

An advertisement for Clock pressure cookers. The top half features the brand name 'clock' in a large, bold, sans-serif font with a small triangle icon above the letter 'o'. Below it is the tagline 'A MAIS SEGURA'. In the center, there are two versions of the product: Portuguese ('PANELA DE PRESSÃO FECHAMENTO EXTERNO') and Spanish ('OLLA DE PRESIÓN CERRAMIENTO EXTERNO'). The bottom half shows a silver pressure cooker with black handles and a control knob, positioned next to its instruction manual.

5 SISTEMA DE SEGURIDAD

REGULADOR DE PRESIÓN
Mantiene la presión interna constante

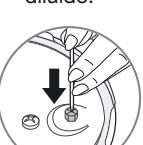
VÁLVULA DE SEGURIDAD
Libera el vapor en caso de obstrucción del regulador de presión.

BOTÓN ABRE Y CIERRA
Asegura el inicio de la presión sólo después del cierre correcto.

TRABA DE SEGURIDAD
Asegura la apertura sólo después de la finalización de la presión interna.

VENTANILLA DE SEGURIDAD
Libera el exceso de presión en caso de obstrucción de las válvulas.

- Assegure-se que a válvula de pressão está na posição aberta (pressão liberada) antes de tentar abrir a panela de pressão.
- Nunca force a abertura de sua panela de pressão. Assegure-se que a pressão interna foi liberada. Consulte a seção “Segurança”.
- Nunca utilize sua panela de pressão sem nenhum líquido dentro, pois ela será gravemente danificada. Assegure-se de que há líquido suficiente dentro da panela durante o cozimento.
- Utilize fontes de calor compatíveis com a panela de pressão, conforme as instruções de uso.
- Nunca encha mais de dois terços da capacidade da panela de pressão (marca de máximo - letra “O” no diagrama).
- Para alimentos que expandem durante o cozimento, como arroz, vegetais desidratados, molhos de frutas, etc. Nunca encha mais do que a metade da panela de pressão.
- Para alimentos pastosos (ervilhas, rúbarbo, etc.), a panela de pressão deve ser levemente mexida antes de abrir para garantir que os alimentos não espirrem.
- Assegure-se que as válvulas de operação e segurança não estão entupidas antes de usar a panela. Consulte a seção “Antes de cozinhar”.
- Só mexa nos sistemas de segurança para realizar a limpeza e manutenção descritas nas instruções.
- Utilize somente peças de reposição genuínas Clock projetadas para modelo do seu utensílio. Isso significa usar somente corpos e tampas do modelo Clock Inox.
- Nunca utilize sua panela de pressão para armazenar alimentos ácidos ou salgados antes e depois do cozimento para não danificar o corpo da panela.
- **Guarde estas instruções.**

<ul style="list-style-type: none"> Cierre la olla. Coloque la válvula de funcionamiento (A) en 2. Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima. Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min. Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de vapor (D) baje: la olla ya no tiene presión. Abra la olla. Aclare la ola con agua y séquela. Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósitos calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido. <p>ANTES DE LA COCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Antes de cada utilización, retire la válvula (A) (ver párrafo (Utilización de la válvula de funcionamiento) y compruebe a la luz del día que el conducto de la válvula de funcionamiento (B) no está obstruido – Si fuera necesario, límpielo con un alambre - Fig. 8. Compruebe que la válvula de seguridad (C) es móvil: ver párrafo "limpieza y mantenimiento". Coloque la válvula de funcionamiento (A) y seleccione la posición 1 o 2. Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha . Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima. <p>DURANTE LA COCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuando la válvula de funcionamiento (A) deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.  <p>Fig 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> Coloque a cesta (J) sobre o suporte (K) fornecido – Fig. 5. Alimentos colocados na cesta de vapor não devem tocar a tampa da panela. <p>ENCHIMENTO MÁXIMO</p> <ul style="list-style-type: none"> Nunca encha sua panela de pressão mais do que dois terços da capacidade (marca de máximo) – Fig. 6. <p>PARA ALGUNS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Para alimentos que expandem durante o cozimento, como arroz, vegetais desidratados ou frutas cozidas etc., nunca encha mais do que a metade da panela de pressão – Fig. 6 <p>UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DE PRESSÃO (A)</p> <p>IDEAL PARA COZINHAR ALIMENTOS DELICADOS E VEGETAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mova o 1 da válvula (A) até o lado oposto da marca (H). A pressão 1 opera a 70 kPa. <p>IDEAL PARA COZINHAR CARNE, ALIMENTOS CONGELADOS E GRÃOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mova o 2 da válvula (A) até o lado oposto da marca (H). A pressão 2 opera a 100 kPa. <p>PARA LIBERAR O VAPOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Mova o  da válvula (A) até o lado oposto da marca (H). <p>PARA REMOVER A VÁLVULA DE PRESSÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Deixe o utensílio resfriar antes de remover a válvula (A). Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição  com a marca (H) – Fig. 7 Remova a válvula. <p>PARA RECOLLOCAR A VÁLVULA DE PRESSÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque a válvula de pressão em posição, assegurando-se que a  está alinhada com a marca (H). Pressione a válvula e em seguida gire-a até atingir a posição desejada. <p>UTILIZAÇÃO PELA PRIMEIRA VEZ</p> <ul style="list-style-type: none"> Encha a panela de pressão com água até a marca de dois terços (marca de máximo). Coloque o suporte da cesta (K) no fundo da panela de pressão e coloque a cesta (J) sobre ele.
--	--

