

Best Moments

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110



ES | Olla a presión Instrucciones de uso

EN | Pressure cooker Instructions for use

FR | Autocuiseur Mode d'emploi

PT | Panela de pressão Instruções de uso

CA | Olla a pressió Instruccions d'ús

AR | مرطب الهواء

taurus

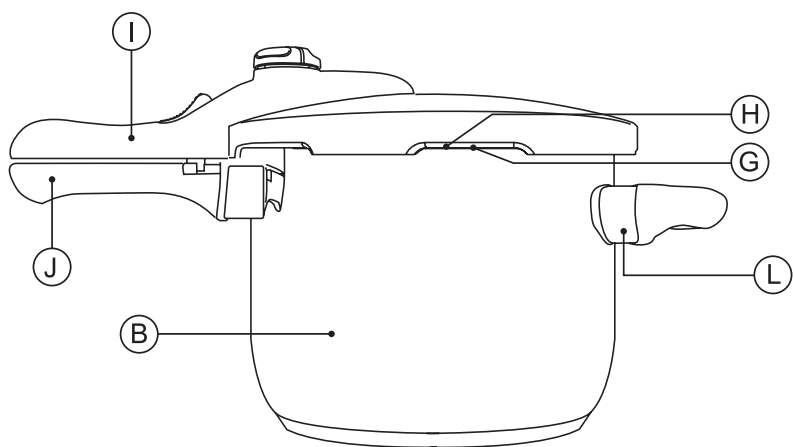
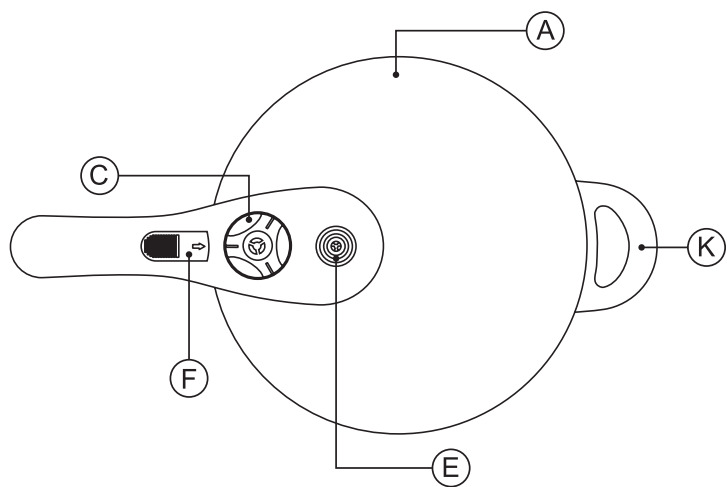


Fig.1

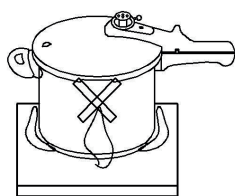


Fig.2

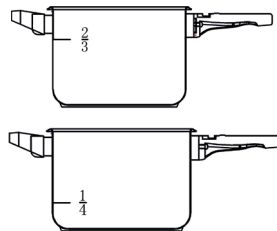


Fig.3

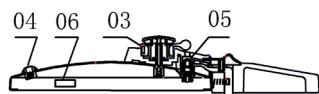


Fig.4

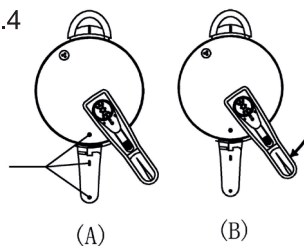


Fig.5

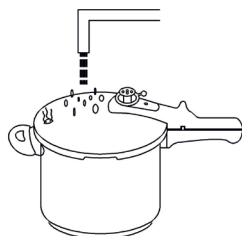
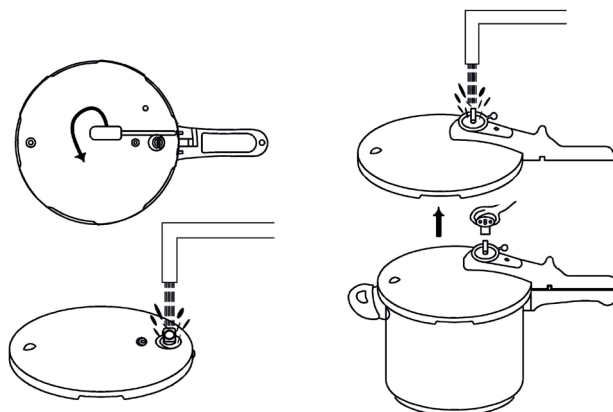


Fig.6



Español

Olla a presión

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

DESCRIPCIÓN

A	Tapa
B	Olla de cocción
C	Válvula reguladora de presión (válvula de peso)
E	Válvula de seguridad (en la tapa)
F	Válvula de seguridad (empuñadura interior)
G	Ranura de liberación de la junta
H	Anillo de silicona
I	Mango superior
J	mango largo inferior
K	Asa lateral
L	Protector de marco

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 puede causar daños graves en la olla, por lo que se debe evitar la evaporación total de los líquidos que contenga.
- No utilizar el aparato para freír alimentos.
- Respetar los niveles de MAX y MIN .
- **PRECAUCIÓN:** Si el recipiente está demasiado lleno puede derramar líquido hirviendo.
- Este aparato está pensando solo para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- No abrir la tapa mientras el líquido que contiene

el recipiente esté hirviendo.

- No forzar la olla a presión para abrirla. Antes de abrir la olla, comprobar que la presión interna haya desaparecido por completo.
- Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales del modelo en cuestión. En especial, es necesario utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y comprobar que sean compatibles.
- Utilizar únicamente las fuentes de calor permitidas en el presente manual de uso.
- Cuando se cocine carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), la cual puede hincharse con la presión, no pinchar la piel mientras esté hinchada, podría sufrir quemaduras.

ADVERTENCIAS

- **La olla a presión genera presión interna y los líquidos que contiene tienen un punto de ebullición por debajo de 120°C. Tras el hervido, especialmente, cuando se reduzca la presión de forma rápida, se generará una gran cantidad de vapor y líquido.**
- Pueden provocarse condensaciones de agua en las superficies y objetos situados en las inmediaciones del aparato.
- No cocer mermelada de manzana, maíz, legumbres, algas, copos de avena ni otros alimentos que se expandan para así evitar que se tapone el tubo de salida de aire.
- No hervir soda directamente. No utilizar una cantidad excesiva de aceite o de vino.
- No utilizar la olla a presión para asar o freír alimentos 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.

SERVICIO

- Se recomienda cambiar la junta de estanquidad 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.

CANTIDAD DE LLENADO: (FIG.2)

- Alimentos que no se expandan, tales como carne o verduras: la cantidad de llenado no

debe superarse los 2/3 de volumen de la olla

- Alimentos que se expanden, tales como arroz o legumbres, no debe superarse el 1/3 del volumen de la olla .

PROPIEDADES

- 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.

- 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.
- 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 .

PRESIÓN DE TRABAJO:

- Esta olla puede funcionar a una sola presión. (60 kPa)
- También se puede crear una descompresión de la olla al extirpar la válvula controladora de presión tirando en el sentido que indica la flecha.

ASAS DE TRANSPORTE:

- Este aparato dispone de unas asas laterales para hacer fácil y cómodo su transporte

FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN:

- 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.
- 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.
- 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. (Fig.4)
- Coloque la válvula controladora de presión
- 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.

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.

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:

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.5). 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.

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.

Apertura de la tapa (Fig. 4)

- 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
- Dejar enfriar
- Limpiar el aparato

ATENCIÓN:

- En caso de prepararse platos de consistencia pastosa o caldos espesos, sobre todo sopas de legumbres, es necesario agitar la olla antes de abrir la tapa con el fin de evitar que la comida salpique.
- No manipule los sistemas de seguridad aparte del mantenimiento indicado en el manual de uso. Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales del modelo en cuestión. En especial,

es necesario utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y comprobar que estos sean compatibles. Póngase en contacto con un punto de venta o con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto originales.

LIMPIEZA

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

LIMPIEZA 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.

LIMPIEZA 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.6)
- Levantar la válvula controladora de presión. A continuación, revisar y eliminar la suciedad acumulada y, si es necesario, eliminar la sucie-

dad del tubo de salida de aire con una aguja.

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

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.

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.

SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA

- El descoloramiento de la junta no provoca problemas. En función de la frecuencia de uso de la olla, debe sustituirse la junta cada uno o dos años. En caso de detectarse daños, roturas o deformaciones, debe sustituir la junta

inmediatamente.

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

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).

