqu'à ce que la vapeur commence à sortir de la soupape rotative. Arrêtez de chauffer et attendez que la vapeur sorte et que le couvercle s'ouvre.

2.2) Cuisson

1. Faites en sorte que chaque soupape reste propre.
2. Remplissez l'autocuiseur avec de l'eau jusqu'aux 2/3 du volume total de l'autocuiseur et versez les aliments jusqu'au 1/3 du volume total de l'autocuiseur. Ne mettez pas plus d'un 1/4 dans le cas du riz et des légumes.

3. Avant de fermer, tournez la poignée vers la gauche afin d'ajuster la barre transversale au couvercle. Glissez ensuite le couvercle horizontalement le long du rebord de la cuve, de sorte que la barre transversale tire sur les poignées en acier inoxydable. Vérifiez que le couvercle est bien fixé.
4. Tournez la poignée de serrage vers la droite jusqu'à ce que la barre transversale soit correctement ajustée sur la partie supérieure des poignées en acier inoxydable. Tournez la poignée de serrage encore un tour complet. Répétez le point précédent pour un tour complet.
5. L'autocuiseur est maintenant prêt à chauffer.
6. Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez uniquement les poignées latérales en bakélite de l'autocuiseur.
7. L'autocuiseur doit toujours être placé sur une surface horizontale. Placez l'autocuiseur sur un feu dont le diamètre ne dépasse pas le diamètre de la base.
8. Pendant la cuisson, il est normal que de la vapeur s'échappe de la soupape rotative. Après que la vapeur commence à sortir, comptez les minutes à partir de ce moment pour savoir quand la nourriture sera bien prête. Réduisez la source de chaleur pour être plus efficace en termes de consommation à partir de ce moment.



Attention :

- Pendant la cuisson, ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance.
- Ne touchez pas aux parties métalliques pendant et immédiatement après la cuisson.
- Ne laissez pas les enfants être à proximité tant que la cuisson sous pression est en fonction.

2.3) Terminer la cuisson

1. Une fois le temps de cuisson écoulé, éteignez la source de chaleur. Après quelques minutes, la vapeur se sera échappée.
2. Ne forcez pas l'ouverture de l'autocuiseur à l'étape précédente.

2.4) Ouvrez le couvercle

- Lorsque la vapeur est sortie, tournez le bouton afin de le sortir de la cuve avec précaution.
- Déverrouillez soigneusement le couvercle, sans forcer, car il peut y avoir de la vapeur à l'intérieur.

3. Maintenance

Cuve de l'autocuiseur

Utilisez un peu de détergent neutre pour nettoyer.

Lavez à la main et séchez bien ensuite.

Essayez de ne pas utiliser d'objets métalliques.

Bague d'étanchéité

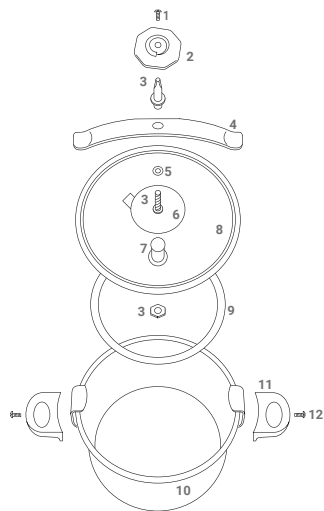
Utilisez un détergent neutre pour nettoyer et séchez bien après.

Vérifiez si le joint est bien placé et si ce n'est pas le cas, ajustez le joint au couvercle.

Soupape de sécurité

Vérifiez que les soupapes sont nettoyées et qu'elles fonctionnent. Si ce n'est pas le cas, nettoyez bien ou contactez nos services.

4. Description



Autocuiseur sous pression		
N°	Description	Matériau
01.	Vis	Acier inoxydable
02.	Poignée de serrage	Bakélite
03.	Étrier	Laiton
04.	Barre transversale	Acier inoxydable
05.	Soupape de sécurité	Nickel laiton
06.	Couvercle de protection	Acier inoxydable
07.	Soupape rotative	Laiton
08.	Couvercle	Acier inoxydable
09.	Joint	Silicone
10.	Panier avec anses	Acier inoxydable
11.	Poignées latérales	Bakélite
12.	Vis de fixation de la poignée	Acier inoxydable