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

A B C D E F G

H

I

J K

L M

N

Fig. 13

Fig. 14

Para armazenar sua panela de pressão

- Gire a tampa e coloque sobre o corpo da panela de pressão.

SEGURANÇA

Sua panela de pressão possui alguns sistemas de segurança:

- **Fechamento seguro:**
 - Se o utensílio não for fechado adequadamente, o indicador de pressão não pode subir e portanto a panela de pressão não pressurizará.
- **Abertura segura:**
 - Enquanto a panela de pressão estiver pressurizada, o botão de abertura não pode ser acionado. Nunca force a abertura da panela de pressão. Nunca adultere o indicador de pressão. Assegure-se que a pressão dentro da panela de pressão foi liberada.
- **Duas características de excesso de pressão**
 - Primeira característica: a válvula de segurança (C) libera a pressão e o vapor escapa horizontalmente ao topo da tampa – Fig. 13.
 - Segunda característica: o anel de vedação (I) deixa o vapor escapar verticalmente pelo lado da tampa – Fig. 14.

Se um dos dois sistemas de segurança de excesso de pressão for acionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe a panela de pressão resfriar totalmente.
- Abra a panela.
- Verifique e limpe a válvula de pressão (A), o assento e o cano da válvula de pressão (B), a válvula de segurança (C) e o anel de vedação (I).

	<ul style="list-style-type: none">• Daños provocados por accidente, golpes o caída del producto.• Daños resultantes de la utilización en el establecimiento comercial, puesto que el producto fue proyectado y fabricado exclusivamente para uso doméstico.• Embalaje averiado.• Daños ocasionados al producto, provocados por el embalaje damnificado o almacenamiento irregular. Problemas ocurridos durante el transporte• USE SOLAMENTE ACCESORIOS ORIGINALES CLOCK, LAS PIEZAS NO ORIGINALES PODRÁN AFECTAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO Y PROVOCAR ACCIDENTES GRAVES.• EN CASO DE PROBLEMAS CON SU PRODUCTO, MANTENGA TODAS LAS PIEZAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DE LA EMPRESA. <p>Sustituya la válvula controladora de presión (peso) el anillo de selladora por piezas originales en caso de mal funcionamiento, resecado, ruptura, o después de cada año de uso.</p>
--	---

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original Clock, adecuada a su modelo.

Para guardar la olla

- Déle la vuelta a la tapa sobre la cuba.

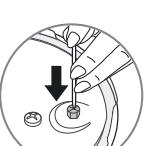
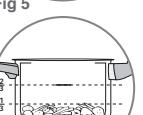
SEGURIDAD

La olla a presión está equipada con varios sistemas de seguridad:

- Sistema de seguridad para el cierre:**
 - Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.
- Sistema de seguridad para la apertura:**
 - Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza. Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.
- Dos sistemas de seguridad para el exceso de presión**
 - Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa – Fig. 13.
 - Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa – Fig. 14.

Si uno de los sistemas de seguridad por el exceso de presión se activa:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de avacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).