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.
- 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 avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- 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.	- Taponamiento de la válvula reguladora de presión - Taponamiento del tubo salida de aire - Cocción sin líquido - Inclínación del fogón	- Limpiar la válvula controladora de presión - Eliminar la suciedad - Apagar inmediatamente el fogón, retirar la olla, reducir la presión y revisar la olla. - Calentar la olla en un fogón plano y estable
- La válvula de seguridad expulsa vapor o líquido.	- Taponamiento del tubo salida de aire - La olla se ha llenado demasiado - La fuente de calor es demasiado potente	- Eliminar la suciedad - Reducir la cantidad de llenado - Ajustar la fuente de calor al vapor que expulsa a válvula de presión.
- La válvula de presión no sube.	- La tapa no esté colocada correctamente - La potencia de la fuente de calor sea demasiado baja; - La junta esté sucia, dañada o deformada. - Cantidad de agua insuficiente.	- Colocarla correctamente - Subir la fuente de calor - Limpie o sustituya la junta - Compruebe la cantidad de llenado .
- La tapa no cierra bien	- La tapa se ha deformado	- Cambiar la tapa

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

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 o 2014/68/EU (Elegir la correcta según certificado vigente) de Recipientes a Presión.

English

Pressure cooker

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

DESCRIPTION

A	Lid
B	Cooking pot
C	Pressure control valve (weighted valve)
E	Safety valve (on the lid)
F	Safety valve (Inside hand grip)
G	Seal release slot
H	Silicone ring
I	Top Handle
J	Long bottom handle
K	Side handle
L	Frame guard

USE AND CARE

- Do not move or shift the appliance while it is operating.
- Do not touch any hot surface on the pressure cooker. Always use the grip or handles. If necessary, use gloves. Place the pressure cooker down carefully and slowly, try not to knock, shake or drop it.
- Use the grip to pick it up or move it.
- Do not use the appliance at an angle or turn it over.
- Do not use the appliance without water. Lack of water can cause serious damage to the pressure cooker, always ensure that liquids never fully evaporate.
- Do not use the appliance for frying food.
- Respect the MAX and MIN levels.
- **PRECAUTION:** Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- 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 use force to open the pressure cooker. Before opening the pressure cooker, make sure

any internal pressure has fully dissipated.

- Use only original replacement parts suitable for the model in question. It is especially crucial that the lid and the body are made by the same manufacturer and that they are compatible.
- Only use the heat sources stated in this user manual.
- When cooking meat with skin (e.g., ox tongue), which may swell up under pressure, do not puncture the skin while it is swollen, as this could lead to scalding.

CAUTIONS

- **The pressure cooker generates internal pressure and the liquids inside it have a boiling point below 120°C. After boiling, a large amount of steam and liquid will be generated, especially when reducing the pressure rapidly.**
- Water condensation may appear on the surfaces and objects around this appliance.
- To avoid blocking the air outlet pipe, do not use the appliance to cook apple jam, corn, legumes, seaweeds, oat flakes or other foods that expand.
- Do not boil soda directly. Do not use oil or wine in excessive quantities.
- Do not use the pressure cooker to roast or fry food with the lid closed.
- Do not open the lid while the pressure cooker is still under pressure. Before use, make sure that the pressure cooker is properly closed in order to heat it.
- It is not advisable to leave salty, sugary or vinegary liquids or water in the pressure cooker for prolonged periods. Wash and dry the pressure cooker after each use.

SERVICE

- It is advisable to replace the seal ring once a year.
- Misuse or failure to follow the instructions may be dangerous and renders the manufacturer's warranty null and void.

FILLING QUANTITY: (FIG2)

- The filling quantity for foods that do not expand, such as meat or vegetables, should not exceed 2/3 the volume of the pot
- For foods that do expand, such as rice or legumes, do not exceed 1/3 the volume of the pot.

PROPERTIES

- This stainless steel pressure cooker is designed for domestic use only. The reinforced double metal base ensures that heat is transferred evenly. This pressure cooker is suitable for gas, electric, vitro-ceramic and induction hobs.
- **The pressure cooker is equipped with various safety mechanisms:**
- **Pressure control valve:** The valve operates up to 60 kPa. This weighted valve is stable and safe.
- **Safety valve:** In the event of abnormal pressure or if the pressure control valve malfunctions, steam will escape through the safety valve. If the lid is not closed correctly, then no pressure will build up inside the pot and steam will constantly escape out between the seal and the body as well as through the safety valve. In this case, turn off the cooker and close the lid properly. Do not open the pressure cooker until the valve pin has lowered.
- There are various safety mechanisms to reduce the pressure and to ensure that the pressure cooker operates correctly. (Fig. 3)

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 remove any possible manufacturing odours, half fill the pot with water, close the lid, and heat. Ten minutes after decompressing the air inside the pot using the pressure control valve, take the pot off the heat source.
- Once cool and free from pressure, the water can be poured away and the pressure cooker cleaned and dried.

FILLING WITH WATER:

- Fill the receptacle taking care to observe the MAX and MIN level.

WORKING PRESSURE:

- This pressure cooker can be operated at one pressure. (60 kPa)
- It is also possible to release the internal pressure by removing the pressure control valve, pulling it in the direction shown by the arrow.

CARRY HANDLES:

- This appliance has side handles to allow it to be moved about with ease.

OPERATION

CAUTION:

- For safety purposes check the safety valve and control valve before each use, making sure that they move freely.
- Do not use the pressure cooker unless it contains at least 0.25 l of water or other liquid. Do not fill the pressure cooker above two-thirds of its height. When preparing food that expands or froths, only fill the pot 1/3 full.
- To close it: Place the lid on top of the body so that the locking bar lines up with its anchor points and then turn the knob clockwise until it clamps home. (Fig4)
- Fit the pressure control valve.
- Place the pressure cooker on the hob and turn the hob up to full power to build up the pressure quickly. When the pressure cooker reaches the set pressure, the pressure control valve will automatically expel steam. When this happens, turn down the heat a little so that the steam escapes at a constant rate.

CAUTION:

- When lifting the pressure cooker, always hold it by both handles and never only by the knob on the lid. Take care when moving the pressure cooker and place it on a stable, flat cooking surface.
- Do not leave the pressure cooker unsupervised while it is heating. Always exercise caution when using it.
- If the pressure cooker does not work properly, the problem must be rectified immediately before continuing to use it.
- For safety reasons, always respect the indicated filling quantity to avoid total evaporation of liquids and cooking dry, as well as clogging the safety mechanisms.

SWITCHING OFF THE HOB

- After the recommended cooking time has elapsed, switch off the cooking hob. By doing this, the temperature of the pressure cooker drops while it continues to cook the food inside it .

REDUCING THE PRESSURE:

- Switch off the hob. Leave the pressure cooker to depressurise and reach room temperature. Wait until the control valve drops. There are

(Original instructions)

two ways of doing this:

Rapid cooling:

- Use cold water to rinse the pressure cooker slowly until the control valve drops. The lid can now be opened as described previously (Fig.5). The pressure cooker can be cooled rapidly to prevent the food from overcooking or if you want to open the lid during cooking. Place the pressure cooker on a stable surface under cold running water. Be careful not to wet the valves directly. The water flow should not be too strong.

Slow cooling:

- Switch off the hob. Leave the pressure cooker to depressurise and reach room temperature if you wish the food to continue cooking. Wait until the control valve drops before opening the pressure cooker.

Opening the lid (FIG 4)

- Wait until the pressure is fully released. Never open the lid without depressurising first.
- Once depressurised, turn the knob anticlockwise and slide the lid sideways
- Allow it to cool.
- Clean the appliance

CAUTION:

- When cooking paste-like dishes or thick broths, especially vegetable soups, shake the pot before opening the lid to prevent the food from splashing.
- Do not tamper with the safety systems, apart from the maintenance instructions stated in this user manual. Use only original replacement parts suitable for the model in question. It is especially crucial that the lid and the body are made by the same manufacturer and that they are compatible. Contact your retail outlet or customer services for original spare parts.

CLEANING

- Allow it to cool before starting any cleaning operation.
- After each use, clean the pressure cooker with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid.
- Rinse the pot under clean water and dry it using a clean cloth.
- Do not use abrasive dishwasher detergents or metal scourers as this will damage the pot's polished surface.

- Do not use solvents or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products.
- To prevent electrochemical corrosion, do not allow the pressure cooker to come into contact with other metals.
- It is best to store the pressure cooker with the lid open. By exposing the silicone seal ring to air it dries properly.
- If food becomes stuck to the surface, it is advisable to leave the pressure cooker to soak for a while and then remove the traces with a cloth.
- It is not advisable to put it in the dishwasher, especially the lid.

CLEANING THE SILICONE SEAL RING

- Remove the silicone seal and clean with hot water.
- Use a cloth to dry the silicone ring, and keep it dry. Carefully fit it back into place.

CLEANING THE PRESSURE CONTROL VALVE, AIR OUTLET PIPE AND SAFETY VALVE:

- The pressure control valve, air outlet pipe and safety valve must be kept clean to ensure that the pressure cooker operates normally (Fig.6)
- Lift the pressure control valve. Check for and remove any build up of dirt and, if necessary, use a needle to remove any dirt from the air outlet pipe.
- Recommendation: To prevent incorrect operation, do not disassemble the safety valve.

