

taurus

MOMENTS RAPID

Olla a presión

Pressure cooker

Autocuiseur vapeur

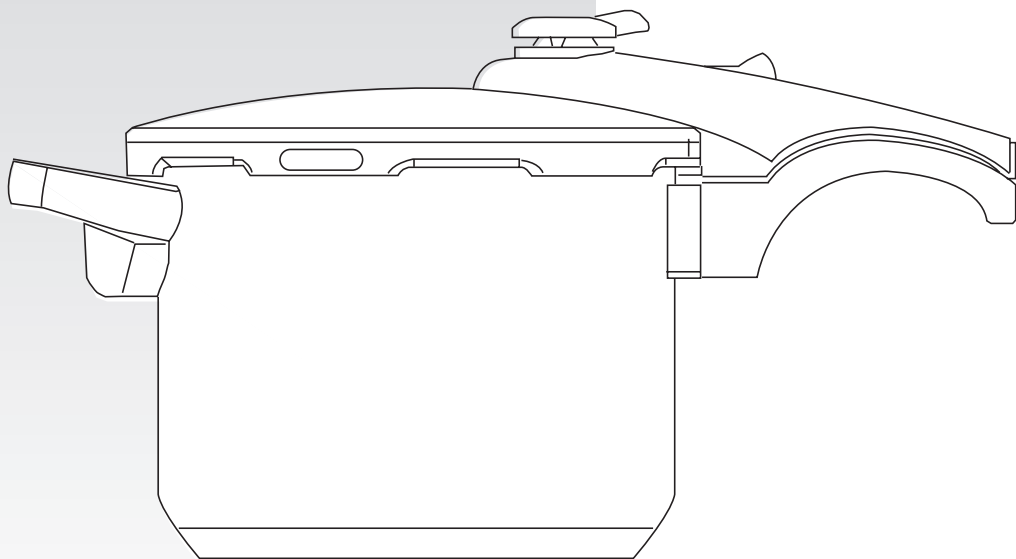
Schnellkochtopf

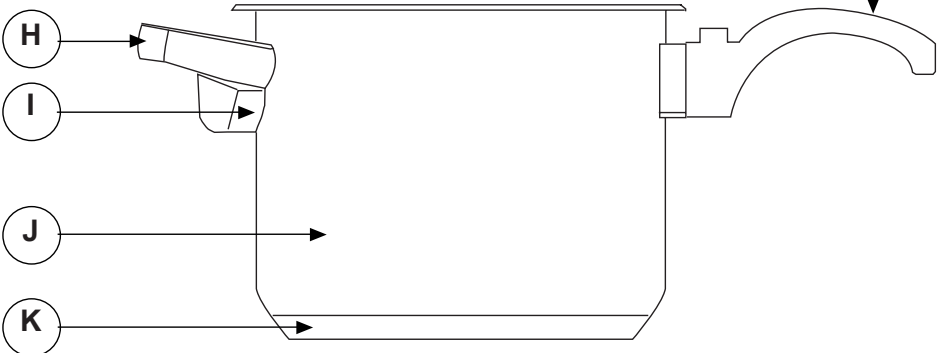
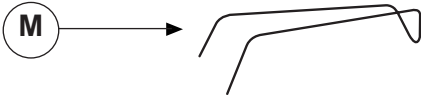
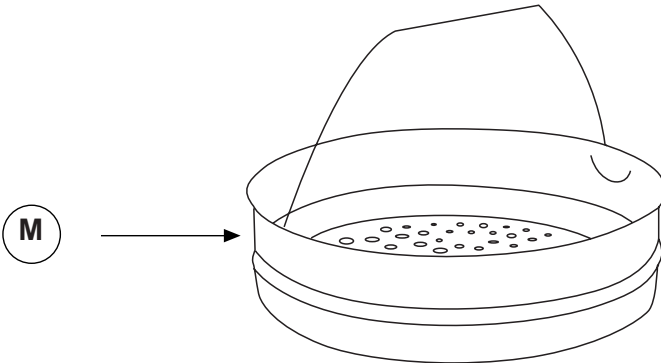
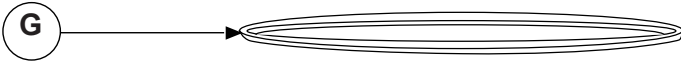
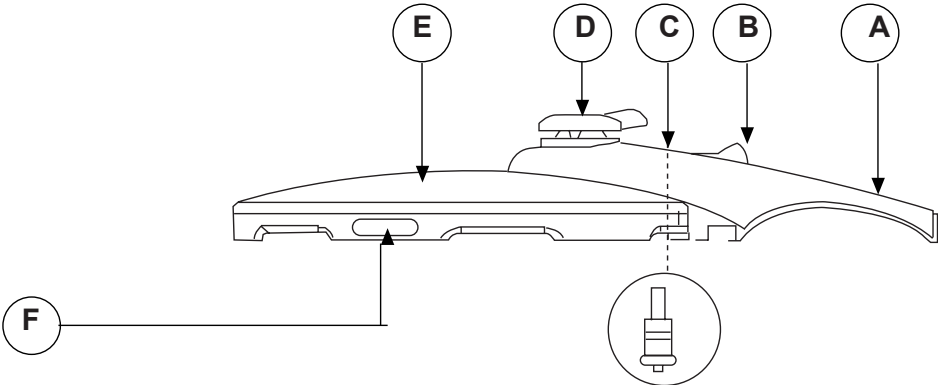
Panela de pressão

Olla a pressió

Ciśnienie w kuchence

طنجرة الضغط





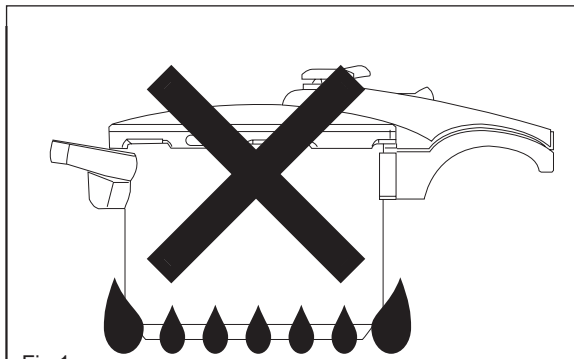


Fig.1

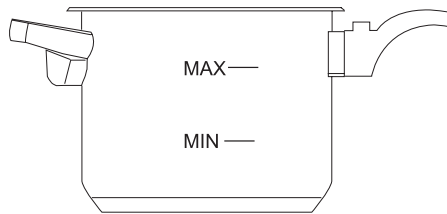


Fig.2a

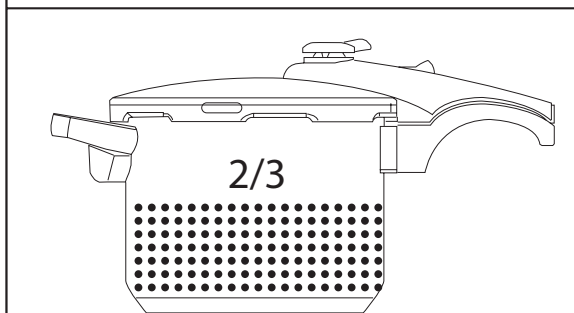


Fig.2b

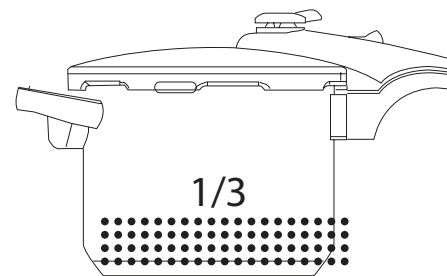


Fig.2c

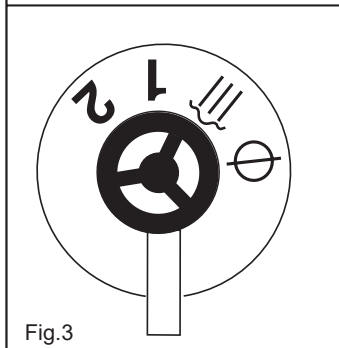


Fig.3

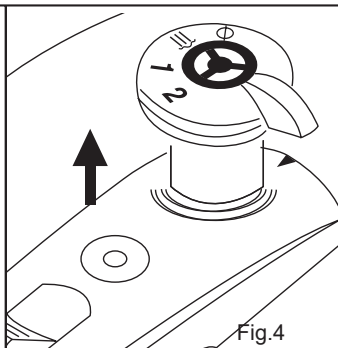


Fig.4

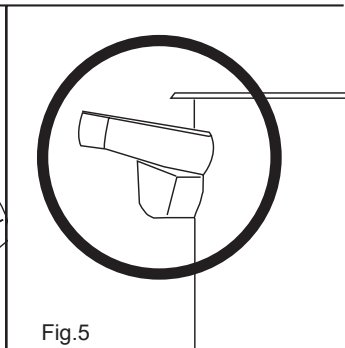


Fig.5

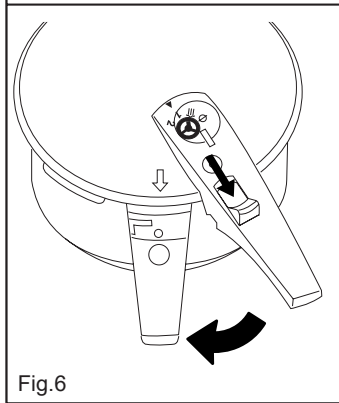


Fig.6

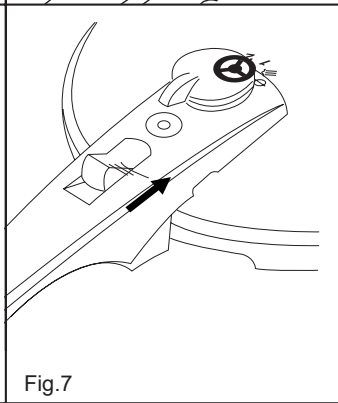


Fig.7

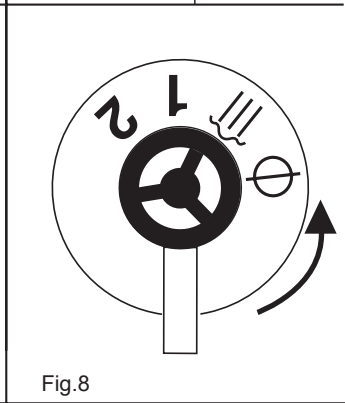
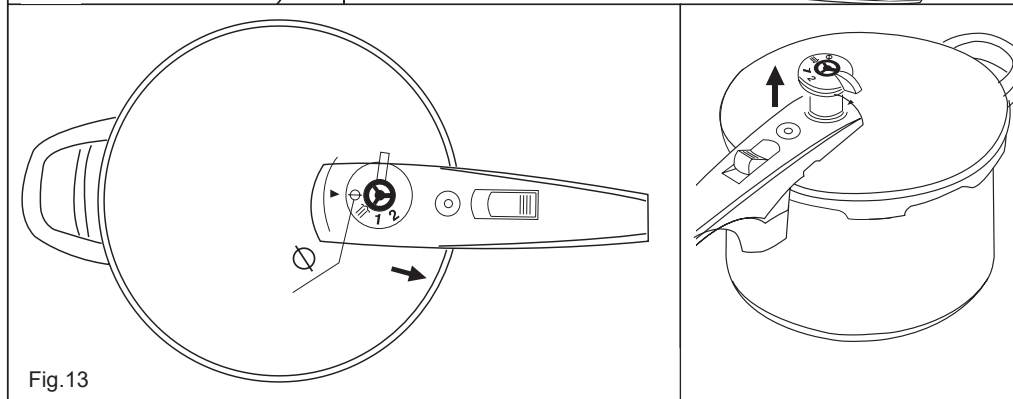
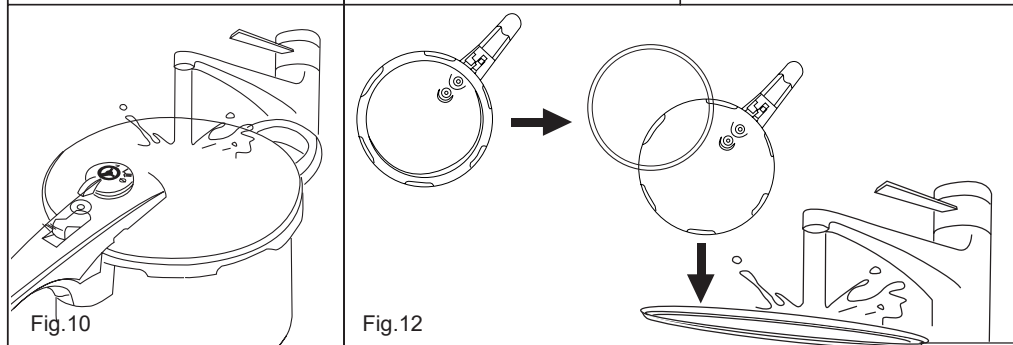
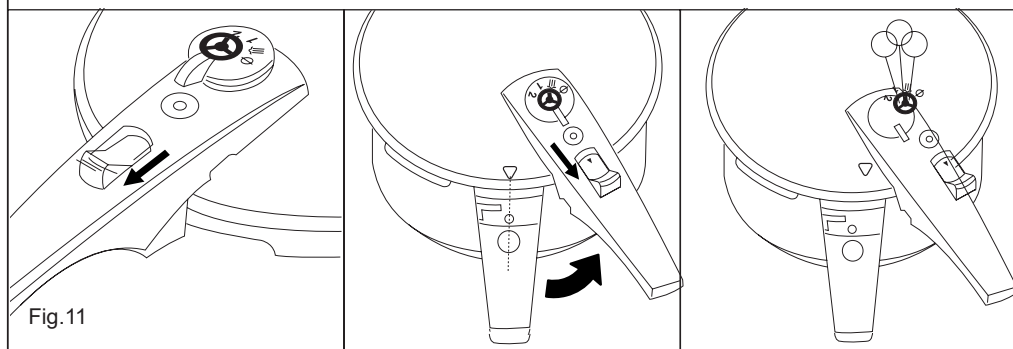
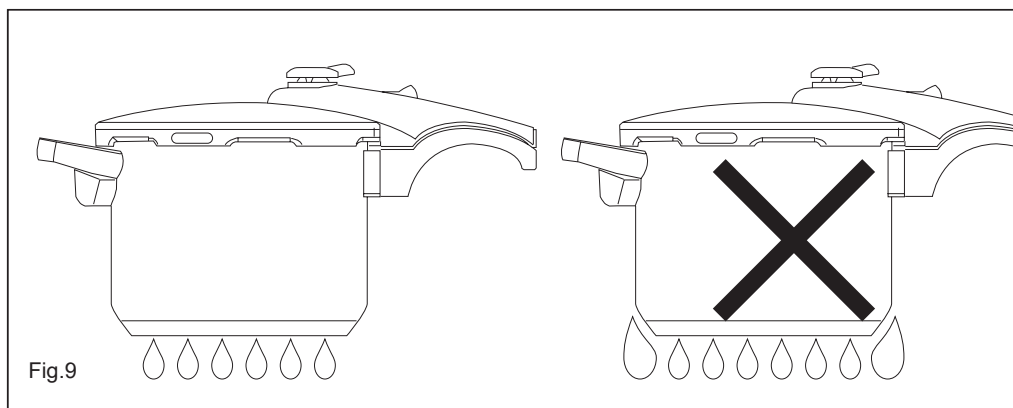


Fig.8



Español

MOMENTS RAPID

Olla a presión

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

DESCRIPCIÓN

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

(*) Solo disponible en el modelo 4+6L

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de utilizar este producto y guardarlo para posteriores consultas. La no observación de estas instrucciones puede comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Antes de cada uso verificar que la válvula controladora de presión, la válvula de seguridad, la junta y el cuerpo estén completamente limpios y no contengan suciedad.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y compren-

den los peligros que implica.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No orientar la ranura de seguridad hacia el usuario o hacia donde pudiera pasar alguien.