<ul style="list-style-type: none"> • Feche a panela de pressão. • Mova a válvula de pressão (A) até a posição 2. • Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para máxima potência. • Quando o vapor começar a escapar pela válvula, abaixe a fonte de calor e ajuste um timer para 20 minutos. • Quando os 20 minutos tiverem decorrido, desligue a fonte de calor. • Gire a válvula de pressão (A) até a posição . • Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão. • Abra a panela de pressão. • Enxágue a panela de pressão com água e seque-a. • Observação: a presença de manchas na parte interna da base da panela de pressão não afeta a qualidade do metal. Para remover as manchas, utilize uma esponja e vinagre diluído. 	<p>ANTES DE COZINHAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de cada utilização da panela de pressão, sempre remova a válvula (A) (consulte a seção “Utilização da válvula de pressão”) e inspecione visualmente se o assento da válvula de pressão (B) não está obstruído. Caso necessário, limpe-o com um arame – Fig. 8. • Verifique se a válvula de segurança (C) se move: consulte a seção “Limpeza e manutenção”. • Encaixe a válvula de pressão (A) e escolha a posição 1 ou 2. • Assegure-se que a panela de pressão está fechada adequadamente antes de começar a aquecê-la. O botão de abertura (E) deve estar na posição . • Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para potência máxima. <p>DURANTE O COZIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando a válvula de pressão (A) começar a liberar vapor continuamente e um assobio regular for ouvido, o cozimento foi iniciado. Reduza a potência da fonte de calor.
 <p>Fig 8</p> <p>LLENADO MÁXIMO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el cestillo (J) en el soporte (K) previsto a este efecto – Fig. 5. • Los alimentos que están en el cestillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla. <p>PARA ALGUNOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad – Fig. 6 <p>UTILIZACIÓN DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)</p> <p>IDEAL PARA COCER ALIMENTOS DELICADOS Y VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el símbolo o pictograma 1 de la válvula (A) en frente de la señal (H). • La presión 1 opera a 70 kPa. <p>IDEAL PARA COCER CARNE, ALIMENTOS CONGELADOS Y GRANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el símbolo o pictograma 2 de la válvula (A) en frente de la señal (H). • La presión 2 opera a 100 kPa. <p>PARA LIBERAR EL VAPOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque el símbolo o pictograma  de la válvula (A) en frente de la señal (H). <p>PARA RETIRAR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A). • Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición  con la señal (H) – Fig. 7 • Retire la válvula. <p>PARA COLOCAR DE NUEVO LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la válvula de funcionamiento alineándola  con la señal (H). • Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada. <p>PRIMERA UTILIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llene de agua 2/3 de la cuba (señal de llenado máximo). • Coloque el soporte del cestillo (k) en el fondo de la cuba y deposite el cestillo (J) encima. 	 <p>Fig 5</p>  <p>Fig 6</p>  <p>Fig 7</p> <p>10</p> <p>23</p>

5 SISTEMA DE SEGURANÇA

REGULADOR DE PRESSÃO
Mantém a pressão interna constante

VÁLVULA DE SEGURANÇA
Libera o vapor em caso de obstrução do regulador de pressão.

BOTÃO ABRE-FECHA
Garante o inicio da pressão somente após o fechamento correto.

TRAVA DE SEGURANÇA
Garante a abertura somente após o término da pressão interna.

JANELA DE SEGURANÇA
Libera o excesso de pressão em caso de entupimento das válvulas.

• Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo "Seguridad".

• Nunca utilice la olla sin liquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.

• Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.

• No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máximo).

• Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad.

• En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.

• Cumpruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo "antes de la cocción".

• No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

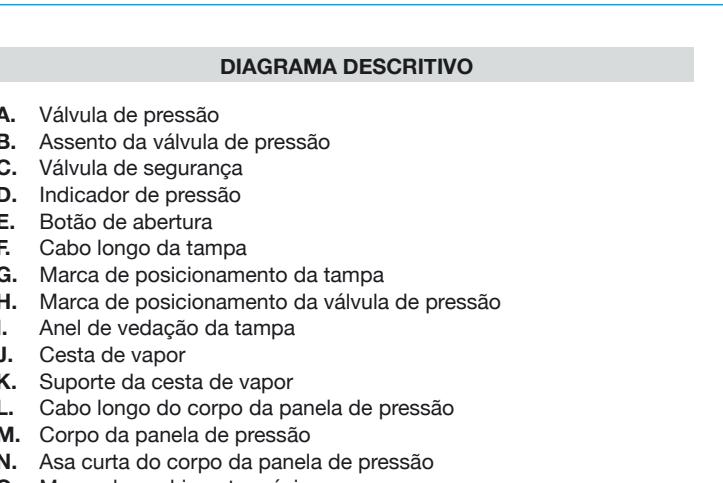
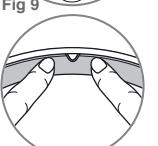
• Sólo utilice piezas originales Clock adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa del modelo Clock Inox.

• Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.

• No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba.

• Conserve estas instrucciones.

