

MANUAL DE USUARIO



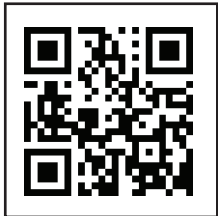
Importado por:

Latin Air Sea Worldwide S de R. L. de C. V.

Blvd. Adolfo López Mateos No. 261

Piso 4 Col. Los Alpes C. P. 01010

LAS070626LQA



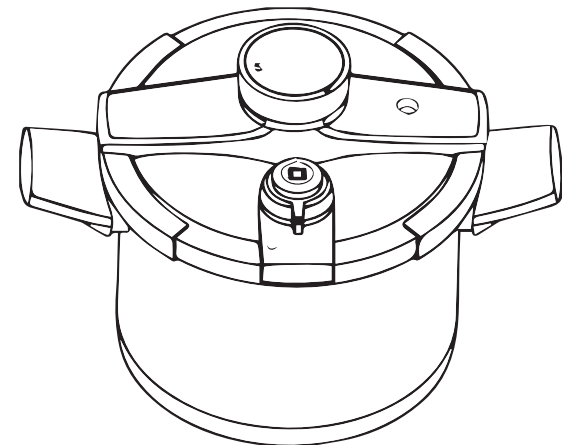
www.bogner.mx

 **bogner**[®]
Durabilidad y Desempeño

Olla de Presión de 8 Litros

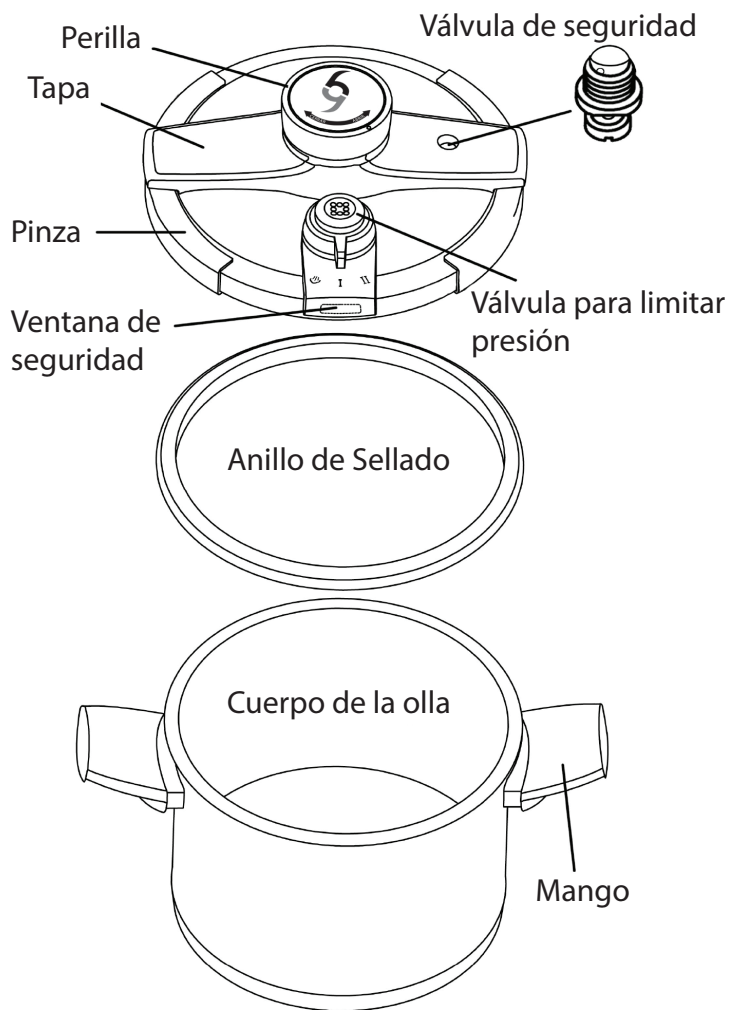
+ Tapa de cristal de 4mm
BPC08LGL

1. Estructura y especificaciones	3
2. Antes de usar	4 - 6
3. Seguridad	7
4. Características especiales	8
5. Modo de empleo	9 - 11
6. Solución de problemas	12 - 13
7. Mantenimiento	14 - 15
8. Preguntas frecuentes	16 - 17
9. Pasos y tiempos de cocción	18



Los productos de esta serie están diseñados y fabricados en base a la norma EN12778: 2002.

