

taurus

ONTIME RAPID

Olla a presión

Olla a pressió

Pressure cooker

Autocuiseur vapeur

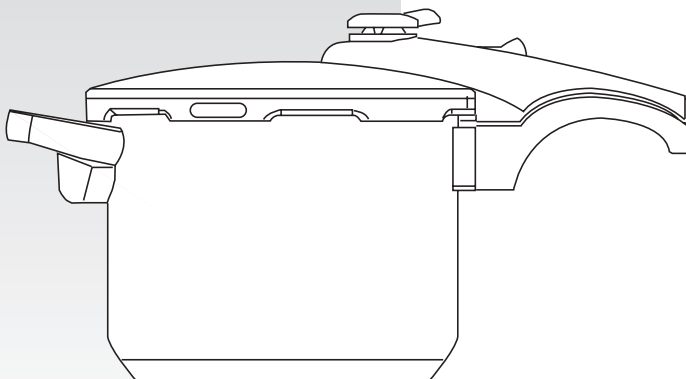
Pentola a pressione

Panela de pressão

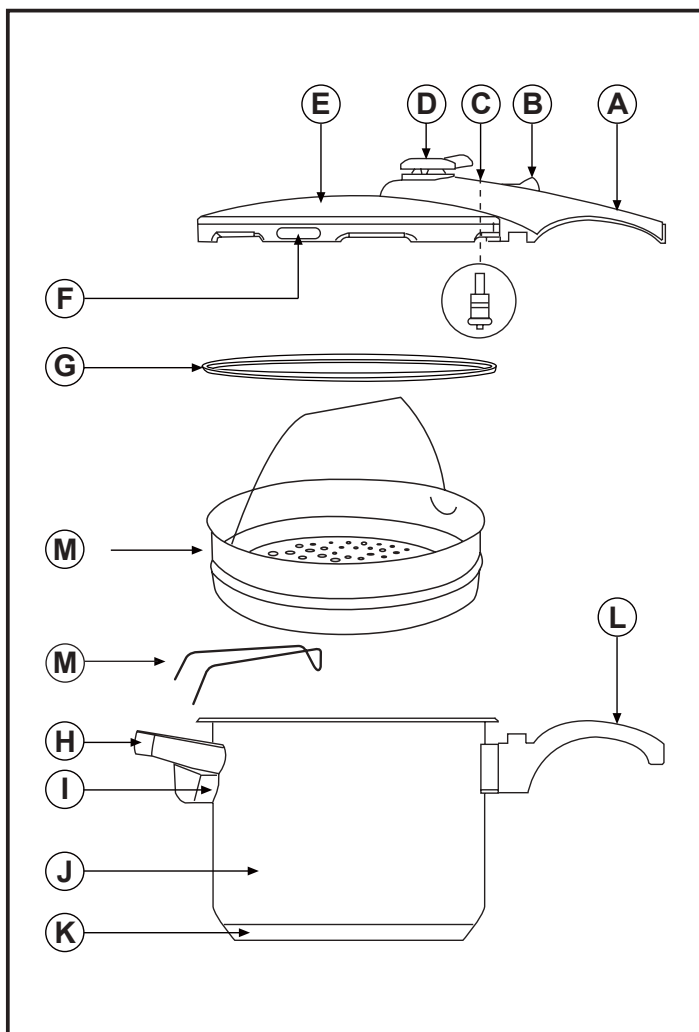
Χύτρα ταχύτητας

Тенджера под налягяне

قدر ضغط







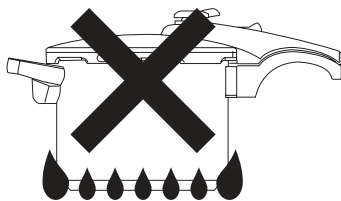


Fig.1



Fig.2a

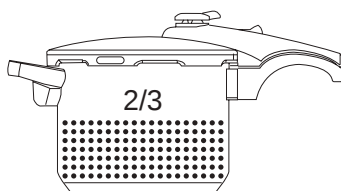


Fig.2b

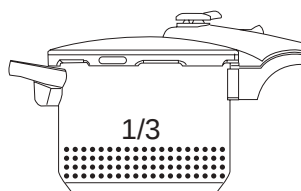


Fig.2c

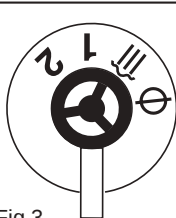


Fig.3

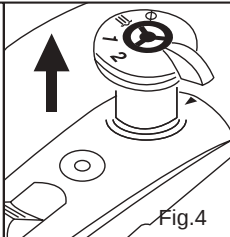


Fig.4

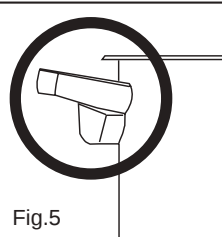


Fig.5

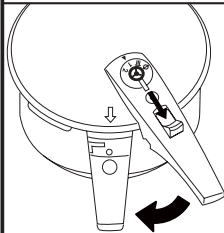


Fig.6

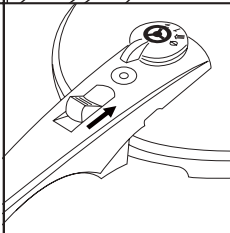


Fig.7

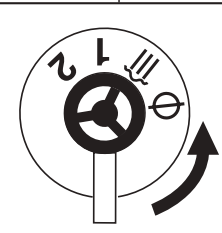


Fig.8



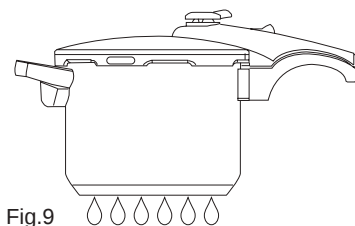


Fig.9

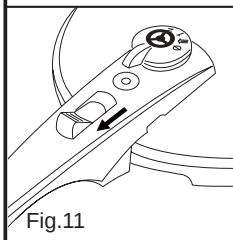
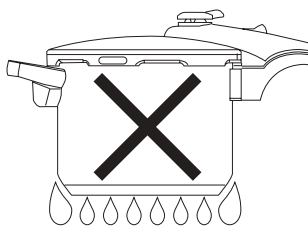


Fig.11

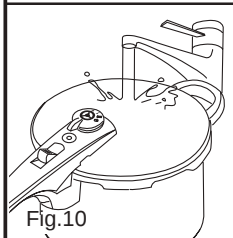
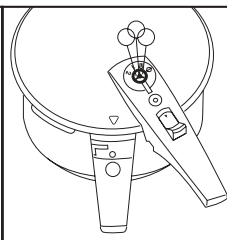
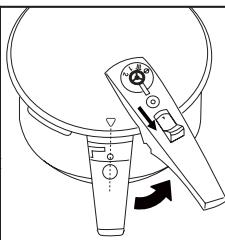


Fig.10

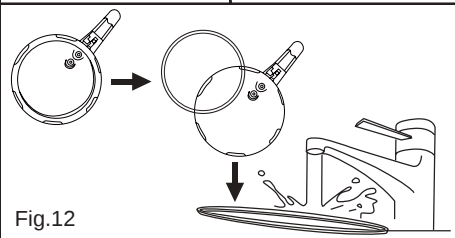


Fig.12

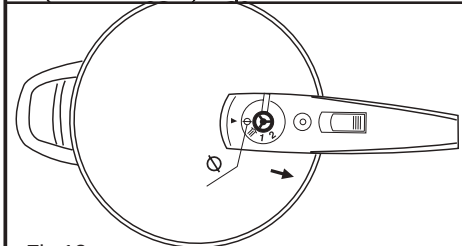
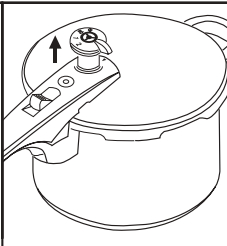


Fig.13



Olla a presión Ontime Rapid



Distinguido cliente:

TAURUS le agradece la elección de este producto. La innovación, diseño, fabricación y estricto control de calidad al que están sometidos todos nuestros productos le garantizarán una completa satisfacción.

TAURUS participa activamente en la preservación del medio ambiente y le informa de que los materiales utilizados en su embalaje, así como el propio producto no contienen sustancias consideradas dañinas para el medio ambiente y que además están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

Descripción

- A Mango de la tapa
- B Cierre
- C Válvula de seguridad
- D Válvula reguladora de presión
- E Tapa
- F Ranura de seguridad
- G Junta de estanqueidad
- H Asa del cuerpo
- I Protección contra llamas
- J Cuerpo
- K Fondo difusor de doble metal reforzado
- L Mango del cuerpo
- M Cestillo cocción a vapor *

(*) Solo disponible en el modelo Dúo



Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de utilizar este producto y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:

- No colocar el aparato en el interior de un horno o similar.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- Situar el aparato en sobre una fuente de calor plana, estable, y de diámetro adecuado al fondo difusor del aparato. En caso de fuentes de calor de gas asegurarse que la llama

no sobresalga del fondo difusor (Fig1).

- No colocar objetos encima del aparato que puedan impedir el buen funcionamiento de la/s válvula/s de seguridad del aparato.

Seguridad personal:

- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados:

Lea detenidamente este manual de uso y familiarícese con su olla a presión.

Conservar el manual de uso para poder consultarlo más adelante.

- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.

- No tocar la superficie caliente de la olla. En lugar de ello, se debe utilizar los mangos y las asas de la olla. Si es necesario, utilizar guantes. Situar la olla con cuidado y lentamente, y evitar que sufra golpes, sacudidas y caídas.

- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.

- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta

- No utilizar el aparato sin agua. La falta de agua causaría daños graves en la olla, por lo que se debe evitar la evaporación total de los líquidos que contenga.

- No utilizar el aparato para freír alimentos.

- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig. 2a)

- Si el recipiente está demasiado lleno, puede derramar líquido hirviendo.

- Cantidad de llenado: En el caso de alimentos que no se expandan, tales como carne o verduras, la cantidad de llenado no debe superar 2/3 del volumen de la olla (Fig. 2b). En el caso de alimentos que se expandan, tales como arroz o legumbres, no debe superar 1/3 del volumen de la olla

- No forzar la apertura del tapón de seguridad, asegúrese de que el aparato esté completamente despresurizado antes de proceder a su apertura.

- Antes de cada uso verificar que la válvula reguladora de presión, la válvula de seguridad, la junta, la cápsula de taponamiento de la tapa y el cuerpo estén totalmente limpios y no contengan suciedad.

- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Este aparato está pensado para que lo use adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, persona discapacitadas o niños.

- No guardar el aparato si todavía está caliente.

- No abrir la tapa mientras el líquido que contiene el recipiente está hirviendo.

- No forzar la olla a presión para abrirla. Antes de



abrir la olla, comprobar que la presión interna haya desaparecido por completo.

- No manipular los sistemas de seguridad aparte del mantenimiento indicado en este manual.

- Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales del modelo en cuestión. En especial, es necesario utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y comprobar que sean compatibles.

- Utilizar únicamente las fuentes de calor permitidas en el presente manual de uso.

- Cuando se cocine carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), la cual puede hincharse con la presión, no pinchar la piel mientras esté hinchada. Podría sufrir quemaduras.

ADVERTENCIAS:

La olla a presión genera presión interna y los líquidos que contiene tienen un punto de ebullición por debajo de 120°C. Tras el hervido, especialmente cuando se reduzca la presión de forma rápida, se generará una gran cantidad de vapor y líquido. Pueden provocarse condensaciones de agua en las superficies y objetos situados en las inmediaciones del aparato.

No cocer mermelada de manzana, maíz, legumbres, algas, copos de avena ni otros alimentos que se expandan para así evitar que se tapone el tubo de salida de aire.

No hervir soda directamente. No utilizar una cantidad excesiva de aceite o de vino.

No utilizar la olla a presión para asar o freír alimentos a presión.

No orientar la ranura de seguridad hacia el usuario o hacia donde pudiera pasar alguien.

No abrir la tapa de la olla cuando esta tenga presión. Antes de utilizarla, asegurarse de que la olla a presión esté correctamente cerrada para calentarla.

No es conveniente conservar en la olla y durante un tiempo prolongado líquidos o agua salados, alcalinos, con azúcar o con vinagre. Lavar y secar la olla después de utilizarla.

- Se recomienda cambiar la junta de estanqueidad una vez al año.

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Propiedades

1. Esta olla a presión de acero inoxidable se ha diseñado para el uso doméstico. El fondo complejo de doble metal reforzado garantiza que el calor se transfiera de forma uniforme. La olla es adecuada para fogones de gas, fogones eléctricos, vitrocerámica y placas de inducción.

2. La olla a presión cuenta con diversos mecanismos de seguridad:

• Válvula reguladora de presión: La válvula se puede configurar entre 60 kPa y 100 kPa. Puede seleccionar la presión de trabajo que desee. Esta válvula de

carga es estable y segura.

• Válvula de seguridad: Al generarse presión interna en la olla a presión, el pasador de bloqueo sube. El pasador rojo de la válvula indica que la olla tiene presión. En caso de presión anormal o de un mal funcionamiento de la válvula reguladora de presión, sale vapor por la válvula de seguridad. Si la tapa no está correctamente cerrada, no se generará presión en la olla y saldrá vapor constantemente por entre los mangos y por la válvula de seguridad. En este caso, debe apagar el fogón y cerrar la tapa correctamente. No abra la olla a presión hasta que no haya bajado el pasador de la válvula.

• Junta de estanqueidad/ranura de seguridad:

En caso de un mal funcionamiento de la válvula reguladora de presión y de seguridad, la junta de estanqueidad saldrá por la ranura con el fin de reducir la presión interna de la olla.

3. Hay diversos mecanismos de seguridad para reducir la presión que garantizan el buen funcionamiento de la olla a presión. (Fig. 3)

Las cuatro posiciones de la flecha (►) se corresponden con las funciones siguientes:

☒ Posición para retirar la válvula reguladora de presión

☒ Posición para la salida de aire

1 Posición de presión baja (60 kPa)

2 Posición de presión elevada (100 kPa)

Cuando la olla sigue bajo presión, no se puede girar la válvula reguladora de presión hasta la posición "0".



Modo de empleo

Notas previas al uso:

- Leer detenidamente este manual de instrucciones, especialmente las recomendaciones de seguridad.

- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Para eliminar los posibles olores de fabricación, puede llenar la olla hasta la mitad con agua, cerrar la tapa y calentar. Diez minutos después de disminuir el aire de la olla con la válvula reguladora de presión, debe retirar la olla de la fuente de calor. Una vez enfriada y con la presión reducida, se puede sacar el agua y limpiar y secar la olla.





Llenado de Agua:

- Llenar el recipiente respetando el nivel MAX y MIN (Fig. 2a).

Uso:

Este aparato puede utilizarse en cocinas de vitrocerámica, de inducción, eléctricas y de gas.



VITRO



ELECTRIC



GAS



INDUCTION

Presión de trabajo

- Esta olla puede funcionar con 2 niveles de presión. (Fig. 3)
- Además presenta una posición para descompresión y una posición que permite extraer la válvula. (Fig. 4)

Cierre de la tapa con cuerpo

- Alinear marca "►" de la tapa con el mango de la olla.
- Girar en sentido del reloj hasta que ambos mangos coincidan y cierren.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Limpiar el aparato

Asa/s de Transporte:

- Este aparato dispone de unas asas laterales para hacer fácil y cómodo su transporte (Fig. 5).

FUNCIONAMIENTO

1. Es necesario limpiar el tubo de salida del aire y la válvula de seguridad frecuentemente con el fin de garantizar el funcionamiento normal de la olla. Revise el tubo de salida del aire y elimine la suciedad acumulada con una aguja o con agua. También debe asegurarse de que la válvula de seguridad esté limpia y de que la junta tórica esté colocada.

ATENCIÓN: Antes de cada uso, compruebe que pueda mover fácilmente la válvula de seguridad con el fin de garantizar el uso seguro de la olla.

2. No utilice la olla con menos de 0,25 l de agua u otro líquido. No llene la olla a presión por encima de 2/3 de la altura de la olla. En el caso de preparar alimentos que se expandan o que formen espuma, solo debe llenar la olla hasta la mitad.

3. Para cerrar: Coloque la tapa en la olla. Las marcas ▼ de la tapa y la marca O, situada en el mango largo de la olla, deben estar alineadas. Debe girarse la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic y, a continuación, situar el mango de la tapa y el de la olla exactamente uno encima de otro (véase la Fig. 6).

ATENCIÓN: También debe asegurarse de que el cierre esté en posición correcta. En caso contrario, desplácelo hacia adelante (Fig. 7)

4. Coloque la válvula reguladora de presión en la posición de presión deseada (véase la Fig. 8).

5. Para calentar:

Para cocer, coloque la olla rápida encima del fogón y enciéndalo con la potencia máxima para que aumente la presión rápidamente. Cuando la presión interna de la olla rápida alcance una posición de presión determinada, la válvula reguladora de presión expulsará vapor automáticamente. A continuación, debe bajar un poco el fuego para lograr que salga vapor de forma regular y constante. (Fig. 9)

ATENCIÓN:

- Cuando transporte la olla a presión, cójala siempre por ambos mangos y nunca únicamente por el mango de la tapa o por otro mango. Transporte la olla con cuidado y colóquela en un fogón de superficie plana y estable.
- No debe calentar la olla a presión sin supervisión. Siempre debe tenerse precaución al utilizarla. En el caso de que la olla no funcione correctamente, debe ajustarse inmediatamente para seguir utilizándola.
- No toque ninguna superficie caliente, como la parte de acero inoxidable. Debe coger la olla por los mangos.
- Debe tener cuidado al transportar la olla a presión cuando esta tenga presión. Para evitar quemaduras, utilice guantes si es necesario.
- Por motivos de seguridad, debe respetar siempre la cantidad de llenado indicada, de forma que se evite la evaporación total de los líquidos y la cocción en seco, así como el taponamiento de los mecanismos de seguridad.

6. Apagar el fogón

Una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado, debe apagar la fuente de calor. Al hacerlo, disminuye la temperatura de la olla, a la vez que siguen cociéndose los alimentos.

7. Reducción de la presión:

Apague el fogón. A continuación, deje que la olla se descomprima y que alcance la temperatura ambiente. Debe esperar hasta que la válvula de seguridad baje. Para ello, existen dos posibilidades:

- 1) Enfriamiento rápido:

Para enfriar la olla más rápidamente puede pulsar el interruptor o aclarar la olla a presión lentamente con agua fría hasta que la válvula roja de seguridad baje. A continuación, puede abrir la tapa de la forma descrita (Fig.10).

Para que los alimentos no se cuezan demasiado tiempo o si desea abrir la tapa durante la cocción, se debe enfriar la olla rápidamente. Coloque la olla





en una superficie estable y bajo agua corriente fría. Tenga cuidado de no mojar directamente la válvula de seguridad. El flujo de agua no debe ser demasiado fuerte.

2) Enfriamiento lento

Apague el fogón. A continuación, deje que la olla se descomprima y que alcance la temperatura ambiente si desea que los alimentos se vayan cocinando. Antes de abrir la olla, espere hasta que la válvula roja de seguridad baje. No intente abrir la olla hasta que el pasador de bloqueo no haya bajado.

8. Apertura de la tapa

Cuando el pasador de bloqueo baja, se puede abrir la tapa presionando hacia abajo el interruptor y girando el mango de la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que las marcas "O/▼" estén alineadas (Fig.11).

ATENCIÓN:

- En caso de prepararse platos de consistencia pastosa o caldos espesos, sobre todo sopas de legumbres, es necesario agitar la olla antes de abrir la tapa con el fin de evitar que la comida salpique.
- No manipule los sistemas de seguridad aparte del mantenimiento indicado en el manual de uso.
- Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales del modelo en cuestión. En especial, es necesario utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y comprobar que estos sean compatibles. Póngase en contacto con un punto de venta o con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto originales.



Limpieza

- Tras cada uso, limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente.
- Aclarar la olla con agua limpia y secarla con un paño limpio.
- Con el fin de proteger el brillo de la olla, no usar un detergente lavavajillas abrasivo ni un estropajo metálico. No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos.
- Para evitar la corrosión electroquímica, debe evitar que la olla entre en contacto con otros metales.
- Es conveniente guardar la olla sin cerrar. De manera que la junta de silicona quede al aire y pueda secarse completamente.
- En el caso de que algún resto de alimento quede pegado es conveniente dejar la olla en remojo por un tiempo y después retirar con la ayuda de un paño.
- No se recomienda el uso de la lavavajillas en especial en el caso de la tapa.

Limpieza de la junta de silicona de la tapa

- Extraer la junta de silicona de la tapa y limpiar con agua caliente.
- Secar con paño la junta de silicona y mantenerla seca. Volverla a colocar en su sitio cuidadosamente. (Fig.12)

Limpieza de la válvula de selector de presión y descompresión

- Después de cada uso, presione y gire el mando de control de presión a la posición " ", en sentido reloj hasta que esté separado de la base de la válvula.
- Limpiar la válvula de selector de presión y descompresión con agua caliente.
- Colocar nuevamente la válvula de selector de presión y descompresión en su sitio.

Válvula reguladora de presión, tubo de salida de aire y válvula de seguridad:

- Limpiar la válvula reguladora de presión, el tubo de salida de aire y la válvula de seguridad con el fin de garantizar el funcionamiento normal de la olla (Fig.13)
- Levantar la válvula reguladora de presión y destornillar la tuerca ranurada (véase la Fig.14). A continuación, revisar y eliminar la suciedad acumulada y, si es necesario, eliminar la suciedad del tubo de salida de aire con una aguja.
- La válvula de seguridad debe atornillarse con una llave de tuerca y en el sentido de las agujas del reloj. A continuación debe retirarse y limpiarse.

Recomendación: Para evitar un mal funcionamiento, no desmonte las piezas de la válvula de seguridad.

4. Eliminación de alimentos quemados

- Retire los alimentos quemados con un raspador de madera.
- Los restos muy enganchados deben secarse al sol y dejarse en remojo con aceite. A continuación, llene la olla con agua caliente y déjela un tiempo. Después, puede limpiar la olla. Para evitar rayar el cuerpo, no quite los alimentos muy enganchados con herramientas afiladas, como un cuchillo.

5. Cuidado

Tras cada uso, debe limpiar la olla, la tapa y la junta. Retire la suciedad de la válvula reguladora de presión, el tubo de salida de aire y la válvula de seguridad con una aguja y almacene la olla en un sitio fresco y bien ventilado. La tapa debe guardarse girada al revés encima del cuerpo o por separado.





ATENCIÓN:

- No utilice un detergente lavavajillas abrasivo.
- La tapa no debe lavarse en el lavavajillas.
- Para que la tapa sea fácil de cerrar y abrir, debe engrasar la junta tórica con un poco de aceite comestible. Ello también contribuirá a alargar la vida útil de la junta.
- Durante el almacenamiento, la olla a presión no debe estar cerrada, con el fin de evitar que la junta se deforme y deje de funcionar correctamente.
- Debe dejar que los alimentos congelados se descongelen antes de cocerlos. Las legumbres y los frutos secados deben dejarse en remojo antes.
- Los alimentos que formen espuma deben empezar a cocerse sin tapa y, una vez eliminada la espuma, tapados.
- Se necesita poca agua para cocinar con una olla a presión, dado que hay poca pérdida de agua si no se cuecen los alimentos al vapor durante mucho tiempo.
- La presión elevada y el vapor hacen que los alimentos pierdan color. Puede utilizar especias con color para proporcionarles un aspecto mejor y más apetecible.
- Baje el foco de calor si la sopa se derrama.

3. Si la tapa no puede abrirse o cerrarse fácilmente, puede deberse a que:

- la junta no sea una pieza de repuesto original y no se ajuste a la tapa (debe utilizar únicamente piezas de repuesto originales);
- la válvula de seguridad todavía no hubiese bajado al abrir la tapa (debe esperar hasta que baje completamente);
- la válvula de seguridad esté deformada. Para reparaciones y sustituciones de piezas deformadas, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

ATENCIÓN:

Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales. Si no puede adquirir piezas de repuesto para reparar la olla, póngase en contacto con el proveedor.

6. Sustitución de la junta

El descoloramiento de la junta no provoca problemas. En función de la frecuencia de uso de la olla, debe sustituirse la junta cada uno o dos años. En caso de detectarse daños, roturas o deformaciones, debe sustituir la junta inmediatamente. Atención: Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales. Si no puede adquirir piezas de repuesto para reparar la olla, póngase en contacto con el proveedor.

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

1. Si la válvula de seguridad no sube, puede deberse a que:

- la tapa no esté colocada y cerrada correctamente y, por lo que no se bloquee la válvula de seguridad (debe cerrar la tapa correctamente);
- la válvula de seguridad esté deformada;
- la potencia de la fuente de calor sea demasiado baja y deba aumentarse;
- la junta esté sucia, dañada o deformada y deba limpiarse o sustituirse;
- haya demasiada poca agua en la olla (debe comprobar la cantidad de llenado).

2. Si sale vapor por debajo de la tapa y no por la válvula reguladora de presión, puede deberse a que:

- la tapa no esté colocada y cerrada correctamente (debe cerrar la tapa correctamente);
- la junta no esté bien colocada o esté sucia, dañada o deformada y deba limpiarse o sustituirse.



Tabla de consulta

La presente tabla solo contiene sugerencias. Puede decidir el tiempo de cocción óptimo según sus preferencias.

Plato	Cantidad de alimento y agua	Tiempo de cocción tras el accionamiento estable de la válvula reguladora de presión y a fuego lento (minutos)	Posición de presión	Cocción una vez enfriado	Observación
Arroz	1/3	4 – 8	60 kPa	Hecho	
Arroz con leche	1/3	8 – 12	60 kPa	Hecho	
Costillas	1/2	8 – 10	100 kPa	La carne se separa del hueso	Cortadas en trozos
Codillo de cerdo	1/2	15 – 20	100 kPa	La carne se separa del hueso	Cortado
Ternera	1/2	15 – 20	100 kPa	Bien hecha	En dados
Pollo	1/2	10 – 15	100 kPa	La carne se separa del hueso	Pollo entero
Pescado	1/3	4 – 8	60 kPa	Hecho	
Cordero	1/2	10 – 15	100 kPa	Hecho	Cortado
Croquetas de arroz	2/3	10 - 15	60 kPa	Hechas	
Maíz	2/3	5 - 8	60 kPa	Hecho	
Boniato	2/3	6 - 10	60 kPa	Hecho	
Colmenilla	2/5	15 - 20	60 kPa	Bien hecha	

Otros

- La olla a presión está diseñada para utilizarla en una fuente de calor estable, como, por ejemplo, una placa eléctrica, una placa de inducción o un fogón de gas.
 - El tiempo de cocción debe calcularse cuando salga una cantidad regular y constante de vapor de la válvula reguladora de presión.
- Este puede verse influenciado por la cantidad de llenado, la temperatura y la potencia del calor. Los tiempos de cocción recomendados solo son sugerencias.



Anomalías y reparación

En el caso de que la olla no funcione correctamente, debe apagar el fogón inmediatamente, colocar la olla sobre una superficie plana y aclararla lentamente con agua para enfriarla y reducir la presión. Solo puede seguir utilizándose la olla a presión una vez eliminado el motivo de la avería.

