



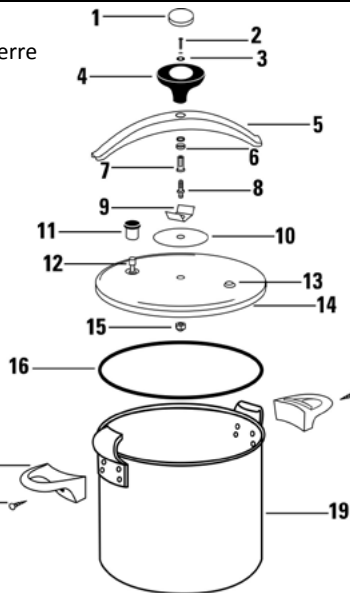
melisa

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

INSTRUCTION
MANUAL

NOTICE
D'UTILISATION

- 1 - Embellecedor
- 2 - Tornillo sujeción Pomo Cierre
- 3 - Arandelas
- 4 - Pomo cierre
- 5 - Puente
- 6 - Arandelas
- 7 - Casquillo
- 8 - Espárrago
- 9 - Centrador Puente
- 10 - Roldana
- 11 - Válvula Giratoria
- 12 - Chimenea
- 13 - Válvula de Seguridad
- 14 - Tapa
- 15 - Tuerca Central
- 16 - Junta Cierre
- 17 - Asas
- 18 - Tornillo sujeción Asa
- 19 - Cuerpo



SISTEMA DE TRIPLE SEGURIDAD

1 - Válvula Giratoria (11)

Mantiene en todo momento la presión de la Olla, dejando salir el vapor sobrante.

2 - Válvula de Seguridad (13)

Actúa en caso de un aumento excesivo de la presión. Si se pone en funcionamiento es debido a que la chimenea (12) está obstruida. Debe retirar la Olla del fuego y limpiarla (Fig.1).

3 - Puente (5)

En el supuesto de que se obstruyan los dos dispositivos de seguridad anteriormente citados, la presión generada en el interior de la Olla permitirá que flexe dicho componente dejando escapar vapor y no permitiendo que la presión interior alcance los valores no deseables. Si sucede esto, llévela a un Servicio de Asistencia Técnica, para proceder a la revisión de los dos sistemas de seguridad anteriores.

CONSEJOS PARA LA SEGURIDAD EN EL USO DE SU OLLA A PRESION

Lea con atención las instrucciones de manejo al objeto de evitar daños por mal uso.

Compruebe, antes de cada uso, el correcto funcionamiento de la válvula giratoria, la válvula de seguridad y la junta de goma, tal como se indica en el apartado "CERRAR LA OLLA"

No manipule, en ningún caso, los elementos de seguridad antes mencionados. Si duda del funcionamiento de alguno de ellos, póngase en contacto con el establecimiento donde efectuó la compra o con alguno de los servicios de asistencia técnica. En el caso de que haya que cambiar alguna de las piezas de la olla, asegúrese de que las piezas de repuesto sean originales ALZA, las cuales irán siempre en embalajes originales del fabricante. El uso de piezas no originales anula los derechos de garantía y responsabilidad civil del fabricante.

La cantidad mínima de líquido (agua, caldo de carne, vino,...) a utilizar será de 1/4 de litro, de esta forma se asegura la circulación de vapor y se evita que se dañe la olla.

La cantidad máxima de llenado es de 2/3 de la capacidad de la olla. Sin embargo, si cocina alimentos que formen espuma o puedan hincharse durante la cocción como caldo de carne, arroz, legumbres,... no llene la olla mas allá de 1/2 de su capacidad. Así evitara que al abrir la olla puedan saltar los alimentos con el peligro de causarles quemaduras.

2 - ALZA S.L.

No utilizar nunca la Olla sin agua, ya que se dañaría gravemente.

Cuando cocine alimentos sólidos asegúrese de que no bloquean los elementos de seguridad de la tapa. Tenga en cuenta que a veces dichos alimentos se hinchan durante la cocción. Si esta cocinando carnes con piel, como la lengua de buey... no pinche la carne hinchada porque podría quemarse.

Cuando cocine alimentos pastosos, como las lentejas,... agite la olla antes de abrirla, evitara que las burbujas de vapor le salpiquen al quitar la tapa y le puedan producir quemaduras.

Jamás intente abrir la olla forzándola cuando aun tenga presión. Si desea abrirla, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

Vigilar la olla durante la cocción y mantenerla fuera del alcance de los niños.

No tocar las superficies calientes, usar las asas y los mangos. Si es preciso usar guantes, mantener las manos fuera de la zona de peligro.

No utilizar la olla en el horno ni en el microondas. Asimismo, no utilizarla para freír a presión.

No utilizar la olla para otro objeto que no sea para el que se ha diseñado.

Conserve este libro de instrucciones.

INSTRUCCIONES DE USO

1 - LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizarla por primera vez, lave la olla con agua caliente y detergente normal, después enjuáguela y séquela usando un paño suave.

A partir de este momento, la olla esta lista para su uso.

2 - LLENADO

Respete las instrucciones de llenado dadas anteriormente en los "CONSEJOS PARA LA SEGURIDAD EN EL USO DE SU OLLA A PRESION"

3 - CERRAR LA OLLA

Antes de cerrar la olla deberá de seguir los siguientes pasos:

1 CHIMENEA (12): Retire la válvula giratoria (11) de la tapa y verifique, por el interior de la tapa, que el orificio de la chimenea está completamente limpio. De no ser así, límpiela con una varilla fina. (Fig.1)

2 VALVULA DE SEGURIDAD (13): Compruebe su correcto funcionamiento pulsando el bulón de la válvula con una varilla, por el interior de la tapa. Si cede, es correcto. (Fig.2)

PARA CERRAR LA OLLA:

Con el pomo girado hasta abajo y deslizando la tapa en sentido contrario de la apertura, asegúrese que quede bien acoplada en el cuerpo pasando los dedos alrededor de la misma.

