

taurus

ONTIME CLASSIC

Olla a presión

Pressure cooker

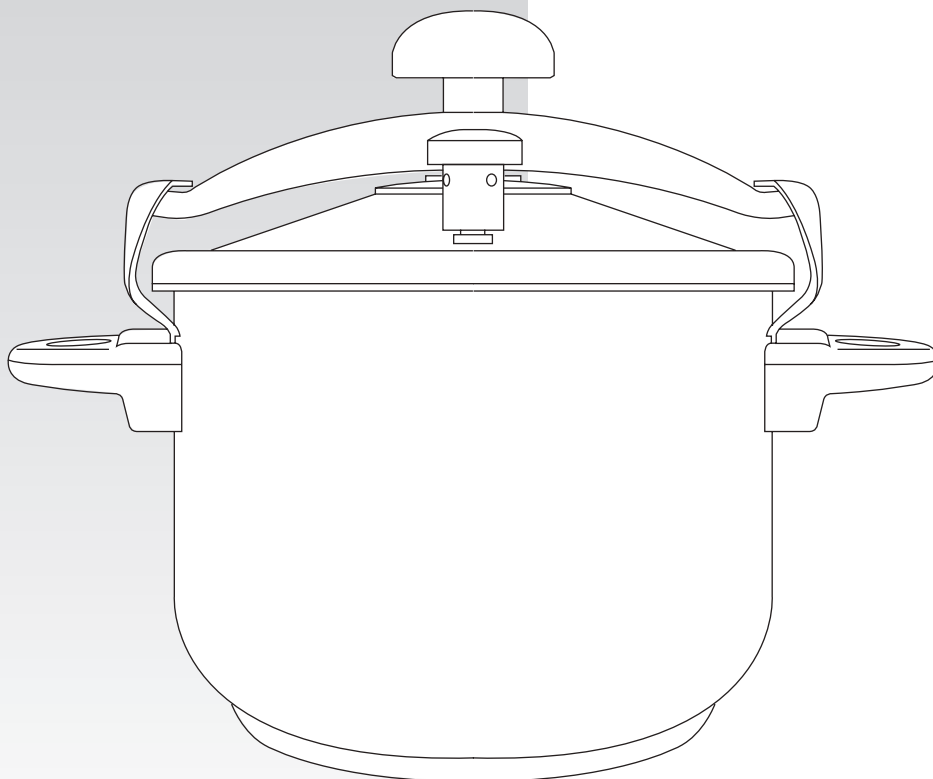
Autocuiseur vapeur

Pentola a pressione

Panela de pressão

Χύτρα ταχύτητας

Тенджера под налягане





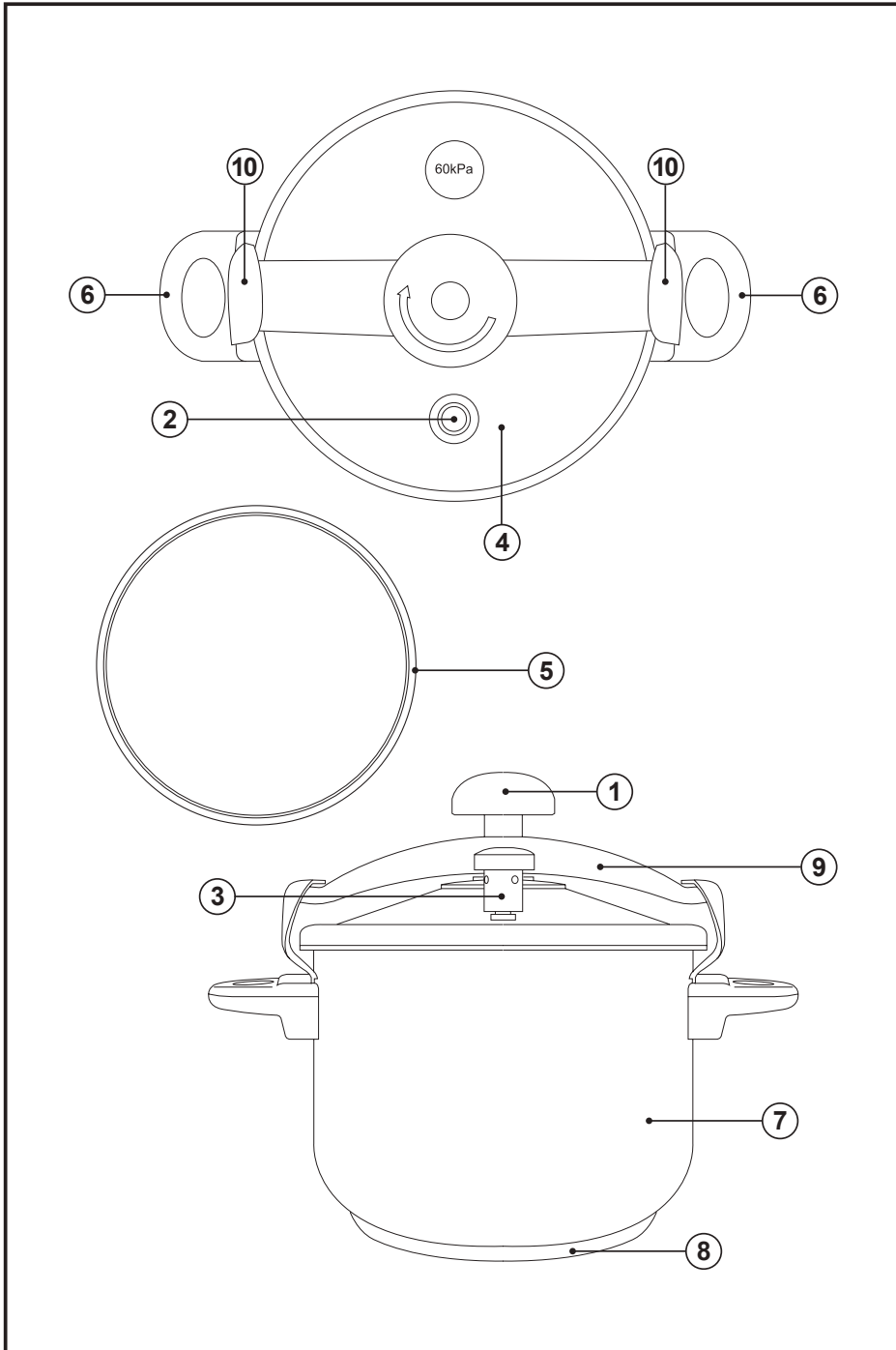




Fig.1

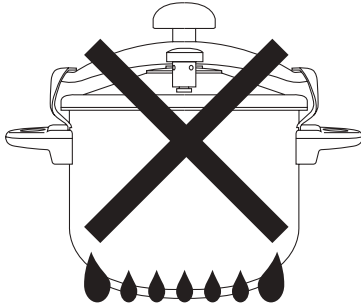


Fig.2a

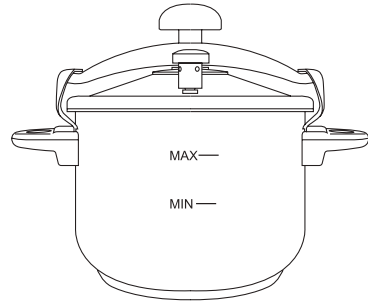


Fig.2b

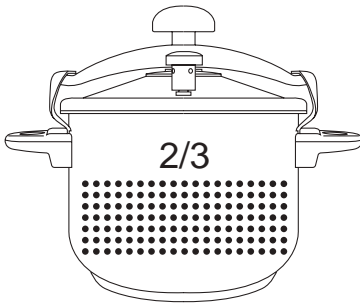


Fig.2c

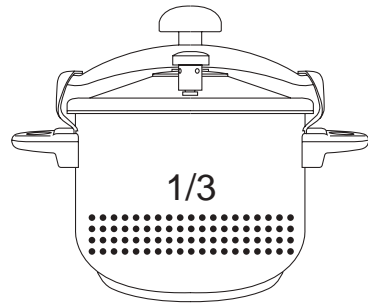


Fig.3

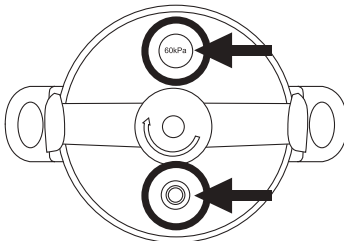
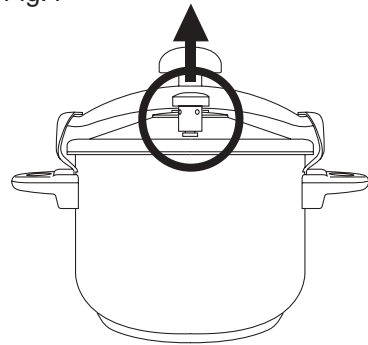
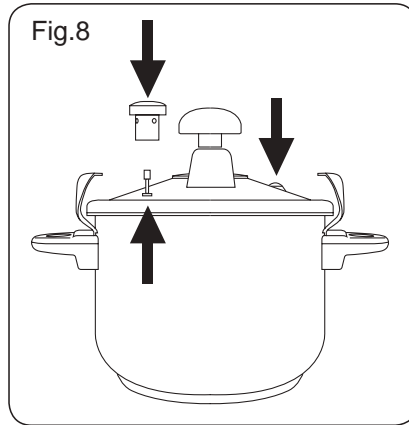
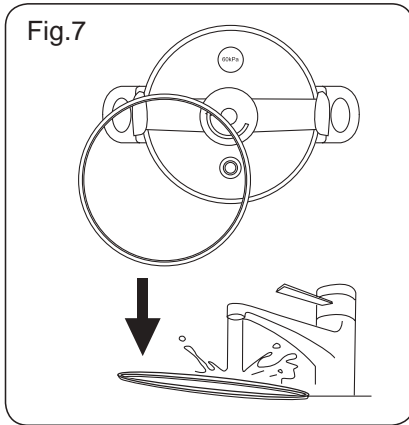
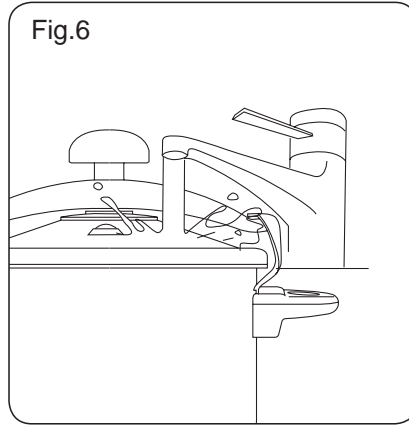
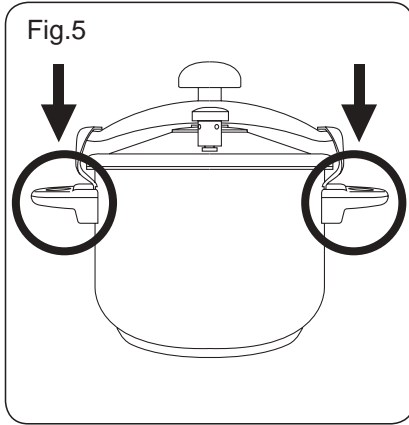


Fig.4





Olla a presión Ontime Classic



Distiguado 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

- 1 Pomo giratorio
- 2 Válvula de seguridad
- 3 Válvula de presión
- 4 Tapa
- 5 Junta de estanqueidad
- 6 Asas del cuerpo
- 7 Cuerpo
- 8 Fondo difusor de doble metal reforzado
- 9 Barra bloqueo o cierre
- 10 Anclajes barra bloqueo



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 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 del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.

