

  
**MasterPRO**  
**SMART**



**Micro olla a presión**  
Manual de uso y mantenimiento

**Micro pressure cooker**  
Instruction manual

EGMP-1156

SMART

## ÍNDICE

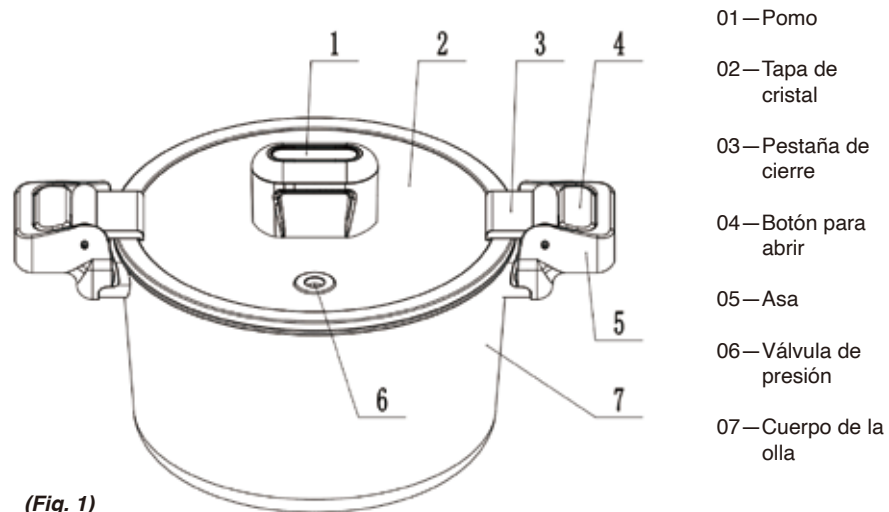
1. Advertencias - - - - -	01
2. Estructura del producto - - - - -	02
3. Normas de seguridad - - - - -	02-03
4. Funciones y manual de uso - - - - -	04
5. Precauciones - - - - -	04
6. Lista de piezas de recambio - - - - -	05
7. Almacenamiento - - - - -	05



## 1. ADVERTENCIAS

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) No permita que los niños se aproximen a la olla a presión cuando esté en uso.
- c) No coloque la olla a presión en un horno precalentado.
- d) Mueva la olla a presión con el máximo cuidado. No toque la superficie caliente. Utilice las asas y los pomos. Si es necesario, utilice guantes.
- e) Use la olla a presión para los fines que se detallan en este manual.
- f) Este aparato cocina bajo presión y su uso incorrecto puede provocar quemaduras. Asegúrese de que está completamente cerrada antes de usarla. Véase "Instrucciones de uso".
- g) No abra la olla a presión a la fuerza ni sin asegurarse de que se ha liberado toda la presión interna. Véase "Instrucciones de uso".
- h) Nunca utilice la olla a presión sin agua, ya que esto podría dañarla.
- i) No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que tiendan a expandirse, como arroz o verduras secas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- j) Utilice una cocina adecuada según las instrucciones de uso.
- k) Cocinar carne con piel, como la lengua de vaca, puede hacer que se expanda por la presión. No toque la carne mientras está hinchada, puede causarle quemaduras.
- l) Cuando cocine alimentos pastosos, sacuda ligeramente la olla antes de abrirla para evitar que la comida salpique.
- m) Compruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Véase las instrucciones de uso.
- n) Nunca utilice la olla a presión en modo presurizado para freír alimentos con aceite.
- o) Siga los consejos de mantenimiento especificados en las instrucciones de uso y no modifique los sistemas de seguridad.
- p) Use solo las piezas de recambio del fabricante compatibles con su modelo. Use una olla y una tapa compatibles del mismo fabricante.
- q) **Conserve estas instrucciones.**

## 2. ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



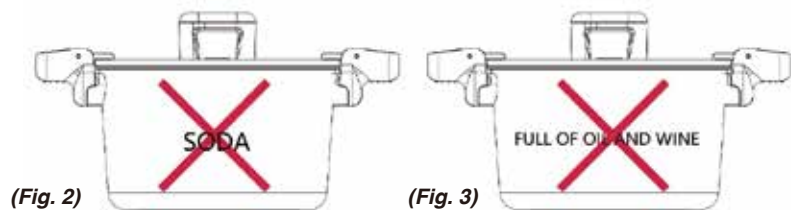
(Fig. 1)

Artículo No.	Diámetro	Capacidad	Presión de funcionamiento
BGMP-1156	24CM	6L	Menos de 4kPa

## 3. NORMAS DE SEGURIDAD

Por favor, lea las instrucciones antes del uso y conserve adecuadamente el manual de instrucciones.

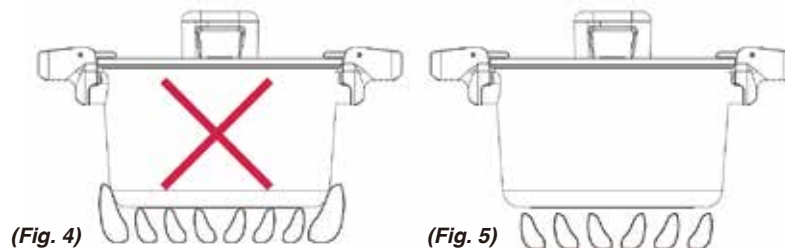
- 1). Esta olla a presión es solamente para uso doméstico. Por favor, manténgala fuera del alcance de los niños.
- 2). No toque el cuerpo de la olla o la tapa directamente mientras cocina, ya que estarán calientes.
- 3). Mantenga limpias y secas el cuerpo de la olla, la tapa y la válvula.
- 4). No caliente agua con bicarbonato (Fig. 2), demasiado aceite o vino mientras cocine (Fig. 3).



(Fig. 2)

(Fig. 3)

- 5). Asegúrese de usar la olla en una cocina estable y de que esta no tenga un diámetro superior al de la base de la olla (Fig. 4, Fig. 5).



(Fig. 4)

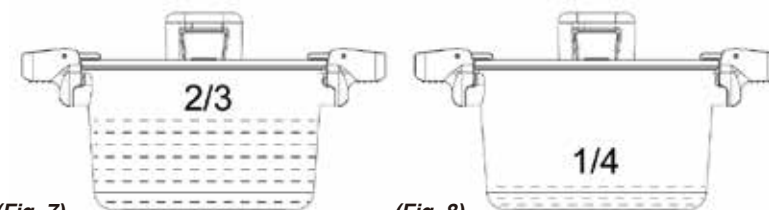
(Fig. 5)

- 6). No cocine en seco ningún alimento ni agua en la olla para alargar la vida útil del producto (Fig. 6).



(Fig. 6)

- 7). La capacidad de la olla es de 2/3 de su volumen total (Fig. 7). Cuando cocine alimentos que tiendan a expandirse, como la soja, la capacidad será 1/3 del volumen total. El interior de la olla no ha de contener menos de 1/4 de su capacidad total (Fig. 8).