ESTRUCTURA



ANTES DE USAR

- Use solo después de leer y entender el manual del usuario.
- Guarde este manual correctamente.
- Advertencia, el usuario asumirá la responsabilidad si ocurre un accidente al no seguir el manual del usuario.

1. La olla a presión es un utensilio de cocina familiar y no se puede utilizar para ningún otro propósito. Se sugiere que los niños y las personas que no saben cómo usarlo no lo hagan. Debe tener una persona vigilando y lejos de los niños cuando use la olla a presión.
2. Bajo el límite de presión, el punto de ebullición del líquido es superior a 120°C (250F). Por favor, opere con cuidado porque puede salir mucho vapor y líquido al hervir y especialmente cuando la presión se reduce rápidamente. (Fig.2)

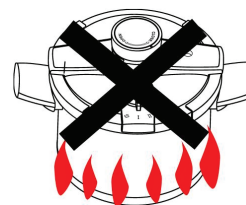


Figura 2

3. No cocine alimentos expansivos, como mermelada de manzana, algas, avena, etc. para evitar el bloqueo del orificio de liberación de vapor.
4. Mantenga la válvula limitadora de presión, la válvula de prevención de apertura segura, el anillo de sellado, la tapa de bloqueo de bloqueo, la tapa y el cuerpo de la cocina limpios antes y después de usar.

ESPECIFICACIONES

MODELO	BPC08LGL	BPC06LGL	BPC04LGL
CALIBRE	Ø 22cm	Ø 22cm	Ø 22cm
CAPACIDAD	8 LITROS	6 LITROS	4 LITROS
PRESIÓN	I 65Kpa II 105Kpa		

5. La olla a presión debe usarse en una estufa estable. No coloque la olla a presión en una estufa eléctrica que tenga un diámetro de plato más grande que la parte inferior de la olla. Al cocinar en una estufa de gas, el fuego no debe alcanzar la pared de la cocina. La olla a presión es compatible con una estufa de 2KW.
6. No apunte la ventana de seguridad hacia el usuario o el área de usuarios, alguien puede caminar cerca de ella.
7. Si sale vapor de la válvula de seguridad que impide la apertura, o si se extrae el anillo de sellado de la ventana de seguridad, se debe apagar el fuego inmediatamente. El problema debe ser encontrado y resuelto antes de usarlo nuevamente.
8. Tenga mucho cuidado al mover la olla con presión. Llévelo horizontalmente y recuéstalo suavemente. No choques.
9. No abra la olla cuando haya presión en el interior. No cocine en caso de que la tapa no esté bien cerrada.
10. No almacene sal, salsa de soja, álcali, azúcar, vinagre o agua de vapor dentro de la olla por mucho tiempo. Límpielo y séquelo cada vez que lo use.
11. No calentar sin agua o líquidos en él o por sí solo. No lo utilice para freír o hornear alimentos.
12. Cuando cocine alimentos de gelatina con olla a presión, agite ligeramente varias veces antes de abrir para evitar que la comida se salga.
13. Está prohibido colocar cualquier cosa en la válvula limitadora de presión. (Fig. 5)

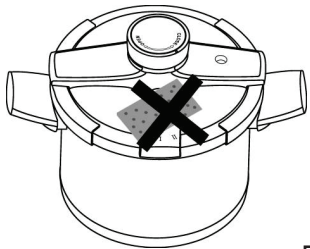


Figura 5

14. Volumen permitido de alimentos dentro de la olla a presión.

- Menos de $2/3$ de la altura de la olla para alimentos no expansivos como carne, vegetales, etc. (Fig. 3)

