



OLLA A PRESIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PRESSURE COOKER - INSTRUCTION MANUAL
AUTOCUISEUR - MANUEL D'INSTRUCTIONS
PANELA DE PRESSÃO - MANUAL DE INSTRUÇÕES
OLLA A PRESSIÓ - MANUAL D'INSTRUCCIONS



HP 4200 – HP 6200 – HP 8200

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia, España
sonifer@sonifer.es // www.orbegozo.com
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

Llegiu atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i deseu-lo per a futures consultes. Només així podreu obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.



ESPAÑOL

1.Cuerpo de la olla 2.Válvula de trabajo con selector de presión 3.Válvula de seguridad 4.Pomo de apertura/cierre de la tapa 5.Ventana lateral de seguridad 6.Tapa 7.Asas de tacto frío

ENGLISH

1.Pot body 2.Working valve with pressure selector 3.Safety valve 4.Lid opening/closing knob 5.Side safety window 6.Lid 7.Cold touch handles

FRANÇAIS

1.Corps de la marmite 2.Vanne de travail avec sélecteur de pression 3.Soupape de sécurité 4.Bouton d'ouverture/fermeture du couvercle 5.Fenêtre de sécurité latérale 6.Couvercle 7.Poignées froides au toucher

PORTUGUÊS

1.Corpo da panela 2.Válvula de trabalho com seletor de pressão 3.Válvula de segurança 4.Botão de abertura/fecho da tampa 5.Janela de segurança lateral 6.Tampa 7.Pegas de toque frio

CATALÀ

1.Cos de l'olla 2.Vàlvula de treball amb selector de pressió 3.Vàlvula de seguretat 4.Pom d'obertura/tancament de la tapa 5.Finestra lateral de seguretat 6.Tapa 7.Nanses de tacte fred

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes de usar la olla a presión por primera vez, por favor lea a fondo estas instrucciones.
- La olla a presión y la tapa olla a presión deben ser limpiadas a fondo en cada ocasión tras el uso.
- En cada caso antes del uso, compruebe que los elementos de seguridad están en correcto estado (válvula de trabajo, válvula de seguridad y junta de sellado).
- Evite el uso de la olla a presión en caso de no estar familiarizado con el mismo.
- Si emplea esta olla a presión cuando los niños están próximos, por favor sea particularmente cuidadoso.
- Esta olla a presión solo puede ser empleada para el propósito de cocción rápida, para el cual fue diseñada. Puede ser empleada como cacerola "normal" sin la tapa. Por favor nunca emplee esta en el interior de un horno u horno microondas.
- La olla a presión debería ser colocada en una fuente de calor apropiada a su tamaño. Cuando emplee plena potencia para calentar, manténgase siempre bajo supervisión. Una llama de gas excesivamente grande puede, por ejemplo, dañar las asas.
- Nunca toque el exterior de la olla a presión durante la cocción, puede quemarse. Si la olla a presión esta aún caliente, solo debe ser tocada o manipulada con gran cuidado, y por las asas de la olla a presión, y no por la situada sobre la tapa.
- Esta olla a presión nunca deberá ser empleada sin líquido, o se dañaría permanentemente.
- La olla a presión nunca deberá ser llenada más de las $2/3$ partes de su capacidad, o cuando cocine alimentos los cuales expandan o burbujeen fuertemente (como arroz o legumbres) no más de la mitad de la capacidad.
- La olla a presión nunca deberá ser llenada menos de $1/4$ partes de su capacidad.
- Estos alimentos deberán ser llevados a ebullición sin colocar la tapa de la olla a presión y luego eliminar la espuma antes de cerrar la tapa.
- Bajo presión, la olla nunca deberá ser empleada como asador o freidor con grasa o aceite.
- Cuando prepare por ejemplo embutidos con piel artificial, estos deberían ser perforados. Si la piel no es perforada, se expandirán bajo presión y podrían explotar. Algunas salpicaduras pueden ocasionar quemaduras.
- Si ha cocinado carne con piel, la cual se ha hinchado tras la cocción, no la pele, permita que esta descienda. De otra forma podría quemarse.
- No debería cocinar bajo presión alimentos que tienden a formar espuma, tales como puré de manzana, ruibarbo, spaghetti, avena u otro tipo de cereales. Como estos alimentos pueden arremolinarse durante la cocción, existe el riesgo que la válvula de cocción se bloquee.
- Si el contenido es pastoso, la olla a presión deberá ser agitada generosamente antes de abrirla.
- Durante la cocción, saldrá vapor verticalmente del contrapeso. Por favor tenga cuidado de no tocar este vapor caliente.
- Durante el proceso de cocción, los elementos de seguridad no deberán ser manipulados.
- Cuando la olla este bajo presión, nunca emplee la fuerza para intentar abrirla.

- Se debe permitir enfriar la olla a presión antes de su apertura. La presión del vapor deberá ser completamente eliminada, de otra forma no será posible abrir la olla. No realice ninguna modificación de los elementos de seguridad; de otra forma existe riesgo de escaldarse. Durante la desvaporización, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera de la salida del vapor.
- Emplee únicamente accesorios y repuestos originales, y tapas y cacerolas diseñadas para estas ollas a presión.
- Si la olla a presión o cualquiera de sus accesorios han sufrido deformaciones o daños, no deberán ser empleados bajo ninguna circunstancia.
- Si fuera necesaria una reparación, por favor contacte con nuestro servicio de asistencia.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
- Esta olla a presión es apta para las siguientes fuentes de calor: VITRO, ELÉCTRICA, INDUCCIÓN o GAS.
- Cuando emplee una placa de calentamiento eléctrico, el diámetro deberá ser más pequeño o igual que el de la olla. Cuando emplee cocina de gas, la corona de llama no deberá exceder del diámetro de la base de la olla de cocción.
- Cuando emplee una placa de cerámica, la base de la cocina ha de estar totalmente limpia y seca.
- La olla a presión es sólo para uso doméstico y no se permite ningún otro uso. Mantenga la olla alejada de los niños y personas que no sepan cómo utilizarla.
- El punto de ebullición de la olla a presión está por debajo de 120°C, y puede producir grandes cantidades de vapor, agua, sopa, almíbar, etc.
- No utilice directamente para la cocción agua de sifón, demasiado aceite y vino.
- Nunca cubra la válvula reguladora.
- El fin de esta olla es su uso doméstico.

Modelo	Capacidad	Presión de trabajo	Válvula de seguridad	Presión ventana de seguridad
HP 4200	4L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa
HP 6200	6L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa
HP 8200	8L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa

INSTALACIÓN Y MONTAJE

Los usuarios sólo pueden cambiar la junta de silicona y el capuchón del regulador si están rotos, de acuerdo con las instrucciones de instalación y montaje. Cualquier otra reparación debe hacerse exclusivamente por personas autorizadas a tal efecto.

Cambiar la junta de silicona

- a. Extraiga la junta vieja de la tapa.



- b. Ponga la nueva junta en la tapa y asegúrese de que está en la posición correcta, completamente insertada.

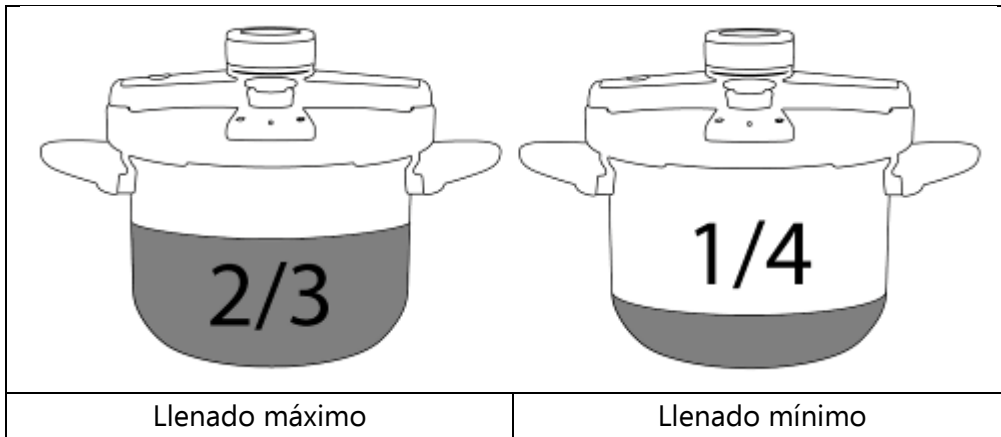


Retirar válvula de trabajo

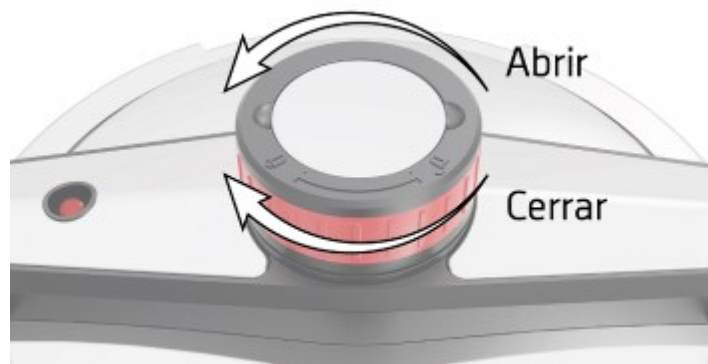
Tire de ella con fuerza hacia arriba.

Instrucciones de funcionamiento

- a. Asegúrese de que el orificio de salida de aire no está bloqueado. Si lo estuviera, use un bastoncito para limpiarlo. Asegúrese también de que la válvula de seguridad está limpia. La junta de silicona y la válvula de trabajo deben estar en la posición correcta.
- b. Hay que llenar la olla con al menos $\frac{1}{4}$ de agua u otros líquidos para hacer vapor al usarla. La comida o el agua no pueden superar $\frac{2}{3}$ de la capacidad de la olla.



- c. Cierre de la tapa: Este modelo cuenta con una tapa de ajuste y cerrado fácil. Antes de colocar la tapa, asegúrese de que las pestañas del juste están abiertas (Gire el pomo en sentido antihorario al máximo). Ajuste correctamente la tapa sobre el cuerpo de la olla y gire el pomo en sentido horario para cerrar la tapa.



- d. Para abrir la tapa, gire el pomo de la tapa en sentido antihorario.
- e. Dispositivos de seguridad incorporados: Este modelo de olla ha sido diseñado con cinco sistemas de seguridad. A continuación se detalla cada uno de ellos:
 1. **Bloqueo manual del pomo:** Gracias a este sistema la olla a presión se bloqueará automáticamente sólo si la tapa y el cuerpo están correctamente alineados. La razón de este sistema es el de prevenir accidentes debido a un cierre incorrecto de la olla. La olla a presión

estará correctamente cerrada cuando el cierre EasyLock permita el avance de las pestañas laterales hasta su ajuste máximo.