(Fig. 7)

(Fig. 8)

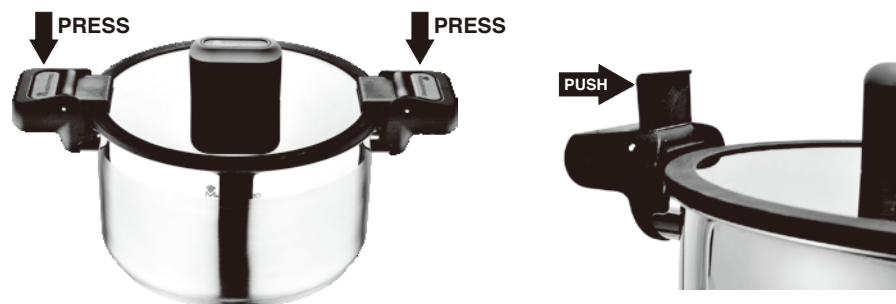
- 8). No conserve sal, vinagre, azúcar o sopa en la olla durante periodos largos de tiempo. Lávela y séquela después de cada uso.
- 9). Compruebe todas las piezas de repuesto antes de su uso.
- 10). No golpee la olla a presión con objetos cortantes.

#### 4. FUNCIONES Y MANUAL DE USO

A. Limpie la olla con agua caliente y lavavajillas con una esponja o un trapo antes de su primer uso.

B. Abra la tapa:  
presione el botón de las asas de ambos lados como indica la flecha.

C. Cierre la tapa:  
coloque la tapa en la olla en posición fija. Después, coloque la pestaña de cierre como indica la flecha en las asas de ambos lados.



D. Cocina:  
esta olla a presión de acero inoxidable es compatible con todo tipo de cocinas, entre ellas, INDUCCIÓN, GAS, ELÉCTRICA, PLACAS HALÓGENAS y VITROCERÁMICA.



#### 5. PRECAUCIONES

- 1). No descuide la olla mientras cocina y colóquela en un lugar visible.
- 2). No toque la superficie exterior directamente mientras cocina.
- 3). Si es necesario, use solamente recambios originales.
- 4). La persona encargada del mantenimiento de la olla ha de estar autorizada por el fabricante.
- 5). Conserve los datos de contacto:

**NOMBRE:**

**TEL:**

**OTROS:**

#### 6. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

Válvula operativa	1	Montada
Cuerpo de la olla	1	Montada
Tapa	1	Montada
Agente desecante	1	En el interior

#### 7. ALMACENAMIENTO

Conserve la olla a presión en un lugar fresco y seco tras su uso.

**Gracias por su atención.**

## CONTENTS

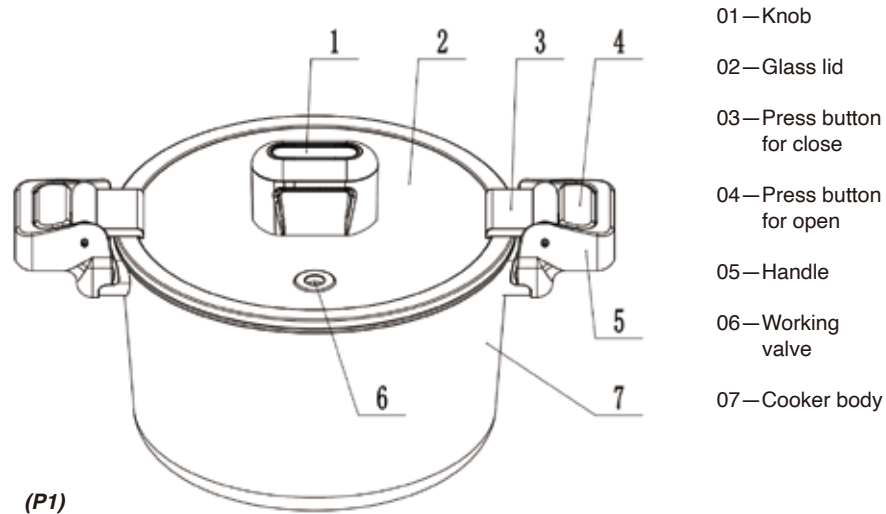
1. Important precautions - - - - -	01
2. Structure diagram and main parts - - - - -	02
3. Safety rules - - - - -	02-03
4. Functions & Use guidance - - - - -	04
5. Attentions - - - - -	04
6. Spare parts lists - - - - -	05
7. Storage tips - - - - -	05



## 1. IMPORTANT PRECAUTIONS

- a) Read all the instructions.
- b) Do not let children near the pressure cooker when in use
- c) Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- d) Move the pressure cooker under pressure with the greatest care .Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- e) Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- f) This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker .Make sure that the cooker is properly closed before applying heat .see "Instructions for use"
- g) Never force open the pressure cooker .Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. see "Instructions for use"
- h) Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- i) Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- j) Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- k) After cooking meat with skin (e.g.ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- l) When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- m) Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
- n) Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- o) Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- p) Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- q) **Keep these instructions.**

## 2. STRUCTURE DIAGRAM AND MAIN PARTS



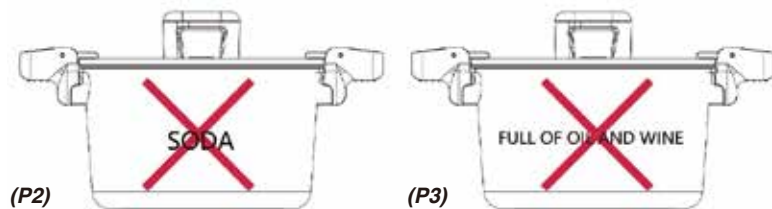
Item No.	Diameter	Capacity	Working pressure
BGMP-1156	24CM	6L	Less than 4kPa

## 3. SAFETY RULES

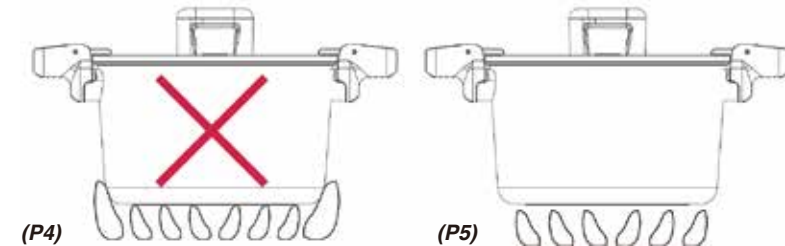
Please read instructions before use.

Please keep the instructions book properly.