Capacité : 4,5 l / 6 l/8 l (diamètre 24) - Diamètre du fond : 175 mm

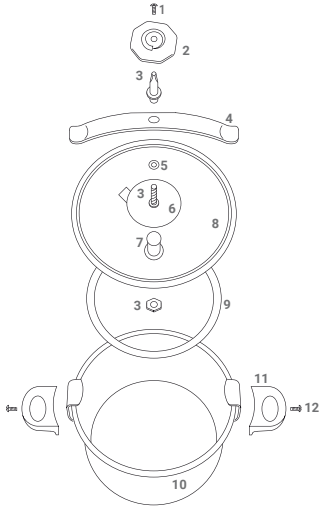
Capacité : 10 l/12 l/16 l (diamètre 28) - Diamètre du fond : 250 mm

Pression de travail : 45 kPa - Pression maximale admissible (PS) : 65 kPa

Source de chaleur : 200 W



4. الوصف



طنجرة الضغط		
الرقم	الوصف	المادة
01	برغي	الفولاذ المقاوم للصدأ
02	مفتاح الإغلاق	البالكليت
03	المحور المركزي	النحاس
04	العارضة	الفولاذ المقاوم للصدأ
05	صمام الأمان الكامل	النيكل النحاس
06	غطاء الحماية العلوي	الفولاذ المقاوم للصدأ
07	صمام دَوَّار	النحاس
08	غطاء	الفولاذ المقاوم للصدأ
09	مانع التسرب	السيليكون
10	وعاء بمقبضين	الفولاذ المقاوم للصدأ
11	المقابض الجانبية	البالكليت
12	برغي تثبيت المقبض	الفولاذ المقاوم للصدأ

السعة: 4.5 لتر / 6 لتر / 8 لتر (القطر 24)

القطر السفلي: 175 ملم

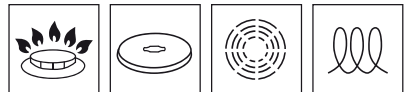
السعة: 10 لتر / 12 لتر / 16 لتر (القطر 28)

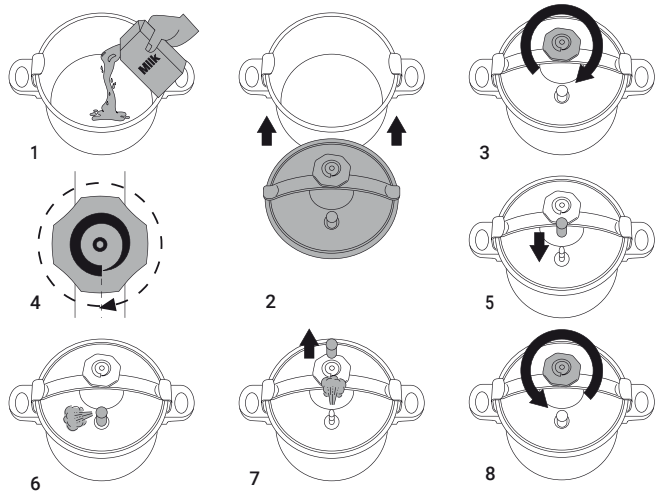
القطر السفلي: 250 ملم

الضغط أثناء التشغيل: 45 كيلو باسكال

أقصى ضغط مسموح به: 65 كيلو باسكال

مصدر الحرارة: 200 واط





انتبه:

- لا تترك طنجرة الضغط دون مراقبة أثناء الطهي.
- لا تلمس الأجزاء المعدنية أثناء الطهي وبعده مباشرة؛
- لا تدع الأطفال موجودين بالقرب أثناء الطهي باستخدام طنجرة الضغط؛

2.3. الانتهاء من الطهي

1. بعد انتهاء وقت الطهي، أوقف تشغيل مصدر التسخين. بعد بضع دقائق سيخرج البخار؛
2. لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أثناء الخطوة السابقة

2.4. افتح الغطاء

- عندما يخرج البخار، قم بتدوير المفتاح من أجل تحرير الغطاء من الوعاء بعناية؛
- انزع الغطاء بحرص، لا تنزع بقوة لأنه قد يكون هناك بعض البخار بالداخل؛

3. الصيانة

وعاء طنجرة الضغط

- استخدم قليل من المنظف المحايد للتنظيف؛
- اغسل الطنجرة يدويًا وجففها جيدًا بعد ذلك؛
- حاول عدم استخدام أدوات معدنية؛

حلقة منع التسرب

- استخدم منظف محايد لتنظيفها ثم جففها جيدًا بعد ذلك؛
- تحقق مما إذا كانت الحلقة في مكانها الصحيح، وإذا لم تكن كذلك اضبط الحلقة على الغطاء؛
- صمام الأمان
- تحقق مما إذا كانت الصمامات نظيفة وتعمل. إذا لم تكن كذلك، نظفها جيدًا أو اتصل بنا.