Gire el pomo en el sentido de cierre (el sentido de las agujas del reloj) hasta que note una ligera presión. Proceda al cierre definitivo girando el pomo entre 1.1/2 y 2 vueltas, observando que la tapa quede bien cerrada. Coloque la válvula giratoria (11) en la chimenea fijada en la tapa.

4 - COCINAR

Coloque la Olla, ya cerrada, sobre la cocina a fuego máximo.

Cuando la válvula giratoria se ponga en movimiento, dejando escapar vapor, se comienza a contar el tiempo de cocción. Reduzca entonces la potencia calorífica a una posición suficiente para que gire lentamente.

Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la válvula de seguridad (13).

Si está utilizando una cocina de gas, controle la llama desde el principio, evitando que sobresalga del fondo y coloque la Olla centrada en el fuego, ahorrará energía y evitará que se deterioren las asas y la junta de cierre.

5 - ABRIR LA OLLA

Transcurrido el tiempo de cocción, QUITE LA VALVULA GIRATORIA (11) para que pierda la presión. Cuando haya salido todo el vapor proceda a abrir la Olla.

NO SUMERGIR LA OLLA NUNCA EN EL AGUA.

PARA ABRIR LA OLLA:

Gire el pomo (4) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el puente (5) descienda al máximo y descanse sobre la tapa (14).

Deslice horizontalmente la tapa sobre el borde del cuerpo.

Fig.1

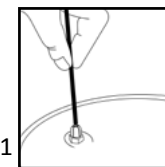
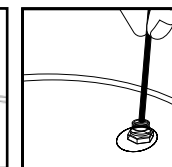


Fig.2



MANTENIMIENTO DE LA OLLA

Después de cada uso:

Es conveniente enjuagar con abundante agua caliente. Debemos evitar el empleo de detergentes y utilizar cepillos y esponjas que no rallen la superficie tanto exterior como interior. En el caso de que quede algún resto pegado pondremos agua y dejaremos un rato en remojo. Si tiene incrustaciones de cal o ha sufrido cambios de color, hervir agua que contenga vinagre.

El cuerpo de la olla puede ser lavado en el lavavajillas, sin embargo desaconsejamos su uso en el caso de la tapa.

Para lavar la TAPA, limpie el orificio de la chimenea con una varilla fina (Fig.1), y la válvula de seguridad pulsando el bulón con una varilla (Fig.2), seguido siempre de un fuerte chorro de agua.

Forma de guardar la olla:

Después de limpiarla y secarla con un trapo, guarde la Olla sin cerrar. Para ello coloque la tapa vuelta hacia arriba, de manera que la junta de cierre (16) quede al aire libre y pueda secarse completamente.

Junta de Cierre:

Límpiela, al lavar la tapa, sin sacarla de su alojamiento. Después de un largo tiempo de uso, deberá cambiarla por otra nueva ORIGINAL ALZA, a fin de evitar posibles fugas de vapor en la Olla y asegurar su correcto funcionamiento.

Espárrago + Casquillo:

Si la Olla ha sido muy utilizada, revise la rosca de estas piezas (7 y 8), si está gastada, deberá cambiarse todo el conjunto.

QUE HACER CUANDO...

Escapa vapor por el borde de la tapa:

Es posible que se deba a que la tapa está mal encajada o no ha apretado lo suficientemente el pomo. También puede deberse a que la junta de cierre está gastada, en cuyo caso hay que sustituirla por una original ALZA.

Escapa vapor por la válvula:

Es normal, se debe a que el indicador de presión debe tener un mínimo de holgura para que pueda deslizarse correctamente y por ello puede haber un pequeño escape por la válvula.

Si el escape de vapor es importante es porque el calor es demasiado fuerte, bájelo inmediatamente.

La suciedad del interior de la válvula también puede repercutir en la salida de vapor de la misma. Debemos limpiarla periódicamente.

La válvula giratoria no da vueltas:

Compruebe si la Olla tiene poca agua.

Revise si la Chimenea está sucia, si es así limpieza con una varilla (Fig.1).

No accione nunca el pomo hasta que la Olla esté fuera del fuego y haya perdido toda la presión.

Después de cocinar, y enfriar la olla, esta no se puede abrir:

Es posible que la grasa fría halla pegado la junta a la tapa de la Olla. Coloque la olla nuevamente al fuego hasta que se caliente ligeramente. Desvaporizar y abrir la olla según instrucciones.

Presión de Funcionamiento: 0,55 bar
Presión de Seguridad: 0,65 - 0,90 bar



Esta Olla a Presión es conforme a la directiva de equipos de presión: 2014/68/UE.
El sello CE atestigua la conformidad a dicha directiva.

Olla a Presión MELISA, Tipos:

MELISA 4 litros
MELISA 6 litros
MELISA 8 litros
MELISA 10 litros
MELISA 12 litros
MELISA 14 litros

ALZA S.L.
Escoriaza SPAIN
C.I.F. B20013983

CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS

Sopas, Potajes:

A las sopas que producen espuma conviene darles un primer hervor con la olla abierta filtrando después la espuma con una espumadera y cerrando luego la tapa. Los garbanzos, lentejas, judías... deben remojarlos antes de la cocción. La cantidad de líquido que encontrará al final es prácticamente igual a la que puso cuando cerró la olla.

Verduras:

Ponerlas en la olla con el agua caliente pero antes de que llegue a hervir. En el caso de verduras congeladas, incremente el tiempo de cocción en unos minutos.

Cereales, Pastas, Legumbres:

El arroz cocido a presión necesita mucho menos líquido. Con las pastas y arroces hay que tener mucho cuidado porque los tiempos de cocción son muy cortos. Las legumbres secas se ponen en la olla con el agua fría y se añade la sal antes de la cocción.