- 1). Micro pressure cooker is for home use only and not allowed for other purpose. Please keep this micro pressure cooker where can not be touched by children.
- 2). Please do not touch the cooker body or lid directly during cooking as it will with high temperature.
- 3). Please keep the body、lid、working valve in clean and dry condition.
- 4). Do not put SODA (P2), Too much oil and wine for cooking. (P3)



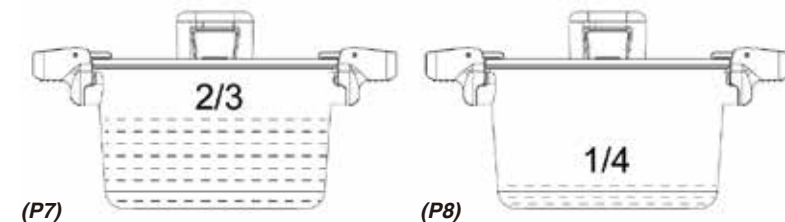
- 5). Please ensure the heating source is with stable power, also the open fire is can not bigger than cooker body bottom (P4、 P5)



- 6). In order to have long using time, please do not dry cooking without any food or water inside. (P6)



- 7). The usable capacity is 2/3 of total volume (P7), During cooking puffed food such as soybean the usable capacity is 1/3 of total volume. Cooker pot inside should have food or water at least 1/4 of total volume. (P8)



- 8). Please do not keep the salts、vinegar、sugar or soup in cook pot for a long time. Please clean it then keep in dry place after cooking.
- 9). Please check all the spare parts before use.
- 10). Please do not beat the micro pressure cooker with sharp object.

#### 4. FUNCTIONS AND USE GUIDANCE

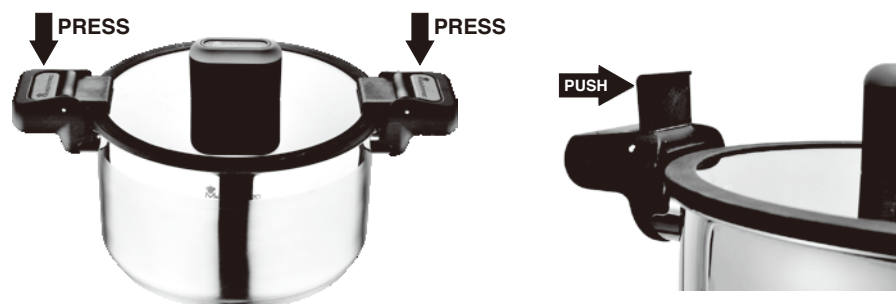
A. Please clean the cooker with warm water and detergent, also use sponge or soft cloth to scrubbing before first time using.

B. Open the lid:

Press the push button as arrow indication in the two side handle.

C. Close the lid.

Put the lid on the body with fixed position then push the lock slice as arrow indication in the two side handle and press.



D. Heating source

Stainless steel micro pressure cooker is suitable for all kinds of heating source include INDUCTION, GAS, ELECTRIC STOVE and GLASS CERAMI & HALOGEN.



#### 5. ATTENTIONS

- 1). Please do not leave during cooking and keep it in visible place.
- 2). Do not touch the outside surface directly during cooking.
- 3). Please use the original spare parts if need replace.
- 4). The people who maintain the cooker need be authorized by brand store.
- 5). Maintain contacts:

**NAME:**

**TEL:**

**ADD:**

#### 6. SPARE PARTS LISTS

Working Valve	1	Assembled
Body	1	Assembled
Lid	1	Assembled
Drying Agent	1	Pot Inside

#### 7. STORAGE SUGGESTION

Please keep the micro pressure cooker in the dry and cool place after cooking.

**Thank you for your attention!**

## CONTENUTO

1. Precauzioni importanti - - - - -	01
2. Schema della struttura e parti principali - - - - -	02
3. Regole di sicurezza - - - - -	02-04
4. Funzioni e guida all'uso - - - - -	04
5. Attenzione - - - - -	04-05
6. Lista delle parti che compongono la pentola - - - - -	05
7. Consigli per la conservazione - - - - -	05

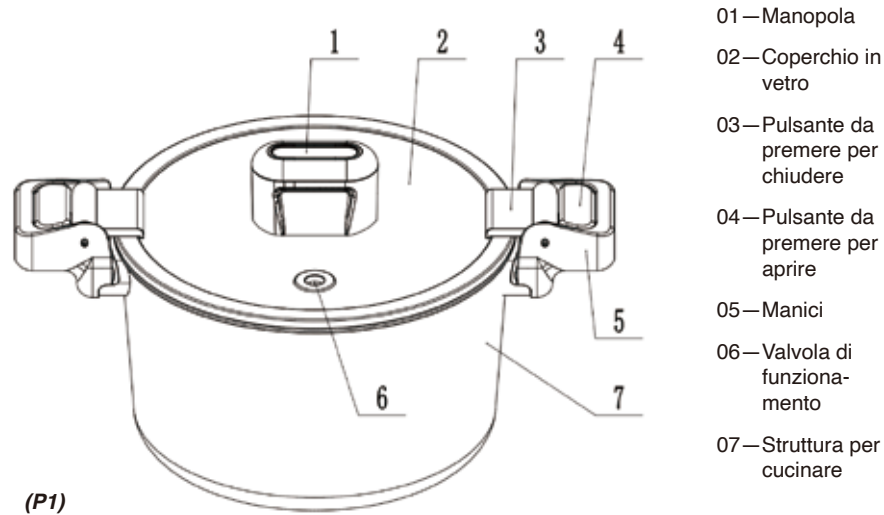


## 1. PRECAUZIONI IMPORTANTI

- a) Leggere tutte le istruzioni.
- b) Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione durante l'uso.
- c) Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- d) Spostare la pentola a pressione con la massima attenzione. Non toccare le superfici calde. Usare i manici e le manopole. Se necessario, usare delle protezioni.
- e) Non usare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello per il quale è destinata.
- f) Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso improprio della pentola a pressione può provocare scottature. Assicurarsi che la pentola sia ben chiusa prima di metterla sul fuoco. Vedere "Istruzioni per l'uso".
- g) Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprirla prima di essersi assicurati che la pressione interna sia scesa completamente. Vedere "Istruzioni per l'uso".
- h) Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere l'acqua, la danneggerebbe gravemente.
- i) Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Per la cottura di alimenti che si crescono durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- j) Utilizzare il/i piano/i di cottura appropriato/i secondo le istruzioni per l'uso.
- k) Dopo aver cucinato carne con la pelle (ad es. lingua di manzo) che può gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne quando la pelle è gonfia; ci si potrebbe scottare.
- l) Durante la cottura di alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita del cibo.
- m) Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Vedere "Istruzioni per l'uso".
- n) Non utilizzare mai la pentola a pressione nel modo pressurizzato per friggere gli alimenti in profondità o in superficie.
- o) Non manomettere i sistemi di sicurezza al di fuori delle istruzioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
- p) Utilizzare solo le parti autorizzate dal produttore in base al relativo modello. Utilizzare una struttura e un coperchio dello stesso produttore indicato come compatibile.
- q) **Conservare queste istruzioni.**



## 2. SCHEMA DELLA STRUTTURA E PARTI PRINCIPALI



Articolo N°	Diametro	Capacità	Pressione di funzionamento
BGMP-1156	24CM	6L	Meno di 4kPa

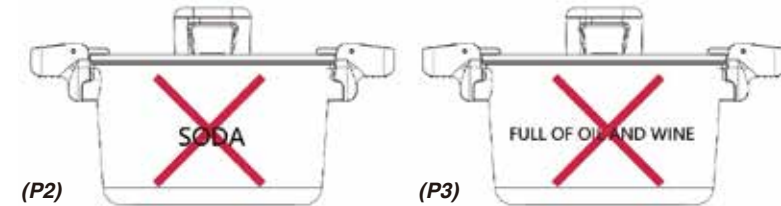
## 3. REGOLE DI SICUREZZA

Si prega di leggere le istruzioni prima dell'uso.