REMOVING BURNT FOOD

- Use a wooden scraper to remove any burnt food. Really baked-on food should be dried in the sun and then soaked in oil. Next, fill the pot with hot water and allow it to stand a while. Then clean the inside of the pressure cooker. To avoid scratching the body, do not use sharp utensils, such as blades, to remove heavily baked-on food.

ATTENTION

- The pot, lid and seal should be cleaned after each use. Use a needle to remove any dirt from the pressure control valve, air outlet pipe and safety valve and store the pressure cooker in a cool, well-ventilated place. The lid should be stored upside down on top of the body or separately.

CAUTION:

- To make the lid easier to open and close, lubri-

cate the seal ring with a little cooking oil. This also helps extend the life of the seal ring.

- To prevent the seal ring from becoming misshapen, the pressure cooker should not be stored with the lid closed.
- Allow frozen food to thaw before cooking it. Legumes and dried fruit must be left to soak beforehand.
- Foods that froth should first be cooked without the lid and then covered after removing the froth.
- The pressure cooker requires very little water to cook, as there is little water loss unless the food is steamed for a long time.
- High pressure and steam cause food to discolour. Coloured spices can be used to make the food look better and more palatable.
- Turn the heat source down if soup boils over.

REPLACING THE SEAL

- Seal discolouration does not cause any problems. The seal should be replaced every one to two years, depending on how often the pressure cooker is used. If the seal becomes damaged, broken or deformed then it must be replaced immediately.

HANDY TIPS

If the control valve does not rise, this may be because:

- The lid is not fitted correctly,
- The heat source is too low and should be turned up;
- The seal is dirty, damaged or deformed and should be cleaned or replaced;
- There is not enough water in the pressure cooker (check the filling quantity).
- If steam escapes from under the lid and not through the pressure control valve, this may be because:
 - The lid is not fitted and/or closed correctly (close the lid correctly);
 - The seal ring is not fitted correctly or dirty, damaged or misshapen and needs to be cleaned or replaced.
- If the lid is difficult to open or close, this may be because:
 - the seal ring is not an original replacement part and does not fit the lid (use only original replacement parts);

CAUTION:

- Use only original replacement parts. If it is not possible to purchase replacement parts to repair the pressure cooker, please contact the supplier.
- The pressure cooker is designed to be used on a stable heat source, such as an electric hob, induction hob, or gas cooker.

ANOMALIES AND REPAIR

- If the pressure cooker is not working properly, turn off the heat source immediately, place the pot on a flat surface and rinse it slowly with cold water to cool it down and reduce the pressure. Only use the pressure cooker again after ensuring that the fault has been rectified.
- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair it, as this may be dangerous.
- If any anomaly is detected, check the following table:

(Original instructions)

Anomalies	Causes	Solutions
- The pressure control valve makes noise and does not expel steam after heating the pressure cooker.	- The pressure control valve is blocked - The air outlet pipe is blocked - Cooking without any liquid - The cooker is not level	- Clean the pressure control valve. - Clean away any dirt - Switch the cooker off immediately and remove the pressure cooker, Reduce the pressure and check the pressure cooker. - Heat the pressure cooker up on a flat, stable cooker
- The safety valve expels steam or liquid.	- The air outlet pipe is blocked - The pressure cooker is overfilled - The heat source is too high	- Clean away any dirt - Reduce the filling quantity - Set the heat source so that the pressure valve expels steam.
- The pressure valve does not rise.	- The lid is not fitted correctly - The heat source is too low ; - The seal is dirty, damaged or miss-happen. - Not enough water.	- Position it correctly - Turn up the heat - Clean or replace the seal - Check the filling quantity.
- The lid does not close properly.	- The lid has become misshapen	- Change the lid.

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The packaging materials for this appliance are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers 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/

EC or 2014/68/EU ((Choose the correct one based on the certificate in force) for Pressure Vessels

Français

Autocuiseur

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

DESCRIPTION

A Couvercle

B Cuve de cuisson

C Vanne de régulation de pression (vanne à poids)

E Vanne de sécurité (dans le couvercle)

F Vanne de sécurité (poignée intérieure)

G Rainure de dégagement du joint

H Anneau en silicone

I Manche Supérieur

J Manche long inférieur

K Poignée latérale

L Protecteur de cadre

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas toucher la surface chaude de l'autocuiseur. Utiliser les poignées prévus à cet effet. Si nécessaire, prendre des gants. Poser l'autocuiseur 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 en position inclinée, ni le retourner.
- Ne pas utiliser l'appareil sans eau. Le manque d'eau pourrait endommager gravement l'autocuiseur, 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.
- ATTENTION : Si le récipient est trop plein, il peut répandre du liquide bouillant.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas ouvrir le couvercle tant que le liquide contenu dans le récipient, sera bouillant.
- Ne jamais ouvrir l'autocuiseur sous pression à la force. Avant d'ouvrir l'autocuiseur, vérifier que la pression à l'intérieur a complètement disparue.
- Utiliser toujours des pièces de rechange originales du modèle en service. Surtout s'il s'agit du corps et du couvercle, ils doivent appartenir au même fabricant et être compatibles.
- Utiliser uniquement les sources de chaleur conformément à la présente notice.
- Après la cuisson de viandes à peau (comme par exemple la langue de bœuf), qui peuvent gonfler, sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau présentera un aspect gonflé ; vous pourriez vous ébouillanter.

AVERTISSEMENTS

- **L'autocuiseur génère une pression à l'intérieur et les liquides qu'il contient ont une température légèrement inférieure à 120 °C. Après ébullition, surtout lorsque la pression baisse rapidement, il se formera alors une grande quantité de vapeur et de liquide.**
- Des condensations d'eau peuvent se produire sur les surfaces et les objets placés à proximité de l'appareil.
- Ne pas y cuire : compote de pomme, maïs, légumes secs, algues, flocons d'avoines et autres aliments pouvant gonfler, pour éviter de boucher le tuyau de sortie d'air.
- Ne pas l'utiliser pour y faire bouillir du soda. Ne pas verser trop d'huile ou de vin.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour rôtir ou pour frire des aliments sous pression.
- Ne jamais ouvrir le couvercle de l'autocuiseur lorsqu'il sera sous pression. Avant de l'utiliser, s'assurer que l'autocuiseur soit correctement fermé.
- Nous déconseillons de conserver dans l'autocuiseur et durant un temps prolongé des liquides et eaux salés, alcalines, sucrées ou avec du vinaigre Laver et sécher l'autocuiseur après l'avoir utilisé.

FONCTIONNEMENT

- Il est recommandé de changer le joint d'étan-

(Traduit des instructions originales)

chéité, une fois par an.

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

QUANTITÉ DE REMPLISSAGE : (FIG2)

- 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
- Pour les aliments qui gonflent, riz ou légumes secs, ne pas dépasser le tiers de la hauteur.

CARACTÉRISTIQUES

- Cet autocuiseur en acier inoxydable a été conçu pour un usage domestique. Le fond complexe en acier double renforcé garantit le transfert uniforme de la chaleur. L'autocuiseur est adapté pour feu à gaz, plaques électriques, vitrocéramique et plaques d'induction.
- **L'autocuiseur dispose différents systèmes de sécurité:**
 - **Soupape de régulation de la pression:** La soupape peut travailler jusqu'à 60 kPa. Cette soupape est stable et sécurisée.
 - **Soupape de sécurité:** En cas de pression anormale ou d'un mauvais fonctionnement de la soupape 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 l'autocuiseur 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 l'autocuiseur avant d'avoir abaissé la broche de la soupape.
- L'autocuiseur 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, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Pour enlever les odeurs de fabrication, il suffit de remplir l'autocuiseur à mi-hauteur d'eau, fermer le couvercle et faire chauffer. Puis,

dix minutes, après avoir décomprimé l'air de l'autocuiseur par la soupape de pression, vous devrez alors retirer l'autocuiseur de la source de chaleur

- Une fois refroidie et sous basse pression, retirer l'eau, puis nettoyer et sécher l'autocuiseur.

REMPLISSAGE D'EAU:

- Remplir le réservoir en respectant le niveau MAX et MIN.

PRESSIION DE TRAVAIL:

- Cet autocuiseur ne fonctionne qu'à une seule pression. (60 kPa)
- Il est également possible de créer une décompression de l'autocuiseur en retirant la soupape de régulation de pression, en la tirant dans le sens indiqué par la flèche.

POIGNÉE DE TRANSPORT:

- Cet appareil dispose de poignées latérales pour faciliter son transport en toute commodité.