PROBLEMAS	RECOMENDACIONES	ÍNDICE / ÍNDICE																																					
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimiento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento. El buen estado del borde de la cuba 																																						
Si se han quemado alimentos en la olla:	<ul style="list-style-type: none"> Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla. Nunca utilice productos clorados. 																																						
Si no puede abrir la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el indicador de presencia de presión está abajo. Si no: descomprima, si fuera necesario, enfrie la olla bajo un chorro de agua fría. 																																						
Si los alimentos no se han cocido o se han quemado, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta. La cantidad de líquido. 																																						
GARANTÍA																																							
<p>La olla de presión Clock tiene garantía por 2 (dos) años, contados a partir de la fecha de compra evidenciada en la factura. Se recomienda, para su garantía, guardar la boleta de compra de su producto conjuntamente con el manual de instrucciones.</p>																																							
Responsabilidad del Fabricante																																							
<p>El fabricante garantiza al consumidor arreglar el producto, durante el plazo de garantía, en el caso de defecto de fabricación, siempre que el defecto no haya sido ocasionado por uso inadecuado o mala conservación del producto y, desde que, los accesorios sean originales Clock. Terminado el plazo de la garantía, cesa la responsabilidad del fabricante citada arriba.</p>																																							
Exclusión de la Garantía Contratual																																							
<ul style="list-style-type: none"> Piezas consideradas con defecto por uso inadecuado o mala conservación del producto. Problemas recurrentes de la sustitución de piezas por otras no originales. Los gastos de mantenimiento y costos de envío de producto y piezas en los dos casos arriba. Piezas sujetas a sustitución, resultante del uso normal del producto, como: anillo de selladora, mangos, asa y conjunto de válvulas. 																																							
		<p>Substitua o anel de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento ou após cada ano de uso.</p> <hr/> <p>Substituya la junta de la tapa por piezas originales en caso de mal funcionamiento o después de cada año de uso.</p>																																					
		<table> <tr> <td>Informação importante de segurança</td> <td>04</td> </tr> <tr> <td>Apresentação do produto</td> <td>06</td> </tr> <tr> <td>Características</td> <td>07</td> </tr> <tr> <td>Utilização</td> <td>08</td> </tr> <tr> <td>Limpeza e manutenção</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Segurança</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Recomendações de utilização</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Perguntas mais freqüentes</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Garantia</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Precauciones importantes</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Presentación del producto</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Características</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Utilización</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Limpieza y mantenimiento</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Seguridad</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Recomendaciones de uso</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Rochedo responde a sus preguntas</td> <td>29</td> </tr> <tr> <td>Garantía</td> <td>30</td> </tr> </table>	Informação importante de segurança	04	Apresentação do produto	06	Características	07	Utilização	08	Limpeza e manutenção	11	Segurança	13	Recomendações de utilização	15	Perguntas mais freqüentes	15	Garantia	16	Precauciones importantes	18	Presentación del producto	20	Características	21	Utilización	22	Limpieza y mantenimiento	25	Seguridad	27	Recomendaciones de uso	29	Rochedo responde a sus preguntas	29	Garantía	30	
Informação importante de segurança	04																																						
Apresentação do produto	06																																						
Características	07																																						
Utilização	08																																						
Limpeza e manutenção	11																																						
Segurança	13																																						
Recomendações de utilização	15																																						
Perguntas mais freqüentes	15																																						
Garantia	16																																						
Precauciones importantes	18																																						
Presentación del producto	20																																						
Características	21																																						
Utilización	22																																						
Limpieza y mantenimiento	25																																						
Seguridad	27																																						
Recomendaciones de uso	29																																						
Rochedo responde a sus preguntas	29																																						
Garantía	30																																						

<p>Para limpiar el exterior de la cuba</p> <ul style="list-style-type: none"> Lave con una esponja y producto lavavajillas. <p>Para limpiar la tapa</p> <ul style="list-style-type: none"> Lave la tapa con un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas. <p>Para limpiar la junta de la tapa</p> <ul style="list-style-type: none"> Después de cada cocción, llimpie la junta (I) y su compartimento. Para volver a colocar la junta, observe los dibujos Fig 9 y 10. Para conservar por más tiempo las cualidades de la olla: no ponga a calentar la cuba cuando está vacía. <p>Para limpiar la válvula de funcionamiento (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> Retire la válvula de funcionamiento (A): ver párrafo "Utilización de la válvula de funcionamiento". Limpie la válvula de funcionamiento (A) de bajo del chorro de agua del grifo – Fig. 11. <p>Para limpiar el conducto de la válvula de funcionamiento situada dentro de la tapa</p> <ul style="list-style-type: none"> Retire la válvula (A). Controle a la luz del día que el conducto de evacuación del vapor está desatascado y redondo. Si fuera necesario, límpelo con el auxilio de una aguja – Fig. 8. <p>Para limpiar la válvula de seguridad (C)</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpie la parte de la válvula de seguridad situada dentro de la tapa, pasándola por agua. Compruebe que el funcionamiento es correcto, presionando ligeramente sobre la válvula que debe hundirse sin dificultad – Fig. 12. <p>Para cambiar la junta de la olla</p> <ul style="list-style-type: none"> Cambie la junta de la olla todos los años.  <p>Fig 9</p>  <p>Fig 10</p>  <p>Fig 11</p>  <p>Fig 12</p>	<p>DIAGRAMA DESCRIPTIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Válvula de pressão B. Assento da válvula de pressão C. Válvula de segurança D. Indicador de pressão E. Botão de abertura F. Cabo longo da tampa G. Marca de posicionamento da tampa H. Marca de posicionamento da válvula de pressão I. Anel de vedação da tampa J. Cesta de vapor K. Suporte da cesta de vapor L. Cabo longo do corpo da panela de pressão M. Corpo da panela de pressão N. Asa curta do corpo da panela de pressão O. Marca de enchimento máximo <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Diâmetro da base da panela de pressão - referências dos modelos</p> <table border="1" data-bbox="3087 3755 3810 3858"> <thead> <tr> <th>Capacidade</th> <th>Diâmetro da panela</th> <th>Diâmetro da base</th> <th>Modelo de aço inoxidável</th> <th>Material da tampa e do corpo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 l</td> <td>22 cm</td> <td>19 cm</td> <td>P25107</td> <td>Aço inoxidável</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRESSÕES Pressão interior (1): 70 kPa. Pressão superior: (2) 100 Kpa.</p> <p>FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>GÁS</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CHAPA ELÉTRICA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CERÂMICA OU HALÓGENO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CHAPA DE INDUÇÃO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ELETROCIDADE ESPIRAL</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> A panela de pressão Rochedo Turbo Inox pode ser usada com todas as fontes de calor. 	Capacidade	Diâmetro da panela	Diâmetro da base	Modelo de aço inoxidável	Material da tampa e do corpo	6 l	22 cm	19 cm	P25107	Aço inoxidável
Capacidade	Diâmetro da panela	Diâmetro da base	Modelo de aço inoxidável	Material da tampa e do corpo							
6 l	22 cm	19 cm	P25107	Aço inoxidável							