Utilización y cuidados:

- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No tocar la superficie caliente de la olla. En lugar de ello, usar las asas. Si es necesario, utilizar guantes. Situar la olla con cuidado y lentamente, y evitar que sufra golpes, sacudidas y caídas.
- Hacer uso de las asas 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.
- 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 (Fig. 2c).
- Antes de cada uso verificar que la válvula controladora de presión, la válvula de seguridad, la junta 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 usen 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 internahaya 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 hervor, 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 hervir soda directamente. No utilizar una cantidad excesiva de aceite o de vino.

No utilizar la olla a presión para asar o freír alimentos con la tapa cerrada. 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 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 controladora de presión: La válvula puede trabajar hasta 60 kPa. Esta válvula de peso es estable y segura.
 - Válvula de seguridad: En caso de presión anormal o de un mal funcionamiento de la válvula controladora de presión, el vapor saldrá por la válvula de seguridad. Si la tapa no está correctamente cerrada, no se generará presión en la olla y saldrá vapor constantemente entre la junta y el cuerpo 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.
3. Hay diversos mecanismos de seguridad para reducir la presión que garantizan el buen funcionamiento de la olla a presión. (Fig. 3)



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 descomprimir el aire de la olla con la válvula controladora 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.

Presión de trabajo:

- Esta olla puede funcionar a una sola presión. (60kPa)

- También se puede crear una descompresión de la olla al extar la válvula controladora de presión tirando en el sentido que indica la flecha (Fig. 4)

Asas de Transporte:

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

Funcionamiento

Atención:

1. Antes de cada uso, compruebe que pueda mover fácilmente la válvula de seguridad y la controladora 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 1/3.

3. Para cerrar: Coloque la tapa sobre el cuerpo de manera que la barra de bloqueo coincida con sus anclajes y gire el pomo giratorio en sentido del reloj hasta que haga tope.

4. Coloque la válvula controladora de presión

5. Coloque la olla encima del fogón y enciéndalo con la potencia máxima para que aumente la presión rápidamente. Cuando la olla alcance la presión determinada, la válvula controladora de presión expulsará vapor automáticamente. A continuación, debe bajar un poco el fuego para lograr que salga vapor de forma regular y constante.

Atención:

Cuando transporte la olla a presión, cójala siempre por ambas asas y nunca únicamente por el pomo de la tapa. 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.

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 controladora baje. Para ello, existen dos posibilidades:

1) Enfriamiento rápido:

Aclarar la olla a presión lentamente con agua fría hasta que la válvula controladora baje. A continuación, puede abrir la tapa de la forma descrita anteriormente (Fig.6). 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 las válvulas. 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 cociendo. Antes de abrir la olla, espere hasta que la válvula controladora baje.

8. Apertura de la tapa

- Esperar que la presión haya salido completamente. Nunca abrir la tapa sin haber realizado la despresurización

- Una vez despresurizado, gire el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj y deslice la tapa lateralmente

9. Limpiar el aparato

Atención:

En caso de preparar 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.



Limpeza

- 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.

Limpeza de la junta 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.7)

Limpeza de la válvula controladora 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.8)
-Levantar la válvula controladora de presión. A continuación, revisar y eliminar la suciedad acumulada y, si es necesario, eliminar la suciedad del tubo de salida de aire con una aguja.

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:

-Para que la tapa sea fácil de cerrar y abrir, debe engrasar la junta de estanqueidad 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.

6. Sustitución de la junta

El decoloramiento 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 controladora no sube, puede deberse a que:

- La tapa no esté colocada y cerrada correctamente,
- 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 controladora 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.

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);

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.

• 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.



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 controladora 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 controladora 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 a válvula de presión.
La válvula de presión no sube .	(1) La tapa no esté colocada correctamente (2) La potencia de la fuente de calor sea demasiado baja; (3) La junta esté sucia, dañada o deformada. (4) Cantidad de agua insuficiente.	(1) Colocarla correctamente (2) Subir la fuente de calor (3) Limpie o sustituya la junta (4) Compruebe la cantidad de llenado .
La tapa no cierra bien	La tapa se ha deformado	Cambiar la tapa

- 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.



Pressure cooker Ontime Classic.



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

- 1 Rotating knob
- 2 Safety valve
- 3 Pressure valve
- 4 Lid
- 5 Sealing joint
- 6 Body handgrips
- 7 Body
- 8 Double reinforced metal diffusing bottom
- 9 Locking bar
- 10 Locking bar anchors



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 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 (Fig. 2c).
 - Do not force open the lid, make sure the appliance is completely depressurized prior to opening.
 - Before each use, make sure that the pressure 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.LISH
- 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 valve: The valve can be set between 60 kPa. This load valve is stable and safe.

•Safety valve: Should cooking pressure become abnormally high or the pressure control valve malfunction, steam will escape through the safety valve. If the lid is not properly closed, pressure will not build up inside the pot and the steam will escape between the seal and the body and through the safety valve. In this case, turn off the hob and close the lid properly. Do not open the pressure cooker until the valve pin has lowered.

3. There are various safety mechanisms for reducing the pressure which guarantee that the pressure cooker functions properly. (Fig. 3)



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 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.

Operating pressure

- This pressure cooker works at single pressure 60 kPa.
- Decompression of the pot can also be achieved by extracting the pressure control valve, pulling in the direction of the arrow. (Fig. 4)

Carry handles:

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

Operation

Caution:

1. 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 1/3.

3. To close: Fit the lid on the body so that the locking bar lines up with the anchors. Turn the rotating knob clockwise until fully home.

4. Set the pressure valve.

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 valve will automatically expel steam.

Next, lower the heat a little so that the steam is released evenly and constantly.

Caution:

When carrying the pressure cooker, always grasp it by both handles and never only by the rotating knob. 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 pressure 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 pressure valve descends. You can then open the lid in the described manner beforehand (Fig.6).

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 valves 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 pot, wait until the pressure control valve drops.

8. Opening the lid

Wait until the pressure is completely gone. Never open the lid without first depressurising the pot. Once depressurized, turn the knob anticlockwise and slide the lid sideways

9. Clean the appliance.

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. 7)

- Clean the pressure valve, air release pipe and safety valve in order to guarantee that the pressure cooker functions normally (Fig.8). Next check for and remove any accumulated dirt and if necessary remove the dirt from the air release pipe with a needle.

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 appetizing 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 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);

Caution:

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

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

Anomalies and repair

If the cooker is not functioning correctly, turn of 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 regulating valve is noisy and doesn't expel steam after heating the pressure cooker.	<ol style="list-style-type: none"> (1) Tamponade the valve pressure control (2) Tamponade tube air vent (3) Cooking without liquid (4) Tilt the stove 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Clean the pressure control valve (2) Remove the dirt. (3) Turn off the stove immediately, remove the pressure cooker, reduce the pressure and check the pot. (4) Heat the pan on a flat, stable stove
The safety valve expels vapor or liquid.	<ol style="list-style-type: none"> (1) Clogging of the air outlet pipe (2) The pot is overfilled (3) The heat source is too strong 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Remove the dirt (2) Reduce the filling quantity (3) Adjust the heat source to the steam being released by the pressure valve.
The pressure valve does not rise	<ol style="list-style-type: none"> (1) The lid is not fitted correctly (2) The heat source is not powerful enough (3) The seal is dirty, damaged or deformed (4) Not enough water 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Fit it correctly (2) Increase the heat (3) Clean or replace the seal (4) Check the amount inside the pressure cooker
The lid does not close properly	The lid is deformed	Change the lid

- 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.

Autocuisseur vapeur Ontime Classic



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

- 1 Pommeau rotatif
- 2 Grille de sécurité
- 3 Soupape de pression
- 4 Couvercle
- 5 Joint d'étanchéité
- 6 Poignées du corps
- 7 Corps
- 8 Fond diffuseur à métal double renforcé
- 9 Barre de verrouillage
- 10 Enclenchements de la barre de verrouillage



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 dépasse 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. Utiliser les poignées 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 (Fig. 2c)
- 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 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 familiarisées 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'autocuisseur 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 boeuf), 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'autocuisseur 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'autocuisseur 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'autocuisseur lorsqu'il sera sous pression. Avant de mettre au feu l'autocuisseur, vérifier qu'il soit bien fermé. Nous déconseillons de conserver dans l'autocuisseur et durant un temps prolongé des liquides et eaux salées, alcalines, sucrées ou avec du vinaigre. Laver et sécher l'autocuisseur 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 autocuisseur 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'autocuisseur est adapté pour feu à gaz, plaques électriques, vitro-céramique et plaques d'induction.

2. L'autocuisseur dispose différents systèmes de sécurité :

- Soupape de pression : La vanne peut travailler jusqu'à 60 kPa. Cette vanne est stable et sécurisée.
- Soupape de sécurité : En cas de pression anormale ou d'un mauvais fonctionnement de la vanne de régulation de pression, la vapeur s'échappera par la soupape de sécurité. Si le couvercle n'est pas correctement fermé, aucune pression ne sera générée dans la cocotte-minute et la vapeur s'échappera constamment entre le joint et le corps, et par la soupape de sécurité. Dans ce cas, éteindre la cuisinière et fermer le couvercle correctement. Ne pas ouvrir la cocotte-minute avant d'avoir abaissé la broche de la vanne.
- 3. L'autocuisseur dispose de différents systèmes de sécurité qui permettent de réduire la pression, assurant ainsi son bon fonctionnement. (Fig. 3)



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, puis rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher. Pour enlever les odeurs de fabrication, il suffit de remplir l'autocuisseur à mi-hauteur d'eau, fermer le couvercle et faire chauffer. Puis, dix minutes, après avoir décomprimé l'air de l'autocuisseur par la soupape de pression, vous devrez alors retirer l'autocuisseur de la source de chaleur. Une fois refroidie et sous basse pression, retirer l'eau, puis nettoyer et sécher l'autocuisseur.

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 e à gaz. Feu à gaz, Feu électrique, Vitrocéramique, Plaques d'induction

Pression de travail :

- Cette cocotte-minute ne fonctionne qu'à une seule pression. (60 kPa)
- Il est également possible de créer une décompression de la cocotte en retirant la vanne de régulation de pression, en la tirant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 4)

Poignée de Transport :

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

Fonctionnement

Attention :

1. 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 1/3 hauteur de l'autocuiseur.
3. Pour fermer : Placer le couvercle sur la cocotte de manière à faire correspondre la barre de verrouillage avec ses enclenchements. Tourner le pommeau rotatif dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se bloque.
4. Placer la soupape de pression.
5. Pour chauffer:
Pour cuire, posez votre autocuiseur rapide sur le feu à puissance maximale pour augmenter rapidement la pression, dès que la soupape 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.

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 régulatrice 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.6).

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 les soupapes.

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.

8. Ouverture du couvercle

Attendez que la pression soit complètement relâchée. Ne jamais ouvrir le couvercle sans avoir au préalable effectué la dépressurisation. Une fois la pression évacuée, tournez le pommeau vers la gauche et faire glisser le couvercle latéralement.

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 indiquée dans le manuel d'usage.

N'utilisez 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, nettoyez le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laissez 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 collés, 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. 7)

Nettoyer la soupape de la commande de pression et de 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 devez nettoyer la soupape régulatrice de pression, le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité (Fig.8)

Retirer la soupape régulatrice de pression et dévisser l'écrou rainuré. 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, imbibés 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, veillez 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 pas besoin que de 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, veillez 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

- Si la soupape régulatrice ne monte pas, cela pourrait être dû 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 déformé 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.
- L'autocuiseur a été conçu pour s'utiliser sur une source de chaleur stable, telles que plaques électriques, plaques d'induction ou feu à gaz.