FONCTIONNEMENT

ATTENTION:

- Avant chaque usage, vérifiez que vous pouvez bouger facilement la soupape de sécurité et la soupape de contrôle afin d'utiliser l'autocuiseur de façon sûre.
 - Ne pas utiliser l'autocuiseur s'il a moins de 0,25 l d'eau ou autre liquide. Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Dans certains cas particuliers, aliments qui gonflent ou cuisson avec formation d'écume, ne pas dépasser la 1/3 hauteur de l'autocuiseur.
 - Pour fermer : Placer le couvercle sur l'autocuiseur de manière à faire correspondre la barre de verrouillage avec ses enclenchements. Tourner le pommelle rotatif dans le sens horaire jusqu'à la butée. (Fig4)
 - Placer la soupape de contrôle de pression.
 - Placer l'autocuiseur sur le feu à la puissance maximum pour augmenter la pression rapidement. Lorsque la pression requise est atteinte, la soupape de contrôle de la pression libère automatiquement la vapeur. 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.
- 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

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.

Réduire la pression:

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

Refroidissement rapide:

- Rincer lentement l'autocuiseur à l'eau froide jusqu'à ce que la soupape de contrôle s'abaisse. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle suivant les indications (Fig.5). 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. Faire attention à ne pas mouiller les soupapes directement. Le jet d'eau ne doit pas être trop fort.

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. Avant d'ouvrir l'autocuiseur, patienter jusqu'à ce que la soupape de régulation s'abaisse.

Ouverture du couvercle (FIG 4)

- Attendre 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.
- Laisser refroidir

- Nettoyer l'appareil.

ATTENTION:

- Si vous souhaitez préparer des plats à consistance pâteuse ou des bouillons épais, surtout les soupes de légumes secs, veillez à agiter légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les éclaboussures de nourriture.
- Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans le manuel d'usage. 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. Contactez le point de vente ou le service d'aide au client pour obtenir les pièces de rechange originales.

NETTOYAGE

- Laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- Après chaque utilisation, nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent.
- 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.
- L'utilisation de lave-vaisselles n'est pas recommandée, surtout dans le cas du couvercle.

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.

(Traduit des instructions originales)

SOUPAPE RÉGULATRICE DE PRESSION, TUYAU DE SORTIE D'AIR ET SOUPAPE DE SÉCURITÉ:

- Pour assurer le fonctionnement correct de l'autocuiseur, vous devrez nettoyer la soupape régulatrice de pression, le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité (Fig.6)
- 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.
- Recommandation: Pour éviter un mauvais fonctionnement, ne démontez pas les pièces de la soupape de sécurité.

SUPPRESSION DES ALIMENTS BRÛLÉS

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

Maintenance

- Nettoyer l'autocuiseur, le couvercle et le joint, après chaque usage. Retirer 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 garder l'autocuiseur dans un endroit frais et bien ventilé. Garder avec le couvercle à l'envers ou bien séparément.

ATTENTION:

- Pour que le couvercle puisse s'ouvrir et se fermer facilement, veiller à graisser le joint torique avec un peu d'huile comestible. Cela contribuera aussi à prolonger la vie utile du joint.
- Ranger l'autocuiseur non scellé pour éviter que le joint ne se déforme et ne fonctionne plus correctement.
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire. Les légumes secs et les fruits secs doivent être mis à tremper avant de les cuisiner.
- Les cuissons avec formation d'écume doivent commencer à cuire sans couvercle et, une fois que vous aurez supprimé l'écume, vous pourrez alors fermer l'autocuiseur.
- La cuisson en autocuiseur à vapeur n'a besoin que très peu d'eau, puisqu'il n'y a pratiquement aucune perte d'eau si l'on ne cuit pas trop longtemps les aliments à la vapeur.
- La haute pression et la vapeur font que les aliments perdent leur couleur. Il est possible d'utiliser des épices colorées pour lui donner

un meilleur aspect et le rendre plus appétissant.

- Baisser la source de chaleur si la soupe déborde.

REMPLACEMENT DU JOINT

- La décoloration du joint ne pose pas de problèmes. En fonction de la fréquence d'usage de l'autocuiseur, on changera le joint tous les ans ou les deux ans. En cas de dommage, cassage ou déformations, veiller à changer immédiatement le joint.

CONSEILS PRATIQUES

- Si la soupape de contrôle ne monte pas, cela pourrait être du à :
- Le couvercle n'est pas correctement positionné et fermé.
- 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).

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

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

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, il faut 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. Réutiliser l'autocuiseur une fois solutionné le problème.
- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.
- Si vous détectez une anomalie, veuillez consulter le tableau suivant:

Anomalies	Causes	Solutions
- La soupape régulatrice de pression fait un bruit et n'expulse pas de vapeur après chauffage de l'autocuiseur.	- Bouchonnement de la soupape régulatrice de pression - Bouchonnement du tuyau de sortie d'air - Cuisson sans liquide - Inclinaison de la source de chaleur	- Nettoyer la soupape régulatrice de pression - Nettoyer la saleté - Éteindre immédiatement le feu, retirer la marmite, réduire la pression et vérifier la marmite. - Chauffer l'autocuiseur sur une source de chaleur plate et stable.
- La soupape de sécurité expulse de la vapeur ou du liquide.	- Bouchonnement du tuyau de sortie d'air. - L'autocuiseur est trop plein - La source de chaleur est trop forte	- Nettoyer la saleté - Réduire le volume de remplissage - Régler la source de chaleur à la vapeur expulsée par la soupape de pression.
- La soupape de pression ne monte pas.	- Le couvercle n'est pas positionné correctement - La puissance de la source de chaleur est trop faible - Le joint est sale, endommagé ou déformé. - La quantité d'eau est insuffisante.	- Positionner le couvercle correctement - Augmenter la puissance de la source de chaleur - Nettoyer ou remplacer le joint - Vérifier la quantité d'eau .
- Le couvercle ne ferme pas bien	- Le couvercle s'est déformé	- Changer le couvercle

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/ OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION:

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DE L'APPAREIL

- Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collec-

te, de tri et de recyclage. Pour vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.

- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.
- Cet appareil est conforme à la directive 97/23/EC ou 2014/68/EU (choisissez la directive applicable selon le certificat en vigueur) pour les conteneurs sous pression.

Português

Panela de pressão

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

DESCRIÇÃO

A	Tampa
B	Panela
C	Válvula reguladora de pressão (válvula de peso)
E	Válvula de segurança (na tampa)
F	Válvula de segurança (fecho interior)
G	Ranhura de libertação da junta
H	Anel de silicone
I	Asa Superior
J	Asa comprida inferior
K	Asa lateral
L	Protetor do encaixe

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não toque na superfície quente da panela. Em vez disso, utilize as asas da panela. Se necessário, utilize luvas. Pouse a panela com cuidado e lentamente, de modo a evitar choques, abanões e quedas.
- Utilize as pegas para agarrar ou transportar o aparelho.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Nunca utilize 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 utilize o aparelho para fritar alimentos.
- Respeite os níveis MÁXIMO e MÍNIMO.
- **PRECAUÇÃO:** Se o recipiente estiver demasiado cheio poderá verter água a ferver.
- Este aparelho foi projetado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- Não abra a tampa enquanto o líquido que se encontra no recipiente estiver a ferver.

- Não force a panela de pressão para a abrir. Antes de abrir a panela, verifique se a pressão interna desapareceu por completo.
- Utilize apenas peças de substituição de origem do modelo em questão. Em especial, utilize o corpo e a tampa do mesmo fabricante e verifique se são compatíveis.
- Utilize apenas as fontes de calor permitidas neste manual de instruções.
- Quando cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de vaca), que pode inchar com a pressão, não toque na pele enquanto estiver inchada; pode sofrer queimaduras.

ADVERTÊNCIAS

- **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**
- Pode ocorrer condensação de água nas superfícies e objectos situados nas proximidades do aparelho.
- Não coza compota de maçã, milho, leguminosas, algas, blocos de aveia ou outros alimentos que aumentem de volume para evitar a obstrução do tubo de saída de ar.
- Não ferva soda diretamente. Não utilize uma quantidade excessiva de óleo ou de vinho.
- Não utilize a panela de pressão para assar ou fritar alimentos com a tampa fechada.
- Não abra a tampa da panela enquanto esta tiver pressão. Antes de a utilizar, verifique se a panela de pressão está corretamente fechada para aquecê-la.
- Não é conveniente guardar na panela durante um tempo prolongado líquidos ou água salgada, materiais alcalinos, com açúcar ou com vinagre. Lave e seque a panela depois de a utilizar.

FUNCIONAMENTO

- Recomenda-se a substituição da junta de selagem 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.

QUANTIDADE DE ENCHIMENTO: (FIG2)

- Alimentos que não aumentem de volume, tais como carne ou legumes: a quantidade de enchimento não deve ultrapassar 2/3 da capa-

cidade da panela

- Alimentos que aumentem de volume, tais como arroz ou leguminosas, não deve ultrapassar 1/3 da capacidade da panela.