- 2. Sensor de presión con bloqueo automático de la tapa:** Si la olla tiene presión en su interior, el sensor permanece arriba impidiendo que podamos abrir la olla. Sólo se podrá abrir cuando todo el vapor haya sido liberado, la olla no tenga presión en su interior y el sensor esté abajo. Si el sensor de presión está levantado quiere decir que todavía hay presión en el interior de la olla, por lo que usted no debe abrir la tapa en ese momento.
 - 3. Válvula de trabajo:** Una vez que la olla ha llegado a la presión del trabajo, esta válvula libera el vapor sobrante, manteniendo la presión de trabajo constante en su interior.
 - 4. Válvula de seguridad:** Si por alguna circunstancia la válvula de trabajo se obstruyese o no funcionase y se produjera un aumento de presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la válvula de trabajo con abundante agua y jabón. Si persiste el problema, deberá llevar la olla a un Servicio Técnico Autorizado.
 - 5. Ventana lateral de seguridad:** En el supuesto de que se obstruyan los dispositivos de seguridad anteriores, la junta de silicona se deformaría para descomprimir la presión de la olla a través de la ventana que se encuentra en el borde de la tapa. Si esto ocurriese, deberá llevar la olla al Servicio Técnico Autorizado más próximo para que revise todos los sistemas de seguridad.
- f.** Con el fin de evitar que los usuarios sufran daños al usar la olla a presión, tome también las siguientes precauciones:
1. No deje desatendida la olla cuando ésta está funcionando.
 2. No toque las superficies calientes directamente mientras está cocinando.
 3. Al cocinar comida densa, asegúrese de que no es mucha cantidad. Sacuda la olla ligeramente para equilibrarla en el interior antes de cocinar, en especial si concina judías, etc.
- g.** Advertencias del peligro de un uso incorrecto:
1. No cubra ninguna válvula reguladora de vapor.
 2. Por favor, no bloquee la ventana de seguridad de la tapa, ya que puede incrementar la alta presión de la olla.
 3. Forzar la válvula de seguridad antes de abrir la tapa puede romper la válvula y causar daños al usuario. Vea las fotos donde se indican las posiciones de seguridad hacia arriba y hacia abajo de la válvula.



Apertura disponible

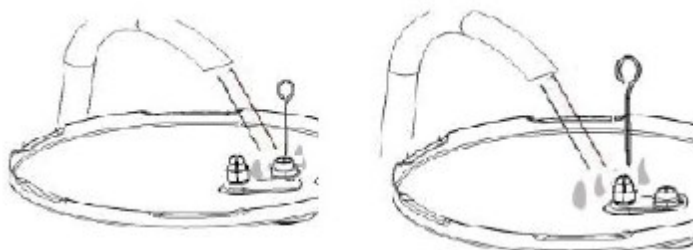
Apertura bloqueada

h. Para asegurarse de usar la olla de presión correctamente, compruebe la siguiente lista al ponerla en funcionamiento:

	Punto de comprobación	Método	Observaciones
1	Regulador válvula de trabajo	Inspección visual	Limpie el orificio de salida de aire normalmente
2	Válvula de seguridad	Inspección visual	Limpie el orificio de salida de aire normalmente
3	Ventana de seguridad	Inspección visual	
4	Estado de las pestañas de cierre de la tapa	Inspección visual	

MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

- Lave el cuerpo de la olla y la tapa. Saque siempre la válvula de trabajo al hacerlo.
- Use un bastoncito para retirar cualquier material incrustado del regulador, el orificio de salida de aire y la válvula de seguridad. Después de usar la olla, limpie el regulador y la válvula de seguridad regularmente como indican las fotos a continuación.



ADVERTENCIA:

- La tapa no es apra para lavavajillas.

Si se produjese algún accidente al usar la olla a presión, siga las siguientes instrucciones para resolver algunos de los posibles problemas:

Problema	Causa	Solución
Al poner la olla en el fuego, hay un ruido pero no sale vapor	Regulador bloqueado	Retire la olla del fuego y espere a que se enfríe. Limpie el regulador
	Hay restos de comida en el orificio de la salida del aire	Retire la olla del fuego y espere a que se enfríe. Limpie el orificio de salida del aire
	Calentar en seco	Añada agua
	La olla está inclinada	Poner la olla en una superficie plana
Emisión de vapor por la válvula de seguridad	Orificio de ventilación está bloqueado	Retire la olla del fuego y espere a que se enfríe. Limpie el orificio de salida del aire
	Hay mucha comida en la olla	Retire parte de la comida
	El fuego está muy fuerte	Use un fuego más pequeño y baje la intensidad del mismo
Emisión de vapor alrededor de la tapa	La válvula de trabajo y seguridad no funcionan	Retire la olla del fuego y espere a que se enfríe. Limpie el regulador
	Válvula de trabajo mal colocada	Colocar la válvula de trabajo correctamente
	La tapa no está bien cerrada	Cerrar la tapa correctamente.

La información de la tabla anterior sirve tan solo como referencia. Si el usuario tiene dudas, debe dirigirse a un profesional en la tienda donde adquirió el producto. Si surge algún problema al cocinar y el usuario no puede repararlo, por favor póngase en contacto con su vendedor o Servicio Técnico Autorizado.

Para asegurarse de que todos los recambios son los correctos para la olla a presión original, busque los recambios en la tienda que pueda solicitarlos a fábrica. Usar piezas que no corresponden puede provocar problemas de seguridad. A continuación ofrecemos una lista de las piezas y la frecuencia con la que deben cambiarse.

Junta de silicona	Una vez al año
Válvula de seguridad	Si se rompe
Regulador	Si se rompe
Mango del cuerpo principal	Si se rompe
Asa lateral	Si se rompe
Mango de la tapa	Si se rompe
Botón	Si se rompe

Después de su uso y limpieza, espere a que la olla se seque, retire la junta de silicona y en ningún caso la cierre antes de guardarla.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

- * Presión de funcionamiento 60/100 kPa.
- * Nivel de presión 1: 60 kPa. Nivel de presión 2: 100 kPa.
- * Presión de resistencia: 300 kPa.
- * Seguridad de apertura de la tapa: si la presión interna es superior a 4 kPa, la tapa no se puede abrir.
- * Seguridad de cierre de la tapa: la tapa no cierra bien si la presión interna es inferior a 4 kPa.
- * Seguridad antibloqueo: Hay una contratuerca bajo el conducto de salida de vapor.

TIEMPO DE COCCIÓN

- * El tiempo de cocción se calcula a partir del momento en el que el regulador comienza a expulsar vapor.
- * La siguiente lista es únicamente para referencia, ajuste el tiempo de cocción según sus preferencias.

TIEMPOS DE COCCIÓN		
Alimentos	Minutos de cocción	Posición del selector
SOPA		
Sopa de arroz	4-6	2 (100kPa)
Sopa de fideos	3-5	1 (60kPa)
Sopa de pescado	3-4	2 (100kPa)
PASTA		
Arroz con	6-7	2 (100kPa)

pollo		
Espaguetis	4-5	2 (100kPa)
VERDURAS		
Habas	3-4	2 (100kPa)
Coliflor	4-6	2 (100kPa)
Zanahoria	5-6	2 (100kPa)
Acelga	6-7	2 (100kPa)
LEGUMBRES		
Lentejas	15	2 (100kPa)
Garbanzos	20	2 (100kPa)
PESCADO		
Pulpo	30	2 (100kPa)
Marmitako	10	2 (100kPa)
CARNES		
Redondo	22-22	2 (100kPa)
Buey	15-17	2 (100kPa)
Cordero	10-12	1 (60kPa)
Conejor	10-12	2 (100kPa)
Pollo	15-20	1 (60kPa)

GARANTÍA

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos percederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

SAFETY MEASURES

- Before first using the pressure cooker, please read these instructions thoroughly.
- The pressure cooker and pressure cooker lid should be cleaned thoroughly on each occasion before use.
- On each occasion before use, check that the safety devices are all in proper order (heavy valve, safety valve and sealing valve)
- People not familiar with the use of this pressure cooker should not be allowed to use it.
- If you use this pressure cooker when children are in the vicinity, please be particularly careful.
- This pressure cooker may only be used for the purpose of fast cooking, for which it was designed. It may only be used as a regular stockpot without a lid. Please never use it in a baking oven or in a microwave.
- The pressure cooker may only be placed on the appropriate hob for its sizes. When using full power to heat it, always keep it under observation. Too high a gas flame can for example damage the handles.
- Never touch the outside of the pressure cooker during the cooking procedure, as you may burn yourself. If the pressure cooker is still hot, it must only be touched or moved with great care, and by handles on the pressure cooker itself, and not that on the lid.
- This pressure cooker must never be used without liquid or it may be damaged.
- The pressure cooker must never be filled more than 2/3 full or when cooking food which expands or bubbles strongly (rice or pulses), not more than half-full. These foods should first be brought to the boil in the uncovered pressure cooker and the skimmed before the lid is closed.
- The pressure cooker must never be filled less than 1/3 full
- Under pressure, the pressure cooker must never be used for roasting or frying using fat or oil.
- When preparing e.g. sausages with an artificial skin, this must first be pierced. If the skin is not pierced, it will expand under pressure and may burst. Any splashes thus occasioned may cause burns.
- If you have cooked meat with the skin on which is swollen after cooking, do not pierce it but let it go down. Otherwise, you might burn yourself.
- You should not pressure cook foods which tend to cause foaming, such as apple puree, rhubarb, spaghetti, rolled oats or other types of cereals. As these foods can be swirled upwards during cooking, there is a risk of the cooker valve becoming blocked.
- If the contents are mushy, the pressure cooker must be agitated gently before opening it.
- During cooking, bursts of steam will be given off vertically from the centre of the heavy valve. Please take care that you do not come into contact with this hot steam.
- When the pressure cooker is under pressure, force must never be used in an attempt to open it.
- The pressure cooker must be allowed to cool down before it is opened. Steam pressure must be completely released; otherwise it will not be possible to open the cooker. Do not undertake any

modifications to the safety devices; otherwise there is a risk of scalding. When releasing the steam, keep hands, head and body out of the way of the steam.