Anomalies et réparation

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

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

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 de pression.
La soupape de pression ne monte pas	(1) Le couvercle n'est pas positionné correctement (2) La puissance de la source de chaleur est trop faible (3) Le joint est sale, endommagé ou déformé (4) La quantité d'eau est insuffisante	(1) Positionner le couvercle correctement (2) Augmenter la puissance de la source de chaleur (3) Nettoyer ou remplacer le joint (4) Vérifier la quantité d'eau
Le couvercle ne ferme pas bien.	Le couvercle s'est déformé	Changer le couvercle

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 Classic



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 sottomessi 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

- 1 Pomello girevole
- 2 Valvola di sicurezza
- 3 Valvola di pressione
- 4 Coperchio
- 5 Guarnizione ad anello
- 6 Manici del corpo
- 7 Corpo
- 8 Fondo diffusore di doppio metallo rinforzato
- 9 Barra di blocco
- 10 Ancoraggi barra blocco



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.

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. 2a)
- 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 (Fig. 2c).
- Prima di ogni uso verificare che la valvola di pressione, la valvola di sicurezza, la guarnizione, la capsula di protezione del coperchio e il corpo siano perfettamente
- 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 cuoceremarmellata dimele,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 vetroceramica e a induzione.

2. Valvola di sicurezza: In caso di pressione anomala o di un malfunzionamento della valvola regolatrice della pressione, il vapore uscirà dalla valvola di sicurezza. Se il coperchio non è chiuso in modo corretto, non si genererà pressione nella pentola e uscirà vapore costantemente tra la giuntura ed il corpo e attraverso la valvola di sicurezza. In tal caso, è necessario spegnere il fornello e chiudere il coperchio correttamente. Non aprire la pentola a pressione fino a che il fermo di chiusura della valvola non si sia abbassato.

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



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- 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 di pressione, successivamente, trascorsi dieci minuti, ritirare 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. Fornello a gas, Fornello elettrico, Vetroceramica, Fornello a induzione.

Pressione di lavoro

Questa pentola può funzionare ad una sola pressione. (60kPa)

Si può anche creare una decompressione della pentola quando si estrae la valvola regolatrice della pressione tirando nel senso indicato dalla freccia (Fig. 4)

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Pulire l'apparecchio.

Maniglia/e di Trasporto:

- Questo apparecchio dispone di 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 1/3.

3. Per chiudere: Posizionare il coperchio sul corpo di modo che la barra di bloccaggio coincida con i suoi ancoraggi.

4. Collocare la valvola di pressione.

5. 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 di pressione uscirà automaticamente del vapore. A continuazione, abbassare la fiamma del fornello affinché il vapore esca in modo regolare e costante.

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:

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. 6). Per evitare che gli alimenti si cuocino 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

Attendere che la pressione sia salita del tutto. Non aprire mai il coperchio senza aver realizzato la depressurizzazione

Una volta depressurizzata, girare il pomello in senso antiorario e spostare il coperchio lateralmente

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 spugnetta 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. 7) Valvola 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. 8).

Alzare la valvola di pressione e svitare il dado a corona. 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 detersivo 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.

6. Sostituzione della guarnizione

Lo scolorimento della guarnizione non causa problemi. In funzione della frequenza 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 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.

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.

• 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.

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 di pressione fa rumore e non espelle il vapore durante il riscaldamento della pentola.	(1) Ostruzione della valvola di pressione (2) Ostruzione del tubo di uscita dell'aria (3) Cottura senza liquido (4) Inclinazione del fornello	(1) Pulire la valvola 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 di pressione.
La valvola di pressione non sale	(1) Il coperchio non è posizionato correttamente (2) La potenza della fonte di calore è troppo bassa; (3) La giuntura è sporca, danneggiata o deformata. (4) Quantità di acqua insufficiente	(1) Posizionarla correttamente (2) Aumentare la fonte di calore (3) Pulire o sostituire la giuntura (4) Verificare la quantità di riempimento.
Il coperchio non si chiude bene.	Il coperchio si è deformato	Sostituire il coperchio

- 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.

Panela de pressão Ontime Classic



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 contêm 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

- 1 Punho giratório
- 2 Válvula de segurança
- 3 Válvula de pressão
- 4 Tampa
- 5 Junta de estanqueidade
- 6 Asas do corpo
- 7 Corpo
- 8 Fundo difusor de metal duplo reforçado
- 9 Barra de bloqueio
- 10 Encaixes da barra de bloqueio



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 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 tocar 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 (Fig. 2c).
- Não forçar a abertura da tampa de segurança. Assegure-se de que o aparelho está completamente despressurizado 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 aveia ou outros alimentos que aumentam de tamanho para evitar a obstrução do tubo de saída de ar.

Não ferver sorda 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:
 - A válvula pode trabalhar até 60 kPa. Esta válvula de peso é estável e segura.
 - Válvula de segurança: Em caso de pressão anormal ou de um mau funcionamento da válvula controladora de pressão, o vapor sairá pela válvula de segurança. Se a tampa não estiver correctamente fechada, não será gerada pressão na panela e sairá vapor constantemente entre a junta e o corpo e pela válvula de segurança. Neste caso, deve desligar o lume e fechar a tampa corretamente. Não abra a panela de pressão até que o dispositivo de bloqueio da válvula não tenha descido.
3. Existem diversos mecanismos de segurança para reduzir a pressão que garantem o bom funcionamento da panela de pressão (Fig. 3)



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 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 a uma só pressão. (60kPa)

Também pode ser criada uma descompressão da panela ao extrair a válvula controladora de pressão puxando no sentido que a seta indica (Fig. 4)

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Limpar o aparelho.

Asa(s) de Transporte:

- Este aparelho dispõe de duas asas 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 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 1/3.

3. Para fechar: Coloque a tampa sobre o corpo de forma que a barra de bloqueio coincida com os seus encaixes, rodar o punho giratório no sentido dos ponteiros do relógio até ao limite.

4. Coloque a válvula de pressão na posição de pressão pretendida

5. 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 de pressão expulsará vapor automaticamente. A seguir deve reduzir um pouco o lume para fazer com que saia vapor de forma regular e constante

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 de segurança baixe. A seguir pode abrir a tampa da forma descrita (Fig. 6).

De modo a que os alimentos não cozam durante demasiado tempo ou caso pretenda abrir a tampa durante a cozedura, deve arrefecer a panela rapidamente. Coloque a panela numa superfície estável e sob água fria corrente. Tenha cuidado para não molhar directamente as válvulas. O fluxo de água não deve ser demasiado forte.

2) Arrefecimento 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 de segurança baixe.

8. Abertura da tampa

Esperar que a pressão tenha saído completamente. Nunca abrir a tampa sem ter realizado a depressurização. Uma vez depressurizado, rode o punho no sentido contrário aos ponteiros do relógio e deslize a tampa lateralmente

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. 7).

- Limpar a válvula de pressão, o tubo de saída de ar e a válvula de segurança para garantir o funcionamento normal da panela (Fig. 8)

Levantar a válvula de pressão e desaparafusar a porca ranhurada. 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).

- Se sair vapor por baixo da tampa e não pela válvula 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.

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.

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. Apenas 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 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 de pressão.
A válvula de pressão não sobe	(1) A tampa não está colocada corretamente (2) A potência da fonte de calor é demasiado baixa; (3) A junta está suja, danificada ou deformada. (4) Quantidade de água insuficiente	(1) Colocá-la corretamente (2) Aumentar a fonte de calor (3) Limpar ou substituir a junta (4) Verificar a quantidade de enchimento
A tampa não fecha bem.	A tampa ficou deformada	Trocar a tampa

- 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

Χύτρα ταχύτητας Otime Classic



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 υπόκειται 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 βαβερές 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

- 1 ΧΕΡΟΥΛΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ
- 2 Βαλβίδα ασφαλείας
- 3 Βαλβίδα πίεσης
- 4 Κατάκι
- 5 Ελαστικός δακτύλιος στεγανοποίησης
- 6 Λαβή σώματος
- 7 Σώμα
- 8 Πάτος από διπλό ενισχυμένο μέταλλο διάχυσης της θερμότητας
- 9 Ράβδος ασφαλείας ή κλειστόρο
- 10 Άγκιστρα ράβδου ασφαλείας



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε το παρόν προϊόν, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον.
Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.

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 υγρασιού, σιγουρευτείτε ότι η φλόγα να μην εξέλγει από τον πάτο διάχυσης θερμότητας (Σχ. 1)
- Μην βάζετε αντικείμενα επάνω στην συσκευή που να μπορούν να εμποδίσουν την σωστή λειτουργία της/των βαλβίδων/βιδών ασφαλείας της συσκευής.

Προσωπική ασφάλεια:

- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Χρήση και προσοχή:
- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τη ζεστή επιφάνεια της χύτρας. Αντ' αυτού χρησιμοποιήστε τις λαβές. Αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε γάντια. Τοποθετείτε τη χύτρα προσεκτικά

και αργά και προσπαθείτε να μην υπόκειται 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 μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ζημιές στη χύτρα, συνεπώς πρέπει να αποφεύγετε η πλήρης εξάτμιση των υγρών που περιέχει.
- Τηρείτε τη ΜΕΓΙΣΤΗ ΚΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ στάθμη. (Σχ. 2α)
- Αν το δοχείο είναι υπερβολικά γεμάτο, μπορεί να χυθεί υγρό που βράζει.
- Στόμιο γεμίματος Στην περίπτωση τροφίμων που δεν διογκώνονται, όπως κρέατος ή λαχανικών, η ποσότητα γεμίματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2/3 της χωρητικότητας της χύτρας (Σχ. 2β). - Στην περίπτωση τροφίμων που διογκώνονται, όπως ρυζιού ή σπριτλιν, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της χωρητικότητας της χύτρας (Σχ. 2γ).
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδαελέγχου της πίεσης, η βαλβίδα ασφαλείας, ο ελαστικός δακτύλιος και το σώμα είναι τελείως καθαρά και δεν έχουν υπολείμματα βρωμιάς.
- 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 είναι 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 κατάκι.
- Μη φορξέτε τη χύτρα για να την ανοίξετε. Πριν ανοίξετε τη χύτρα, βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εξαλειφθεί πλήρως.
- Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τη συντήρηση που υποδεικνύει το παρόν εγχειρίδιο.
- Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά για το εν λόγω μοντέλο. Ειδικότερα, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται το σώμα και το κατάκι του ίδιου κατασκευαστή και να βεβαιώνετε ότι είναι συμβατά.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τις πηγές θερμότητας που επιτρέπει το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Όταν μαγειρεύετε κρέας με το περιβλήμα του (για παράδειγμα, μοσχάρισα γκιάσσα) που μπορεί να φουσκώσει λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το περιβλήμα όσο το κρέας είναι φουσκωμένο. Μπορεί να πέσει εγκαύματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η χύτρα ταχύτητας δημιουργεί εσωτερική πίεση και τα υγρά που περιέχει φτάνουν σε σημείο βρασμού κάτω από τους 120°C. Μετά τη βράση, ιδίως όταν μειώνεται η πίεση γρήγορα, δημιουργείται μεγάλη ποσότητα ατμού και υγρού. Μπορεί να προκληθούν συμπτωμάτων νερού στις επιφάνειες και στα αντικείμενα που βλακονται κοντά στην συσκευή. Μην βράζετε απευθείας μαγειρική σόδα. Μην χρησιμοποιείται υπερβολική ποσότητα ξυδιού ή κρασού. Μην χρησιμοποιείται τη χύτρα ταχύτητας για να ψήσετε ή να τηγανίσετε τρόφιμα με κλειστό το κατάκι. Μην ανοίγετε το κατάκι της χύτρας όταν αυτή έχει πίεση. Πριν τη χρησιμοποίησετε, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι σωστά κλεισμένη για να τη θερμάνετε. Δεν είναι σκόπιμο να διατηρείτε στη χύτρα για μεγάλο χρονικό διάστημα αλμυρά ή αλκαλικά υγρά ή νερό, ή υγρά ή νερό με ζάχαρη ή με ξύδι. Πλύνετε και στεγνώνετε τη χύτρα μετά τη χρήση. - Συνιστάται το να αλλάξετε το στεγανωτικό μια φορά τον χρόνο. - Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