PROPRIEDADES

- Esta panela de pressão em 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 elétricos, vitrocerâmica e placas de indução.
- A panela de pressão possui diversos mecanismos de segurança:
- **Válvula controladora de pressão:** 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 corretamente fechada, não será gerada pressão na panela e sairá vapor constantemente entre a junta e o corpo e a válvula de segurança. Neste caso, deve desligar o lume e fechar a tampa corretamente. Não abra a panela de pressão antes de o dispositivo de bloqueio da válvula descer.
- Existem diversos mecanismos de segurança para reduzir a pressão que garantem o bom funcionamento da panela de pressão. (Fig. 3)

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Leia atentamente este manual de instruções, especialmente as recomendações de segurança
- Antes de utilizar 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 após o ar da panela descomprimir através da válvula reguladora de pressão, deve retirar a panela da fonte de calor.
- Uma vez arrefecida e com a pressão reduzida, pode retirar a água e limpar/secar a panela.

ENCHIMENTO COM ÁGUA:

- Encha o depósito respeitando o nível MAX e MIN.

PRESSÃO DE TRABALHO:

- Esta panela pode funcionar a uma só pressão. (60 kPa)
- Também pode ser criada uma descompressão da panela ao extrair a válvula controladora de pressão puxando no sentido indicado pela seta.

ASAS DE TRANSPORTE:

- Este aparelho dispõe de asas laterais para transporte fácil e cómodo

FUNCIONAMENTO

ATENÇÃO:

- Antes de cada utilização verifique se consegue mover facilmente a válvula de segurança e a válvula controladora de pressão com o fim de garantir a utilização segura da panela.
- Não utilize a panela com menos de 0,25 l de água ou outro líquido Não encha a panela de pressão acima de 2/3 da sua altura. No caso de preparar alimentos que aumentem de tamanho ou que formem espuma, apenas deve encher a panela até 1/3.
- Para fechar: Coloque a tampa sobre o corpo da panela de forma que a barra de bloqueio coincida com os seus encaixes e rode o punho giratório no sentido dos ponteiros do relógio até parar. (Fig4)
- Coloque a válvula controladora de pressão.
- Coloque a panela 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. Em seguida, 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 asas e nunca apenas pelo punho giratório da tampa. Transporte a panela com cuidado e coloque-a em cima de um fogão com superfície plana e estável.
- Não deixe aquecer a panela de pressão sem supervisão. Tenha sempre cuidado ao utilizá-la.
- Caso a panela não funcione corretamente, ajuste imediatamente a pressão para continuar a usá-la.
- Por motivos de segurança, respeite sempre a

quantidade de enchimento indicada, de modo a evitar a evaporação total dos líquidos e a cozedura em seco, e verifique também o fecho dos mecanismos de segurança.

APAGAR O FOGÃO

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

REDUÇÃO DA PRESSÃO:

- Apague o fogão. Em seguida, deixe que a panela liberte pressão e alcance a temperatura ambiente. Deve aguardar até que a válvula de segurança baixe. Para isso existem duas possibilidades:

Arrefecimento rápido:

- Limpe a panela de pressão lentamente com água fria, até que a válvula controladora baixe. A seguir pode abrir a tampa da forma descrita anteriormente (Fig.5). De modo a evitar que os alimentos 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. Tenha cuidado para não molhar directamente as válvulas. O fluxo de água não deve ser demasiado forte.

Arrefecimento lento:

- Apague o fogão. A seguir deixe que a panela descomprima e alcance a temperatura ambiente, se desejar que os alimentos continuem a cozer. Antes de abrir a panela, aguarde que a válvula controladora desça.

Abertura da tampa (FIG 4)

- Aguarde até que a pressão tenha saído completamente. Nunca abra a tampa sem ter realizado a despressurização
- Uma vez despressurizado, rode o punho no sentido contrário aos ponteiros do relógio e deslize a tampa lateralmente
- Deixe arrefecer
- Limpe o aparelho

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 manipule os sistemas de segurança para além da manutenção indicada neste manual de

instruções. Utilize apenas peças de substituição de origem do modelo em questão. Em especial, utilize o corpo e a tampa do mesmo fabricante e verifique se são compatíveis. Contacte um ponto de venda ou o serviço de atendimento ao cliente para obter peças de substituição de origem.

LIMPEZA

- Deixe arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Após cada utilização, limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente.
- Passe a panela por água limpa e seque-la com um pano limpo.
- De modo a proteger o brilho da panela, não use um detergente para máquina de lavar loiça abrasivo ou um esfregão de arame.
- Não utilize solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico, como a lixívia, nem produtos abrasivos.
- De modo a evitar a corrosão eletroquímica deve impedir que a panela entre em contacto com outros metais.
- Deve-se guardar a panela sem a 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 retirá-lo com a ajuda de um pano.
- Não se recomenda a utilização da máquina de lavar, em especial no caso da tampa.

LIMPEZA DA JUNTA DE SILICONE DA TAMPA

- Retire a junta de silicone da tampa e limpe-a com água quente.
- Seque a junta de silicone com um pano e mantenha-a seca. Volte a colocá-la cuidadosamente no seu lugar.

LIMPEZA DA VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO, DO TUBO DE SAÍDA DE AR E DA VÁLVULA DE SEGURANÇA:

- Limpe a válvula reguladora de pressão, o tubo de saída de ar e a válvula de segurança para garantir o funcionamento normal da panela (Fig.6).
- Levante a válvula reguladora de pressão. Em seguida, verifique e elimine a sujidade acumulada e, se necessário, elimine a sujidade do tubo de saída de ar com uma agulha.

- Recomendação: Para evitar qualquer mau funcionamento, não desmonte as peças da válvula de segurança.

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. Em seguida, encha a panela com água quente e deixe-a assim durante algum tempo. Depois, limpe a panela. Para evitar riscar o corpo, não retire os alimentos muito agarrados com ferramentas afiadas, como facas.

Cuidado

- Após cada utilização limpe 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. Guarde a tampa virada ao contrário, em cima do corpo ou em separado.

ATENÇÃO:

- De modo a que seja fácil abrir e fechar a tampa, lubrifique a junta de selagem 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, a fim de evitar que a junta se deforme e deixe de funcionar corretamente.
- Deixe que os alimentos congelados descongelem antes de os cozer. As leguminosas e os frutos secos devem ficar previamente de molho.
- Os alimentos que formem espuma devem começar por ser cozidos sem tampa e, uma vez eliminada a espuma, tape-os.
- 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.

SUBSTITUIÇÃO DA JUNTA

- O descoloramento da junta não origina problemas. Dependendo da frequência de utilização da panela, substitua a junta anualmente ou de dois em dois anos. No caso de detetar danos, roturas ou deformações, substitua a junta imediatamente.

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

Se a válvula controladora não subir, isto pode dever-se ao seguinte:

- A tampa não está colocada e fechada corretamente.
- 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 controladora de pressão, isto pode dever-se ao seguinte:

- A tampa não está colocada e fechada corretamente (deve fechar a tampa corretamente);
- A junta não está bem colocada ou está suja, danificada ou deformada e deve ser limpa ou substituída;
- Se a tampa não puder ser aberta ou fechada facilmente, tal pode dever-se ao seguinte:
- a junta não é uma peça de substituição de origem e não se ajusta à tampa (deve utilizar apenas peças de substituição de origem);

ATENÇÃO:

- Apenas deve utilizar peças de substituição de origem. Se não conseguir adquirir peças de substituição para reparar a panela entre em contacto com o fornecedor.
- A panela de pressão foi concebida para ser utilizada numa fonte de calor estável, como por exemplo numa placa elétrica, numa placa de indução ou num fogão a gás.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Se a panela não funcionar corretamente, deve apagar imediatamente o fogão, colocar a panela sobre uma superfície plana e passá-la lentamente por água para arrefecê-la e reduzir a pressão. Apenas pode continuar a utilizar a panela de pressão quando tiver eliminado o motivo da avaria.
- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal acarreta perigos.
- No caso de detetar algum problema, consulte a seguinte tabela:

Anomalias	Causas	Soluções
- A válvula de pressão faz ruído e não expulsa vapor depois de aquecer a panela.	- Fecho da válvula reguladora de pressão - Fecho do tubo de saída de ar - Cozedura sem líquidos - Inclinação do fogão	- Limpar a válvula controladora de pressão. - Eliminar a sujidade - Apagar imediatamente o fogão, retirar a panela, reduzir a pressão e verificar a panela. - Aquecer a panela num fogão plano e estável
- A válvula de segurança expulsa vapor ou líquido.	- Fecho do tubo de saída de ar - A panela está demasiado cheia - A fonte de calor é demasiado potente	- Eliminar a sujidade - Reduzir a quantidade de enchimento - Ajustar a fonte de calor ao vapor expulsado pela válvula de pressão.
- A válvula de pressão não sobe.	- A tampa não está colocada corretamente - A potência da fonte de calor é demasiado baixa; - A junta está suja, danificada ou deformada. - Quantidade de água insuficiente.	- Colocá-la corretamente - Aumentar a fonte de calor - Limpar ou substituir a junta - Verificar a quantidade de enchimento.
- A tampa não fecha bem.	- A tampa ficou deformada.	- Trocar a tampa.

PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.

- Este aparelho cumpre a Diretiva 97/23/EC ou 2014/68/EU (Escolher a correta de acordo com o certificado em vigor) sobre Recipientes a Pressão.

Català

Olla a pressió

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

DESCRIPCIÓ

A	Tapa
B	Olla de cocció
C	Vàlvula reguladora de pressió (vàlvula de pes)
E	Vàlvula de seguretat (a la tapa)
F	Vàlvula de seguretat (empunyadura interior)
G	Ranura d'alliberament de la junta
H	Anell de silicona
I	Màneg superior
J	Màneg llarg inferior
K	Nansa lateral
L	Protector de marc

UTILITZACIÓ I CURA

- No moveu ni desplaçeu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- No toqueu la superfície calenta de l'olla. En lloc d'això, utilitzeu les nanses. Si cal, feu servir guants. Situeu l'olla amb compte i lentament, i eviteu fer-li cops, sacsejades i que caigui.
- Utilitzeu les nanses per agafar o transportar l'aparell.
- No feu servir l'aparell inclinat ni el capgireu.
- No utilitzeu l'aparell sense aigua. La falta d'aigua provocaria danys greus a l'olla, per la qual cosa s'ha d'evitar l'evaporació total dels líquids que contingui.
- No feu servir l'aparell per a fregir aliments.
- Respecteu els nivells MAX i MIN.
- **PRECAUCIÓ:** Si el recipient està massa ple, pot vessar líquid bullent.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- No obriu la tapa mentre el líquid que conté el recipient estigui bullint.

- No forceu l'olla a pressió per obrir-la. Abans d'obrir l'olla, comproveu que la pressió interna hagi desaparegut completament.
- Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals del model en qüestió. Especialment, és necessari utilitzar el cos i la tapa del mateix fabricant i comprovar que siguin compatibles.
- Utilitzeu únicament les fonts de calor permeses en el present manual d'ús.
- Quan cuineu carn amb pell (per exemple, llen-gua de bou), la qual es pot inflar amb la pres-sió, no punxeu la pell mentre estigui inflada. Us podrieu cremar.

ADVERTÈNCIES

- **L'olla a pressió genera pressió interna i els líquids que conté tenen un punt d'ebulli-ció per sota de 120°C. Després del bullit, especialment quan es redueixi la pressió de manera ràpida, es generarà una gran quantitat de vapor i líquid.**
- Poden provocar-se condensacions d'aigua a les superfícies i els objectes situats als voltants de l'aparell.
- No coeu melmelada de poma, blat de moro, lle-gums, algues, flocs de civada ni altres aliments que s'expandeixin per evitar d'aquesta manera que el tub de sortida d'aire quedi tapat.
- No bulliu soda directament. No feu servir una quantitat excessiva d'oli ni de vi.
- No feu servir l'olla a pressió per rostir o fregir aliments a pressió.
- No obriu la tapa de l'olla quan tingui pressió. Abans de fer-la servir, assegureu-vos que l'olla a pressió estigui ben tancada per escalfar-la.
- No és convenient conservar a l'olla i durant un temps prolongat líquids o aigua salats, alcalins, amb sucre o amb vinagre. Renteu i eixugueu l'olla després d'utilitzar-la.

SERVEI

- Es recomana canviar la junta d'estanquitat un cop l'any.
- L'ús inadequat o en desacord amb les instruc-cions d'ús pot comportar un perill i anul·lar la garantia i la responsabilitat de fabricant.

QUANTITAT D'OMPLIMENT: (FIG2)

- En el cas d'aliments que no s'expandeixen, tals com carn o verdures, la quantitat d'ompliment no ha de superar 2/3 del volum de l'olla
- En el cas d'aliments que s'expandeixen, tals com arròs o llegums, no han de superar 1/3 del

(Traduït a partir de les instruccions originals)

volum de l'olla.

PROPIETATS

- Aquesta olla a pressió d'acer inoxidable s'ha dissenyat per a l'ús domèstic. El fons complex de doble metall reforçat garanteix que la calor es transfereixi de manera uniforme. L'olla és adequada per a fogons de gas, fogons elèctrics, vitroceràmica i plaques d'inducció.
- **L'olla a pressió compta amb diversos mecanismes de seguretat:**
- **Vàlvula controladora de pressió:** La vàlvula pot treballar fins 60kPa. Aquesta vàlvula de càrrega és estable i segura.
- **Vàlvula de seguretat:** En cas de pressió anormal o d'un mal funcionament de la vàlvula reguladora de pressió, surt vapor per la vàlvula de seguretat. Si la tapa no està correctament tancada, no es generarà pressió a l'olla i sortirà vapor constantment per entre els mànecs i per la vàlvula de seguretat. En aquest cas, ha d'apagar el foc i tancar la tapa correctament. No obri l'olla a pressió fins que no hagi baixat el passador de la vàlvula.
- Hi ha diversos mecanismes de seguretat per reduir la pressió que garanteixen el bon funcionament de l'olla a pressió. (Fig. 3)

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Llegiu detingudament aquest manual d'instruccions, especialment les recomanacions de seguretat.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Per tal d'eliminar els possibles olors de fabricació, pot omplir l'olla fins a la meitat amb aigua, tancar la tapa i escalfar-la. Deu minuts després de descomprimir l'aire de l'olla amb la vàlvula reguladora de pressió, ha de retirar l'olla de la font de calor.
- Una vegada refredada i amb la pressió reduïda, es pot treure l'aigua i netejar i secar l'olla.

OMPLIMENT D'AIGUA:

- Ompliu el recipient respectant el nivell MAX i MIN.

PRESSIÓ DE TREBALL:

- Aquesta olla pot funcionar a una sola pressió. (60 kPa)

- També es pot crear una descompressió de l'olla extraient la vàlvula controladora de pressió si estireu en el sentit que indica la fletxa.

-

NANSES DE TRANSPORT:

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

FUNCIONAMENT

ATENCIÓ:

- Abans de cada ús, comproveu que pugueu moure fàcilment la vàlvula de seguretat i la reguladora amb la finalitat de garantir l'ús segur de l'olla.
- No utilitzeu l'olla amb menys de 0.25 l d'aigua o d'un altre líquid. No ompliu l'olla a pressió per sobre de 2/3 de l'alçada de l'olla. En el cas que prepareu aliments que s'expandeixen o que formen escuma, només heu d'omplir l'olla fins a la meitat.1/3.
- Per tancar: Col·loqueu la tapa sobre el cos de manera que la barra de bloqueig coincideixi amb els seus ancoratges i gireu el pom giratori en sentit del rellotge fins que faci topall. (Fig4)
- Col·loqueu la vàlvula reguladora de pressió.
- Col·loqueu l'olla sobre el foc i encengueu-lo a la màxima potència perquè augmenti la pressió ràpidament. Quan la pressió interna de l'olla ràpida arribi a una posició de pressió determinada, la vàlvula reguladora de pressió expulsarà vapor automàticament. A continuació, heu d'abaixar una mica el foc per aconseguir que surti vapor de manera regular i constant.

ATENCIÓ:

- Quan transporteu l'olla a pressió, agafeu-la sempre per tots dos nanses i mai només pel mànec de la tapa o per l pom. Transporteu l'olla amb compte i col·loqueu-la en un foc de superfície plana i estable.
- No heu d'escalfar l'olla a pressió sense supervisió. Sempre s'ha de tenir precaució en utilitzar-la.
- En cas que l'olla no funcioni correctament, s'ha d'ajuntar immediatament per seguir-la utilitzant.
- Per motius de seguretat, heu de respectar sempre la quantitat de líquid indicada, de manera que s'eviti l'evaporació total dels líquids i la cocció en sec, així com el tapament dels mecanismes de seguretat.

APAGAR EL FOGÓ

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

REDUCCIÓ DE LA PRESSIÓ:

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

Refredament ràpid:

- Esbandir l'olla a pressió lentament amb aigua freda fins que la vàlvula reguladora baixi. A continuació, podeu obrir la tapa de la manera descrita anteriorment (Fig. 5). Perquè els aliments no es coquin massa estona o si desitgeu obrir la tapa durant la cocció, heu de refredar l'olla ràpidament. Col·loqueu l'olla en una superfície estable i sota aigua corrent freda. Tingueu cura de no mullar directament les vàlvulas. El flux d'aigua no ha de ser gaire fort.

Refredament lent

- Apagueu el fogó. A continuació, deixeu que l'olla es descomprimeixi i que arribi a la temperatura ambient si desitgeu que els aliments es vagin coent. Abans d'obrir l'olla, espereu fins que la vàlvula reguladora baixi.