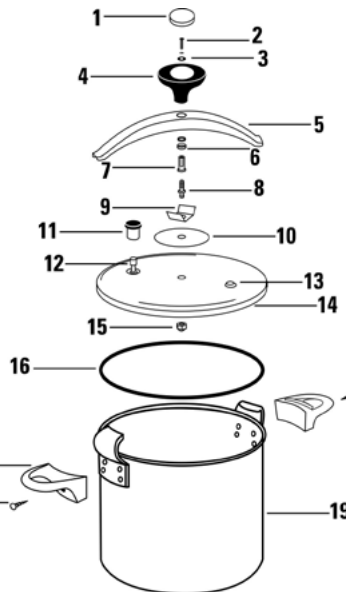
Carnes:

Los tiempos dependen de la calidad y tamaño de la carne. No conviene poner trozos de más de 1 kg., es preferible cortarla en trozos. Conviene dorar bien la carne antes de añadir el líquido y cerrar la olla.

Pescados:

Si utiliza pescados congelados, no es preciso su descongelación previa. Si cocina pescados de carne blanda, reduzca la fuente de calor cuando asome el primer anillo del indicador de presión, así cocinará a una presión más baja de la habitual. Si cocina pescados de carne más compacta, reduzca la fuente de calor cuando asome el segundo anillo.

- 1 - Embellisher
- 2 - Closing knob fixing screw
- 3 - Washers
- 4 - Closing knob
- 5 - Bridge
- 6 - Washers
- 7 - Bushing
- 8 - Stud
- 9 - Bridge centring device
- 10 - Runner
- 11 - Rotary valve
- 12 - Steam outlet
- 13 - Safety valve
- 14 - Lid
- 15 - Central nut
- 16 - Sealing gasket
- 17 - Handles
- 18 - Handle fixing screw
- 19 - Body



TRIPLE SAFETY SYSTEM

1 - Rotary valve (11)

This maintains the pressure in the pressure cooker at all times, letting out the excess steam.

2 - Safety valve (13)

This valve begins to function if excessive pressure builds up. The reason for it starting up is that the steam outlet (12) is blocked. If this happens, remove the pressure cooker from the ring and clean it (Fig.1).

3 - Bridge (5)

If both of these safety devices are obstructed, the pressure building up inside the pressure cooker enables this component to bend, letting the steam out and preventing an undesirable level of internal pressure being reached. If this happens, take it to a Technical Assistance Service to have the two safety systems checked.

SAFETY TIPS FOR USING YOUR PRESSURE COOKER

Please read the handling instructions carefully, to prevent any damage due to incorrect use.

Before each use, check that the rotary valve, the safety valve and the rubber seal are all in good working order, as described in the section "CLOSING THE PRESSURE COOKER".

Never manipulate any of the aforementioned safety elements. If you think any of them are not working correctly, contact the shop where you bought the pressure cooker or a technical assistance service. If any of the pressure cooker parts needs replacing, ensure only ALZA original spare parts are used, always in original ALZA packaging. The use of non-original spare parts will nullify the guarantee and the manufacturer will have no liability.

The minimum amount of liquid (water, stock, wine etc.) to be used in the pressure cooker is 1/4 litre. This ensures the steam can circulate and prevents damage to the pressure cooker.

The maximum filling amount is 2/3 of the pressure cooker's capacity. However, if you are cooking foods that could froth up or swell during cooking such as meat stock, rice or vegetables, do not fill the pressure cooker any higher than 1/2 its capacity. This will prevent the food from splashing out when you open the pressure cooker, with risk of burns.

Never use the pressure cooker with no water in it, as this will seriously damage it.

When cooking solid food, make sure the safety elements in the lid are not blocked. Remember that this kind of food can sometimes swell during cooking. If you are cooking meat with skin, such as ox tongue, do not prick the meat as there is a risk of burns.

When cooking mushy foods such as lentils, shake the pressure cooker before opening it, to prevent the steam bubbles splashing out when you remove the lid and causing burns.

Never try to force the pressure cooker open when it is still under pressure. If you wish to open it, follow the instructions in the corresponding section.

Keep an eye on the pressure cooker during cooking and keep it out of the reach of children.

Do not touch the hot surfaces. Always use the handles. Wear gloves if necessary. Keep your hands out of the danger area.

Do not place the pressure cooker in the oven or microwave. Do not use it to pressure-fry.

Do not use the pressure cooker for any purpose other than that for which it was designed.

Keep this instructions booklet.

INSTRUCTIONS FOR USE

1 – USING YOUR PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

Before using the pressure cooker for the first time, wash it with hot water and a normal detergent, then rinse it and dry it with a soft cloth. It is now ready for use.

2 - FILLING

Follow the filling instructions given in the above section "SAFETY TIPS FOR USING YOUR PRESSURE COOKER".

3 – CLOSING THE PRESSURE COOKER

Before closing the pressure cooker, proceed as follows:

1 STEAM OUTLET (12): Remove the rotary valve (11) from the lid and check from the inside of the lid that the steam outlet hole is totally clean and unobstructed. If it is not, clean it using a thin rod. (Fig.1)

2 SAFETY VALVE (13): Check it is working correctly by pressing the valve pin with a rod from inside the lid. If it can be pushed in, it is working correctly. (Fig.2)

TO CLOSE THE PRESSURE COOKER:

Screw the knob down completely and slide the lid in the opposite direction to opening. Feel around the lid to check it is correctly coupled to the body.

Turn the knob in closing direction (clockwise) until you notice it becomes slightly stiff. Then finally close the lid by giving the knob 1 1/2 or 2 turns, ensuring the lid is firmly closed.

Place the rotary valve (11) on the steam outlet in the lid.