Χαρακτηριστικά

1. Η παρούσα χύτρα ανοξείδωτου χάλυβα έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Ο περίπλοκος πάτος διπλού ενισχυμένου μέταλλου διασφαλίζει ότι η θερμότητα μεταδίδεται ομοιόμορφα. Η χύτρα ενδυναμώνεται για εστίες γκαζιού, ηλεκτρικές, υαλοκεραμικές και επαγωγικές εστίες.
2. Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:
 - Βαλβίδαελέγχου της πίεσης: η βαλβίδα μπορεί να λειτουργεί έως 60 kPa. Η εν λόγω βαλβίδαβάρουείναι σταθερή και ασφαλής.
 - Βαλβίδα ασφαλείας: Σε περίπτωση ανώμαλης πίεσης ή κακής λειτουργίας της βαλβίδας ελέγχου της πίεσης, ο ατμός θα εξέλθει από τη βαλβίδα ασφαλείας. Αν το κατάκι δεν είναι σωστά κλεισμένο, δεν θα δημιουργηθεί πίεση στη χύτρα και θα εξέρχεται διαρκώς ατμός ανάμεσα στον ελαστικό δακτύλιο και το σώμα της χύτρας και από τη βαλβίδα ασφαλείας. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να σβήσετε την εστία και να κλείσετε το κατάκι σωστά. Μην ανοίγετε το κατάκι όσο δεν έχει κατέβει ο πείρος της βαλβίδας.
3. Υπάρχουν διάφοροι μηχανισμοί ασφαλείας για τη μείωση της πίεσης που εγγυούνται τη σωστή λειτουργία της χύτρας ταχύτητας. (Σχ. 3)



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών, 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 την εξάλειψη πιθανών οσμών κατασκευής, μπορείτε να γεμίσετε τη χύτρα έως τη μέση με νερό, να κλείσετε το καπάκι και να τη θερμάνετε. Δέκα λεπτά μετά την αποσυμπίεση του αέρα της χύτρας με τη βαλβίδααελέγχου της πίεσης, πρέπει να απομακρύνετε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας. Αφού κρυσώσει και έχει μειωθεί η πίεση, μπορείτε να αφαιρέσετε το νερό και να καθαρίσετε και να στεγνώσετε τη χύτρα.

Γέμισμα με νερό:

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

Χρήση:

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουζίνας με υαλοκεραμικές εστίες, επαγωγικές εστίες, ηλεκτρικές και γυραριέρι.

Πίεση εργασίας:

- Η παρούσα χύτρα μπορεί να λειτουργεί σε μία μόνο πίεση. (60kPa)
- Επίσης, μπορεί να προκληθεί αποσυμπίεση της χύτρας, αν ελάττωσε τη βαλβίδα ελέγχου της πίεσης, τραβώντας προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος (Σχ. 4)

Λαβή μεταφοράς:

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

Λειτουργία

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν από την κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να μετακινήσετε εύκολα τη βαλβίδα ασφαλείας και τη βαλβίδα ελέγχου ώστε να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της χύτρας.

2. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα με λιγότερα από 0,25 λίτρα νερού ή άλλου υγρού. Μην γεμίσετε τη χύτρα ταχύτερο περισσότερο από τα 2/3 του ύψους της χύτρας. Στην περίπτωση που μαγειρεύετε τρόφιμα που διογκώνονται ή που δημιουργούν αφρό, πρέπει να γεμίσετε τη χύτρα μόνο έως το 1/3 της.

3. Για να την κλείσετε, τοποθετήστε το καπάκι στο σώμα της χύτρας έτσι ώστε η ράβδος ασφάλισης να συμπίπτει με τα άκροτα της.

Στρέψτε το χερούλι περιστροφής στην κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρι εκεί που πάει.

4. Τοποθετήστε τη βαλβίδααελέγχουπίεσης.

5. Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω στην εστία και ανάψτε τη στο μέγιστο για να αυξηθεί η πίεση γρήγορα. Όταν η χύτρα φτάσει στην καθορισμένη πίεση, η βαλβίδα ελέγχου της πίεσης θα ελάττωσει αυτόματα.

Στη συνέχεια, πρέπει να κατεβάσετε λίγο τη θερμοκρασία για να πετύχετε να εξάγετε ο ατμός σε σταθερή και διαρκή βάση.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν μεταφέρετε τη χύτρα ταχύτητας, να την πιάνετε πάντα και από τις δύο λαβές και ποτέ μόνο από το τροχοζούλιου καπακιού. Μεταφέρετε τη χύτρα προσεκτικά, και τοποθετήστε τη σε εστία επίπεδης και σταθερής επιφάνειας. Δεν πρέπει να θερμάνετε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επίβλεψη. Πρέπει πάντα να είναι προσεκτικοί όταν τη χρησιμοποιούν.

Σε περίπτωση που η χύτρα δεν λειτουργεί σωστά, πρέπει να προσαρμοστεί αμέσως για να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Πρέπει να προσαρμοστεί αμέσως για να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.

Για λόγους ασφαλείας, πρέπει να σβέσετε πάντα την προτεινόμενη ποσότητα γεμισματος, ώστε να αποφεύγεται η πλήρης εξάτμηση των υγρών και το στεγνό γέμισμα, καθώς επίσης να μην σκεπάζονται οι μηχανισμοί ασφαλείας.

6. Σβήστε την εστία

Αφού έχει συμπληρωθεί ο προτεινόμενος χρόνος μαγειρέματος, πρέπει να σβήσετε την πηγή θερμότητας. Έτσι, μειώνεται η θερμότητα της χύτρας, ενώ παράλληλα συνεχίζονται να μαγειρεύονται τα τρόφιμα.

7. Μείωση της πίεσης:

Σβήστε την εστία. Στη συνέχεια, αφήστε να αποσυμπίεσει η χύτρα και να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Πρέπει να περιμένετε μέχρι η βαλβίδααελέγχουκατέβει. Για αυτό, υπάρχουν δύο δυνατότητες:

1) Ταχεία ψύξη:

Ξεπλύνετε τη χύτρα ταχύτητας αργά με κρύο νερό μέχρι η βαλβίδααελέγχου να κατέβει.

Στη συνέχεια, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι με τον τρόπο που περιγράφεταιπροηγούμενως(Σχ. 6).

Για να μην μαγειρευτούν παραπάνω χρόνο τα τρόφιμα ή αν θέλετε να ανοίξετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει η χύτρα να κρυσώσει γρήγορα. Τοποθετήστε τη χύτρα σε σταθερή επιφάνεια και κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Προσέξτε να μην βρέξετε απευθείας τις βαλβίδες. Η ροή του νερού δεν πρέπει να είναι υπερβολικά δυνατή.

2) Βραδεία ψύξη:

Σβήστε την εστία. Στη συνέχεια, αφήστε να αποσυμπίεσει η χύτρα και να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αν επιθυμείτε να συνεχίσουν να μαγειρεύονται τα τρόφιμα. Πριν ανοίξετε τη χύτρα, περιμένετε μέχρι η βαλβίδααελέγχου να κατέβει.

8. Ανοίγοντας το καπάκι

- Περιμένετε να εξέλθει τελείως η πίεση. Μην ανοίξετε ποτέ το καπάκι χωρίς να έχετε κάνει αποσυμπίεση.

- Αφού αποσυμπίεσει, στρέψτε το χερούλι προς την αντίθετη κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού, και ανοίξτε, γλιστρώντας αργά το καπάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Σε περίπτωση που μαγειρεύεται πιάτα με πολτοποιή υφή ή παχύρρευστες ουσίες, κυρίως σούπες οστράκων, πρέπει να ταρακουνάτε τη χύτρα πριν ανοίξετε το καπάκι, ώστε να αποφύγετε πηλίλλωμα του φαγητού.

Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τη συντήρηση που υποδεικνύει το εγχειρίδιο χρήσης.

Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά για το εν λόγω

μοντέλο. Ειδικότερα, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείται το σώμα και το καπάκι του ίδιου κατασκευαστή και να βεβαιώνεται ότι είναι συμβατά. Επικοινωνήστε με το σημείο πώλησης ή με την εξυπηρέτηση πελατών για να προμηθευτείτε αυθεντικά ανταλλακτικά.



Καθαρισμός

- Μετά κάθε χρήση, καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί, εμποτισμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού.

- Ξεπλύνετε τη χύτρα με καθαρό νερό και στεγνώστε τη με ένα καθαρό πανί.

- Για την προστασία της λάμψης της χύτρας, μην χρησιμοποιείτε λειαντικό απορρυπαντικό πιάτων ούτε μεταλλικό σφύρα τριψιματος. Μην χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα.

Για την αποφυγή της ηλεκτροχημικής διάβρωσης, πρέπει να αποφεύγετε να έρχεται σε επαφή η χύτρα με άλλα μέταλλα.

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

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

- Σε περίπτωση που κάποιο κατάλογο τροφής μείνει κολλημένο, τότε είναι καλό το να αφεθεί 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 σιλικόνες καπακιού

- Βγάλτε το στεγανωτικό σιλικόνες της τάπας και καθαρίστε με ζεστό νερό.

- Στεγνώστε με ένα πανάκι το στεγανωτικό σιλικόνες και κρατήστε το στεγνό.

Με προσοχή τοποθετήστε το πάλι στην θέση του.

(Σχ. 7)

Καθαρισμός της βαλβίδας ελέγχου της πίεσης, του αγωγού εξαγωγής του αέρα και της βαλβίδας ασφαλείας.

- Καθαρίστε τη βαλβίδα ελέγχου της πίεσης, τον αγωγό εξαγωγής του αέρα και τη βαλβίδα ασφαλείας ώστε να εξασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της χύτρας (Σχ.8)

-Σπυκώστε τη βαλβίδααελέγχου της πίεσης. Στη συνέχεια, επιθεωρήστε και απομακρύνετε τη συσσωρευμένη βρωμιά και, αν χρειάζεται, απομακρύνετε τη βρωμιά από τον αγωγό εξαγωγής του αέρα με μια βελόνα.

Σύσταση: Για να αποφύγετε κακή λειτουργία, μην αποσυναρμολογείτε τα εξαρτήματα της βαλβίδας ασφαλείας.

4. Απομάκρυνση καμένων τροφών

Αφαιρέστε τις καμένες τροφές με ζώλη κουτάλα. Οι υπόλοιπες που είναι πολύ κολλημένες πρέπει να στεγνώσουν στην ήλιο και να μείνουν να μουσκεύουν σε ύδω. Στη συνέχεια, γεμίστε τη χύτρα με ζεστό νερό και αφήστε τη για κάποιο χρονικό διάστημα. Μετά, μπορείτε να καθαρίσετε τη χύτρα. Για να μην γρατζουνάσετε το σώμα της χύτρας, μην αφαιρέτε τις πολύ κολλημένες τροφές με αιχμηρά εργαλεία, όπως το μαχαίρι.