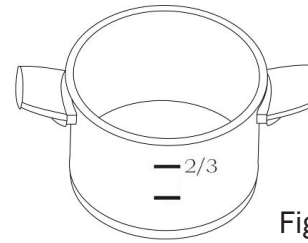


Figura 3

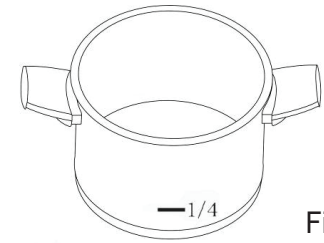


Figura 4

- Menos de $1/4$ de la altura de la olla para alimentos expansivos como arroz, frijoles, etc. (Fig.4)

SEGURIDAD

- Diseñamos y equipamos dispositivos múltiples para la seguridad. (Fig.6)

- El dispositivo de prevención de apertura garantiza que la tapa se cierre correctamente y de forma segura.
- El dispositivo de liberación de presión de tres grados garantiza un uso seguro.

1. Válvula limitadora de presión: si la presión interior está dentro de un rango de trabajo regular, la válvula limitadora de presión liberará vapor adicional.

2. Valor de prevención de apertura segura: aumentará cuando la presión llegue a 4Kpa. Asegure la liberación de vapor desde aquí bajo presión de seguridad cuando el orificio de liberación de vapor esté bloqueando.

3. Anillo de sellado / ventana de seguridad: cuando la válvula limitadora de presión y la válvula de seguridad no son válidas, el anillo de sellado se sacará de la ventana de seguridad para garantizar un uso seguro.

4. Perilla: cuando la válvula de prevención de apertura descende, use la perilla para abrir la tapa.

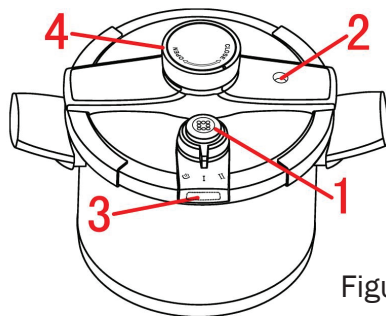


Figura 6

CARACTERISTICAS ESPECIALES

1. La parte inferior capsulada de la olla está hecha por una máquina de presión de fricción, lo que la hace fuerte y confiable, y sin grietas.

2. El grosor del fondo compuesto es mayor que los productos comunes, lo que hace que la olla absorba el calor más rápido.

3. La configuración múltiple asegura que la olla a presión funcione normalmente. (Fig.6)

4. Ajustar la válvula limitadora de presión para regular la presión fácilmente. (fig 7)

Mueva el indicador de la válvula limitadora de presión para función diferente



POSICION DE LIBERACION RAPIDA

I

BAJA PRESIÓN DE TRABAJO (60kPa)

II

ALTA PRESIÓN DE TRABAJO (100kPa)

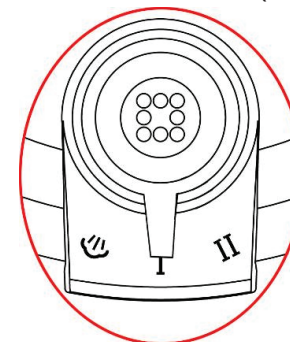


Figura 7

MODO DE EMPLEO

Limpie la olla a presión, agregue agua y caliente media hora antes de usarla por primera vez, limpiando el mal olor.

1. Antes de usar, asegúrese de que el orificio de la válvula de seguridad y la tubería de liberación de vapor no estén obstruidos. Si alguno de ellos está obstruido, elimínelos con la aguja de dragado. (Fig. 8 Observe que la liberación de vapor está obstruida o no).

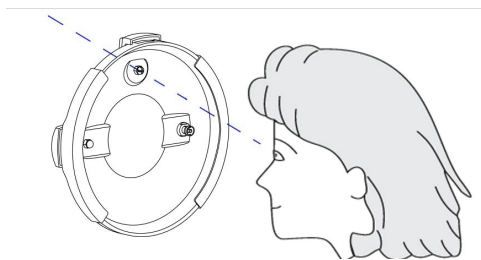


Figura 8

2. Cerrar la tapa.

Cierre de la tapa según las instrucciones de las ilustraciones A y B que se muestran a continuación (Fig.9) (Cuando cierre la tapa, presione ligeramente hasta que gire a la posición que muestra B).