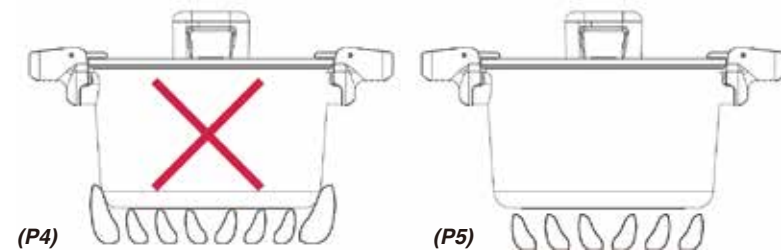
Si prega di conservare correttamente il manuale delle istruzioni.

- 1). La micro pentola a pressione è solo per uso domestico e non è adatta per altri scopi. Si prega di tenere questa micro pentola a pressione in un luogo in cui non può essere toccata dai bambini.
- 2). Si prega di non toccare la struttura della pentola o il coperchio direttamente durante la cottura a causa dell'alta temperatura.
- 3). Si prega di mantenere la struttura, il coperchio, la valvola di funzionamento sempre in condizioni pulite e asciutte.

- 4). Non mettere la soda (P2) e nemmeno troppo olio e vino per cucinare. (P3)



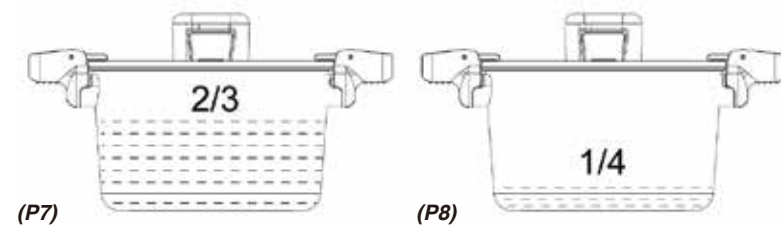
- 5). Si prega di assicurarsi che il piano cottura sia con potenza stabile, inoltre il fornello acceso non può avere la fiamma più grande del fondo della struttura della pentola. (P4, P5)



- 6). Affinché il prodotto abbia una lunga durata, si prega di non cucinare a secco, senza alcun alimento o senza acqua all'interno. (P6)



- 7). La capacità utilizzabile è di 2/3 del volume totale. (P7) Durante la cottura di cibi che si gonfiano, come i semi di soia, la capacità utilizzabile è di 1/3 del volume totale. La pentola all'interno dovrebbe avere cibo o acqua per almeno 1/4 del volume totale. (P8)



- 8). Si prega di non lasciare sale, aceto, zucchero o zuppa nella pentola per molto tempo. Si prega di pulirla e tenerla in un luogo asciutto dopo l'utilizzo.
- 9). Si prega di controllare tutte le parti che compongono la pentola prima dell'uso.
- 10). Si prega di non battere la micro pentola a pressione con oggetti appuntiti.

#### 4. FUNZIONI E GUIDA ALL'USO

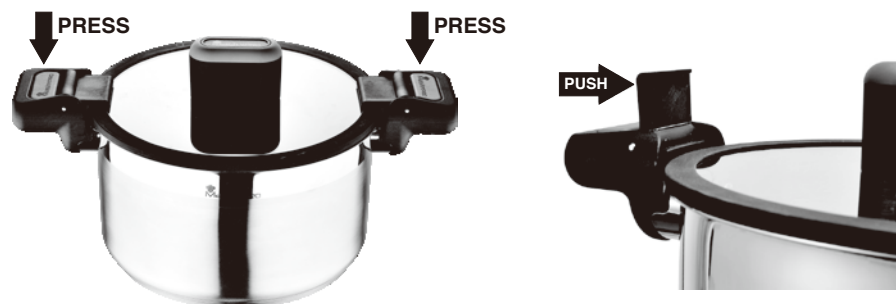
A. Si prega di pulire la pentola con acqua calda e detersivo, usare anche una spugna o un panno morbido per strofinare prima del primo utilizzo.

B. Aprire il coperchio:

Premere il pulsante come indica la freccia sui manici laterali.

C. Chiudere il coperchio:

Mettere il coperchio sulla struttura con posizione fissa poi spingere la leva di blocco come indica la freccia sui manici laterali e premere.



D. Piano cottura:

La micro pentola a pressione è adatta a tutti i tipi di piani cottura, tra cui: A INDUZIONE, A GAS, ELETTRICO, ALOGENO e IN CERAMICA.



#### 5. ATTENZIONE

- 1). Si prega di non lasciare la pentola incustodita durante la cottura e di tenerla in un luogo visibile.
- 2). Non toccare direttamente la superficie esterna durante la cottura.

- 3). Si prega di utilizzare i pezzi di ricambio originali se è necessario sostituirli.
- 4). Le persone che realizzano la manutenzione della pentola devono essere autorizzate dal negozio del marchio.
- 5). Contatto:  
**NOME:**  
**TELEFONO:**  
**INDIRIZZO:**

#### 6. LISTA DELLE PARTI CHE COMPONGONO LA PENTOLA

Valvola di funzionamento	1	Assemblata
Struttura	1	Assemblata
Coperchio	1	Assemblata
Agente di asciugatura	1	Interno della pentola

#### 7. CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Si prega di conservare la micro pentola a pressione in un luogo asciutto e fresco dopo l'utilizzo.

**Grazie per l'attenzione.**

## SOMMAIRE

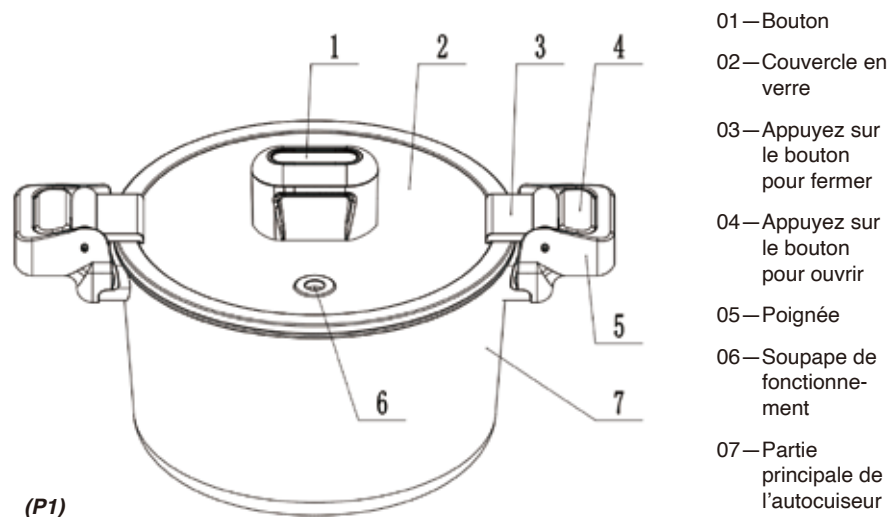
1. Précautions importantes - - - - -	01
2. Schéma de structure et pièces principales - - - - -	02
3. Règles de sécurité - - - - -	02-04
4. Fonctions et conseils d'utilisation - - - - -	04
5. Attentions - - - - -	04-05
6. Listes de pièces détachées - - - - -	05
7. Conseils de stockage - - - - -	05