5. Προσοχή

Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε τη χύτρα και τον ελαστικό δακτύλιο. Αφαιρέστε τη βρωμιά από τη βαλβίδα ελέγχου της πίεσης, τον αγωγό εξαγωγής του αέρα και τη βαλβίδα ασφαλείας με μια βελόνα, και αποθηκεύστε τη χύτρα σε δροσερό και καλό αεριζόμενο σημείο. Το καπάκι πρέπει να φυλάσσεται υγρισμένο ανάποδα επάνω στο σώμα της χύτρας ή ξεχωριστά.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Για κλείνει και να ανοίγει εύκολα το καπάκι, πρέπει να λιπαίνεται ο ελαστικός δακτύλιος στεγανωτικό με λίγο βρώμιο λάδι. Αυτό θα βοηθήσει στην εύκολη και επιμυκνική ο κύκλος ζωής του ελαστικού δακτύλιου.

-Κατά την αποθήκευση, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να είναι κλειστή, ώστε να αποτρέπεται τυχόν παραμόρφωση του ελαστικού δακτύλιου και πύση της σιλικής λειτουργίας του.

-Πρέπει να αφήνεται τα κατεμινόμενα τρόφιμα να απομυκνούνται πριν τα μαγειρεύετε. Τα όστρακα και οι αποξηράνσιμοι καρποί πρέπει να μουσκεύονται πριν το μαγειρέμα.

-Τα τρόφιμα που δημιουργούν αφρό, πρέπει να αρχίσουν να μαγειρεύονται χωρίς το καπάκι και όταν έχει απομακρυνθεί ο αφρός, τότε να το κλείνετε.

-Χρειάζεται λίγο νερό για το μαγειρέμα με χύτρα ταχύτητας, δεδομένου ότι υπάρχει μικρή απόλυση νερού, εφόσον δεν μαγειρεύονται τα τρόφιμα στον ατμό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

-Η υψηλή πίεση και ο ατμός συμβάλλουν στο να γίνουν χρώμα τα τρόφιμα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε καρυκεύματα με χρώμα για να τους προσδώσετε καλύτερη και πιο ορεκτική όψη.

-Μειώστε τη θερμότητα, αν ξεχειλίζει η σούτα.

6. Αντικατάσταση του ελαστικού δακτύλιου

Ο αποχωρητισμός του ελαστικού δακτύλιου δεν δημιουργεί προβλήματα.

Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης της χύτρας, πρέπει να αντικαθιστάτε τον ελαστικό δακτύλιο ανά ένα ή δύο χρόνια. Σε περίπτωση που παρατηρήσετε ζημιές, σπασίματα ή παραμορφώσεις, πρέπει να αντικαταστήσετε τον ελαστικό δακτύλιο αμέσως. Προσοχή: πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά. Αν δεν μπορείτε να βρείτε ανταλλακτικά για να επιδιορθώσετε τη χύτρα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Πρακτικές συστάσεις

1. Αν η βαλβίδααελέγχου δεν ανεβαίνει, αυτό μπορεί να οφείλεται στα εξής:

-το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και κλείσει σωστά,

-η ισχύς της πηγής θερμότητας είναι υπερβολικά χαμηλή και πρέπει να αυξηθεί-

ο ελαστικός δακτύλιος είναι βρώμικος, έχει υποστεί ζημιές ή έχει παραμορφωθεί και πρέπει να καθαριστεί ή να αντικατασταθεί

- υπήρχε υπερβολικά λίγο νερό στη χύτρα (πρέπει να ελεγχέτε την ποσότητα γεμισματος).

2. Αν εξέρχεται ατμός κάτω από το κάλυμμα και όχι από τη βαλβίδααελέγχου της πίεσης, μπορεί να οφείλεται στα εξής:



- το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί και κλείσει σωστά (πρέπει να κλείσετε το καπάκι σωστά)-
- ο ελαστικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή είναι βρώμικος, έχει υποστεί ζημιές ή έχει παραμορφωθεί και πρέπει να καθαριστεί ή να αντικατασταθεί.
- 3. Αν το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει εύκολα, αυτό μπορεί να οφείλεται στα εξής:
 - ο ελαστικός δακτύλιος δεν είναι αυθεντικό ανταλλακτικό και δεν προσαρμόζεται στο καπάκι (πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά)-

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά. Αν δεν μπορείτε να βρείτε ανταλλακτικά για να επιδιορθώσετε τη χύτρα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
 • Η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται σε σταθερή εστία, όπως για παράδειγμα, ένα ηλεκτρικό, επαγωγικό μάτι ή μια εστία γκαζιού.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

Σε περίπτωση που η χύτρα δεν λειτουργεί σωστά, πρέπει να σβήσετε την εστία αμέσως, να τοποθετήσετε τη χύτρα σε επίπεδη επιφάνεια και να την ξεπλύνετε αργά με νερό και να μειώσετε την πίεση. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, μόνο αφού έχει εκλείψει η αιτία της βλάβης.
 - Σε περίπτωση που εντοπίσετε οποιαδήποτε δυσλειτουργία, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα:

Προβλήματα	Αιτίες	Λύσεις
Η βαλβίδα ελέγχου της πίεσης κάνει θόρυβο και δεν εξάγει ατμό ενώ έχει θερμανθεί η χύτρα.	(1) Καλυμμένη βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης (2) Καλυμμένος αγωγός εξαγωγής του αέρα (3) Μαγειρεμα χωρίς υγρό (4) Εστία σε κλίση	(1) Καθαρίστε τη βαλβίδαελέγχου της πίεσης (2) Απομακρύνετε τη βρωμιά (3) Σβήστε αμέσως την εστία, απομακρύνετε τη χύτρα, μειώστε την πίεση και επιθεωρήστε τη χύτρα. (4) Θερμάνετε τη χύτρα σε επίπεδη και σταθερή εστία
Η βαλβίδα ασφαλείας εξάγει ατμό ή υγρό.	(1) Καλυμμένος αγωγός εξαγωγής του αέρα (2) Η χύτρα είναι υπερβολικά γεμάτη (3) Η πηγή θερμότητας είναι υπερβολικά ισχυρή	(1) Απομακρύνετε τη βρωμιά (2) Μειώστε την ποσότητα γεμίσματος (3) Προσαρμόστε την πηγή θερμότητας ανάλογα με τον ατμό που εξάγει η βαλβίδα ελέγχου της πίεσης
Η βαλβίδα πίεση δεν ανεβαίνει.	(1) Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά (2) Η ισχύς της πηγής θερμότητας είναι υπερβολικά χαμηλή (3) Ο ελαστικός δακτύλιος είναι βρώμικος, έχει υποστεί ζημιές ή έχει παραμορφωθεί (4) Ανεπαρκής ποσότητα νερού	(1) Τοποθετήστε το σωστά (2) Αυξήστε την ισχύ της πηγής θερμότητας (3) Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον δακτύλιο (4) Ελέγξτε την ποσότητα γεμίσματος.
Το καπάκι δεν κλείνει καλά.	Το καπάκι έχει Παραμορφωθεί.	Αλλάξτε το καπάκι.

- 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 ανακύκλωσής 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 Πίεση.

Тенджер под налягане Ontime Classic



Уважаеми клиенти,

TAURUS ви благодарим, че избрахте този продукт. Новааторството, дизайна, изработката и строгия контрол на качеството, на които са подложени нашите продукти обезпечават за вас пълно удовлетворение от тях. TAURUS участва дейно в опазването на околната среда; ето защо, осведомяваме ви, че използваните в опаковката, както и тези в самия продукт не съдържат вредни за околната среда вещества, като освен това, те са включени в системата за събиране, класифициране и преработка на същите. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.

Описание

- 1 Въртяща се кръгла ръкохватка
- 2 Защитен вентил .
- 3 Вентил за налягането
- 4 Капак
- 5 Уплътнение
- 6 Дръжки на корпуса
- 7 Корпус
- 8 Разпределящо топлината двойно дъно от усилен метал.
- 9 Мост за блокировка или затваряне
- 10 Запонки на блокировъчния мост.



Указания и предупреждения за безопасност.

- Прочетете внимателно
настоящото упътване, преди да
използвате продукта, след което го
съхранете за последващи справки.
Несъобразяването с настоящите
указания може да доведе до
злополука.

- Преди да използвате тенджерата
за първи път, моля почистете всички
части, които могат да се окажат
в допир с хранителни продукти
така, както е указано в раздела за
почистване.

Работна среда (среда на употреба) на изделието:

- Не поставяйте уреда във фурна или подобен уред.
- При работа с изделието го дръжте надалеч от деца или любопитни лица.
- Поставете уреда върху равен и устойчив източник на топлина, с диаметър, съответстващ на разпределятелното дъно на уреда. В случай на газови топлинни източници, подсигурете се, че пламъкът не излиза извън разпределятелното дъно. (Fig1).
- Не поставяйте върху уреда предмети, които могат да възпрепятстват изправната работа на неговата/ите клапа/и за сигурност.

Лична безопасност:

- Не пипайте металните части на уреда, когато същият се намира в работен режим, тъй като може да получите изгаряния. Употреба и мерки за безопасност.
- Не премествайте уреда, докато същият се намира в работен режим.
- Не пипайте нагрятата повърхност на тенджерата. Вместо това, използвайте дръжките. Ако е необходимо, използвайте ръкавици. Поставете внимателно тенджерата и я повдигнете. Избягвайте удари, разтърсвания и падане на уреда.
- Използвайте дръжките, когато го хващате и пренасяте.
- Не използвайте уреда в наклонено състояние, нито го обръщайте на

обратно.

- Не използвайте уреда, ако в него няма вода. Отсъствието на вода в уреда предизвиква у него тежки повреди, поради което следва да се избягва пълното изпаряване на всички съдържащи се в тенджерата течности.
- Спазвайте указаните нива MAX у MIN. (Фиг. 2а)
- Ако съдът е прекалено пълен, може от него да се излее вряща течност.
- Количество течност, с която да се пълни уреда: В случай на храни, които не се разширяват, като например месо или зеленчуци, тенджерата не бива да се запълва до повече от 2/3 от нейния обем. (Фиг. 2б). В случай на храни, които се разширяват, като например ориз или варива, тенджерата не бива да се запълва до повече от 1/3 от нейния обем (Фиг. 2с).
- Всеки път преди употреба проверете дали вентилът за контрол на налягането, защитният вентил , уплътнението и корпусът са напълно чисти, и дали по тях няма нечистотии.
- Този уред е проектиран единствено за домашна употреба, а не за професионална или такава при заводски условия.
- Този апарат не може да бъде използван като играчка. Децата следва да се намират под надзор, така че да не играят с апарата.
- Настоящият уред е проектиран за използване от пълнолетни хора. Не да боравят с уреда лица, които не са запознати с такъв вид изделия, от физически ограничени хора или от деца.
- Не съхранявайте уреда, докато още не е изстинал.
- Не отваряйте капака, докато съдържащата се в тенджерата течност все още ври.

- Не прилагайте усилие върху тенджерата, за да я отворите. Преди да отворите тенджерата, уверете се, че вътрешното налягане е изчезнало напълно. дали вътрешното налягане.