ENTORNO DE USO O TRABAJO:

- No colocar el aparato en el interior de un horno o similar.
- Mantener alejado de niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- Situar el aparato sobre una fuente de calor plana, estable y de diámetro adecuado al fondo difusor del aparato. En caso de fuentes de calor de gas asegurarse que la llama no sobresalga del fondo difusor (Fig. 1).
- No colocar objetos encima del aparato que puedan impedir el buen funcionamiento de la/s válvula/s de seguridad del aparato.

SEGURIDAD PERSONAL

- No tocar las partes metálicas del aparato cuando está en funcionamiento, ya que pueden provocar quemaduras.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No tocar la superficie caliente de la olla. En lugar de ello, usar las asas. Si es necesario, utilizar guantes. Situar la olla con cuidado y lentamente, y evitar que sufra golpes, sacudidas y caídas.
- Hacer uso de las asas para coger o transportar el aparato.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No utilizar el aparato sin agua. La falta de agua 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 (Fig. 2a).
- PRECAUCIÓN: Si el recipiente está demasiado lleno puede derramar líquido hirviendo.
- Este aparato está pensado 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.
- No forzar lo elementos de seguridad a parte del mantenimiento indicado en este manual.
- Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales del modelo en cuestión. En especial, es necesario utilizar el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y comprobar que sean compatibles.
- Utilizar únicamente las fuentes de calor permitidas en el presente manual de uso.
- Cuando se cocine carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), la cual puede hincharse con la presión, no pinchar la piel mientras esté hinchada, podría sufrir quemaduras.

ADVERTENCIAS

- **La olla a presión genera presión interna y los líquidos que contiene tienen un punto de ebullición por debajo de 120°C. Tras el hervido, especialmente, cuando se reduce 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:

- 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 (Fig. 2b).

- Alimentos que se expanden, tales como arroz o legumbres, no debe superarse el 1/3 del volumen de la olla (Fig. 2c).

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)

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

► Posición para retirar la válvula reguladora de presión

► Posición para la salida de aire

1 Posición de presión baja (60 kPa)

2 Posición de presión elevada (100 kPa)

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

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

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

- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Para eliminar los posibles olores de fabricación, puede llenar la olla hasta la mitad con agua, cerrar la tapa y calentar. Diez minutos después de descomprimir el aire de la olla con la válvula controladora de presión, debe retirar la olla de la fuente de calor.
- Una vez enfriada y con la presión reducida, se puede sacar el agua y limpiar y secar la olla.

LLENADO DE AGUA:

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

USO:

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

PRESIÓN DE TRABAJO

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

CIERRE DE LA TAPA CON CUERPO

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

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO.

- Limpiar el aparato

ASAS DE TRANSPORTE:

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

FUNCIONAMIENTO

- 1. Es necesario limpiar el tubo de salida del aire y la válvula de seguridad frecuentemente con el fin de garantizar el funcionamiento normal de la olla. Re-verse el tubo de salida del aire y elimine la suciedad acumulada con una aguja o con agua. También debe asegurarse de que la válvula de seguridad esté limpia y de que la junta tórica esté colocada.
- **ATENCIÓN: Antes de cada uso, compruebe que pueda mover fácilmente la válvula de seguridad con el fin de garantizar el uso seguro de la olla.**
- 2. No utilice la olla con menos de 0,25 l de

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

- 3. Para cerrar: Coloque la tapa en la olla. Las marcas ▼ de la tapa y la marca O, situada en el mango largo de la olla, deben estar alineadas. Debe girarse la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic y, a continuación, situar el mango de la tapa y el de la olla exactamente uno encima de otro (véase la Fig. 6).
- **ATENCIÓN: También debe asegurarse de que el cierre esté en posición correcta. En caso contrario, desplácelo hacia adelante (Fig. 7)**
- 4. Coloque la válvula reguladora de presión en la posición de presión deseada (véase la Fig. 8).
- 5. Para calentar: Para cocer, coloque la olla rápida encima del fogón y enciéndalo con la potencia máxima para que aumente la presión rápidamente. Cuando la presión interna de la olla rápida alcance una posición de presión determinada, la válvula reguladora de presión expulsará vapor automáticamente. A continuación, debe bajar un poco el fuego para lograr que salga vapor de forma regular y constante. (Fig. 9)

ATENCIÓN:

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

como el taponamiento de los mecanismos de seguridad.

- 6. Apagar el fogón
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción recomendado, debe apagar la fuente de calor. Al hacerlo, disminuye la temperatura de la olla, a la vez que siguen cociéndose los alimentos.
- 7. Reducción de la presión: Apague el fogón. A continuación, deje que la olla se descomprima y que alcance la temperatura ambiente. Debe esperar hasta que la válvula de seguridad baje. Para ello, existen dos posibilidades:
 - 1) Enfriamiento rápido: Para enfriar la olla más rápidamente puede pulsar el interruptor o aclarar la olla a presión lentamente con agua fría hasta que la válvula roja de seguridad baje. A continuación, puede abrir la tapa de la forma descrita (Fig.10).
 - Para que los alimentos no se cuezan demasiado tiempo o si desea abrir la tapa durante la cocción, se debe enfriar la olla rápidamente. Coloque la olla en una superficie estable y bajo agua corriente fría. Tenga cuidado de no mojar directamente la válvula de seguridad. El flujo de agua no debe ser demasiado fuerte.
 - 2) Enfriamiento lento: Apague el fogón. A continuación, deje que la olla se descomprima y que alcance la temperatura ambiente si desea que los alimentos se vayan cocinando. Antes de abrir la olla, espere hasta que la válvula roja de seguridad baje. No intente abrir la olla hasta que el pasador de bloqueo no haya bajado.
- 8. Apertura de la tapa: Cuando el pasador de bloque baja, se puede abrir la tapa presionando hacia abajo el interruptor y girando el mango de la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que las marcas "O/▼" estén alineadas (Fig.11).

ATENCIÓN:

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

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

LIMPIEZA

- Tras cada uso, limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente.
- Aclarar la olla con agua limpia y secarla con un paño limpio.
- Con el fin de proteger el brillo de la olla, no usar un detergente lavavajillas abrasivo ni un estropajo metálico.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos.
- Para evitar la corrosión electroquímica, debe evitar que la olla entre en contacto con otros metales.
- Es conveniente guardar la olla sin cerrar. De manera que la junta de silicona quede al aire y pueda secarse completamente.
- En el caso de que algún resto de alimento quede pegado es conveniente dejar la olla en remojo por un tiempo y después retirar con la ayuda de un paño.
- No se recomienda el uso 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. (Fig.12)

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SELECTOR DE PRESIÓN Y DESCOMPRESIÓN

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

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.13)

- Levantar la válvula controladora de presión. A continuación, revisar y eliminar la suciedad acumulada y, si es necesario, eliminar la suciedad del tubo de salida de aire con una aguja.
- Recomendación: Para evitar un mal funcionamiento, no desmonte las piezas de la válvula de seguridad.

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

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

- 1. Si la válvula de seguridad no sube, puede deberse a que: la tapa no esté colocada y cerrada correctamente y, por lo que no se bloquee la válvula de seguridad (debe cerrar la tapa correctamente);
- la válvula de seguridad esté deformada; la potencia de la fuente de calor sea demasiado baja y deba aumentarse
- la junta esté sucia, dañada o deformada y deba limpiarse o sustituirse;
- haya demasiada poca agua en la olla (debe comprobar la cantidad de llenado).
- 2. Si sale vapor por debajo de la tapa y no por la válvula reguladora de presión, puede deberse a que:
- la tapa no esté colocada y cerrada correctamente (debe cerrar la tapa correctamente);
- la junta no esté bien colocada o esté sucia, dañada o deformada y deba limpiarse o sustituirse.
- 3. Si la tapa no puede abrirse o cerrarse fácilmente, puede deberse a que:
- la junta no sea una pieza de repuesto original y no se ajuste a la tapa (debe utilizar únicamente piezas de repuesto originales);
- la válvula de seguridad todavía no hubiese bajado al abrir la tapa (debe esperar hasta que baje completamente);
- la válvula de seguridad esté deformada. Para reparaciones y sustituciones de piezas deformadas, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- ATENCIÓN: Solo se deben utilizar piezas de repuesto originales. Si no puede adquirir piezas de repuesto para reparar la olla, póngase en contacto con el proveedor

Tabla de consulta

- La presente tabla solo contiene sugerencias. Puede decidir el tiempo de cocción óptimo según sus preferencias
- La olla a presión está diseñada para utilizarla en una fuente de calor estable, como, por

ejemplo, una placa eléctrica, una placa de inducción o un fogón de gas.

- El tiempo de cocción debe calcularse cuando salga una cantidad regular y constante de vapor de la válvula reguladora de presión.
- Este puede verse influenciado por la cantidad de llenado, la temperatura y la potencia del calor. Los tiempos de cocción recomendados solo son sugerencias.

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

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.

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

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 2014/68/EU de Recipientes a Presión.

English

MOMENTS RAPID Pressure cooker

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

DESCRIPTION

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

(*) Only available in the model 4+6L

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- Before each use, make sure that the pressure release selector valve, safety valve, sealing ring, lid anti-blockage capsule and body are completely clean and free of dirt.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

USE OR WORKING ENVIRONMENT:

- Do not place the appliance in an oven cavity or similar.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Place the appliance on a flat and stable heat source with a suitable diameter according to the appliance bottom's thermal diffuser. In case that a gas heat source was used, make sure the flame does not protrude from the appliance's bottom heat diffuser (Fig. 1).
- Do not cover the appliance with objects that may interfere the proper operation of the security valve/s.

PERSONAL SAFETY:

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

USE AND CARE

- Do not move the appliance while in use.
- Do not touch the hot surface of the cooker. Instead use the cooker's handgrips and handles. Use gloves if necessary. Position the cooker slowly and carefully and avoid knocks, jerking and spills.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not use the appliance without water.
- Lack of water will cause serious damage to the cooker; therefore, avoid total evaporation of the liquids it contains.
- Do not use the appliance for frying food.
- Respect the MAX and MIN levels (Fig. 2A).
- CAUTION: 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 force the pressure cooker to open it. Before opening the cooker, check that the internal pressure has completely disappeared.
- Do not manipulate the safety systems except during the maintenance procedure indicated in this manual.
- Only use original spare parts of the particular model. It is especially necessary to use the

body and lid of the same manufacturer and check that they are compatible.

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

WARNINGS

- **The pressure cooker generates internal pressure and the liquids it contains have a boiling point of below 120°C. After boiling, especially when the pressure is reduced rapidly, a large amount of steam and liquid will be generated.**
- Water condensation may appear on the surfaces and objects around this appliance.
- Do not cook apple jam, maize, pulses, algae, oat flakes or other foods which expand, in order to avoid blocking the air outlet.
- Do not boil soda water directly. Do not use an excessive amount of oil or wine.
- Do not use the pressure cooker to roast or fry foods under pressure.
- Do not open the lid of the cooker when it is under pressure. Before using it, make sure that the pressure cooker is correctly closed for heating.
- Liquids that are salted, alkaline or which contain sugar or vinegar should not be kept in the cooker for prolonged periods. Wash and dry the cooker after use.

SERVICE

- It is recommended to replace the sealing ring once per year.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

FILLING QUANTITY:

- Foods which do not expand, the filling quantity should not exceed 2/3 of the cooker's volume (Fig. 2b).
- Foods which expand, such as rice or pulses, it should not exceed 1/3 of the cooker's volume. (Fig. 2c).

PROPERTIES

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

vitro-ceramic hobs and induction plates.

- The pressure cooker has a variety of safety mechanisms:
- **Pressure valve:** The valve can be set between 60 kPa. This load valve is stable and safe.
- **Safety valve:** When internal pressure is generated in the pressure cooker, the locking pin rises. The red pin on the valve indicates that the cooker is under pressure. In the case of abnormal pressure or malfunctioning of the pressure release selector valve, steam is released through the safety valve. If the lid is not properly closed, pressure is not generated in the cooker and steam will be released constantly between the handles and through the safety valve. In this case, turn off the hob and close the lid correctly. Do not open the pressure cooker until the valve pin has descended.
- There are various safety mechanisms for reducing the pressure which guarantee that the pressure cooker functions properly. (Fig. 3)
- While the cooker is at low pressure, the pressure release selector valve cannot be turned to the "0" position.

The four positions of the arrow (►) correspond to the following functions:
Position for removing the pressure release selector valve
Position for releasing air
1 Low pressure position (60 kPa)
2 High pressure position (100 kPa)

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Read this instruction manual carefully, especially the safety recommendations.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- To eliminate possible odours from manufacturing, you can half-fill the cooker with water, close the lid and heat. Ten minutes after having decompressed the air in the cooker using the pressure valve, remove the cooker from the heat source.
- Once cooled and with the pressure reduced, you can remove the water and clean and dry the cooker.

FILLING WITH WATER:

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

USE:

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

OPERATING PRESSURE:

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

CLOSING THE LID ON THE MAIN BODY OF THE PAN.