## 1. PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- a) Lisez toutes les instructions.
- b) Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- c) Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- d) Déplacez l'autocuiseur sous pression avec le plus grand soin. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez des protections.
- e) N'utilisez pas l'autocuiseur pour un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
- f) Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une utilisation inappropriée de l'autocuiseur. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de chauffer. Voir « Mode d'emploi ».
- g) Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que sa pression interne a complètement diminué. voir « Mode d'emploi ».
- h) N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter d'eau, cela l'endommagerait sérieusement.
- i) Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
- j) Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.
- k) Après la cuisson d'une viande dont la peau (par exemple, la langue de bœuf) peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande pendant que la peau est gonflée ; vous pourriez vous ébouillanter.
- l) Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les éclaboussures des aliments.
- m) Avant chaque utilisation, vérifiez que les valves ne soient pas obstruées. Voir le mode d'emploi.
- n) N'utilisez jamais l'autocuiseur dans son mode pressurisé pour la friture à cœur ou superficielle d'aliments.
- o) Ne modifiez pas les systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
- p) N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant en fonction du modèle concerné. Utilisez une casserole et un couvercle du même fabricant indiqués comme étant compatibles.
- q) **Conservez ces instructions.**

## 2. SCHÉMA DE STRUCTURE ET PRINCIPALES PARTIES



Numéro d'article	Diamètre	Capacité	Pression de travail
BGMP-1156	24CM	6L	Moins de 4 kPa

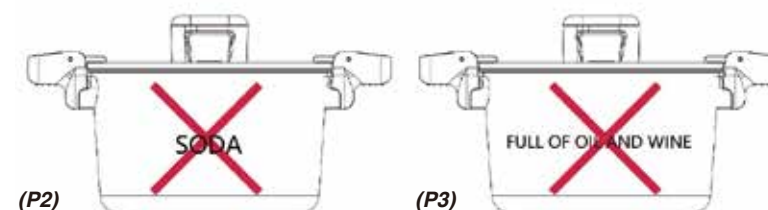
## 3. RÈGLES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions avant l'utilisation.

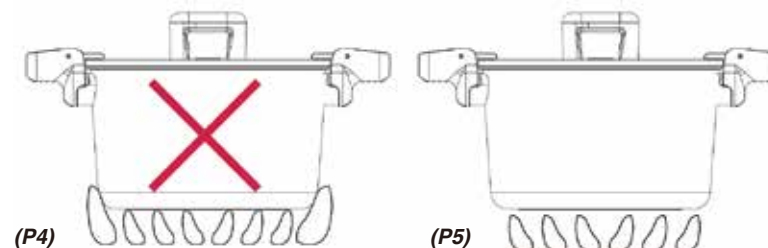
Veuillez conserver correctement le mode d'emploi.

- 1). L'autocuiseur est destiné à un usage domestique uniquement et ne peut être utilisé à d'autres fins. Veuillez conserver cet autocuiseur dans un endroit où les enfants ne peuvent pas le toucher.
- 2). Ne touchez pas directement la casserole ou le couvercle de l'appareil pendant la cuisson, car cela entraînerait une température élevée.
- 3). Veuillez conserver la casserole, le couvercle et la valve de fonctionnement dans un état propre et sec.

- 4). Ne pas mettre de soude (P2), trop d'huile et de vin pour la cuisine. (P3)



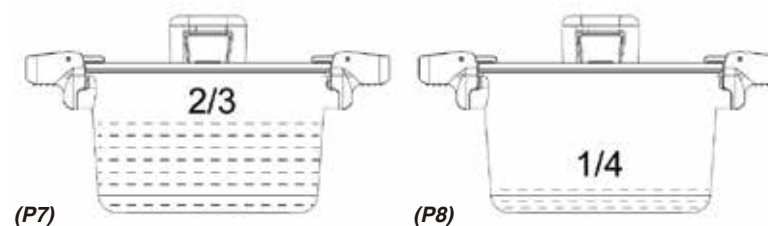
- 5). Veuillez vous assurer que la source de chaleur a une puissance stable, et que le feu ouvert n'est pas plus grand que le fond de la cuisinière. (P4, P5)



- 6). Afin d'avoir une longue durée d'utilisation, veuillez ne pas faire de cuisson à sec sans nourriture ou eau à l'intérieur. (P6)



- 7). La capacité utilisable est de 2/3 du volume total (P7) Lors de la cuisson d'aliments soufflés tels que le soja, la capacité utilisable est de 1/3 du volume total. La casserole de cuisson à l'intérieur doit contenir des aliments ou de l'eau à hauteur d'au moins 1/4 du volume total. (P8)



- 8). Ne conservez pas les sels, le vinaigre, le sucre ou la soupe dans la casserole pendant une longue période. Veuillez la nettoyer et la conserver dans un endroit sec après la cuisson.
- 9). Veuillez vérifier toutes les pièces détachées avant de les utiliser.
- 10). Veuillez ne pas frapper l'autocuiseur avec un objet pointu.

#### 4. FONCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

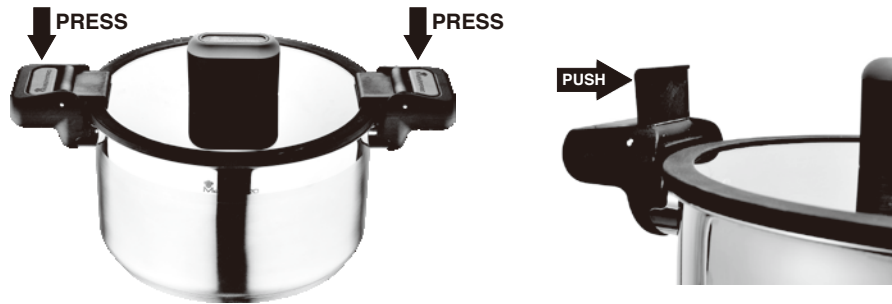
A. Nettoyez l'autocuiseur avec de l'eau chaude et du détergent, utilisez également une éponge ou un chiffon doux pour le frotter avant la première utilisation.

B. Ouvrez le couvercle :

Appuyez sur le bouton-poussoir comme indiqué par la flèche sur les poignées des deux côtés.