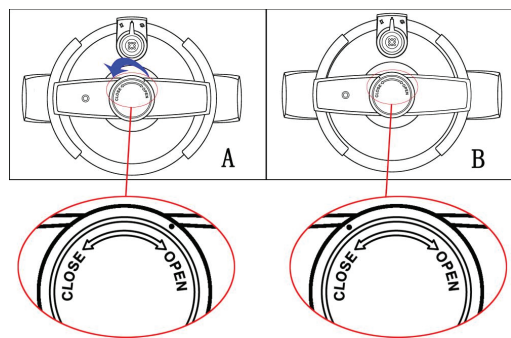


Figura 9

3. Ajuste de la presión de trabajo.

Cierre la tapa, según el requisito, consulte la sección 9.

4. Calentamiento

Para elevar la temperatura rápidamente, caliente con fuego alto hasta que la válvula de seguridad de prevención de apertura comience a funcionar. Preste atención a no usar fuego más fuerte de lo que es necesario. (Es normal que) se filtre un poco de vapor de la válvula de seguridad de prevención de apertura después de calentar durante un tiempo. No debe haber filtraciones de vapor después de que la válvula de prevención de apertura se levante y la cocina funcione normalmente. Cuando la válvula limitadora de presión sube y el vapor sale continuamente y emite un "chirrido", la potencia de fuego debe reducirse, al mismo tiempo mantener la válvula limitadora de presión liberada y comenzar a contar el tiempo de calentamiento. (Según la parte 9)

Precaución: el tiempo de calentamiento es desde que la válvula limitadora de presión comienza a funcionar hasta que se apaga el fuego.

- Esté atento y mire mientras cocina.

- No toque la superficie metálica de la cocina con las manos o el cuerpo. Cocine con cuidado y use los mangos para evitar quemaduras.

5. Apagar el fuego, liberar la presión y abrir la tapa.

Dos maneras de abrir después de cocinar.

- Enfíe natural. Cuando termine el tiempo de calentamiento, apague el fuego y déjelo por un tiempo esperando a que se reduzca la presión. Cuando el indicador cae, la cocción terminó. Gire la perilla a la posición según la imagen de la Fig. 10, luego retire la tapa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

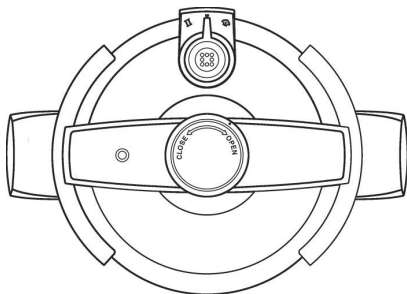


Figura 10

- No abra la tapa si el indicador no se cae.
- Después de terminar de cocinar, use un guante para abrir la tapa y evitar quemaduras.
- No abra la tapa hasta que la válvula de seguridad se caiga.
- Cuando cocine alimentos pastosos, como papilla, agite ligeramente la olla antes de abrirla para reducir la burbuja.
- Enfriamiento rápido. A veces es necesario que se enfríe rápidamente, coloque la olla en un lugar nivelado y riegue la olla con agua fría lentamente hasta que la válvula de seguridad se caiga (Fig. 11, abrir la tapa es la misma que la anterior).

Precaución: evite que el agua fluya hacia la olla a través de la válvula de prevención de apertura segura y la limitación de presión.