Obertura de la tapa (FIG 4)

- Espereu que la pressió hagi sortit completament. No obriu mai la tapa sense haver fet la despressurització
- Un cop feta la despressurització, gireu el pom en el sentit contrari a les agulles del rellotge i llisqueu la tapa lateralment
- Deixeu refredar
- Netegeu l'aparell

ATENCIÓ:

- En cas que prepareu plats de consistència pastosa o caldos espessos, sobretot sopes de llegums, és necessari sacsejar l'olla abans d'obrir la tapa per evitar que el menjar esquitxi.
- No manipuleu els sistemes de seguretat a part del manteniment indicat en aquest manual. Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals del model en qüestió. Especialment, és necessari utilitzar el cos i la tapa del mateix fabricant i comprovar que siguin compatibles.

Poseu-vos en contacte amb un punt de venda o amb el servei d'atenció al client per obtenir peces de recanvi originals.

NETEJA

- Deixeu que l'aparell es refredi abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Després de cada ús, netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent.
- Esbandiu l'olla amb aigua neta i torqueu-la amb un drap net.
- Amb la finalitat de protegir la brillantor de l'olla, no feu servir un detergent rentaplats abrasiu ni un fregall metàl·lic.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius.
- Per evitar la corrosió electroquímica, heu d'evitar que l'olla entri en contacte amb altres metalls.
- És convenient guardar l'olla sense tancar. D'aquesta manera la junta de silicona queda a l'aire i es pot eixugar completament.
- En el cas que hi quedi enganxada alguna resta d'aliment és convenient deixar l'olla en remull per un temps i després retirar-la amb l'ajuda d'un drap.
- No es recomana l'ús del rentaplats, sobre tot en el cas de la tapa.

NETEJA DE LA JUNTA SILICONA TAPA

- Extreure la junta de silicona de la tapa i netejar amb aigua calenta.
- Eixugueu amb un drap la junta de silicona i mantingueu-la seca. Torneu-la a col·locar al seu lloc amb cura

VÀLVULA REGULADORA DE PRESSIÓ, TUB DE SORTIDA D'AIRE I VÀLVULA DE SEGURETAT:

- Netegeu la vàlvula reguladora de pressió, el tub de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat amb la finalitat de garantir el funcionament normal de l'olla (Fig. 6)
- Aixegueu la vàlvula reguladora de pressió. A continuació, reviseu i elimineu la brutícia acumulada i, si cal, elimineu la brutícia del tub de sortida d'aire amb una agulla.
- Recomanació: Per evitar un mal funcionament, no desmunteu les peces de la vàlvula de seguretat.

ELIMINACIÓ D'ALIMENTS CREMATS

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

Cura

- Després de cada ús, heu de netejar l'olla, la tapa i la junta. Retireu la brutícia de la vàlvula reguladora de pressió, el tub de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat amb una agulla i emmagatzemeu l'olla en un lloc fresc i ben ventilat. La tapa s'ha de guardar girada del revés a sobre del cos o per separat.

ATENCIÓ:

- Perquè la tapa sigui fàcil de tancar i obrir, s'ha d'engrassar la junta tòrica amb una mica d'oli comestible. Això també contribuirà a allargar la vida útil de la junta.
- Durant l'emmagatzematge, l'olla a pressió no ha d'estar tancada, amb la finalitat d'evitar que la junta es deformi i deixi de funcionar correctament.
- Heu de deixar que els aliments congelats es descongelin abans de coure'ls. Les llegums i els fruits assecats s'han de deixar en remull abans.
- Els aliments que formen escuma s'han de començar a coure sense tapa i, una vegada eliminada l'escuma, tapats.
- Es necessita poca aigua per coure amb una olla a pressió, ja que hi ha poca pèrdua d'aigua si no es couen els aliments al vapor durant molta estona.
- La pressió elevada i el vapor fan que els aliments perdin color. Pot utilitzar espècies amb color per proporcionar-los un aspecte millor i més apetitós.
- Abaixi el focus de calor si la sopa es vessa.

SUBSTITUCIÓ DE LA JUNTA

- La decoloració de la junta no provoca problemes. En funció de la freqüència d'ús de l'olla, s'ha de substituir la junta cada un o dos anys. En cas de detectar-se danys, trencaments o deformacions, ha de substituir la junta immediatament.

RECOMANACIONS PRÀCTIQUES

- Si la vàlvula de seguretat no puja, es pot deure que:
 - La tapa no estigui col·locada i tancada correctament,
 - La potència de la font de calor sigui massa baixa i s'hagi d'augmentar
 - La junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;
 - Hi hagi massa poca aigua a l'olla (ha de comprovar la quantitat d'ompliment).

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

- La tapa no estigui col·locada i tancada correctament (ha de tancar la tapa correctament);
- La junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;
- Si la tapa no es pot obrir o tancar fàcilment, pot ser degut que:
 - La junta no sigui una peça de recanvi original i no s'ajusti a la tapa (ha d'utilitzar únicament peces de recanvi originals);

ATENCIÓ:

- Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals. Si no pot adquirir peces de recanvi per reparar l'olla, posi's en contacte amb el proveïdor.
- L'olla a pressió està dissenyada per utilitzar-la en una font de calor estable, com per exemple, una placa elèctrica, una placa d'inducció o un fogó de gas.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas que l'olla no funcioni correctament, ha d'apagar el fogó immediatament, col·locar l'olla sobre una superfície plana i esbandir-la lentament amb aigua per refredar-la i reduir la pressió. Només pot seguir-se utilitzant l'olla a pressió una vegada eliminat el motiu de l'avaria.
- En cas d'avaria porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o no reparar-lo, ja que hi pot haver perill.
- En cas de detectar qualsevol anomalia consulteu la taula següent:

Anomalies	Causas	Solucions
- La vàlvula reguladora de pressió fa soroll i no expulsa vapor una vegada s'ha escalfat l'olla.	- Tapament de la vàlvula de pressió - Tapament del tub de sortida de l'aire - Cocció sense líquid - Inclinatori del foc	- Netegeu la vàlvula reguladora de pressió - Elimineu la brutícia - Apagueu immediatament el foc, retireu l'olla, reduïu la pressió i reviseu l'olla. - Escalfeu l'olla en un foc pla i estable
- La vàlvula de seguretat expulsa vapor o líquid	- Tapament del tub de sortida de l'aire - L'olla s'ha emplenat massa - La font de calor és massa potent	- Elimineu-hi la brutícia - Reduïu la quantitat d'ompliment - Ajusteu la font de calor al vapor que expulsa la vàlvula reguladora de pressió.
- La vàlvula de pressió no puja.	- La tapa no estigui col·locada correctament - La potència de la font de calor sigui massa baixa; - La junta estigui bruta, malmesa o deformada. - Quantitat d'aigua insuficient.	- Col·loqueu-la correctament - Apugeu la font de calor - Netegeu o substituïu la junta - Comproveu la quantitat d'ompliment.
- La tapa no tanca ben	- La tapa s'ha deformat	- Canvieu la tapa

PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.
- Aquest aparell compleix amb la Directiva 97/23/EC o 2014/68/EU (Trieu la correcta

segons el certificat vigent) de Recipients a Pressió.

(ترجمة أصلية التعليمات)

لوح حل	بابس أل	في داي ري غ روم
نظف صمام التحكم بالضغط قم بإزالة الأوساخ أطفئ الموقد فوراً، وأزل القدر، وقل الضغط وافحص القدر. سخن القدر على موقد مستو وثابت	انسداد الصمام المنظم للضغط انسداد أنبوب منفذ الهواء طهي بدون سائل إمالة الموقد	يعمل صمام التحكم في الضغط وضوء ولا يطرد البخار بعد تسخين القدر.
قم بإزالة الأوساخ قلل كمية الملء اضبط مصدر الحرارة للبخار الذي يخرج صمام منظم الضغط.	انسداد أنبوب منفذ الهواء قد امتلأ القدر زيادة مصدر الحرارة قوي جداً	يقوم صمام الأمان بإخراج بخار أو سائل.
ضعه بالشكل الصحيح ارفع مصدر الحرارة نظف أو استبدل المفصل تحقق من كمية الملء .	الغطاء غير موضوع بالشكل الصحيح قوة مصدر الحرارة منخفضة للغاية. المفصل وسخ أو تالف أو مشوه. كمية الماء غير كافية.	صمام الضغط لا يصعد.
تغيير الغطاء	الغطاء تشوه	الغطاء لا يغلق جيداً

وأ/وجت نمل نم يبوروالا داحتال تارادصل إل
:كدلب يف قبطي لاح يف
جت نمل ريودت قداوعاوة يبل

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 هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن
أن تعتبر ضارة بالبيئة.

يستوفي هذا الجهاز التوجيه CE/32/79 أو
UE/٨٦/٤١٠٢ (اختر التوجيه الصحيح وفقاً للشهادة
المعمول بها) لأوعية الضغط.