C. Fermez le couvercle :

Placez le couvercle sur la casserole en position fixe puis poussez le rabat de verrouillage comme indiqué par la flèche dans la poignée des deux côtés et appuyez.



D. Source de chauffage :

L'autocuiseur en acier inoxydable convient à tous les types de sources de chaleur, y compris L'INDUCTION, LE GAZ, LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, L'HALOGÈNE ET LA CÉRAMIQUE.



#### 5. ATTENTION

- 1). Veuillez ne pas le laisser pendant la cuisson et le conserver dans un endroit visible.
- 2). Ne touchez pas directement la surface extérieure pendant la cuisson.
- 3). Veuillez utiliser les pièces de rechange originales en cas de remplacement.

4). Les personnes qui entretiennent l'autocuiseur doivent être autorisées par le magasin de la marque.

5). Garder les contacts :

**NOM:**

**TEL:**

**ADRESSE:**

#### 6. LISTES DE PIÈCES DÉTACHÉES

Valve de fonctionnement	1	Assemblé
Casserole	1	Assemblé
Couvercle	1	Assemblé
Agent de séchage	1	Intérieur casserole

#### 7. CONSEILS DE STOCKAGE

Veuillez conserver l'autocuiseur dans un endroit sec et frais après la cuisson.

**Merci de votre attention.**

## INHALT

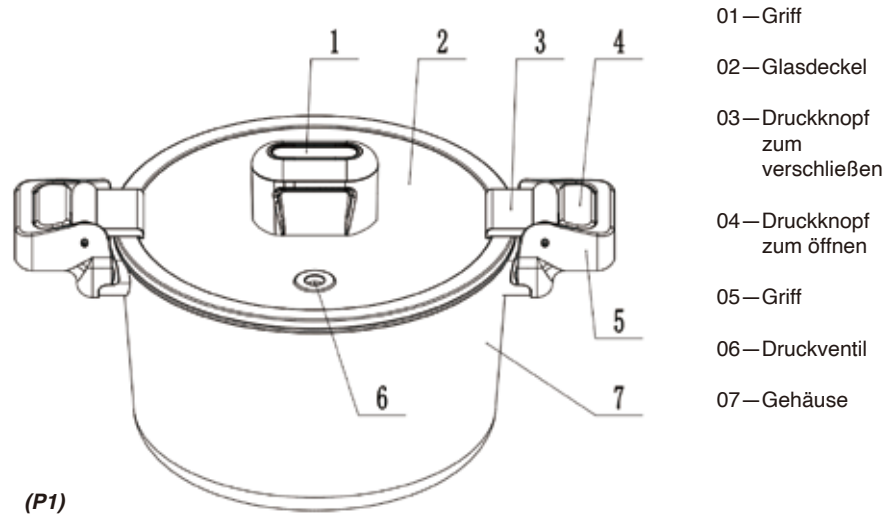
1. Wichtige Vorsichtsmaßnahmen - - - - -	01
2. Aufbauschema und Hauptteile - - - - -	02
3. Sicherheitsvorschriften - - - - -	02-03
4. Funktionen und Anwendungshinweise - - - - -	04
5. Hinweise - - - - -	04
6. Ersatzteilliste - - - - -	05
7. Lagerungshinweise - - - - -	05



## 1. WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

- a) Lesen Sie alle Anweisungen.
- b) Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- c) Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
- d) Verschieben Sie den Schnellkochtopf unter Druck nur mit größter Vorsicht. Berühren Sie die heißen Oberfläche nicht. Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie ggf. einen Handschutz.
- e) Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- f) Dieses Gerät kocht mit Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfes kann es zu Verbrennungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn verwenden. Siehe „Anwendungshinweise“.
- g) Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Siehe „Anwendungshinweise“.
- h) Benutzen Sie den Schnellkochtopf nie ohne Zugabe von Wasser, da er sonst ernsthaft beschädigt wird.
- i) Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens hinaus. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, dürfen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen.
- j) Verwenden Sie nur geeignete Wärmequellen, entsprechend der Anwendungshinweise.
- k) Stechen Sie nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druckwirkung anschwellen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut angeschwollen ist; Sie könnten sich verbrennen.
- l) Schütteln Sie den Schnellkochtopf beim Garen von teigartigen Speisen vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen von Speisen zu vermeiden.
- m) Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Beachten Sie die Anwendungshinweise.
- n) Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Druckbetrieb zum Frittieren oder Braten von Speisen.
- o) Führen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen durch, die über die in den Anwendungshinweisen angegebenen Wartungsmaßnahmen hinausgehen.
- p) Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die dem jeweiligen Modell entsprechen. Verwenden Sie ein Gehäuse und einen Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel gekennzeichnet sind.
- q) **Bewahren Sie diese Anleitung auf.**

## 2. AUFBAUSCHEMA UND HAUPTTEILE



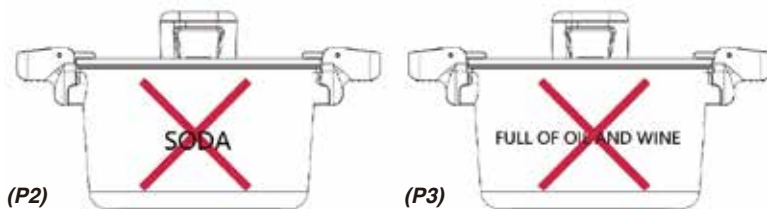
Art.-Nr.	Durchmesser	Fassungsvermögen	Arbeitsdruck
BGMP-1156	24CM	6 Liter	Weniger als 4kPa

## 3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bitte lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durch.

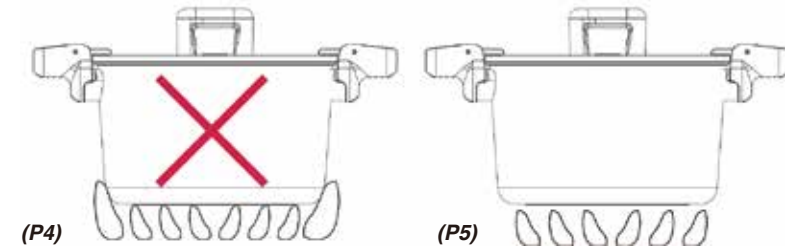
Bitte bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf.