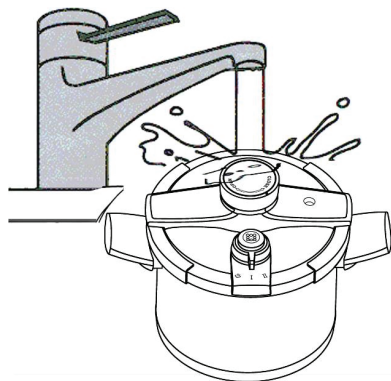


Figura 11

Si se encuentra algún fenómeno anormal, debe apagar el fuego inmediatamente y llevar la olla a un lugar nivelado y bañar la olla con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Encuentra la razón y resuelve el problema con la tabla de abajo.

PROBLEMA	RAZÓN	SOLUCIÓN
El vapor se escapa de la válvula de prevención, la prevención de apertura segura no se levanta. La presión dentro de la cocina no aumenta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La energía de la flama no es suficiente. 2. El agua dentro de la olla no es suficiente. 3. Con precaución revise si la válvula de prevención está sucia. 4. El anillo de sellado está sucio. 5. La tapa de la olla no embona correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elevar la energía de la estufa. 2. Agregar más agua. 3. Limpiar el seguro de la válvula. 4. Limpiar el anillo de sellado, la boca de la olla y la tapa 5. Fije la tapa correctamente.
El vapor sale de la parte inferior de la tapa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El anillo de sellado está sucio. 2. El anillo de sellado es demasiado viejo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el anillo de sellado, la olla y la tapa 2. Cambie el anillo de sellado.
Cuando la presión dentro de la cocina es baja, la válvula de prevención de apertura segura no vuelve a su posición normal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presión dentro de la olla ha terminado. Abra la tapa de la olla. 2. La válvula de prevención de apertura segura no está limpia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bajar la presión dentro de la olla para tener el pasador de bloqueo hacia abajo. 2. Presionar hacia abajo el pasador de bloqueo, abrir la tapa, luego limpiar el pasador de bloqueo.

MANTENIMIENTO

PROBLEMA	RAZÓN	SOLUCIÓN
El vapor sigue saliendo después de que se levante la válvula de prevención de apertura segura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguramente la válvula de prevención no está limpia. 2. El anillo está envejecido o roto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el anillo de sellado, la olla y la tapa 2. Cambie el anillo de sellado.
<p>La tapa no se puede cerrar correctamente.</p> <p>Al cocinar, el sellado del anillo es forzado de repente se sale por la ventana de la válvula de seguridad y sale el vapor.</p>	<p>La forma de la tapa cambió.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La función de seguridad de el anillo de sellado está funcionando. Quizás otro dispositivo haya perdido su función. 2. El anillo de sellado está envejecido y ha perdido su función. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quitar la olla de la estufa. Después de que esté fría, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad. Cambie las partes que han perdido sus funciones. 2. Cambie el anillo de sellado.

- 1. La olla debe limpiarse antes de usarla por primera vez:**
 - Mantenimiento de toda la olla.
 - Retire la suciedad.
 - Luego limpie el agua y mantenga la olla seca.
 - No raspe la superficie de la olla con materiales duros como metal para evitar abrasión.
 - No toque la olla con otros tipos de metal para evitar electroquímicos o corrosión.
 - No guarde los alimentos dentro de la olla por mucho tiempo.

2. Mantenimiento del anillo de sellado: (Fig 12)

- Retire el anillo de sellado de la tapa. Retire la suciedad del anillo y la tapa.
- Limpie el agua y mantenga seco el anillo de sellado.
- Vuelva a colocar el anillo de sellado en la tapa. No coloque la tapa cuando no utilice la olla para evitar que se apriete el anillo de sellado.