- You should only use original accessories and spare parts or lids and pans as designed for these pressure cookers.
- Pressure cookers or accessories which are deformed or damaged in any way should not be used in any circumstances.
- If repairs are necessary at any time, please contact our Customer Service Department.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- This pressure cooker is suitable for the following types of hob: VITRO, ELECTRIC, INDUCTION or GAS.
- When using an electric hotplate, its diameter must be smaller than or equal to that of the cooker.
- When using the gas stove, the crown of the flame must not exceed the diameter of the base of the cooker pot.
- When using a ceramic hob, the base of the cooker should be absolutely clean and dry.
- The pressure cooker is for home use only and other usage is not allowed. Keep the cooker away from children and the newly-users.
- The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc...
- Don't put soda directly for cooking, overfull oil and wine.
- Never cover anything on the regulation valve.
- The purpose of this pressure cooker is its domestic use.

Model	Ability	Working pressure	Safety valve	Safety window pressure
HP 4200	4L	60/100KPA	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 6200	6L	60/100KPA	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 8200	8L	60/100KPA	120-160 kPa	180-300 kPa

INSTALLATION AND ASSEMBLY

Users may only replace the silicone seal and regulator cap if they are broken, according to the installation and assembly instructions. Any other repairs should be performed only by authorized personnel.

Change the silicone gasket

- a. Remove the old gasket from the cover.



- b. Place the new gasket on the lid and make sure it is in the correct position, fully inserted.

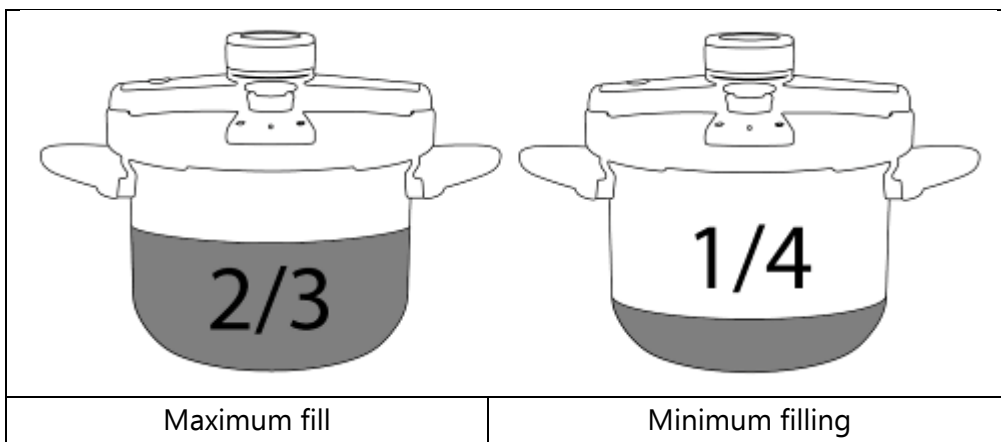


Remove working valve

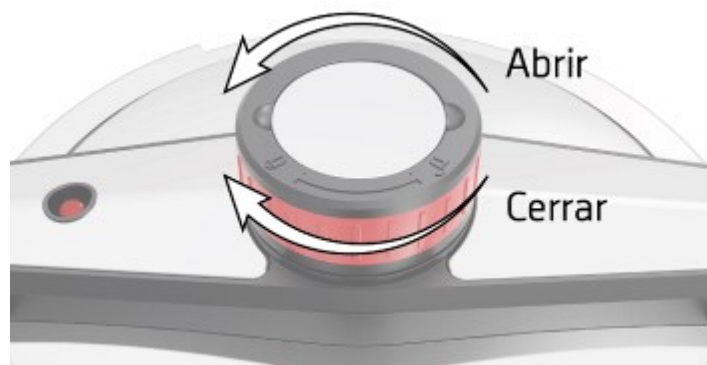
Pull it up hard.

Operating instructions

- a. Make sure the air outlet hole is not blocked. If it is, use a cotton swab to clean it. Also make sure the safety valve is clean. The silicone gasket and the operating valve must be in the correct position.
- b. The pot must be filled with at least $\frac{1}{4}$ of water or other liquids to create steam when used. Food or water must not exceed $\frac{2}{3}$ of the pot's capacity.



- c. Lid Closure: This model features an easy-to-adjust and close lid. Before replacing the lid, make sure the adjustment tabs are open (turn the knob counterclockwise to the maximum). Fit the lid securely onto the pot body and turn the knob clockwise to close the lid.



- d. To open the lid, turn the lid knob counterclockwise.
- e. Built-in safety devices: This pressure cooker model has been designed with five safety systems. Each is detailed below:
 1. **Manual knob lock:** Thanks to this system, the pressure cooker will lock automatically only if the lid and body are correctly aligned. This system is intended to prevent accidents caused by

improper closing of the cooker. The pressure cooker will be properly closed when the EasyLock lock allows the side tabs to advance to their maximum adjustment.

2. **Pressure sensor with automatic lid lock:** If the pressure cooker is under pressure, the sensor remains up, preventing us from opening it. It can only be opened when all the steam has been released, the pressure cooker is depressurized, and the sensor is down. If the pressure sensor is up, there is still pressure inside the cooker, so you should not open the lid at that time.
 3. **Working valve:** Once the pressure cooker has reached working pressure, this valve releases excess steam, maintaining a constant working pressure inside the pressure cooker.
 4. **Safety valve:** If for any reason the operating valve becomes clogged or malfunctions, and pressure builds up in the pressure cooker, this safety valve will operate, allowing steam to escape and equalizing the excess pressure. If this happens, you should remove the cooker from the heat source, wait for the pressure cooker to lose pressure before opening it, and then clean the operating valve with plenty of soap and water. If the problem persists, you should take the cooker to an Authorized Technical Service Center.
 5. **Side safety window:** If the above safety devices become blocked, the silicone seal will deform to relieve pressure in the pressure cooker through the window on the edge of the lid. If this happens, you should take the cooker to the nearest Authorized Service Center to have all safety systems checked.
- f. To prevent injury to users when using the pressure cooker, please also take the following precautions:
4. Do not leave the pot unattended while it is in use.
 5. Do not touch hot surfaces directly while cooking.
 6. When cooking dense foods, make sure you're not cooking too much. Shake the pot gently to balance it inside before cooking, especially if cooking beans, etc.
- g. Warnings of the danger of incorrect use:
4. Do not cover any steam regulating valve.
 5. Please do not block the safety window on the lid, as this may increase the pressure in the pot.
 6. Forcing the safety valve before opening the lid can break the valve and cause injury to the user. See the photos for the valve's up and down safety positions.



Opening available

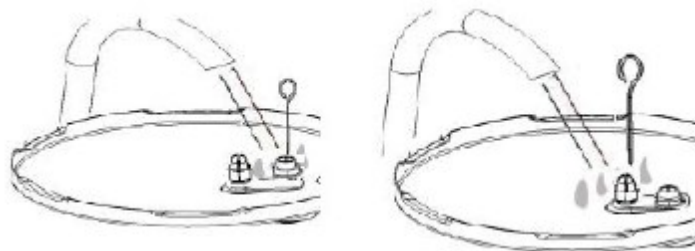
Opening blocked

h. To ensure you use your pressure cooker correctly, check the following list when operating it:

	Checkpoint	Method	Observations
1	Working valve regulator	Visual inspection	Clean the air outlet hole normally
2	Safety valve	Visual inspection	Clean the air outlet hole normally
3	Security window	Visual inspection	
4	Condition of the lid closing tabs	Visual inspection	

MAINTENANCE AND CARE

- Wash the pot body and lid. Always remove the working valve when doing so.
- Use a cotton swab to remove any encrusted material from the regulator, the air vent, and the safety valve. After using the pressure cooker, clean the regulator and safety valve regularly as shown in the photos below.



WARNING:

- The lid is not dishwasher safe.

If an accident occurs while using the pressure cooker, follow these instructions to resolve some of the possible problems:

Problem	Cause	Solution
When you put the pot on the fire, there is a noise but no steam comes out.	Regulator blocked	Remove the pot from the heat and wait for it to cool. Clean the regulator.
	There are food remains in the air outlet hole	Remove the pot from the heat and wait for it to cool. Clean the air vent.
	Dry heat	Add water
	The pot is tilted	Place the pot on a flat surface
Steam emission through the safety valve	Vent hole is blocked	Remove the pot from the heat and wait for it to cool. Clean the air vent.
	There is a lot of food in the pot	Remove some of the food
	The fire is very strong	Use a smaller fire and lower the intensity.
Steam emission around the lid	The working and safety valve do not work	Remove the pot from the heat and wait for it to cool. Clean the regulator.
	Working valve incorrectly positioned	Position the working valve correctly
	The lid is not closed properly	Close the lid properly.

The information in the table above is for reference only. If you have any questions, please consult a professional at the store where you purchased the product. If any problems arise while cooking and you cannot repair them, please contact your retailer or Authorized Service Center.

To ensure all replacement parts are correct for your original pressure cooker, look for replacement parts at a store where you can order them from the factory. Using improper parts can cause safety issues. Below is a list of the parts and how often they should be replaced.

Silicone gasket	Once a year
Safety valve	If it breaks
Regulator	If it breaks
Main body handle	If it breaks
Side handle	If it breaks
Lid handle	If it breaks
Button	If it breaks

After use and cleaning, wait for the pot to dry, remove the silicone seal, and under no circumstances close it before storing it.

MAIN TECHNICAL FEATURES

- * Operating pressure 60/100 kPa.
- * Pressure level 1: 60 kPa. Pressure level 2: 100 kPa.
- * Withstanding pressure: 300 kPa.
- * Lid opening safety: If the internal pressure is higher than 4 kPa, the lid cannot be opened.
- * Lid closure safety: The lid will not close properly if the internal pressure is less than 4 kPa.
- * Anti-blocking safety: There is a lock nut under the steam outlet duct.

COOKING TIME

- * Cooking time is calculated from the moment the regulator begins to expel steam.
- * The following list is for reference only, adjust the cooking time according to your preferences.