<ul style="list-style-type: none"> Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del modelo de la olla. Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio. Sobre gás, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba. Los accesorios de la olla que podrá encontrar en las tiendas, són: <table border="1" data-bbox="4199 3374 4905 3441"> <thead> <tr> <th>Accesorio</th><th>Referencia</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Junta de la tapa</td><td>X2010003</td></tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Credenciado Clock. Sólo utilice piezas originales Clock adecuadas a su modelo. 	Accesorio	Referencia	Junta de la tapa	X2010003	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste um timer para o tempo de cozimento indicado na sua receita. Quando o tempo de cozimento tiver decorrido, desligue a fonte de calor. <h3>ENCERRANDO O COZIMENTO</h3> <p>Para liberar o vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> Quando a fonte de calor tiver sido desligada, existem duas opções: Liberação lenta da pressão: gire gradualmente a válvula de pressão (A) até a posição ↑. Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão. Liberação rápida da pressão: coloque sua panela de pressão sob um jato de água fria. Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão. Gire a válvula de pressão até a posição ↑. Agora a panela pode ser aberta. <p>Se a panela de pressão esguichar de forma anormal durante a descompressão: coloque novamente a válvula na posição 1 e em seguida libere a pressão novamente com cuidado para assegurar que a panela não está mais esguichando.</p>
Accesorio	Referencia				
Junta de la tapa	X2010003				
<h3>UTILIZACIÓN</h3> <p>APERTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el pulgar, tire del botón de apertura (E) y llévelo a la posición ↑ – Fig. 1.  <p>Mientras con la mano izquierdo sujetas el asa largo de la cuba (L), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (F) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.</p> <p>CIERRE</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba – Fig. 3. Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope – Fig. 3. Empuje el botón de apertura (E) hacia la posición ↑ – Fig. 4. <p>LLENADO MÍNIMO</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos) <p>Para una cocción vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos). 	<h3>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</h3> <p>Limpeza da panela de pressão</p> <ul style="list-style-type: none"> Escurecimento e arranhões que aparecerem depois de longos períodos de utilização são normais e não afetam o desempenho da panela de pressão. O corpo e a cesta da panela de pressão podem ser lavados em máquinas de lavar louça. Nunca lave a tampa na máquina de lavar louças. Para um melhor funcionamento do utensílio, siga as recomendações de limpeza e manutenção toda vez em que a panela de pressão for utilizada. Sempre lave a panela de pressão após o uso com água morna e sabão. Faça o mesmo com a cesta. Nunca utilize água sanitária ou produtos clorados. Nunca supereaqueça o corpo da panela de pressão quando estiver vazio. <p>Para limpar o interior da panela de pressão</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpe com uma esponja e água morna com sabão. Se houver manchas coloridas no interior da panela de pressão de aço inoxidável, limpe-a com vinagre. 				