- En caso de detectar cualquier anomalía consulte la siguiente tabla:

Anomalías	Causas	Soluciones
La válvula reguladora de presión hace ruido y no expulsa vapor tras calentar la olla.	(1) Taponamiento de la válvula reguladora de presión (2) Taponamiento del tubo salida de aire (3) Cocción sin líquido (4) Inclínación del fogón	(1) Limpiar la válvula reguladora de presión (2) Eliminar la suciedad (3) Apagar inmediatamente el fogón, retirar la olla, reducir la presión y revisar la olla. (4) Calentar la olla en un fogón plano y estable
La válvula de seguridad expulsa vapor o líquido.	(1) Taponamiento del tubo salida de aire (2) La olla se ha llenado demasiado (3) La fuente de calor es demasiado potente	(1) Eliminar la suciedad (2) Reducir la cantidad de llenado (3) Ajustar la fuente de calor al vapor que expulsa la válvula reguladora de presión.
Sale vapor de la ventana de seguridad	El sistema de seguridad de la ventana está funcionando. Los demás sistemas de seguridad presentan problemas.	Retirar la olla de la fuente de calor. Una vez fría, revisar todos los sistemas de seguridad. Acudir a un servicio técnico.
La tapa no cierra bien	La tapa se ha deformado	Cambiar la tapa
Se escapa vapor por debajo de la tapa.	(1) Mal funcionamiento de la válvula reguladora de presión y de la válvula de seguridad (2) La junta de estanqueidad no está bien colocada (3) Junta dañada (4) Taponamiento de la junta tórica (5) Tapa mal cerrada	(1) Eliminar la suciedad de la válvula reguladora de presión y de la válvula de seguridad (2) Colocar la junta de estanqueidad correctamente (3) Sustituir la junta de estanqueidad (4) Limpiar la junta de estanqueidad (5) Cerrar la tapa correctamente

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva 97/23/EC de Recipientes a Presión.

Olla a pressió Ontime Rapid



Benvolgut client,

TAURUS li agraeix l'elecció d'aquest producte. La innovació, disseny, fabricació i estricta control de qualitat al que estan sotmesos tots els nostres productes li garantirán una completa satisfacció. TAURUS participa activament en la preservació del medi ambient i li informa que els materials utilitzats en el seu embalatge, així com el mateix producte no contenen substàncies considerades danyoses per al medi ambient i que a més a més estan integrats en el seu sistema de recollida, classificació i reciclat. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.

Descripció

- A Mànc de la tapa
- B Tancament
- C Vàlvula de seguretat
- D Vàlvula reguladora de pressió
- E Tapa
- F Ranura de seguretat
- G Junta d'estanqueïtat
- H Nansa del cos
- I Protecció contra flames
- J Cos
- K Fons difusor de doble metall reforçat
- L Mànc del cos
- M Cistell coccio a vapor*

(*) Només disponible en el model Dúo



Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'utilitzar aquest producte, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Entorn d'ús o treball:**
 - No col·loqueu l'aparell a l'interior d'un forn o similar.
 - Manteniu allunyats a nens i curiosos mentre feu servir l'aparell.
 - Situeu l'aparell sobre una font de calor plana, estable, i de diàmetre adequat al fons difusor de l'aparell. En el cas de fonts de calor de gas, assegureu-vos que la flama no sobresurti del fons difusor (Fig. 1).
 - No col·loqueu objectes al damunt de l'aparell que puguin impedir el bon funcionament de la/s vàlvula/es de seguretat de l'aparell.

Seguretat personal:

- No toqueu les parts metàl·liques o el cos de l'aparell quan estigui en funcionament, ja que pot provocar cremades.

Utilització i cura:

- Llegiu detingudament aquest manual d'ús i familiaritzeu-vos amb la vostra olla a pressió. Conserveu el manual d'ús per poder-lo consultar més endavant.
- No moveu o desplaçeu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- No toqueu la superfície calenta de l'olla. En lloc d'això, heu d'utilitzar els màncs i les nanses de l'olla. Si cal, feu servir guants. Situeu l'olla amb compte i lentament, i eviteu fer-li cops, sacsejades i que caigui.
- Utilitzeu les nanses per agafar o transportar l'aparell
- No utilitzeu l'aparell inclinat ni li doneu la volta.
- No utilitzeu l'aparell sense aigua. La falta d'aigua provocaria danyos greus a l'olla, per la qual cosa s'ha d'evitar l'evaporació total dels líquids que contingui.
- No utilitzeu l'aparell per fregir aliments.
- Respecteu els nivells MAX i MIN (Fig. 2a)
- Si el recipient està massa ple, pot vessar líquid bullent.
- Quantitat d'ompliment: En el cas d'aliments que no s'expandeixen, tals com carn o verdures, la quantitat d'ompliment no ha de superar 2/3 del volum de l'olla (Fig. 2b). En el cas d'aliments que s'expandeixen, tals com arròs o llegums, no han de superar 1/3 del volum de l'olla.
- No forceu l'obertura del tap de seguretat, assegureu-vos que l'aparell està completament despressionat abans de procedir a la seva obertura.
- Abans de cada ús verifiqueu que la vàlvula reguladora de pressió, la vàlvula de seguretat, la junta, la càpsula de tapament de la tapa i el cos estiguin totalment nets i no continguin brutícia.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell està pensat perquè l'utilitzin persones adultes.
- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- No obriu la tapa mentre el líquid que conté el recipient estigui bullint.
- No forceu l'olla a pressió per obrir-la. Abans d'obrir l'olla, comproveu que la pressió interna hagi desaparegut completament.
- No manipuleu els sistemes de seguretat a part del manteniment indicat en aquest manual.
- Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals



del model en qüestió. Especialment, és necessari utilitzar el cos i la tapa del mateix fabricant i comprovar que siguin compatibles.

- Utilitzeu únicament les fonts de calor permeses en el present manual d'ús.

- Quan cuineu carn amb pell (per exemple, llengua de bou), la qual es pot inflar amb la pressió, no punxeu la pell mentre estigui inflada. Us podrieu cremar.

ADVERTIMENTS:

L'olla a pressió genera pressió interna i els líquids que conté tenen un punt d'ebullició per sota de 120°C. Després del bullit, especialment quan es redueixi la pressió de manera ràpida, es generarà una gran quantitat de vapor i líquid.

Poden provocar-se condensacions d'aigua a les superfícies i objectes situats al voltant de l'aparell.

No coeu melmelada de poma, blat de moro, llegums, algues, flocs de civada ni altres aliments que s'expandeixin per evitar d'aquesta manera que el tub de sortida d'aire quedi tapat.

No bulliu soda directament. No feu servir una quantitat excessiva d'oli ni de vi.

No feu servir l'olla a pressió per rostir o fregir aliments a pressió

No orienteu la ranura de seguretat cap a l'usuari o cap on pugi passar algú.

No obriu la tapa de l'olla quan tingui pressió. Abans d'utilitzar-la, assegureu-vos que l'olla a pressió estigui correctament tancada per escalfar-la.

No és convenient conservar a l'olla i durant un temps prolongat líquids o aigua salats, alcalins, amb sucre o amb vinagre. Renteu i eixugueu l'olla després d'utilitzar-la.

- Es recomana canviar la junta d'estanquitat un cop l'any.

- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Propietats

1. Aquesta olla a pressió d'acer inoxidable s'ha dissenyat per a l'ús domèstic. El fons complex de doble metall reforçat garanteix que la calor es transferixi de manera uniforme. L'olla és adequada per a fogons de gas, fogons elèctrics, vitroceràmica i plaques d'inducció.

2. L'olla a pressió compta amb diversos mecanismes de seguretat:

- Vàlvula reguladora de pressió: La vàlvula es pot configurar entre 60kPa i 100kPa. Pot seleccionar la pressió de treball que desitgi. Aquesta vàlvula de càrrega és estable i segura.

- Vàlvula de seguretat: En generar-se pressió interna a l'olla a pressió, el passador de bloqueig puja. El passador vermell de la vàlvula indica que l'olla té pressió. En cas de pressió anormal o d'un mal funcionament de la vàlvula reguladora de pressió,

surt vapor per la vàlvula de seguretat. Si la tapa no està correctament tancada, no es generarà pressió a l'olla i sortirà vapor constantment per entre els màncs i per la vàlvula de seguretat. En aquest cas, ha d'apagar el foc i tancar la tapa correctament.

No obri l'olla a pressió fins que no hagi baixat el passador de la vàlvula.

- Junta d'estanquitat/ranura de seguretat: En cas d'un mal funcionament de la vàlvula reguladora de pressió i de seguretat, la junta d'estanquitat sortirà per la ranura amb la finalitat de reduir la pressió interna de l'olla.

3. Hi ha diversos mecanismes de seguretat per reduir la pressió que garanteixen el bon funcionament de l'olla a pressió. (Fig. 3)

Les quatre posicions de la fletxa (►) es corresponen amb les funcions següents:

Ø Posició per retirar la vàlvula reguladora de pressió

☷ Posició per a la sortida d'aire

1 Posició de pressió baixa (60 kPa)

2 Posició de pressió elevada (100 kPa)

Quan l'olla segueix sota pressió, no es pot girar la vàlvula reguladora de pressió fins a la posició "0".



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Llegiu detingudament aquest manual d'instruccions, especialment les recomanacions de seguretat.

- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Per tal d'eliminar els possibles olors de fabricació, pot omplir l'olla fins a la meitat amb aigua, tancar la tapa i escalfar-la. Deu minuts després de descomprimir l'aire de l'olla amb la vàlvula reguladora de pressió, ha de retirar l'olla de la font de calor. Una vegada refredada i amb la pressió reduïda, es pot treure l'aigua i netejar i secar l'olla.

Ompliment d'aigua:

- Ompliu el recipient respectant el nivell MAX i MIN (Fig. 2a)

Ús:

Aquest aparell pot utilitzar-se en cuines de vitroceràmica, inducció, elèctriques i de gas.





Pressió de treball

- Aquesta olla pot funcionar amb 2 nivells de pressió. (Fig. 3)

- A més a més presenta una posició per a la descompressió i una posició que permet extreure la vàlvula (Fig. 4)

Tancament de la tapa amb cos

- Alineu la marca "►" de la tapa amb el mànec de l'olla.

- Gireu en el sentit del rellotge fins que ambdós mànecs coincideixin i tanquin.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Netegeu l'aparell.

Nansa/es de transport:

- Aquest aparell disposa d'unes nanses laterals per fer-ne fàcil i còmode el transport (Fig. 5)

FUNCIONAMENT

1. És necessari netejar el tub de sortida de l'aire i la vàlvula de seguretat freqüentment amb la finalitat de garantir el funcionament normal de l'olla. Reviseu el tub de sortida de l'aire i elimineu la brutícia acumulada amb una agulla i amb aigua. També us heu d'assegurar que la vàlvula de seguretat estigui neta i que la junta tòrica estigui col·locada.

ATENCIÓ: Abans de cada ús, comproveu que pugueu moure fàcilment la vàlvula de seguretat amb la finalitat de garantir l'ús segur de l'olla.

2. No utilitzeu l'olla amb menys de 0.25 l d'aigua o d'un altre líquid. No ompliu l'olla a pressió per sobre de 2/3 de l'alçada de l'olla. En el cas que prepareu aliments que s'expandeixen o que formen escuma, només heu d'omplir l'olla fins a la meitat.

3. Per tancar: Col·loqueu la tapa a l'olla. Les marques ▼ de la tapa i la marca O, situada al mànec llarg de l'olla, han d'estar alineades. Heu de girar la tapa en el sentit de les agulles del rellotge fins que sentiu un clic i, a continuació, situeu el mànec de la tapa i de l'olla exactament un a sobre l'altre (vegeu la Fig. 6).

ATENCIÓ: També us heu d'assegurar que el tancament estigui en la posició correcta. En cas contrari, desplaçe-lo cap endavant (Fig. 7)

4. Col·loqueu la vàlvula reguladora de pressió en la posició de pressió que desitgeu (vegeu la Fig. 3).

5. Per escalfar:

Per coure, col·loqueu l'olla ràpida a sobre el foc i encengeu-lo a la màxima potència perquè augmenti la pressió ràpidament. Quan la pressió interna de l'olla ràpida arribi a una posició de pressió determinada, la vàlvula reguladora de pressió expulsarà vapor automàticament. A continuació, heu d'abaixar una mica el foc per aconseguir que surti vapor de manera regular i constant. (Fig. 9)

ATENCIÓ:

• Quan transporteu l'olla a pressió, agafeu-la sempre per tots dos mànecs i mai només pel mànec de la tapa o per l'altre mànec. Transporteu l'olla amb compte i col·loqueu-la en un fogó de superfície plana i estable.

• No heu d'escalfar l'olla a pressió sense supervisió. Sempre s'ha de tenir precaució en utilitzar-la. En cas que l'olla no funcioni correctament, s'ha d'ajuntar immediatament per seguir-la utilitzant.

• No toqueu cap superfície calenta, com la part d'acer inoxidable. Heu d'agafar l'olla pels mànecs.

• Heu de tenir cura quan transporteu l'olla a pressió quan aquesta tingui pressió. Per evitar cremades, feu servir guants, si és necessari.

• Per motius de seguretat, heu de respectar sempre la quantitat de líquid indicada, de manera que s'eviti l'evaporació total dels líquids i la coccio en sec, així com el tapament dels mecanismes de seguretat.

6. Apagar el fogó

Una vegada transcorregut el temps de coccio recomanat, heu d'apagar la font de calor. Quan ho feu, disminueix la temperatura de l'olla, a la vegada que els aliments se segueixen coent.

7. Reducció de la pressió:

Apagueu el fogó. A continuació, deixeu que l'olla es descomprimeixi i que arribi a la temperatura ambient. Heu d'esperar fins que la vàlvula de seguretat baixi. Per a això, existeixen dues possibilitats:

1) Refredament ràpid:

Per refredar l'olla més ràpidament podeu prémer el botó interruptor o esbandir l'olla a pressió lentament amb aigua freda fins que la vàlvula de seguretat baixi. A continuació, podeu obrir la tapa de la manera descrita (Fig. 10).

Perquè els aliments no es couguin massa estona o si desitgeu obrir la tapa durant la coccio, heu de refredar l'olla ràpidament. Col·loqueu l'olla en una superfície estable i sota aigua corrent freda. Tingueu cura de no mullar directament la vàlvula de seguretat. El flux d'aigua no ha de ser gaire fort.

2) Refredament lent

Apagueu el fogó. A continuació, deixeu que l'olla es descomprimeixi i que arribi a la temperatura ambient si desitgeu que els aliments es vagin coent. Abans



d'obrir l'olla, espereu fins que la vàlvula vermella de seguretat baixi. No intenteu obrir l'olla fins que el passador de bloqueig no hagi baixat.

8. Obertura de la tapa

Quan el passador de bloqueig baixa, es pot obrir la tapa pressionant cap avall l'interruptor i girant el mànec de la tapa en el sentit contrari de les agulles del rellotge fins que les marques "O/▼" estiguin alineades (Fig. 11).

ATENCIÓ:

En cas que prepareu plats de consistència pastosa o caldos espessos, sobretot sopes de llegums, és necessari sacsejar l'olla abans d'obrir la tapa per evitar que el menjar esquitxi.

- No manipuleu els sistemes de seguretat a part del manteniment indicat en aquest manual.

- Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals del model en qüestió. Especialment, és necessari utilitzar el cos i la tapa del mateix fabricant i comprovar que siguin compatibles. Poseu-vos en contacte amb un punt de venda o amb el servei d'atenció al client per obtenir peces de recanvi originals.



Neteja

- Després de cada ús, netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent.

- Esbandiu l'olla amb aigua neta i eixugueu-la amb un drap net.

- Amb la finalitat de protegir la brillantor de l'olla, no feu servir un detergent rentaplats abrasiu ni un fregall metàl·lic.

No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius. Per evitar la corrosió electroquímica, heu d'evitar que l'olla entri en contacte amb altres metalls.

- És convenient guardar l'olla sense tancar. De manera que la junta de silicona quedi a l'aire i pugui eixugar-se completament.

- En el cas que alguna resta d'aliment es quedi enganxada, és convenient deixar l'olla en remull una estona i després retirar-ho amb l'ajuda d'un drap.

- No es recomana l'ús del rentaplats, en especial en el cas de la tapa.

Neteja de la junta silicona tapa

- Extreure la junta de silicona de la tapa i netejar amb aigua calenta.

- Eixugueu amb un drap la junta de silicona i mantingueu-la seca. Torneu-la a col·locar al seu lloc amb cura. (Fig. 12)

Neteja de la vàlvula de selector de pressió i descompressió.

- Després de cada ús, pressioneu i gireu el comandament de control de pressió a la posició " ",

en sentit rellotge fins que estigui separat de la base de la vàlvula.

- Netegeu la vàlvula de selector de pressió i descompressió amb aigua calenta.

- Col·loqueu novament la vàlvula de selector de pressió i descompressió al seu lloc.

Vàlvula reguladora de pressió, tub de sortida d'aire i vàlvula de seguretat:

- Netegeu la vàlvula reguladora de pressió, el tub de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat amb la finalitat de garantir el funcionament normal de l'olla (Fig. 13) Aixegueu la vàlvula reguladora de pressió i des-cargoleu la rosca amb ranures (vegeu la Fig. 14). A continuació, reviseu i elimineu la brutícia acumulada i, si cal, elimineu la brutícia del tub de sortida d'aire amb una agulla.

La vàlvula de seguretat s'ha de cargolar amb una clau de rosca i en el sentit de les agulles del rellotge. A continuació s'ha de retirar i netejar-se.

Recomanació: Per evitar un mal funcionament, no desmunteu les peces de la vàlvula de seguretat.

4. Eliminació d'aliments cremats

• Retireu els aliments cremats amb un raspador de fusta.

• Les restes molt enganxades s'han d'eixugar al sol i deixar-se en remull amb oli. A continuació, ompliu l'olla amb aigua calenta i deixeu-la una estona. Després podeu netejar l'olla. Per evitar ratllar el cos, no traieu els aliments molt enganxats amb eines esmolades, com un ganivet.

5. Cura

Després de cada ús, heu de netejar l'olla, la tapa i la junta.

Retireu la brutícia de la vàlvula reguladora de pressió, el tub de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat amb una agulla i emmagatzemeu l'olla en un lloc fresc i ben ventilat.

La tapa s'ha de guardar girada del revés a sobre del cos o per separat.

ATENCIÓ:

• No utilitzeu un detergent rentaplats abrasiu.

• La tapa no s'ha de rentar al rentaplats.

• Perquè la tapa sigui fàcil de tancar i obrir, s'ha d'engrassar la junta tòrica amb una mica d'oli comestible. Això també contribuirà a allargar la vida útil de la junta.

• Durant l'emmagatzematge, l'olla a pressió no ha d'estar tancada, amb la finalitat d'evitar que la junta es deformi i deixi de funcionar correctament.

• Heu de deixar que els aliments congelats es descongelin abans de coure'ls. Les llegums i els fruits assecats s'han de deixar en remull abans.





- Els aliments que formen escuma s'han de començar a coure sense tapa i, una vegada eliminada l'escuma, tapats.
- Es necessita poca aigua per coure amb una olla a pressió, ja que hi ha poca pèrdua d'aigua si no es couen els aliments al vapor durant molta estona.

• La pressió elevada i el vapor fan que els aliments perdin color. Pot utilitzar espècies amb color per proporcionar-los un aspecte millor i més apetitós.

- Abaixi el focus de calor si la sopa es vessa.

6. Substitució de la junta

La decoloració de la junta no provoca problemes. En funció de la freqüència d'ús de l'olla, s'ha de substituir la junta cada un o dos anys. En cas de detectar-se danys, trencaments o deformacions, ha de substituir la junta immediatament. Atenció: Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals. Si no pot adquirir peces de recanvi per reparar l'olla, posi's en contacte amb el proveïdor.

RECOMANACIONS PRÀCTIQUES

1. Si la vàlvula de seguretat no puja, es pot deure que:

- la tapa no estigui col·locada i tancada correctament, per la qual cosa no es bloqueja la vàlvula de seguretat (ha de tancar la tapa correctament);
- la vàlvula de seguretat estigui deformada;
- la potència de la font de calor sigui massa baixa i s'hagi d'augmentar;
- la junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;
- hi hagi massa poca aigua a l'olla (ha de comprovar la quantitat d'ompliment).

2. Si surt vapor per sota la tapa i no per la vàlvula reguladora de pressió, es pot deure que:

- la tapa no estigui col·locada i tancada correctament (ha de tancar la tapa correctament);
- la junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;

3. Si la tapa no es pot obrir o tancar fàcilment, pot ser degut que:

- la junta no sigui una peça de recanvi original i no s'ajusti a la tapa (ha d'utilitzar únicament peces de recanvi originals)
- la vàlvula de seguretat encara no hagués baixat en obrir la tapa (heu d'esperar fins que baixi completament);
- la vàlvula de seguretat estigui deformada. Per reparacions i substitucions de peces deformades, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

ATENCIÓ:

Només heu d'utilitzar peces de recanvi originals. Si no podeu adquirir peces de recanvi per reparar l'olla, poseu-vos en contacte amb el proveïdor.



Taula de consulta

La present taula només conté suggeriments. Pot decidir el temps de cocció òptim segons les seves preferències.

Plat	Quantitat d'aliment i d'aigua	Temps de cocció després de l'accionament estable de la vàlvula reguladora de pressió i a foc lent (minuts)	Posició de pressió	Cocció una vegada refredat	Observació
Arròs	1/3	4 – 8	60 kPa	Fet	
Arròs amb llet	1/3	8 – 12	60 kPa	Fet	
Costelles	1/2	8 – 10	100 kPa	La carn se separa de l'os	Tallades a trossos
Garró de porc	1/2	15 – 20	100 kPa	La carn se separa de l'os	Tallat
Vedella	1/2	15 – 20	100 kPa	Ben feta	A daus
Pollastre	1/2	10 – 15	100 kPa	La carn se separa de l'os	Pollastre sencer
Peix	1/3	4 – 8	60 kPa	Fet	
Xai	1/2	10 – 15	100 kPa	Fet	Tallat
Croquetes d'arròs	2/3	10 - 15	60 kPa	Fet	
Blat de moro	2/3	5 - 8	60 kPa	Fet	
Moniato	2/3	6 - 10	60 kPa	Fet	
Múrgules	2/5	15 - 20	60 kPa	Ben feta	

Altres

L'olla a pressió està dissenyada per utilitzar-la en una font de calor estable, com per exemple, una placa elèctrica, una placa d'inducció o un fogó de gas.

El temps de cocció s'ha de calcular quan surti una quantitat regular i constant de vapor de la vàlvula, reguladora de pressió.

Aquest es pot veure influït per la quantitat d'ompliment, la temperatura i la potència de la calor. Els temps de cocció recomanats només són suggeriments.



Anomalies i reparació

En cas que l'olla no funcioni correctament, ha d'apagar el fogó immediatament, col·locar l'olla sobre una superfície plana i esbandir-la lentament amb aigua per refredar-la i reduir la pressió. Només pot seguir-se utilitzant l'olla a pressió una vegada eliminat el motiu de l'avaría.

- En cas de detectar alguna anomalia consulteu la següent taula:

Anomalies	Causes	Solucions
La vàlvula reguladora de pressió fa soroll i no expulsa vapor una vegada s'ha escalfat l'olla	(1) Tapament de la vàlvula de pressió (2) Tapament del tub de sortida de l'aire (3) Cocció sense líquid (4) Inclinació del fogó	(1) Netegeu la vàlvula reguladora de pressió (2) Elimineu la brutícia (3) Apagueu immediatament el fogó, retireu l'olla, reduïu la pressió i reviseu l'olla. (4) Escalfeu l'olla en un fogó pla i estable
La vàlvula de seguretat expulsa vapor o líquid	(1) Tapament del tub de sortida de l'aire (2) L'olla s'ha emplenat massa (3) La font de calor és massa potent	(1) Elimineu la brutícia (2) Reduïu la quantitat d'ompliment (3) Ajusteu la font de calor al vapor que expulsa la vàlvula reguladora de pressió.
Surt vapor de la finestra de seguretat	El sistema de seguretat de la finestra està funcionant. La resta de sistemes de seguretat presenten problemes.	Retireu l'olla de la font de calor. Una vegada freda, reviseu tots els sistemes de seguretat. Acudiu a un servei tècnic.
La tapa no tanca bé	La tapa s'ha deformat	Canvieu la tapa
Surt vapor per sota de la tapa.	(1) Mal funcionament de la vàlvula reguladora de pressió i de la vàlvula de seguretat. (2) La junta d'estanqueïtat no està ben col·locada. (3) Junta malmesa (4) Tapament de la junta (5) Tapa mal tancada	(1) Elimineu la brutícia de la vàlvula reguladora de pressió i de la vàlvula de seguretat (2) Col·loqueu la junta d'estanqueïtat correctament (3) Substituïu la junta d'estanqueïtat (4) Netegeu la junta d'estanqueïtat (5) Tanqueu la tapa correctament

- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material. Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.

Aquest aparell compleix amb la Directiva 97/23/EC de Recipients a Pressió.

English

Pressure cooker Ontime Rapid



Dear customer,

TAURUS would like to thank you for having chosen this product.

The innovation, design, manufacture and strict quality control undergone by all of our products guarantee you total satisfaction.

TAURUS takes an active part in preserving the environment and informs you that the materials used in its packaging, as well as the product itself, do not contain any substances considered damaging to the environment. They also form part of a collection, classification and recycling system.

Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.

Description

- A Lid handle
- B Closure
- C Safety valve
- D Pressure release selector valve
- E Lid
- F Safety grille
- G Sealing joint
- H Body handgrip
- I Flame protection
- J Body
- K Double reinforced metal diffusing bottom
- L Body handle
- M Steam cooking basket *

(*) Only available in the model Duo



Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before using this product and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Do not place the appliance in an oven cavity or similar.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Place the appliance on a flat and stable heat source with a suitable diameter according to the appliance bottom's thermal diffuser. If case that a gas heat source were used, make sure the flame does not protrude from the appliance's bottom heat diffuser (Fig. 1).

- Do not cover the appliance with objects that may interfere the proper operation of the security valve/s.

Personal safety:

- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

Use and care:

Read this instruction manual carefully and get to know your pressure cooker.

Retain the manual for later consultation.

- Do not move the appliance while in use.
- Do not touch the hot surface of the cooker. Instead use the cooker's handgrips and handles. Use gloves if necessary. Position the cooker slowly and carefully and avoid knocks, jerking and spills.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not use the appliance without water.
- Lack of water will cause serious damage to the cooker, therefore avoid total evaporation of the liquids it contains.
- Do not use the appliance for frying food.
- Respect the MAX and MIN levels (Fig. 2a)
- Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- Filling quantity: In the case of foods which do not expand, the filling quantity should not exceed 2/3 of the cooker's volume (Fig. 2b). In the case of foods which expand, such as rice or pulses, it should not exceed 1/3 of the cooker's volume.
- Do not force open the lid, make sure the appliance is completely depressurized prior to opening.
- Before each use, make sure that the pressure release selector valve, safety valve, sealing ring, lid anti-blockage capsule and body are completely clean and free of dirt.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- Do not put the appliance away if it is still hot.
- Do not open the lid while the liquid contained inside the recipient is boiling.
- Do not force the pressure cooker to open it. Before opening the cooker, check that the internal pressure has completely disappeared.
- Do not manipulate the safety systems except during the maintenance procedure indicated in this manual.
- Only use original spare parts of the particular model. It is especially necessary to use the body and lid of the same manufacturer and check that they are compatible.

- Only use the heat sources permitted in this instruction manual.
- When cooking meat with skin (e.g. ox tongue), which may swell with the pressure, do not prick the skin while it is swollen. You may suffer burns.

CAUTION:

The pressure cooker generates internal pressure and the liquids it contains have a boiling point of below 120°C. After boiling, especially when the pressure is reduced rapidly, a large amount of steam and liquid will be generated.

Water condensation may appear on the surfaces and objects around this appliance.

Do not cook apple jam, maize, pulses, algae, oat flakes or other foods which expand, in order to avoid blocking the air outlet.