4 - COOKING

Place the closed pressure cooker on the cooker ring, with the ring on its highest setting.

Start counting the cooking time from when the rotary valve starts to turn with steam coming out of it. Then reduce the power to a lower setting so that the valve rotates slowly.

During cooking, it is normal for a small amount of steam to come out of the safety valve (13).

If you are using a gas cooker, check the gas flame at the start, making sure it does not exceed the pressure cooker base and that the pressure cooker is centred on top of the flame. This will save on power and prevent damage to the handles and sealing gasket.

5 – OPENING THE PRESSURE COOKER

When the cooking time has elapsed, REMOVE THE ROTARY VALVE (11) to let the pressure out. When all the steam has come out, open the pressure cooker.

NEVER SUBMERGE THE PRESSURE COOKER IN WATER.

TO OPEN THE PRESSURE COOKER:

Turn the knob (4) anticlockwise until the bridge (5) is at its lowest point, resting on the lid (14).

Slide the lid horizontally over the edge of the body.

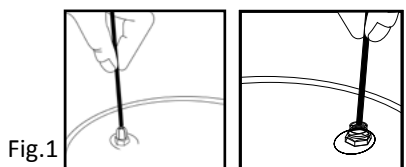


Fig.1

Fig.2

PRESSURE COOKER MAINTENANCE

After each use:

You should rinse the pressure cooker with plenty of hot water. Avoid using detergents. Only use brushes and sponges that will not scratch the outer or inner surface. If there are any food residues stuck to the pressure cooker, fill it with water and leave it to soak for a while. If there are any scale deposits or colour changes, boil water containing vinegar in it.

The pressure cooker body is dishwasher-safe, but you should not wash the lid in a dishwasher.

To wash the LID, clean the steam outlet hole using a thin rod (Fig.1), and the safety valve by pressing the pin with a rod (Fig.2). Then rinse it vigorously under the tap.

Storing the pressure cooker:

After cleaning the pressure cooker and drying it with a cloth, store it without closing it. To do this, turn the lid upwards so that the sealing gasket (16) is aired and can dry out completely.

Sealing gasket:

Clean the sealing gasket when you wash the lid, without taking it out of its housing.

If you have been using the pressure cooker for a long time, you should replace it with a new ORIGINAL ALZA sealing gasket, to prevent any steam leakage from the pressure cooker and ensure its correct functioning.

Stud + Bushing:

If the pressure cooker has had heavy use, check the thread of these parts (7 and 8). If it is worn, you should replace the whole unit

WHAT TO DO WHEN...

Steam is coming out from under the edge of the lid:

This could be because the lid is not properly fitted to the body, or because the knob has not been sufficiently tightened.

It could also be because the sealing gasket is worn, in which case you will need to replace it with an original ALZA sealing gasket.

Steam is coming out of the valve:

This is normal. It occurs because the pressure indicator needs a slight clearance so that it can move correctly and so a small amount of steam may come out through the valve.

If a lot of steam is coming out, this is because the cooker ring is turned too high. Turn down the power setting immediately.

Dirt inside the valve can also be a cause of steam coming out. You should clean it periodically.

The rotary valve is not turning:

Check there is enough water in the pressure cooker. Check whether the steam outlet is dirty. If it is, clean it with a rod (Fig.1).

Never turn the knob until the pressure cooker has been removed from the ring and all the pressure has been released.

The pressure cooker cannot be opened after cooking and cooling down:

The pressure cooker lid could be stuck to the sealing gasket with cold grease. Put the pressure cooker back on the ring and heat it up a little. Then let off the steam and open the pressure cooker according to the instructions.

FOOD TIPS

Soups and Stews:

Soups that produce froth should be firstly boiled with the pressure cooker open, and then the froth skimmed off using a slotted spoon. Then close the lid. Chick peas, lentils, beans etc. should be soaked before cooking.

The amount of liquid left at the end of cooking will be practically the same as the amount you added when you closed the pressure cooker.

Vegetables:

Place vegetables in the pressure cooker in hot, but not boiling, water. For frozen vegetables, increase the cooking time by a few minutes.

Cereals, Pasta, Legumes:

Pressure-cooked rice will need much less liquid.

You must be very careful with pasta and rice, as the cooking times are very short.

Place dried vegetables in the pressure cooker in cold water and add salt before cooking.

Meat:

The cooking times will depend on the type and size of the meat. If you wish to use pieces of meat weighing over 1 kg., you should cut them into smaller pieces.

You should brown the meat thoroughly before adding the liquid and closing the pressure cooker.

Fish:

Frozen fish does not need to be thawed beforehand. If you wish to cook soft fish, turn down the heat when the first pressure indicator ring appears, so that it is cooked at a lower pressure level than usual. If you are cooking denser fish, turn down the heat when the second ring appears

Working Pressure: 0,55 bar

Safety Pressure: 0,65 - 0,90 bar



This pressure cooker complies with Pressure equipment directive: 2014/68/UE.

The EC seal is proof of its compliance with this directive.

MELISA Pressure Cooker, Types:

MELISA 4 liters

MELISA 6 liters

MELISA 8 liters

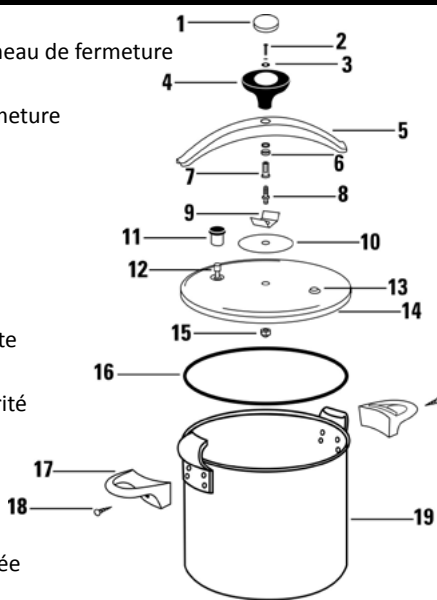
MELISA 10 liters

MELISA 12 liters

MELISA 14 liters

ALZA S.L.
Escoriaza SPAIN
C.I.F. B20013983

- 1-Cache
- 2-Vis fixation pommeau de fermeture
- 3-Rondelles
- 4-Pommeau de fermeture
- 5-Pont
- 6-Rondelles
- 7-Douille
- 8-Cheville
- 9-Centreur Pont
- 10-Anneau
- 11-Soupape tournante
- 12-Cheminée
- 13-Soupape de sécurité
- 14-Couvercle
- 15-Écrou central
- 16-Joint fermeture
- 17-Poignées
- 18-Vix fixation poignée
- 19-Corps