<p>ESPAÑOL</p> <h1>clock inox</h1> <p>LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU OLLA A PRESIÓN</p> <p>Precauciones importantes</p> <p>Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directiva de Equipos a Presión - Materiales en contacto con los alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico. • Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la “Guía del usuario”. • Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños. • No introduzca la olla a presión en un horno caliente. • Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y botones. Utilice guantes, si fuera necesario. • No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha diseñado. • La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quemarse debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla enmarcha. Ver párrafo “Cierre”. • Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla. 	<p>RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O vapor que sai da válvula de pressão está muito quente. 2. Assim que o indicador de pressão subir, a panela de pressão não pode mais ser aberta. 3. Assim como qualquer outro utensílio de cozinha, sempre preste atenção, especialmente durante o uso na presença de crianças. Nunca deixe a panela sozinha durante o uso. 4. Cuidado com o jato de vapor horizontal. 5. Sempre utilize os dois cabos para mover a panela de pressão. 6. Nunca deixe comida dentro da sua panela de pressão. 7. Nunca utilize água sanitária ou produtos clorados, pois podem afetar a qualidade do aço inoxidável. 8. Nunca lave a tampa na máquina de lavar louças. Nunca deixe a tampa de molho em água. 9. Substitua o anel de vedação anualmente. 10. Só limpe a panela de pressão quando estiver vazia. 11. Depois de dez anos de utilização, envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Clock. <p>PERGUNTAS MAIS FREQUENTES</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">PROBLEMA</th><th style="text-align: left; padding: 5px;">RECOMENDAÇÕES</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Se sua panela foi aquecida sob pressão sem nenhum líquido no interior:</td><td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Clock. </td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Se o indicador de pressão não subir e nenhum vapor escapar na válvula durante o cozimento:</td><td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, verifique se: <ul style="list-style-type: none"> - Há calor suficiente. Caso contrário, aumente a fonte de calor. - Se a quantidade de líquido dentro da panela é adequada. - A válvula de pressão está na posição 1 ou 2. - A panela de pressão está fechada adequadamente e o botão de abertura está na posição ↑. - O anel de vedação da tampa está em boas condições. </td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Se o indicador de pressão subir, mas mesmo assim nenhum vapor sair pela válvula durante o cozimento:</td><td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, coloque a panela sob água fria e abra-a em seguida. • Limpe a válvula de pressão e o assento da válvula – Fig. 8 e verifique se a válvula de segurança pode ser empurrada para dentro sem dificuldade – Fig. 12. </td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique se:</td><td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • A tampa está fechada adequadamente e o botão de operação está na posição ↑. • O anel de vedação está encaixada adequadamente na tampa. • O anel de vedação está em boas condições. Caso necessário, substitua o anel de vedação. </td></tr> </tbody> </table>	PROBLEMA	RECOMENDAÇÕES	Se sua panela foi aquecida sob pressão sem nenhum líquido no interior:	<ul style="list-style-type: none"> • Envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Clock. 	Se o indicador de pressão não subir e nenhum vapor escapar na válvula durante o cozimento:	<ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, verifique se: <ul style="list-style-type: none"> - Há calor suficiente. Caso contrário, aumente a fonte de calor. - Se a quantidade de líquido dentro da panela é adequada. - A válvula de pressão está na posição 1 ou 2. - A panela de pressão está fechada adequadamente e o botão de abertura está na posição ↑. - O anel de vedação da tampa está em boas condições. 	Se o indicador de pressão subir, mas mesmo assim nenhum vapor sair pela válvula durante o cozimento:	<ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, coloque a panela sob água fria e abra-a em seguida. • Limpe a válvula de pressão e o assento da válvula – Fig. 8 e verifique se a válvula de segurança pode ser empurrada para dentro sem dificuldade – Fig. 12. 	Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique se:	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa está fechada adequadamente e o botão de operação está na posição ↑. • O anel de vedação está encaixada adequadamente na tampa. • O anel de vedação está em boas condições. Caso necessário, substitua o anel de vedação.
PROBLEMA	RECOMENDAÇÕES										
Se sua panela foi aquecida sob pressão sem nenhum líquido no interior:	<ul style="list-style-type: none"> • Envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Clock. 										
Se o indicador de pressão não subir e nenhum vapor escapar na válvula durante o cozimento:	<ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, verifique se: <ul style="list-style-type: none"> - Há calor suficiente. Caso contrário, aumente a fonte de calor. - Se a quantidade de líquido dentro da panela é adequada. - A válvula de pressão está na posição 1 ou 2. - A panela de pressão está fechada adequadamente e o botão de abertura está na posição ↑. - O anel de vedação da tampa está em boas condições. 										
Se o indicador de pressão subir, mas mesmo assim nenhum vapor sair pela válvula durante o cozimento:	<ul style="list-style-type: none"> • Isso é normal nos primeiros minutos. • Se o problema persistir, coloque a panela sob água fria e abra-a em seguida. • Limpe a válvula de pressão e o assento da válvula – Fig. 8 e verifique se a válvula de segurança pode ser empurrada para dentro sem dificuldade – Fig. 12. 										
Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique se:	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa está fechada adequadamente e o botão de operação está na posição ↑. • O anel de vedação está encaixada adequadamente na tampa. • O anel de vedação está em boas condições. Caso necessário, substitua o anel de vedação. 										

clock inox

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE USAR A SUA PANELA DE PRESSÃO