- Недейте да боравите със системите за сигурност на уреда по начин, непредвиден в поддръжката, указана в настоящото упътване.
- За подмяна на части, следва да се използват само оригинални такива, отговарящи на съответния модел. Особено внимание следва да се отдели на това корпусът и капакът да бъдат от един и същ производител. Уверете се, че те са съвместими.
- Използвайте само топлинни източници, позволени в настоящото ръководство за употреба.
- Когато се готви месо с кожа (например, волски език), което може да набъбне от налягането, не промушвайте кожата, докато все още е набъбнала. Това може да предизвика изгаряния.

ВНИМАНИЕ!

В тенджерата под налягане се създава вътрешно налягане и течностите, съдържащи се в нея имат точка на кипене под 120°C. След кипенето, особено когато налягането спадне рязко, се образува голямо количество пара и течност. Това може да предизвика кондензация на вода по повърхностите и предметите, разположени в непосредствена близост до уреда. Не завирайте пряко газирана вода. Не използвайте прекалено количество олио или вино. Не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храни, със затворен капак. Не отваряйте капака на тенджерата, докато същата се намира под налягане. Преди да използвате тенджерата, уверете се, че същата е правилно затворена правилно, преди да я загреете. Не е препоръчително да съхранявате в тенджерата, за продължително време, супени, алкални, подслани или съдържащи оцвет вода или течности. Молим след употреба да измивате и подсушавате тенджерата. Препоръчва се смяна на уплътнението веднъж в годината. Неправилната употреба, или такава в разрез с указанията за употреба може да създаде опасност, като в този случай гаранцията и отговорността на производителя ще бъдат прекратени.

Свойства

1. Настоящата тенджера под налягане е изработена от неръждаема стомана и е предназначена за домашна употреба. Сложно изработеното дъно от двои укрепен метален слой гарантира, че топлината се предава равномерно. Тенджерата е подходяща за газови котлони, за електрически котлони, за vitroкерамика и индукционни плочи.
2. Тенджерата под налягане има различни защитни механизми:
 - Вентил за контрол на налягането : Вентилът може да действа до налягане от 60 kPa. Този вентил с тежест е много устойчив и безопасен.
 - Защитен вентил : В случай на необичайно високо налягане или на неправилна работа на вентила за контрол на налягането, парата ще излезе от защитния вентил. Ако капакът не е правилно затворен, в тенджерата не ще се създаде налягане, а от защитния вентил и между уплътнението и корпуса непрекъснато ще излиза пара. В такъв случай изключете котлона и затворете правилно капака. Не отваряйте тенджерата под налягане, докато камбанката на вентила не се слусне напълно.
3. Има различни защитни механизми за намаляване на налягането, осигуряващи правилната работа на тенджерата под налягане. (Фиг. 3)



Начин на употреба

Бележки преди пристъпване към употребата :

- Прочетете внимателно това упътване, особено що се касае до указанията за безопасност.
- Преди употреба на продукта за първи път, почистете повърхностите,

намиращи се в допир с храни така, както е описано в раздела "Почистване".

За премахване на възможни фабрични мизирми, напълнете тенджерата до половина с вода, затворете капака и я зарежете. След десет минути, декомпресируйте въздуха в тенджерата посредством вентила за контрол на налягането. Трябва да отместите тенджерата от източника на топлина. След като тенджерата изстине и налягането спадне, можете да излеете водата, да измиете тенджерата и да я изсушите.

Напълване с вода:

- Напълнете съда, като внимавате за минималното и максималното равнище MAX и MIN (Фиг. 2а).
Употреба:

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

Работно налягане:

- Тенджерата може да работи при едно единствено налягане. (60kPa)
- Също така, декомпресия може да се постигне, като се отдели вентилът за контрол на налягането, издържайки го по посока на указаното със стрелката (Фиг. 4)

Дръжки за пренасяне на уреда:

- Уредът е снабден със странични дръжки, с цел да бъде лесно и удобно пренасян (Фиг. 5).

Работа

Внимание! С цел осигуряване безопасната работа на тенджерата, преди всяка употреба, уверете се, че можете лесно да движите защитния вентил и вентила за контрол на налягането.

2. Не използвайте тенджерата с по-малко от 0,25 л. вода или друга течност. Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейната височина. В случай на готвене на храни, които се разширяват или образуват пяна, следва да пълните тенджерата до 1/3 от височината ѝ.
3. За затваряне на тенджерата : Поставете капака върху корпуса така, че блокировъчният мост да съвпадне със залоките.

-Завъртете кръглата въртяща се ръкохватка по посока на часовниковата стрелка, докато се затегне.

4. Поставете вентила за контрол на налягането.

5. Поставете тенджерата на котлона и го включете на максимална мощност, с цел налягането да нарасне бързо. Когато тенджерата достигне определеното налягане, вентилът за контрол на налягането автоматически ще изпусне парата.

Вследствие, следва да намалите малко котлона, с което ще позволите парата да излиза равномерно и постоянно.

Внимание!

При пренасяне на тенджерата под налягане, винаги я хващайте за двете дръжки - никога за кръглата ръкохватка на капака. Пренасяйте тенджерата внимателно. Поставете я на котлони с равна и устойчива повърхност.

При загряване, тенджерата следва да се намира под надзор. При използване на тенджерата внимателно ви следва да е повишено.

При неизправна работа на тенджерата, неизправността следва да бъде незабавно отстранена, преди да я използвате отново.
Винаги следва да се съобразявате с посочената степен на напълване на тенджерата. Така ще избегнете пълното изпаряване на течността и изпичане на храната на сухо, както и задръстването на предпазните механизми.

6. Изключете котлона

След изтичането на препоръчаното за приготвяне на храната време, изключете топлинния източник. След изключването му, температурата на тенджерата намалява, докато храната в нея продължава да се приготвя.

7. Намаляване на налягането:

Изключете котлона. Изкачайте налягането в тенджерата да спадне, докато тенджерата достигне температурата на околната среда. Изкачайте, докато вентилът за контрол на налягането се спусне до дълу. За това съществуват две възможности:

1) Бавно изстиване:

Поставете тенджерата под студена течаща вода, докато вентилът за контрол на налягането се спусне.

След това, може да отворите капака по описания по-горе начин. (Фиг.6). Ако желаете храната да не се готви прекалено много време, или пък желаете да отворите капака по време на готвенето, следва бързо да изстудите тенджерата. Поставете тенджерата на устойчива повърхност, под струя студена вода. Внимавайте да не заливате пряко с вода вентилите. Водната струя не бива да е прекалено силна.

2) Бавно изстудяване

Изключете котлона. Ако желаете храната да продължи да се приготвя, изкачайте тенджерата да изгуби налягане и да достигне околна температура. Преди да отворите тенджерата, изкачайте, докато вентилът за контрол на налягането се спусне.

8. Отваряне на капака.

- Изкачайте, докато налягането спадне напълно. Никога не отваряйте капака, без да сте извършили декомпресия на налягането.

- След декомпресията, завъртете кръглата ръкохватка в посока, обратна на часовниковата стрелка и бавно приплъзнете капака настрана.

9. Почистване на уреда

Внимание!

В случай на приготвяне на тестени храни или гъсти бульони, преди всичко, супи от варива, първо разклатете тенджерата, преди да отворите капака, с което ще избегнете храната да ви опръска.

Боравете със системите за безопасност само по начина, указан за поддръжката в указанията за употреба.

Резервните части следва да са само оригинални, и съответстващи на точния модел. Особено е важно използваните корпус и капак да бъдат от един и същи производител. Предварително се уверете, че те отговарят един на друг.

За сдобиване със оригинални резервни части, моля обърнете се към място на продажба или към службата за обслужване на клиента.



Почистване

- След всяка употреба, почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки съдомиялен препарат.

- Изплакнете тенджерата с чиста вода и я избършете с чиста кърпа.

- С цел да съхраните блисъка на тенджерата, не използвайте абразивен съдомиялен препарат или домакинска тел. Не използвайте разтворители или продукти с киселинен, или основен pH фактор като например белина. Не използвайте и абразивни продукти.

С цел избягване на електрохимична корозия, не поставяйте тенджерата в контакт с други метали.

- Препоръчително е тенджерата да се съхранява отворена. Така, че силиконовото уплътнение да остане на открит въздух и да може да се изсуши напълно.

- В случай, че върху тенджерата остане залепен някакъв остатък храна, препоръчва се да наксинете тенджерата за известно време, след което да я отстраните напела с помощта на кърпа.

- Не се препоръчва да имате тенджерата в съдомиялна машина, особено що се отнася до капака на тенджерата.

- Почистване на силиконовото уплътнение на капака.

- Изсушете силиконовото уплътнение от капака и го почистете с топла вода.

- Подсушете с кърпа силиконовото уплътнение и го поддържайте сухо. Внимателно поставете обратно уплътнението на мястото му.

(Фиг.7)

Почистване на вентила за контрол на налягането, на тръбата за изход на въздуха и на защитния вентил.

- С цел осигуряване безпроблемна работа на тенджерата, почистете вентила за управление на налягането, тръбата за изход на въздуха и защитния вентил. (Фиг.8)

-Повдигнете вентила за контрол на налягането. Вследствие, прегледайте и отстранете натрупаните нечистотии и, ако е необходимо, отстранете нечистотиите от тръбата за изход на въздуха, като използвате игла.

Препоръка: За да избегнете неправилната работа, не разглобявайте частите на защитната клапа.

4. Отстраняване на изгорели храни.

Отстранете изгорелите храни с дървена стрълка. Много силно залепените остатъци следва да се изсушат на слънце и да се оставят, наксинати в олио. Вследствие напълнете тенджерата с топла вода и я оставете да престоя така известно време. След това, може да измиете тенджерата. За да избегнете надиране на корпуса, не отстранявайте силно залепените храни с остри предмети, като например, с нож.

5. Грижи за изделието

След всяка употреба, измиете тенджерата, капака и уплътнението.

Отстранете нечистотиите от вентила за регулиране на налягането, от тръбата за изход на въздуха и от защитния вентил с игла, и съхранете тенджерата на проветриво и хладно място. Капакът следва да се съхранява или завъртян наобратно върху корпуса, или отделно.

Внимание!

-С цел улесняване затварянето и отварянето на капака, смажете уплътнението с малко домакинско олио. Това ще допринесе също така за удължаване полезния живот на уплътнението.

-Тенджерата не бива да се съхранява затворена, за да не се деформира уплътнението, което от своя страна ще наруши правилната му работа.
-Оставете замразените храни да се размразят, преди да ги готвите. Накисвайте предварително варивата и сушите плодове.

-Образуващите пяна храни отначало гответе без капак, след което отстранете пяната и затворете капака.

-При готвене с тенджерата под налягане е необходимо малко количество вода, освен ако храната не се готви на пара за дълго време.

-Високото налягане и парата предизвикват обезцветяване на храната. Можете да използвате поддръпка с цвят, за да придадете на храната по-привлекателен и апетитен вид.

-Намалете силата на топлинния източник, ако супата прелива.

6. Подмяна на уплътнението.

Обезцветяването на уплътнението не предизвиква проблеми с работата на изделието. В зависимост от честотата на употреба на тенджерата, уплътнението следва да се подменя на една или две години. В случай,

че забележите неизправности, скъсвания или деформации, следва незабавно да подмените уплътнението. Внимание! Използвайте само оригинални резервни части. В случай, че желаете да се добие с резервни части за тенджерата, моля свържете се с доставчика. Практически препоръки.