COOKING TIMES		
Food	Cooking minutes	Selector position
SOUP		
Rice soup	4-6	2 (100 kPa)
Noodle soup	3-5	1 (60 kPa)
Fish soup	3-4	2 (100 kPa)
PASTE		
Rice with chicken	6-7	2 (100 kPa)
Spaghetti	4-5	2 (100 kPa)
VEGETABLES		
Broad beans	3-4	2 (100 kPa)
Cauliflower	4-6	2 (100 kPa)
Carrot	5-6	2 (100 kPa)
Chard	6-7	2 (100 kPa)
LEGUMES		
Lentils	15	2 (100 kPa)
Chickpeas	20	2 (100 kPa)
FISH		
Octopus	30	2 (100 kPa)
Marmitako	10	2 (100 kPa)
MEATS		
Round	22-22	2 (100 kPa)
Ox	15-17	2 (100 kPa)
Lamb	10-12	1 (60 kPa)
Rabbit	10-12	2 (100 kPa)
Chicken	15-20	1 (60 kPa)

GUARANTEE

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

MEASURES DE SÉCURITÉ

- A chaque fois avant usage, vérifiez que les éléments de sécurité sont en bon état (valve lourde, soupape de sécurité et joint d'étanchéité).
- L'utilisation devrait en être restreinte aux personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'usage de cette cocotte minute.
- Si vous employez cette cocotte minute avec des enfants à proximité, veuillez à être particulièrement vigilant.
- Cette cocotte minute ne peut être employée dans le but de cuisson rapide, pour lequel elle a été conçue. Elle peut être employée comme faitout "normal" sans le couvercle. Veuillez à ne pas l'employer à l'intérieur d'un micro-ondes.
- La cocotte minute devrait être placée sur une source de chaleur appropriée à sa taille. Quand vous la chaufferez à pleine puissance, maintenez-la toujours sous surveillance. Une flamme de gaz excessivement grande peut par exemple endommager les poignées.
- Ne touchez jamais l'extérieur de la cocotte minute durant la cuisson, vous pourriez vous brûler. Si la cocotte est encore chaude, elle ne peut être touchée ou manipulée qu'en faisant extrêmement attention, et par les poignées de la cuve, et non pas par celle située sur le couvercle.
- Cette cocotte minute ne devra jamais être employée sans liquid, ou serait définitivement endommagée.
- La cuve ne devra jamais être remplie au-delà des 2/3 de sa capacité, ou quand vous cuisinerez des aliments qui se dilatent ou bouillonnent fortement (par exemple: riz ou féculents), ne la remplissez pas plus de la moitié de sa capacité. Ces aliments devraient être portés à ébullition sans placer le couvercle sur la cocotte, et ensuite éliminez la mousse avant de verrouiller le couvercle.
- La cuve ne devra jamais être remplie au moins 1 / 3 de sa capacité
- Quand vous préparerez par exemple de la charcuterie avec de la peau artificielle, celle-ci devra être perforée. Si la peau n'est pas piquée, elle se dilatera sous la pression et pourrait éclater. Quelques éclaboussures peuvent provoquer des brûlures.
- Si vous avez cuisiné la viande avec la peau, laquelle s'est gonflée après la cuisson, ne la pelez pas, laissez-la reposer. Sinon, vous pourriez vous brûler.
- Vous ne devriez pas cuisiner sous pression des aliments qui ont tendance à mousser, tels que la compote de pommes, rhubarbe, les spaghettis, l'avoine ou tout autre type de céréales. Comme ces aliments peuvent tourbillonner durant la cuisson, il y a risque que la soupape de cuisson se bloque.
- Si le contenu est pâteux, il vous faudra agiter généreusement la cocotte minute, avant de l'ouvrir.
- Durant la cuisson, des bulles de vapeur sortiront de la valve lourde. Veuillez à ne pas entrer en contact avec cette vapeur chaude.
- Durant le processus de cuisson, les éléments de sécurité ne devront pas être manipulés.
- Quand la cocotte sera sous pression, n'employez jamais la force pour tenter de l'ouvrir.

- On doit laisser refroidir la cocotte minute avant son ouverture. La pression de la vapeur devra être complètement éliminée, sinon il ne sera pas possible d'ouvrir la cocotte. N'effectuez aucune modification des éléments de sécurité; sinon il y a risque de s'ébouillanter. Durant la décompression, laissez vos mains, tête et corps éloignés de la sortie de vapeur.
- Vous devez employer uniquement des accessoires et des pièces de rechange originaux, et des couvercles et cuves conçus pour ces cocottes minutes.
- Les cocottes minutes ou les accessoires qui auraient subi des déformations ou des dommages ne devraient être employés en aucune circonstance.
- Si une réparation s'avère nécessaire, veuillez contacter notre service d'assistance après-vente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Cette cocotte minute est apte pour les sources de chaleur suivantes: VITRO, ÉLECTRIQUE, INDUCTION ou GAZ.
- Quand vous emploierez une plaque électrique, le diamètre devra être inférieur ou égal à celui de la cocotte.
- Cette cocotte sous pression est destinée à une utilisation domestique uniquement. Les autres usages ne sont pas autorisés. Conservez-la hors de portée des enfants et des utilisateurs novices.
- La température d'ébullition de la cocotte sous pression est inférieure à 120° C. Ceci peut produire de grandes quantités de vapeur d'eau, de soupe, de sirop, etc.
- Ne faites rien cuire directement dans du soda, du vin, ou une trop grande quantité d'huile.
- Veillez à ne pas obstruer le régulateur.
- Le but de cette autocuiseur est son usage domestique.

Modèle	Capacité	Pression de travail	Soupape de sécurité	Pression de la fenêtre de sécurité
HP 4200	4L	60/100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 6200	6L	60/100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 8200	8L	60/100 kPa	120-160 kPa	180-300 kPa

INSTALLATION ET MONTAGE

Les utilisateurs ne peuvent remplacer le joint en silicone et le bouchon du régulateur que s'ils sont cassés, conformément aux instructions d'installation et de montage. Toutes autres réparations doivent être effectuées exclusivement par des personnes autorisées à le faire.

Changer le joint en silicone

- a. Retirez l'ancien joint du couvercle.



- b. Placez le nouveau joint sur le couvercle et assurez-vous qu'il est dans la bonne position, complètement inséré.

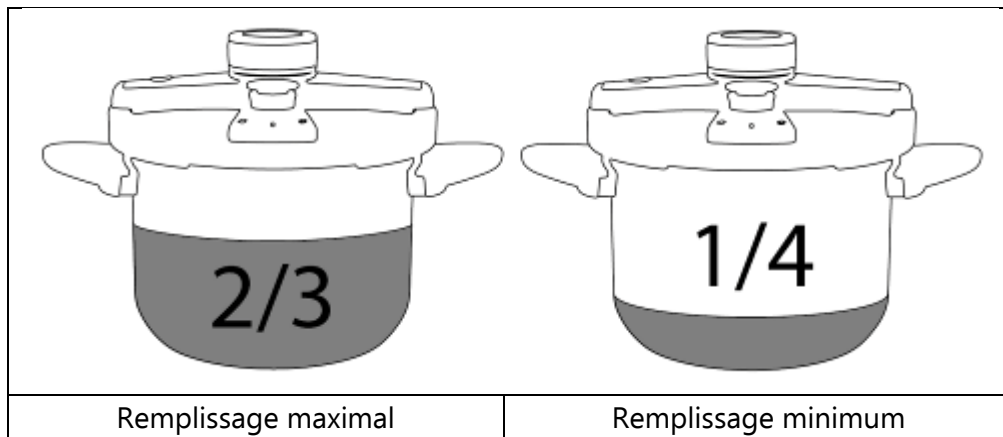


Retirer la vanne de travail

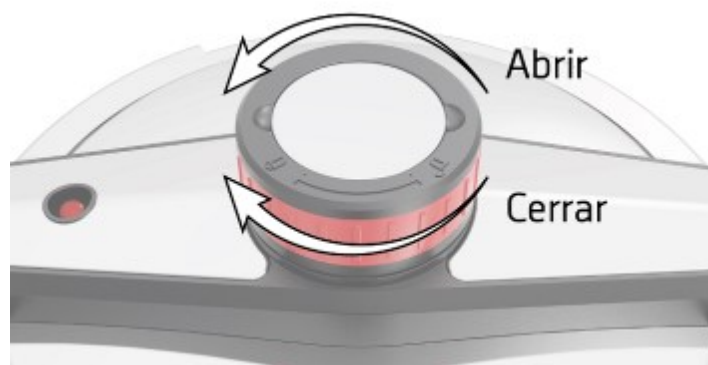
Tirez-le fort vers le haut.

Mode d'emploi

- a. Assurez-vous que le trou de sortie d'air n'est pas obstrué. Si c'est le cas, utilisez un coton-tige pour le nettoyer. Assurez-vous également que la soupape de sécurité est propre. Le joint en silicone et la vanne de travail doivent être dans la bonne position.
- b. Le pot doit être rempli d'au moins $\frac{1}{4}$ d'eau ou d'autres liquides pour créer de la vapeur lors de son utilisation. La nourriture ou l'eau ne peut pas dépasser les $\frac{2}{3}$ de la capacité du pot.



- c. Fermeture du couvercle : Ce modèle est doté d'un couvercle facile à installer et à fermer. Avant de remettre le couvercle, assurez-vous que les languettes de réglage sont ouvertes (tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum). Fixez fermement le couvercle sur le corps du pot et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le couvercle.



- d. Pour ouvrir le couvercle, tournez le bouton du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- e. Dispositifs de sécurité intégrés : Ce modèle de marmite a été conçu avec cinq systèmes de sécurité. Chacun d'entre eux est détaillé ci-dessous :

1. **Verrouillage manuel du bouton** : Grâce à ce système, l'autocuiseur se verrouillera automatiquement uniquement si le couvercle et le corps sont correctement alignés. La raison

d'être de ce système est d'éviter les accidents dus à une mauvaise fermeture du pot. L'autocuiseur sera correctement fermé lorsque la fermeture EasyLock permettra aux languettes latérales d'avancer jusqu'à leur réglage maximum.