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

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Clean the appliance

CARRY HANDLES:

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

OPERATION

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

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

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

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

- **CAUTION: Also make sure that the closure is in the correct position. If it is not, move**

it forwards (Fig. 7)

- 4. Set the pressure release selector valve to the desired position (see Fig.8).
- 5. To heat: To cook, place the fast cooker on the hob and turn it on to maximum strength so that the pressure rises rapidly. When the internal pressure of the cooker reaches a certain pressure position, the pressure release selector valve will automatically expel steam.
- Next, lower the heat a little so that the steam is released evenly and constantly. (Fig. 9)

CAUTION:

- **When carrying the pressure cooker, always grasp it by both handles and never only by the lid handle or other handle. Carry the cooker carefully and place it on a hob with a flat, stable surface.**

- **Do not heat the pressure cooker without supervision. Always use it carefully. If the pressure cooker does not function correctly, it must be adjusted immediately in order to continue using it.**

- **Never touch any hot surface, such as the stainless steel part. Grasp the cooker by the handles.**

- **Be careful when moving the cooker while it is under pressure. If necessary, use gloves to avoid burns.**

- **For safety reasons, always respect the filling quantity indicated in order to prevent the liquids from evaporating completely and dry cooking, as well as to prevent the safety mechanisms from becoming clogged.**

- 6. Turning off the hob: Once the recommended cooking time has elapsed you must turn off the heat source. When you do this,

- the temperature of the cooker will decrease while the food will continue cooking.

- 7. Reducing the pressure: Turn off the hob.

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

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

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

- wet the safety valve directly. The water flow must not be too strong.
- 2) Slow cooling: Turn off the hob. Next let the cooker decompress
- until it reaches room temperature if you want the food to continue cooking. Before opening the cooker, wait until the red safety valve descends. Do not attempt to open the cooker until the locking pin has descended.
- 8. Opening the lid: When the locking pin descends, you can open the lid by pressing the switch downwards and turning the lid handle counter clockwise until the "O/▼" marks are aligned (Fig.11).

CAUTION:

- If you are preparing dishes with a doughy consistency or thick stocks, especially vegetable soups, you must joggle the cooker gently before opening the lid in order to prevent the food from spattering.
- Do not manipulate the safety systems except during the maintenance procedure indicated in this manual.
- Only use genuine spare parts for the particular model. It is especially necessary to use the body and lid of the same manufacturer and check that they are compatible. Contact a point of sale or the After Sale Service to obtain genuine spare parts.

CLEANING:

- After every time you use it, clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Rinse the cooker with clean water and dry it with a clean cloth.
- In order to protect the shine on the cooker, do not use abrasive washing-up liquid or a metal scourer.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- To avoid electro-chemical corrosion, prevent the cooker from coming into contact with other metals.
- The cooker should be stored without being closed so that the silicon joint is open to the air and can dry completely.
- If some food remains stuck to the surface, it is advisable to leave the appliance to soak for a certain time and then remove the traces with a cloth.
- The use of a dishwashing machine is not recommended, especially in the case of the lid.

CLEANING THE SILICON LID JOINT

- Remove the silicon lid joint and clean with hot water.
- Dry the silicon joint with a cloth and keep it dry before carefully returning it to its normal position. (Fig. 12)

CLEANING THE PRESSURE AND PRESSURE RELEASE SELECTOR VALVE.

- After each use, press and turn the pressure selector in a clockwise direction to the position " ", when it will separate from the base of the valve.
- Clean the pressure and pressure release selector valve with hot water.
- Return the pressure and pressure release selector valve to its normal position.

PRESSURE RELEASE SELECTOR VALVE, AIR RELEASE PIPE AND SAFETY VALVE:

- Clean the pressure release selector valve, air release pipe and safety valve in order to guarantee that the pressure cooker functions normally (Fig.13). Lift the pressure release selector valve and unscrew the slotted nut (see Fig.14). Next check for and remove any accumulated dirt and if necessary remove the dirt from the air release pipe with a needle. Turn the safety valve in a clockwise direction using a
- Recommendation: To prevent malfunctioning, do not dismantle the parts of the safety valve.

REMOVING BURNT FOOD

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

CARE

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

CAUTION:

- Do not use abrasive washing-up detergent.
- Do not wash the lid in a dishwasher.
- So that the lid may be easy to open and close, grease the O-ring with a little cooking oil. This will also prolong the life of the joint.

- While stored, the pressure cooker must not be closed, in order to prevent the joint from becoming misshapen and to enable it to function correctly.
- Allow frozen foods to thaw before cooking them. Pre-soak pulses and dried fruit.
- Start cooking foods which form a foam without the lid and once the foam has been eliminated, with the lid closed.
- Little water is needed for cooking with a pressure cooker, since only a small quantity of water is lost if foods are not cooked for a long time.
- The high pressure and the steam make foods lose colour. You can use coloured spices to give the food a better, more appetizing appearance.
- Lower the focus of heat if soup spills out.

REPLACING THE JOINT

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

PRACTICAL RECOMMENDATIONS

- 1. If the safety valve does not rise, this may be due to the fact that:
 - The lid is not attached and closed properly,
 - The strength of the heat source is too low and must be increased;
 - The joint is dirty, damaged or misshapen and must be either cleaned or replaced;
 - There is too little water in the pan (check the filling quantity).
- 2. If steam is being released from underneath the lid and not through the pressure valve, this may be due to the fact that:
 - The lid is not correctly fitted and closed (close the lid correctly);
 - The joint is not properly fitted or is dirty, damaged or misshapen and must be either cleaned or replaced;
- 3. If you cannot easily open or close the lid, this may be due to the fact that:
 - The joint is not a genuine spare part and does not adjust to the lid (only use genuine spare parts).
 - the safety valve has not yet descended

when opening the lid (wait until it descends completely);

- the safety valve is misshapen. To repair or replace misshapen parts, contact an authorised service centre.

CAUTION:

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

Reference table

- This table contains suggestions only. You can decide the optimum cooking times according to your preferences.
- The pressure cooker is designed for use on a stable heat source, such as an electric plate, an induction plate or a gas hob.
- The cooking time must be calculated from when a regular and constant quantity of steam is released through the pressure release selector valve.
- This may be influenced by the filling quantity, temperature and heat strength. The recommended cooking times are suggestions only.

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

ANOMALIES AND REPAIR

- If the cooker is not functioning correctly, turn off the hob immediately, place the cooker on a flat surface and rinse slowly with cold water to cool it and reduce the pressure. The pressure cooker may only be used again once the cause of the fault has been resolved.
- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

If any anomaly is detected, check the following table

Anomalies	Causes	Solutions
The pressure release selector valve makes a noise and does not release steam after the cooker is heated.	Blockage of the pressure release selector valve Blockage of the air release pipe Cooking without liquid The hob is inclined	Clean the pressure release selector valve Remove the dirt Immediately turn off the hob, remove the cooker, reduce the pressure and check the cooker. Heat the cooker on a flat, stable hob
The safety valve releases steam or liquid.	Blockage of the air release pipe The pan has been overfilled The heat source is too strong	Remove the dirt Reduce the filling quantity Adjust the heat source to the steam being released by the pressure release selector valve
Steam is coming out of the safety grille.	The lid has become misshapen.	Change the lid.
Steam is escaping from underneath the lid	Malfunctioning of the pressure release selector valve and safety valve The sealing joint is not properly fitted Damaged joint Blockage of the O-ring Lid closed badly	Remove the dirt from the pressure release selector valve and safety valve Fit the sealing joint correctly Replace the sealing joint Clean the sealing joint Close the lid correctly

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

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public 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 2014/68/EU concerning pressure equipment.

Français

MOMENTS RAPID Autocuiseur vapeur

Cher Client:

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit TAURUS.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

DESCRIPTION

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

(*) Uniquement disponible pour le modèle 4+6L

CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant d'utiliser le produit, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Avant chaque usage, veiller à vérifier que la soupape régulatrice de pression, la soupape de sécurité, le joint, la capsule de bouchage du couvercle et le corps soient bien propres et ne contiennent aucune saleté.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience concernant son utilisation, à condition de le faire sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires à un maniement sûr de l'appareil et en ayant

compris les risques qu'il comporte.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas orienter la rainure de sécurité vers l'utilisateur ou vers un endroit de passage.

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION OU DE TRAVAIL :

- Ne pas placer votre appareil dans un four ou similaire.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- Poser l'appareil sur une source de chaleur plane et stable, avec un diamètre adapté au fond diffuseur de l'appareil. Si vous utilisez le gaz comme source de chaleur, vous devrez vous assurer que la flamme ne dépasse pas le fond diffuseur (Fig. 1).
- Ne placer aucun objet sur l'appareil, pouvant faire obstacle au bon fonctionnement de(s) soupape(s) de sécurité de l'appareil.

SÉCURITÉ PERSONNELLE

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

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas toucher la surface chaude de la cocotte. Utiliser les poignées prévus à cet effet. Si nécessaire, prendre des gants. Posez la cocotte avec précaution et en faisant attention pour éviter qu'elle ne souffre des coups, secousses et chutes.
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil 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 MAX et MIN (Fig. 2a).
- 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 la cocotte, vérifiez que la pression à l'intérieur a complètement disparue.
- Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans le manuel.
- Utiliser toujours des pièces de rechange originales du modèle en service. Surtout s'il s'agit du corps et du couvercle, ils doivent appartenir au même fabricant et être compatibles.
- Utiliser uniquement les sources de chaleur conformément à la présente notice.
- Après la cuisson de viandes à peau (comme par exemple la langue de boeuf), qui peuvent gonfler, sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau présentera un aspect gonflé ; vous pourriez vous ébouillanter.

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 mettre au feu l'autocuiseur, vérifiez qu'il soit bien fermé.
- Nous déconseillons de conserver dans l'autocuiseur et durant un temps prolongé des liquides et eaux salés, alcalines, sucrées ou avec du vinaigre Laver et sécher l'autocuiseur après l'avoir utilisé.

FONCTIONNEMENT

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

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 :

- Pour les aliments qui ne gonflent pas, tels que la viande ou les légumes, le volume de remplissage ne doit pas dépasser les deux tiers de la hauteur (Fig. 2b).
- Pour les aliments qui gonflent, riz ou légumes secs, ne pas dépasser le tiers de la hauteur (Fig. 2c).

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

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

☑ Position pour retirer la soupape régulatrice de pression

☑ Position pour sortie d'air

1 Position de basse pression (60 kPa)

2 Position de haute pression (100 kPa)

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

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Lire attentivement la notice, surtout les recommandations de sécurité.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Pour enlever les odeurs de fabrication, il suffit de remplir l'autocuiseur à mi-hauteur d'eau, fermer le couvercle et faire chauffer. Puis, dix minutes, après avoir décomprimé l'air de l'autocuiseur par la soupape de pression, vous devrez alors retirer l'autocuiseur de la source de chaleur
- Une fois refroidie et sous basse pression, retirer l'eau, puis nettoyer et sécher l'autocuiseur.

REMPLISSAGE D'EAU :

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

UTILISATION :

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

PRESSIION DE TRAVAIL :

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

FERMETURE DU COUVERCLE AU CORPS

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

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Nettoyer l'appareil.

POIGNÉES DE TRANSPORT :

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

FONCTIONNEMENT

- 1. Veiller à nettoyer régulièrement le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité pour assurer le fonctionnement correct de l'autocuiseur. Vérifier le tuyau de sortie d'air

en nettoyant la saleté accumulée, à l'aide d'une aiguille ou avec de l'eau. Assurez-vous également que la soupape de sécurité soit propre et que le joint torique soit bien à sa place.

- **ATTENTION :** Avant chaque usage, vérifiez que vous pouvez bouger facilement la soupape
- de sécurité afin d'utiliser l'autocuiseur de façon sûre.
- 2. Ne pas utiliser l'autocuiseur s'il a moins de 0,25 l d'eau ou autre liquide. Ne remplissez pas l'autocuiseur sous pression 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 hauteur de l'autocuiseur.
- 3. Pour fermer : Mettre le couvercle sur l'autocuiseur. Les marques ▼ du couvercle et la marque O qui se trouve sur le manche de l'autocuiseur, doivent être alignées. Tourner le couvercle dans le sens des
- aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic, ciaprès, placer le manche du couvercle parallèlement au manche de l'autocuiseur (voir la Fig. 6).
- **ATTENTION : Toujours s'assurer que la fermeture soit correctement située. En cas contraire, il suffira de le glisser vers l'avant (Fig. 7)**
- 4. Placer la soupape régulatrice de pression sur la position de pression souhaitée (voir la Fig. 8).
- 5. Pour chauffer: Pour cuire, posez votre autocuiseur rapide sur le feu à puissance maximale pour augmenter rapidement la pression. Dès que la soupape régulatrice de pression laissera échapper de la vapeur, la pression nécessaire est atteinte. Il faudra donc réduire la chaleur pour que la vapeur sorte de façon régulière et continue. (Fig. 9)

ATTENTION :

- Lorsque vous déplacerez l'autocuiseur, faites-le toujours en utilisant les deux manches et jamais d'une seule poignée, que ce soit du couvercle ou autre. Déplacez l'autocuiseur avec précaution et posez-le sur une source de chaleur adaptée au fond.
- Ne laissez pas chauffer l'autocuiseur sans supervision. L'utiliser toujours avec précaution. Si l'autocuiseur à vapeur ne fonctionne pas correctement, il faudra l'ajuster avant de continuer la cuisson.