1. ضوابط السلامة المهمة

- (a) يُرجى قراءة جميع تعليمات السلامة بعناية، لفهم كيفية استخدام طنجرة الضغط؛
- (b) تُستخدم طنجرة الضغط فقط لإعداد الطعام المنزلي. لا تستخدم طنجرة الضغط لأي استخدام آخر؛
- (c) لا تلمس الأسطح الساخنة من طنجرة الضغط، استخدم المقابض فقط؛
- (d) تعد المراقبة عن كثب ضرورية عند استخدام طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال. هذه الطنجرة غير مخصصة للاستخدام بواسطة الأطفال؛
- (e) احذر فيمكن أن تتسبب بعض الأطعمة، مثل عصير الفواكه والتوت البري والشعير والشعير المبرغل والفشار والكحول وغيرها، في تلف صمامات الأمان؛
- (f) قبل الاستخدام، تأكد من أن كل صمام نظيف تمامًا ويعمل؛
- (g) لا تستخدم طنجرة الضغط لقلّي الطعام؛
- (h) لا تقم أبدًا بتغطية صمامات الأمان؛
- (i) لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن؛
- (j) لا تحاول أبدًا فتح الغطاء أثناء تشغيل الوحدة. لا تفتح طنجرة الضغط حتى تبرد الوحدة ويخرج كل الضغط الداخلي. إذا كان من الصعب فتح الغطاء، فيمكن أن يعني ذلك أن طنجرة الضغط لا تزال مضغوطة. لا تحاول فتحه بالقوة. أي ضغط في الطنجرة يمكن أن يكون خطرًا.
- (k) يجب توخي الحذر الشديد عند نقل طنجرة الضغط التي تحتوي على سائل ساخن أو طعام ساخن؛
- (l) طنجرة الضغط تعمل تحت الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى حدوث حروق؛
- (m) يجب ألا يتجاوز إعداد الطعام أو الماء ثلثي الحجم الكلي لطنجرة الضغط. يجب ألا يتجاوز الأرز والخضروات الجافة ثلث الحجم الكلي. الحجم المثالي لهذا الطعام هو ربع الطنجرة؛
- (n) اغسل الطنجرة بيدك بعد الاستخدام واتركها لتجف؛
- (o) لا تستخدم طنجرة الضغط دون إضافة مياه. فقد يؤدي هذا إلى إلحاق ضرر بالغ بطنجرة الضغط

2. تعليمات الاستخدام:

2.1 قبل الاستخدام الأول

- يُرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية فائقة
- انزع أي مواد خاصة بالتغليف والملصقات الترويجية من طنجرة الضغط الخاصة بك؛
- ضع الماء والحليب داخل طنجرة الضغط. أغلق الوحدة حوالي 10 دقائق حتى يبدأ البخار في الخروج من الصمام الدوار؛ أوقف التسخين وانتظر حتى يخرج البخار ثم افتح الغطاء

2.2 الطهي

1. تأكد أن جميع الصمامات نظيفة؛
2. املاً طنجرة الضغط بالماء حتى ثلثي الحجم الكلي ثم ضع الطعام حتى ثلث الحجم الكلي لطنجرة الضغط. لا تضع أكثر من ربع الحجم عند طبخ الأرز والخضروات؛
3. قبل الإغلاق، يجب أن تدبر المفتاح إلى اليسار لضبط العارضة على الغطاء. بعد ذلك، حرك الغطاء أفقيًا على طول حافة الوعاء، بحيث تثبت العارضة على المقابض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. تأكد من تثبيت الغطاء بإحكام.
4. أدّر المفتاح إلى اليمين حتى يتم تثبيت العارضة بشكل صحيح على الجزء العلوي من المقابض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. أدّر المفتاح لفة كاملة مرة أخرى. كرر النقطة السابقة للتدوير لفة كاملة مرة أخرى
5. أصبحت طنجرة الضغط جاهزة الآن للتسخين.
6. لنقل طنجرة الضغط، استخدم مقابض الباكليت الجانبية لطنجرة الضغط فقط؛
7. يجب وضع طنجرة الضغط دائمًا على سطح أفقي. ضع طنجرة الضغط على شعلة لا يتجاوز قطرها قطر القاعدة؛
8. أثناء الطهي، من الطبيعي أن يخرج البخار من الصمام الدوار. بعد بدء خروج البخار، عد الدقائق من تلك اللحظة لمعرفة متى يكون الطعام قد نضج جيدًا. قلل مصدر الحرارة ليكون أكثر كفاءة من حيث الاستهلاك من هذه اللحظة؛



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.