2. **Capteur de pression avec verrouillage automatique du couvercle** : Si la casserole a de la pression à l'intérieur, le capteur reste en haut, nous empêchant d'ouvrir la casserole. Il ne peut être ouvert que lorsque toute la vapeur a été libérée, que le pot n'a plus de pression à l'intérieur et que le capteur est en bas. Si le capteur de pression est soulevé, cela signifie qu'il y a toujours de la pression à l'intérieur du pot, vous ne devez donc pas ouvrir le couvercle à ce moment-là.
 3. **Soupape de travail** : Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression de travail, cette soupape libère l'excès de vapeur, maintenant une pression de travail constante à l'intérieur de l'autocuiseur.
 4. **Soupape de sécurité** : Si pour une raison quelconque la soupape de travail se bouche ou ne fonctionne pas et que la pression augmente dans l'autocuiseur, cette soupape de sécurité fonctionnera, permettant à la vapeur de s'échapper et équilibrant l'excès de pression. Si cela se produit, vous devez retirer la casserole de la source de chaleur, attendre que la casserole perde de la pression avant de l'ouvrir et procéder au nettoyage de la valve de travail avec beaucoup d'eau et de savon. Si le problème persiste, vous devez apporter le pot à un service technique agréé.
 5. **Fenêtre latérale de sécurité** : Si les dispositifs de sécurité ci-dessus sont obstrués, le joint en silicone se déformera pour soulager la pression dans le pot à travers la fenêtre située sur le bord du couvercle. Si cela se produit, vous devez apporter le pot au service technique agréé le plus proche pour faire vérifier tous les systèmes de sécurité.
- f. Pour éviter de blesser les utilisateurs lors de l'utilisation de l'autocuiseur, veuillez également prendre les précautions suivantes :
7. Ne laissez pas le pot sans surveillance pendant son utilisation.
 8. Ne touchez pas directement les surfaces chaudes pendant la cuisson.
 9. Lorsque vous cuisinez des aliments denses, assurez-vous qu'ils ne soient pas trop copieux. Secouez légèrement la casserole pour l'équilibrer à l'intérieur avant la cuisson, surtout si vous cuisinez des haricots, etc.
- g. Avertissements concernant le danger d'une mauvaise utilisation :
7. Ne couvrez aucune vanne de régulation de vapeur.
 8. Veuillez ne pas bloquer la fenêtre de sécurité sur le couvercle, car cela pourrait augmenter la pression dans le pot.
 9. Forcer la soupape de sécurité avant d'ouvrir le couvercle peut casser la soupape et causer des blessures à l'utilisateur. Voir les photos indiquant les positions de sécurité haute et basse de la vanne.



Poste disponible

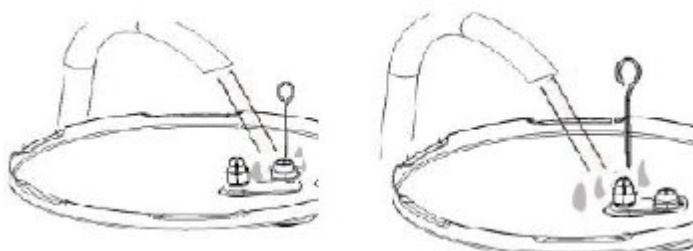
Ouverture bloquée

h. Pour vous assurer d'utiliser correctement votre autocuiseur, vérifiez la liste suivante lors de son utilisation :

	Point de contrôle	Méthode	Observations
1	Régulateur de soupape de travail	Inspection visuelle	Nettoyez normalement le trou de sortie d'air
2	Soupape de sécurité	Inspection visuelle	Nettoyez normalement le trou de sortie d'air
3	Fenêtre de sécurité	Inspection visuelle	
4	État des languettes de fermeture du couvercle	Inspection visuelle	

ENTRETIEN ET SOINS

- Lavez le corps du pot et le couvercle. Retirez toujours la vanne de travail lorsque vous effectuez cette opération.
- Utilisez un coton-tige pour retirer toute matière incrustée du régulateur, de la sortie d'air et de la soupape de sécurité. Après avoir utilisé la marmite, nettoyez régulièrement le régulateur et la soupape de sécurité comme indiqué sur les photos ci-dessous.



AVERTISSEMENT:

- Le couvercle ne passe pas au lave-vaisselle.

Si un accident survient lors de l'utilisation de l'autocuiseur, suivez ces instructions pour résoudre certains des problèmes possibles :

Problème	Cause	Solution
Quand on met la casserole sur le feu, il y a un bruit mais aucune vapeur ne sort.	Régulateur bloqué	Retirez la casserole du feu et attendez qu'elle refroidisse. Nettoyer le régulateur
	Il y a des restes de nourriture dans le trou de sortie d'air	Retirez la casserole du feu et attendez qu'elle refroidisse. Nettoyer le trou de sortie d'air
	Chaleur sèche	Ajouter de l'eau
	Le pot est incliné	Placez le pot sur une surface plane
Émission de vapeur à travers la soupape de sécurité	Le trou d'aération est bloqué	Retirez la casserole du feu et attendez qu'elle refroidisse. Nettoyer le trou de sortie d'air
	Il y a beaucoup de nourriture dans le pot	Retirez une partie de la nourriture
	Le feu est très fort	Utilisez un feu plus petit et réduisez l'intensité.
Émission de vapeur autour du couvercle	La soupape de travail et de sécurité ne fonctionne pas	Retirez la casserole du feu et attendez qu'elle refroidisse. Nettoyer le régulateur
	Vanne de travail mal positionnée	Positionner correctement la vanne de travail
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Fermez correctement le couvercle.

Les informations contenues dans le tableau ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement. Si l'utilisateur a des questions, il doit contacter un professionnel du magasin où il a acheté le produit. Si un problème survient pendant la cuisson et que l'utilisateur ne peut pas le réparer, veuillez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé.

Pour vous assurer que toutes les pièces de rechange sont adaptées à votre autocuiseur d'origine, recherchez des pièces de rechange dans un magasin qui peut les commander auprès de l'usine. L'utilisation

de pièces inappropriées peut entraîner des problèmes de sécurité. Vous trouverez ci-dessous une liste des pièces et la fréquence à laquelle elles doivent être changées.

Joint en silicone	Une fois par an
Soupape de sécurité	Si ça casse
Régulateur	Si ça casse
Poignée du corps principal	Si ça casse
Poignée latérale	Si ça casse
Poignée du couvercle	Si ça casse
Bouton	Si ça casse

Après utilisation et nettoyage, attendez que le pot soit sec, retirez le joint en silicone et ne le refermez en aucun cas avant de le ranger.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Pression de service 60/100 kPa.
- * Niveau de pression 1 : 60 kPa. Niveau de pression 2 : 100 kPa.
- * Pression de résistance : 300 kPa.
- * Sécurité d'ouverture du couvercle : Si la pression interne est supérieure à 4 kPa, le couvercle ne peut pas être ouvert.
- * Sécurité de fermeture du couvercle : Le couvercle ne se fermera pas correctement si la pression interne est inférieure à 4 kPa.
- * Sécurité anti-blocage : Il y a un contre-écrou sous le conduit de sortie de vapeur.

TEMPS DE CUISSON

- * Le temps de cuisson est calculé à partir du moment où le régulateur commence à expulser de la vapeur.
- * La liste suivante est à titre indicatif uniquement, ajustez le temps de cuisson selon vos préférences.

TEMPS DE CUISSON		
Nourriture	Minutes de cuisson	Position du sélecteur
SOUPE		
soupe de riz	4-6	2 (100 kPa)
Soupe de nouilles	3-5	1 (60 kPa)
soupe de poisson	3-4	2 (100 kPa)
COLLER		
Riz au poulet	6-7	2 (100 kPa)
Spaghetti	4-5	2 (100 kPa)
LÉGUMES		
Fèves	3-4	2 (100 kPa)
Chou-fleur	4-6	2 (100 kPa)
Carotte	5-6	2 (100 kPa)
Bettes	6-7	2 (100 kPa)
LÉGUMINEUSES		
Lentilles	15	2 (100 kPa)
pois chiches	20	2 (100 kPa)
POISSON		
Pieuvre	30	2 (100 kPa)
Marmitako	10	2 (100 kPa)
VIANDES		
Rond	22-22	2 (100 kPa)
Bœuf	15-17	2 (100 kPa)
Agneau	10-12	1 (60 kPa)
Lapin	10-12	2 (100 kPa)
Poulet	15-20	1 (60 kPa)

GARANTIE

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Antes de usar a panela de pressão pela primeira vez, leia a fundo estas instruções.
- A panela de pressão e a sua respectiva tampa devem ser limpas a fundo em cada ocasião após a utilização.
- Em cada caso antes da utilização, verifique se os elementos de segurança se encontram em bom estado (válvula contrapeso, válvula de segurança e junta de selagem).
- Não deverá ser permitida a utilização desta panela de pressão a pessoas não familiarizadas com a sua utilização.
- Se usar esta panela de pressão quando estiverem crianças perto, seja particularmente cuidadoso.
- Esta panela de pressão só pode ser usada para o propósito de cozedura rápida, para o qual foi concebida. Pode ser usada como caçarola "normal" SEM a tampa. Nunca use esta no interior de um forno ou forno microondas.
- A panela de pressão deverá ser colocada numa fonte de calor apropriada ao seu tamanho. Quando usar plena potência para aquecer, mantenha-a sempre sob supervisão. Uma chama de gás excessivamente grande pode, por exemplo, danificar as asas.
- Nunca toque no exterior da panela de pressão durante a cozedura, pode queimar-se. Se a panela de pressão ainda estiver quente, só deve ser tocada ou manipulada com grande cuidado, e pelas asas da panela de pressão, e não pela parte situada sobre a tampa.
- Esta panela de nunca deverá ser usada sem líquido, caso contrário poderá ficar permanentemente danificada.
- A quantidade mínima de líquido deverá ser;
- A panela de pressão nunca deverá ser cheia para além das $2/3$ partes da sua capacidade, ou quando cozinhar alimentos que expandem ou borbulhem fortemente (como arroz ou legumes) não mais da metade da capacidade.
- A panela de pressão nunca deverá ser cheia menos de $1/3$ da sua capacidade.
- Estes alimentos deverão ser levados a ebulição sem colocar a tampa da panela de pressão e em seguida eliminar a espuma antes de fechar a tampa.
- Sob pressão, a panela nunca deverá ser usada como assador ou fritadeira com óleo ou azeite.
- Quando preparar, por exemplo, enchidos com pele artificial, estes deverão ser perfurados. Se a pele não for perfurada, irão expandir sob pressão e poderão explodir. Algumas salpicadelas poderão originar queimaduras.
- Se tiver cozinhado carne com pele, a qual inchou após a cozedura, não a tire, deixe que esta saia. De outra forma poderá queimar-se.
- Não deverá cozinhar a pressão, alimentos que tendam a formar espuma, tais como puré de maçã, ruibarbo, esparguete, aveia ou outro tipo de cereais. Como estes alimentos podem desfazer-se durante a cozedura, existe o risco da válvula de cozedura se bloquear.
- Se o conteúdo for pastoso, a panela de pressão deverá ser agitada generosamente antes de abri-a.