Informação importante de segurança

Para sua segurança, este utensílio cumpre com as normas e regulamentações aplicáveis:

- As panelas de pressão

- Materiais em contato com alimentos

- Este utensílio foi projetado para uso doméstico.
- Leia todas as instruções e sempre consulte o “Instruções de Uso”.
- Assim como qualquer outro utensílio de cozinha, sempre preste atenção, especialmente durante o uso na presença de crianças.
- Nunca coloque sua panela de pressão em um forno quente.
- Sempre tome muito cuidado ao mover sua panela sob pressão. Nunca toque nas superfícies quentes. Utilize a asa e o cabo. Caso necessário, utilize luvas.
- Nunca utilize sua panela de pressão para qualquer outro objetivo a não ser o para o qual ela foi projetada.
- Sua panela cozinha sob pressão. O uso inadequado pode causar queimaduras. Assegure-se que a panela de pressão está fechada corretamente antes de iniciar o uso. Consulte a seção “Fechamento”.

04

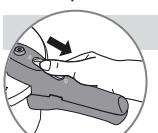
RECOMENDACCIONES DE USO

- El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.
- Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.
- Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- Atención al chorro de vapor.
- Para desplazar la olla, utilice las asas de la cuba.
- No almacene alimentos en la olla.
- Nunca utilice lejía o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.
- No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.
- Cambie la junta todos los años.
- La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.
- Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado Clock después de 10 años de utilización.

ROCHEDO RESPONDE A SUS PREGUNTAS

PROBLEMAS	RECOMENDACCIONES
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro:	<ul style="list-style-type: none">Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado Clock.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none">Esto es normal durante los primeros minutos.Si el fenómeno continua, compruebe que:<ul style="list-style-type: none">La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela.La cantidad de líquido en la cuba es suficiente.La válvula de funcionamiento está colocada en la posición 1 o 2.La olla está bien cerrada.La junta o el borde de la cuba no están deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none">Esto es normal durante los primeros minutos.Si el fenómeno continua. Pase el aparato por agua fría. A continuación, abra.Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de la válvula de funcionamiento - Fig. 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde si dificultad - Fig. 12.
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa compruebe:	<ul style="list-style-type: none">Si la tapa está cerrada correctamente.La posición de la junta de la tapa.El buen estado de la junta, si fuera necesario cámbiela.

29

<ul style="list-style-type: none"> Ao usar uma chapa elétrica ou de indução, assegure-se que o tamanho da chapa não exceda o tamanho da base da panela de pressão. Ao usar chapas de cerâmica ou halogênio, assegure-se que a base da panela de pressão está limpa e seca. Ao utilizar chapas a gás, a chama não deve ser maior que o diâmetro da base da panela de pressão. Os seguintes acessórios para a panela de pressão Clock Inox estão disponíveis nas lojas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Acessório</th><th>Número de referência</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Anel de vedação</td><td>X2010003</td></tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Para substituir outras peças e fazer reparos, chame um centro de manutenção credenciado da Clock. Utilize somente peças genuínas Clock projetadas para o modelo do seu produto. <p>UTILIZAÇÃO</p> <p>ABERTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizando o polegar, puxe o botão de abertura (E) e mova-o para trás até o ↑ – Fig. 1. <p>Segure o cabo longo da panela de pressão (L) com a mão esquerda e gire o cabo longo da tampa (F) no sentido anti-horário com a mão direita até que abra – Fig. 2. Em seguida levante e retire a tampa.</p> <p>FECHAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque a tampa sobre a panela de pressão, assegurando-se que os triângulos da tampa e do cabo da panela de pressão estão alinhados – Fig. 3. Gire a tampa para a esquerda até parar – Fig. 3. Empurre o botão de abertura (E) e mova-o até a posição ↑ – Fig. 4. <p>ENCHIMENTO MÍNIMO</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilize pelo menos 750 ml de água na panela.  <p>Fig 1</p>  <p>Fig 2</p>  <p>Fig 3</p>  <p>Fig 4</p>	Acessório	Número de referência	Anel de vedação	X2010003	<ul style="list-style-type: none"> Cuento el tiempo de cocción indicado en su receta. Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor. <p>FIN DE LA COCCIÓN</p> <p>Para liberar el vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> Uma vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades: Descompresión lenta: gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión. Descompresión rápida: coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Puede abrirla. <p>Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición 1 y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.</p> <p>LIMPIEZA E MANTENIMIENTO</p> <p>Limpieza de la olla</p> <ul style="list-style-type: none"> El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente. Puede meter la cuba y el cestillo al lavavajillas. No introduzca la tapa en el lavavajillas. Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso. Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el cestillo. No utilice productos clorados. No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía. <p>Para limpiar el interior de la cuba</p> <ul style="list-style-type: none"> Lave con estropajo y detergente para vajillas. Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpielo con vinagre.
Acessório	Número de referência				
Anel de vedação	X2010003				