Do not boil soda water directly. Do not use an excessive amount of oil or wine.

Do not use the pressure cooker to roast or fry foods under pressure.

Do not direct the safety grille towards the user or anywhere people may pass by.

Do not open the lid of the cooker when it is under pressure. Before using it, make sure that the pressure cooker is correctly closed for heating.

Liquids that are salted, alkaline or which contain sugar or vinegar should not be kept in the cooker for prolonged periods. Wash and dry the cooker after use.

- It is recommended to replace the sealing ring once per year.

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Properties

1. This stainless steel pressure cooker has been designed for domestic use. The double reinforced compound metal bottom guarantees that the heat is evenly transferred. The cooker is suitable for gas, electric and vitro-ceramic hobs and induction plates.

2. The pressure cooker has a variety of safety mechanisms:

- Pressure release selector valve: The valve can be set between 60 kPa and 100 kPa. You can select the working pressure you wish. This load valve is stable and safe.
- Safety valve: When internal pressure is generated in the pressure cooker, the locking pin rises. The red pin on the valve indicates that the cooker is under pressure. In the case of abnormal pressure or malfunctioning of the pressure release selector valve, steam is released through the safety valve. If the lid is not properly closed, pressure is not generated in the cooker and steam will be released constantly between the handles and through the safety valve. In this case, turn off the hob and close the lid correctly. Do not open the pressure cooker until the valve pin

has descended.

- Sealing gasket/safety grille: In the case of a malfunction in the pressure control and safety valves, the sealing gasket will protrude through the grille in order to reduce the internal pressure of the cooker. There are various safety mechanisms for reducing the pressure which guarantee that the pressure cooker functions properly. (Fig. 3)

The four positions of the arrow (►) correspond to the following functions:

◊	Position for removing the pressure release selector valve
🏠	Position for releasing air
1	Low pressure position (60 kPa)
2	High pressure position (100 kPa)

While the cooker is at low pressure, the pressure release selector valve cannot be turned to the "0" position.



Instructions for use

Before use:

- Read this instruction manual carefully, especially the safety recommendations.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

To eliminate possible odours from manufacturing, you can half-fill the cooker with water, close the lid and heat. Ten minutes after having decompressed the air in the cooker using the pressure release selector valve, remove the cooker from the heat source.

Once cooled and with the pressure reduced, you can remove the water and clean and dry the cooker.

Filling with water:

- Fill the receptacle taking care to observe the MAX and MIN level (Fig. 2a)

Use:

This appliance can be used with ceramic hobs, induction hobs, electric and gas cookers.



VITRO



ELECTRIC



GAS



INDUCTION



Operating pressure

- This appliance can operate at 2 levels of pressure. (Fig. 3)
- It also has one position for pressure release and one position for extracting the valve. (Fig. 4)

Closing the lid on the main body of the pan.

- Align the mark "►" on the lid with the handle of the body pan.
- Turn clockwise until both handles are in line and close.

Once you have finished using the appliance:

- Clean the appliance

Carry handle/s:

This appliance has a handle on the side of the body, which facilitates comfortable transport (Fig. 5)

OPERATION

1. It is necessary to clean the air release pipe and safety valve frequently in order to ensure that the pressure cooker functions normally. Check the air release pipe and remove accumulated dirt with a needle or water. Also ensure that the safety valve is clean and that the O-ring is positioned.

CAUTION: Before every use, check that you can easily move the safety valve, in order to guarantee safe use of the pressure cooker.

2. Do not use the pressure cooker with less than 0.25 l of water or other liquid. Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 the height of the pan. If you are preparing foods which expand or form foam, only fill the pan halfway.

3. To close: Place the lid on the pan. The ▼ marks on the lid must be aligned with the O mark, located on the long handle of the pan. Turn the lid clockwise until you hear a click and then position the handle of the lid and that of the pan exactly on top of the other (see Fig. 6).

CAUTION: Also make sure that the closure is in the correct position. If it is not, move it forwards (Fig. 7)

4. Set the pressure release selector valve to the desired position (see Fig.3).

5. To heat:

To cook, place the fast cooker on the hob and turn it on to maximum strength so that the pressure rises rapidly. When the internal pressure of the cooker reaches a certain pressure position, the pressure release selector valve will automatically expel steam. Next, lower the heat a little so that the steam is released evenly and constantly. (Fig. 9)

CAUTION:

- When carrying the pressure cooker, always grasp it by both handles and never only by the lid handle or other handle. Carry the cooker carefully and place it on a hob with a flat, stable surface.
- Do not heat the pressure cooker without supervision. Always use it carefully. If the pressure cooker does not function correctly, it must be adjusted immediately in order to continue using it.
- Never touch any hot surface, such as the stainless steel part. Grasp the cooker by the handles.
- Be careful when moving the cooker while it is under pressure. If necessary, use gloves to avoid burns.
- For safety reasons, always respect the filling quantity indicated in order to prevent the liquids from evaporating completely and dry cooking, as well as to prevent the safety mechanisms from becoming clogged.

6. Turning off the hob

Once the recommended cooking time has elapsed you must turn off the heat source. When you do this, the temperature of the cooker will decrease while the food will continue cooking.

7. Reducing the pressure:

Turn off the hob. Next, let the cooker decompress until it reaches room temperature. Wait until the safety valve descends. There are two ways of doing this:

1) Rapid cooling:

To cool the cooker quickly you can press the switch or rinse the pressure cooker slowly with cold water until the red safety valve descends. You can then open the lid in the described manner (Fig.10).

To prevent the food cooking for too long, or if you wish to open the lid during cooking, the cooker must be cooled rapidly. Place the cooker on a stable surface under cold running water. Be careful not to wet the safety valve directly. The water flow must not be too strong.

2) Slow cooling

Turn off the hob. Next let the cooker decompress until it reaches room temperature if you want the food to continue cooking. Before opening the cooker, wait until the red safety valve descends. Do not attempt to open the cooker until the locking pin has descended.

8. Opening the lid

When the locking pin descends, you can open the lid by pressing the switch downwards and turning the lid handle counterclockwise until the "O/▼" marks are aligned (Fig.11).

CAUTION:

- If you are preparing dishes with a doughy consistency or thick stocks, especially vegetable soups,





you must joggle the cooker gently before opening the lid in order to prevent the food from spattering.

- Do not manipulate the safety systems except during the maintenance procedure indicated in this manual.

- Only use genuine spare parts for the particular model. It is especially necessary to use the body and lid of the same manufacturer and check that they are compatible. Contact a point of sale or the After Sale Service to obtain genuine spare parts.



Cleaning

- After every time you use it, clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

- Rinse the cooker with clean water and dry it with a clean cloth.

- In order to protect the shine on the cooker, do not use abrasive washing-up liquid or a metal scourer.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

To avoid electro-chemical corrosion, prevent the cooker from coming into contact with other metals.

- The cooker should be stored without being closed so that the silicon joint is open to the air and can dry completely.

- If some food remains stuck to the surface, it is advisable to leave the appliance to soak for a certain time and then remove the traces with a cloth.

- The use of a dishwashing machine is not recommended, especially in the case of the lid.

Cleaning the silicon lid joint

- Remove the silicon lid joint and clean with hot water.

Dry the silicon joint with a cloth and keep it dry before carefully returning it to its normal position. (Fig. 12)

Cleaning the pressure and pressure release selector valve.

- After each use, press and turn the pressure selector in a clockwise direction to the position "F", when it will separate from the base of the valve.

- Clean the pressure and pressure release selector valve with hot water.

- Return the pressure and pressure release selector valve to its normal position.

Pressure release selector valve, air release pipe and safety valve:

- Clean the pressure release selector valve, air release pipe and safety valve in order to guarantee that the pressure cooker functions normally (Fig.13)

Lift the pressure release selector valve and unscrew the slotted nut (see Fig.14). Next check for and re-

move any accumulated dirt and if necessary remove the dirt from the air release pipe with a needle.

Turn the safety valve in a clockwise direction using a nut wrench. Then remove and clean it.

Recommendation: To prevent malfunctioning, do not dismantle the parts of the safety valve.

4. Removing burnt food

- Remove burnt food using a wooden scraper.

- Firmly stuck food remains should be dried in the Sun and left to soak in oil. Next fill the pan with hot water and leave it for a time. Then you can clean the pan. To avoid scratching the body, do not remove firmly stuck foods with sharp tools such as a knife.

5. Care

The pan, lid and joint must be cleaned after every use.

Remove the dirt from the pressure release selector valve, air release pipe and safety valve with a needle and store the cooker in a cool, well-ventilated place. The lid should be stored upside-down on top of the body or separately.

CAUTION:

- Do not use abrasive washing-up detergent.

- Do not wash the lid in a dishwasher.

- So that the lid may be easy to open and close, grease the O-ring with a little cooking oil. This will also prolong the life of the joint.

- While stored, the pressure cooker must not be closed, in order to prevent the joint from becoming misshapen and to enable it to function correctly.

- Allow frozen foods to thaw before cooking them. Pre-soak pulses and dried fruit.

- Start cooking foods which form a foam without the lid and once the foam has been eliminated, with the lid closed.

- Little water is needed for cooking with a pressure cooker, since only a small quantity of water is lost if foods are not cooked for a long time.

- The high pressure and the steam make foods lose colour. You can use coloured spices to give the food a better, more appetising appearance.

- Lower the focus of heat if soup spills out.

6. Replacing the joint

The discolouring of the joint does not cause any problems. Depending on how often you use the cooker, the joint should be replaced every one or two years. If you detect damage, breakages or deformations, replace the joint immediately. Caution: Only use genuine spare parts. If you cannot find genuine spare parts to repair the cooker, contact your supplier.





PRACTICAL RECOMMENDATIONS

1. If the safety valve does not rise, this may be due to the fact that:

- the lid is not correctly fitted and therefore the safety valve does not lock (close the lid correctly);
- the safety valve is misshapen;
- the strength of the heat source is too low and must be increased;
- the joint is dirty, damaged or misshapen and must be either cleaned or replaced;
- there is too little water in the pan (check the filling quantity).

2. If steam is being released from underneath the lid and not through the pressure release selector valve, this may be due to the fact that:

- the lid is not correctly fitted and closed (close the lid correctly);
- the joint is not properly fitted or is dirty, damaged or misshapen and must be either cleaned or replaced;

3. If you cannot easily open or close the lid, this may be due to the fact that:

- the joint is not a genuine spare part and does not adjust to the lid (only use genuine spare parts);
- the safety valve has not yet descended when opening the lid (wait until it descends completely);
- the safety valve is misshapen. To repair or replace misshapen parts, contact an authorised service centre.

CAUTION:

Only use genuine spare parts. If you cannot find genuine spare parts to repair the cooker, contact your supplier.



Reference table

This table contains suggestions only. You can decide the optimum cooking times according to your preferences.

Dish	Quantity of food and water	Cooking time after stable actuation of the pressure release selector valve and on a low heat (minutes)	Pressure position	Cooking once cooled	Observation
Rice	1/3	4 – 8	60 kPa	Done	
Milk rice	1/3	8 – 12	60 kPa	Done	
Ribs	1/2	8 – 10	100 kPa	The meat separates from the bone	Cut into chunks
Knuckle of pork	1/2	15 – 20	100 kPa	The meat separates from the bone	Chopped
Veal	1/2	15 – 20	100 kPa	Well done	In cubes
Chicken	1/2	10 – 15	100 kPa	The meat separates from the bone	Whole chicken
Fish	1/3	4 – 8	60 kPa	Done	
Lamb	1/2	10 – 15	100 kPa	Done	Chopped
Rice croquettes	2/3	10 - 15	60 kPa	Done	
Corn	2/3	5 - 8	60 kPa	Done	
Sweet potato	2/3	6 - 10	60 kPa	Done	
Morels	2/5	15 - 20	60 kPa	Well done	

Others

The pressure cooker is designed for use on a stable heat source, such as an electric plate, an induction plate or a gas hob.

The cooking time must be calculated from when a regular and constant quantity of steam is released through the pressure release selector valve.

This may be influenced by the filling quantity, temperature and heat strength. The recommended cooking times are suggestions only.



Anomalies and repair

If the cooker is not functioning correctly, turn off the hob immediately, place the cooker on a flat surface and rinse slowly with cold water to cool it and reduce the pressure. The pressure cooker may only be used again once the cause of the fault has been resolved.

- If any anomaly is detected, check the following table:

Anomalies	Causes	Solutions
The pressure release selector valve makes a noise and does not release steam after the cooker is heated.	(1) Blockage of the pressure release selector valve (2) Blockage of the air release pipe (3) Cooking without liquid (4) The hob is inclined	(1) Clean the pressure release selector valve (2) Remove the dirt (3) Immediately turn off the hob, remove the cooker, reduce the pressure and check the cooker. (4) Heat the cooker on a flat, stable hob
The safety valve releases steam or liquid.	(1) Blockage of the air release pipe (2) The pan has been overfilled (3) The heat source is too strong	(1) Remove the dirt (2) Reduce the filling quantity (3) Adjust the heat source to the steam being released by the pressure release selector valve
Steam is coming out of the safety grille.	The grille's safety system is operating correctly. The other safety systems are not working normally.	Remove the appliance from the source of heat. Once cold, check all the safety systems. Request assistance from a technical repair service.
The lid does not close properly.	The lid has become misshapen.	Change the lid.
Steam is escaping from underneath the lid	(1) Malfunctioning of the pressure release selector valve and safety valve (2) The sealing joint is not properly fitted (3) Damaged joint (4) Blockage of the O-ring (5) Lid closed badly	(1) Remove the dirt from the pressure release selector valve and safety valve (2) Fit the sealing joint correctly (3) Replace the sealing joint (4) Clean the sealing joint (5) Close the lid correctly

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment

This appliance complies with Directive 97/23/EEC on Pressure Vessels.

Français

Autocuisseur vapeur Ontime Rapid



Cher Client,

TAURUS vous remercie d'avoir choisi ce produit. L'innovation, le design, la fabrication et un contrôle strict de la qualité auquel tous nos produits sont soumis, vous garantissent une totale satisfaction. TAURUS participe activement à la préservation de l'environnement et vous informe que les matériels utilisés dans son emballage, de même que le produit en soi, ne contiennent aucune substance susceptible de nuire à l'environnement et sont de plus, intégrés dans un système de ramassage, de classement et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.

Description

- A Poignée du couvercle
- B Fermeture
- C Grille de sécurité
- D Soupape régulatrice de pression
- E Couvercle
- F Rainure de sécurité
- G Joint d'étanchéité
- H Manche du corps
- I Protection contre les flammes
- J Corps
- K Fond diffuseur à métal double renforcé
- L Poignée du corps
- M Panier cuisson vapeur *

(*) Uniquement disponible pour le modèle Dúo



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant d'utiliser le produit, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Ne pas placer votre appareil dans un four ou similaire.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- Poser l'appareil sur une source de chaleur plane et stable, avec un diamètre adapté au fond diffuseur de l'appareil.
- Si vous utilisez le gaz comme source de chaleur, vous devrez vous assurer que la flamme ne dépas-

se pas le fond diffuseur (Fig. 1)

- Ne placer aucun objet sur l'appareil, pouvant faire obstacle au bon fonctionnement de(s) soupape(s) de sécurité de l'appareil.

Sécurité personnelle:

- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.

Utilisation et précautions:

Lire attentivement ce manuel d'utilisation pour vous familiariser avec votre autocuisseur vapeur. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas toucher la surface chaude de la cocotte. Utilisez plutôt les manches et les anses prévus à cet effet. Si nécessaire, prendre des gants. Posez la cocotte avec précaution et en faisant attention pour éviter qu'elle ne souffre des coups, secousses et chutes.
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil alors qu'il est incliné, ni le retourner.

- Ne pas utiliser l'appareil sans eau.

Le manque d'eau pourrait endommager gravement l'autocuisseur, il faudra donc éviter l'évaporation totale du liquide de cuisson.

- Ne pas utiliser l'appareil pour la friture d'aliments.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM (Fig. 2a)

- Si le récipient est trop plein, il peut répandre du liquide bouillant.

- Quantité de remplissage : Pour les aliments qui ne gonflent pas, tels que la viande ou les légumes, le volume de remplissage ne doit pas dépasser les deux tiers de la hauteur (Fig. 2b). Dans certains cas, comme par exemple pour les aliments qui gonflent, riz ou légumes secs, ne pas dépasser le tiers de la hauteur

- Ne pas forcer l'ouverture du bouchon de sécurité, veillez à ce que l'appareil soit complètement dépressurisé avant de l'ouvrir.

- Avant chaque usage, veiller à vérifier que la soupape régulatrice de pression, la soupape de sécurité, le joint, la capsule de bouchage du couvercle et le corps soient bien propres et ne contiennent aucune saleté.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familières avec ce type de produit, des personnes



handicapées ou des enfants l'utiliser.

- Ne pas garder l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas ouvrir le couvercle tant que le liquide contenu dans le récipient, sera bouillant.
- Ne jamais ouvrir l'autocuiseur sous pression à la force. Avant d'ouvrir la cocotte, vérifiez que la pression à l'intérieur a complètement disparue.
- Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans le manuel.
- Utiliser toujours des pièces de rechange originales du modèle en service ; surtout s'il s'agit du corps et du couvercle, ils doivent appartenir au même fabricant et être compatibles.
- Utiliser uniquement les sources de chaleur conformément à la présente notice.
- Après la cuisson de viandes à peau (comme par exemple la langue de bœuf), qui peuvent gonfler, sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau présentera un aspect gonflé ; vous pourriez vous ébouillanter.

AVERTISSEMENT:

L'autocuiseur génère une pression à l'intérieur et les liquides qu'il contient ont une température légèrement inférieure à 120°C. Après ébullition, surtout lorsque la pression baisse rapidement, il se formera alors une grande quantité de vapeur et de liquide. Il peut exister quelques condensations d'eau sur les surfaces et les objets placés à proximité de l'appareil.

Ne pas y cuire: compote de pomme, maïs, légumes secs, algues, flocons d'avoines et autres aliments pouvant gonfler, pour éviter de boucher le tuyau de sortie d'air.

Ne pas l'utiliser pour y faire bouillir du soda. Ne pas verser trop d'huile ou de vin.

Ne pas utiliser l'autocuiseur pour rôtir ou pour frire des aliments sous pression.

Ne pas orienter la rainure de sécurité vers l'utilisateur ou vers un endroit de passage.

Ne jamais ouvrir le couvercle de l'autocuiseur lorsqu'il sera sous pression. Avant de mettre au feu l'autocuiseur, vérifiez qu'il soit bien fermé.

Nous déconseillons de conserver dans l'autocuiseur et durant un temps prolongé des liquides et eaux salés, alcalines, sucrées ou avec du vinaigre. Laver et sécher l'autocuiseur après l'avoir utilisé.

- Il est recommandé de changer le joint d'étanchéité, une fois par an.

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Caractéristiques

1. Cet autocuiseur en acier inoxydable a été conçu pour un usage domestique. Le fond complexe en acier double renforcé garantit le transfert uniforme de la chaleur. L'autocuiseur est adapté pour feu à gaz, plaques électriques, vitrocéramique et plaques d'induction.

2. L'autocuiseur dispose différents systèmes de sécurité:

- Soupape régulatrice de pression : La soupape peut être configurée entre 60 kPa et 100 kPa. Vous pouvez sélectionner la pression de travail. Cette soupape de charge est stable et sûre.
- Soupape de sécurité : Lorsque la pression se forme à l'intérieur de l'autocuiseur, la soupape de blocage monte. Le goujon rouge de la soupape indique que l'autocuiseur est sous pression. Lorsqu'il existe une pression anormale ou un mauvais fonctionnement de la soupape régulatrice de pression, la vapeur sortira alors par la soupape de sécurité. Si le couvercle n'est pas bien fermé, il ne pourra pas y avoir de pression dans l'autocuiseur et la vapeur sortira constamment du pourtour des poignées et de la soupape de sécurité. Dans ce cas, il faut éteindre le feu et fermer correctement le couvercle. N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que le goujon de la soupape ne sera pas descendu.
- Joint d'étanchéité/rainure de sécurité : En cas d'un mauvais fonctionnement de la soupape régulatrice de pression et de sécurité, le joint d'étanchéité sortira par la rainure pour réduire ainsi la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

L'autocuiseur dispose de différents systèmes de sécurité qui permettent de réduire la pression, assurant ainsi son bon fonctionnement. (Fig. 3)

Les quatre positions de la flèche (►) correspondent aux fonctions suivantes:

☒ Position pour retirer la soupape régulatrice de pression

☒ Position pour sortie d'air

1 Position de basse pression (60 kPa)

2 Position de haute pression (100 kPa)

Ne pas tourner la soupape régulatrice de pression sur la position "0", lorsque l'autocuiseur est sous pression.



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation:

- Lire attentivement la notice, surtout les recommandations de sécurité.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Pour enlever les odeurs de fabrication, il suffit de remplir l'autocuiseur à mi-hauteur d'eau, fermer le couvercle et faire chauffer. Puis, dix minutes, après avoir décomprimé l'air de l'autocuiseur par la soupape régulatrice de pression, vous devrez alors retirer





l'autocuiseur de la source de chaleur.
Une fois refroidie et sous basse pression, retirer l'eau, puis nettoyer et sécher l'autocuiseur.

Remplissage d'eau:

- Remplir le réservoir en respectant le niveau MAX et MIN (Fig. 2a)

Usage:

Cet appareil peut s'utiliser sur des plaques vitrocéramiques, inductions, électriques et à gaz.



VITRO

ELECTRIC

GAS

INDUCTION

Pression de travail:

- Cette marmite fonctionne avec 2 niveaux de pression. (Fig. 3)
- De plus, elle présente une position pour décompression et une position permettant d'extraire la soupape. (Fig. 4)

Fermeture du couvercle au corps

- Aligner le symbole "►" du couvercle avec le manche de la marmite.
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux manches coïncident et la marmite se ferme.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Nettoyer l'appareil.

Poignée de Transport:

- Cet appareil dispose de poignées latérales pour faciliter son transport en toute commodité (Fig. 5).

FUNCTIONNEMENT

1. Veiller à nettoyer régulièrement le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité pour assurer le fonctionnement correct de l'autocuiseur. Vérifier le tuyau de sortie d'air en nettoyant la saleté accumulée, à l'aide d'une aiguille ou avec de l'eau. Assurez-vous également que la soupape de sécurité soit propre et que le joint torique soit bien à sa place.

ATTENTION: Avant chaque usage, vérifiez que vous pouvez bouger facilement la soupape de sécurité afin d'utiliser l'autocuiseur de façon sûre.

2. Ne pas utiliser l'autocuiseur s'il a moins de 0,25 l d'eau ou autre liquide. Ne pas dépasser les deux tiers de la hauteur de l'autocuiseur. Dans certains cas particuliers, aliments qui gonflent ou cuisent avec formation d'écume, ne pas dépasser la mi-hauteur de l'autocuiseur.

3. Pour fermer: Mettre le couvercle sur l'autocuiseur. Les marques ▼ du couvercle et la marque O qui se trouve sur le manche de l'autocuiseur, doivent être alignées. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic, ci-après, placer le manche du couvercle parallèlement au manche de l'autocuiseur (voir la Fig. 6).

ATTENTION: Toujours s'assurer que la fermeture soit correctement située; en cas contraire, il suffira de le glisser vers l'avant (Fig. 7)

4. Placer la soupape régulatrice de pression sur la position de pression souhaitée (voir la Fig. 3).

5. Pour chauffer:

Pour cuire, posez votre autocuiseur rapide sur le feu à puissance maximale pour augmenter rapidement la pression. Dès que la soupape régulatrice de pression laissera échapper de la vapeur, la pression nécessaire est atteinte. Il faudra donc réduire la chaleur pour que la vapeur sorte de façon régulière et continue. (Fig. 9)

ATTENTION:

• Lorsque vous déplacerez l'autocuiseur, faites-le toujours en utilisant les deux manches et jamais d'une seule poignée, que ce soit du couvercle ou autre. Déplacez l'autocuiseur avec précaution et posez-le sur une source de chaleur adaptée au fond.

• Ne laissez pas chauffer l'autocuiseur sans supervision. L'utiliser toujours avec précaution. Si l'autocuiseur à vapeur ne fonctionne pas correctement, il faudra l'ajuster avant de continuer la cuisson.

• Ne touchez aucune surface chaude en acier inoxydable. Utiliser les manches et les poignées prévus à cet effet.

• Déplacer l'autocuiseur sous pression avec précaution. Utiliser des gants si nécessaire pour éviter toutes brûlures.

• Pour des raisons de sécurité, veillez à toujours respecter les quantités indiquées, afin d'éviter l'évaporation totale des liquides et la cuisson à sec, de même que le bouchonnement des systèmes de sécurité.

6. Éteindre la source de chaleur

Une fois que le temps de cuisson recommandé sera passé, éteindre la source de chaleur. À ce moment, la température de l'autocuiseur baissera, tout en terminant la cuisson des aliments.

7. Réduire la pression:

Éteindre la source de chaleur. Puis, attendre que l'autocuiseur décompresse et qu'il atteigne la température ambiante. Vous devez attendre que la soupape de sécurité descende. Pour ce faire, il existe deux possibilités:





1) Refroidissement rapide:

Pour refroidir rapidement l'autocuiseur, vous pouvez soit appuyer sur l'interrupteur, soit le passer sous un filet d'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité rouge descende. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle suivant les indications (Fig.10).

Pour que les aliments ne cuisent pas trop ou si vous souhaitez ouvrir le couvercle pendant la cuisson, il suffira de refroidir rapidement l'autocuiseur. Placez l'autocuiseur dans l'évier et passez-y un filet d'eau froide, en faisant attention de ne pas mouiller la soupape de sécurité. Le jet d'eau ne doit pas être trop fort.

2) Refroidissement lent

Éteindre la source de chaleur. Puis, attendre que l'autocuiseur décompresse et qu'il atteigne la température ambiante si vous souhaitez terminer la cuisson des aliments. Vous devez attendre que la soupape de sécurité descende, avant d'ouvrir le couvercle. Ne tenter pas d'ouvrir l'autocuiseur si la soupape de blocage n'est pas baissée.

8. Ouverture du couvercle

Lorsque la soupape de blocage descendra, vous pourrez alors retirer le couvercle en appuyant sur l'interrupteur et en tournant le manche du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les symboles "O/▼" soient alignés (Fig.11).

ATTENTION:

- Si vous souhaitez préparer des plats à consistance pâteuse ou des bouillons épais, surtout les soupes de légumes secs, veillez à agiter légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les éclaboussures de nourriture.
- Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans le manuel d'usage.
- N'utiliser que des pièces de rechanges originales et conformes au modèle en service surtout s'il s'agit du corps et du couvercle, ils doivent appartenir au même fabricant et être compatibles. Contactez le point de vente ou le service d'aide au client pour obtenir les pièces de rechange originales.



Nettoyage

- Après chaque usage, nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Rincer l'autocuiseur à l'eau propre et le sécher à l'aide d'un torchon propre.
- Afin de protéger la brillance de l'autocuiseur, ne pas utiliser du liquide-vaisselle abrasif ni des éponges métalliques.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter la corrosion électrochimique, il faut éviter que l'autocuiseur entre en contact avec d'autres métaux.

- Il est recommandé de ne pas fermer la marmite. Ainsi, le joint en silicone pourra se sécher complètement.
- S'il reste des aliments collé, il est recommandé de faire tremper la marmite à l'eau, puis passé un temps, retirer les restes à l'aide d'un chiffon.
- Éviter de laver la marmite (surtout son couvercle) au lave-vaisselle.

Nettoyer le joint du couvercle en silicone

- Retirer le joint du couvercle en silicone et nettoyer à l'eau chaude.