- Durante a cozedura, borbulhas de vapor saíam verticalmente do contrapeso. Tenha cuidado para não tocar neste vapor quente.
- Durante o processo de cozedura, os elementos de segurança não deverão ser manipulados.
- Quando a panela estiver em baixa pressão, nunca use a força para tentar abri-la.
- Deve deixar esfriar a panela de pressão antes da sua abertura. A pressão do vapor deverá ser completamente eliminada, de outra forma não será possível abrir a panela. Não faça nenhuma modificação dos elementos de segurança; de outra forma existe o risco de se escaldar. Durante a desvaporização, mantenha as mãos, cabeça e corpo fora da saída do vapor.
- Deverá usar unicamente acessório e peças de substituição originais, tampas e caçarolas concebidas para estas panelas de pressão.
- Panelas de pressão ou acessórios que tenham sofrido deformações ou danos não deverão ser usados em qualquer circunstância.
- Se for necessária uma reparação, contacte o nosso serviço de assistência.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
- As crianças deverão ser supervisionadas para se certificar que não brincam com este aparelho.
- PRECAUÇÃO: Para a segurança das suas crianças não deixe material da embalagem (bolsas de plástico, cartão, polietileno etc.) ao seu alcance.
- Esta panela de pressão é apta para as seguintes fontes de calor; VITRO, ELÉCTRICO, INDUÇÃO ou GÁS.
- Quando usar uma placa de aquecimento eléctrico, o diâmetro deverá ser menor ou igual ao da panela. Quando usar um fogão a gás, a coroa de chama não deverá exceder o diâmetro da base da panela de cozedura.
- Quando usar uma placa de cerâmica, a base da cozinha terá que estar totalmente limpa e seca.
- A panela de pressão destina-se apenas para uso doméstico e não profissional. Mantenha a panela de pressão afastada das crianças e pessoas sem experiência no uso da mesma.
- O ponto de fervura da panela de pressão é abaixo dos 120° C, e pode originar uma enorme quantidade de vapor, água, sopa, xarope, etc.
- Não coloque bebidas e vinho em grandes quantidades directamente na panela para cozinhar.
- Nunca tape a válvula de regulação.
- O objetivo desta panela de pressão é o uso doméstico.

Modelo	Habilidade	Pressão de trabalho	Válvula de segurança	Pressão da janela de segurança
HP 4200	4L	60/100 KPA	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 6200	6L	60/100 KPA	120-160 kPa	180-300 kPa
HP 8200	8L	60/100 KPA	120-160 kPa	180-300 kPa

INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Os usuários só podem substituir a junta de silicone e a tampa do regulador se estiverem quebradas, de acordo com as instruções de instalação e montagem. Quaisquer outros reparos devem ser realizados exclusivamente por pessoas autorizadas para tal.

Trocar a junta de silicone

- a. Remova a junta antiga da tampa.



- b. Coloque a nova junta na tampa e certifique-se de que ela esteja na posição correta, totalmente inserida.

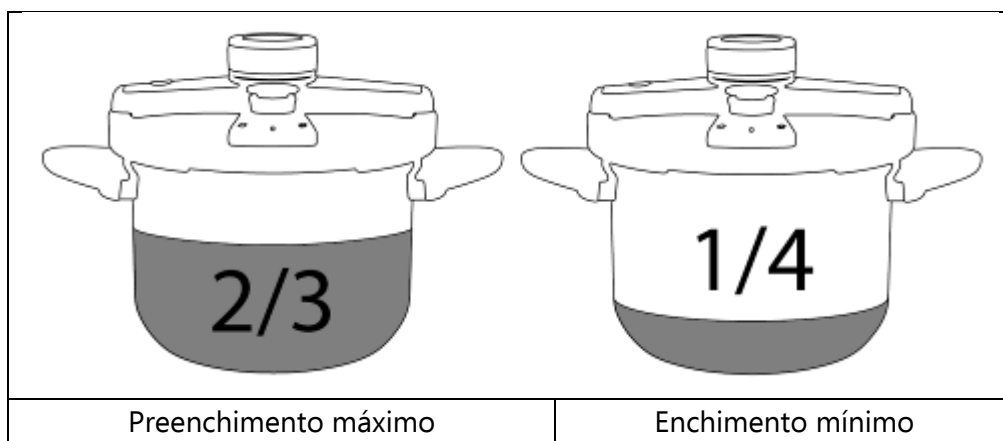


Remova a válvula de trabalho

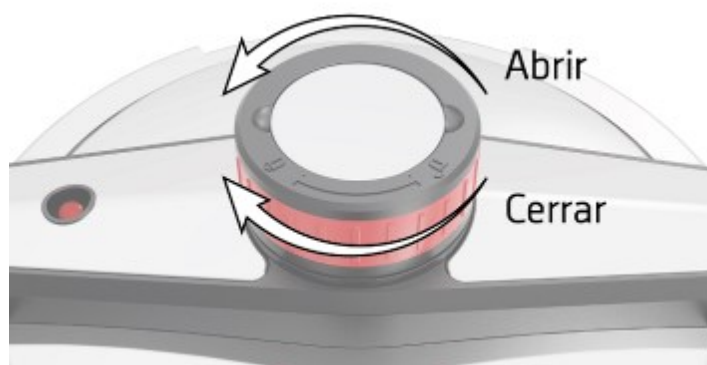
Puxe-o com força.

Instruções de operação

- Certifique-se de que o orifício de saída de ar não esteja bloqueado. Se estiver, use um cotonete para limpá-lo. Certifique-se também de que a válvula de segurança esteja limpa. A junta de silicone e a válvula de trabalho devem estar na posição correta.
- A panela deve ser enchida com pelo menos $\frac{1}{4}$ de água ou outros líquidos para criar vapor ao usá-la. A comida ou a água não podem exceder $\frac{2}{3}$ da capacidade da panela.



- Fechamento da tampa: Este modelo possui uma tampa fácil de encaixar e fechar. Antes de recolocar a tampa, certifique-se de que as abas de ajuste estejam abertas (gire o botão no sentido anti-horário até o máximo). Encaixe a tampa firmemente no corpo da panela e gire o botão no sentido horário para fechar a tampa.



- Para abrir a tampa, gire o botão da tampa no sentido anti-horário.
- Dispositivos de segurança integrados: Este modelo de panela foi projetado com cinco sistemas de segurança. Cada um deles é detalhado abaixo:

1. **Trava manual do botão:** Graças a este sistema, a panela de pressão travará automaticamente somente se a tampa e o corpo estiverem corretamente alinhados. O motivo desse sistema é evitar acidentes devido ao fechamento incorreto da panela. A panela de pressão estará devidamente fechada quando o fecho EasyLock permitir que as abas laterais avancem até o ajuste máximo.
 2. **Sensor de pressão com trava automática da tampa:** Se a panela tiver pressão dentro, o sensor permanece levantado, impedindo que a panela seja aberta. Ela só pode ser aberta quando todo o vapor tiver sido liberado, a panela não tiver pressão interna e o sensor estiver na parte inferior. Se o sensor de pressão estiver levantado, significa que ainda há pressão dentro da panela, portanto você não deve abrir a tampa naquele momento.
 3. **Válvula de trabalho:** Quando a panela de pressão atinge a pressão de trabalho, esta válvula libera o excesso de vapor, mantendo uma pressão de trabalho constante dentro da panela de pressão.
 4. **Válvula de segurança:** Se por algum motivo a válvula de trabalho ficar entupida ou não funcionar e a pressão aumentar na panela de pressão, esta válvula de segurança irá operar, permitindo que o vapor escape e equilibrando o excesso de pressão. Caso isso aconteça, você deve retirar a panela da fonte de calor, esperar que ela perca pressão antes de abri-la e proceder à limpeza da válvula de trabalho com bastante água e sabão. Caso o problema persista, você deve levar a panela a uma Assistência Técnica Autorizada.
 5. **Janela lateral de segurança:** Se os dispositivos de segurança acima forem obstruídos, a vedação de silicone se deformará para aliviar a pressão na panela através da janela localizada na borda da tampa. Caso isso aconteça, você deve levar a panela ao Serviço Técnico Autorizado mais próximo para que todos os sistemas de segurança sejam verificados.
- f. Para evitar ferimentos aos usuários ao utilizar a panela de pressão, tome também as seguintes precauções:
10. Não deixe a panela sem supervisão enquanto estiver em uso.
 11. Não toque diretamente em superfícies quentes enquanto estiver cozinhando.
 12. Ao cozinhar alimentos densos, certifique-se de que não sejam muito densos. Agite levemente a panela para equilibrar o conteúdo antes de cozinhar, principalmente se estiver cozinhando feijão, etc.
- g. Avisos sobre o perigo do uso incorreto:
10. Não cubra nenhuma válvula reguladora de vapor.
 11. Não bloqueie a janela de segurança da tampa, pois isso pode aumentar a pressão na panela.
 12. Forçar a válvula de segurança antes de abrir a tampa pode quebrar a válvula e causar ferimentos ao usuário. Veja as fotos indicando as posições de segurança para cima e para baixo da válvula.



Vaga disponível

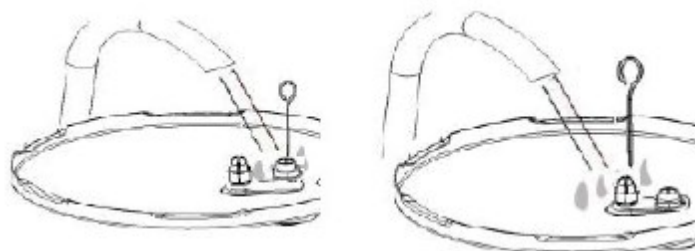
Abertura bloqueada

h. Para garantir que você use sua panela de pressão corretamente, verifique a seguinte lista ao operá-la:

	Ponto de verificação	Método	Observações
1	Regulador de válvula de trabalho	Inspeção visual	Limpe o orifício de saída de ar normalmente
2	Válvula de segurança	Inspeção visual	Limpe o orifício de saída de ar normalmente
3	Janela de segurança	Inspeção visual	
4	Condição das abas de fechamento da tampa	Inspeção visual	

MANUTENÇÃO E CUIDADOS

- Lave o corpo da panela e a tampa. Sempre remova a válvula de trabalho ao fazer isso.
- Use um cotonete para remover qualquer material incrustado no regulador, na saída de ar e na válvula de segurança. Após usar a panela, limpe regularmente o regulador e a válvula de segurança, conforme mostrado nas fotos abaixo.



AVISO:

- A tampa não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Caso ocorra um acidente durante o uso da panela de pressão, siga estas instruções para resolver alguns dos possíveis problemas:

Problema	Causa	Solução
Quando você coloca a panela no fogo, ouve-se um barulho, mas não sai vapor.	Regulador bloqueado	Retire a panela do fogo e espere esfriar. Limpe o regulador
	Há restos de comida no orifício de saída de ar	Retire a panela do fogo e espere esfriar. Limpe o orifício de saída de ar
	Calor seco	Adicionar água
	O pote está inclinado	Coloque a panela sobre uma superfície plana
Emissão de vapor pela válvula de segurança	O orifício de ventilação está bloqueado	Retire a panela do fogo e espere esfriar. Limpe o orifício de saída de ar
	Tem muita comida na panela	Retire um pouco da comida
	O fogo é muito forte	Use fogo baixo e diminua a intensidade.
Emissão de vapor ao redor da tampa	A válvula de trabalho e de segurança não funcionam	Retire a panela do fogo e espere esfriar. Limpe o regulador
	Válvula de trabalho posicionada incorretamente	Posicione a válvula de trabalho corretamente
	A tampa não está fechada corretamente	Feche a tampa corretamente.