SYSTÈME TRIPLE SÉCURITÉ

1 - Soupape Tournante (11)

Elle maintient à tout moment la pression de l'autocuiseur en laissant sortir l'excès de vapeur.

2 - Soupape de Sécurité (13)

Elle intervient si la pression augmente excessivement. Si elle se met en fonctionnement, c'est que la cheminée (12) est bouchée. Retirer l'autocuiseur du feu et la nettoyer (Fig.1).

3 - Pont (5)

Si les deux dispositifs de sécurité ci-dessus se bouchent, la pression qui va se créer à l'intérieur de l'autocuiseur entraînera la flexion de cet élément pour laisser la vapeur s'échapper et empêcher que la pression intérieure n'atteigne des valeurs excessives. Si ceci se produit, apportez l'autocuiseur à un Service Technique pour faire réviser les deux systèmes de sécurité précédents.

CONSEILS POUR UN EMPLOI SÛR DE VOTRE AUTOCUISEUR

Lire avec attention le mode d'emploi afin d'éviter les dommages liés à un mauvais usage.

Vérifier, avant chaque usage, le bon fonctionnement de la soupape tournante, de la soupape de sécurité et du joint caoutchouc comme il est expliqué au paragraphe « FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR ».

Ne jamais manipuler les éléments de sécurité ci-dessus mentionnés. Si vous doutez du bon fonctionnement de l'un d'entre eux, contactez l'établissement où vous avez effectué l'achat ou un service technique. S'il est nécessaire de changer une des pièces de l'autocuiseur, assurez-vous que les pièces de rechange soient des pièces ALZA, toujours vendues dans l'emballage d'origine du fabricant. L'emploi de pièces non originales annule les droits de garantie et la responsabilité civile du fabricant.

La quantité minimum de liquide (eau, bouillon de viande, vin,...) à utiliser est de 1/4 de litre de façon à assurer la circulation de vapeur et éviter l'endommagement de l'autocuiseur.

La quantité maximum de remplissage est de 2/3 de la capacité de l'autocuiseur. Mais si vous devez cuire des aliments qui forment de l'écume ou qui gonflent en cuisant, comme les bouillons de viande, le riz, les légumes secs, etc., ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la 1/2 de sa capacité. Vous éviterez ainsi, en ouvrant l'autocuiseur, la projection d'aliments et tout risque de brûlure.

8 - ALZA S.L.

N'utilisez jamais l'autocuiseur sans eau, vous l'endommagerez sérieusement.

Pour la cuisson d'aliments solides, assurez-vous qu'ils ne bloquent pas les éléments de sécurité du couvercle. Attention : il arrive que ces aliments gonflent pendant la cuisson. Si vous cuisez des viandes avec une peau, comme la langue de boeuf, etc., ne percez pas la viande gonflée car vous risquez de vous brûler.

Si vous cuisez des aliments pâteux comme des lentilles, etc., agitez l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter que les bulles de vapeur ne vous atteignent en ouvrant le couvercle et vous brûlent.

N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en forçant quand il contient encore de la pression. Pour l'ouvrir, suivez les instructions du chapitre correspondant.

Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et maintenez-le hors de portée des enfants.

Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées et les manches. Si nécessaire, utiliser des gants, garder les mains en dehors de la zone de risque.

Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un four ni au micro-ondes. De même, ne pas l'utiliser pour frire sous pression.

Ne pas utiliser l'autocuiseur à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

Conserver cette notice d'utilisation.

MODE D'EMPLOI

1 - LA MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, le laver à l'eau chaude et au détergent normal, puis le rincer et le sécher avec un torchon doux.

A partir de ce moment, l'autocuiseur est prêt à l'emploi.

2 - REMPLISSAGE

Respecter les instructions de remplissage données plus haut au chapitre « CONSEILS POUR UN EMPLOI SÛR DE VOTRE AUTOCUISEUR ».

3 - FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

Avant de fermer l'autocuiseur, il convient d'effectuer les vérifications suivantes:

1 -CHEMINÉE (12): Retirez la soupape tournante (11) du couvercle et vérifiez, par l'intérieur du couvercle, que l'orifice de la cheminée est complètement propre. Si ce n'est pas le cas, nettoyez-le avec une tige fine. (Fig.1)

2 -SOUPAPE DE SÉCURITÉ (13) : Vérifiez qu'elle fonctionne correctement en pressant le boulon de la soupape avec une tige, par l'intérieur du couvercle. S'il cède, la soupape fonctionne bien. (Fig.2)

POUR FERMER L'AUTOCUISEUR:

Avec le pommeau tourné vers le bas et en faisant glisser le couvercle en sens inverse de l'ouverture, assurez-vous qu'il s'accouple bien sur le corps en passant les doigts tout autour.

Tourner le pommeau dans le sens de fermeture (le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à noter une légère pression. Fermez définitivement en tournant le pommeau de 1.1/2 à 2 tours et assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

Placer la soupape tournante (11) sur la cheminée fixée sur le couvercle.