- **Ne touchez aucune surface chaude en acier inoxydable. Utiliser les manches et les poignées prévus à cet effet.**
- **Déplacer l'autocuiseur sous pression avec précaution. Utiliser des gants si nécessaire pour éviter toutes brûlures.**
- **Pour des raisons de sécurité, veillez à toujours respecter les quantités indiquées, afin d'éviter l'évaporation totale des liquides et la cuisson à sec, de même que le bouchonnement des**
- systèmes de sécurité.6. Éteindre la source de chaleur Une fois que le temps de cuisson recommandé sera passé, éteindre la source de chaleur. À ce moment, la température de l'autocuiseur baissera, tout en terminant la cuisson des aliments.
- 6. Éteindre la source de chaleur
- Une fois que le temps de cuisson recommandé sera passé,
- éteindre la source de chaleur. À ce moment,
- la température de l'autocuiseur baissera, tout en terminant la cuisson des aliments.
- 7. Réduire la pression: Éteindre la source de chaleur. Puis, attendre que l'autocuiseur décompresse et qu'il atteigne la température ambiante. Vous devez attendre que la soupape de sécurité descende. Pour ce faire, il existe deux possibilités:
- 1) Refroidissement rapide : Pour refroidir rapidement l'autocuiseur, vous pouvez soit appuyer sur l'interrupteur, soit le passer sous un filet d'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité rouge descende. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle suivant les indications (Fig.10).
- Pour que les aliments ne cuisent pas trop ou si vous souhaitez ouvrir le couvercle pendant la cuisson, il suffira de refroidir rapidement l'autocuiseur. Placez l'autocuiseur dans l'évier et passez-y un filet d'eau froide. En faisant attention de ne pas mouiller la
- soupape de sécurité. Le jet d'eau ne doit pas être trop fort.
- 2) Refroidissement lent Éteindre la source de chaleur. Puis, attendre que l'autocuiseur décompresse et qu'il atteigne la température ambiante si vous souhaitez terminer la cuisson des aliments. Vous devez attendre que la soupape de sécurité descende, avant d'ouvrir le couvercle. Ne tenter pas d'ouvrir l'autocuiseur si la
- soupape de blocage n'est pas baissée.
- 8. Ouverture du couvercle : Lorsque la sou-

pape de blocage descendra, vous pourrez alors retirer le couvercle en appuyant sur l'interrupteur et en tournant le manche du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

- jusqu'à ce que les symboles "O/▼" soient alignés (Fig.11).

ATTENTION :

- **Si vous souhaitez préparer des plats à consistance pâteuse ou des bouillons épais, surtout les soupes de légumes secs, veillez à agiter légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les éclaboussures de nourriture.**
- **Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquée 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

- Après chaque usage, nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Rincer l'autocuiseur à l'eau propre et le sécher à l'aide d'un torchon propre.
- Afin de protéger la brillance de l'autocuiseur, ne pas utiliser du liquide-vaisselle abrasif ni des éponges
- métalliques.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter la corrosion électrochimique, il faut éviter que l'autocuiseur entre en contact avec d'autres métaux.
- Il est recommandé de ne pas fermer la marmite. Ainsi, le joint en silicone pourra se sécher complètement.
- S'il reste des aliments collé, il est recommandé de faire tremper la marmite à l'eau, puis passé un temps, retirer les restes à l'aide d'un chiffon.
- Éviter de laver la marmite (surtout son couvercle) au lave-vaisselle.

NETTOYER LE JOINT DU COUVERCLE EN SILICONE

- Retirer le joint du couvercle en silicone et

nettoyer à l'eau chaude.

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

NETTOYER LA SOUPAPE DE LA COMMANDE DE PRESSION ET DÉCOMPRESSSION

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

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

- Pour assurer le fonctionnement correct de l'autocuiseur, vous devrez nettoyer la soupape régulatrice de pression, le tuyau de sortie d'air et la soupape de sécurité (Fig.13)
- Retirer la soupape régulatrice de pression et dévisser l'écrou rainuré. 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. Ciaprès, 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.
- Retirez la saleté de la soupape régulatrice de pression, du tuyau de sortie d'air et de la soupape de sécurité à l'aide d'une aiguille, puis gardez l'autocuiseur
- dans un endroit frais et bien ventilé. Garder le couvercle en le posant à l'envers ou bien séparément.

ATTENTION :

- 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.
- Vous devez décongeler les aliments surgelés avant de les cuire. Les légumes secs et les fruits secs doivent être mis à tremper avant de les cuisiner.
- Les cuissons avec formation d'écume doivent commencer à cuire sans couvercle et, une fois que vous aurez supprimé l'écume, vous pourrez alors fermer l'autocuiseur.
- La cuisson en autocuiseur à vapeur n'a besoin que très peu d'eau, puisqu'il
- n'y a pratiquement aucune perte d'eau si l'on ne cuit pas trop longtemps les
- aliments à la vapeur
- La haute pression et la vapeur font que les aliments perdent leur couleur. Il est possible d'utiliser des épices colorées pour lui donner un meilleur aspect et le rendre plus appétissant.
- Baissez la source de chaleur si la soupe déborde.

REMPLACEMENT DU JOINT

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

CONSEILS PRATIQUES

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

- 2. Si vous observez que la vapeur s'échappe par le bord du couvercle et non pas par la soupape
- régulatrice de pression, cela pourrait être du à :
 - le couvercle n'est pas bien placé et ne ferme pas
 - correctement (fermez correctement le couvercle) ;
 - le joint n'est pas bien posé ou sale, abîmé ou déformé et doit être nettoyé ou changé.
- 3. Si vous n'arrivez pas à ouvrir ou à fermer le
 - couvercle, cela pourrait être du à :
 - le joint n'est pas une pièce de rechange originale et ne s'ajuste pas correctement au couvercle (vous ne devez utiliser que des pièces de rechange originales) ;
 - la soupape de sécurité n'est pas descendu lorsque nous ouvrons le couvercle (vous devez attendre qu'il descende complètement);
 - la soupape de sécurité est déformée. Pour toute réparation et pièces de rechange, veuillez vous adresser au centre de service technique autorisé.

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

Tableau de référence

- Le tableau ci-dessous n'offre que des recommandations. Vous pouvez choisir le temps de cuisson
- suivant vos préférences.
- 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.
- Le temps de cuisson se calcule une fois que la
 - vapeur sortira de façon régulière et continue de la
 - valve soupape de pression.
- Cela dépendra de la quantité de remplissage, de la température et de la puissance de chaleur. Les temps de cuisson indiqués sont à titre indicatif.

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

ANOMALIES ET RÉPARATION

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

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

PRODUIT ET/OU SI CELA EST APPLICABLE DANS VOTRE PAYS :

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DE L'APPAREIL

Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, 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.

Ce produit est conforme à la Directive 2014/68/EU des Récipients à Pression.

Deutsch

MOMENTS RAPID Schnellkochtopf

Sehr geehrte Kunden,
vielen Dank für Ihr Vertrauen in die Marke
TAURUS.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

BEZEICHNUNG

- A Deckelgriff
- B Verschluss
- C Sicherheitsventil
- D Druckregelventil
- E Deckel
- F Sicherheitsschlitz
- G Dichtungsring
- H Gehäusegriff Flammschutz
- J Gehäuse
- K Doppelt verstärkter Metall-Diffusorboden
- L Gehäusegriff
- M Dampfgarer-Korb

(*) Nur für Modell 4+6L verfügbar.

RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie sie zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, dass das Druckregelventil, das Sicherheitsventil, die Dichtung und das Gehäuse vollständig sauber und frei von Schmutz sind.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre

Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Richten Sie den Sicherheitsschlitz nicht in Richtung des Benutzers oder dorthin, wo jemand vorbeigehen könnte.

ANWENDUNGS- ODER ARBEITSUMGEBUNG:

- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Backofen oder Ähnliches.
- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Wärmequelle, deren Durchmesser für den Diffusorboden des Geräts geeignet ist. Achten Sie bei Gaswärmequellen darauf, dass die Flamme nicht aus dem Diffusorboden herausragt (Fig. 1).
- Keine Gegenstände auf das Gerät legen. Diese können den einwandfreien Betrieb des/der Sicherheitsventils/-ventile des Geräts beeinträchtigen.

PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Metallteile oder das Gerät während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Topfes. Verwenden Sie stattdessen die Griffe. Verwenden Sie ggf. Handschuhe. Positionieren Sie die Pfanne vorsichtig und langsam und vermeiden Sie Stöße, Erschütterungen und Stürze.
- Verwenden die Griffe, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- Das Gerät nicht ohne Wasser verwenden. Wassermangel kann zu schweren Schäden am Topf führen. Vermeiden Sie daher ein völliges Verdampfen der enthaltenen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen.
- Achten Sie auf die MAXIMUM- und MINI-

MUM-Markierungen (Fig. 2a).

- VORSICHT: Den Topf niemals bis zum Rand befüllen, da das Wasser überkochen kann.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Solange das Wasser im Topf kocht, nicht den Deckel öffnen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht gewaltsam. Prüfen Sie vor dem Öffnen des Topfes, ob der Innendruck vollständig verschwunden ist.
- Setzen Sie die Sicherheitselemente nicht über die in diesem Handbuch angegebene Wartung hinaus unter Druck.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile für das betreffende Modell verwendet werden. Insbesondere ist es notwendig, das Gehäuse und die Abdeckung des gleichen Herstellers zu verwenden und deren Kompatibilität zu überprüfen.
- Verwenden Sie nur die in dieser Betriebsanleitung zugelassenen Wärmequellen.
- Beim Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druck aufquellen kann, darf die Haut nicht eingestochen werden, solange sie aufgequollen ist, da dies zu Verbrennungen führen kann.

WARNUNG

- Der Schnellkochtopf erzeugt einen Innendruck und die darin enthaltenen Flüssigkeiten haben einen Siedepunkt unter 120°C. Nach dem Sieden, vor allem wenn der Druck schnell reduziert wird, entsteht eine große Menge an Dampf und Flüssigkeit.
- An den Oberflächen und Gegenständen der unmittelbaren Umgebung des Gerätes können Wasserkondensationen entstehen.
- Kochen Sie keine Apfelmarmelade, Mais, Hülsenfrüchte, Algen, Haferflocken oder andere Lebensmittel, die sich ausdehnen, um ein Verstopfen der Luftauslassleitung zu vermeiden.
- Kochen Sie Soda nicht direkt aus. Verwenden Sie keine übermäßige Menge an Öl oder Wein.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Frittieren oder Braten von Lebensmitteln mit geschlossenem Deckel.
- Öffnen Sie den Deckel des Kochers nicht, wenn er unter Druck steht. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass der Schne-

llkochtopf richtig geschlossen ist, um ihn zu erhitzen.

- Es ist nicht ratsam, salzige, alkalische, zucker- oder essighaltige Flüssigkeiten oder Wasser über längere Zeit im Topf aufzubewahren. Waschen und trocknen Sie den Topf nach dem Gebrauch.

SERVICE

- Die Dichtung sollte einmal im Jahr ausgetauscht werden.
- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

FÜLLMENGE:

- Lebensmittel, die sich nicht ausdehnen, wie Fleisch oder Gemüse: Die Füllmenge darf 2/3 des Topfvolumens nicht überschreiten (Abb. 2b).
- Lebensmittel, die sich ausdehnen, wie z. B. Reis oder Hülsenfrüchte, sollten 1/3 des Topfvolumens nicht überschreiten (Abb. 2c).

EIGENSCHAFTEN

- Dieser Schnellkochtopf aus Edelstahl ist für den Hausgebrauch konzipiert. Der doppelt metallverstärkte komplexe Boden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung. Die Pfanne ist für Gaskochfelder, Elektrokochfelder, Glaskeramikkochfelder und Induktionskochfelder geeignet.
- Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsmechanismen:
- Druckregelventil Das Ventil kann mit bis zu 60 kPa arbeiten. Dieses Lastventil ist stabil und sicher.
- Sicherheitsventil Im Falle eines anormalen Drucks oder einer Fehlfunktion des Druckregelventils entweicht Dampf durch das Sicherheitsventil. Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, wird im Kocher kein Druck erzeugt und es entweicht ständig Dampf zwischen der Dichtung und dem Gehäuse und durch das Sicherheitsventil. In diesem Fall müssen Sie den Herd ausschalten und den Deckel richtig schließen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn der Ventilstift abgesenkt ist.
- Es gibt verschiedene Sicherheitsmechanismen, um den Druck zu reduzieren, damit der Schnellkochtopf ordnungsgemäß funktioniert. (Fig. 3)

Die vier Pfeilpositionen (►) entsprechen den folgenden Funktionen:
☒ Position zum Entfernen des Druckregelventils
☒ Position für Luftauslass
1 Niederdruckposition (60 kPa)
2 Posición de presión elevada (100 kPa)

- Wenn der Kocher noch unter Druck steht, kann das Druckregelventil nicht in die Position "0" gedreht werden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Um mögliche Herstellungsgerüche zu beseitigen, können Sie den Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, den Deckel schließen und erhitzen. Zehn Minuten nachdem Sie die Luft im Topf mit dem Druckregelventil dekomprimiert haben, müssen Sie den Topf von der Wärmequelle nehmen.
- Nach dem Abkühlen und bei reduziertem Druck kann das Wasser entfernt und der Topf gereinigt und getrocknet werden.

MIT WASSER FÜLLEN:

- Den Wassertank bis zur Markierung MAX-MIN füllen (Fig. 2a).

BENUTZUNG:

- Dieses Gerät kann auf Glaskeramik-, Induktions-, Elektro- und Gasherden verwendet werden.

ARBEITSDRUCK

- Dieser Kocher kann mit 2 Druckstufen arbeiten. (Fig. 3).
- Es hat auch eine Position für die Dekompression und eine Position, in der das Ventil entfernt werden kann. (Fig. 4)

SCHLIESSEN DES DECKELS MIT GEHÄUSE

- Richten Sie die Markierung "►" auf dem Deckel mit dem Topfgriff aus.
- Im Uhrzeigersinn drehen, bis sich beide Griffe treffen und schließen.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Das Gerät säubern

TRANSPORTGRIFF

- Für ein leichtes und bequemes Tragen ist dieses Gerät an der Seite mit einem Tragegriff ausgestattet (Fig. 5).
- Betrieb
 - 1. es ist notwendig, die Luftauslassleitung und das Sicherheitsventil häufig zu reinigen, um den normalen Betrieb des Kochers zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Luftauslassleitung erneut und entfernen Sie angesammelten Schmutz mit einer Nadel oder Wasser. Vergewissern Sie sich auch, dass das Sicherheitsventil sauber ist und der O-Ring eingesetzt ist.
 - VORSICHT: Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob Sie das Sicherheitsventil leicht bewegen können, um einen sicheren Gebrauch des Kochers zu gewährleisten.
 - 2. Verwenden Sie den Kocher nicht mit weniger als 0,25 l Wasser oder anderer Flüssigkeit. - Füllen Sie den Topf bis maximal 2/3 der Topfhöhe. Füllen Sie bei der Zubereitung von Speisen, die sich ausdehnen oder schäumen, die Pfanne nur bis zur Hälfte.
 - 3. Zum Schließen: Setzen Sie den Deckel auf den Topf. Die Markierungen ▼ auf dem Deckel und die O-Markierung am langen Griff der Pfanne müssen aufeinander ausgerichtet sein. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und setzen Sie dann den Deckelgriff und den Topfgriff genau aufeinander (siehe Fig. 6).
 - VORSICHT: Außerdem sollten Sie darauf achten, dass die Verriegelung in der richtigen Position ist. Im umgekehrten Fall schieben Sie ihn nach vorne (Fig. 7)
 - 4. Stellen Sie das Druckregelventil auf die gewünschte Druckposition (siehe Fig. 8).
 - 5. Zum Aufwärmen: Zum Kochen stellen Sie den Topf schnell auf den Herd und schalten ihn auf volle Leistung, damit sich der Druck schnell aufbaut. Wenn der Innendruck des Schnellkochtopfs eine voreingestellte Vordruckposition erreicht, lässt das Druckregelventil automatisch Dampf ab. Dann sollten Sie die Hitze etwas herunterdrehen, damit der Dampf gleichmäßig und konstant austritt. (Fig. 9)
- VORSICHT:
 - Fassen Sie den Schnellkochtopf beim Transport immer an beiden Griffen an und niemals nur am Deckelgriff oder an einem anderen Griff. Tragen Sie den Topf vorsichtig und stellen Sie ihn auf eine ebene, stabile Fläche

auf dem Herd.