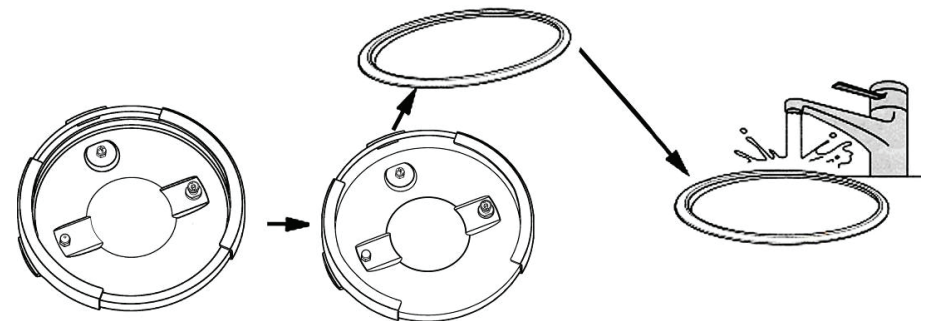


Figura 12

PREGUNTAS FRECUENTES

3. Mantenimiento de la válvula limitadora de presión y la tubería de liberación de vapor:

- Compruebe el tubo de liberación de vapor. Si está bloqueado, retire la suciedad con la aguja de dragado. Luego lave y enjuague la tubería con agua.
- Si el tornillo de la válvula limitadora de presión se encuentra suelto, apriételo de inmediato.

Desmontaje especial de la siguiente manera: (fig.13)

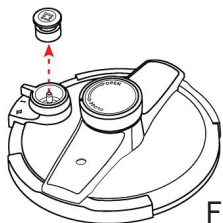


Figura 13

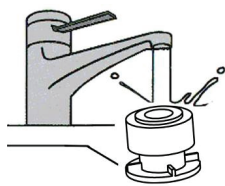


Figura 14

- La válvula limitadora de presión: saque la válvula de presión manualmente y limpie como se muestra en la Fig.14

Válvula de seguridad de prevención abierta: cambie la válvula de seguridad en sentido antihorario con una llave y luego desmóntela (fig. 14). Luego lávelo limpiando como se muestra en la Fig.15.

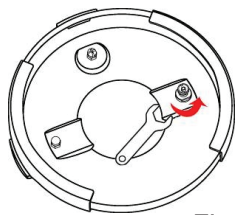


Figura 15

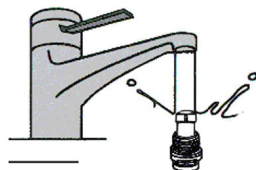


Figura 16

Precaución: No pierda piezas pequeñas, como la válvula limitadora de presión. No hay problema si cambia el color del anillo de sellado. Se sugiere cambiar el anillo de sellado una vez cada uno o dos años según la frecuencia de uso. Pero debe cambiarse inmediatamente si hay algún daño o cambio de forma. Póngase en contacto con su distribuidor o con el departamento de ventas de nuestra empresa para obtener las piezas de repuesto. Nunca use sustitutos.

1. P: ¿Cómo cocinar buenas comidas y platos?

R: Calentar la olla con fuego alto hasta que salga vapor de la válvula limitadora de la presión.

Cambie el fuego de alto a bajo cuando el vapor empiece a salir por la válvula limitadora de presión.

Deje que la presión dentro de la olla se reduzca de forma natural.

Un fuego demasiado fuerte hará que el agua se evapore en exceso y queme los alimentos dentro de la olla.

2. P: ¿No se puede cocinar bien?

R: Compruebe si el tiempo de cocción está controlado correctamente o no.

Compruebe si la válvula limitadora de presión está colocada correctamente o no.

Compruebe si el fuego de calentamiento es demasiado fuerte o demasiado débil.

Compruebe si el volumen de agua y sopa es adecuado o no.

Compruebe si la presión es normal o no.

(¿Hay vapor que sale de la válvula limitadora de presión o no?)

3. Q: ¿Qué es el tiempo de calentamiento

R: Comience desde la elevación del vapor que sale de la válvula limitadora de presión de forma segura.

4. P: ¿El material diferente necesita un tiempo de calentamiento diferente?

R: El volumen máximo de los alimentos a cocinar es inferior a 2/3 de la profundidad de la cocina. Los frijoles están por debajo de 1/4. El material de cocción no tiene nada que ver con el tiempo de cocción. Además, el volumen de la cocina tampoco tiene nada que ver con el tiempo de cocción.