1. Ако вентилът за контрол на налягането не се издига, това може да се дължи на следното:
- капакът не е правилно поставен и затворен,
 - силата на топлинния източник е прекалено слаба и следва да бъде увеличена.
 - уплътнението е замърсено, с нарушена цялост или деформирано, поради което следва да се почисти или подмени.
 - в тенджерата има прекалено много или прекалено малко вода, т.е. трябва да се провери колко е пълна тенджерата.
2. Ако пара излиза изпод капака, а не от вентила за контрол на налягането, това може да се дължи на следното:
- капакът не е поставен и затворен правилно (трябва да затворите капака правилно);
 - уплътнението е недобре поставено или пък е замърсено или деформирано, поради което следва да се почисти и подмени.
3. Ако капакът не може да се отвори или затвори лесно, това може да се дължи на следното:
- уплътнението не е оригинално и не пасва добре на капака. Използвайте само оригинални резервни части.

Внимание!

Използвайте само оригинални резервни части. Ако не можете да се сдобие с части за поправка на тенджерата, свържете се с доставчика.

- Тенджерата под налягане е проектирана за използване с устойчив топлинен източник, например, електрически плочи, индукционна плоча или газов котлон.



Неизправности и поправка

В случай, че тенджерата не работи изправно, незабавно изключете котлона, поставете тенджерата на равна повърхност и започнете бавно да я обливате с вода, за да я изстудите и намалите налягането. Можете да продължите да използвате тенджерата, само след като бъде премахната причината за повредата.

- В случай, че откриете някоя неизправност, моля да се справите със следната таблица:

Аномалии	Причини	Решения
Вентилът за контрол на налягането издава шум и не изпуска парата, след загряване на тенджерата.	(1) Запушване на вентила, регулиращ налягането. (2) Запушване на тръбата за изход на въздуха. (3) Готви се без течност (4) Котлонът е под наклон.	(1) Почистете вентила за контрол на налягането. (2) Отстранете нечистотиите. (3) Изключете незабавно котлона, отместете тенджерата, намалете налягането и направете оглед на тенджерата. (4) Загрейте тенджерата на равен и устойчив котлон.
Защитният вентил не изпуска пара или течност.	(1) Запушване на тръбата за изход на въздуха. (2) Тенджерата е прекалено пълна. (3) Източникът на топлина е прекалено силен.	(1) Отстранете нечистотиите. (2) Напълнете тенджерата с по-малко количество продукти. (3) Приведете силата на източника на топлина в съответствие с количеството пара, излизаща от вентила за регулиране на налягането.
Вентилът за налягането не се издига	(1) Капакът не е правилно поставен. (2) Мощността на източника на топлина е прекалено ниска ; (3) Уплътнението е замърсено, повредено или деформирано. (4) Недостатъчно количество вода.	(1) Поставете капака правилно (2) Усилете източника на топлина. (3) Почистете и заместете уплътнението. (4) Уверете се, колко е пълна тенджерата.
Капакът не се затваря добре.	Капакът се е деформирал	Подменете капака

- В случай на неизправност, уредът следва да се отнесе в оторизиран сервис. Не се опитвайте да разглобавате уреда или да го поправяте - това е опасно.

Опазване на околната среда и рециклиране на изделието

- Материалите, от които е изработен настоящият уред са предвидени в системата за събиране, класификация и рециклиране на същите. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.

- Изделието не съдържа концентрации на вещества, които могат да бъдат счети за вредни за околната среда.

Настоящото изделие изпълнява Директива 97/23/ЕС за съдове под налягане.

أمور غير عادية والتصليح

في حال كان القدر لا يعمل بالشكل الصحيح، فيجب إطفاء الطباخ فوراً، ووضع القدر على سطح مستو وشطفه ببطء بماء لتبريده وتخفيض الضغط. لا يمكن الاستمرار باستخدام قدر الضغط إلا بعد إزالة سبب العطل.
- في حال اكتشاف أي أمر غير عادي الرجوع إلى الجدول التالي:

الحلول	الأسباب	أمور غير عادية
(1) نظف صمام التحكم بالضغط (2) قم بإزالة الأوساخ (3) أطفئ الموقد على الفور وقم برفع القدر وخفض الضغط وافحص القدر. (4) سخن القدر على موقد مستو وثابت	(1) انسداد الصمام المنظم للضغط (2) انسداد أنبوب منفذ الهواء (3) طهي بدون سائل (4) إمالة الموقد	صمام التحكم بالضغط يعمل ضوضاء ولا يخرج البخار بعد تسخين القدر.
(1) قم بإزالة الأوساخ (2) قلل كمية الماء (3) اضبط مصدر الحرارة للبخار الذي يخرج صمام منظم الضغط.	(1) انسداد أنبوب منفذ الهواء (2) قد امتلأ القدر زيادة (3) مصدر الحرارة قوي جداً	يقوم صمام الأمان بإخراج بخار أو سائل.
(1) ضعه بالشكل الصحيح (2) ارفع مصدر الحرارة (3) نظف أو استبدل المفصل (4) تحقق من كمية الماء .	(1) الغطاء غير موضوع بالشكل الصحيح (2) قوة مصدر الحرارة منخفضة للغاية. (3) المفصل وسخ أو تالف أو مشوه. (4) كمية الماء غير كافية.	صمام الضغط لا يصعد.
تغيير الغطاء	الغطاء تشوه	الغطاء لا يغلق جيداً

- في حالة العطل احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. لا تحاول فكه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

البيئة وإعادة تدوير المنتج

- يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد.
- يخلو المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.
يستوفي هذا الجهاز توجيه EC/97/23 لأوعية الضغط.

التنظيف

- بعد كل استعمال، نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة مع بضع قطرات من منظف.
 - اشطف القدر بمياه نظيفة وجففه بقطعة قماش نظيفة.
 - من أجل حماية بريق القدر، لا تستعمل منظف غسالة الصحون الكاشط ولا جلاية معدنية. لا تستخدم مبيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.
 - لمنع التآكل الكهروكيميائي، يجب تجنب أن يلامس القدر معادن أخرى.
 - من المستحسن حفظ القدر بدون إغلاق. بحيث يبقى المفصل السليكوني معرضاً للهواء ويمكن أن يجف تماماً.
 - في حال بقيت بعض فضلات الطعام ملتصقة فمن المناسب ترك القدر في نقيع لفترة من الوقت وبعد ذلك إزالتها بمساعدة قطعة قماش.
 - لا يستحسن استعمال غسالة الصحون خصوصاً في حالة الغطاء.
 - تنظيف المفصل السليكوني للغطاء
 - قم بإزالة المفصل السليكوني للغطاء ونظفه بماء ساخن.
 - جفف بقطعة قماش المفصل السليكوني وحافظ عليه جافاً. ضعه من جديد في مكانه بعناية.
- (صورة 7)
- تنظيف صمام التحكم بالضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان:
- نظف صمام منظم الضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان من أجل ضمان التشغيل العادي للقدر (صورة 8)
 - ارفع صمام التحكم بالضغط. ثم افحص وقم بإزالة الأوساخ المتركمة، وإذا لزم الأمر، قم بإزالة الأوساخ من أنبوب منفذ الهواء بآبرة.

توصية: لتجنب سوء التشغيل، لا تقم بتفكيك قطع صمام الأمان.

4. إزالة الطعام المحترق
قم بإزالة الطعام المحترق بمكشطة خشبية. يجب تجفيف البقايا العالقة جداً تحت الشمس وتترك في نقيع بالزيت. ثم املا القدر بماء ساخن واتركه لفترة من الوقت. بعد ذلك يمكنك تنظيف القدر. لتجنب خدش الهيكل، لا تقم بإزالة الطعام العالق جداً بأدوات حادة مثل سكين.
 5. العناية
بعد كل استعمال، يجب تنظيف القدر والغطاء والمفصل. قم بإزالة الأوساخ من الصمام المنظم للضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان بآبرة واخزن القدر في مكان بارد وجيد التهوية. يجب حفظ الغطاء مدوراً بالمقلوب على الهيكل على أعلى حدة.
- تنبيه:**
- لتسهيل غلق وفتح الغطاء، يجب تزييت المفصل السود للهواء بقليل من زيت الطعام. وهذا سوف يساعد أيضاً على إطالة عمر المفصل.
 - أثناء التخزين، لا يجب أن يكون قدر الضغط مغلقاً، من أجل منع تشوه وتوقف المفصل عن العمل بالشكل الصحيح.
 - ينبغي ترك الأطعمة المجمدة تنوب قبل طهيها. ينبغي ترك النقليات والفواكه المجففة في نقيع مسبقاً.
 - يجب البدء بطهي الأطعمة التي تقوم بتكوين رغوة بدون غطاء وبعد إزالة الرغوة، يتم تغطيتها.
 - يحتاج القليل من الماء للطهي بقد الضغط، لأن هناك خسارة قليلة للماء إذا لا يتم طهي الطعام على البخار لفترة طويلة.
 - يقوم الضغط العالي والبخار على فقدان الطعام لونه. يمكن استخدام توابل ملونة لإضفاء عليه أفضل مظهر وأكثر شهية.
 - خفض مصدر الحرارة إذا اتسكب الحساء.
6. استبدال المفصل
لا يسبب زوال لون المفصل مشاكل. تبعاً لتكرار استعمال القدر، يجب استبدال المفصل كل سنة أو سنتين. في حال اكتشاف أضرار أو شقوق أو تشوهات، يجب استبدال المفصل على الفور. تنبيه: لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية. إذا لم تتمكن من الحصول على قطع غيار لإصلاح القدر، اتصل بالمورد.

توصيات عملية

1. إذا لا يرتفع صمام التحكم، قد يكون ذلك بسبب:
 - لم يتم وضع وعلق الغطاء بالشكل الصحيح.
 - قوة مصدر الحرارة منخفضة للغاية وينبغي زيادتها.
 - المفصل وسخ أو تالف أو مشوه ويجب تنظيفه أو استبداله.
 - هناك القليل جداً من الماء في القدر (يجب التأكد من كمية الماء).
2. إذا يخرج بخار من تحت الغطاء وليس عن طريق صمام التحكم بالضغط، فقد يكون ذلك بسبب:
 - لم يتم وضع وعلق الغطاء بالشكل الصحيح (يجب إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح).
 - لم يتم وضع المفصل جيداً أو يكون وسخاً أو تالفاً أو مشوهاً ويجب تنظيفه أو استبداله.
3. إذا لا يمكن فتح الغطاء أو إغلاقه بسهولة، فقد يكون ذلك بسبب:
 - لا يكون المفصل من قطع الغيار الأصلية ولا يضبط على الغطاء (لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية).

تنبيه:

- لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية. إذا لم تتمكن من الحصول على قطع غيار لإصلاح القدر، اتصل بالمورد.
- تم تصميم قدر الضغط لاستخدامه على مصدر حرارة ثابت، على سبيل المثال، لوح كهربائي أو لوح حث أو طبخ غازي.

الاستعمال:

يجوز استخدام هذا الجهاز في طبابخات الزجاج السيراميكية والحث والكهربائية والغازية.

ضغط التشغيل:

- يمكن أن يعمل هذا القدر بضغط واحد. (600 كيلو باسكال)

- يمكن أيضاً إنشاء تفريغ ضغط القدر عند نزع صمام التحكم بالضغط من خلال السحب في الاتجاه الذي يشير إليه السهم (صورة 4)

مقايض النقل:

- تم تجهيز هذا الجهاز بمقايض جانبية لتسهيل وراحة حمله (صورة 5).