- 1). Der Schnellkochtopf ist nur für den Hausgebrauch und nicht für andere Zwecke zugelassen. Bitte bewahren Sie diesen Schnellkochtopf außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 2). Bitte berühren Sie den Kocherkörper und/oder Deckel nicht während des Kochens.
- 3). Bitte halten Sie das Gehäuse, den Deckel und das Ventil in einem sauberen und trockenen Zustand.
- 4). Verwenden Sie zum Kochen kein Natron (P2), nicht zu viel Öl und keinen Wein. (P3)



02

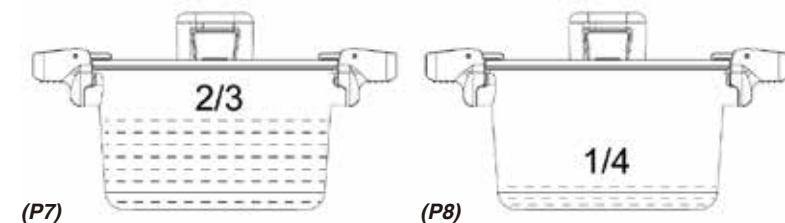
- 5). Achten Sie darauf, dass die Heizquelle eine stabile Leistung hat und dass das offene Feuer nicht größer als der Boden des Schnellkochtopfes ist. (P4, P5)



- 6). Damit der Schnellkochtopf länger hält, sollten Sie ihn nicht zum Kochen verwenden, wenn sich keine Lebensmittel oder Wasser darin befinden. (P6)



- 7). Das nutzbare Fassungsvermögen beträgt  $\frac{2}{3}$  des Gesamtvolumens (P7). Beim Kochen von gepufften Lebensmitteln, wie Sojabohnen, beträgt das nutzbare Fassungsvermögen  $\frac{1}{3}$  des Gesamtvolumens. Der Kochtopf sollte mindestens  $\frac{1}{4}$  des Gesamtvolumens an Gargut oder Wasser enthalten. (P8)



- 8). Bitte bewahren Sie in diesem Kochtopf keine Salze, Essig, Zucker oder Suppe für einen längeren Zeitraum auf. Bitte reinigen Sie ihn und bewahren Sie ihn nach dem Kochen an einem trockenen Ort auf.
- 9). Bitte überprüfen Sie alle Ersatzteile vor dem Gebrauch.
- 10). Bitte schlagen Sie nicht mit scharfen Gegenständen auf den Schnellkochtopf.

03

#### 4. FUNKTIONEN UND ANWENDUNGSHINWEISE

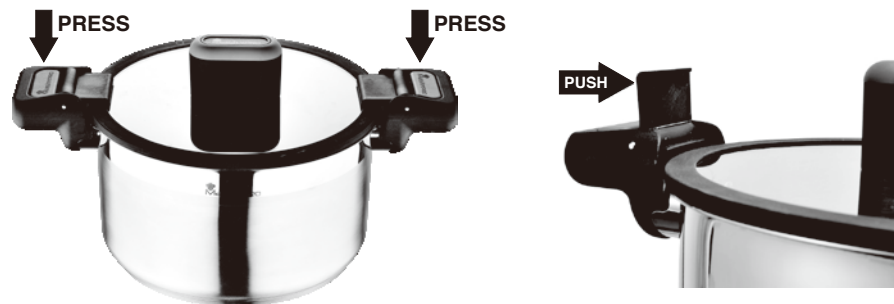
A. Bitte reinigen Sie den Schnellkochtopf mit warmem Wasser und Spülmittel und verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch zum Reinigen vor dem ersten Gebrauch.

B. Öffnen des Deckels:

Drücken Sie die Druckknöpfe mit den Pfeilsymbolen an den beiden Griffen.

C. Schließen des Deckels:

Legen Sie den Deckel in fester Position auf das Gehäuse und drücken Sie die Verriegelungsknöpfe mit den Pfeilmarkierungen an den beiden Griffen.



D. Heizquelle:

Der Schnellkochtopf aus Edelstahl ist für alle Arten von Heizquellen geeignet, darunter INDUKTION-, GAS-, ELEKTRO-, KERAMIKHERDE und HALOGENKOCHFELDER.



#### 5. HINWEISE

- 1). Bitte bleiben Sie beim Kochen immer in der Nähe des Topfes und benutzen Sie ihn nur an gut sichtbaren Stellen.
- 2). Berühren Sie die Außenfläche während des Kochens niemals direkt.
- 3). Bitte verwenden Sie nur Originalersatzteile, wenn diese ausgetauscht werden müssen.
- 4). Der Schnellkochtopf darf nur von autorisierten Fachhändlern repariert werden.
- 5). Bewahren Sie die Kontakte auf:

**NAME:**

**TEL:**

**ANSCHRIFT:**

#### 6. ERSATZTEILLISTE

Ventil	1	Zusammengebaut
Gehäuse	1	Zusammengebaut
Deckel	1	Zusammengebaut
Trocknungsmittel	1	Innentopf

#### 7. LAGERUNGSHINWEISE

Bitte bewahren Sie den Schnellkochtopf nach dem Kochen an einem trockenen und kühlen Ort auf.

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.**



## ÍNDICE

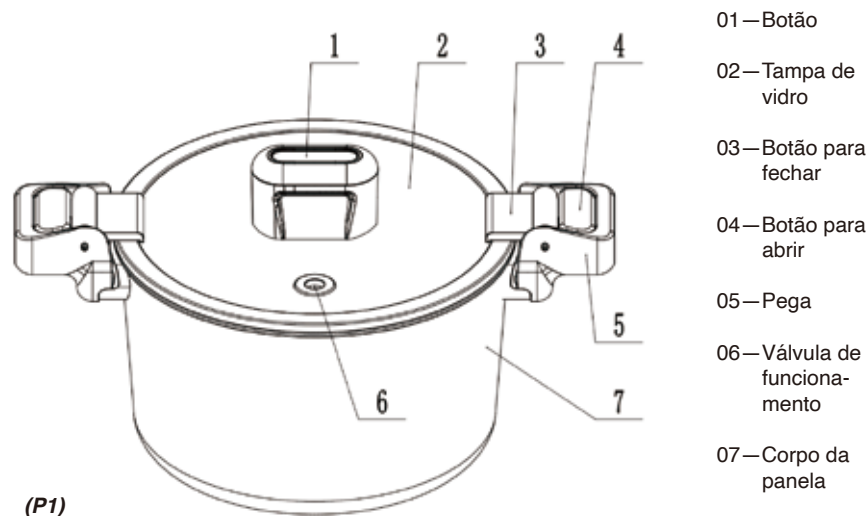
1. Precauções importantes - - - - -	01
2. Diagrama da estrutura e peças principais - - - - -	02
3. Regras de segurança - - - - -	02-04
4. Guia de utilização e funções - - - - -	04
5. Avisos - - - - -	04-05
6. Lista de peças sobresselentes - - - - -	05
7. Dicas de arrumação - - - - -	05