- Sie sollten den Schnellkochtopf nicht ohne Aufsicht erhitzen. Bei der Verwendung ist stets Vorsicht geboten. Sollte der Kocher nicht richtig funktionieren, muss er für den weiteren Betrieb sofort eingestellt werden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, wie z. B. das Edelstahlteil. Sie müssen den Topf an den Griffen halten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf transportieren, wenn er unter Druck steht. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie ggf. Handschuhe.
- Aus Sicherheitsgründen muss die angegebene Füllmenge immer eingehalten werden, um ein vollständiges Verdampfen der Flüssigkeiten und ein trockenes Erhitzen sowie das Verstopfen der Sicherheitsmechanismen zu vermeiden.6. Schalten Sie den Herd aus. Nach Ablauf der empfohlenen Garzeit muss die Wärmequelle ausgeschaltet werden. Dadurch wird die Temperatur des Topfes gesenkt, während das Gargut weiter gegart wird.
- 6. Herd ausschalten
- Nach Ablauf der empfohlenen Garzeit sollten Sie die Wärmequelle ausschalten.
- Dadurch wird die Temperatur des Topfes gesenkt, während das Gargut weiter gegart wird.
- 7. Druckreduzierung: **SCHALTEN SIE DEN HERD AB.** Lassen Sie anschließend den Druck aus dem Topf ab und bringen Sie ihn auf Raumtemperatur. Sie müssen warten, bis das Sicherheitsventil heruntergeht. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:
- 1) Schnelle Abkühlung: Um den Kocher schneller abzukühlen, können Sie den Schalter drücken oder den Schnellkochtopf langsam mit kaltem Wasser übergießen, bis das rote Sicherheitsventil nach unten geht. Sie können dann den Deckel wie beschrieben öffnen (Fig.10).
- Damit die Speisen nicht zu lange kochen oder wenn Sie den Deckel während des Kochens öffnen wollen, muss der Topf schnell abgekühlt werden. Stellen Sie den Topf auf eine stabile Unterlage unter fließendes kaltes Wasser. Achten Sie darauf, dass Sie das Sicherheitsventil nicht direkt benetzen. Der Wasserfluss sollte nicht zu stark sein.
- 2) Langsame Abkühlung: **SCHALTEN SIE DEN HERD AB.** Lassen Sie anschließend zu, dass sich der Druck im Topf reduziert und

bringen Sie ihn auf Raumtemperatur, wenn Sie die Speisen garen möchten. Bevor Sie den Topf öffnen, warten Sie, bis sich das rote Sicherheitsventil absenkt. Versuchen Sie nicht, den Topf zu öffnen, bevor sich der Sicherungsstift abgesenkt hat.

- 8. Öffnen des Deckels Wenn der Sicherungsstift unten ist, kann der Deckel geöffnet werden, indem Sie den Schalter herunterdrücken und den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die „O/▼“-Markierungen ausgerichtet sind (Fig.11).

VORSICHT:

- Bei der Zubereitung von Gerichten mit pastöser Konsistenz oder dicken Brühen, insbesondere Gemüsesuppen, ist es notwendig, den Topf vor dem Öffnen des Deckels zu schütteln, um ein Spritzen der Speisen zu verhindern.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitssystemen vor, abgesehen von den im Benutzerhandbuch angegebenen Wartungsarbeiten.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile für das betreffende Modell verwendet werden. Insbesondere ist es notwendig, das Gehäuse und die Abdeckung des gleichen Herstellers zu verwenden und deren Kompatibilität zu überprüfen. Wenden Sie sich für Original-Ersatzteile an eine Verkaufsstelle oder den Kundendienst

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch mit ein paar Tropfen Reinigungsmittel.
- Spülen Sie den Topf mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.
- Um den Glanz des Topfes zu schützen, verwenden Sie kein scheuerndes Geschirrspülmittel und keinen metallischen Scheuerschwamm.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren
- Um elektrochemische Korrosion zu vermeiden, müssen Sie verhindern, dass der Topf mit anderen Metallen in Kontakt kommt.
- Es ist ratsam, den Topf unverschlossen zu lagern. Auf diese Weise ist die Silikondichtung der Luft ausgesetzt und kann vollständig trocknen.
- Sollten Lebensmittel im Topf haften bleiben, ist es ratsam, diese eine Weile einweichen

zu lassen und dann mit Hilfe eines Tuchs zu entfernen.

- Die Verwendung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen, insbesondere für den Deckel.

REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG DES DECKELS

- Entfernen Sie die Silikondichtung von der Abdeckung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.
- Wischen Sie die Silikondichtung trocken und halten Sie sie trocken. Setzen Sie es vorsichtig wieder ein. (Fig 12)

REINIGUNG DES DRUCKWAHLVENTILS UND DES DEKOMPRESSIONSWAHLEN- TILS

- Drücken Sie nach jedem Gebrauch den Druckregler und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position " ", bis er sich vom Ventilsockel löst.
- Reinigen Sie das Druck- und Dekompressionswahlventil mit heißem Wasser.
- Setzen Sie das Druck- und Dekompressionswahlventil wieder ein.

REINIGUNG DES DRUCKREGELVENTILS, DER LUFTAUSSLASSEITUNG UND DES SICHERHEITSVENTILS:

- Reinigen Sie das Druckregelventil, die Luftauslassleitung und das Sicherheitsventil, um den normalen Betrieb des Topfs zu gewährleisten (Fig.13).
- Heben Sie das Druckregelventil an. Prüfen und entfernen Sie dann den angesammelten Schmutz und entfernen Sie ggf. den Schmutz mit einer Nadel aus der Luftauslassleitung.
- Empfehlung: Um Fehlfunktionen zu vermeiden, dürfen Sie die Teile des Sicherheitsventils nicht demontieren.

ENTFERNEN ANGEBRANNTER SPEISEN

- Entfernen Sie angebrannte Speisen mit einem Holzschaber.
- Die sehr festsitzenden Reste sollten in der Sonne getrocknet und in Öl eingelegt werden. Dann füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und lassen ihn eine Weile stehen. Danach können Sie den Topf reinigen. Um ein Zerkratzen des Gehäuses zu vermeiden, entfernen Sie zu fest sitzende Lebensmittel nicht mit scharfen Werkzeugen, wie z. B. einem Messer.

PFLEGE

- Nach jedem Gebrauch sollten der Topf, der Deckel und die Dichtung gereinigt werden.
- Entfernen Sie Verschmutzungen am Druck-

regelventil, Luftauslassleitung und Sicherheitsventil mit einer Nadel und lagern Sie den Topf an einem kühlen, gut belüfteten Ort. Der Deckel sollte kopfüber auf dem Gehäuse oder separat gelagert werden.

ACHTUNG:

- Damit sich der Deckel leicht öffnen und schließen lässt, sollten Sie den Dichtungsring mit ein wenig Speiseöl einfetten. Dies trägt auch zur Verlängerung der Lebensdauer der Dichtung bei.
- Während der Lagerung darf der Schnellkochtopf nicht geschlossen werden, um zu verhindern, dass sich die Dichtung verformt und nicht mehr richtig funktioniert.
- Gefrorene Lebensmittel sollten vor dem Garen aufgetaut werden. Hülsenfrüchte und Trockenfrüchte sollten vorher eingeweicht werden.
- Speisen, die schäumen, sollten ohne Deckel gegart werden und dann abgedeckt werden, wenn der Schaum entfernt ist.
- Zum Garen mit einem Schnellkochtopf wird nur wenig Wasser benötigt, da der Wasserverlust gering ist, wenn die Speisen nicht lange gedämpft werden.
- Durch den hohen Druck und den Dampf verlieren die Lebensmittel an Farbe. Sie können farbige Gewürze verwenden, um sie besser und appetitlicher aussehen zu lassen.
- Schalten Sie die Wärmequelle ab, wenn die Suppe überläuft.

AUSTAUSCH DER DICHTUNG

- Eine Verfärbung der Dichtung stellt kein Problem dar. Je nachdem, wie oft der Topf benutzt wird, sollte die Dichtung alle ein bis zwei Jahre ausgetauscht werden. Wenn eine Beschädigung, ein Bruch oder eine Verformung festgestellt wird, muss die Dichtung sofort ausgetauscht werden.
- Achtung: Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Wenn Sie keine Ersatzteile zur Reparatur des Topfes beschaffen können, wenden Sie sich an den Lieferanten.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

- 1. Wenn das Sicherheitsventil nicht hochgeht, kann das daran liegen, dass: der Deckel nicht richtig positioniert und geschlossen ist und daher das Sicherheitsventil nicht verriegelt ist (Sie müssen den Deckel richtig schließen);
- das Sicherheitsventil ist deformiert; die Leistung der Wärmequelle ist zu gering und muss erhöht werden
- die Dichtung ist verschmutzt, beschädigt oder

verformt und muss gereinigt oder ersetzt werden;

- es ist zu wenig Wasser im Topf (Sie sollten die Füllmenge überprüfen).
- 2. Wenn der Dampf unter dem Deckel und nicht durch das Druckregelventil austritt, kann das an Folgendem liegen:
- Wenn der Dampf unter dem Deckel und nicht durch das Druckregelventil austritt, kann die Ursache Folgendes sein:
- - die Dichtung sitzt nicht richtig oder ist verschmutzt, beschädigt oder verformt und muss gereinigt oder ersetzt werden.
- 3. Wenn sich der Deckel nicht leicht öffnen oder schließen lässt, kann dies an Folgendem liegen:
- die Dichtung ist kein Originalersatzteil und passt nicht zum Deckel (es sollten nur Originalersatzteile verwendet werden);
- das Sicherheitsventil hat sich beim Öffnen des Deckels noch nicht abgesenkt (Sie müssen warten, bis es sich vollständig abgesenkt hat);
- das Sicherheitsventil ist deformiert. Wenden Sie sich für Reparaturen und den Austausch

von verformten Teilen an eine autorisierte Servicestelle.

- **VORSICHT:** Es sollten nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Wenn Sie keine Ersatzteile zur Reparatur des Herdes beschaffen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

- Inhaltsverzeichnis

- Diese Tabelle enthält nur Vorschläge. Sie können die optimale Garzeit nach Ihren Wünschen bestimmen.
- Der Schnellkochtopf ist für den Betrieb auf einer stabilen Wärmequelle, wie z. B. einem Elektrokochfeld, Induktionskochfeld oder Gaskochfeld, ausgelegt.
- Die Garzeit muss berechnet werden, wenn eine regelmäßige und konstante Dampfmenge aus dem Druckregelventil austritt.
- Diese kann durch die Füllmenge, Temperatur und Heizleistung beeinflusst werden. Die empfohlenen Garzeiten sind nur Vorschläge.

Gericht	Menge an Nahrung und Wasser	Garzeit nach stabiler Betätigung des Druckregelventils und bei geringer Hitze (Minuten)	Druckposition	Garen nach dem Abkühlen	Hinweise
Reis	1/3	(4 – 8)	60 kPa	Fertig	
Milchreis	1/3	(8 – 12)	60 kPa	Fertig	
Rippen	1/2	(8 – 10)	100 kPa	Das Fleisch löst sich vom Knochen	In Stücke schneiden
Schweinshaxe	1/2	(15 – 20)	100 kPa	Das Fleisch löst sich vom Knochen	Schneiden
Kalbfleisch	1/2	(15 – 20)	100 kPa	Gut gemacht	Gewürfelt
Hühnchen	1/2	(10 – 15)	100 kPa	Das Fleisch löst sich vom Knochen	Ganzes Huhn
Fisch	1/3	(4 – 8)	60 kPa	Fertig	
Lamm	1/2	(10 – 15)	100 kPa	Fertig	Schneiden
Reis-Kroketten	2/3	10 - 15	60 kPa	Fertig	
Mais	2/3	5 - 8	60 kPa	Fertig	
Süßkartoffel	2/3	6 - 10	60 kPa	Fertig	
Morcheln	2/5	15 - 20	60 kPa	Gut gemacht	

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Falls der Topf nicht richtig funktioniert, sollten Sie den Brenner sofort ausschalten, den Topf auf eine flache Oberfläche stellen und sie langsam mit Wasser abspülen, um sie abzukühlen und den Druck zu verringern. Der Schnellkochtopf darf erst dann weiter verwendet werden, wenn die Ursache der Störung beseitigt ist.
- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

Anomalien	Ursachen	Lösungen
Das Druckregelventil ist geräuschvoll und gibt nach dem Aufheizen des Topfes keinen Dampf ab.	(1) Druckregelventil verstopft (2) Luftauslassrohr verstopft (3) Garen ohne Flüssigkeit I (4) Neigung der Kochfeuerstelle	(1) Reinigen des Druckregelventils (2) Entfernen von Schmutz (3) Schalten Sie sofort den Herd aus, nehmen Sie den Topf weg, reduzieren Sie den Druck und prüfen Sie den Topf. (4) Erhitzen Sie den Topf auf einem flachen, stabilen Herd.
Das Sicherheitsventil lässt Dampf oder Flüssigkeit ab.	(1) Luftauslassrohr verstopft (2) Der Topf ist zu voll geworden (3) Wärmequelle ist zu stark	(1) Entfernen von Schmutz (2) Reduzieren Sie die Füllmenge (3) Stellen Sie die Wärmequelle auf den vom Druckregelventil ausgestoßenen Dampf ein.
Dampf entweicht aus dem Sicherheitsfenster	Das Fenstersicherungssystem funktioniert. Die anderen Sicherheitssysteme haben Probleme.	Den Topf von der Wärmequelle nehmen. Überprüfen Sie im abgekühlten Zustand alle Sicherheitssysteme. Rufen Sie einen Servicetechniker.
Deckel schließt nicht richtig	Der Deckel ist verformt	Wechseln Sie den Deckel
Dampf tritt unter dem Deckelrand aus.	(1) Fehlerhaftes Druckregelventil und Sicherheitsventil (2) Die Dichtung ist nicht richtig positioniert. (3) Beschädigte Dichtung (4) Verstopfung des O-Rings (5) Deckel falsch verschlossen	(1) Entfernen Sie Verschmutzungen am Druckregelventil und am Sicherheitsablassventil. (2) Montieren Sie die Dichtung richtig (3) Ersetzen Sie den Dichtungsring (4) Reinigen Sie den Dichtungsring (5) Schließen Sie den Dichtungsring

UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND: ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien Teil eines Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystems. Wenn Sie es entsorgen möchten, so können Sie die öffentlichen Container für die betreffenden Materialarten verwenden.
Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.