التشغيل

- تنبيه:** قبل كل استعمال، تأكد أنه يمكنك تحريك بسهولة صمام الأمان وصمام التحكم من أجل ضمان الاستعمال الآمن للقدر.
- لا تستخدم القدر بأقل من 0,25 لتر من الماء أو السوائل الأخرى. لا تملأ قدر الضغط بأكثر من 2/3 من ارتفاع القدر. في حال إعداد أطعمة تتمدد أو تقوم بتكوين رغوة، لا يجب ملء القدر سوى إلى 1/3.
 - الغلق: ضع الغطاء على الهيكل بحيث يتفق قضيب القفل مع المراسي الخاصة به.
 - أدر المقبض الدوار باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف.
 - ضع صمام التحكم بالضغط.
 - ضع القدر على الموقد واشعله بالقوة القصوى لزيادة الضغط بسرعة. عندما يصل القدر الضغط المحدد سلفاً، سيقوم صمام التحكم بالضغط بإخراج البخار تلقائياً.
 - صمام التحكم بالضغط لا يجب عليك تخفيض النار قليلاً للتمكن من أن يخرج البخار بصورة منتظمة وثابتة.

تنبيه:

عندما تحمل قدر الضغط، قم بمسكه دائماً من كلا المقبضين ولا تقم أبداً بمسكه فقط من مقبض الغطاء. احمل القدر بعناية وضعه على موقد ذو سطح مستو وثابت.

لا يجب أن تسخن قدر الضغط بدون مراقبة. يجب دائماً توخي الحذر عند استخدامه.

في حال كان القدر لا يعمل بالشكل الصحيح، يجب عليك ضبطه فوراً للاستمرار في استخدامه.

لدواعي السلامة، يجب مراعاة دائماً كمية الماء المشار إليها، وذلك لتجنب التبخر الكلي للسوائل والطبخ الجاف، كذلك انسداد البوابات السلامة.

- إطفاء الموقد.

بعد مرور وقت الطهي الموصى به، يجب إطفاء مصدر الحرارة. عند القيام بذلك، قلل درجة حرارة القدر، بنفس الوقت يستمر طهي الطعام.

7. تخفيض الضغط:

أطفئ الموقد. ثم اترك القدر يفرغ ضغطه ويصل إلى درجة حرارة الغرفة. يجب عليك الانتظار إلى أن ينزل صمام التحكم للقيام بذلك، هناك احتمالان:

1) تبريد سريع:

شطف قدر الضغط ببطء تحت ماء بارد إلى أن ينزل صمام التحكم.

ثم يمكنك فتح الغطاء كما هو موضح بالشكل أعلاه (صورة 6).

لكي لا يطهى الطعام بوقت طويل أو إذا كنت ترغب في فتح الغطاء أثناء الطهي، يجب تبريد القدر بسرعة. ضع القدر على سطح ثابت وتحت مياه جارية باردة. احرص على عدم تبليل الصمامات مباشرة. لا ينبغي أن يكون تدفق المياه قوياً جداً.

2) تبريد بطيء

أطفئ الموقد. ثم اترك القدر يفرغ ضغطه ويصل إلى درجة حرارة الغرفة إذا كنت ترغب أن يطهى الطعام تدريجياً. قبل فتح القدر، انتظر إلى أن ينزل صمام التحكم.

8. فتح الغطاء

- انتظر أن يخرج الضغط تماماً. لا تفتح أبداً الغطاء دون القيام بتخفيض الضغط

- بعد انخفاض الضغط، أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة وحرك الغطاء جانبياً.

9. - نظف الجهاز.

تنبيه:

في حال إعداد أطباق ذات كثافة عجيبة أو حساء ثخين، خصوصاً حساء البقوليات، فمن الضروري رج القدر قبل فتح الغطاء من أجل تجنب أن ينتثر الطعام.

لا تتعامل مع أنظمة السلامة على حدة من الصيانة المبينة في دليل الاستعمال.

لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية للنموذج المطروح. على وجه الخصوص، من الضروري استخدام الهيكل والغطاء من نفس الشركة المصنعة والتأكد من أنها متوافقة.

اتصل بنقطة بيع أو بخدمة العناية بالعملاء للحصول على قطع غيار أصلية.

- استعمل المقابض لأخذ أو حمل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا ثقليه.
- لا تستعمل الجهاز بدون ماء. قد يسبب نقص المياه أضراراً خطيرة في القدر، لذلك يجب تجنب التبخر الكلي للسوائل التي يحتوي عليها.
- قم بمراعاة المستويات MAX و MIN. (صورة 2a)
- إذا كان الوعاء ممتلئاً أكثر من اللازم، فقد يؤدي إلى سكب السائل المغلي.
- كمية الماء: في حالة الأطعمة التي لا تتمدد، مثل اللحوم أو الخضار، فلا ينبغي أن تتجاوز كمية الماء 2/3 حجم القدر (صورة 2b). في حالة الأطعمة التي تتمدد، مثل الأرز أو الخضار، لا ينبغي أن تتجاوز 1/3 حجم القدر (صورة 2c).
- قبل كل استعمال تحقق أن صمام التحكم بالضغط وصمام الأمان والمفصل والهيكل نظيفين تماماً ولا تحتوي على أوساخ.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- إن هذا المنتج ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال من قبل البالغين. لا تسمح أن يستعمله أشخاص غير معادين على هذا النوع من المنتجات أو موقفين أو أطفال.
- لا تقم بتخزين الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً.
- لا تقم بفتح الغطاء بينما يكون السائل في داخل الوعاء يغلي.
- لا تستعمل القوة مع قدر الضغط لفتحه. قبل فتح القدر، تأكد أن الضغط الداخلي قد زال تماماً.
- لا تتعامل مع أنظمة السلامة على حدة من الصيانة الميمنة في هذا الدليل.
- لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية للنموذج المطروح. على وجه الخصوص، من الضروري استخدام الهيكل والغطاء من نفس الشركة المصنعة والتأكد من أنها متوافقة.
- لا تستخدم سوى مصادر الحرارة المسموح بها في دليل الاستعمال هذا.
- عند طهي اللحم مع الجلد (مثل لسان الثور)، قد ينتفخ مع الضغط، فلا توخر الجلد أثناء ما يكون منتفخاً. فقد تتعرض للحروق.

تحذيرات:

- في قدر الضغط يتولد ضغط داخلي ويكون للسوائل الموجودة نقطة غليان أقل من 120 درجة مئوية. وبعد الغليان، خصوصاً عندما ينخفض الضغط بشكل سريع، ستتولد كمية كبيرة من البخار والسائل.
- قد يسبب تكاثف المياه على الأسطح والحاجيات الواقعة في محيط الجهاز.
- لا تغلي الصودا مباشرة. لا تستخدم كمية زائدة من الزيت أو النبيذ.
- لا تستخدم قدر الضغط لثوي أو قلي الأطعمة والغطاء مغلق.
- لا تفتح غطاء القدر عندما يكون تحت الضغط. قبل الاستخدام، تأكد أن قدر الضغط مغلق بالشكل الصحيح لتسخينه.
- من غير المستحسن حفظ سوائل أو مياه مالحة، قلوبيات، مع سكر أو خل في القدر لمدة طويلة. اغسل وجفف القدر بعد استعماله.
- من المستحسن تغيير المفصل الأسود للهواء مرة واحدة في السنة.
- إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

المميزات

1. تم تصميم قدر الضغط هذا من الفولاذ المقاوم للصدأ لغرض الاستعمال المنزلي. يضمن القدر المركب من معدن مزدوج مقوى نقل الحرارة بالتساوي. القدر مناسب لمواقف الغاز والمواقف الكهربائية ومواقف الزجاج السيراميكية والأواح الحث.
2. يعتمد قدر الضغط على آليات سلامة متعددة:

 - صمام تحكم بالضغط: قد يعمل الصمام حتى 60 كيلو باسكال. ويكون صمام الوزن هذا مستقراً وأمناً.
 - صمام الأمان: في حال الضغط غير العادي أو سوء تشغيل صمام التحكم بالضغط، سيخرج البخار من خلال صمام الأمان. إذا لم يتم إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح، فلن يتولد ضغط في القدر وسيخرج البخار باستمرار ما بين المفصل والهيكل ومن صمام الأمان. في هذه الحالة، يجب إطفاء الموقد وإغلاق الغطاء بالشكل الصحيح. لا تفتح قدر الضغط حتى ما لم ينزل مشبك الصمام.
 - 3. هناك آليات سلامة متعددة للحد من الضغط تضمن الأداء الجيد لقدر الضغط. (صورة 3)

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

- اقرأ بعناية دليل الإرشادات هذا، وخصوصاً توصيات السلامة.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة تنظيف.
- للقضاء على روائح التصنيع المحتملة، يمكنك ملء القدر حتى النصف بالماء وأغلق الغطاء وسخنه. وبعد عشر دقائق من تفريغ ضغط الهواء من القدر مع صمام التحكم بالضغط، يجب رفع القدر من مصدر الحرارة.
- بعد أن يبرد ومع انخفاض الضغط، يمكن إزالة الماء وتنظيف وتحفيف القدر.

ملء الماء:

- املأ الوعاء وقم بمراعاة المستوى MAX و MIN (صورة 2a).

قدر الضغط OntimeClassic عزيري الزبون:

تقدم لك TAURUS الشكر على اختيار هذا المنتج. سيضمن لك الابتكار والتصميم والتصنيع ومراقبة الجودة الصارمة التي تخضع لها جميع منتجاتنا الرضا التام وتشارك TAURUS بنشاط في الحفاظ على البيئة وتحيطك علماً بأن المواد المستخدمة في التعبئة وكذلك المنتج في حد ذاته لا تحتوي على مواد تعتبر ضارة للبيئة كما وأنها تندمج في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير نفسها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد.

الوصف

- 01- مقبض دوار
- 02- صمام أمان
- 03- صمام ضغط
- 04- غطاء
- 05- مفصل سدود للهواء
- 06- مقابض الهيكل
- 07- هيكل
- 08- قعر ناشر من معدن مزدوج مقوى
- 10- قضيب قفل أو غلق
- 11- مراسي قضيب قفل

⚠ نصائح وتحذيرات السلامة

- إقرأ بعناية كتيب الإرشادات هذا قبل استخدام هذا المنتج واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.

- قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.

حول الاستعمال أو العمل:

- لا تضع الجهاز في داخل فرن أو ما شابه ذلك
 - احفظه بعيداً عن الأطفال ومحبي الاستطلاع أثناء تشغيل هذا الجهاز.
 - ضع الجهاز على مصدر حرارة مستو وثابت، وذو قطر مناسب للقعر الناشر للجهاز. في حال مصادر حرارة غازية تأكد من أن الشعلة لا تتجاوز القعر الناشر (صورة 1).
 - لا تضع حاجيات على الجهاز والذي من شأنه أن يمنع التشغيل السليم للصمام/صمامات الأمان للجهاز.
- السلامة الشخصية:**
- لا تلمس الأجزاء المعدنية من الجهاز عندما تكون قيد التشغيل، لأنها قد تسبب حرقاً.
- الاستخدام والعناية:**
- لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.

- لا تلمس السطح الساخن من القدر. بدلاً من ذلك، استعمل المقابض. إذا لزم الأمر، استخدم قفازات. ضع القدر بعناية وبيطه، وتجنب أن يتعرض لضربات وارتجاجات وسقوط.



taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

ONTIME CLASSIC 4L

Net weight: 2,4 Kg Approx.

Gross weight: 2,8 Kg Approx.

ONTIME CLASSIC 6L

Net weight: 2,8 Kg Approx.

Gross weight: 3,15 Kg Approx.

ONTIME CLASSIC 8L

Net weight: 3,4 Kg Approx.

Gross weight: 3,8 Kg Approx.

ONTIME CLASSIC 10L

Net weight: 3,8 Kg Approx.

Gross weight: 4,3 Kg Approx.