As informações na tabela acima são apenas para referência. Caso o usuário tenha alguma dúvida, ele deve entrar em contato com um profissional na loja onde adquiriu o produto. Caso ocorra algum problema durante o cozimento e o usuário não consiga consertá-lo, entre em contato com seu revendedor ou Centro de Serviço Autorizado.

Para garantir que todas as peças de reposição sejam adequadas para sua panela de pressão original, procure peças de reposição em uma loja que possa encomendá-las da fábrica. O uso de peças inadequadas pode causar problemas de segurança. Abaixo está uma lista das peças e com que frequência elas devem ser trocadas.

Junta de silicone	Uma vez por ano
Válvula de segurança	Se quebrar
Regulador	Se quebrar
Alça do corpo principal	Se quebrar
Alça lateral	Se quebrar
Alça da tampa	Se quebrar
Botão	Se quebrar

Após o uso e a limpeza, espere a panela secar, retire o lacre de silicone e em nenhuma hipótese feche-a antes de guardá-la.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- * Pressão de operação 60/100 kPa.
- * Nível de pressão 1: 60 kPa. Nível de pressão 2: 100 kPa.
- * Pressão de suporte: 300 kPa.
- * Segurança de abertura da tampa: Se a pressão interna for superior a 4 kPa, a tampa não poderá ser aberta.
- * Segurança do fechamento da tampa: A tampa não fechará corretamente se a pressão interna for inferior a 4 kPa.
- * Segurança antibloqueio: Há uma porca de segurança sob o duto de saída de vapor.

TEMPO DE COZIMENTO

- * O tempo de cozimento é calculado a partir do momento em que o regulador começa a expelir vapor.
- * A lista a seguir é apenas para referência, ajuste o tempo de cozimento de acordo com suas preferências.

TEMPOS DE COZIMENTO		
Comida	Minutos de cozimento	Posição do seletor
SOPA		
Sopa de arroz	4-6	2 (100 kPa)
Sopa de macarrão	3-5	1 (60 kPa)
Sopa de peixe	3-4	2 (100 kPa)
COLAR		
Arroz com frango	6-7	2 (100 kPa)
Espaguete	4-5	2 (100 kPa)
VEGETAIS		
Favas	3-4	2 (100 kPa)
Couve-flor	4-6	2 (100 kPa)
Cenoura	5-6	2 (100 kPa)
Acelga	6-7	2 (100 kPa)
LEGUMINOSAS		
Lentilhas	15	2 (100 kPa)
Grão de bico	20	2 (100 kPa)
PEIXE		
Polvo	30	2 (100 kPa)
Marmitako	10	2 (100 kPa)
CARNES		
Redondo	22-22	2 (100 kPa)
Boi	15-17	2 (100 kPa)
Cordeiro	10-12	1 (60 kPa)
Coelho	10-12	2 (100 kPa)
Frango	15-20	1 (60 kPa)

GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

MESURES DE SEGURETAT

- Abans de fer servir l'olla a pressió per primera vegada, si us plau llegiu a fons aquestes instruccions.
- L'olla de pressió i la tapa olla de pressió s'han de netejar a fons cada vegada després de l'ús.
- En cada cas abans de l'ús, comproveu que els elements de seguretat estan en correcte estat (vàlvula de treball, vàlvula de seguretat i junta de segellat).
- Eviteu l'ús de l'olla a pressió en cas de no estar-hi familiaritzat.
- Si utilitzeu aquesta olla a pressió quan els nens estan propers, si us plau sigui particularment acurat.
- Aquesta olla a pressió només pot ser emprada per al propòsit de cocció ràpida, per al qual va ser dissenyada. Pot ser emprada com a cassola "normal" sense la tapa. Si us plau mai utilitzeu aquesta a l'interior d'un forn o forn microones.
- L'olla de pressió hauria de ser col·locada en una font de calor apropiada a la seva mida. Quan utilitzeu plena potència per escalfar, mantingueu-vos sempre sota supervisió. Una flama de gas excessivament gran pot, per exemple, fer malbé les nanses.
- Mai toqueu l'exterior de l'olla de pressió durant la cocció, es pot cremar. Si l'olla de pressió encara està calenta, només ha de ser tocada o manipulada amb molta cura, i per les nanses de l'olla de pressió, i no per la situada sobre la tapa.
- Aquesta olla a pressió mai no haurà de ser emprada sense líquid, o es faria malbé permanentment.
- L'olla a pressió mai no haurà de ser omplerta més de les 2/3 parts de la seva capacitat, o quan cuini aliments els quals expandeixin o bombollin fortament (com arròs o llegums) no més de la meitat de la capacitat.
- L'olla de pressió mai no s'ha d'emplenar menys de 1/3 parts de la seva capacitat.
- Aquests aliments s'han de portar a ebullició sense col·locar la tapa de l'olla a pressió i després eliminar l'escuma abans de tancar la tapa.
- Sota pressió, l'olla mai no haurà de ser emprada com a rostidor o fregidor amb greix o oli.
- Quan prepareu per exemple embotits amb pell artificial, aquests haurien de ser perforats. Si la pell no és perforada, s'expandiran sota pressió i podrien explotar. Algunes esquitxades poden ocasionar potser cremades.
- Si heu cuinat carn amb pell, la qual s'ha inflat després de la cocció, no la peleu, permeteu que aquesta baixi. D'altra manera es podria cremar.
- No hauria de cuinar sota pressió aliments que tendeixen a formar escuma, com ara puré de poma, ruibarbre, spaghetti, civada o altre tipus de cereals. Com que aquests aliments poden arremolinar-se durant la cocció, hi ha el risc que la vàlvula de cocció es bloquegi.
- Si el contingut és pastós, l'olla de pressió haurà de ser agitada generosament abans d'obrir-la.
- Durant la cocció, bombolles de vapor sortiran verticalment del contrapès. Si us plau aneu amb compte de no tocar aquest vapor calent.
- Durant el procés de cocció, els elements de seguretat no s'han de manipular.
- Quan l'olla estigui sota pressió, mai no utilitzi la força per intentar obrir-la.

- S'ha de permetre refredar l'olla de pressió abans de la seva obertura. La pressió del vapor haurà de ser completament eliminada, altrament no serà possible obrir l'olla. No realitzeu cap modificació dels elements de seguretat; altrament hi ha risc d'escaldar-se. Durant la desvaporització, mantingueu les mans, cap i cos fora de la sortida del vapor.
- Empleu únicament accessoris i recanvis originals, i tapes i cassoles dissenyades per a aquestes olles a pressió.
- Si l'olla de pressió o qualsevol dels seus accessoris han patit deformacions o danys, no s'han de fer servir sota cap circumstància.
- Si cal una reparació, si us plau contacteu amb el nostre servei d'assistència.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment que ha de fer l'usuari no l'han de fer els nens sense supervisió.
- S'hauran de supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
- ATENCIÓ: Per a la seguretat dels vostres nens no deixeu material d'emballatge (bosses de plàstic, cartró, polietilè, etc.) al vostre abast.
- Aquesta olla de pressió és apta per a les fonts de calor següents: VITRO, ELÈCTRICA, INDUCCIÓ o GAS.
- Quan feu servir una placa d'escalfament elèctric, el diàmetre ha de ser més petit o igual que el de l'olla. Quan utilitzeu cuina de gas, la corona de flama no ha d'excedir el diàmetre de la base de l'olla de cocció.
- Quan utilitzeu una placa de ceràmica, la base de la cuina ha d'estar totalment neta i seca.
- L'olla de pressió és només per a ús domèstic i no es permet cap altre ús. Mantingueu l'olla allunyada dels nens i persones que no sàpiguen com utilitzar-la.
- El punt d'ebullició de l'olla de pressió està per sota de 120°C, i pot produir grans quantitats de vapor, aigua, sopa, almívar, etc..
- No utilitzeu directament per a la cocció aigua de sífó, massa oli i vi.
- Mai no cobreixi la vàlvula reguladora.
- La fi d'aquesta olla és el seu ús domèstic.

Model	Capacitat	Pressió de treball	Vàlvula de seguretat	Pressió finestra de seguretat
HP 4200	4L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa
HP 6200	6L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa
HP 8200	8L	60/100KPA	120-160kPa	180-300kPa

INSTAL·LACIÓ I MUNTATGE

Els usuaris només poden canviar la junta de silicona i el caputxó del regulador si estan trencats, segons les instruccions d'instal·lació i muntatge. Qualsevol altra reparació l'ha de fer exclusivament persones autoritzades a aquest efecte.

Canviar la junta de silicona

- c. Traieu la junta vella de la tapa.



- d. Poseu la nova junta a la tapa i assegureu-vos que està en la posició correcta, completament inserida.



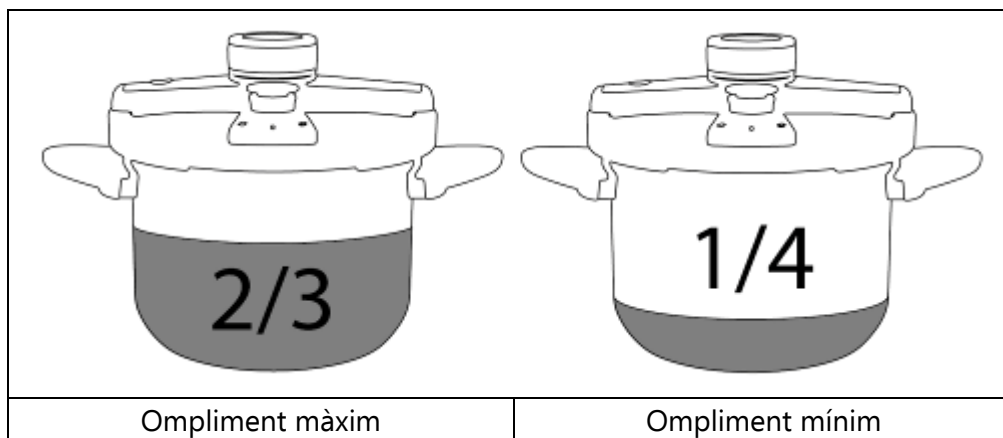
Retirar vàlvula de treball

Estireu-la amb força cap amunt.