Diese Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2014/68/EU für Druckgeräte.

Português

MOMENTS RAPID

Panela de pressão

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um produto da marca TAURUS.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

DESCRIÇÃO

- A Punho da tampa
- B Fecho
- C Válvula de segurança
- D Válvula reguladora de pressão
- E Tampa
- F Ranhura de segurança
- G Junta de estanquidade
- H Asa do corpo I Protecção contra chamas
- J Corpo
- K Fundo difusor de metal reforçado duplo
- L Asa do corpo
- M Cesto de cozer a vapor *

(*) Apenas disponível para o modelo 4+6L

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o produto e guarde-o para consultas futuras. A não observância destas instruções pode resultar em acidente.
- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Antes de cada utilização verifique se a válvula
- controladora de pressão, a válvula de segurança, a junta e o corpo estão
- totalmente limpos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta.

- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não oriente a ranhura de segurança para o utilizador ou para um local de passagem.

AMBIENTE DE UTILIZAÇÃO OU TRABALHO:

- Não coloque o aparelho dentro de um forno ou aparelho semelhante.
- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Colocar o aparelho sobre uma fonte de calor plana, estável e com um diâmetro adequado ao fundo difusor do aparelho. Em caso de fontes de calor de gás, assegurar-se de que a chama não passa do fundo difusor (Fig. 1).
- Não colocar objectos em cima do aparelho que possam impedir o bom funcionamento da(s) válvula(s) de segurança do aparelho.

SEGURANÇA PESSOAL

- Não toque nas partes metálicas do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que poderá provocar queimaduras.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não tocar 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 golpes, choques e quedas.
- Utilize as pegas para agarrar ou transportar o aparelho.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não 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 utilizar o aparelho para fritar alimentos.
- Respeitar os níveis MÁXIMO e MÍNIMO (Fig. 2a).
- PRECAUÇÃO: Se o recipiente estiver demasiado cheio poderá verter água a ferver.
- Este aparelho foi projetado unicamente para utilização doméstica, e 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 abri-la. Antes de abrir a panela, verifique se a

- pressão interna desapareceu por completo.
- Não force os sistemas de segurança de forma diferente da manutenção indicada neste manual.
- Apenas utilize peças de substituição originais 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 no presente manual de instruções.
- Quando cozinhe carne com pele (por exemplo, língua de vaca), que pode inchar com a pressão, não tocar 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 marmelada de maçã, milho, legumes, algas, blocos de aveia ou outros alimentos que aumentam de tamanho para evitar a obstrução do tubo de saída de ar.
- Não ferva soda directamente. 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 utilizá-la, certifique-se de que a panela de pressão está correctamente fechada para poder aquecê-la.
- Não é conveniente guardar na panela (e durante um tempo prolongado) líquidos ou água salgada, materiais alcalinos, com açúcar ou com vinagre. Lave e seque a panela depois de utilizá-la

SERVIÇO

- Recomenda-se a substituição da junta de estanqueidade uma vez por ano.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

QUANTIDADE DE ENCHIMENTO:

- Alimentos que não aumentam de tamanho, tais como a carne ou verduras: a quantidade

de enchimento não deve ultrapassar 2/3 da capacidade da panela (Fig. 2b).

- Alimentos que aumentam de tamanho, tais como o arroz ou legumes, não deve ultrapassar 1/3 da capacidade da panela (Fig. 2c).

PROPIEDADES

- Esta panela de pressão de aço inoxidável foi concebida para uso doméstico. O fundo compacto de metal duplo reforçado garante que o calor é transferido de forma uniforme. A panela é adequada para fogões a gás, fogões eléctricos, 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 correctamente fechada, não será gerada pressão na panela e sairá vapor constantemente entre a junta e o corpo e pe a válvula de segurança. Neste caso, deve desligar o lume e fechar a tampa correctamente. Não abra a panela de pressão até que o dispositivo de bloqueio da válvula não tenha descido.
- Existem diversos mecanismos de segurança para reduzir a pressão que garantem o bom funcionamento da panela de pressão. (Fig. 3)
- (QUADRO)

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

☞ Posição para retirar a válvula reguladora de pressão

☞ Posição para a saída de ar

1 Posição de pressão baixa (60 kPa)

2 Posição de pressão elevada (100 kPa)

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Leia atentamente este manual de instruções, especialmente as recomendações de segu-

rança

- 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 depois de descomprimir o ar da panela com a válvula reguladora de pressão, deve retirar a panela da fonte de calor.
- Uma vez arrefecida e com a pressão reduzida, pode retirar a água e limpar/secar a panela.

ENCHIMENTO COM ÁGUA:

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

UTILIZAÇÃO:

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

PRESSÃO DE TRABALHO

- Esta panela pode funcionar com 2 níveis de pressão. (Fig. 3).
- Além disso, apresenta uma posição para descompressão e uma posição que permite extrair a válvula. (Fig. 4)

FECHO DA TAMPA COM CORPO

- Alinhar a marca "►" da tampa com a pega da panela.
- Girar no sentido dos ponteiros do relógio até que ambas as pegas coincidam e se fechem.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO.

- Limpe o aparelho

ASAS DE TRANSPORTE:

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

FUNCIONAMENTO

- 1. É necessário limpar o tubo de saída de ar e a válvula de segurança frequentemente, com o fim de garantir o funcionamento normal da panela. Verifique o tubo de saída de ar e elimine a sujidade acumulada com uma agulha ou com água. Também deve assegurar-se de que a válvula de segurança está limpa e que a junta tórica está colocada.
- **ATENÇÃO:** Antes de cada utilização verifique se consegue mover facilmente a válvula de segurança, com o fim de garan-

tir a utilização segura da panela.

- 2. Não utilize a panela com menos de 0,25 l de água ou outro líquido Não enche a panela de pressão acima de 2/3 da altura da panela. No caso de preparar alimentos que aumentem de tamanho ou que formem espuma, apenas deve encher a panela até metade.
- 3. Para fechar: Coloque a tampa na panela. As marcas ▼ da tampa e a marca O, situada na pega comprida da panela, devem estar alinhadas. Gire a tampa no sentido dos ponteiros do relógio, até ouvir um clique e, a seguir, coloque a pega da tampa e a pega da panela exactamente uma em cima da outra 6).
- **ATENÇÃO:** Também deve assegurar-se que o fecho está na posição correcta. Caso contrário, desloque-o para a frente (Fig. 7)
- 4. Coloque a válvula reguladora de pressão na posição de pressão pretendida (ver a Fig. 8).
- 5. Para aquecer: Para cozer, coloque a panela rápida em cima do fogão e acenda-o na potência máxima para que a pressão aumente rapidamente. Quando a pressão interna da panela rápida alcançar uma determinada posição de pressão, a válvula reguladora de pressão expulsará vapor automaticamente. A seguir deve reduzir um pouco o lume para fazer com que saia vapor de forma regular e constante. (Fig. 9)

ATENÇÃO:

- • Quando transportar a panela de pressão, pegue-a sempre pelas duas pegas e nunca apenas pela pega da tampa ou por outra pega. Transporte a panela com cuidado e coloque-a em cima de um fogão de superfície plana e estável.
- Não deve deixar aquecer a panela de pressão sem supervisão. Ter sempre cuidado ao utilizá-la. No caso de a panela não funcionar
- correctamente, ajustá-la imediatamente para continuar a usá-la.
- Não toque em nenhuma superfície quente, como a parte de aço inoxidável. Segurar a panela pelas pegas.
- Ter cuidado ao transportar a panela de pressão quando esta tiver pressão. De modo a evitar queimaduras, utilizar luvas se necessário.
- Por motivos de segurança, respeite sem-

pre a quantidade de enchimento indicada, de modo a evitar a evaporação total dos líquidos e a cozedura a seco, bem como o fecho dos mecanismos de segurança.6.

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

- 6. 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
- 7. Redução da pressão: Apague o fogão. A seguir deixe que a panela se descomprima e alcance a temperatura ambiente. Deve aguardar até que a válvula de segurança baixe. Para isso existem duas possibilidades:
- 1) Arrefecimento rápido: Para arrefecer a panela mais rapidamente prima o interruptor ou limpe a panela de pressão lentamente com água fria, até que a válvula vermelha de segurança baixe. A seguir pode abrir a tampa da forma descrita (Fig.10).
- De modo a que os alimentos não cozam durante demasiado tempo ou caso pretenda abrir a tampa durante a cozedura, deve arrefecer a panela rapidamente. Coloque a panela numa superfície estável
- e sob água fria. Tenha cuidado para não molhar directamente a válvula de segurança. O fluxo de água não deve ser demasiado forte.
- 2) Arrefecimento lento: Apague o fogão. A seguir deixe que a panela se descomprima e alcance a temperatura ambiente se pretende que os alimentos cozam. Antes de abrir a panela aguarde até que a válvula vermelha de segurança baixe. Não tente abrir a panela até que o passador
- de bloqueio baixe.
- 8. Abertura da tampa. Quando o passador de bloqueio baixar, pode abrir a tampa pressionando o interruptor para baixo e girando a pega da tampa no sentido contrário dos ponteiros do relógio, até que as marcas "O/▼" estejam alinhadas (Fig.11).

ATENÇÃO:

- **No caso de preparar pratos de consistência pastosa ou sopas espessas, sobretudo sopas de legumes, é necessário agitar a panela antes de abrir**

- a tampa, com o fim de evitar que a comida salpique.
- Não manipule os sistemas de segurança para além da manutenção indicada neste manual de instruções.
- Apenas utilize peças de substituição originais do modelo em questão. Em especial, utilize o corpo e a tampa do mesmo fabricante e verifique se são compatíveis. Contacte com um ponto de venda ou com o serviço de atendimento ao cliente para obter peças de substituição originais.

LIMPEZA

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

LIMPEZA DA JUNTA DE SILICONE DA TAMPA

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

LIMPEZA DA VÁLVULA DO SELECTOR DE PRESSÃO E DESCOMPRESSÃO

- Após cada utilização, pressione e gire o comando de controlo de pressão para a posição " ", no sentido dos ponteiros do relógio, até ficar separado da base da válvula.

- Limpe a válvula do selector de pressão e descompressão com água quente.
- Coloque novamente a válvula do selector de pressão e descompressão no seu lugar.

LIMPEZA DA VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO, TUBO DE SAÍDA DE AR E 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.13).
- Levante a válvula controladora de pressão. A seguir verifique e elimine a sujidade acumulada e, se necessário, elimine a sujidade do tubo de saída de ar com uma agulha.
- Recomendação: De modo a evitar um 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. Posteriormente encha a panela com água quente e deixe-a assim durante algum tempo. De seguida, limpe a panela. Para evitar riscar o corpo, não retire os alimentos muito agarrados com ferramentas afiadas, como uma faca.

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, lubrificar a junta tórica com um pouco de óleo alimentar. Isto também contribuirá para prolongar a vida útil da junta.
- Durante o armazenamento, a panela de pressão não deve ficar fechada, com o fim de evita que a junta se deforme e deixe de funcionar correctamente.
- Deixe que os alimentos congelados se descongelem antes de cozê-los. Os legumes e os frutos secos devem ficar previamente de molho.
- Os alimentos que formem espuma devem

- começar a ser cozidos sem tampa e, uma vez eliminada a espuma, tapados.
- É necessária pouca água para cozinhar com uma panela de pressão, uma vez que existe pouca perda de água se não cozinhar os alimentos a vapor durante muito tempo.
- A pressão elevada e o vapor fazem com que os alimentos percam cor. Pode utilizar especiarias com cor para proporcionar um aspecto melhor e mais apetecível.
- Reduza o lume se o líquido transbordar.

SUBSTITUIÇÃO DA JUNTA

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

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

- 1 Se a válvula de segurança não subir, isto pode dever-se ao seguinte: a tampa não está colocada/fechada correctamente
- e a válvula de segurança não se bloqueia (deve fechar a tampa correctamente);
- a válvula de segurança está deformada;
- a potência da fonte de calor é demasiado baixa e deve aumentar
- a junta está suja, danificada ou deformada e deve ser limpa ou substituída;
- existe água insuficiente na panela (deve verificar a quantidade de enchimento).
- 2. Se sair vapor por baixo da tampa e não pela válvula reguladora de pressão, isto pode dever-se ao seguinte:
- a tampa não está colocada e fechada correctamente (deve fechar a tampa correctamente);
- a junta não está bem colocada ou está suja, danificada ou deformada e deve ser limpa ou substituída;
- 3. Se a tampa não puder ser aberta ou fechada
- facilmente, isto pode dever-se ao seguinte:
- a junta não é uma peça de substituição original e não se ajusta à tampa (deve utilizar apenas peças de substituição originais);
- a válvula de segurança não se baixa ao abrir a tampa (deve aguardar até que baixe completamente);
- a válvula de segurança está deformada. Para

reparar e substituir peças deformadas entre em contacto com um centro de assistência autorizado.

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

Tabela de consulta

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

- A panela de pressão foi concebida para ser utilizada numa fonte de calor estável, como por exemplo numa placa eléctrica, numa placa de indução ou num fogão a gás.
- O tempo de cozedura deve ser
- calculado quando sair uma quantidade regular e constante de vapor da válvula reguladora de pressão.
- Isto pode ser influenciado pela quantidade de enchimento, a temperatura e a potência do calor. Os tempos de cozedura recomendados são apenas sugestões.

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

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

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

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 com a Directiva 2014/68/EU de Equipamentos sob Pressão.

Català

MOMENTS RAPID

Olla a pressió

Benvolgut client:

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, així com el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us comportaran una satisfacció total durant molt de temps.