Sécher à l'aide d'un chiffon, et garder le joint en silicone au sec. Remplacer soigneusement le joint. (Fig. 12)

Nettoyer la soupape de la commande de pression et décompression

- Après chaque usage, appuyez et tournez la commande de contrôle de pression sur la position " ", dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se sépare de la base de la soupape.
- Nettoyer la soupape de contrôle de pression et de décompression à l'eau chaude.
- Remplacer la soupape de contrôle de pression et de décompression.

Soupape régulatrice de pression, tuyau de sortie d'air et soupape de sécurité:

- Pour assurer le fonctionnement correct de l'autocuiseur, vous devrez nettoyer la soupape régulatrice de pression, le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité (Fig.13)

Retirer la soupape régulatrice de pression et dévisser l'écrou rainuré (voir la Fig.14). Ci-après, réviser et éliminer la saleté accumulée et, si nécessaire, éliminer la saleté du tuyau de sortie d'air à l'aide d'une aiguille.

La soupape de sécurité doit se visser à l'aide d'une clef à écrou et dans le sens des aiguilles d'une montre. Ci-après, le retirer puis, le nettoyer.

Recommandation : Pour éviter un mauvais fonctionnement, ne démontez pas les pièces de la soupape de sécurité.

4. Suppression des aliments brûlés

- Retirer les aliments brûlés à l'aide d'un grattoir en bois.
- Les restes trop accrochés doivent sécher au soleil, puis, imbibé d'huile. Ci-après, le remplir d'eau chaude et laisser reposer. C'est alors que vous pourrez nettoyer l'autocuiseur. Pour éviter de rayer le corps de l'autocuiseur, n'utilisez aucun ustensile aiguisé, tels que couteaux, pour retirer les aliments trop accrochés.





5. Maintenance

Nettoyer l'autocuiseur, le couvercle et le joint, après chaque usage.

Retirez la saleté de la soupape régulatrice de pression, du tuyau de sortie d'air et de la soupape de sécurité à l'aide d'une aiguille, puis gardez l'autocuiseur dans un endroit frais et bien ventilé.

Garder le couvercle en le posant à l'envers ou bien séparément.

ATTENTION:

- N'utilisez pas de liquide-vaisselle abrasif.
- Le couvercle ne doit pas se laver au lave-vaisselle.
- Pour que le couvercle puisse s'ouvrir et se fermer facilement, veiller à graisser le joint torique avec un peu d'huile comestible. Cela contribuera aussi à prolonger la vie utile du joint.
- Garder l'autocuiseur ouvert (sans son couvercle), vous éviterez ainsi que le joint ne se déforme en causant ainsi un mauvais fonctionnement.
- Vous devez décongeler les aliments surgelés avant de les cuire. Les légumes secs et les fruits secs doivent être mis à tremper avant de les cuisiner.
- Les cuissons avec formation d'écume doivent commencer à cuire sans couvercle et, une fois que vous aurez supprimé l'écume, vous pourrez alors fermer l'autocuiseur.
- La cuisson en autocuiseur à vapeur n'a besoin que très peu d'eau, puisqu'il n'y a pratiquement aucune perte d'eau si l'on ne cuit pas trop longtemps les aliments à la vapeur.
- La haute pression et la vapeur font que les aliments perdent leur couleur. Il est possible d'utiliser des épices colorées pour lui donner un meilleur aspect et le rendre plus appétissant.
- Baissez la source de chaleur si la soupe déborde.

6. Remplacement du joint

La décoloration du joint ne pose pas de problèmes. En fonction de la fréquence d'usage de l'autocuiseur, on changera le joint tous les ans ou les deux ans. En cas de dommage, cassage ou déformations, veiller à changer immédiatement le joint. Attention : N'utilisez que des pièces de rechange originales. Si vous n'arrivez pas à trouver des pièces de rechange pour réparer l'autocuiseur, contactez le fournisseur.

CONSEILS PRATIQUES

1. Si la soupape de sécurité ne monte pas, cela pourrait être du à :

- le couvercle n'est pas bien placé ou fermé et c'est pourquoi la soupape de sécurité est bloquée (veillez à bien fermer le couvercle) ;
- la soupape de sécurité est déformée ;
- la puissance de la source de chaleur est trop faible, il faut l'augmenter ;
- le joint est sale, endommagé ou déformée et doit être nettoyé ou changé ;
- qu'il n'y ait pas suffisamment d'eau dans l'autocuiseur (vérifier la quantité d'eau).

2. Si vous observez que la vapeur s'échappe par le bord du couvercle et non pas par la soupape régulatrice de pression, cela pourrait être du à :

- le couvercle n'est pas bien placé et ne ferme pas correctement (fermez correctement le couvercle) ;
- le joint n'est pas bien posé ou sale, abîmé ou déformé et doit être nettoyé ou changé.

3. Si vous n'arrivez pas à ouvrir ou à fermer le couvercle, cela pourrait être du à :

- le joint n'est pas une pièce de rechange originale et ne s'ajuste pas correctement au couvercle (vous ne devez utiliser que des pièces de rechange originales) ;
- la soupape de sécurité n'est pas descendu lorsque nous ouvrons le couvercle (vous devez attendre qu'il descende complètement) ;
- la soupape de sécurité est déformée. Pour toute réparation et pièces de rechange, veuillez vous adresser au centre de service technique autorisé.

ATTENTION:

N'utilisez que des pièces de rechange originales. Si vous n'arrivez pas à trouver des pièces de rechange pour réparer l'autocuiseur, contactez le fournisseur.



Temps de cuisson

Le tableau ci-dessous n'offre que des recommandations. Vous pouvez choisir le temps de cuisson suivant vos préférences.

Plat	Quantité d'aliment et d'eau	Temps de cuisson après mise en marche continue de la soupape régulatrice de pression et à petit feu (minutes)	Position de pression	Cuisson une fois froid	Observation
Riz	1/3	4 – 8	60 kPa	Cuit	
Riz au lait	1/3	8 – 12	60 kPa	Cuit	
Côtelettes	1/2	8 – 10	100 kPa	La viande se sépare de l'os	Coupés en morceaux
Jambonneau de porc	1/2	15 – 20	100 kPa	La viande se sépare de l'os	Coupé
Veau	1/2	15 – 20	100 kPa	Bien fait	En dés
Poulet	1/2	10 – 15	100 kPa	La viande se sépare de l'os	Poulet entier
Poisson	1/3	4 – 8	60 kPa	Cuit	
Agneau	1/2	10 – 15	100 kPa	Cuit	Coupé
Croquettes de riz	2/3	10 - 15	60 kPa	Cuites	
Maïs	2/3	5 - 8	60 kPa	Cuit	
Patate douce	2/3	6 - 10	60 kPa	Cuit	
Morilles	2/5	15 - 20	60 kPa	Bien fait	

Autres

L'autocuisqueur a été conçu pour s'utiliser sur une source de chaleur stable, telles que plaques électriques, plaques d'induction ou feu à gaz.

Le temps de cuisson se calcule une fois que la vapeur sortira de façon régulière et continue de la valve soupape de pression.

Cela dépendra de la quantité de remplissage, de la température et de la puissance de chaleur. Les temps de cuisson indiqués sont à titre indicatif.



Anomalies et réparation

Si l'autocuisqueur ne fonctionne pas correctement, vous devez éteindre immédiatement la source de chaleur, placer l'autocuisqueur sur une surface plate et laisser couler un filet d'eau pour le refroidir et réduire la pression. Vous pourrez réutiliser l'autocuisqueur une fois que vous aurez solutionné le problème.

- Si vous détectez toute anomalie, veuillez consulter le tableau suivant:

Anomalies	Causes	Solutions
La soupape régulatrice de pression fait un bruit et n'expulse pas de vapeur après chauffage de l'autocuiseur.	(1) Bouchonnement de la soupape régulatrice de pression (2) Bouchonnement du tuyau de sortie d'air (3) Cuisson sans liquide (4) Inclinaison de la source de chaleur	(1) Nettoyer la soupape régulatrice de pression (2) Nettoyer la saleté (3) Éteindre immédiatement la source de chaleur, retirer l'autocuiseur et vérifier le système. (4) Chauffer l'autocuiseur sur une source de chaleur plate et stable
La soupape de sécurité expulse de la vapeur ou du liquide.	(1) Bouchonnement du tuyau de sortie d'air (2) L'autocuiseur est trop plein (3) La source de chaleur est trop forte	(1) Nettoyer la saleté (2) Réduire le volume de remplissage (3) Régler la température de la source de chaleur selon la vapeur expulsée par la soupape régulatrice de pression.
Sortie de vapeur de la fenêtre de sécurité	Le système de sécurité de la fenêtre fonctionne. Les autres systèmes de sécurité présentent des problèmes.	Retirer la marmite de la source de chaleur. Une fois qu'elle sera froide, vérifier tous les systèmes de sécurité. Consultez le service technique.
Le couvercle ne ferme pas bien	Le couvercle s'est déformé	Changer le couvercle
La vapeur s'échappe par le bord du couvercle.	(1) Mauvais fonctionnement de la soupape régulatrice de pression et de la soupape de sécurité (2) Le joint d'étanchéité n'est pas bien posé (3) Joint endommagé (4) Bouchonnement du joint torique (5) Couvercle mal fermé	(1) Nettoyer la saleté de la soupape régulatrice de pression et de la soupape de sécurité (2) Bien posé le joint d'étanchéité (3) Changer le joint d'étanchéité (4) Nettoyer le joint d'étanchéité (5) Bien fermer le couvercle

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.

Ce produit est conforme à la Directive 97/23/EC des Récipients à Pression.

Pentola a pressione Ontime Rapid



Egregio cliente,

TAURUS la ringrazia per l'acquisto di questo prodotto.

La tecnologia, il design, la fabbricazione, nonché il rigoroso controllo di qualità al quale sono sottoposti tutti i nostri prodotti, le danno la garanzia di una completa soddisfazione.

TAURUS partecipa attivamente alla tutela dell'ambiente e la informa che i materiali utilizzati per l'imballaggio, così come il prodotto stesso, non contengono sostanze dannose per l'ambiente, e sono inoltre integrati in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio. Se desidera sbarazzarsene, può utilizzare i contenitori pubblici apposti per ogni tipo di materiale.

Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

Descrizione

- A Manico del coperchio
- B Levetta di chiusura
- C Valvola di sicurezza
- D Valvola regolatrice di pressione
- E Coperchio
- F Apertura di sicurezza
- G Guarnizione ad anello
- H Impugnatura del corpo
- I Protezione antifiama
- J Corpo
- K Fondo diffusore di doppio metallo rinforzato
- L Manico del corpo
- M Cestello cottura a vapore *

(*) Disponibile solo nel modello Duo



Consigli e avvisi di sicurezza

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Area di lavoro:

- Non collocare l'apparecchio all'interno di un forno o simili.
- Mantenere lontani bambini e curiosi durante l'uso di questo apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una fonte di calore piana, stabile e con diametro adatto al fondo diffusore dell'apparecchio.

Nel caso di fonti di calore a gas, assicurarsi che la fiamma non esca dal fondo diffusore (Fig. 1)

- Non collocare sull'apparecchio oggetti che possano impedire il buon funzionamento della/e valvola/e di sicurezza dell'apparecchio.

Sicurezza personale:

- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di scottature.

Precauzioni d'uso:

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni per acquisire familiarità con la pentola a pressione. Conservare il presente manuale per future consultazioni.

- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non toccare la superficie calda della pentola. Utilizzare sempre i manici e le maniglie. Se necessario, fare uso di guanti. Appoggiare la pentola lentamente, facendo attenzione di non sottoporla a urti, movimenti bruschi e cadute.
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.
- Non utilizzare l'apparecchio senz'acqua.

La mancanza d'acqua potrebbe provocare dei danni molto gravi alla pentola; evitare pertanto l'evaporazione totale dei liquidi contenuti in essa.

- Non utilizzare l'apparecchio per friggere gli alimenti.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO (Fig. 2^a)
- Se il recipiente è troppo pieno, l'acqua può fuoriuscire durante la bollitura.
- Riempimento: nel caso di alimenti che non si espandono, come carni e verdure, riempire la pentola fino a un massimo di 2/3 della sua capacità (Fig. 2b). Nel caso di alimenti che si espandono, come riso e legumi, riempire fino a 1/3 della capacità della pentola.
- Non forzare l'apertura del tappo di sicurezza, verificare che l'apparecchio sia completamente depressurizzato prima di procedere alla sua apertura.
- Prima di ogni uso verificare che la valvola regolatrice di pressione, la valvola di sicurezza, la guarnizione, la capsula di protezione del coperchio e il corpo siano perfettamente puliti e non contengano sporcizia.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente da adulti. Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.
- Non aprire il coperchio quando il liquido all'interno

del recipiente sta bollendo.

- Non aprire mai la pentola a pressione con forza. Prima di aprirla, controllare che la pressione all'interno sia svanita.

- Non maneggiare i sistemi di sicurezza al di fuori delle operazioni di mantenimento indicate da questo manuale.

- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali del proprio modello. È necessario soprattutto utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso fabbricante e controllare che siano compatibili.

- Usare solo le fonti di calore consentite nel presente manuale di istruzioni.

- Quando si cucina carne con pelle (ad esempio, lingua di bue), che potrebbe gonfiarsi per effetto della pressione, non bucare la pelle quando è gonfia, per evitare il rischio di scottature.

AVVERTENZA:

La pentola a pressione genera una pressione interna nella quale i liquidi hanno un punto di ebollizione inferiore a 120°C. Dopo l'ebollizione, si formerà una grande quantità di vapore e liquido, soprattutto nel caso in cui la pressione si riduca in modo rapido. Si possono formare delle condensazioni d'acqua sulle superfici e oggetti situati nelle vicinanze dell'apparecchio.

Non cuocere marmellata di mele, mais, legumi, alghe, fiocchi di avena né altri alimenti che si espandono, in modo da evitare che il tubo di uscita dell'aria si otturi.

Non bollire soda direttamente. Non utilizzare una quantità eccessiva di olio o vino.

Non utilizzare la pentola a pressione per arrostitire o friggere alimenti sotto pressione.

Non orientare l'apertura di sicurezza verso l'utente o nella direzione in cui potrebbe passare qualcuno.

Non aprire il coperchio della pentola quando il contenuto è ancora sotto pressione. Prima di utilizzarla, verificare che la pentola a pressione sia chiusa correttamente.

Si consiglia di non lasciare nella pentola per un tempo prolungato acqua o altri liquidi salati, alcalini, zuccherati o con aceto. Lavare e asciugare la pentola dopo l'uso.

- Si raccomanda di sostituire il giunto di ermeticità una volta l'anno.

- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Proprietà

1. Questa pentola a pressione in acciaio inossidabile è stata pensata per un uso domestico. Il fondo complesso di doppio metallo rinforzato garantisce che il calore si diffonda in modo uniforme. La pentola è adatta per l'uso su fornelli a gas, elettrici, in vetro-ceramica e a induzione.

2. La pentola a pressione dispone di diversi meccanismi di sicurezza:

• Valvola regolatrice di pressione: la valvola può essere regolata fra i 60 kPa e i 100 kPa. È possibile selezionare la pressione di lavoro desiderata. Questa valvola di carico è stabile e sicura.

• Valvola di sicurezza: quando all'interno della pentola si genera pressione, il perno di bloccaggio sale. Il perno rosso della valvola indica che la pentola è sotto pressione. Nel caso di una pressione anomala o di un cattivo funzionamento della valvola regolatrice della pressione, uscirà del vapore dalla valvola di sicurezza. Se il coperchio non è chiuso correttamente, nella pentola non si formerà pressione e il vapore uscirà in modo continuo dai manici e dalla valvola di sicurezza. In tal caso, spegnere il fornello e chiudere correttamente il coperchio. Non aprire la pentola fino a quando il perno della valvola non si sia abbassato.

• Guarnizione ad anello/apertura di sicurezza: in caso di cattivo funzionamento della valvola regolatrice di pressione e di sicurezza, la guarnizione ad anello uscirà dall'apertura al fine di ridurre la pressione interna della pentola.

3. Sono presenti diversi meccanismi di sicurezza per ridurre la pressione e garantire il buon funzionamento della pentola. (Fig. 3)

Le quattro posizioni della freccia (►) corrispondono alle seguenti funzioni:

☒ Posizione per rimuovere la valvola regolatrice di pressione

☒ Posizione per l'uscita dell'aria

1 Posizione di pressione bassa (60 kPa)

2 Posizione di pressione elevata (100 kPa)

Quando la pentola si trova sotto pressione, non è possibile muovere la valvola regolatrice di pressione fino alla posizione "0".



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- Leggere attentamente questo libretto di istruzioni, soprattutto per quanto concerne i consigli sulla sicurezza.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Per eliminare eventuali odori di fabbricazione, è possibile riempire la pentola con acqua fino a metà della sua capacità, chiudere il coperchio e scaldare. Decomprimere l'aria nella pentola con la valvola regolatrice di pressione, successivamente, trascorsi dieci minuti, tirare la pentola dal fuoco.

Quando la pentola si è raffreddata e la pressione

si è ridotta, togliere l'acqua, lavare la pentola e asciugarla.

Riempimento d'acqua:

- Riempire il recipiente rispettando i livelli MAX e MIN (Fig. 2a)

Uso:

Questo apparecchio può essere utilizzato in cucine in vetroceramica, a induzione, elettriche e a gas.



Pressione di lavoro

- Questa pentola può funzionare con 2 livelli di pressione. (Fig. 3)
- Presenta inoltre una posizione per la decompressione e una posizione che permette di estrarre la valvola. (Fig. 4).

Chiusura del coperchio con il corpo

- Allineare il segno ► * del coperchio con l'impugnatura della pentola.
- Ruotare in senso orario fino a quando entrambi i manici coincidono e il coperchio si chiude.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Pulire l'apparecchio.

Maniglia/e di Trasporto:

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte laterale per rendere agevole e comodo il trasporto (Fig. 5)

FUNZIONAMENTO

1. Per garantire il funzionamento normale della pentola, è necessario pulire con frequenza il tubo di uscita dell'aria e la valvola di sicurezza. Controllare il tubo di uscita dell'aria ed eliminare la sporcizia accumulata con un ago o con dell'acqua. Verificare inoltre che la valvola di sicurezza sia pulita e che la guarnizione ad anello sia collocata correttamente.

ATTENZIONE: prima di ogni uso, verificare che la valvola di sicurezza sia in grado di muoversi per garantire un uso sicuro della pentola.

2. Non utilizzare la pentola con meno di 0,25 l d'acqua o di altro liquido. Non riempire la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che si espandono o che formano schiuma, riempire la pentola solo a metà.

3. Per chiudere: applicare il coperchio alla pentola. Il segno ▼ sul coperchio e il segno O, situato sul manico lungo della pentola, devono coincidere. Ruotare il coperchio in senso orario fino a sentire un

click e, successivamente, posizionare il manico del coperchio e quello della pentola esattamente uno al di sopra dell'altro. (si veda la Fig. 6).

ATTENZIONE: controllare che la levetta di chiusura si trovi nella posizione corretta. In caso contrario, muoverla in avanti. (Fig. 7)

4. Collocare la valvola regolatrice di pressione nella posizione desiderata di pressione (si veda la Fig. 3).

5. Per scaldare:

Per cucinare, posizionare la pentola sul fornello e accenderlo alla potenza massima affinché la pressione aumenti rapidamente. Quando la pressione all'interno della pentola raggiunge un determinato livello, dalla valvola regolatrice di pressione uscirà automaticamente del vapore. A continuazione, abbassare la fiamma del fornello affinché il vapore esca in modo regolare e costante. (Fig. 9)

ATTENZIONE:

- Per trasportare la pentola a pressione, reggerla sempre da entrambi i manici e mai solamente dal manico del coperchio o da un solo manico. Spostare la pentola con attenzione e collocarla su un fornello con superficie piana e stabile.
- Non lasciare mai la pentola incustodita quando si sta scaldando. Usarla sempre con precauzione. Nel caso in cui la pentola non funzioni correttamente, provvedere ad aggiustarla prima di continuare a usarla.
- Non toccare nessuna superficie calda, tra cui la parte in acciaio inossidabile. Prendere sempre la pentola per i manici.
- Spostare la pentola con precauzione quando è sotto pressione. Se necessario, utilizzare guanti per evitare ustioni.
- Per ragioni di sicurezza, rispettare sempre la quantità di riempimento indicata, in modo da evitare la completa evaporazione dei liquidi, e pertanto la cottura a secco, e l'ostruzione dei meccanismi di sicurezza.

6. Spegnerne il fuoco

Al termine del tempo di cottura consigliato, spegnere la fonte di calore. Nel farlo, diminuire la temperatura della pentola, mentre gli alimenti continuano a cuocersi.

7. Ridurre la pressione:

Spegnerne il fornello. Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi. A tal fine, si può procedere in due modi:

1) Raffreddamento rapido:

Per raffreddare la pentola più rapidamente, premere la levetta o mettere la pentola sotto un getto lento di acqua fredda fino a quando la valvola rossa di sicurezza si sia abbassata. Infine, aprire il coperchio come indicato (Fig.10).



Per evitare che gli alimenti si cucinino troppo a lungo, o se si desidera aprire il coperchio durante la cottura, bisogna raffreddare la pentola rapidamente. Collocare la pentola su una superficie stabile e sotto un getto corrente di acqua fredda. Fare attenzione a non bagnare direttamente la valvola di sicurezza. Il getto d'acqua non deve essere troppo forte.

2) Raffreddamento lento

Spegnerne il fornello. A continuazione, lasciare che la pressione diminuisca e che la pentola raggiunga la temperatura ambiente se si desidera che gli alimenti continuino a cuocersi. Prima di aprire la pentola, attendere che la valvola rossa di sicurezza si sia abbassata. Non cercare di aprire la pentola fino a quando il perno di bloccaggio non si sia abbassato.

8. Apertura del coperchio

Quando il perno di bloccaggio si è abbassato, è possibile aprire il coperchio premendo verso il basso la leva e ruotando il manico del coperchio in senso antiorario fino a far coincidere i segni "O/▼" (Fig. 11).

ATTENZIONE:

- Se si stanno preparando piatti con una consistenza pastosa o zuppe dense, come ad esempio zuppe di legumi, agitare la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che gli alimenti schizzino.

- Non maneggiare i sistemi di sicurezza al di fuori delle operazioni indicate nel presente manuale.

- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali del proprio modello. È necessario soprattutto utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso fabbricante e controllare che siano compatibili. Rivolgersi a un punto vendita o al servizio di attenzione al cliente per ottenere i pezzi di ricambio originali.



Pulizia

- Dopo ogni uso, pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.

- Lavare la pentola con acqua e asciugarla con un panno pulito.

- Per proteggere la brillantezza della pentola, non utilizzare un detersivo abrasivo né una spugna metallica.

- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.

Per prevenire la corrosione elettrolitica, evitare che la pentola entri in contatto con altri metalli.

- Si consiglia di riporre la pentola aperta in modo tale che il giunto di silicone rimanga libero all'aria e possa asciugarsi completamente.

- Nel caso in cui rimangano appiccicati dei resti di alimenti, si consiglia di lasciare la pentola in ammollo per un certo tempo e successivamente rimuovere i

resti con un panno.

- Non è consigliato l'uso della lavastoviglie, soprattutto per il coperchio.

Pulizia del giunto di silicone del coperchio

- Estrarre il giunto di silicone dal coperchio e pulire con acqua calda.

- Asciugare il giunto di silicone con un panno e mantenerlo asciutto. Collocarlo con cautela nella sua posizione. (Fig. 12)

Pulizia della valvola del selettore di pressione e decompressione

- Dopo ogni uso, premere e ruotare il comando di controllo di pressione nella posizione " " in senso orario fino a separarlo dalla base della valvola.

- Pulire la valvola del selettore di pressione e decompressione con acqua calda.

- Collocare nuovamente la valvola del selettore di pressione e decompressione nella sua posizione.

Valvola regolatrice di pressione, tubo di uscita dell'aria e valvola di sicurezza:

- Pulire la valvola regolatrice di pressione, il tubo di uscita dell'aria e la valvola di sicurezza per garantire un funzionamento corretto della pentola (Fig. 13).

Alzare la valvola regolatrice di pressione e svitare il dado a corona (si veda la Fig. 14). A continuazione, eliminare ogni eventuale sporcizia accumulata e, se necessario, eliminare con un ago la sporcizia dal tubo di uscita dell'aria.

La valvola di sicurezza deve essere avvitata con una chiave e in senso orario. Infine, deve essere rimossa e pulita.

Raccomandazione: per evitare un cattivo funzionamento, non smontare le parti della valvola di sicurezza.

4. Eliminazione di alimenti bruciati

- Rimuovere gli alimenti bruciati con una spatola di legno.

- In caso di residui difficili, asciugarli al sole e lasciarli a bagno nell'olio. A continuazione, riempire la pentola con acqua calda e lasciar agire per un certo tempo. Infine, lavare la pentola. Per evitare di graffiare il corpo, non usare strumenti affilati, come ad esempio un coltello, per rimuovere i residui difficili.

5. Manutenzione

Dopo ogni uso, pulire la pentola, il coperchio e la guarnizione.

Rimuovere la sporcizia dalla valvola regolatrice di pressione, dal tubo di uscita dell'aria e dalla valvola di sicurezza con un ago e riporre la pentola in un luogo fresco e ben ventilato.

Riporre il coperchio capovolto sopra la pentola o separatamente.





ATTENZIONE:

- Non utilizzare un detergente abrasivo.
- Non lavare il coperchio nella lavastoviglie.
- Affinché il coperchio si possa aprire e chiudere facilmente, lubrificare la guarnizione ad anello con un poco di olio commestibile. Ciò contribuirà anche ad allungare la vita utile della guarnizione stessa.
- Non riporre mai la pentola chiusa, per evitare che la guarnizione si deformi e smetta di funzionare correttamente.
- Lasciare scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli. I legumi e i frutti secchi devono previamente essere lasciati in ammollo.
- Gli alimenti che formano schiuma, devono essere inizialmente cucinati senza coperchio e coperti solo quando la schiuma è scomparsa.
- Per cucinare con la pentola a pressione è necessaria poca acqua, essendo la sua perdita limitata, a meno che non si cuociano gli alimenti al vapore per un tempo prolungato.
- La pressione elevata e il vapore causano una perdita di colore negli alimenti. È possibile far uso di spezie colorate per dare al cibo un aspetto migliore e più attraente.
- Abbassare il calore nel caso in cui la zuppa fuoriesca.

3. Se il coperchio non può essere aperto o chiuso con facilità, ciò può essere dovuto a:

- la guarnizione non è un pezzo originale e non si adatta al coperchio (utilizzare unicamente parti di ricambio originali);
- la valvola di sicurezza non si è ancora abbassata quando si cerca di aprire il coperchio (attendere che la valvola si abbassi completamente);
- la valvola di sicurezza è deformata. Per riparazioni o sostituzioni di parti deformate, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

ATTENZIONE:

Utilizzare solo parti di ricambio originali. Nel caso in cui non fosse possibile reperire parti di ricambio originali, rivolgersi al fornitore.

6. Sostituzione della guarnizione

Lo scolorimento della guarnizione non causa problemi. In funzione delle frequenze d'uso della pentola, sostituire la guarnizione una volta all'anno oppure ogni due anni. In caso di danni, rotture o deformazioni, sostituire immediatamente la guarnizione. Attenzione: utilizzare solo parti di ricambio originali. Nel caso non fosse possibile reperire parti di ricambio originali, rivolgersi al fornitore.