حدة.

هـ: بنات

لتسهيل غلق وفتح الغطاء، يجب تزييت المفصل السدود 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 تذوب قبل طهيها. ينبغي ترك البقوليات والفواكه المجففة في قيع مسبقاً.

يجب البدء بطهي الأطعمة التي تقوم بتكوين رغوة بدون غطاء وبعد إزالة الرغوة، يتم تغطيتها.

يحتاج القليل من الماء للطهي بقدر 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 انسكب الحساء.

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.

توصيات عملية

إذا لا يرتفع صمام التحكم، قد يكون ذلك بسبب:

لم يتم وضع وغلق 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).

إذا يخرج بخار من تحت الغطاء وليس عن طريق صمام التحكم بالضغط، فقد يكون ذلك بسبب:

لم يتم وضع وغلق الغطاء بالشكل الصحيح (يجب

إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح).

- لم يتم وضع المفصل جيداً أو يكون وسخاً أو تالفاً أو مشوهاً ويجب تنظيفه أو استبداله.

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).

هـ: بنات

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.

حي لصل تاو ة يداع ريغ روم

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 حالة العطل احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة فنية معتمدة. لا تحاول فكه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

في حال اكتشاف أي أمر غير عادي الرجوع إلى الجدول التالي:

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.

تنظيف صمام التحكم بالضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان:

نظف صمام منظم الضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان من أجل ضمان التشغيل العادي للقدر (٦.gif)

ارفع صمام التحكم بالضغط. ثم افحص وقم بإزالة الأوساخ المتراكمة، وإذا لزم الأمر، قم بإزالة الأوساخ من أنبوب منفذ الهواء بآبرة.

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

إزالة الطعام المحترق

قم بإزالة الطعام المحترق بمكشطة خشبية.

يجب تجفيف البقايا العالقة جداً تحت الشمس

وتترك في نقيع بالزيت. ثم املاً 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.

في ان عل

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 أو على

أطفيء 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.

(FIG 4) ءاطغلا حتف

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

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

اتركه يبرد

نظف الجهاز.

:هي بن ت

في حال إعداد أطباق ذات كثافة عجينية 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.

في ظن تل ا

اتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

بعد كل استعمال، نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة مع بضع قطرات من منظف.

اشطف القدر بمياه نظيفة وجفقه بقطعة قماش نظيفة.

من أجل حماية بريق القدر، لا تستعمل منظف غسالة الصحون الكاشط ولا جلاية معدنية.

لا تستخدم مذيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.

لمنع التآكل الكهروكيميائي، يجب تجنب أن يلامس

ملاحظات أولية للاستعمال:

الساعة حتى يتوقف. (gIF ٤)

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. ثم يجب عليك تخفيض النار قليلاً للتمكن من أن يخرج البخار بصورة منتظمة وثابتة.

:هي بن ت

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 مستوي 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 آليات السلامة.

دقوولمأفط

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

:طغضلأضيفخت

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

:عيرس ديربت

شطف قدر الضغط ببطء تحت ماء بارد إلى أن ينزل صمام التحكم. ثم يمكنك فتح الغطاء كما هو موضح بالشكل أعلاه (gIF ٥). 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 تنفق المياه قوياً جداً.

:عيطب ديربت

اقرأ بعناية دليل الإرشادات هذا، وخصوصاً توصيات السلامة.

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.

لل قضاء 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 وتجفيف القدر.

:عاملاؤيبعت

املاً الوعاء وقم بمراعاة المستوى XAM و NIM

:ليغشلتا طغض

يمكن أن يعمل هذا القدر بضغط واحد. (٠٦ كيلو باسكال)

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

:لقنلأضباقم

تم تجهيز هذا الجهاز بمقابض جانبية لتسهيل وراحة حمله

التشغيل

:هي بن ت

قبل كل استعمال، تأكد أنه يمكنك تحريك بسهولة صمام الأمان وصمام التحكم من أجل ضمان الاستعمال الآمن للقدر.

لا تستخدم القدر بأقل من ٥٢,٠ لتر من الماء أو السوائل الأخرى. لا تملأ قدر الضغط بأكثر من ٣/٢ من ارتفاع القدر. في حال إعداد أطعمة تتمدد أو تقوم بتكوين رغوة، لا يجب ملء القدر سوى إلى ٣/١.

للغلق: ضع الغطاء على الهيكل بحيث يتطابق قضيب القفل بمثبتاته وأدر المقبض الدوار في اتجاه عقارب

وجفف القدر بعد استعماله.

:تدخال

من المستحسن تغيير المفصل السدود للهواء مرة واحدة في السنة.

إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

(FIG2): عمل القدر

في حالة الأطعمة التي لا تتمدد، مثل اللحوم أو الخضار، فلا ينبغي أن تتجاوز كمية المملء $3/2$ حجم القدر

في حالة الأطعمة التي تتمدد، مثل الأرز أو الخضار، لا ينبغي أن تتجاوز $3/1$ حجم القدر.

تأثير القدر

تم تصميم قدر الضغط هذا من الفولاذ المقاوم للصدأ لغرض الاستعمال المنزلي. يضمن القدر المركب من معدن مزدوج مقوى نقل الحرارة بالتساوي. القدر مناسب لمواقد الغاز والمواقد الكهربائية ومواقد الزجاج السيراميكية وألواح الحث.

يعتمد قدر الضغط على آليات سلامة متعددة:

صمام تحكم بالضغط: قد يعمل الصمام حتى ٠.٦ 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.

هناك آليات سلامة متعددة **للحد من الضغط تضمن الأداء الجيد لقدر الضغط.**

مدخلات القدر

وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.

لا تخزن 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 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.

عندما يتم طهي اللحم مع الجلد (مثل لسان الثور)، قد ينتفخ مع الضغط، فلا تؤخذ الجلد أثناء ما يكون منتفخاً. فقد تتعرض للحروق.

ريذحت

في قدر الضغط يتولد ضغط داخلي ويكون للسوائل الموجودة نقطة غليان أقل من ١٠٢ 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 تطبخ مربى التفاح أو الذرة أو البقوليات أو الطحالب أو رقائق الشوفان أو غيرها من الأطعمة التي تتمدد لتجنب انسداد أنبوب مخرج الهواء.

لا تغلي الصودا مباشرة. لا تستخدم كمية زائدة من الزيت أو النبيذ.

لا تستخدم قدر الضغط لشوي 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، قلوبات، مع سكر أو خل في القدر لمدة طويلة. اغسل

العربية

مرطّب الهواء

KCP4104

KCP4106

KCP4108

KCP4110

فصول

A غطاء

B قدر الطبخ

C صمام منظم الضغط (صمام الوزن)

E صمام الأمان (في الغطاء)

F صمام (المقبض الداخلي)

G فتحة تحرير الحشية

H حلقة السيليكون

I المقبض العلوي

J المقبض الطويل الداخلي

K المقبض الجانبي

L حامي الإطار

المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.

لا توجه فتحة الأمان نحو المستخدم أو حيث يمكن لأي شخص المرور.

لعمله وألامتسالة لوح:

لا تضع الجهاز في داخل فرن أو ما شابه ذلك.

احفظه بعيداً عن الأطفال ومحبي الاستطلاع أثناء استعمال هذا الجهاز.

ضع الجهاز على مصدر حرارة مستوي وثابت، وذو قطر مناسب للقعر الناشر للجهاز. في حال مصادر حرارة غازية تأكد من أن الشعلة لا تتجاوز القعر الناشر (gIF).⁽¹⁾

لا تضع حاجيات على الجهاز والذي من شأنه أن يمنع التشغيل السليم للصمام/صمامات الأمان للجهاز.

فيصخشلة أقماله:

لا تلمس الأجزاء المعدنية من الجهاز عندما تكون قيد التشغيل، لأنها قد تسبب حروقاً.

فيانعله وامدختسالة:

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 وببطء، وتجنب أن يتعرض لضربات وارتجاجات وسقوط.

استعمل المقابض لأخذ أو حمل الجهاز.

لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقليه.

لا تستعمل الجهاز بدون ماء. قد يسبب نقص المياه أضراراً خطيرة في القدر، لذلك يجب تجنب التبخير الكلي للسوائل التي يحتوي عليها.

لا تستخدم الجهاز لقلي الطعام.

قم بمراجعة المستويات **XAM** و **NIM**.

تحذير: إذا كان الوعاء ممتلئاً أكثر من اللازم، فقد يؤدي إلى سكب السائل المغلي.

تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط،

قماله تاريخذحتوحي:اصن

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

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

قبل كل استعمال تحقق أن صمام التحكم بالضغط وصمام الأمان والمفصل والهيكل نظيفين تماماً ولا تحتوي على أوساخ.

يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستعمال الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.

إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați una dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110



taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

19 / 11 / 2021