4 - CUISSON

Placer l'autocuiseur fermé sur la cuisinière à feu maximum.

Le moment où la soupape tournante se met en mouvement en laissant échapper de la vapeur marque le début de la cuisson. Baisser maintenant le feu jusqu'à ce que la soupape tourne lentement.

Il est normal d'observer, pendant la cuisson, de petites pertes de vapeur par la soupape de sécurité (13).

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, surveillez la flamme dès le début et éviter qu'elle ne déborde du fond de l'autocuiseur. Placez celui-ci bien centré sur le feu, vous économiserez de l'énergie et vous éviterez l'endommagement des poignées et du joint de fermeture.

5 - OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR

Une fois écoulé le temps de cuisson, RETIRER LA SOUPAPE TOURNANTE (11) et laisser sortir la pression de l'appareil. Attendre que toute la vapeur soit sortie pour ouvrir l'autocuiseur.

NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.

POUR OUVRIR L'AUTOCUISEUR:

Tourner le pommeau (4) en sens inverse aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le pont (5) descende à fond et repose sur le couvercle (14).

Faire glisser le couvercle à l'horizontale sur le bord du corps.

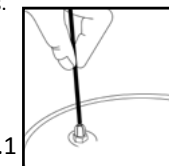


Fig.1

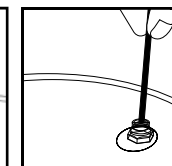


Fig.2

ENTRETIEN DE L'AUTOCUISEUR

Après chaque usage:

Rincer un moment l'autocuiseur à l'eau chaude. Éviter l'emploi de détergents, de brosses et d'éponges dures qui vont rayer la surface, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. S'il reste des résidus collés, le mettre à tremper un moment. S'il présente des dépôts de tartre ou des changements de couleur, faire bouillir de l'eau vinaigrée.

Le corps de l'autocuiseur peut être lavé au lave-vaisselle mais pas le couvercle.

Pour laver le couvercle, nettoyer l'orifice de la cheminée avec une tige fine (Fig.1) et la soupape de sécurité en pressant le boulon avec une tige (Fig.2). Appliquer ensuite un fort jet d'eau.

Rangement de l'Autocuiseur:

Après l'avoir nettoyé et séché avec un torchon, ranger

l'autocuiseur sans le fermer. Pour cela, placer le couvercle tourné vers le haut de façon à ce que le joint de fermeture (16) reste à l'air libre et puisse sécher complètement.

Joint de Fermeture:

Le nettoyer en lavant le couvercle, sans le sortir de son logement.

Après un long temps d'utilisation, le joint devra être remplacé par un joint neuf original ALZA, afin d'éviter d'éventuelles fuites de vapeur de l'autocuiseur et assurer un fonctionnement correct.

Cheville + Douille:

Si l'autocuiseur a été très utilisé, réviser le pas de vis de ces pièces (7 et 8). S'il est usé, changer tout l'ensemble.

QUE FAIRE QUAND...

CONSEILS RELATIFS AUX ALIMENTS

De la vapeur s'échappe par le bord du couvercle:

Il se peut que le couvercle soit mal emboîté ou que le bouton n'ait pas été suffisamment serré.

Il se peut aussi que le joint de fermeture soit usé. Dans ce cas, le remplacer par un joint original ALZA.

De la vapeur s'échappe par la soupape:

C'est normal, ceci est dû au fait que l'indicateur de pression doit avoir un jeu minimum pour pouvoir coulisser correctement et il se produit donc un petit dégagement par la soupape.

Si le dégagement de vapeur est important, cela est dû au fait que la chaleur est trop forte, diminuez-la immédiatement.

L'encrassement de l'intérieur de la soupape peut aussi avoir une répercussion sur le dégagement de vapeur. La nettoyer périodiquement.

La soupape tournante ne tourne pas:

Voir si l'autocuiseur a trop peu d'eau.

Voir si la cheminée est sale. Si c'est le cas, la nettoyer avec une tige (Fig.1).

Ne jamais activer le bouton avant que l'autocuiseur soit hors du feu et dépressurisé.

Après la cuisson et alors que l'autocuiseur est refroidi, il est impossible de l'ouvrir:

Il se peut que de la graisse refroidie soit collée au joint du couvercle de l'autocuiseur. Replacer l'autocuiseur sur le feu et le réchauffer légèrement. Dépressuriser et ouvrir l'autocuiseur selon les instructions.

Pression de Fonctionnement: 0,55 bar

Pression de Sécurité: 0,65 - 0,90 bar



Cet autocuiseur est conforme à la directive des équipements sous pression 2014/68/UE.

Le label CE atteste du respect de cette directive.

Autocuiseur MELISA, Modèles:

MELISA 4 litres

MELISA 6 litres

MELISA 8 litres

MELISA 10 litres

MELISA 12 litres

MELISA 14 litres

ALZA S.L.

Escoriaza SPAIN

C.I.F. B20013983



تعليمات الاستعمال

1- البدء في العمل

قبل العمل بالقدر لأول مرة , نضغه بالماء الساخن والصابون العادي كل البخار افتح القدر ثم شلله ونشغه بواسطة منديل خفيف

بعد هذه العملية القدر يكون جاهز للاستعمال

2- الملاء

أحترم تعليمات الاستعمال المبينة من قبل في "نصائح من أجل الأمان وترتاح على الغطاء (14). عند استعمال القدر بواسطة الضغط "

3- غلق القدر

قبل غلق القدر يجب تتبع التعليمات الآتية :

1 المدخنة (12): أنزع الصمام الدائرية (11) من الغطاء وراقب من داخل الغطاء من أن مخرج المدخنة نضيف عند العكس من هذا نضغه بواسطة مسلك رقيق (الشكل.1)

2صمامة الأمان (13): راقب الاستعمال الجيد لها بضغط يرغي الصمام بواسطة مسلك من داخل الغطاء عند الرد للفعل جيد (الشكل.2)