RACCOMANDAZIONI PRATICHE

1. Se la valvola di sicurezza non sale, ciò può essere dovuto a:

- il coperchio non è collocato e chiuso correttamente, pertanto la valvola di sicurezza rimane bloccata (chiudere il coperchio correttamente);
- la valvola di sicurezza è deformata;
- la potenza della fonte di calore è troppo bassa e deve essere aumentata;
- la guarnizione è sporca, danneggiata o deformata e deve essere pulita o sostituita;
- la quantità d'acqua nella pentola è insufficiente (controllare la quantità di riempimento).

2. Se il vapore fuoriesce da sotto il coperchio e non dalla valvola regolatrice di pressione, ciò può essere dovuto a:

- il coperchio non è collocato e chiuso correttamente (chiudere il coperchio correttamente);
- la guarnizione è sporca, danneggiata o deformata e deve essere pulita o sostituita.



Tabella di consultazione

La presente tabella contiene solo alcuni suggerimenti. È possibile decidere il tempo di cottura ottimale secondo le preferenze personali.

Piatto	Quantità di alimento e acqua	Tempo di cottura dopo l'azionamento stabile della valvola regolatrice di pressione e a fuoco lento (minuti)	Livello di pressione	Cottura dopo il raffreddamento	Osservazione
Riso	1/3	4 – 8	60 kPa	Pronto	
Riso con latte	1/3	8 – 12	60 kPa	Pronto	
Costolette	1/2	8 – 10	100 kPa	La carne si separa dall'osso	Tagliate a pezzi
Stinco di maiale	1/2	15 – 20	100 kPa	La carne si separa dall'osso	Tagliato
Vitello	1/2	15 – 20	100 kPa	Molto cotta	A dadini
Pollo	1/2	10 – 15	100 kPa	La carne si separa dall'osso	Pollo intero
Pesce	1/3	4 – 8	60 kPa	Pronto	
Agnello	1/2	10 – 15	100 kPa	Pronto	Tagliato
Crocchette di riso	2/3	10 - 15	60 kPa	Pronte	
Mais	2/3	5 - 8	60 kPa	Pronto	
Patata dolce	2/3	6 - 10	60 kPa	Pronta	
Morel	2/5	15 - 20	60 kPa	Molto cotto	

Altro

La pentola a pressione è progettata per essere utilizzata su una fonte di calore stabile, come ad esempio una piastra elettrica, a induzione o un fornello a gas. Iniziare a calcolare il tempo di cottura da quando fuoriesce una quantità regolare e costante di vapore dalla valvola regolatrice di pressione.

Il tempo di cottura può dipendere dalla quantità di riempimento della pentola, dalla temperatura e dalla potenza del calore. I tempi su indicati sono solo dei suggerimenti.



Anomalie e riparazioni

Nel caso in cui la pentola non funzioni correttamente, spegnere immediatamente il fornello, collocare la pentola su una superficie piana e bagnarla lentamente con acqua per raffreddarla e ridurre la pressione. Continuare a utilizzare la pentola solo quando l'anomalia è stata risolta.



- In caso di anomalie, consultare la tabella seguente:

Anomalie	Cause	Soluzioni
La valvola regolatrice di pressione fa rumore e non espelle il vapore durante il riscaldamento della pentola.	(1) Ostruzione della valvola regolatrice di pressione. (2) Ostruzione del tubo di uscita dell'aria. (3) Cottura senza liquido. (4) Inclinazione del fornello.	(1) Pulire la valvola regolatrice di pressione. (2) Eliminare la sporcizia. (3) Spegnerne immediatamente il fornello, rimuovere la pentola, ridurre la pressione e controllare la pentola. (4) Scaldare la pentola in un fornello piano e stabile.
La valvola di sicurezza espelle vapore o liquido.	(1) Ostruzione del tubo di uscita dell'aria. (2) La pentola è stata riempita troppo. (3) La fonte di calore è troppo alta.	(1) Eliminare la sporcizia. (2) Ridurre la quantità di riempimento. (3) Adattare la fonte di calore al vapore espulso dalla valvola regolatrice di pressione.
Dalla finestrella di sicurezza esce del vapore.	Il sistema di sicurezza della finestrella sta funzionando. Gli altri sistemi di sicurezza presentano problemi.	Togliere la pentola dalla fonte di calore. Quando si è raffreddata, controllare tutti i sistemi di sicurezza. Rivolgersi a un servizio tecnico.
Il coperchio non si chiude bene.	Il coperchio si è deformato.	Sostituire il coperchio.
Fuoriesce vapore dal coperchio.	(1) Cattivo funzionamento della valvola regolatrice di pressione e della valvola di sicurezza (2) La guarnizione ad anello non è collocata correttamente (3) Guarnizione danneggiata (4) Ostruzione della guarnizione (5) Coperchio chiuso non correttamente	(1) Eliminare la sporcizia dalla valvola regolatrice di pressione e dalla valvola di sicurezza (2) Collocare correttamente la guarnizione ad anello (3) Sostituire la guarnizione ad anello (4) Pulire la guarnizione ad anello (5) Chiudere il coperchio correttamente

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 97/23/CE sui Recipienti a Pressione.

Português

Painela de pressão Ontime Rapid



Caro cliente:

A TAURUS agradece-lhe a escolha deste produto. A inovação, design, fabrico e controlo rigoroso de qualidade a que estão submetidos os nossos produtos garantir-lhe-ão uma satisfação total.

A TAURUS participa activamente na preservação do meio ambiente e informa-o de que os materiais utilizados na respectiva embalagem, assim como o próprio produto, não contém substâncias consideradas prejudiciais para o meio ambiente e, além disso, esses materiais estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem dos mesmos.

Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

Descrição

A Pega da tampa

B Fecho

C Válvula de segurança

D Válvula reguladora de pressão

E Tampa

F Ranhura de segurança

G Tapa de estanqueidade

H Cabo do corpo

I Protecção contra lamas

J Corpo

K Fundo difusor de metal duplo reforçado

L Asa do corpo

M Cesto de cozer a vapor *

(*) Apenas disponível no modelo Dúo



Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.

- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:

- Não colocar o aparelho dentro de um forno ou aparelho semelhante.

- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.

- Colocar o aparelho sobre uma fonte de calor plana, estável e com um diâmetro adequado ao fundo difusor do aparelho.

Em caso de fontes de calor de gás, assegurar-se de

que a chama não passa do fundo difusor (Fig. 1)

- Não colocar objectos em cima do aparelho que possam impedir o bom funcionamento da(s) válvula(s) de segurança do aparelho.

Segurança pessoal:

- Não tocar nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que isso poderá provocar queimaduras.

Utilização e cuidados:

Ler atentamente este manual de instruções e familiarizar-se com a panela de pressão.

Guardar o manual de instruções para referência futura.

- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

- Não tocar na superfície quente da panela. Em

vez disso, utilizar as pegas e as asas da panela. Se necessário, utilizar luvas. Pousar a panela com cuidado e lentamente, de modo a evitar golpes, choques e quedas.

- Usar a(s) asa(s) para agarrar ou transportar o aparelho.

- Não utilizar o aparelho inclinado nem invertido.

- Não utilizar o aparelho sem água.

A falta de água causa danos graves na panela, pelo que deve evitar a evaporação total dos líquidos contidos na mesma.

- Não utilizar o aparelho para fritar alimentos.

- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO (Fig. 2ª)

- Se o recipiente estiver demasiado cheio poderá verter água a ferver.

- Quantidade de enchimento: no caso dos alimentos que não aumentam de tamanho, tais como a carne ou verduras, a quantidade de enchimento não deve ultrapassar 2/3 da capacidade da panela (Fig. 2b). No caso dos alimentos que aumentam de tamanho, tais como o arroz ou legumes, não deve ultrapassar 1/3 da capacidade da panela.

- Não forçar a abertura da tampa de segurança.

Assure-se de que o aparelho está completamente depressurizado antes de proceder à sua abertura.

- Antes de cada utilização verificar se a válvula reguladora de pressão, a válvula de segurança, a junta, a cápsula de fecho da tampa e o corpo estão totalmente limpos.

- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.

- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.

- Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.

- Não abrir a tampa enquanto o líquido que se



encontra no recipiente estiver a ferver.

- Não forçar a panela de pressão para abri-la. Antes de abrir a panela, verificar se a pressão interna desapareceu por completo.

- Não utilizar os sistemas de segurança de forma diferente da manutenção indicada neste manual.

- Apenas usar peças de substituição originais do modelo em questão. Em especial, utilizar o corpo e a tampa do mesmo fabricante e verificar se são compatíveis.

- Utilizar apenas as fontes de calor permitidas no presente manual de instruções.

- Quando cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de vaca), que pode inchar com a pressão, não tocar na pele enquanto estiver inchada. Pode sofrer queimaduras.

ADVERTÊNCIA:

A panela de pressão gera pressão interna e os líquidos contidos têm um ponto de ebulição abaixo dos 120 °C. Após a fervura, especialmente quando se reduz a pressão de forma rápida, gera-se uma grande quantidade de vapor e líquido.

Podem ocorrer condensações de água nas superfícies e nos objectos situados nas proximidades do aparelho.

Não cozer marmelada de maçã, milho, legumes, algas, blocos de azeite ou outros alimentos que aumentam de tamanho para evitar a obstrução do tubo de saída de ar.

Não ferver soda directamente. Não utilizar uma quantidade excessiva de óleo ou de vinho.

Não utilizar a panela de pressão para assar ou fritar alimentos sob pressão.

Não orientar a ranhura de segurança para o utilizador ou para um local de passagem.

Não abrir a tampa da panela enquanto esta tiver pressão. Antes de utilizá-la, assegurar-se de que a panela de pressão está correctamente fechada para poder aquecê-la.

Não é conveniente guardar na panela (e durante um tempo prolongado) líquidos ou água salgada, materiais alcalinos, com açúcar ou com vinagre.

Lavar e secar a panela depois de utilizá-la.

- Recomenda-se a substituição da junta de estanqueidade uma vez por ano.

- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Propriedades

1. Esta panela de pressão de aço inoxidável foi concebida para uso doméstico. O fundo compacto de metal duplo reforçado garante que o calor é transferido de forma uniforme. A panela é adequada para fogões a gás, fogões eléctricos, placa vitrocerâmica e placas de indução.

2. A panela de pressão possui diversos mecanismos

de segurança:

- Válvula reguladora de pressão: a válvula pode ser configurada entre 60 kPa e 100 kPa. Pode seleccionar a pressão de trabalho pretendida. Esta válvula de carga é estável e segura.

- Válvula de segurança: ao gerar-se pressão interna na panela de pressão, o passador de bloqueio sobe. O passador vermelho da válvula indica que a panela tem pressão. Em caso de pressão anormal ou mau funcionamento da válvula reguladora de pressão, sai vapor pela válvula de segurança. Se a tampa não estiver correctamente fechada, não se gerará pressão na panela e sairá vapor constantemente por entre as peças e pela válvula de segurança. Neste caso, apagar o fogão e fechar a tampa correctamente. Não abrir a panela de pressão até baixar o passador da válvula.

- Junta de estanqueidade/ranhura de segurança: em caso de mau funcionamento da válvula reguladora de pressão e de segurança, a junta de estanqueidade sairá pela ranhura, com o fim de reduzir a pressão interna da panela.

Existem diversos mecanismos de segurança para reduzir a pressão que garantem o bom funcionamento da panela de pressão (Fig. 3)

As quatro posições da seta (►) correspondem às seguintes funções:

☒ Posição para retirar a válvula reguladora de pressão

☒ Posição para a saída de ar

1 Posição de pressão baixa (60 kPa)

2 Posição de pressão elevada (100 kPa)

Quando a panela continua sob pressão, não é possível girar a válvula reguladora de pressão até à posição "0".



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- Ler atentamente este manual de instruções, especialmente as recomendações de segurança.

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

De modo a eliminar possíveis odores de fabrico, pode encher a panela até metade com água, fechar a tampa e aquecer. Dez minutos depois de descomprimir o ar da panela com a válvula reguladora de pressão, deve retirar a panela da fonte de calor. Uma vez arrefecida e com a pressão reduzida, pode retirar a água e limpar/secar a panela.



Enchimento de Água:

- Encher o depósito respeitando o nível MAX (Fig. 2a)

Utilização:

Este aparelho pode ser utilizado em cozinhas com fogão vitrocerâmico, de indução, eléctricos e a gás.



Pressão de trabalho

- Esta panela pode funcionar com 2 níveis de pressão. (Fig. 3)
 - Além disso, apresenta uma posição para descompressão e uma posição que permite extrair a válvula (Fig. 4).
- Fecho da tampa com corpo**
- Alinhar a marca "►" da tampa com a pega da panela.
 - Girar no sentido dos ponteiros do relógio até que ambas as pegas coincidam e se fechem.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Limpar o aparelho.

Asa(s) de Transporte:

- Este aparelho dispõe de uma asa na sua parte lateral para o transporte ser fácil e cómodo (Fig. 5)

FUNCIONAMENTO

1. É necessário limpar o tubo de saída de ar e a válvula de segurança frequentemente, com o fim de garantir o funcionamento normal da panela. Verifique o tubo de saída de ar e elimine a sujidade acumulada com uma agulha ou com água. Também deve assegurar-se de que a válvula de segurança está limpa e que a junta tórica está colocada.

ATENÇÃO: antes de cada utilização verifique se consegue mover facilmente a válvula de segurança, com o fim de garantir a utilização segura da panela.

2. Não utilize a panela com menos de 0,25 l de água ou outro líquido. Não enche a panela de pressão acima de 2/3 da altura da panela. No caso de preparar alimentos que aumentem de tamanho ou que formem espuma, apenas deve encher a panela até metade.

3. Para fechar: coloque a tampa na panela. As marcas ▼ da tampa e a marca O, situada na pega comprida da panela, devem estar alinhadas. Deve girar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio, até ouvir um clique e, a seguir, colocar a pega da tampa e a pega da panela exactamente uma em cima da outra (ver a Fig. 6).

ATENÇÃO: também deve assegurar-se que o fecho está na posição correcta. Caso contrário, desloque-o para a frente (Fig. 7)

4. Coloque a válvula reguladora de pressão na posição de pressão pretendida (ver a Fig. 3).

5. Para aquecer:

Para cozer, coloque a panela rápida em cima do fogão e acenda-o na potência máxima para que a pressão aumente rapidamente. Quando a pressão interna da panela rápida alcançar uma determinada posição de pressão, a válvula reguladora de pressão expulsará vapor automaticamente. A seguir deve reduzir um pouco o lume para fazer com que saia vapor de forma regular e constante (Fig. 9)

ATENÇÃO:

- Quando transportar a panela de pressão, segure-a sempre por ambas as pegas e nunca apenas pela pega da tampa ou por outra pega. Transporte a panela com cuidado e coloque-a em cima de um fogão de superfície plana e estável.
- Não deve deixar aquecer a panela de pressão sem supervisão. Ter sempre cuidado ao utilizá-la. No caso de a panela não funcionar correctamente, ajustá-la imediatamente para continuar a usá-la.
- Não tocar em nenhuma superfície quente (como a parte de aço inoxidável). Segurar na panela pelas pegas.
- Ter cuidado ao transportar a panela de pressão quando esta tiver pressão. De modo a evitar queimaduras, utilizar luvas se necessário.
- Por motivos de segurança, respeitar sempre a quantidade de enchimento indicada, de modo a evitar a evaporação total dos líquidos e a cozedura a seco, bem como o fecho dos mecanismos de segurança.

6. Apagar o fogão.

Uma vez decorrido o tempo de cozedura recomendado, desligar a fonte de calor. Ao fazê-lo, a temperatura da panela diminui, ao mesmo tempo que os alimentos continuam a ser cozinhados.

7. Redução da pressão:

Apague o fogão. A seguir deixe que a panela se descomprima e alcance a temperatura ambiente. Deve aguardar até que a válvula de segurança baixe. Para isso existem duas possibilidades:

1) Arrefecimento rápido:

Para arrefecer a panela mais rapidamente pode pressionar o interruptor ou limpar a panela de pressão lentamente com água fria, até que a válvula vermelha de segurança baixe. A seguir pode abrir a tampa da forma descrita (Fig. 10).

De modo a que os alimentos não cozam durante demasiado tempo ou caso pretenda abrir a tampa durante a cozedura, deve arrefecer a panela rapi-



damente. Coloque a panela numa superfície estável e sob água fria corrente. Tenha cuidado para não molhar directamente a válvula de segurança. O fluxo de água não deve ser demasiado forte.

2) Arefecimento lento.

Apague o fogão. A seguir deixe a panela descomprimir e alcançar a temperatura ambiente se pretende que os alimentos cozam. Antes de abrir a panela aguarde até que a válvula vermelha de segurança baixe. Não tente abrir a panela até que o passador de bloqueio baixe.

8. Abertura da tampa

Quando o passador de bloqueio baixar, pode abrir a tampa pressionando o interruptor para baixo e girando a pega da tampa no sentido contrário dos ponteiros do relógio, até que as marcas "O/▼" estejam alinhadas (Fig.11).

ATENÇÃO:

- No caso de preparar pratos de consistência pastosa ou sopas espessas, sobretudo sopas de legumes, é necessário agitar a panela antes de abrir a tampa, com o fim de evitar que a comida salpique.
- Não utilize os sistemas de segurança de forma diferente da manutenção indicada neste manual de instruções.
- Apenas usar peças de substituição originais do modelo em questão. Em especial, utilizar o corpo e a tampa do mesmo fabricante e verificar se são compatíveis. Entrar em contacto com um ponto de venda ou com o serviço de atendimento ao cliente para obter peças de substituição originais.



Limpeza

- Após cada utilização limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente.
- Limpar a panela com água limpa e secá-la com um pano limpo.
- De modo a proteger o brilho da panela, não usar um detergente para máquina de lavar louça abrasivo ou um esfregão de metal.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- De modo a evitar a corrosão electroquímica evitar que a panela entre em contacto com outros metais.
- Deve-se guardar a panela sem fechar. De modo a que a junta de silicone fique ao ar e possa secar completamente.
- No caso de ficar algum resto de comida colado à panela, deve-se deixá-la de molho durante algum tempo e posteriormente retirar os restos de comida com a ajuda de um pano.
- Não se recomenda a lavagem da panela na máquina de lavar louça, sobretudo no que diz respeito à tampa.

Limpeza da junta de silicone da tampa

- Extrair a junta de silicone da tampa e limpá-la com água quente
- Secar a junta de silicone com um pano e mantê-la seca. Voltar a colocá-la no seu lugar cuidadosamente (Fig. 12).

Limpeza da válvula do selector de pressão e descompressão

- Após cada utilização, pressione e gire o comando de controlo de pressão para a posição " ", no sentido dos ponteiros do relógio, até ficar separado da base da válvula.
- Limpar a válvula do selector de pressão e descompressão com água quente.
- Colocar novamente a válvula do selector de pressão e descompressão no seu lugar.

Válvula reguladora de pressão, tubo de saída de ar e válvula de segurança:

- Limpar a válvula reguladora de pressão, o tubo de saída de ar e a válvula de segurança para garantir o funcionamento normal da panela (Fig.13)
- Levantar a válvula reguladora de pressão e desaparafusar a porca ranhurada (ver a Fig.14). A seguir verificar e eliminar a sujidade acumulada e, se necessário, eliminar a sujidade do tubo de saída de ar com uma agulha.
- Aparafusar a válvula de segurança com uma chave para porcas no sentido dos ponteiros do relógio. A seguir retirar e limpar.

Recomendação: de modo a evitar um mau funcionamento, não desmonte as peças da válvula de segurança.

4. Eliminação de alimentos queimados
 - Retire os alimentos queimados com um raspador de madeira.
 - Os restos muito agarrados devem secar ao sol e ficar de molho com óleo. Posteriormente encha a panela com água quente e deixe-a assim durante algum tempo. De seguida pode limpar a panela.
 - Para evitar riscar o corpo, não retire os alimentos muito agarrados com ferramentas afiadas, como uma faca.
 5. Cuidados
 - Após cada utilização deve limpar a panela, a tampa e a junta. Retire a sujidade da válvula reguladora de pressão, o tubo de saída de ar e a válvula de segurança com uma agulha e guarde a panela num local fresco e bem ventilado.
 - A tampa deve ficar guardada virada ao contrário, em cima do corpo ou em separado.
- ATENÇÃO:**
- Não utilize um detergente de máquina de lavar louça abrasivo.
 - Não lavar a tampa na máquina de lavar louça.



- De modo a que seja fácil abrir e fechar a tampa, lubrificar a junta tórica com um pouco de óleo alimentar. Isto também contribuirá para prolongar a vida útil da junta.
- Durante o armazenamento, a panela de pressão não deve ficar fechada, com o fim de evitar que a junta se deforme e deixe de funcionar correctamente.
- Deve deixar que os alimentos congelados se descongelem antes de cozê-los. Os legumes e os frutos secos devem ficar previamente de molho.
- Os alimentos que formem espuma devem começar a ser cozidos sem tampa e, uma vez eliminada a espuma, tapados.
- É necessária pouca água para cozinhar com uma panela de pressão, uma vez que existe pouca perda de água se não cozinhar os alimentos a vapor durante muito tempo.
- A pressão elevada e o vapor fazem com que os alimentos percam cor. Pode utilizar especiarias com cor para proporcionar um aspecto melhor e mais apetecível.
- Reduza o lume se o líquido transbordar.

6. Substituição da junta

O descoloramento da junta não origina problemas. Dependendo da frequência de utilização da panela, substituir a junta anualmente ou de dois em dois anos. No caso de detectar danos, roturas ou deformações, substituir a junta imediatamente. Atenção: apenas deve utilizar peças de substituição originais. Se não conseguir adquirir peças de substituição para reparar a panela entre em contacto com o fornecedor.

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

1. Se a válvula de segurança não subir, isto pode dever-se ao seguinte:

- a tampa não está colocada/fechada correctamente e a válvula de segurança não se bloqueia (deve fechar a tampa correctamente);
- a válvula de segurança está deformada;
- a potência da fonte de calor é demasiado baixa e deve aumentar;
- a junta está suja, danificada ou deformada e deve ser limpa ou substituída;
- existe água insuficiente na panela (deve verificar a quantidade de enchimento).

2. Se sair vapor por baixo da tampa e não pela válvula reguladora de pressão, isto pode dever-se ao seguinte:

- a tampa não está colocada e fechada correctamente (deve fechar a tampa correctamente);
- a junta não está bem colocada ou está suja, danificada ou deformada e deve ser limpa ou substituída;

3. Se a tampa não puder ser aberta ou fechada facilmente, isto pode dever-se ao seguinte:

- a junta não é uma peça de substituição original e não se ajusta à tampa (deve utilizar apenas peças de substituição originais);
- a válvula de segurança não se baixa ao abrir a tampa (deve aguardar até que baixe completamente);
- a válvula de segurança está deformada. Para reparar e substituir peças deformadas entre em contacto com um centro de assistência autorizado.

ATENÇÃO:

Apenas deve utilizar peças de substituição originais. Se não conseguir adquirir peças de substituição para reparar a panela entre em contacto com o fornecedor.





Tabela de consulta

A presente tabela apenas contém sugestões. Pode escolher o tempo de cozedura ideal de acordo com a sua preferência.

Prato	Quantidade de alimento e água	Tempo de cozedura após o accionamento estável da válvula reguladora de pressão e a lume brando (minutos)	Posição de pressão	Cozedura uma vez arrefecido	Observação
Arroz	1/3	4 – 8	60 kPa	Passado	
Arroz com leite	1/3	8 – 12	60 kPa	Passado	
Costelas	1/2	8 – 10	100 kPa	Separar a carne do osso	Cortadas em bocados
Pernil de porco	1/2	15 – 20	100 kPa	Separar a carne do osso	Cortado
Vitelo	1/2	15 – 20	100 kPa	Bem passado	Aos quadrados
Frango	1/2	10 – 15	100 kPa	Separar a carne do osso	Frango inteiro
Peixe	1/3	4 – 8	60 kPa	Passado	
Cordeiro	1/2	10 – 15	100 kPa	Passado	Cortado
Croquetes de arroz	2/3	10 - 15	60 kPa	Passados	
Milho	2/3	5 - 8	60 kPa	Passado	
Batata-doce	2/3	6 - 10	60 kPa	Passado	
Cogumelos	2/5	15 - 20	60 kPa	Bem passados	

Outros

A panela de pressão foi concebida para ser utilizada numa fonte de calor estável, como por exemplo numa placa eléctrica, numa placa de indução ou num fogão a gás. O tempo de cozedura deve ser calculado quando sair uma quantidade regular e constante de vapor da válvula reguladora de pressão.

Isto pode ser influenciado pela quantidade de enchimento, a temperatura e a potência do calor. Os tempos de cozedura recomendados são apenas sugestões.



Anomalias e reparação

Se a panela não funcionar correctamente deve apagar o fogão imediatamente, colocar a panela sobre uma superfície plana e limpá-la lentamente com água para arrefecê-la e reduzir a pressão. Ape- nas pode continuar a utilizar a panela de pressão quando tiver eliminado o motivo da avaria.



- No caso de detectar algum problema, consulte a seguinte tabela:

Anomalias	Causas	Soluções
A válvula reguladora de pressão faz ruído e não expulsa vapor depois de aquecer a panela.	(1) Fecho da válvula reguladora de pressão (2) Fecho do tubo de saída de ar (3) Cozedura sem líquido (4) Inclinação do fogão	(1) Limpar a válvula reguladora de pressão (2) Eliminar a sujidade (3) Apagar imediatamente o fogão, retirar a panela, reduzir a pressão e verificar a panela. (4) Aquecer a panela num fogão plano e estável
A válvula de segurança expulsa vapor ou líquido.	(1) Fecho do tubo de saída de ar (2) A panela está demasiado cheia (3) A fonte de calor é demasiado potente	(1) Eliminar a sujidade (2) Reduzir a quantidade de enchimento (3) Ajustar a fonte de calor ao vapor que expulsa a válvula reguladora de pressão.
Sai vapor da janela de segurança	O sistema de segurança da janela está a funcionar. Os restantes sistemas de segurança apresentam problemas.	Retirar a panela da fonte de calor. Uma vez arrefecida, verificar todos os sistemas de segurança. Contactar um serviço técnico.
A tampa não fecha bem.	A tampa ficou deformada.	Trocar a tampa.
Sai vapor por baixo da tampa.	(1) Mau funcionamento da válvula reguladora de pressão e da válvula de segurança (2) A junta de estanqueidade não está bem colocada (3) Junta danificada (4) Fecho da junta tórica (5) Tampa mal fechada	(1) Eliminar a sujidade da válvula reguladora de pressão e da válvula de segurança (2) Colocar a junta de estanqueidade correctamente (3) Substituir a junta de estanqueidade (4) Limpar a junta de estanqueidade (5) Fechar a tampa correctamente

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

Este aparelho cumpre com a Directiva 97/23/CE de Equipamentos sob Pressão.

Χύτρα ταχύτητας Ontime Rapid



Εκλεκτέ μας πελάτη:

Η TAURUS σας ευχαριστεί για την επιλογή αυτού του προϊόντος.

Η καινοτομία, το σχέδιο, η κατασκευή και ο αυστηρός έλεγχος ποιότητας, στον οποίο υπόκεινται όλα μας τα προϊόντα, εγγυούνται την απόλυτη ικανοποίησή σας.

Η TAURUS συμμετέχει ενεργά στην προστασία του περιβάλλοντος και σας πληροφορεί ότι τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην συσκευασία τους, όπως και το ίδιο το προϊόν, δεν περιέχουν ουσίες θεωρούμενες σαν βλαβερές για το περιβάλλον.

Επίσης αποτελούμε μέρος ενός συστήματος συλλογής απορριμμάτων, ταξινόμησης και ανακύκλωσης των.

Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.