DESCRIPCIÓ

A Màneg de la tapa

B Tancament

C Vàlvula de seguretat

D Vàlvula reguladora de pressió

E Tapa

F Ranura de seguretat

G Juntura d'estanqueïtat

H Nansa del cos

J Cos

K Fons difusor de doble metall reforçat

L Màneg del cos

M Cistell cocció a vapor*

(*) Només disponible en el model 4+6L

CONSELLS I ADVERTÈNCIES DE SEGURETAT

- Abans d'utilitzar aquest producte, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes
- instruccions pot comportar un accident
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Abans de cada ús verifiqueu que la vàlvula reguladora de pressió, la vàlvula de seguretat, la juntura, la càpsula de tapament de la tapa i el cos estiguin totalment nets i no continguin brutícia.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o una formació adequada per fer servir l'aparell d'una manera segura i entenguin els riscos que implica.

- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguïn amb l'aparell.
- No orienteu la ranura de seguretat cap a l'usuari o cap on pugi passar algú

ENTORN D'ÚS O TREBALL:

- No col·loqueu l'aparell a l'interior d'un forn o similar.
- Manteniu allunyats a nens i curiosos mentre feu servir l'aparell.
- Situeu l'aparell sobre una font de calor plana, estable, i de diàmetre adequat al fons difusor de l'aparell. En el cas de fonts de calor de gas, assegureu-vos que la flama no sobresurti del fons difusor (Fig. 1).
- No col·loqueu objectes al damunt de l'aparell que puguin impedir el bon funcionament de la/es vàlvula/es de seguretat de l'aparell.

SEGURETAT PERSONAL:

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

UTILITZACIÓ I CURA

- No moveu ni desplaueu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- No toqueu la superfície calenta de l'olla. En lloc d'això, utilitzar 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 utilitzeu l'aparell per fregir aliments.
- Respecteu els nivells MAX i MIN (Fig. 2a).
- ATENCIÓ: 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.
- No manipuleu els sistemes de seguretat a part del manteniment indicat en aquest

manual.

- Només s'han d'utilitzar peces de recanvi originals del model en qüestió. Especialment, és necessari utilitzar el cos i la tapa del mateix fabricant i comprovar que siguin compatibles.
- Utilitzeu únicament les fonts de calor permeses en el present manual d'ús.
- Quan cuineu carn amb pell (per exemple, llengua de bou), la qual es pot inflar amb la pressió, no punxeu la pell mentre estigui inflada. Us podríeu cremar.

ADVERTÈNCIES

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

SERVEI

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

QUANTITAT D'OMPLIMENT:

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

del volum de l'olla (Fig. 2c).

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)

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

➡ Posició per a retirar la vàlvula reguladora de pressió

➡ Posició per a la sortida d'aire

1 Posició de pressió baixa (60 kPa)

2 Posició de pressió elevada (100 kPa)

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

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

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

bricació, pot omplir l'olla fins a la meitat amb aigua, tancar la tapa i escalfar-la. Deu minuts després de descomprimir l'aire de l'olla amb la vàlvula reguladora de pressió, ha de retirar l'olla de la font de calor.

- Una vegada refredada i amb la pressió reduïda, es pot treure l'aigua i netejar i secar l'olla.

OMPLIMENT D'AIGUA:

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

ÚS:

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

PRESSIÓ DE TREBALL

- Aquesta olla pot funcionar amb 2 nivells de pressió. (Fig. 3).
- A més a més presenta una posició per a la descompressió i una posició que permet extreure la vàlvula (Fig. 4)

TANCAMENT DE LA TAPA AMB COS

- Alineu la marca "►" de la tapa amb el mànec de l'olla.
- Gireu en el sentit del rellotge fins que ambdós mànecs coincideixin i tanquin.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL.

- Netegeu l'aparell.

NANSES DE TRANSPORT:

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

FUNCIONAMENT

- 1. És necessari netejar el tub de sortida de l'aire i la vàlvula de seguretat freqüentment amb la finalitat de garantir el funcionament normal de l'olla.
- Reviseu el tub de sortida de l'aire i elimineu la brutícia acumulada amb una agulla i amb aigua. També us heu d'assegurar que la vàlvula de seguretat estigui neta i que la junta tòrica estigui col·locada.
- **ATENCIÓ: Abans de cada ús, comproveu que pugueu moure fàcilment la vàlvula de seguretat amb la finalitat de garantir l'ús segur de l'olla.**
- 2. No utilitzeu l'olla amb menys de 0.25 l d'aigua o d'un altre líquid. No ompliu l'olla a pressió per sobre de 2/3 de l'alçada de l'olla. En el cas que prepareu aliments que s'expandeixen o que formen escuma, només heu d'omplir l'olla fins a la meitat.
- 3. Per tancar: Col·loqueu la tapa a l'olla Les marques ▼ de la tapa i la marca O, situada al mànec llarg de l'olla, han d'estar alineades.

des. Heu de girar la tapa en el sentit de les agulles del rellotge fins que sentiu un clic i, a continuació, situeu el mànec de la tapa i de l'olla exactament un a sobre l'altre (vegeu la Fig. 6).

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

- 4. Col·loqueu la vàlvula reguladora de pressió en la posició de pressió que desitgeu (vegeu la Fig. 8).
- 5. Per escalfar: Per coure, col·loqueu l'olla ràpida a sobre el fogó i encengueu-lo a la màxima potència perquè augmenti la pressió ràpidament. Per coure, col·loqueu l'olla ràpida a sobre el fogó i encengueu-lo a la màxima potència perquè augmenti la pressió ràpidament. A continuació, heu d'abaixar una mica el foc per aconseguir que surti vapor de manera regular i constant. (Fig. 9)

ATENCIÓ:

- **Quan transporteu l'olla a pressió, agafeu-la sempre per tots dos mànecs i mai només pel mànec de la tapa o per l'altre mànec.** Transporteu l'olla amb compte i col·loqueu-la en un fogó de superfície plana i estable.
- **No heu d'escalfar l'olla a pressió sense supervisió. Sempre s'ha de tenir precaució en utilitzar-la. En cas que l'olla no funcioni correctament, s'ha d'ajuntar immediatament per seguir-la utilitzant.**
- **No toqueu cap superfície calenta, com la part d'acer inoxidable. Heu d'agafar l'olla pels mànecs.**
- **Heu de tenir cura quan transporteu l'olla a pressió quan aquesta tingui pressió. Per evitar cremades, feu servir guants, si és necessari.**
- **Per motius de seguretat, heu de respectar sempre la quantitat de líquid indicada, de manera que s'eviti l'evaporació total dels líquids i la cocció en sec, així com el tapanament dels mecanismes de seguretat.**
- **6. 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.
- 6. 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.
- 7. Reducció de la pressió: Apagueu el fogó. A continuació, deixeu que l'olla
- es descomprimeixi i que arribi a la temperatura ambient. Heu d'esperar fins que la vàlvula de seguretat baixi. Per a això, existeixen dues possibilitats:
- 1) Refredament ràpid: Per refredar l'olla més ràpidament podeu prémer el botó interruptor o esbandir l'olla a pressió lentament amb aigua freda fins que la vàlvula de seguretat baixi. A continuació, podeu obrir la tapa de la manera descrita (Fig. 10).
- Perquè els aliments no es 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 la vàlvula de seguretat. El flux d'aigua no ha de ser gaire fort.
- 2) Refredament lent Apagueu el fogó. A continuació, deixeu que l'olla es
- descomprimeixi i que arribi a la temperatura ambient si desitgeu que els aliments es vagin coent. Abans d'obrir l'olla, espereu fins que la vàlvula vermella de seguretat baixi. No intenteu obrir l'olla fins que el
- passador de bloqueig no hagi baixat.
- 8. Obertura de la tapa: Quan el passador de bloqueig baixa, es pot obrir la tapa pressionant cap avall l'interruptor i girant el mànec de la tapa en el sentit contrari de les agulles del rellotge fins que les marques "O/▼" estiguin alineades (Fig. 11).

ATENCIÓ:

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

NETEJA

- Després de cada ús, netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent.
- Esbandiu l'olla amb aigua neta i eixugueu-la amb un drap net.
- Amb la finalitat de protegir la brillantor de l'olla, no feu servir un detergent rentaplats abrasiu ni un fregall metàl·lic.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius.
- Per evitar la corrosió electroquímica, heu d'evitar que l'olla entri en contacte amb altres metalls.
- És convenient guardar l'olla sense tancar. De manera que la junta de silicona quedi a l'aire i pugui eixugar-se completament.
- En el cas que alguna resta d'aliment es quedi enganxada, és convenient deixar l'olla en remull una estona i després retirar-ho amb l'ajuda d'un drap.
- No es recomana l'ús del rentaplats, en especial en el cas de la tapa.

NETEJA DE LA JUNTA SILICONA TAPA

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

NETEJA DE LA VÀLVULA DE SELECTOR DE PRESSIÓ I DESCOMPRESSIÓ

- Després de cada ús, pressioneu i gireu el comandament de control de pressió a la posició " ", en sentit rellotge fins que estigui separat de la base de la vàlvula.
- Netegeu la vàlvula de selector de pressió i descompressió amb aigua calenta.
- Col·loqueu novament la vàlvula de selector de pressió i descompressió al seu lloc.

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

- Netegeu la vàlvula reguladora de pressió, el tub de sortida d'aire i la vàlvula de seguretat amb la finalitat de garantir el funcionament normal de l'olla (Fig. 13)
- Aixequeu 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.
- Atenció: Només s'han d'utilitzar peces de

recanvi originals. Si no pot adquirir peces de recanvi per reparar l'olla, posi's en contacte amb el proveïdor.

RECOMANACIONS PRÀCTIQUES

- 1. Si la vàlvula de seguretat no puja, es pot deure que: la tapa no estigui col·locada i tancada correctament, per la qual cosa no es bloqueja la vàlvula de seguretat (ha de tancar la tapa correctament);
 - la vàlvula de seguretat estigui deformada; la potència de la font de calor sigui massa baixa i s'hagi d'augmentar la junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;
 - hi hagi massa poca aigua a l'olla (ha de comprovar la quantitat d'ompliment).
 - 2. Si surt vapor per sota la tapa i no per la vàlvula reguladora de pressió, es pot deure que:
 - la tapa no estigui col·locada i tancada correctament (ha de tancar la tapa correctament);
 - la junta estigui bruta, malmesa o deformada i s'hagi de netejar o substituir-se;
 - 3. Si la tapa no es pot obrir o tancar fàcilment, pot ser degut que:
 - la junta no sigui una peça de recanvi original i no s'ajusti a la tapa (ha d'utilitzar únicament peces de recanvi originals);
 - la vàlvula de seguretat encara no hagués baixat en obrir la tapa (heu d'esperar fins que baixi completament);
 - la vàlvula de seguretat estigui deformada.
- Per reparacions i substitucions de peces deformades, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.
- ATENCIÓ: Només heu d'utilitzar peces de recanvi originals. Si no podeu adquirir peces de recanvi per reparar l'olla, poseu-vos en contacte amb el proveïdor.

Taula de consulta

- La present taula només conté suggeriments. Pot decidir el temps de cocció òptim segons les seves preferències.
- 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 foc de gas.
- El temps de cocció s'ha de calcular quan surti una quantitat regular i constant de vapor de la vàlvula, reguladora de pressió.
- Aquest es pot veure influït per la quantitat d'ompliment, la temperatura i la potència de la calor. Els temps de cocció recomanats només són suggeriments.

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

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.

Anomalia	Causas	Solucions
La vàlvula reguladora de pressió fa soroll i no expulsa vapor després d'escalfar l'olla.	(1) Taponament de la vàlvula reguladora de pressió (2) Tapament del tub de sortida d'aire (3) Coccio sense líquid (4) Inclinació del fogó	(1) Netegeu la vàlvula reguladora de pressió (2) Elimineu-hi la brutícia (3) Apagueu immediatament el fogó, traieu l'olla, reduïu la pressió i reviseu l'olla. (4) Escalfeu l'olla en un fogó pla i estable
La vàlvula de seguretat expulsa vapor o líquid.	(1) Tapament del tub de sortida d'aire (2) L'olla s'ha omplert massa (3) La font de calor és massa potent	(1) Elimineu-hi la brutícia (2) Reduïu la quantitat d'ompliment (3) Ajusteu la font de calor al vapor que expulsa la vàlvula reguladora de pressió.
Surt vapor per la finestra de seguretat	El sistema de seguretat de la finestra està funcionant. Els altres sistemes de seguretat presenten problemes.	Traieu l'olla de la font de calor. Un cop freda, reviseu tots els sistemes de seguretat. Acudiu a un servei tècnic.
La tapa no tanca bé	La tapa s'ha deformat	Canvieu la tapa
S'escapa vapor per sota de la tapa.	(1) Mal funcionament de la vàlvula reguladora de pressió i de la vàlvula de seguretat (2) La junta de estanquitat no està ben col·locada (3) Junta danyada (4) Taponament de la junta tòrica (5) Tapa mal tancada	(1) Elimineu la brutícia de la vàlvula reguladora de pressió i de la vàlvula de seguretat (2) Col·loqueu la junta d'estanqueïtat correctament (3) Substituiu la junta d'estanquitat (4) Netegeu la junta d'estanquitat (5) Tanqueu la tapa correctament

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 2014/68/EU de Recipients a Pressió.

Polski

MOMENTS RAPID Ciśnienie w kuchence

Szanowny Kliencie,
Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

OPIS

A Uchwyt pokrywki
B Zamknięcie
C Zawór bezpieczeństwa
D Zawór regulacji ciśnienia
E Przykrywka
F Szczelina bezpieczeństwa
G Uszczelka
H Uchwyt korpusu zabezpieczającego przed płomieniami.
J Korpus
K Wzmocniony, podwójny metalowy spód dyfuzora
L Uchwyt korpusu
M Koszyk do gotowania na parze*

(*) Dostępne tylko w przypadku modelu 4+6L

PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIEC- ZEŃSTWA

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy zawór regulacji ciśnienia, zawór bezpieczeństwa, uszczelka i korpus są całkowicie czyste i wolne od brudu.
- Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne, tylko i wyłącznie pod

kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.

- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Nie ustawiać szczeliny bezpieczeństwa w kierunku użytkownika lub miejsca przez które ktoś mógłby przechodzić.