## 1. PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- a) Leia todas as instruções.
- b) Não deixe as crianças aproximarem-se da panela pressão quando esta está em utilização.
- c) Não coloque a panela de pressão dentro de um forno quente.
- d) Desloque a panela sob pressão com o maior cuidado. Não toque na superfície. Utilize as pegas e os botões. Se necessário, utilize proteção.
- e) Não utilize a panela de pressão para um fim diferente daquele a que esta se destina.
- f) Este utensílio cozinha sob pressão. A utilização incorreta da panela de pressão pode provocar escaldaduras. Confirme que a panela está corretamente fechada antes de a colocar sobre o calor. Consulte as "Instruções de utilização"
- g) Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra a panela sem primeiro se assegurar de que a pressão interna caiu completamente. Consulte as "Instruções de utilização".
- h) Nunca utilize a panela de pressão sem água. Isto pode provocar danos graves na mesma.
- i) Não encha a panela acima de 2/3 da respetiva capacidade. Ao cozinhar alimentos que se expandam durante o processo, tais como arroz ou legumes desidratados, não encha a panela acima de metade da respetiva capacidade.
- j) Utilize a fonte de calor adequada e em conformidade com as instruções de utilização.
- k) Após cozinhar carne com pele (p. ex., língua de vaca) que pode inchar sob o efeito da pressão, não corte a carne enquanto esta permanecer inchada. Tal pode dar origem a escaldaduras.
- l) Ao cozinhar alimentos pastosos, abane ligeiramente a panela antes de abrir a tampa para evitar projeções.
- m) Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Consulte as "Instruções de utilização".
- n) Nunca utilize a panela de pressão no modo pressurizado para fritar alimentos.
- o) Não faça qualquer intervenção nos sistemas de segurança além dos indicados para manutenção nas instruções de utilização.
- p) Utilize apenas peças sobresselentes do fabricante para o modelo relevante. Utilize um corpo e uma tampa do mesmo fabricante indicado como compatível.
- q) **Guarde estas instruções.**

## 2. DIAGRAMA DA ESTRUTURA E PEÇAS PRINCIPAIS



(P1)

Peça n.º	Diâmetro	Capacidade	Pressão de funcionamento
BGMP-1156	24CM	6L	Inferior a 4 kPa

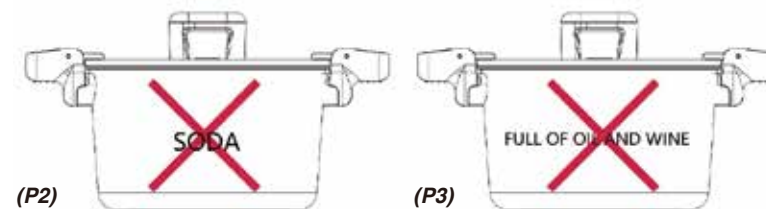
## 3. REGRAS DE SEGURANÇA

Leia as instruções antes de utilizar.

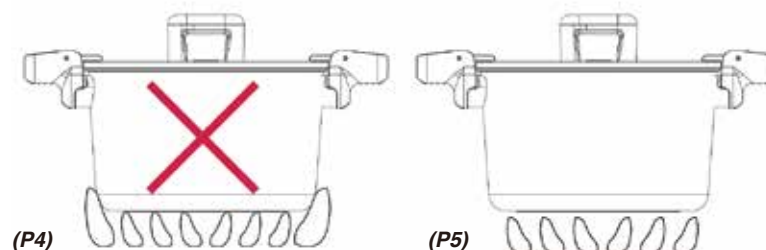
Guarde o manual de instruções.

- 1). A micropanela de pressão destina-se a uma utilização doméstica e não deve ser utilizada para outros fins. Mantenha a micropanela de pressão fora do alcance das crianças.
- 2). Não toque diretamente no corpo da panela nem na tampa durante a cozedura, uma vez que a temperatura será elevada.
- 3). Mantenha o corpo, a tampa e a válvula limpos e secos.

- 4). Não coloque soda (P2), nem utilize demasiado azeite e vinho na cozedura. (P3)



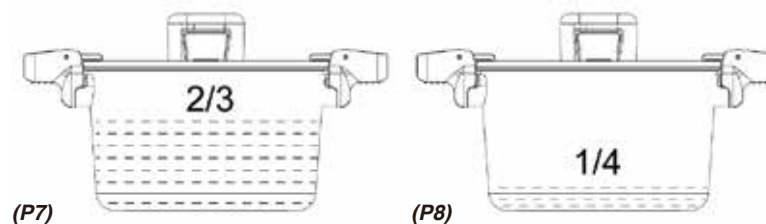
- 5). Assegure-se de que a fonte de calor é estável e que a chama não é maior do que o fundo da panela. (P4, P5)



- 6). Para maior longevidade, não cozinhe sem alimentos ou água no interior. (P6)



- 7). A capacidade utilizável é de 2/3 do volume total (P7). Durante a cozedura de alimentos expansíveis, tais como soja, a capacidade utilizável é 1/3 do volume total. O interior deve conter alimentos ou água a pelo menos 1/4 do volume total. (P8)



- 8). Não mantenha sal, vinagre, açúcar ou sopa na panela durante um período de tempo longo. Lave a panela e a seguir guarde-a num local seco.
- 9). Verifique todas as peças sobresselentes antes de utilizar.
- 10). Não bata na panela com objetos pontiagudos.

#### 4. GUIA DE UTILIZAÇÃO E FUNÇÕES

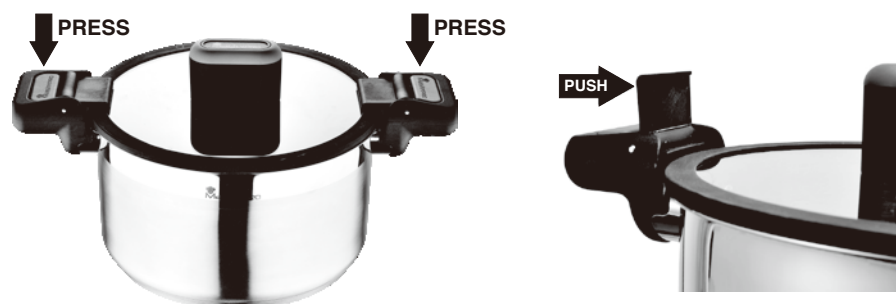
A. Lave a panela com água quente, detergente e uma esponja ou pano suave antes da primeira utilização.

B. Abra a tampa:

Prima o botão conforme indicado na pega de dois lados.

C. Feche a tampa:

Coloque a tampa no corpo numa posição fixa e empurre o fecho conforme indicado pela seta na pega e pressione.



D. Fonte de calor:

A micropanela de pressão de aço inoxidável é adequada para todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões de INDUÇÃO, GÁS, ELÉTRICO, HALOGÉNIO E CERÂMICO.



#### 5. AVISOS

- 1). Não deixe a panela em funcionamento sem vigilância e mantenha-a visível.
- 2). Não toque diretamente na superfície exterior durante o funcionamento.
- 3). Utilize peças sobresselentes originais caso seja necessário.

4). As pessoas que utilizam a panela devem ter autorização da marca.

5). Contactos:

**NOME:**

**TEL:**

**MORADA:**

#### 6. LISTA DE PEÇAS SOBRESSELENTES

Válvula de funcionamento	1	Montado
Corpo	1	Montado
Tampa	1	Montado
Agente de secagem	1	Panela interior

#### 7. DICAS DE ARRUMAÇÃO

Mantenha a micropanela de pressão em lugar seco e fresco depois de cozinhar.

**Obrigado pela sua atenção.**