Περιγραφή

- A Λαβή του κατακτιού
- B Κλείσιμο
- C Βαλβίδα ασφαλείας
- D Βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης
- E Καπάκι
- F Σχισμή ασφαλείας
- G Σύνδεσμος στεγανοποίησης
- H Λαβή σώματος
- I Προστασία από τις φλόγες
- J Σώμα
- K Πάτος τύπου σάντουιτς από διπλό ενισχυμένο μέταλλο
- L Χερούλι κορμού
- M Καλάθι μαγειρέματος με ατμό *

(*) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Duo



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Πριν από τη χρήση αυτού του προϊόντος διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Η μη τήρηση και συμμόρφωση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σοβαρό ατύχημα.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμός.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Να μην βάζετε την συσκευή στο εσωτερικό ενός φούρνου, ή παρόμοιου.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τους περιέργους ενώ χειρίζεστε την συσκευή.

- Βάλτε την συσκευή επάνω σε μια πηγή θερμότητας, επίπεδη, σταθερή και με τη κατάλληλη διάμετρο στον πάτο διαχύσεως της συσκευής. Σε περίπτωση πηγών θερμότητας υγραερίου, σιγουρευτείτε ότι η φλόγα να μην εξέρχεται από τον πάτο διάχυσης θερμότητας (Σχ. 1)
- Μην βάζετε αντικείμενα επάνω στην συσκευή που να μπορούν να εμποδίσουν την σωστή λειτουργία της/των βαλβίδας/ βαλβιδών ασφαλείας της συσκευής.

Προσωπική ασφάλεια:

- Όταν είναι σε λειτουργία, μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη ή τον κορμό της συσκευής, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

Χρήση και προσοχή:

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και εξοικειωθείτε με την χύτρα ταχύτητας σας. Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσεως, για να μπορείτε να το συμβουλευθείτε αργότερα.
- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια της χύτρας ταχύτητας. Αντί για αυτό, χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα χερούλια της χύτρας ταχύτητας. Αν είναι απαραίτητα, χρησιμοποιείτε γάντια.
- Τοποθετείτε την χύτρα ταχύτητας προσεκτικά και αργά και αποφεύγετε να να υφίσταται χτυπήματα, κραδασμούς και πτώσεις.
- Κάνετε χρήση της/των λαβής/ λαβών, για να πιάνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε πλάγια θέση αλλά ούτε και ανάποδα.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή δίχως νερό.
- Η έλλειψη νερού θα προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην χύτρα ταχύτητας, έτσι θα πρέπει να αποφεύγετε την πλήρη εξάτμιση του υγρού που περιέχει.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για τηγάνισμα τροφίμων.
- Τηρείτε τη ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη (Σχ. 2^η)
- Αν το δοχείο είναι υπερβολικά γεμάτο, μπορεί να χυθεί υγρό κατά την βράση.
- Ποσότητα συμπλήρωσης: Στην περίπτωση των τροφίμων που δεν φουσκώνουν, όπως το κρέας ή τα λαχανικά, η ποσότητα γεμίσματος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2/3 του όγκου της χύτρας ταχύτητας (Σχ. 2b). Στην περίπτωση τροφίμων που φουσκώνουν, όπως το ρύζι ή τα όσπρια, δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 του όγκου της χύτρας ταχύτητας.
- Μην βιάζεστε το άνοιγμα της τάπας ασφαλείας. Πρώτα βεβαιωθείτε ότι η συσκευή να είναι τελείως αποσυμπίεσμένη, πριν να προχωρήσετε στο άνοιγμά της.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, η βαλβίδα ασφαλείας, ο σύνδεσμος στεγανοποίησης, το προστατευτικό



της οπής της βαλβίδας στο καπάκι & ο κορμός της συσκευής να είναι εντελώς καθαρά και να μην έχουν ακαθαρσίες.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες.

Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Να μην φυλάτε την συσκευή, εάν είναι ακόμα ζεστή.

- Ενώ βράζει το υγρό που περιέχει το δοχείο μην ανοίγετε το καπάκι.

- Για να την ανοίξετε, μην υποβάλλετε σε πίεση την χύτρα. Πριν να ανοίξετε την χύτρα ταχύτητας, επαληθεύετε ότι η εσωτερική πίεση να έχει τελείως εξαφανιστεί.

- Μην τροποποιείτε τα συστήματα ασφαλείας, πέρα από την ενδεικνυόμενη στο παρόν εγχειρίδιο συντήρηση.

- Να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά για το εν λόγω μοντέλο. Ειδικότερα, είναι αναγκαία η χρήση του κορμού της συσκευής και του σκεπάσματος, από τον ίδιο κατασκευαστή και να επαληθεύετε ότι να ταιριάζουν.

- Να χρησιμοποιείτε μονάχα τις πηγές θερμότητας επιτρεπόμενες στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

- Όταν μαγειρεύετε κρέας με δέρμα (π.χ., γλώσσα μοσχαρίσια), η οποία μπορεί να φουσκώσει με την πίεση, ενώ είναι φουσκωμένο, μην τρυπήσετε το δέρμα. Μπορεί να καείτε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η χύτρα ταχύτητας παράγει εσωτερική πίεση, τα υγρά που περιέχει έχουν ένα σημείο βράσης πιο κάτω από τους 120°C. Μετά το βράσιμο, ειδικά όταν η πίεση μειώνεται γρήγορα, θα δημιουργείται μια μεγάλη ποσότητα ατμού και υγρού.

Μπορεί να προκληθούν συμπτωώσεις νερού στις επιφάνειες και στα αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στην συσκευή.

Μην βράζετε κομμάτια μύλου, καλαμπόκι, όσπρια, φούκια, πλιγούρι, νιφάδες βρώμης ή άλλα τρόφιμα που φουσκώνουν, έτσι ώστε να αποτραπεί το να φράξουν τον σωλήνα εξόδου αέρος.

Μην βράζετε απευθείας σόδα. Μη χρησιμοποιείτε μια μεγάλη ποσότητα λαδιού ή κρασιού.

Μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας, για να ψήσετε ή να τηγανίσετε τρόφιμα υπό πίεση.

Μην κατευθύνετε την εσοχή ασφαλείας προς τον χρήστη ή όπου θα μπορούσε κάποιος να περάσει. Μην ανοίγετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας, όταν αυτή είναι υπό πίεση. Πριν την χρήση, βεβαιωθείτε πως η χύτρα ταχύτητας να είναι καλά κλεισμένη, για

να θερμανθεί.

Στη χύτρα ταχύτητας και για πολύ καιρό δεν θα πρέπει να παραμένει, είτε νερό, είτε υγρό αλμυρά, αλκαλικά, με ζάχαρη ή με ζύδι. Μετά την χρήση, να πλένετε και να στεγνώνετε την χύτρα ταχύτητας.

- Συνίσταται το να αλλάξετε το στεγανωτικό μια φορά τον χρόνο.

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη συμφωνία με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Ιδιότητες

1. Αυτή η χύτρα ταχύτητας από ανοξείδωτο ασάμι έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Ο σύνθετος πυθμένας από διπλά ενισχυμένο μέταλλο εγγυάται την θερμότητα μεταδίδεται με τρόπο ομοιόμορφο. Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για μάτια υγραερίου, ηλεκτρικές εστίες, υαλοκεραμικές εστίες & πλάκες επαγωγής.

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει πολλούς μηχανισμούς ασφαλείας:

2. Ρυθμιστική βαλβίδα πίεσης:

- Η βαλβίδα μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 60 kPa και 100 kPa. Μπορείτε να διαλέξετε την επιθυμητή πίεση εργασίας. Αυτή η βαλβίδα φόρτισης είναι σταθερή και ασφαλής.

- Βαλβίδα ασφαλείας: Καθώς δημιουργείται εσωτερική πίεση στην χύτρα ταχύτητας, ανεβαίνει η περόνη ασφάλισης. Η κόκκινη περόνη της βαλβίδας δείχνει ότι η χύτρα ταχύτητας έχει πίεση. Σε περίπτωση μη φυσιολογικής πίεσης ή δυσλειτουργίας της βαλβίδας ρύθμισης πίεσης, θα βγαίνει ατμός από την βαλβίδα ασφαλείας. Αν το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά, δεν θα δημιουργηθεί πίεση στην χύτρα ταχύτητας και θα βγαίνει συνεχώς ατμός από τις λαβές ή από την βαλβίδα ασφαλείας. Στην περίπτωση αυτή, σβήστε την φωτιά και κλείστε σωστά το καπάκι. Μην ανοίγετε την χύτρα ταχύτητας, μέχρι που να έχει κατέβει η περόνη της βαλβίδας.

- Σύνδεσμος στεγανοποίησης /σχισμή ασφαλείας: Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της βαλβίδας ρύθμισης της πίεσης και της βαλβίδας ασφαλείας, ο σύνδεσμος στεγανοποίησης θα βγει από την σχισμή, προκειμένου να μειωθεί η εσωτερική πίεση της χύτρας ταχύτητας.

3. Υπάρχουν διαφορετικοί μηχανισμοί ασφαλείας για την μείωση της πίεσης της χύτρας ταχύτητας. (Σχ. 3)



Οι 4 θέσεις του βέλους (►) αντιστοιχούν με τις παρακάτω λειτουργίες:

☐ Θέση για την απόσυρση της βαλβίδας ρύθμισης της πίεσης.

🏠 Θέση για την έξοδο του αέρα

1 Θέση χαμηλής πίεσης (60 kPa)

2 Θέση υψηλής πίεσης (100 kPa)

Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, δεν θα μπορείτε να γυρίσετε την βαλβίδα ρύθμισης πίεσης μέχρι την θέση "0".



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης, ειδικά τις συστάσεις ασφαλείας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.

Για να φύγουν οι πιθανές οσμές του εργοστασίου, μπορείτε να γεμίσετε την χύτρα ταχύτητας μέχρι την μέση με νερό, κλείστε το καπάκι και ζεσάνετε. Δέκα λεπτά αφού αποσυμπιεστεί ο αέρας από την χύτρα ταχύτητας με την ρυθμιστική βαλβίδα πίεσης, θα πρέπει να αποσύρετε την χύτρα ταχύτητας από την πηγή θερμότητας.

Όταν έχει κρυώσει και με την πίεση μειωμένη, μπορεί να βγει το νερό, να καθαρίσετε και να στεγνώσετε την χύτρα ταχύτητας.

Γέμισμα με νερό:

- Γεμίστε το δοχείο μέχρι τη στάθμη MAX και MIN (Σχ. 2a).

Χρήση:

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουζίνες με υαλοκατακόμεις εστίας, επαγωγικές εστίας, ηλεκτρικές και υγραερίου.



VITRO



ELECTRIC



GAS



INDUCTION

Πίεση εργασίας

- Η χύτρα αυτή μπορεί να λειτουργήσει με 2 επίπεδα πίεσης (Σχ. 3)
- Διαθέτει επίσης, μια θέση για αποσυμπίεση και μια θέση που να επιτρέπει το βγάλσιμο της βαλβίδας. (Σχ. 4)

Κλείσιμο του καπακιού στον κορμό

- Ευθυγραμμίστε το σημάδι "►" του καπακιού με το χερούλι της χύτρας.
- Στρίψτε δεξιόστροφα, μέχρι που και οι δυο λαβές να ταιριάζουν και να κλείνουν.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Καθαρίστε την συσκευή.

Λαβή μεταφοράς:

- Η συσκευή διαθέτει μια λαβή στο άνω της μέρος, για να γίνεται ευκολότερη και πιο άνετη η μεταφορά της (Σχ. 5)

Τρόπος λειτουργίας

1. Είναι απαραίτητο να καθαρίζετε τον σωλήνα εξόδου αέρα & την βαλβίδα ασφαλείας συχνά, έτσι ώστε να εξασφαλίζετε την κανονική λειτουργία της χύτρας ταχύτητας. Ελέγχετε τον σωλήνα εξόδου αέρα και απομακρύνετε τις μαζεμένες ακαθαρσίες με μια βελόνα ή με νερό. Επίσης πρέπει να σιγουρεύεστε πως η βαλβίδα ασφαλείας να είναι καθαρή και ότι ο σύνδεσμος στεγανοποίησης να είναι στη θέση του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν από κάθε χρήση, επαληθεύετε ότι μπορείτε εύκολα να κουνήσετε την βαλβίδα ασφαλείας, με στόχο να εγγυηθεί η ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας.

2. Μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας με λιγότερο από 0,25 λίτρα νερού ή άλλου υγρού. Μην γεμίζετε την χύτρα ταχύτητας πιο πάνω από τα 2/3 ύψους της χύτρας. Σε περίπτωση που ετοιμάζετε τρόφιμα που φουσκώνουν ή που σχηματίζουν αφρό, πρέπει να γεμίζετε την χύτρα ταχύτητας μόνον μέχρι την μέση.

3. Για να κλείσει: Βάλτε το καπάκι στην χύτρα ταχύτητας. Τα σημάδια ▼ στο καπάκι και το σημάδι 0, που είναι στο μακρύ χερούλι της χύτρας ταχύτητας, πρέπει να ευθυγραμμιστούν. Το καπάκι πρέπει να γυρίσει δεξιόστροφα, μέχρι που να ακουστεί ένα κλικ και εν συνεχεία, βάλτε την λαβή του σκεπασμάτος κι αυτήν της χύτρας ταχύτητας ακριβώς την μια πάνω στην άλλη (δείτε το Σχ. 6).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θα πρέπει επίσης να σιγουρευτεί ότι το κλείσιμο να είναι στην σωστή θέση. Σε αντίθετη περίπτωση, πηγαίνετε το προς τα εμπρός (Σχ. 7)

4. Τοποθετήστε την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης στην επιθυμητή θέση πίεσης (δείτε το Σχ. 3).

5. Για να ζεσάνετε:

Για βράσιμο, βάλτε την χύτρα ταχύτητας πάνω στην εστία και ανάψτε τη στην μέγιστη ισχύ, για να αυξηθεί γρήγορα η εσωτερική πίεση. Όταν η εσωτερική πίεση της χύτρας ταχύτητας φτάσει σε μια συγκεκριμένη



θέση πίεσης, η βαλβίδα ρύθμισης πίεσης θα εξάγει αυτόματα ατμό. Εν συνεχεία, πρέπει να χαμηλώσετε λίγο την φωτιά για να πετύχετε να βγει ατμός σταθερής ποσότητας & σε τακτικά διαστήματα. (Σχ. 9)

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Όταν μεταφέρετε την χύτρα ταχύτητας, πάντα να την πιάνετε κι από τις δυο λαβές κι όχι μόνον από τη λαβή στο καπάκι ή από άλλη λαβή.

Μεταφέρετε την χύτρα ταχύτητας προσεκτικά και να την βάζετε σε μια εστία μιας επιφάνειας επίπεδης και σταθερής.

- Δίχως επίβλεψη, μην θερμαίνετε την χύτρα ταχύτητας. Πάντα κατά την χρήση της, να προσέχετε. Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας δεν λειτουργεί σωστά, θα πρέπει αμέσως να διακοπεί, για να συνεχίσετε να την χρησιμοποιείτε.

- Μην αγγίζετε καμία ζεστή επιφάνεια, όπως το μέρος από ανοξείδωτο ατσάλι. Πρέπει να πιάνετε την χύτρα ταχύτητας από τις λαβές.

- Θα πρέπει να προσέχετε κατά την μεταφορά της χύτρας ταχύτητας, όταν είναι υπό πίεση. Για να αποφύγετε εγκαύματα, να χρησιμοποιείτε γάντια, εάν χρειάζεσαι.

- Για λόγους ασφαλείας, πρέπει να σέβεστε πάντα την ενδεικνυόμενη ποσότητα γεμίσματος, έτσι που να προληφθεί η ολική εξάτμιση των υγρών και το βράσιμο σε στεγνό πάτο, καθώς και το μπλοκάρισμα των μηχανισμών ασφαλείας.

6. Σβήστε την εστία

Μόλις έχει περάσει ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος, πρέπει να σβήσετε την πηγή θερμότητας. Με το που το κάνετε, η θερμοκρασία της χύτρας ταχύτητας μειώνεται, ενώ ταυτόχρονα συνεχίζουν να μαγειρεύονται οι τροφές.

7. Μείωση της πίεσης:

Σβήσιμο της εστίας. Εν συνεχεία, αφήστε την χύτρα ταχύτητας να αποσυμπιεστεί και να φτάσει στην θερμοκρασία περιβάλλοντος. Πρέπει να περιμένετε μέχρι που η βαλβίδα ασφαλείας να κατέβει. Για αυτό, υπάρχουν δυο δυνατότητες:

1) Ταχεία ψύξη:

Για να κρυώσει γρηγορότερα η χύτρα ταχύτητας μπορείτε είτε να πατήσετε τον διακόπτη ή να διαβρέξετε την χύτρα ταχύτητας αργά, με κρύο νερό, μέχρι που η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας να κατέβει. Εν συνεχεία, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι με τον περιγραφόμενο τρόπο (Σχ. 10).

Για να μην μαγειρεύονται τα τρόφιμα για πολύ χρόνο, ή εάν θέλετε να ανοίξετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα, θα πρέπει να ψύξετε την χύτρα ταχύτητας γρήγορα. Βάλτε την χύτρα ταχύτητας σε μια σταθερή επιφάνεια & κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Να προσέχετε να μην βροχεί απευθείας η βαλβίδα ασφαλείας. Η ροή του νερού δεν θα πρέπει να είναι

υπερβολικά δυνατή.

2) Αργό κρύωμα

Σβήσιμο της εστίας. Εν συνεχεία, αφήνετε την χύτρα ταχύτητας να αποσυμπιεστεί και να φτάσει στην θερμοκρασία περιβάλλοντος, εάν θέλετε οι τροφές να μαγειρευτούν. Πριν να ανοίξετε την χύτρα ταχύτητας, περιμένετε να κατέβει η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε την χύτρα ταχύτητας, έως ότου η περόνη ασφαλείας να έχει κατέβει.

8. Ανοίγρια από το καπάκι

Όταν η περόνη εμπλοκής κατέβει, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι πατώντας προς τα κάτω τον διακόπτη και γυρίζοντας αριστερόστροφα την λαβή από το καπάκι, μέχρι τα σημάδια 'Ο'/'Λ' να είναι ευθυγραμμισμένα (Σχ. 11).

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Εάν ετοιμάζετε πιάτα με πολύωδη σύσταση ή παχιούς ζωμούς, ιδιαίτερα σούπες από όσπρια, είναι αναγκαία η ανακίνηση της χύτρας ταχύτητας, πριν το άνοιγμα του σκεπάσματος για να μην σας πιπίλσει η τροφή.

- Μην τροποποιείτε τα συστήματα ασφαλείας εκτός από την συντήρηση που ενδείκνυται στο εγχειρίδιο του χρήστη.

- Να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά για το εν λόγω μοντέλο.

Ειδικότερα, είναι αναγκαία η χρήση του κορμού της συσκευής και του σκεπάσματος, από τον ίδιο κατασκευαστή και να επαληθευθεί ότι να ταιριάζουν. Επικοινωνήστε με το σημείο πώλησης ή με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να έχετε αυθεντικά ανταλλακτικά.



Καθαρισμός

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Να ξεβγάξετε την χύτρα ταχύτητας με καθαρό νερό & την στεγνώνετε με ένα καθαρό πανάκι.

- Για την προστασία της γυαλάδας της χύτρας ταχύτητας, μην χρησιμοποιείτε ένα αποξέστικο υγρό καθαρισμού, ούτε μεταλλικό σύρμα καθαρισμού.

- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξιο ή βασικό pH όπως η αλυσία ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

Για να αποφευχθεί η ηλεκτροχημική διάβρωση, πρέπει να αποτρέψετε το ότι η χύτρα να έρχεται σε επαφή με άλλα μέταλλα.

- Είναι προτιμότερο να φυλάσσεται η χύτρα, χωρίς να κλείνεται.

Με τον τρόπο αυτόν, το στεγανωτικό σιλικόνης μένει στον αέρα και μπορεί να στεγνώσει πλήρως.

- Σε περίπτωση που κάποιο κατάλοιπο τροφής μείνει κολλημένο, τότε είναι καλό το να αφαιρεθεί η





χύτρα να μουςκεύεται για λίγο καιρό κι έπειτα να το σκουπίσετε με ένα πανάκι.
- Δεν συνιστάται η χρήση πλυντηρίου πιάτων, ειδικά για το καπάκι.

Καθαρισμός του στεγανωτικού σιλικόνης καπακιού.

- Βγάλετε το στεγανωτικό σιλικόνης της τάπας και καθαρίστε με ζεστό νερό.
Στεγνώστε με ένα πανάκι το στεγανωτικό σιλικόνης και κρατήστε το στεγνό. Με προσοχή τοποθετήστε το πάλι στην θέση του. (Σχ. 12)

Καθαρισμός της βαλβίδας του επιλογέα πίεσης και αποσυμπίεσης.

- Μετά από κάθε χρήση, πιέζετε και στρέφετε τον διακόπτη ελέγχου πίεσης προς την θέση " ", δεξιόστροφα μέχρι που να είναι ξεχωρισμένο από την βάση της βαλβίδας.
- Καθαρίστε με ζεστό νερό, την βαλβίδα του επιλογέα πίεσης και αποσυμπίεσης.
- Τοποθετήστε ξανά στην θέση της την βαλβίδα επιλογέα θέσης του. (Σχ. 12)

Βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, σωλήνας εξόδου αέρος και βαλβίδα ασφαλείας:

- Καθαρίστε την βαλβίδα ρύθμισης πίεσης, το σωλήνα εξόδου αέρα και την βαλβίδα ασφαλείας για την εξασφάλιση της ομαλής λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας (Σχ. 13)
Σηκώστε την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης και ξεβιδώστε το περικολήσιο με εγκοπές (δείτε το Σχ. 14). Εν συνέχεια, ελέγξτε και βγάλτε την μαζεμένη βρωμιά και, αν χρειάζεται, καθαρίστε με μια βελόνα τα υπολείμματα τροφής από τον σωλήνα εξόδου αέρος.

Η βαλβίδα ασφαλείας πρέπει να βιδώνεται με ένα κλειδί περικολήσιο πώματος και δεξιόστροφα. Μετά θα πρέπει να αποσυρθεί και να καθαριστεί.

Σύσταση: Για την πρόληψη δυσλειτουργίας, να μην αποσυρμολογείτε τα κομμάτια από τη βαλβίδα ασφαλείας.

4. Αφαίρεση των καμένων τροφών

• Να αφαιρέτε το καμένο φαγητό με μια ξύλινη ξύστρα.
• Τα πολύ ξεραμένα υπολείμματα τροφής θα πρέπει να στεγνώσουν στον ήλιο και να εμποτιστούν με λάδι. Εν συνέχεια, βεγγίξτε την χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό και αφήστε την λίγο. Μετά θα μπορείτε να καθαρίσετε την χύτρα ταχύτητας. Ο κορμός της συσκευής, για να μην χαραχθεί, μην βγάξετε τα πολύ κολλημένα τρόφιμα με ακονισμένα, αιχμηρά εργαλεία, όπως ένα μαχαίρι.

5. Φροντίδα

Μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζονται, η χύτρα ταχύτητας, το καπάκι και ο σύνδεσμος στεγανοποίησης.
Βγάξτε την βρωμιά από την βαλβίδα ελέγχου πίεσης, τον σωλήνα εξόδου αέρα και την βαλβίδα ασφαλείας, με μια βελόνα και να φυλάτε την χύτρα ταχύτητας, σε δροσερό και καλά αεριζόμενο χώρο. Το καπάκι πρέπει να φυλάσσεται γυρισμένο ανάποδα πάνω από τον κορμό της συσκευής ή χωριστά.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

• Μην χρησιμοποιείτε ένα αποξεστικό, λειαντικό απορρυπαντικό.
• Το καπάκι δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
• Για να είναι εύκολο να κλείσει και να ανοίξει το καπάκι, θα πρέπει να γρασάρετε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης με λίγο βρώσιμο λάδι. Αυτό επίσης θα συνεισφέρει στο να αυξήσει την ωφέλιμη ζωή του συνδέσμου στεγανοποίησης.
• Κατά την αποθήκευσή της, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να είναι κλειστή, με στόχο να αποφευχθεί το ότι ο σύνδεσμος στεγανοποίησης να παραμορφωθεί & παύσει να λειτουργεί σωστά.
• Πριν από το μαγείρεμα, θα πρέπει να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Τα όσπρια και τα αποξηραμένα φρούτα θα πρέπει πρώτα να μουλιάσουν.
• Οι τροφές που σχηματίζουν αφρό θα πρέπει να αρχίσουν να βράζουν χωρίς το καπάκι και μόλις ο αφρός αποσυρθεί, να σκεπαστούν.
• Για να μαγειρέψει κανείς με μια χύτρα ταχύτητας χρειάζεται λίγο νερό, μια και υπάρχει μικρή απώλεια υγρών, αφού βράζουν τα τρόφιμα στον ατμό, για αρκετή ώρα.
• Η υψηλή πίεση και ο ατμός κάνουν τα τρόφιμα να χάσουν το χρώμα τους. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καρυκεύματα με χρώμα, για να τους δώσετε μια εικόνα γευστική, πως είναι πιο εύγευστα.
• Εάν η σούπα χύνεται, χαμηλώστε την ένταση της εστίας.

6. Αλλαγή του συνδέσμου στεγανοποίησης.

Η αλλοίωση του χρώματος του συνδέσμου δεν προκαλεί προβλήματα. Αναλόγως της συχνότητας χρήσης της χύτρας ταχύτητας, θα πρέπει ο σύνδεσμος να αλλάζεται κάθε 1 ή 2 χρόνια. Σε περίπτωση που εντοπιστούν βλάβες, σπασίματα, βρωσία ή παραμόρφωση, τότε να αντικαταστήσετε αμέσως τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Προσοχή: Να χρησιμοποιούνται μόνον γνήσια ανταλλακτικά. Εάν δεν μπορείτε να αγοράσετε ανταλλακτικά για την επισκευή της χύτρας ταχύτητας, ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή.





ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

1. Αν η βαλβίδα ασφαλείας δεν ανεβαίνει, αυτό μπορεί να οφείλεται:

- το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο και κλεισμένο και φράσσεται η βαλβίδα ασφαλείας (πρέπει να κλειστεί σωστά το καπάκι),
- η βαλβίδα ασφαλείας είναι παραμορφωμένη,
- η ισχύς της πηγής θερμότητας είναι πολύ χαμηλή και θα έπρεπε να αυξηθεί,
- ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι βρώμικος, χαλασμένος ή παραμορφωμένος και θα πρέπει να καθαριστεί ή αντικατασταθεί,
- ίσως έχει πολύ λίγο νερό στην χύτρα ταχύτητας (πρέπει να επαληθεύσετε την ποσότητα γεμίματος).

2. Αν βγαίνει ατμός από κάτω από το καπάκι κι όχι από την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης, αυτό μπορεί να οφείλεται στο ότι:

- το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και κλειστεί σωστά (πρέπει να κλείσετε σωστά το καπάκι),
- ο σύνδεσμος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή είναι βρώμικος, χαλασμένος ή παραμορφωμένος και θα πρέπει να καθαριστεί ή αντικατασταθεί.