5. P: ¿Por qué el color del arroz cambia a gris?

A: Cocinando a alta temperatura y alta presión, el aminoácido y los sacáridos se descomponen por el calor. Por lo tanto, los alimentos que contienen proteínas y carbohidratos ricos pueden cambiar su color a gris. Pero es inofensivo y el sabor no cambiará.

Después de calentar, la leche de soja mezclada con azúcar sale de la válvula de seguridad.

Al calentar, la comida líquida mezclada con azúcar de alto espesor saldrá de la válvula de seguridad debido al vapor de alta presión dentro de la olla.

Al cocinar este tipo de alimentos, no cocine con presión, lo que significa que no debe colocar la válvula limitadora de presión.

6. P: Qué hacer en caso de que la olla se caliente en seco.

R: Apague el fuego de inmediato, saque la olla del fuego y deje que se enfríe de forma natural. No vierta agua sobre la cocina.

PASOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre de la comida	Volumen de comida + agua	Función de la válvula	El tiempo de fuego lento después de que el vapor sale constantemente	Estado de la comida después de enfriarse	Comentarios
Carne	1/2	II	15-20	Muy Blanda	Cortar en pedazos
Chuleta	1/2	II	8-12	Carne y hueso se separan	Cortar en pedazos
Codo de cerdo	1/2	II	15-20	Carne y hueso se separan	Desmenuzar
Pollo	1/2	II	8-10	Carne y hueso se separan	Pollo entero
Pescado	1/3	II	2-4	Bien cocido	
Cordero	1/2	II	8-12	Bien cocido	
Zong Zi	2/3	II	10-15	Bien cocido	
Maíz	2/3	II	5-8	Bien cocido	
Papa	2/3	I	6-10	Bien cocido	
Arroz	1/4	I	4-6	Bien cocido Buen Olor	
Avena	1/3	I	10-15	Blando	
Legumbre	1/4	II	12-16	Bien cocido	
Tremella	2/5	I	15-25	Muy Blanda	

Nota:

El tiempo mencionado anteriormente es solo para referencia. Los cambios en detalle son según la comida. Los usuarios pueden ajustarlo al tiempo adecuado de acuerdo con su experiencia.

POLIZA DE GARANTIA

Garantía VALIDA SOLO en MÉXICO, únicamente para producto comprado en MÉXICO. Esta garantía sustituye a cualquier otra especificada o contenida en el empaque.

IMPORTADO POR:

Importado por:

Latin Air Sea Worldwide S de R. L. de C. V.

Bldv. Adolfo López Mateos No. 261, Piso 4 Col. Los Alpes C. P. 01010

COMERCIALIZADORA ALPESA S.A. de C.V., garantiza éste producto por el término de 5 años todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra o instalación. Durante este periodo COMERCIALIZADORA ALPESA S.A. de C.V. reparará o reemplazará, sin cargo alguno para el consumidor, cualquier pieza o componente defectuoso del producto, incluyendo la mano de obra y los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de nuestra red de servicio, cuando se trate de defectos cubiertos y reclamados en términos de la presente garantía.

Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

La Garantía podrá hacerse efectiva directamente en el lugar de compra, en nuestro Centro de Servicio ubicado en Montecito 38, piso 7 oficina 36 Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, CP 03810 CDMX o llamando a los teléfonos de servicio:(55) 78240069 / (55) 78240070 servicio@alpesa.mx de Lunes a Viernes de 09:00 a 17:00 horas.

Limitación: Esta garantía NO ampara el reemplazo de la pieza por uso o desgaste normal.

Excepciones:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Nombre del consumidor: _____

Dirección (calle y número): _____

Colonia o poblado: _____

Delegación o municipio: _____

Ciudad, estado y código postal: _____

En caso de requerir partes, componentes, consumibles y accesorios; se deberá dirigir a nuestro Centro de Servicio ubicado en Centro de Servicio ubicado en Montecito 38, piso 7 oficina 36 Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, CP 03810 CDMX o llamando a los teléfonos de servicio:(55) 78240069 / (55) 78240070

Datos del producto: _____

Marca: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

**Sello del establecimiento y
Fecha de compra o instalación**