من أجل غلق القدر:

بواسطة المقيض نحوي الأسفل وتدوير الغطاء عكس الفتح تأكد من انه ركب جيدا على الهيكل بتمرير الأصابع على هذا الأخير

ادر المقيض نحوي مسار (تحرك عقارب الساعة) حتى تحس بضغط خفيف وأغلق بصفة نهائية بتدوير المقيض 1.1 / 2 و 2 دورة وملاحظة غلق الغطاء بصفة جيدة

ضع الصمام الدائرية (11) في المدخنة بتهيئ الغطاء

4- الطهي

ضع القدر بعد غلقه على نار المطبخ العالية

عندما تبدأ الصمام الدائرية في التحرك تاركنا خروج البخار يبدأ الوقت في العد للطهي انقص قيمة الحرارة حتى تدور بقيمة أقل وخفيفة .

خلال الطهي عادي جدا ملاحظة خروج كميات خفيفة من البخار من صمامه الأمان (13)

عند استعمال مطبخ الغاز راقب الشعلة من البداية حتى لا تخرج النيران من الجوانب بوضع القدر في المركز الناري هذا يوفر طاقة ويمنع من تأثير الحرارة على المقابض والمسلك المطاطي .

5- فتح القدر

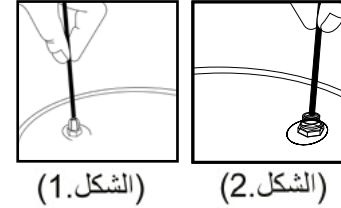
بعد نهاية وقت الطبخ أنزع الصمام الدائرية (11) لكي تخرج القوة عند نهاية كل البخار افتح القدر

لا تغطس أبدا القدر في الماء

لفتح القدر :

ادر المقيض (4) عكس عقارب الساعة حتى النقطة (5) تصل القيمة القصوى

حرك الغطاء أفقيا على حافة هيكل القدر



(الشكل.1)

(الشكل.2)

نصائح حول الأغذية

المرافي ,الحساء:

الحسية التي تنتج الرغوي ينصح بتغليبها بواسطة القدر مفتوح بنزع الرغوي من حين لآخر بواسطة شبكة وأغلق الغطاء فيما بعد

الحمص , العدس , والفصول ياء يجب تبليهم قبل الطهي .

قيمة الماء الموجود بعد الطهي هو نفس القيمة التي وضعتها قبل الطهي

الخضر :

ضعها في القدر مع الماء الساخن قبل غليانه

في حالة الخضر الجامدة ضاعف وقت الطهي

الحبوب , المعجنات , والبق ولبات :

الأرز المطهي بالضغط يحبيب القليل من الماء

المعجنات والأرز يجب أن تكون حذر لأنهم يستوجبون وقت قليل

البق ولبات الجافة توضع في القدر مع الماء البارد ثم يضاف لها الملح قبل الطهي

اللحوم :

الأوقات تختلف حسب النوعية والقيمة اللحم , لا ينصح بوضع أطراف أكثر من 1 كلغم من الأحسن قطع صغيرة

ينصح بنقلية اللحم قبل وضع السوائل وغلق القدر

الأسماك :

في حالة استعمال السمك المجمد لا داعي لنزع التجميد من قبل الطهي

في حالة طهي سمك اللحم الأبيض انقص من قيمة الحرارة عند سماع الرنين الأول للضغط بهذا يطهي بضغط أقل من العادي وفي حالة طهي سمك اللحم القاتم انقص قيمة الضغط عند سماع الرنين الثاني للضغط .

ماذا تعمل عندما.....

خروج البخار من جوانب الغطاء:

يمكن يكون بسبب الغطاء غير مغلق بصفة جيدة أو القفل غير مغلق بصفة دائية وكثية

أو بسبب عطب المسلك المطاطي في هذه الحالة يجب تغييرها بواحدة جديدة من نوع السنا

خروج البخار من الصمام:

عادي بسبب معدل البخار الذي لن يكون معدل بصفة نهائية لقيمة البخار المخرج ولهذا يخرج من الصمام

عند خروج البخار بقيمة عالية يعني أن قيمة النار عالية في هذه الحالة قلل من قيمتها قليلا

الوسخ بداخل المصاصة كذلك سبب خروج البخار من غيره لهذا يجب تنظيفه من حين لآخر

الصمام الدائرية لا تدور :

راقب القدر أن يكون فيه قيمة قليلة من الماء

راقب المدخنة إن كانت موسخة في هذه الحالة نضفها بمسلك (الشكل.1)

لا تفتح القفل حتى تكون القدرة بعيدة عن النار وضبعة كل الضغط

بعد الطبخ , وبرود القدرة , لا يمكن فتح :

يمكن أن تكون البقايا قد ترسبت حول غطاء القدر ضع من جديد القدر على النار حتى يسخن من جديد قليلا انزع البخار وافتح القدر حسب ما هو مبين في تعليمات (الورقة. 5)

قيمة الضغط للعمل : 0,55 bar بار

قيمة الضغط الأمنية: 0,90-0,65 bar بار



هذا القدر بالضغط, مطابق للتعليمات الأوربية 2014/68/UE قدر الضغط ملسا

مديرية فرقة الضغط .

الطابع EC يشهد رفاهية هذه التعليمات

ALZA S.L.