<p>Para limpar o exterior da panela de pressão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpe com uma esponja e água morna com sabão. <p>Para limpar a tampa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave a tampa sob um jato suave de água morna corrente usando uma esponja e sabão. <p>Para limpar o anel de vedação da tampa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Depois de utilizar a panela de pressão, sempre limpe o anel de vedação (I) e sua ranhura. • Para reinstalar o anel de vedação, consulte os desenhos das Figuras 9 e 10. • Para uma vida mais longa da panela de pressão: nunca superaqueça sua panela de pressão quando estiver vazia. <p>Para limpar a válvula de pressão (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remova a válvula de pressão (A): consulte a seção “Utilização da válvula de pressão”. • Limpe a válvula de pressão (A) sob água corrente – Fig. 11. <p>Para limpar o assento da válvula de pressão localizado na tampa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remova a válvula de pressão (A). • Inspecione visualmente o assento e o tubo de liberação de vapor à luz do dia e assegure-se que estão redondos e desobstruídos. Caso necessário, limpe com um palito de dentes – Fig. 8. <p>Para limpar a válvula de segurança (C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpe a parte da válvula de segurança localizada dentro da tampa usando água corrente. • Verifique se a válvula está funcionando adequadamente pressionando levemente o êmbolo, que deve se mover sem dificuldade – Fig. 12. <p>Para substituir o anel de vedação da sua panela de pressão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Substitua o anel de vedação da panela de pressão anualmente. 	<p>ESQUEMA DESCRIPTIVO</p> <p>A. Válvula de funcionamiento B. Conducto de válvula de funcionamiento C. Válvula de seguridad D. Indicador de presencia de presión E. Botón de apertura F. Mango largo de la tapa G. Señal de posición de la tapa H. Señal de posición de la válvula de funcionamiento I. Anillo de selladora J. Cestillo K. Soporte del cestillo L. Mango largo de la cuba M. Cuba N. Asa corta de la cuba O. Señal de llenado máximo</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Diámetro del fondo de la olla - referencias</p> <table border="1" data-bbox="5008 5189 5707 5292"> <thead> <tr> <th>Capacidad</th> <th>Diámetro de la cuba</th> <th>Diámetro del fondo</th> <th>Modelo de acero inoxidable</th> <th>Material de tapa y cuerpo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 l</td> <td>22 cm</td> <td>19 cm</td> <td>P25107</td> <td>Acero inoxidable</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRESIÓN Presión interior (1): 70 kPa. Presión superior: (2) 100 Kpa.</p> <p>FUENTES DE CALOR COMPATIBLES</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>GAS</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>PLACA ELÉCTRICA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>VITROCERÁMICA HALÓGENO RADIANTE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>INDUCCIÓN</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ELECTRICIDAD ESPIRAL</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • La olla de presión Clock Inox se puede utilizar en todas las fuentes de calor, inclusive la inducción. 	Capacidad	Diámetro de la cuba	Diámetro del fondo	Modelo de acero inoxidable	Material de tapa y cuerpo	6 l	22 cm	19 cm	P25107	Acero inoxidable
Capacidad	Diámetro de la cuba	Diámetro del fondo	Modelo de acero inoxidable	Material de tapa y cuerpo							
6 l	22 cm	19 cm	P25107	Acero inoxidable							

PROBLEMA	RECOMENDAÇÕES
Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique se:	<ul style="list-style-type: none"> A tampa, o anel de vedação, o assento do anel de vedação na tampa e as válvulas de segurança e operação estão limpos. O aro do corpo da panela de pressão está em boas condições e sem danos.
Se houver alimentos queimados no fundo da panela de pressão:	<ul style="list-style-type: none"> Deixe a panela de molho antes de lavar. Nunca utilize água sanitária ou produtos clorados.
Se a tampa não puder ser aberta:	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se o indicador de pressão está abaixado. Caso contrário: libere a pressão e se necessário resfrie a panela de pressão sob um jato de água fria.
Se os alimentos estiverem crus ou queimados, verifique:	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de cozimento. O nível da fonte de calor. Se a válvula de pressão estava na posição correta. A quantidade de líquido.

GARANTIA

A panela de pressão Clock é garantida por 2 (dois) anos, contados a partir da data da compra evidenciada na nota fiscal. Recomenda-se para sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

Responsabilidade do Fabricante

O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Clock. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

Exclusão da Garantia Contratual

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, cabos, asa e conjunto de válvulas.

• Desgaste natural do produto, em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.

• Danos provocados por: acidente, batida ou queda do produto.

• Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.

• Embalagem avariada.

• Danos ocasionados ao produto, provocado pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.

• USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS CLOCK. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.

• EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.

Substitua a válvula controladora de pressão (peso) e o anel de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, queda ou após cada ano de uso.