3. Αν το καπάκι δεν μπορεί εύκολα να ανοίξει ή κλείσει, αυτό μπορεί να οφείλεται στο ότι:

- ο σύνδεσμος στεγανοποίησης δεν είναι ένα αυθεντικό ανταλλακτικό και δεν ταιριάζει με το καπάκι (πρέπει να χρησιμοποιούνται μονάχα αυθεντικά ανταλλακτικά),
- η βαλβίδα ασφαλείας ακόμα δεν είχε κατέβει, κατά το άνοιγμα του καπακιού (πρέπει να περιμένετε μέχρι που να κατέβει τελείως),
- η βαλβίδα ασφαλείας είναι παραμορφωμένη. Για επισκευές και αντικαταστάσεις παραμορφωμένων κομματιών, ελάτε σε επαφή με ένα εξουσιοδοτημένο, επίσημο κέντρο επισκευών.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Να χρησιμοποιούνται μόνον γνήσια ανταλλακτικά. Εάν δεν μπορείτε να αγοράσετε ανταλλακτικά για την επισκευή της χύτρας ταχύτητας, ελάτε σε επαφή με τον προμηθευτή.



Πίνακας συστάσεων

Ο παρών πίνακας περιέχει μονάχα συστάσεις. Αναλόγως των προτιμήσεών σας, μπορείτε να αποφασίσετε τον καλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Ονομασία του πιάτου	Ποσότητα της τροφής και του νερού	Χρόνος μαγειρέματος, μετά την σταθερή ενεργοποίηση της βαλβίδας ρύθμισης της πίεσης και σε χαμηλή φωτιά (λεπτά)	Θέση της πίεσης	Αφού κρυώσει, βράσιμο	Παρατήρηση
Ρύζι	1/3	4 – 8	60 kPa	Βρασμένο	
Ρυζόγαλο	1/3	8 – 12	60 kPa	Βρασμένο	
Παιδάκια	1/2	8 – 10	100 kPa	Το κρέας ξεχωρίζει από το κόκαλο	Κομμένα σε κομμάτια
Χοιρινό κότσι	1/2	15 – 20	100 kPa	Το κρέας ξεχωρίζει από το κόκαλο	Κομμένο
Μοσχάρι	1/2	15 – 20	100 kPa	Καλοβρασμένο	Σε κύβους
Κοτόπουλο	1/2	10 – 15	100 kPa	Το κρέας ξεχωρίζει από το κόκαλο	Ολόκληρο κοτόπουλο
Ψάρι	1/3	4 – 8	60 kPa	Βρασμένο	
Αρνί	1/2	10 – 15	100 kPa	Βρασμένο	Κομμένο
Κροκέτες ρυζιού	2/3	10 - 15	60 kPa	Μαγειρεμένο	
Καλαμπάκι	2/3	5 - 8	60 kPa	Βρασμένο	
Γλυκοπατάτα	2/3	6 - 10	60 kPa	Βρασμένο	
Μορχέλλα	2/5	15 - 20	60 kPa	Καλοβρασμένη	

Άλλα

· Η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί για χρήση σε μια μόνιμη πηγή θερμότητας, όπως, για παράδειγμα, ηλεκτρικές εστίες, εστία επαγωγής ή εστία γκαζιού.
· Ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να υπολογίζεται από όταν βγαίνει μια ποσότητα ατμού σταθερή και διαρκής, από την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης. Αυτό μπορεί να επηρεάζεται από την ποσότητα γεμίσματος, τη θερμοκρασία και την ισχύ της θερμότητας. Οι συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι μόνο συστάσεις.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

Σε περίπτωση που η χύτρα ταχύτητας δεν λειτουργεί σωστά, αμέσως θα πρέπει να σβήσετε την εστία, να τοποθετήσετε την χύτρα ταχύτητας σε μια επίπεδη επιφάνεια, να την βρέξετε αργά με νερό για να κρυώσει και να μειωθεί η πίεση. Η χύτρα ταχύτητας θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μονάχα αφότου ο λόγος της βλάβης έχει διορθωθεί.



- Σε περίπτωση που εντοπίσετε οποιαδήποτε δυσλειτουργία, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα:

Δυσλειτουργίες	Αιτίες	Λύσεις
Η βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης κάνει θόρυβο και δεν βγάζει ατμό, αφού η χύτρα ταχύτητας ζεστάθηκε.	(1) Η βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης έχει μπλοκαριστεί. (2) Φρακάρισμα του σωλήνα εξόδου αέρος (3) Μαγειρεύετε δίχως υγρό (4) Έχει πάρει κλίση η εστία	(1) Καθαρίστε την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης (2) Αφαιρέστε την βρωμιά (3) Σβήστε αμέσως την εστία, αποσύρете την χύτρα ταχύτητας, μειώστε την πίεση και ελέγξτε την χύτρα ταχύτητας. (4) Ζεστάνετε την χύτρα ταχύτητας σε μια εστία επίπεδη και σταθερή.
Η βαλβίδα ασφαλείας βγάζει ατμό ή υγρό.	(1) Φρακάρισμα του σωλήνα εξόδου αέρος (2) Την χύτρα ταχύτητας την έχετε παραγεμίσει. (3) Η πηγή θερμότητας είναι πάρα πολύ ισχυρή	(1) Βγάλετε την βρωμιά (2) Μειώστε την ποσότητα γεμίσματος (3) Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στον ατμό που βγάζει η βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης.
Βγαίνει ατμός από το παράθυρο ασφαλείας για εκτόνωση.	Λειτουργεί το σύστημα ασφαλείας του παράθυρου εκτόνωσης. Τα λοιπά συστήματα ασφαλείας παρουσιάζουν προβλήματα.	Αποσύρете την χύτρα από την πηγή θερμότητας. Μόλις έχει κρυώσει, ελέγξτε όλα τα συστήματα ασφαλείας. Πηγαίνετε σε ένα τμήμα τεχνικής βοήθειας.
Το καπάκι δεν κλείνει καλά.	Το καπάκι έχει παραμορφωθεί.	Αλλάξτε το καπάκι.
Βγαίνει ατμός από κάτω από το καπάκι.	(1) Δυσλειτουργία της βαλβίδας ρύθμισης της πίεσης και της βαλβίδας ασφαλείας (2) Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης δεν είναι καλά τοποθετημένος. (3) Χαλασμένος σύνδεσμος στεγανοποίησης (4) Φρακάρισμα του συνδέσμου στεγανοποίησης (5) Κακώς κλεισμένο καπάκι	(1) Βγάλτε την ακαθαρσία από την βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης κι από την βαλβίδα ασφαλείας (2) Τοποθετήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης σωστά (3) Αλλάξτε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (4) Καθαρίστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (5) Κλείστε το καπάκι σωστά

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσης τους. Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.

Η συσκευή αυτή πληροί με την Οδηγία 97/23/ΕΚ περί Δοχείων υπό Πίεσης.



Български

Тенджер под налягане Ontime Rapid



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.

Неговата нова технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение.

TAURUS участва активно в опазването на околната среда и Ви информира, че материалите които използва за опаковката, както и самият продукт не съдържат вредни за околната среда субстанции. Освен това, участва в системата за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.

Основни части

- 01-Дръжка на капака
- 02-Бутон за затваряне
- 03-Предпазен клапан
- 04-Клапан за регулиране на налягането
- 05-Капак
- 06-Отвор за безопасна употреба
- 07-Херметизиращ уплътнител
- 08-Дръжка на тялото
- 09-Елемент за предпазване от пламъци
- 10-Корпус
- 11-Двойно подсилено метално дъно
- 12-Дръжка на тялото
- 13-Кошничка за готвене на пара *

(* Само при модела Duo)



Съвети и предупреждения за безопасност

Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

Преди да използвате ел. уред за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

Място за ползване или работа:

- Не вкарвайте уреда във фурна или подобни места.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- Поставете уреда върху равен и стабилен източник на топлина, и с подходящ за дъното на

уреда диаметър.

В случай, че източника на топлина е газов, се уверете че пламъка не излиза извън диаметъра на дъното (Фиг. 1)

- Не поставяйте предмети върху уреда тъй като могат да попречат на правилното функциониране на предпазната/предпазните клапа/клапи на уреда.

Лична безопасност:

- Не пипайте металните части нито тялото на уреда, когато е включен, защото могат да причинят изгаряния.

Използване и поддръжка:

Прочетете внимателно тази брошура и се запознайте с употребата на тенджерата под налягане.

Запазете брошурата за по-нататъшни справки.

- Не движете, нито местете уреда когато работи.

- Не пипайте топлината повърхност на тенджерата.

Вместо това, използвайте дръжките на тенджерата. Ако е необходимо използвайте ръкохватки. Поставете бавно и внимателно тенджерата, като избягвате удари, разтърсвания и падания.

- Използвайте дръжките, за да хванете или пренесете уреда.

- Не използвайте уреда наклонен, нито обрнат.

- Не използвайте уреда без вода. Липсата на вода може да причини повредата на тенджерата, затова трябва да внимавате да не се изпари напълно съдържаната в тенджерата течност.

- Не използвайте уреда за пържене на продукти.

- Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво (Фиг. 2a)

- Ако съдът се препълни, може да изкипи течността.

-Количество при пълнене на тенджерата:

Ако продуктите не набъбват, като например месо или зеленчуци, количеството течност не трябва да надвишава 2/3 от вместимостта на тенджерата (Фиг. 2b). Ако продуктите са от тези, които набъбват, като например ориз или бобови растения, количеството течност не трябва да надвишава 1/3 от вместимостта на тенджерата.

- Не насилвайте отвора на предпазната тапа.

Уверете се, че уреда е изцяло декомпресиран преди да го отворите.

-Преди всяка употреба, проверявайте дали клапана за регулиране на налягането, предпазната клапан, уплътнителя, капсулата за затваряне на капака и корпуса са напълно чисти и не съдържат мръсотия.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.

- Този уред не е играчка.

Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- Този уред е предназначен за употреба от възрастни.
Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..
- Не прибирайте уреда, ако все още е топъл.
- Не отваряйте капака по време на варене на течността в съда.
- Не насилвайте тенджерата под налягане за да я отворите. Преди да отворите тенджерата, проверете дали вътрешното налягане е изчезнало напълно.
- Не пипайте системата за сигурност, единствено извършвайте поддръжката която е посочена в тази брошура.
- Използвайте само и единствено оригинални резервни части на Вашия модел. Особено важно е да закупите корпуса и капака от същия фабрикант и да проверите дали са съвместими.
- Използвайте само и единствено посочените в тази брошура източници на топлина.
- Когато готвите месо с ципа (като например, език от вол), което може да набъбне при налягането, не бодете ципата докато е надута. Можете да се изгорите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Тенджерата под налягане възпроизвежда вътрешно налягане и течностите, които съдържа врят при температура под 120°C. След сваряването, особено когато налягането се намаля по бърз начин, се възпроизвежда голямо количество течност и пара. Може да се появи кондензация на водата на повърхността и върху предметите, които се намират в близост до уреда.

Не правете мармалад от ябълки, царевича, бобови растения, водорасли, овес, нито и от други продукти, които набъбват, за да избегнете подпушването на тръбичката за изхода на въздуха.

Не варете директно сода. Не използвайте прекалено много олио или вино.

Не използвайте тенджерата под налягане за печене или пържене на продукти под налягане. Не насочвайте отвора за безопасна употреба към Вас или към местата през които може да минават хора.

Не отваряйте капака на тенджерата, когато тя е под налягане. Преди употреба се уверете, че тенджерата под налягане е правилно затворена за да я затоплите.

Не е препоръчително да съхранявате в тенджерата и в продължение на дълго време течности или солена вода, алкали, със захар или с оцет. Измийте и подсушете тенджерата след употреба.

- Препоръчва се да се сменя уплътнителя един път в годината.

- Неправилното използване на уреда или

неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

Качества

1. Тази тенджерата под налягане от неръждаема стомана е изработена за домашна употреба. Двойно подсиленото метално дъно е гаранция, че топлината се разпределя равномерно.

Тенджерата е подходяща за газови, електрически, витрокерамични и индукционни плотове.

2. Тенджерата под налягане е снабдена с няколко механизма за сигурност:

• Клапан за регулиране на налягането: Клапанът може да бъде настроен между 60 kPa и 100 kPa. Можете да изберете желаното от Вас налягане на работа. Този клапан е стабилен и сигурен.

• Предпазен клапан: При възпроизвеждането на вътрешно налягане в тенджерата под налягане, скобата за блокиране се надига. Червената скоба на клапана показва, че тенджерата е под налягане. При ненормално налягане или неправилно функциониране на клапана за регулиране на налягането, излиза пара през предпазния клапан. Ако капака не е правилно затворен, няма да се възпроизведе налягане в тенджерата и ще излезе постоянна пара измежду дръжките и през предпазния клапан. В този случай, трябва да изключите плотове и да затворите правилно капака. Не отваряйте тенджерата под налягане докато не е паднала скобата на клапана.

• Херметизиращ уплътнител на капака/ отвор за безопасна употреба: При неправилно функциониране на клапана за регулиране на налягането и за вашата безопасност, уплътнителя на капака ще излезе през отвора, с цел да намали вътрешното налягане на тенджерата.

3. Съществуват различни механизми за сигурност, които намалят налягането и гарантират правилното функциониране на тенджерата под налягане. (Фиг. 3)

Четирите позиции на стрелката (►) отговарят на следните функции:

☒ Позиция за отстраняване на клапана за регулиране на налягането

☒ Позиция за изход на въздух

1 Позиция за ниско налягане (60 kPa)

2 Позиция за високо налягане (100 kPa)

Когато тенджерата е под налягане, не може да се завърта клапана за регулиране на налягането до позиция "0".



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Прочетете внимателно тази брошура. Обърнете особено внимание на съветите за безопасност.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

За да отстраните възможни миризми от фабриката, напълнете тенджерата с вода до средата, затворете капака и затоплете.

Десет минути след като освободите въздуха от тенджерата с капана за регулиране на налягането, трябва да отстраните тенджерата от източника на топлина.

След като тенджерата изстине и налягането е намалено, можете да излеете водата и да измиете и подсушите тенджерата.

Пълнене на вода:

- Напълнете съда като спазвате максималното и минималното ниво (Фиг. 2).

Употреба:

Този уред може да се използва при витрокерамични, индукционни, електрически и газови плотове.



VITRO ELECTRIC GAS INDUCTION

Режим на налягането

- Тази тенджера може да работи на две нива на налягане. (Фиг. 3)
- Освен това има една позиция за декомпресия и една позиция, която позволява изваждането на капката. (Фиг. 4)

Затваряне на капака с тялото

- Поставете в права линия знака "►" на капака с дръжката на тенджерата.
- Завъртете в посока на часовниковата стрелка докато двете дръжки съвпадат и се затворят.

След употреба на уреда:

- Почистете уреда.

Дръжка/дръжки за Пренос:

- Този уред е снабден с една дръжка в горната си част за лесно и удобно пренасяне (Фиг. 5)

ПРОЦЕДУРА

- 1. Необходимо е да почистите тръбичката за изхода на въздух и предпазния клапан редовно за да осигурите правилното функциониране на

тенджерата. Проверявайте тръбичката за изхода на въздух и отстранявайте натрупаната мръсотия с игла или с вода. Уверявайте се, че предпазния клапан е чист и, че уплътнителния пръстен е поставен.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди всяка употреба, проверявайте дали можете да раздвижите лесно предпазния клапан, за да осигурите правилното функциониране на тенджерата.

2. Не използвайте тенджерата с по-малко от 0,25 л вода или друга течност. Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от височината на тенджерата. В случай, че готвите продукти, които набъбват или образуват пяна, напълнете тенджерата до половината.

3. Затваряне: Поставете капака върху тенджерата. Обозначението ▼ на капака и обозначението O, което се намира на дълга дръжка на тенджерата трябва да са на едно ниво. Завъртете капака в посока на часовниковата стрелка докато чуete звука клик и, след това, поставете дръжката на капака и дръжката на тенджерата точно една над друга (вижте Фиг. 6).

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че бутона за затваряне е в правилна позиция. В противен случай, го изместете напред (Фиг. 7)

4. Поставете капана за регулиране на налягането в желаната позиция на налягане (вижте Фиг.3).

5. За затопляне:

При готвене, поставете тенджерата върху плота и включете на максимална мощност за да може налягането да се увеличи бързо. Когато вътрешното налягане на тенджерата достигне до избраното от вас налягане, капана за регулиране на налягането автоматично ще освободи пара. След това, намалете малко огъня за да може парата да излиза постоянно. (Фиг. 9)

ЗАБЕЛЕЖКА:

- При пренасяне на тенджерата под налягане, винаги я надигайте с двете дръжки и никога не я хващайте само за дръжката на капака или за друга дръжка. Пренасяйте тенджерата много внимателно и я поставете върху равна и стабилна повърхност.
- Никога не задействайте тенджерата, ако трябва да я оставите без надзор. Винаги трябва да се внимава много при нейната употреба. В случай, че тенджерата не работи правилно, трябва да се свери незабавно, за да можете да продължите да я използвате.
- Не пипайте топлинните повърхности на уреда, като например частта от неръждаема стомана. Винаги вдигайте тенджерата с помощта на



дръжките.

- Внимавайте много при пренасяне на тенджерата под налягане когато тя е под налягане. За да избегнете изгаряния, използвайте ръкохватки ако е необходимо.
- За Вашата сигурност, трябва да спазвате винаги показаното количество на пълнене, за да може да се избегне напълното изпаряване на течностите и готвенето на сухо, така както и запущването на механизмите за сигурност.

6. Изключване на плота

След като измине препоръчителното време на готвене, изключете източника на топлина. По този начин, намалява температурата на тенджерата и продуктите продължават да се готвят.

7. Намаляване на налягането:

Изключете плота. След това, оставете тенджерата да се декомпресира и да достигне стайната температура. Изчакайте докато предпазния клапан падне. За целта, съществуват две възможности:

1) Бързо изтичане:

За да охладите тенджерата по-бързо можете да натиснете бутона или да облеете бавно тенджерата под налягане със студена вода докато червения предпазен клапан падне. След това, можете да отворите капака по описания начин (Фиг.10).

За да избегнете продуктите да се готвят твърде дълго време или ако желаете да отворите капака по време на готвенето, трябва да изстудите тенджерата бързо. Поставете тенджерата върху стабилна повърхност и под течаща студена вода. Внимавайте да не намокрите директно предпазния клапан. Струята течаща вода не трябва да е много силна.

2) Бавно изтичане:

Изключете плота. След това, оставете тенджерата да се декомпресира и да достигне до стайната температура, ако желаете продуктите да продължават да се готвят. Преди да отворите тенджерата, изчакайте докато червения предпазен клапан падне. Не се опитвайте да отваряте тенджерата докато блокиращата скоба не е паднала.

8. Отваряне на капака

Когато блокиращата скоба падне, можете да отворите капака натискайки надолу бутона и завъртайки дръжката на капака в посока обратна на часовниковата стрелка докато обозначенията "O"/"V" се изравнят (Фиг.11).

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако приготвяте ястия с лепкава консистенция или гъсти бульони, особено при супи от бобови растения, разклатете добре

тенджерата преди да отворите капака за да избегнете храната да Ви изпръска.

- Не пипайте системата за сигурност, единствено извършвайте поддръжката която е посочена в тази брошура.

- Използвайте само и единствено оригинални резервни части на Вашия модел. Особено важно е да закупите корпуса и капака от същия фабрикант и да проверите дали са съвместими. Свържете се с продажния пункт или с центровете за обслужване на клиенти, за да се одобиете с оригинални резервни части.



Почистване

- След всяка употреба, почиствайте уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки почистващ препарат.

- Измийте тенджерата с чиста вода и я подсушете с чиста кърпа.

- За да запазите блясъка на тенджерата, не използвайте абразивни почистващи продукти, нито пък метална гъба.

За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.

За да избегнете електрохимично разяждане, избягвайте да оставяте тенджерата в контакт с други метали.

- Препоръчително е да прибирате тенджерата без да я затваряте.

По този начин силиконовият уплътнител е на въздух и може да изсъхне изцяло.

- В случай, че част от някой продукт е запеннал е препоръчително да нахиснете тенджерата във вода известно време и след това да отстраните с помощта на кърпа.

- Не е препоръчителна употребата в миялна машина, особено при капака.

Почистване на силиконовия уплътнител на капака

- Отстранете силиконовия уплътнител на капака и почистете с топла вода.

Подсушете с кърпа силиконовия уплътнител и го оставете сух. Внимателно го поставете на неговото място. (Фиг. 12)

Почистване на клапата за избиране на налягане и декомпресия

- След всяка употреба, задръжте и завъртете бутона за контролиране на налягането в позицията " ", в посока на часовниковата стрелка докато се отдели от основата на клапата.

- Почистете клапата за избиране на налягане и декомпресия с топла вода.





- Поставете отново клапата за избиране на налягане и декомпресия на неговото място.

Клапан за регулиране на налягането, тръбичка за изход на въздух и предпазен клапан:

- Почиствайте клапана за регулиране на налягането, тръбичката за изход на въздух и предпазния клапан, за да осигурите правилното функциониране на тенджерата. (Фиг.13)

Надигнете клапана за регулиране на налягането и развийте задържащия пръстен (вижте Фиг.14). След това, проверете и отстранете натрупаната мръсотия и, ако е необходимо, отстранете мръсотията от тръбичката за изход на въздух с игла.

Предпазния клапан трябва да се затегне с гаечен ключ и в посока на часовниковата стрелка. След това, трябва да се отстрани и почисти.

Съвет: За да избегнете неизправности, не разглобявайте частите на предпазния клапан.

4. Отстраняване на изгорели продукти

- Отстранете изгорелите продукти с помощта на дървена стъргалка.

- Залепналите остатъци трябва да изсъхнат на слънце и да се оставят да се наkisнат в олио. След това, измийте тенджерата с топла вода и я оставете за известно време. Измийте тенджерата. За да избегнете дръскотини по корпуса, не премахвайте залепналите продукти с остри предмети, като например ножове.

5. Грижи

Почиствайте тенджерата, капака и уплътнителя след всяка употреба.

Отстранете мръсотията от клапана за регулиране на налягането, тръбичката за изход на въздух и предпазния клапан с игла и съхранете тенджерата на хладно и добре проветрено място. Капакът трябва да се съхранява обърнат в обратна посока върху корпуса или поотделно.

ВНИМАНИЕ:

—Не използвайте абразивни почистващи продукти.

—Капакът не трябва да се мие в съдомиялна машина.

—За да може капака да се отваря и затваря лесно, смажете уплътнителния пръстен с малко хранително олио. Това ще допринесе за удължаване на живота на уплътнителя.

—По време на съхранението, тенджерата под налягане не трябва да бъде затворена. По този начин ще избегнете деформирането на уплътнителя и неправилното функциониране на уреда.

—Оставете замразените продукти да се размразят преди да ги готвите. Бобовите

растения и сушените плодове трябва да се оставят да се наkisнат предварително.

—Продуктите, които образуват пяна трябва да се готвят без капак в началото и след като излезе пяната, със затворен капак.

—При готвене с тенджерата под налягане не е необходима много вода, защото загубата на вода е малка, освен ако не се готвят продукти на пара в продължение на дълго време.

—Високото налягане и парата са причината продуктите да губят цвета си. Можете да използвате подправки с оцветители, за да придадете на продуктите по хубав и желателен вид.

—Намалете фокуса на топлина, ако супата прелива.

6. Смяна на уплътнителя

Обезщетяването на уплътнителя не представлява никакъв проблем. В зависимост от честотата на употреба на тенджерата, трябва да подменяте уплътнителя на всеки една или две години. Ако забележите повреди, разкъсвания или деформации, трябва да подмените незабавно уплътнителя. Забележка: Използвайте единствено оригинални резервни части. Ако не можете да се сдобиеете с частите, които са Ви необходими за да поправите тенджерата, се свържете със снабдителя.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

1. Ако предпазния клапан не се надига, причината може да бъде:

- капакът не е поставен и затворен правилно и заради това не се блокира предпазния клапан (затворете правилно капака);
- предпазният клапан е деформиран;
- мощността на източника на топлина е твърде ниска и трябва да се увеличи;
- уплътнителят е мръсен, повреден или деформиран и трябва да бъде почистен или подменен;
- има твърде малко вода в тенджерата (проверете количеството течност).

2. Ако парата излиза под капака и не през клапана за регулиране на налягането, причината може да бъде:

- капакът не е поставен и затворен правилно (затворете правилно капака);
- уплътнителят не е поставен правилно или е мръсен, повреден или деформиран и трябва да бъде почистен или подменен.

3. Ако капака не може да се отваря и затваря лесно, причината може да бъде:

- уплътнителят не е оригинален и не прилепва към капака (трябва да използвате само оригинални резервни части);
- предпазният клапан още не е паднал при отваряне на капака (изчакайте докато падне



изцяло);

• предпазният клапан е деформиран. За поправка на уреда или смяна на деформираните части се свържете с оторизиран технически сервиз.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайте единствено оригинални резервни части. Ако не можете да се сдобие с частите, които са Ви необходими за да поправите тенджерата, се свържете със снабдителя.

Таблица за справки

Тази таблица съдържа само предложения. Можете да определите времето на готвене според вкусовите Ви предпочитания.

Име на ястието	Количество продукт и вода	Време на готвене след стабилно стартиране на клапана за регулиране на налягането и на слаб огън (минути (minutos)	Позиция на налягането	Готвене след изстиването на продукта	Забележка
Ориз	1/3	4 – 8	60 kPa	Сготвен	
Мляко с ориз	1/3	8 – 12	60 kPa	Сготвено	
Ребра	1/2	8 – 10	100 kPa	Месото се отделя от кокала	Нарязани на парчета
Свински крака	1/2	15 – 20	100 kPa	Месото се отделя от кокала	Нарязани
Телешко месо	1/2	15 – 20	100 kPa	Добре сготвено	На кубчета
Пиле	1/2	10 – 15	100 kPa	Месото се отделя от кокала	Цяло пиле
Риба	1/3	4 – 8	60 kPa	Сготвена	
Агнешко месо	1/2	10 – 15	100 kPa	Сготвено	Нарязано
Оризови крокети	2/3	10 - 15	60 kPa	Сготвени	
Царевица	2/3	5 - 8	60 kPa	Сготвена	
батат	2/3	6 - 10	60 kPa	Сготвена	
Мръчукула	2/5	15 - 20	60 kPa	Добре сготвена	

Други

Тенджерата под налягане е разработена за да бъде използвана върху стабилен източник на топлина, като например, електрически, индукционен или газов плот. Времето на готвене трябва да се засече когато започне да излиза постоянно количество пара от клапана за регулиране на налягането.

Времето на готвене зависи от количеството течност в тенджерата, температурата и мощността на топлината. Препоръчителното време на готвене е само едно предложение



Неизправности и ремонт

В случай, че тенджерата не работи правилно, изключете плота веднага, поставете тенджерата върху равна повърхност и я изплакнете бавно с вода, за да я изстудите и за да намалите налягането. Можете да продължите да използвате тенджерата под налягане само след като премахнете причината за аварията.
- В случай, че забележите някаква аномалия се консултирайте със следната таблица:

Аномалии	Причини	Решения
Клапанът за регулиране на налягането издава шум и не освобождава пара след затопляне на тенджерата.	(1) Запушване на клапана за регулиране на налягането (2) Запушване на тръбичката за изход на въздуха (3) Готвене без течност (4) Наклон на плота	(1) Почистете клапана за регулиране на налягането (2) Отстранете мръсотията (3) Изключете незабавно плота, Отстранете тенджерата, намалете налягането и прегледайте тенджерата. (4) Затоплете тенджерата върху равен и стабилен плот.
Клапанът за регулиране на налягането освобождава пара или течност.	(1) Запушване на тръбичката за изход на въздуха (2) Тенджерата е прекалено пълна (3) Източникът на топлина е прекалено мощен.	(1) Премъхнете мръсотията (2) Намалете количеството течност при пълнене (3) Фиксирайте източника на топлина според парата, която освобождава клапана за регулиране на налягането.
Излиза пара от предпазното прозрачче.	Предпазната система на прозраччето аботи. Другите предпазни системи редставят проблеми.	Отстранете тенджерата от източника на топлина. След като изтине, проверете всичките предпазни истими. Посетете сервис за техническа помощ.
Капакът не се затваря добре.	Капакът се е деформирал	Сменете капака.
Излиза пара под капака.	(1) Неправилно функциониране на клапана за регулиране на налягането и на предпазния клапан (2) Херметизацията уплътнител не е поставен правилно. (3) Повреден уплътнител (4) Запушване на уплътнителния пръстен (5) Неправилно затворен капак	(1) Премахнете мръсотията от контролния клапан и предпазен клапан (2) Поставете правилно херметизацията уплътнител (3) Подменете херметизацията уплътнител (4) Почистете херметизацията уплътнител (5) Затворете капака правилно.



- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.

Този уред отговаря на Директивата 97/23/ЕС за съоръжения под налягане.





المشاكل	الأسباب	الحلول
صمام ضبط الضغط يصدر ضجيجاً ولا يخرج منه البخار بعد تسخين القدر.	1. انسداد صمام ضبط الضغط 2. انسداد أنبوب خروج الهواء 3. الطهو دون سائل 4. مصدر حراري غير مستو	1. تنظيف صمام ضبط الضغط 2. إزالة الأوساخ 3. إطفاء النار مباشرة وإزالة القدر وخفض الضغط والكشف على القدر. 4. تسخين القدر فوق مصدر حراري مستو
يخرج بخار أو سائل من صمام الأمان.	1. انسداد أنبوب خروج الهواء 2. ملء القدر بشكل زائد عن حده 3. النار قوية جداً	1. إزالة الأوساخ 2. إنقاص كمية الأطعمة داخل القدر 3. ضبط قوة النار مع كمية البخار المتسربة من صمام ضبط الضغط.
يخرج البخار من نافذة الأمان	نظام الأمان في النافذة يعمل. مشاكل في باقي أنظمة الأمان.	إزالة القدر من المصدر الحراري. وبعد تبريدها القيام بفحص جميع أنظمة الأمان. مراجعة الخدمات التقنية
لا يمكن إغلاق الغطاء بشكل جيد	الغطاء مشوه	تغيير الغطاء
يخرج البخار من أسفل الغطاء.	1. عمل صمام ضبط الضغط وصمام الأمان بشكل غير صحيح 2. عدم تثبيت قطعة السد بشكل صحيح 3. تلف قطعة السد 4. سد قطعة الوصل 5. عدم إغلاق الغطاء بشكل صحيح	1. إزالة الأوساخ من صمام ضبط الضغط وصمام الأمان 2. تثبيت قطعة السد بشكل صحيح 3. تغيير قطعة السد 4. تنظيف قطعة السد 5. إغلاق الغطاء بشكل صحيح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تدمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها. وإذا أردتم التخلص من هذه المواد يمكنكم استخدام الحاويات العامة الموجودة في الطرقات المخصصة لكل نوع من هذه المواد.

- إن هذا المنتج خال تماماً من تكافؤ للمواد التي يمكن اعتبارها مضرّة بالمحيط.

يوافق هذا الجهاز للوائح EC/97/23 الخاص بأوعية الضغط.



ملاحظة	الطبخ بعد التبريد	قوة الضغط	مدة الطبخ بعد تشغيل صمام ضبط الضغط على نار هادئة (دقائق)	كمية المواد الغذائية والماء	اسم الطبق
	مطهو	ل 60 باسكال	4 - 8	1/3	أرز
	مطهو	باسكال 60	8 - 12	1/3	أرز بالحليب
مقطعة إلى قطع	فصل اللحم عن العظام	باسكال 100	8 - 10	1/2	عظام الصدر
مقطعة	فصل اللحم عن العظام	باسكال 100	15 - 20	1/2	ركب الخنزير
بقطع مكعبة	مطهو بشكل جيد	باسكال 100	15 - 20	1/2	لحم بقر
فروج كامل	فصل اللحم عن العظام	باسكال 100	10 - 15	1/2	دجاج تد
	مطهو	باسكال 60	4 - 8	1/3	سمك
مقطع مقطع	مطهو	باسكال 100	10 - 15	1/2	خروف
	مطهوه	باسكال 60	10 - 15	2/3	كروكيتاس من الرز
	مطهوه	باسكال 60	5 - 8	2/3	ذرة
	مطهوه	باسكال 60	6 - 10	2/3	البطاطا الحلوة
	مطهوه بشكل جيد	باسكال 60	15 - 20	2/5	فطر

أخرى

لقد تم تصميم قدر الضغط للاستعمال على مصدر ناري ثابت للأفران الحرارية والغازية. يجب أن يتم حساب مدة الطبخ عندما يبدأ البخار بالخروج بشكل منتظم من صمام ضبط الضغط. وتؤثر كمية الطعام المستخدم والحرارة وقوة النار على مدة الطبخ. إن فترات الطبخ المعروضة هي نصائح فقط

الإعطاب وكيفية الإصلاح



في حال عدم عمل القدر بشكل صحيح يجب إطفاء النار مباشرة ووضع القدر على سطح مستو وتبريده بالماء لتخفيف الضغط. يمكنك أن تستعمل قدر الضغط من جديد بعد إصلاح العطب فيه فقط.
- في حال وجود أي خلل يرجى مراجعة اللائحة التالية:





المواد العالقة منه.

5. انتباه

يجب تنظيف القدر والغطاء وقطعة السد بعد كل استعمال.

أزل الأوساخ من صمام ضبط الضغط وأسبب خروج الهواء و صمام الأمان باستعمال إبرة ثم احفظ القدر في مكان بارد وجيد التهوية.

يجب حفظ الغطاء بوضعه بالمقلوب على القدر أو في مكان منفصل عنه.

عدم استعمال مواد تنظيف كاشطة.

تفادى غسل الغطاء في آلة غسل الأواني.

لتسهيل فتح وإغلاق الغطاء يجب تزييت قطعة السد بالقليل من زيت الطعام. وسيساعد هذا على إطالة مدة استعمال

قطعة السد وصلاحياتها.

يجب عدم إغلاق قدر الضغط عند حفظه لنفاذي إتلاف قطعة السد.

يجب إزالة التجميد عن الأطعمة المجمدة ونقع البقول والمكسرات قبل طهيها.

يجب طهي المواد الغذائية التي تشكل رغوة دون غطاء في البداية ثم إغلاق القدر بعد إزالة الرغوة عندها.

تحتاج إلى القليل من الماء لطبخ الطعام في قدر الضغط وذلك بسبب فلة فقدان الماء منه والا ستطبخ الأطعمة على البخار لمدة طويلة.

بسبب الضغط العالي والبخار فقدان الأطعمة للونها. يمكن استعمال البهارات الملونة لإعطاء لون ومظهر شهوي للأطعمة

التي تقوم بتحضيرها.

قم بخفض قوة النار في حال انسكاب الشورية.

6. تبديل قطعة السد

إن فقدان قطعة السد للونها لا يسبب مشاكل عادة. يجب تغيير قطعة السد كل عام أو عامين وذلك حسب كثرة استعمال القدر. في حال وجود تلف أو كسور أو تشوه في قطعة السد يجب تغييرها بشكل مباشر. انتباه: يجب استعمال قطع تبديل أصلية فقط. في حال لم تتمكن من إيجاد قطع تبديل أصلية لتصليح القدر قم بالاتصال بالموزع.

نصائح عملية:

1. في حال عدم صعود صمام الأمان يمكن أن يكون السبب هو:

عدم تثبيت الغطاء وإغلاقه بشكل صحيح وبذلك لا يتم سد صمام الأمان (يجب إغلاق الغطاء بشكل صحيح),

صمام الأمان فيه عطل,

قوة نار الطهي منخفضة أو يجب رفعها قليلاً,

قطعة السد ملوثة أو فيها عطل أو تعشوه ويجب تنظيفها أو تغييرها,

هناك القليل من الماء في القدر (يجب التأكد من كمية السائل فيها).

2. في حال خروج البخار من أسفل الغطاء وليس من صمام ضبط الضغط, يمكن أن يكون السبب هو:

عدم تثبيت الغطاء وإغلاقه بشكل صحيح (يجب إغلاق الغطاء بشكل صحيح),

قطعة السد ملوثة أو فيها عطل أو تعشوه ويجب تنظيفها أو تغييرها,

3. في حال عدم التمكن من فتح وإغلاق الغطاء بسهولة يمكن أن يكون السبب:

أن تكون قطعة السد غير أصلية ولا تتلائم مع الغطاء (يجب استعمال القطع الأصلية فقط),

عدم انخفاض صمام الأمان قبل فتح الغطاء (يجب الانتظار إلى أن ينخفض الصمام بشكل كامل),

صمام الأمان فيه عطل. لتبديل وإصلاح القطع العالقة يرجى الاتصال بمركز الخدمات المرخص.

انتباه:

انتباه: يجب استعمال قطع تبديل أصلية فقط. في حال لم تتمكن من إيجاد قطع تبديل أصلية لتصليح القدر قم بالاتصال بالموزع.

جدول الاستشارة:

يحتوي الجدول التالي على نصائح فقط. يمكن أن تختار مدة الطبخ حسب رغبتيك الشخصية.





يكون تيار الماء قوياً جداً.

2. تبريد بطيء

اطفئ النار. اترك القدر يفقد الضغط ببطء حتى يصل إلى حرارة

الفرقة المطلوبة في حال رغبت بأن تستمر الأغذية بالطبخ في داخله. عليك، قبل فتح القدر، الانتظار حتى ينخفض صمام الأمان الأحمر. لا تفتح القدر حتى ينخفض ممرر السد حتى الأسفل.

11 الرسم رقم

8. فتح الغطاء

يمكنك فتح الغطاء بعد انخفاض ممرر السد بالضغط باتجاه الأسفل وإدارة مقبض الغطاء بعكس اتجاه عقارب "O/I"

الساعة حتى تصبح الإشارات

على المستوى ذاته (صورة رقم 11)

انتباه:

في حال تحضير طعام مع العجين أو مرق ثقيل وشوربات البقول بشكل خاص من المهم خض القدر قبل فتح الغطاء وذلك

لتفادي رداد الطعام.

تفادى استخدام أنظمة الأمان بغير ما هو موضح في دليل الاستخدام هذا.

يجب استعمال قطع تبديل أصلية للموديل المستخدم. من المهم استخدام القدر وغطائه من المصنع ذاته والتأكد من ملائمتهما. يرجى الاتصال بمركز بيع أو بخدمات الزبائن للحصول على قطع التبديل الأصلية.

النظيف



تنظيف الجهاز بعد كل استعمال بقطعة قماش مبللة وبضع قطرات من سائل التنظيف.

شطف القدر بماء نظيف وتجفيفه بقطعة قماش نظيفة.

عدم استعمال مواد تنظيف قوية كاشطة أو إسفنجة جلي معدنية وذلك لحماية الطبقة اللاصقة.

- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المنظفات ولا أي منتج يحتوي على العنصر pH المحمض أو القاعدي مثل محلول الكلور أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.

لتفادي التآكسد الكهروكيميائي يجب تفادي ملامسة القدر للمعادن الأخرى.

- يُنصح بحفظ القدر دون إغلاقه. بحيث تبقى حافة السد السيليكونية معرضة للهواء مما يسمح بجفافه بشكل كامل.

- في حال بقاء بعض البقايا الغذائية في القدر ينصح بنقعها لمدة من الزمن ثم إزالة البقايا بقطعة من القماش.

- لا يُنصح باستعمال آلة غسل الأواني، وبشكل خاص للغطاء.

تنظيف حافة السد السيليكونية الخاصة بالغطاء

- إخراج حافة السد السيليكونية من الغطاء وتنظيفها بالماء الساخن.

- إخراج حافة السد السيليكونية من الغطاء وتنظيفها بالماء الساخن. تجفيفها بقطعة قماش وحفظها جافة. إعادة تثبيتها في مكانها بحذر. (صورة رقم 12).

تنظيف صمام جزء الضغط وإزالة الضغط

- يجب أن تقوم بعد كل استعمال بالضغط على زر التحكم بالضغط وإدارته إلى وضعية " " في اتجاه عقارب الساعة حتى تفصله عن قاعدة الصمام.

- تنظيف صمام اختبار الضغط وإزالة الضغط بالماء الحار.

- تثبيت الصمام من جديد في مكانه في جزء الضغط وإزالة الضغط.

12 الرسم رقم

صمام ضبط الضغط وأنبوب خروج الهواء و صمام الأمان:

تنظيف صمام ضبط الضغط وأنبوب خروج الهواء وصمام الأمان لضمان عمل القدر بشكل آمن وطبيعي (صورة رقم 13)

رفع صمام ضبط الضغط وفك البرغي ذو الشق (راجع الصورة رقم 14). عليك بعدها إزالة الأوساخ المتراكمة والأوساخ

الموجودة في أنبوب خروج الهواء إن لزم الأمر باستخدام إبرة.

13 الرسم رقم

يجب شد صمام الأمان باستخدام مفتاح براغي وإدارته باتجاه عقارب الساعة. وبعدها يجب إزالته وتنظيفه.

ملاحظة: لتفادي مشاكل في العمل تجنب فك قطع صمام الأمان.

4. تنظيف بقايا الأطعمة المحروقة

قم بإزالة بقايا الأطعمة المحروقة بملعقة خشبية.

يجب تجفيف البقايا الشديدة الجفاف والصعبة الإزالة تحت الشمس ثم نقعها في الزيت. امسح القدر بماء ساخن بعد ذلك واتركه بعض الوقت. ثم قم بتنظيف القدر. لتفادي تشكيل خدوش في سطح القدر يجب تفادي استعمال أدوات حادة كالسكاكين لإزالة





مقبض/ مقايض النقل:

1. من الضروري تنظيف أنبوب خروج الهواء وصمام الأمان بشكل متكرر وذلك لضمان عمل القدر بشكل صحيح. قم بالكشف على أنبوب خروج الهواء وأزل الأوساخ العالقة باستعمال إبرة أو باستخدام المياه. وتأكد من نظافة صمام الأمان وثبتت قطعة السد.

2. لا تستخدم القدر بأقل من 0,25 لتر من الماء أو سائل آخر. لا تملأ قدر الضغط بأكثر من 3/2 من ارتفاع القدر. في حال تحضير أغذية يتوسع يزيد حجمها أثناء الطبخ أو تشكل الرغوة يجب ملء القدر حتى منتصفه فقط.

و الإشارات 0 الموجودة على المقيس 3 لإغلاق: تم تثبيت الغطاء على القدر. يجب أن تكون الإشارات الطويلة في القدر، على مستوى واحد. يجب إدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت طقة وعدها وضع الغطاء والقفز القدر فوق بعضها (ملاحظة رقم 6).

ننساها: يجب التأكد كذلك من تثبيت القفل في الوضعية الصحيحة. وإلا عليك بتحريكه إلى الأمام (صورة رقم 7).

4. ثبت صمام ضبط الضغط في وضعية الضغط المطلوبة (راجع صورة رقم 3).

6 الرسم رقم 7 الرسم رقم

5. للتسخين:

وللقيام بالطبخ يجب تثبيت القدر السريع فوق النار وتشغيله على الاستطاعة القصوى كي يرتفع الضغط بشكل سريع. وعند وصول الضغط الداخلي في القدر إلى مستوى معين سوف يقوم صمام ضبط الضغط بإخراج البخار بشكل أوتوماتيكي. ويجب خفض قوة النار بعدها كي يخرج البخار بشكل منظم ومستمر. (صورة رقم 9)

انتباه:

عندما تقوم بمل قدر الضغط قم بالإسك به من كلا المقيضين وليس من مقيض الغطاء أو غيره. انقل القدر بحذر واثبتة على النار فوق سطح مستو وثابت.

يجب عدم تسخين قدر الضغط دون مراقبة. و نخوي الحذر أثناء استعماله دائماً. في حال عدم عمل القدر بشكل صحيح يجب ضبطه وإصلاحه مباشرة للتمكن من استعماله من جديد.

9 الرسم رقم

لا تلمس أي سطح ساخن، كجزء الفولاذ الغير قابل للصدأ مثلاً، يجب الإسماع بالقدم من المعايض.

يجب توشح الخدر عند نقل قير الضغط عند احتوائه على الضغط. استعمل المعازير في حال الضرورة لتفادي التعرض لحروق.

الأسباب أمية عليك احترام مستوى الماء المحدد وذلك لتفادي تخر السوائل بشكل كامل والطبخ دون ماء واندساد أنظمة

6. إطفاء النار
بعد مرور مدة الطبخ المناسبة يجب إطفاء النار. ستتخفض حرارة القدر بعدها ستتم الأغذية في الطبخ.

7. خفض الضغط:

أطفئ النار. عليك بعدها بترك القدر كي ينخفض الضغط فيه وتنخفض حرارته حتى تصل إلى حرارة الغرفة. عليك الانتظار حتى انخفاض صمام الأمان. ولديك خيارين اثنين لذلك:

1. توريد سريع:

التبريد القدر بشكل سريع يمكنك الضغط على الزر أو صب بعض الماء البارد على القدر بشكل بطيء حتى ينخفض صمام الأمان الأحمر. بعدها يمكنك فتح الغطاء كما هو موضح (صورة رقم 10).

10 الرسم رقم

التفادي طبخ المواد أكثر من اللازم أو في حال رغبت بفتح الغطاء خلال عملية الطبخ يجب تبريد القدر بشكل سريع. ضع القدر على سطح مستو وثابت تحت ماء الصنوبر البارد. عليك الانتباه وتفادي تبليل صمام الأمان بشكل مباشر. يجب ألا



- يُنصح بتغيير جزء عزل الهواء مرة في العام.

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلقي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

الخصائص

1. لقم تم تصميم قدر الضغط هذا من الفولاذ الغير قابل للصدأ للاستعمال المنزلي. يضمن قعره المصنوع من المعدن المقوى المزدوج نقل وبشر الحرارة بشكل متجانس. القدر مناسب للاستخدام مع الأفران الغازية والكهربائية والزجاجية الرقمية.

2. يحتوي القدر على عدة أنظمة أمان منها:
صمام ضبط الضغط: يمكن ضبط الصمام بين 60 و100 بكا. يمكن القيام باختيار مستوى الضغط المطلوب. إن صمام التحميل هذا هو صمام ثابت وأمن.

صمام الأمان: إن تشكيل الضغط بداخل قدر الضغط يجبر ممرر السد على الارتفاع. يشير الممرر الأحمر في الصمام على وجود ضغط داخل القدر. في حال وجود ضغط غير عادي أو مشاكل في عمل الصمام المنظم للضغط سيخرج البخار من صمام الأمان. في حال عدم إغلاق الغطاء بشكل صحيح لن يتشكل الضغط في القدر وسوف يخرج البخار بشكل مستمر من المقابض وصمام الأمان. في هذه الحالة عليك بإطفاء النار وإغلاق الغطاء بشكل صحيح. لا تفتح قدر الضغط حتى إنزال ممرر الصمام.

قطعة السد/ فتحة الأمان: في حال عمل صمام ضبط البخار بشكل غير صحيح سوف تخرج قطعة السد من الفتحة بغرض خفض الضغط الداخلي في القدر.

3. تحوي العديد من أنظمة الأمان التي تساعد على خفض الضغط وضمان عمل قدر الضغط بشكل صحيح. (صورة رقم 3)

تشير وضعيات السهم (>) الأربعة إلى الوضعيات التالية:

❏ وضعية إزالة صمام ضبط الضغط

🔥 وضعية خروج الهواء

1 وضعية الضغط المنخفض (60 بكا)

2 وضعية ضغط الصمام (100 بكا)

3الرسم رقم

عندما يكون الضغط منخفضاً في القدر يستحيل إدارة صمام ضبط الضغط حتى الوضعية 0.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:

- قراءة دليل التعليمات هذا يتمتع وتعليمات الأمان بشكل خاص.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

لإزالة الروائح الباقية من عملية تصنيع القدر يمكن ملء القدر بالماء حتى منتصفه وإغلاق الغطاء وتسخين الماء. بعد مرور عشرة دقائق يجب إخراج الهواء من القدر باستعمال صمام ضبط الضغط ويجب إزالة القدر من النار.

بعد تبريد القدر وخفض الضغط فيه يمكن إخراج الماء وتنظيف القدر وتجفيفه.

- تعبئة الماء:

- ملئ الخزان باحترام المستوى الأقصى (صورة رقم 2a)

الاستعمال:

يمكن استعمال هذا الجهاز في الأفران الزجاجية والرقمية والكهربائية والغازية.



مستوى الضغط

- يمكن لهذا القدر أن يعمل على مستويين من الضغط (الرسم رقم 3)

- يحتوي على وضعية لإزالة الضغط ووضعية تسمح بإخراج الصمام. (صورة رقم 4).

إغلاق الغطاء على القدر

- موازنة الإشارة "<" في الغطاء مع مقبض القدر.

- إدارة كلا المقبضين باتجاه عقارب الساعة حتى تتوازن وإغلاقها.

الاستعمال والاعتناء:

- قم بقراءة دليل الاستعمال هذا بنمى وتعرف على قدر الضغط الخاص بك.
- احفظ دليل الاستعمال لاستخدامه في المستقبل.
- عدم تحريك أو نقل الجهاز أثناء عمله.
- عدم لمس سطح قدر الساخن، يجب استخدام مقابض القدر. واستعمال القفازات في حال الضرورة. يجب وضع القدر بحذر وتفادي الصدمات والخض والسقوط.
- استعمال المقابض للامسك بالجهاز أو لتقلبه.
- عدم استعمال الجهاز منحنياً والامتناع عن قلبه.
- عدم استعمال الجهاز دون ماء.
- يمكن أن تسبب قلة الماء أضرار كبيرة في القدر ولذلك يجب تفادي تبخر السوائل منها.
- عدم استعمال الجهاز لقلبي المواد الغذائية.
- احترام المستويات القصوى و الدنيا (الرسم رقم 2a)
- في حال ملء الوعاء بشكل زائد عن حده يمكن أن تتسكب السوائل أثناء غليانها.
- كمية الملء: في حال استعمال مواد غذائية لا يكبر حجمها أثناء الطبخ كاللحوم والخضراوات يجب ألا تزيد كمية الملء 3/2 من حجم القدر (صورة 2). في حال المواد الغذائية التي يزيد حجمها أثناء الطبخ كالرز والبقول يجب ألا يزيد عن 3/1 من حجم القدر

- عدم فتح سداة الأمان بالقوة، تأكد من إزالة الضغط بشكل كامل من الجهاز قبل فتحه.
- تأكد قبل كل استعمال من نظافة صمام ضبط الضغط وصمام الأمان وقطعة السد وكبسولة إغلاق الغطاء وحجم القدر بشكل كامل وعدم احتوائها لأية أوساخ.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- هذا الجهاز ليس لعبة.
- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز لكي يستعمله الكبار فقط.
- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالا.

- لا تحفظ الجهاز مادام سخنا.
- عدم فتح الغطاء أثناء غلي السائل بداخل الوعاء.
- عدم استعمال القوة لفتح قدر الضغط، التأكد من اختفاء الضغط الداخلي بشكل كامل قبل فتح القدر.
- عدم لمس أنظمة الأمان إلا حسب ما هو محدد في تعليمات الصيانة المذكورة في هذا الدليل.
- يجب استعمال قطع تغيير أصلية للموديل المستخدم. وبشكل خاص يجب استعمال الغطاء والجسم من المصنع ذاته والتأكد من تطابقها مع باقي الأجزاء.
- استعمال المصادر النارية المسموح بها في هذا الدليل فقط.
- بعد طبخ لحم بجلد (كلسان النور مثلاً) والذي يمكن أن ينفث أثناء الطبخ، يجب عدم القيام بنقب الجلد المنفث إذ يمكن أن تتعرض لحروق.

- تحذير :
- بولب القدر ضغطاً داخلياً يجعل السوائل تغلي على درجة حرارة لا تصل إلى 120 درجة مئوية، وتتشكل بعد الغلي كمية كبيرة من البخار والسوائل وبشكل خاص عندما ينخفض الضغط بشكل سريع.

- يمكن أن تسبب تجمع قطرات الماء على الأسطح و الأشياء الموجودة في المناطق القريبة من الجهاز.
- عدم طبخ مربى التفاح والذرة والبقول والطحالب والشوفان والمواد الأخرى التي ت توسع أثناء الطبخ لتفادي سد أنبوب خروج الهواء.
- عدم غلي الصودا بشكل مباشر. عدم استعمال كمية كبيرة من الزيت أو النبيذ.
- عدم استعمال قدر الضغط لشوي أو قلي المواد بالضغط.
- عدم توجيه فتحة الأمان بإتجاه المستخدم أو بإتجاه مكان قد يمر به شخص.
- عدم فتح غطاء القدر عند وجود الضغط بداخله. التأكد بإغلاق قدر الضغط بشكل جيد قبل استعماله وتسخينه.
- ينصح بعدم حفظ سوائل أو ماء مالح أو مواد فلولية أو سكرية أو الخل في القدر لمدة طويلة. غسل القدر وتجفيفه بعد الاستعمال.



Ontime Rapid

عميلنا العزيز



نشكركم لكونكم عميلًا لـ MONIX واختباركم لهذا المنتج. سوف يضمن التحديث وحسن التصميم والإنتاج وقوانين مراقبة الجودة الصارمة التي نمر بها جميع منتجاتنا رضاك الكامل. بشكل فعال في الحفاظ على البيئة وتعلمك بعدم احتواء المواد المستخدمة في التغليف والمنتج بحد ذاته على مواد ضارة بالبيئة MONIX نشارك مونيكس بالإضافة إلى تسجيلها في نظام جمع وتصنيف وإعادة تصنيع النفايات. وإذا أردتم التخلص من هذه المواد يمكننا استخدام الحاويات العامة الموجودة في الطرقات المخصصة لكل نوع من هذه المواد.

المواصفات:

- A مقبض الغطاء
- B قفل
- C صمام الأمان
- D صمام ضبط الضغط
- E الغطاء
- F فتحة الأمان
- G قطعة السد
- H -مقبض الجسم
- I حماية من الشعلات النارية
- J الجسم
- K قاع مزدوج من المعدن المقوى
- L -ممسك الجسم
- M -سلة الطبخ على البخار*

(*) موجود فقط في الموديل بابي D10

⚠️ نصائح وتحذيرات الأمان

- قم بقراءة دليل الاستعمال هذا بتمعن قبل استعمال المنتج واحفظه كمرجع للمستقبل. يمكن أن يسبب عدم الالتزام بهذه التعليمات التعرض لحوادث خطيرة.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:

- عدم وضع الجهاز بداخل فرن أو ما شابه.
- استعمال الجهاز بعيداً عن الأطفال و الغرضيين.
- وضع الجهاز فوق مصدر ناري مسطح وثابت وذو قطر مناسب لقاعدة الجهاز.
- عدم تثبيت أشياء فوق الجهاز والتي يمكن أن تمنع عمل صمامات الأمان في الجهاز بشكل جيد.

أمان شخصي:

- عدم لمس الأجزاء المعدنية أو جسم الجهاز أثناء عمله إذ قد ينتج هذا في التسبب بحروق.





taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

ONTIME RAPID 4L

Net weight: 2,38Kg aprox.

Gross weight: 2,91Kg aprox.

ONTIME RAPID 6L

Net weight: 2,66Kg aprox.

Gross weight: 3,50Kg aprox.

ONTIME RAPID 8L

Net weight: 3,08Kg aprox.

Gross weight: 3,85Kg aprox.

ONTIME RAPID 10L

Net weight: 3,34Kg aprox.

Gross weight: 4,01Kg aprox.