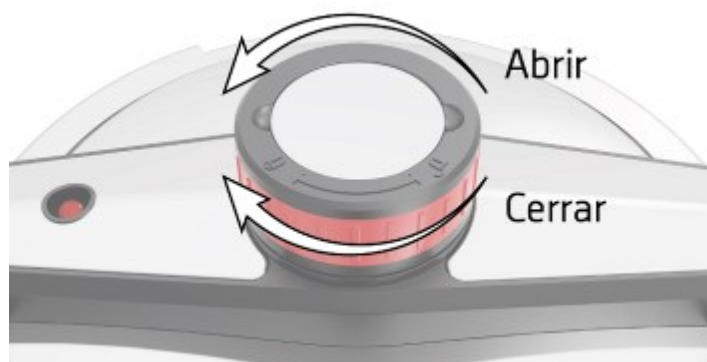
Instruccions de funcionament

- a. Assegureu-vos que l'orifici de sortida d'aire no estigui bloquejat. Si ho estigués, utilitzeu un bastonet per netejar-lo. Assegureu-vos també que la vàlvula de seguretat està neta. La junta de silicona i la vàlvula de treball han d'estar a la posició correcta.

- b. Cal omplir l'olla amb almenys $\frac{1}{4}$ d'aigua o altres líquids per fer vapor en fer-la servir. El menjar o laigua no poden superar $\frac{2}{3}$ de la capacitat de lolla.



- c. Tancament de la tapa: Aquest model compta amb una tapa d'ajust i tancat fàcil. Abans de col·locar la tapa, assegureu-vos que les pestanyes del just estan obertes (Gireu el pom en sentit antihorari al màxim). Ajusteu correctament la tapa sobre el cos de l'olla i gireu el pom en sentit horari per tancar la tapa.



- d. Per obrir la tapa, gireu el pom de la tapa en sentit antihorari.
- e. Dispositius de seguretat incorporats: Aquest model d'olla ha estat dissenyat amb cinc sistemes de seguretat. A continuació es detalla cadascun:
- 1. Bloqueig manual del pom:** Gràcies a aquest sistema l'olla de pressió es bloquejarà automàticament només si la tapa i el cos estan correctament alineats. La raó d'aquest sistema és prevenir accidents a causa d'un tancament incorrecte de l'olla. L'olla de pressió estarà correctament tancada quan el tancament EasyLock permeti l'avanç de les pestanyes laterals fins a l'ajustament màxim.
 - 2. Sensor de pressió amb bloqueig automàtic de la tapa:** Si l'olla té pressió a dins, el sensor roman a dalt impedit que puguem obrir l'olla. Només es podrà obrir quan tot el vapor hagi estat alliberat, l'olla no tingui pressió a l'interior i el sensor estigui a baix. Si el sensor de pressió

està aixecat vol dir que encara hi ha pressió a l'interior de l'olla, de manera que vostè no ha obrir la tapa en aquest moment.

3. **Vàlvula de treball:** Quan l'olla ha arribat a la pressió del treball, aquesta vàlvula allibera el vapor sobrant, mantenint la pressió de treball constant a l'interior.
 4. **Vàlvula de seguretat:** Si per alguna circumstància la vàlvula de treball s'obstruís o no funcionés i es produís un augment de pressió a l'olla, entra en funcionament aquesta vàlvula de seguretat deixant sortir el vapor i equilibrant la sobrepressió. Si això passés, haurà de retirar l'olla de la font de calor, esperar que l'olla perdi la pressió per obrir-la i netejar la vàlvula de treball amb abundant aigua i sabó. Si persisteix el problema, heu de portar l'olla a un Servei Tècnic Autoritzat.
 5. **Finestra lateral de seguretat:** En cas que s'obstrueixin els dispositius de seguretat anteriors, la junta de silicona es deformaria per descomprimir la pressió de l'olla a través de la finestra que es troba a la vora de la tapa. Si això passés, haurà de portar l'olla al Servei Tècnic Autoritzat més proper perquè revisi tots els sistemes de seguretat.
- f. Per evitar que els usuaris pateixin danys en fer servir l'olla a pressió, preneu també les precaucions següents:
13. No deixeu desatesa l'olla quan aquesta funciona.
 14. No toqueu les superfícies calentes directament mentre està cuinant.
 15. En cuinar menjar dens, assegureu-vos que no és molta quantitat. Sacsejeu l'olla lleugerament per equilibrar-la a l'interior abans de cuinar, especialment si cuineu mongetes, etc.
- g. Advertiments del perill d'un ús incorrecte:
13. No cobriu cap vàlvula reguladora de vapor.
 14. Si us plau, no bloquegeu la finestra de seguretat de la tapa, ja que podeu incrementar l'alta pressió de l'olla.
 15. Forçar la vàlvula de seguretat abans dobrir la tapa pot trencar la vàlvula i causar danys a l'usuari. Vegeu les fotos on s'indiquen les posicions de seguretat cap amunt i cap avall de la vàlvula.



Obertura disponible



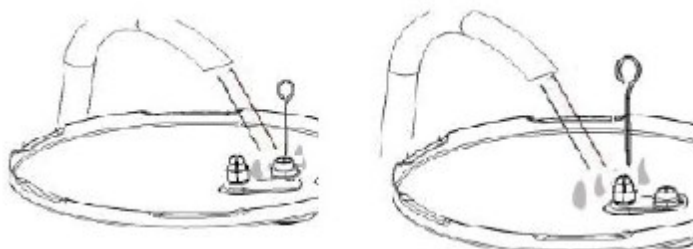
Obertura bloquejada

- h.** Per assegurar-vos que utilitzeu l'olla de pressió correctament, comproveu la llista següent en posar-la en funcionament:

	Punt de comprovació	Mètode	Observacions
1	Regulador vàlvula de treball	Inspecció visual	Netegeu l'orifici de sortida d'aire normalment
2	Vàlvula de seguretat	Inspecció visual	Netegeu l'orifici de sortida d'aire normalment
3	Finestra de seguretat	Inspecció visual	
4	Estat de les pestanyes de tancament de la tapa	Inspecció visual	

MANTENIMENT I CURES

- Renti el cos de l'olla i la tapa. Traieu sempre la vàlvula de treball en fer-ho.
- Utilitzeu un bastonet per retirar qualsevol material incrustat del regulador, l'orifici de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat. Després de fer servir l'olla, netegeu el regulador i la vàlvula de seguretat regularment com indiquen les fotos a continuació.



ADVERTIMENT:

- La tapa no és apra per a rentaplats.

Si es produeix algun accident en utilitzar l'olla de pressió, seguiu les instruccions següents per resoldre alguns dels possibles problemes:

Problema	Causa	Solució
En posar l'olla al foc, hi ha un soroll però no surt vapor	Regulador bloquejat	Traieu l'olla del foc i espereu que es refredi. Netegeu el regulador
	Hi ha restes de menjar a l'orifici de la sortida de l'aire	Traieu l'olla del foc i espereu que es refredi. Netegeu l'orifici de sortida de l'aire
	Escalfar en sec	Afegiu aigua
	L'olla està inclinada	Poseu l'olla en una superfície plana
Emissió de vapor per la vàlvula de seguretat	Orifici de ventilació està bloquejat	Traieu l'olla del foc i espereu que es refredi. Netegeu l'orifici de sortida de l'aire
	Hi ha molt menjar a l'olla	Traieu part del menjar
	El foc està molt fort	Utilitzeu un foc més petit i baixeu-ne la intensitat
Emissió de vapor al voltant de la tapa	La vàlvula de treball i seguretat no funcionen	Traieu l'olla del foc i espereu que es refredi. Netegeu el regulador
	Vàlvula de treball mal col·locada	Col·locar la vàlvula de treball correctament
	La tapa no està ben tancada	Tanqueu la tapa correctament.

La informació de la taula anterior serveix només com a referència. Si l'usuari té dubtes, cal adreçar-se a un professional a la botiga on va adquirir el producte. Si sorgeix algun problema en cuinar i l'usuari no el pot reparar, si us plau poseu-vos en contacte amb el vostre venedor o Servei Tècnic Autoritzat.

Per assegurar-vos que tots els recanvis són els correctes per a l'olla a pressió original, busqueu els recanvis a la botiga que els pugui sol·licitar a fàbrica. Fer servir peces que no corresponen pot provocar problemes de seguretat. A continuació oferim una llista de les peces i la freqüència amb què s'han de canviar.

Junta de silicona	Un cop l'any
Vàlvula de seguretat	Si es trenca
Regulador	Si es trenca
Mànec del cos principal	Si es trenca
Nansa lateral	Si es trenca
Mànec de la tapa	Si es trenca
Botó	Si es trenca

Després del seu ús i neteja, espereu que l'olla s'assequi, traieu la junta de silicona i en cap cas la tanca abans de guardar-la.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES PRINCIPALS

- * Pressió de funcionament 60/100 kPa.
- * Nivell de pressió 1: 60 kPa. Nivell de pressió 2: 100 kPa.
- * Pressió de resistència: 300 kPa.
- * Seguretat dobertura de la tapa: si la pressió interna és superior a 4 kPa, la tapa no es pot obrir.
- * Seguretat de tancament de la tapa: la tapa no tanca bé si la pressió interna és inferior a 4 kPa.
- * Seguretat antibloqueig: Hi ha una contrafemella sota el conducte de sortida de vapor.

TEMPS DE COCCIÓ

- * El temps de cocció es calcula a partir del moment en què el regulador comença a expulsar vapor.
- * La llista següent és únicament per referència, ajusteu el temps de cocció segons les vostres preferències.

TEMPS DE COCCIÓ		
Aliments	Minuts de cocció	Posició del selector
SOPA		
Sopa d'arròs	4-6	2 (100kPa)
Sopa de fideus	3-5	1 (60kPa)
Sopa de pesca	3-4	2 (100kPa)
PASTA		
Arròs amb pollastre	6-7	2 (100kPa)

Espaguetis	4-5	2 (100kPa)
VERDURES		
Faves	3-4	2 (100kPa)
Coliflor	4-6	2 (100kPa)
Pastanaga	5-6	2 (100kPa)
Bleda	6-7	2 (100kPa)
LLEGUMS		
Llenties	15	2 (100kPa)
Cigrons	20	2 (100kPa)
PEIX		
Pop	30	2 (100kPa)
Marmitako	10	2 (100kPa)
CARNS		
Rodó	22-22	2 (100kPa)
Bou	15-17	2 (100kPa)
Xai	10-12	1 (60kPa)
Conillor	10-12	2 (100kPa)
Pollastre	15-20	1 (60kPa)

GARANTIA

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.