Escoriaza SPAIN

C.I.F. B20013983

النوع :

MELISA 4L

MELISA 6L

MELISA 8L

MELISA 10L

MELISA 12L

MELISA 14L

صيانة القدر

بعد كل استعمال :

من الأحسن تشال القدر بواسطة الماء الساخن من الأحسن أن لا تستعمل المزيلات والمواد الكاشطة التي لا تأثر على الداخل وخارج الجهاز عند بقاء بعض البقايا في القدر سخن القدر بواسطة الماء وفي حالات أخرى أضف بعض الخل في الماء

يمكن تنظيف هيكل القدر في غسالة الأواني ولا ننصح بغسل الغطاء في هذه الأخيرة

لتنظيف الغطاء نضف مخرج المدخنة بواسطة مسلك رقيق (الشكل 1) و صمامه الأمان بضغط يريغي بواسطة مسلك (الشكل 2) ونضف بواسطة الماء

طريقة حفاظ القدر :

إحتفض بالقدر بعد تنظيفه وتنشيفه جيدا دون غلقه ولهذا ادر الغطاء ولهذا حتى تكون المسلك المطاطي (16) معرض للهواء ويمكن أن ينشف بسرعة

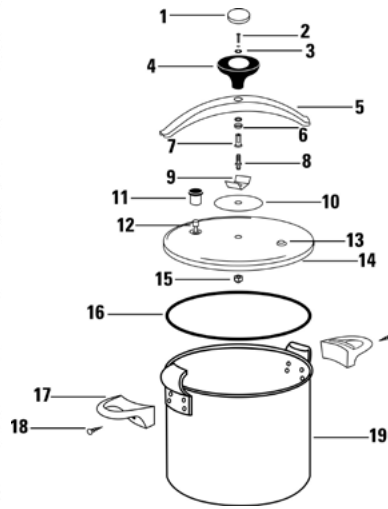
مفصل السد :

نضفها عند تنظيف الغطاء دون نزاعها من مكانها

بعد زمن طويل ومعين يجب تغييرها بواسطة أخرى من نوع الصا وتأكد من تركيبها لتفادي خروج البخار

الجن جل+الخوذة :

عند استعمال القدر كثيرا راقب العنصرين (7 و 8) في حالة الضرر غير كل العنصر



نظام الأمان الثلاثي

1- صمامه دائرية (11)

تحافظ في كل الوقت على ضغط القدر , بترك خروج البخار الزائد

2- صمامه الأمان (13)

تعمل في حالة ارتفاع الضغط الزائد في حالة عملها يعني أن المدخنة (12) مسدودة يجب نزع القدر من على النار وتنظيفه (الشكل 1-).

3- السد (5)

في حالة عطب نضام الأمان الاثنتين المذكورين في الأعلى الضغط المتكون في الداخل يسمح بعمل المركب بخروج الضغط ولا تسمح للضغط المتواجد بالداخل بلوغ الأخطار الغير مرجوة . في حالة حصول هذا , انقل القدر إلى المصالح التقنية المختصة , لمراقبة نضام الأمان الاثنتين السابقين .

نصائح من اجل الأمان عند استعمال قدر الضغط

أقرء بتمعن دليل الاستعمال لهذا الجهاز لتفادي الأضرار والاستعمال السيئ

راقب قبل أي استعمال , الاستعمال الجيد للصمام الدائرية , صمامه الأمان والمفصل المطاطي , كم هو مبين في الفقرة " غلق القدر " .

لا تستعمل , في أي حال , مركبات الأمان من قبل . إذا شككت في العمل السيئ لأحد منها , اتصل بالجهة التي اقتنيت منها الجهاز أو المصالح التقنية المختصة . في حالة تغير أي قطعة من الجهاز , تأكد من أن قطع الغيار المغيرة أصلية من نوع الصا , الموجودة في التغليف والمنصوحة من طرف المصنع استعمال مركبات غير أصلية بلغي بطاقة الأمان ومسئولية المنتج على الأضرار

القيمة الأدنى من السوائل (الماء , حساء اللحم , الشراب) المستعملة 1/4 لتر بهذه الطريقة تسمح بمرور البخار وتتفادى تضرر القدر.

القيمة القصوى المملوءة 2/3 من قيمة القدر عند تحضير المواد التي تنتج الرغوي أو المواد التي تنتفخ خلال الطهي مثل حساء اللحم الأرز والبق وليات لا تملئ القدر أكثر من 1/2 من القيمة بهذا تتفادى عند فيح القدر بتناثر المواد والتي تأثر بالحروق والأضرار

لا تستعمل أبدا القدر بدون الماء , لأنه يؤثر بصفة كبيرة

عند طهي المواد القاسية تأكد من أن لا تسد المسالك الأمنية وتأكد من أن هذه المواد خلال الطهي تنتفخ عند طهي اللحم بالجلد مثل لسان البقر لا تغرز اللحم المنتفخ لأنه ممكن أن تحترق

عند طهي المواد المعقدة مثل العدسحرك القدر قبل فتحه يمنع من خروج البخار متناثرا عند نزع الغطاء وممكن أن تؤثر عليك بحروق

لا تحاول فتح القدر بقوة عندما يكون فيه الضغط إذا أردت فتحه تابع الملاحظات الآتية .

راقب القدر خلال الطهي ولا تتركه في متناول الأطفال

لا تلمس المساحات الساخنة أستعمل المقابض وفي الحاجة أستعمل كفاضات لا تقرب اليد من مناطق الخطر

لا تستعمل القدر في الفرن ولا في السخان الكهربائي ولا تستعمله للقلي بواسطة الضغط

لا تستعمل القدر إلا للخدمات المبينة من اجله

حافظ على كتاب التعليمات

- 1- الفتان
- 2- برعي تثبيت قفل السداد
- 3- دوائر
- 4- قفل سداد
- 5- السد
- 6- دوائر
- 7- الخوذة
- 8- كنج
- 9- مركز السد
- 10- منري
- 11- صمامه دائرية
- 12- مدخنة
- 13- صمامه الأمان
- 14- غطاء
- 15- صمولة مركزية
- 16- مفصل السداد
- 17- مقابض
- 18- برعي تثبيت المقبض
- 19- الهيكل



melisa

دليل الإستعمال