OTOCZENIE UŻYCIA I PRA- CY:

- Nie umieszczać urządzenia wewnątrz piekarnika lub tym podobnym.
- Przy pracy z tym urządzeniem z dala pozostawać powinny dzieci i inne osoby.
- Ustawić urządzenie na płaskim, stabilnym źródle ciepła o średnicy odpowiedniej do podstawy dyfuzora urządzenia. W przypadku gazowych źródeł ciepła należy zwrócić uwagę, aby płomień nie wystawał z podstawy dyfuzora (Fig. 1).
- Nie umieszczać na urządzeniu przedmiotów, które mogą utrudnić prawidłowe funkcjonowanie zaworu/ów bezpieczeństwa urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO OSO- BISTE

- Nie dotykać metalowych części urządzenia w trakcie jego działania, jako że może to doprowadzić do poparzeń.

UŻYWANIE I KONSERWA- CJA

- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Nie dotykać gorących powierzchni garnka. W tym przypadku używać uchwytów. Jeśli to potrzebne, używać rękawic ochronnych. Starać się umieścić garnek powoli i ostrożnie, unikając uderzeń, wstrząsów i upadków.
- Aby przenieść urządzenie, należy używać uchwytów.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest przechylone ani do góry dnem.
- Nie używać urządzenia bez wody. Brak wody może poważnie uszkodzić garnek, w związku z tym należy unikać całkowitego wyparowania znajdujących się w nim płynów.
- Nie używać urządzenia do smażenia potraw.
- Przestrzegać poziomów MAX i MIN (Fig. 2a).
- UWAGA: Jeśli pojemnik jest zbyt pełny, może rozpryskiwać wodę w czasie gotowania.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało

- wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Nie chować jeśli jest jeszcze gorące.
- Nie podnosić przykrywkę jeśli woda wewnątrz czajnika gotuje się.
- Nie otwierać na siłę garnka ciśnieniowego. Przed otwarciem garnka sprawdź, czy ciśnienie wewnętrzne całkowicie zniknęło
- Nie działać siłą na elementy zabezpieczające (bezpieczeństwa), poza tymi działaniami, jakie są wskazane w tej instrukcji.
- Można używać tylko oryginalnych części zamiennych zgodnych z danym modelem. W szczególności konieczne jest użycie korpusu i pokrywy tego samego producenta i sprawdzenie, czy są one kompatybilne.
- Używać jedynie dozwolonych źródeł energii, wskazanych w tej instrukcji.
- Podczas gotowania mięsa ze skórą (na przykład ozorka wołowego), które może puchnąć pod wpływem ciśnienia, nie należy nakłuwać skóry, gdy jest spuchnięta, gdyż można się poparzyć.

OSTRZEŻENIE

- Garnek ciśnieniowy wytwarza wewnętrzne ciśnienie, a zawarte w nim płyny mają temperaturę wrzenia poniżej 120°C. Po ugotowaniu, zwłaszcza gdy ciśnienie jest gwałtownie zmniejszane, powstanie duża ilość pary i cieczy.
- Mogą powstawać kondensacje wody na powierzchniach i w przypadku przedmiotów znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- Nie gotować dzemu jabłkowego, kukurydzy, roślin strączkowych, wodorostów, płatków owsianych ani innych potraw, które rozszerzają się, aby uniknąć zatkania rurki wylotu powietrza
- Nie gotować bezpośrednio sody. Nie używać w nadmiernych ilościach oleju lub wina.
- Nie używać garnka ciśnieniowego do grillowania lub smażenia potraw z zamkniętą pokrywą.
- Nie otwierać pokrywkę garnka, gdy jest pod ciśnieniem. Przed użyciem upewnić się, że garnek ciśnieniowy jest dobrze zamknięty, aby go podgrzewać.
- Nie zaleca się przechowywania w garnku słonych, zasadowych płynów zawierających cukier lub ocet lub wodę przez długi okres. Umyć i wysuszyć garnek po jego użyciu.

OBSŁUGA

- Zalecana jest wymiana uszczelki raz w roku.

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

IŁOŚĆ NAPEŁNIENIA:

- Potrawy, które się nie rozszerzają, takie jak mięso lub warzywa: ilość nadzienia nie powinna przekraczać 2/3 objętości garnka (Fig. 2b).
- Potrawy, które się rozszerzają, takie jak ryż lub warzywa: ilość nadzienia nie powinna przekraczać 1/3 objętości garnka (Fig. 2c).

WŁAŚCIWOŚCI

- Ten garnek ciśnieniowy wykonany ze stali nierdzewnej jest przeznaczony do użytku domowego. Wzmocnione podwójne dno z metalu zapewnia równomierne przenoszenie ciepła. Garnek nadaje się do płyt gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych.
- Garnek ciśnieniowy posiada kilka mechanizmów bezpieczeństwa:
- Zawór regulacji ciśnienia Zawór może pracować do 60 kPa Ten zawór balastowy jest stabilny i bezpieczny
- Zawór bezpieczeństwa: W przypadku nieprawidłowego ciśnienia lub awarii zaworu regulacji ciśnienia, z zaworu bezpieczeństwa wydostanie się para. Jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta, w garnku nie powstanie ciśnienie, a para będzie nieustannie uciekać między uszczelką a korpusem oraz przez zawór bezpieczeństwa. W takim przypadku musimy wyłączyć źródło ciepła i prawidłowo zamknąć pokrywę. Nie otwierać garnka ciśnieniowego, dopóki trzpień zaworu nie zostanie opuszczony.
- Istnieją różne mechanizmy bezpieczeństwa zmniejszające ciśnienie, które zapewniają prawidłowe działanie garnka ciśnieniowego. (Fig. 3)

Cztery pozycje strzałki (►) odpowiadają następującym funkcjom:

► Pozycja do demontażu zaworu regulacji ciśnienia

► Pozycja wylotu powietrza

1 Pozycja niskiego ciśnienia (60 kPa)

2 Pozycja wysokiego ciśnienia (100 kPa)

- Gdy garnek jest nadal pod ciśnieniem, zaworu regulacji ciśnienia nie można ustawić w pozycji „0”.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

- Przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi, a zwłaszcza zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Aby wyeliminować ewentualne zapachy produkcyjne, można napełnić garnek do połowy wodą, zamknąć pokrywę i podgrzać. Dziesięć minut po dekompresji powietrza w garnku za pomocą zaworu regulacji ciśnienia należy zdjąć garnek ze źródła ciepła.
- Po schłodzeniu i przy obniżonym ciśnieniu można usunąć wodę, a garnek wyczyścić i wysuszyć

NAPEŁNIANIE POJEMNIKA WODĄ:

- Napełnić czajnik nie przekraczając poziomów MAX i MIN (Fig. 2a).

SPOSÓB UŻYCIA:

- To urządzenie można być używane w kuchenkach ceramicznych, indukcyjnych, elektrycznych i gazowych.

CIŚNIENIE ROBOCZE

- Ten garnek może pracować z 2 poziomami ciśnienia. (Fig. 3).
- Posiada również pozycję dekompresyjną i pozycję umożliwiającą zdjęcie zaworu. (Fig. 4)

ZAMKNIĘCIE POKRYWY Z KORPUSEM

- Ustawić znak „▶” na pokrywie w jednej linii z uchwytem garnka.
- Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż oba uchwyty dopasują się i zamkną.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Wyczyścić urządzenie.

UCHWYTY DO PRZENOSZENIA:

- Urządzenie dysponuje uchwytem w górnej części, umożliwiającym jego łatwe i wygodne przenoszenie (Rys. 5).

DZIAŁANIE

- 1. W celu zapewnienia normalnej pracy garnka konieczne jest częste czyszczenie rurki wylotu powietrza i zaworu bezpieczeństwa. Sprawdzić rurkę wylotu powietrza i usunąć nagromadzony brud za pomocą igły lub wody. Również upewnić się, że zawór bezpieczeństwa jest czysty, a uszczelka znajduje się na swoim miejscu.

- **UWAGA:** Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy można łatwo poruszać zaworem bezpieczeństwa i kontrolerem, aby mieć pewność bezpiecznego używania garnka..
- 2. Nie używaj garnka z mniej niż 0,25 l wody lub innego płynu. Nie napełniać garnka ciśnieniowego więcej niż 2/3 wysokości garnka. W przypadku przygotowywania potraw, które pęcznieją lub tworzą pianę, należy napełniać garnek tylko do połowy.
- 3. W celu zamknięcia: Umieścić pokrywę na garnku. Znaki ▼ na pokrywie i znak O na długim uchwycie garnka powinny być zrównane. Pokrywkę należy obracać w prawo, aż do usłyszenia kliknięcia, a następnie ustawić uchwyt pokrywy i uchwyt garnka dokładnie jeden na drugim (patrz Fig. 6).
- **UWAGA:** Należy również upewnić się, że zamknięcie znajduje się w prawidłowej pozycji. W przeciwnym razie przesunąć ją do przodu (Fig. 7)
- 4. Ustawić zawór regulujący ciśnienie w pozycji pożądanego ciśnienia (patrz Fig. 8).
- 5. Gotowanie: W celu gotowania umieścić garnek na źródle ciepła i włączyć go na pełną moc, aby ciśnienie szybko wzrosło. Gdy ciśnienie wewnątrz garnka osiągnie określone ciśnienie, zawór regulacji ciśnienia automatycznie wypuści parę. Następnie należy nieco obniżyć temperaturę, aby para wydobywała się regularnie i stale. (Fig. 9)

UWAGA:

- Podczas przenoszenia garnka ciśnieniowego należy zawsze trzymać go za oba uchwyty, a nigdy tylko za pokrętko pokrywy. Przenieść ostrożnie garnek i umieścić go na źródle ciepła o płaskiej i stabilnej powierzchni
- Nie należy podgrzewać garnka ciśnieniowego bez nadzoru. Podczas korzystania z niego należy zawsze zachować ostrożność. W przypadku, gdy garnek nie działa prawidłowo, należy go natychmiast wyregulować, aby móc dalej używać.
- Nie dotykać żadnej gorącej powierzchni, np. części ze stali nierdzewnej. Należy chwytać garnek za uchwyty.
- Należy zachować dużą ostrożność podczas transportu garnka ciśnieniowego znajdującego się pod ciśnieniem. Aby uniknąć poparzeń należy używać rękawic ochronnych.
- Ze względów bezpieczeństwa należy

zawsze przestrzegać wskazanej ilości napełnienia, aby uniknąć całkowitego odparowania płynów i suchego gotowania, a także zatykania się mechanizmów zabezpieczających.6. Po upływie zalecanego czasu gotowania należy wyłączyć źródło ciepła. Spowoduje to obniżenie temperatury garnka, podczas gdy potrawa nadal się gotuje.

- 6. Wyłączyć źródło ciepła
- Po upływie zalecanego czasu gotowania
- Należy wyłączyć źródło ciepła. Spowoduje to obniżenie temperatury garnka, podczas gdy potrawa nadal się gotuje.
- 7. Zmniejszenie ciepła: Wyłączyć źródło ciepła. Następnie pozostawić garnek, aby dokonała się dekompresja i osiągnął temperaturę pokojową. Należy poczekać, aż zawór bezpieczeństwa w opadnie. W tym celu istnieją dwie możliwości:
- 1) Szybkie schłodzenie: Aby szybciej schłodzić garnek, można nacisnąć pulsacyjny przełącznik lub powoli polewać garnek zimną wodą, aż opadnie czerwony zawór bezpieczeństwa. Następnie można otworzyć pokrywę, tak jak przedstawiono w opisie (Fig.10).
- Aby potrawy nie gotowały się zbyt długo lub jeśli chcemy otworzyć pokrywę podczas gotowania, garnek należy szybko schłodzić. Ustawić garnek na stabilnej powierzchni, pod chłodną bieżącą wodą. Należy uważać, aby nie zmoczyć bezpośrednio zaworów bezpieczeństwa. Strumień wody nie powinien być zbyt silny.
- Powolne schładzanie: Wyłączyć źródło ciepła. Następnie pozostawić garnek, aby dokonała się dekompresja i osiągnął temperaturę pokojową, jeśli chcemy, aby potrawy dalej się gotowały. Przed otwarciem garnka należy odczekać aż czerwony zawór regulujący opadnie. Nie próbować otwierać garnka aż uchwyt blokujący sam nie opadnie.
- 8. Otwarcie pokrywy: Kiedy uchwyt blokujący opadnie można otworzyć pokrywę naciskając przełącznik i obracając uchwyt pokrywy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oznaczenia „O / ▼” zrównają się (Fig. 11).

UWAGA:

- W przypadku przygotowywania dań z ciastą lub gęstych bulionów, zwłaszcza zup warzywnych, przed otwarciem pokrywy należy potrząsnąć garnkiem, aby uniknąć

rozpryskiwania potrawy.

- Nie dokonywać żadnych czynności z systemami bezpieczeństwa, poza tymi działaniami, jakie są wskazane w instrukcji obsługi.
- Można używać tylko oryginalnych części zamiennych zgodnych z danym modelem. W szczególności konieczne jest użycie korpusu i pokrywy tego samego producenta i sprawdzenie, czy są one kompatybilne. Skontaktować się z punktem sprzedaży lub działem obsługi klienta, aby uzyskać oryginalne części zamienne.

CZYSZCZENIE

- Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką nasączoną kilkoma kroplami detergentu.
- Wypłukać garnek czystą wodą i wytrzeć go czystą szmatką.
- Aby zabezpieczyć połysk garnka, nie używać ściernego detergentu ani metalowej gąbki.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor,
- Aby uniknąć korozji elektrochemicznej, należy chronić garnek przed kontaktem z innymi metalami.
- Wskazane jest przechowywanie garnka bez zamykania. Aby silikonowa uszczelka była wystawiona na działanie powietrza i mogła całkowicie się wysuszyć.
- W przypadku gdy resztki jedzenia przykleją się do garnka, wskazane jest pozostawić garnek w wodzie, aby się namoczył i po pewnym czasie usunąć resztki jedzenia przy pomocy szmatki.
- Nie zaleca się używania zmywarki, szczególnie w przypadku pokrywy.

CZYSZCZENIE SILIKONOWEJ USZCZELKI POKRYWY

- Zdjąć silikonową uszczelkę z pokrywy i wyczyścić gorącą wodą
- Osuszyć silikonową uszczelkę szmatką i utrzymywać ją cały czas suchą. Ponownie założyć ją na swoim miejscu. (Fig.12)

CZYSZCZENIE ZAWORU SELEKTORA CIŚNIENIA I DEKOMPRESJI

- Po każdym użyciu nacisnąć i przekręcić pokrętko regulacji ciśnienia do pozycji „”, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie oddzielone od podstawy zaworu.
- Wyczyścić zawór regulacji ciśnienia i dekompresji ciepłą wodą.

- Umieścić ponownie zawór regulacji ciśnienia i dekompresji na swoim miejscu.

CZYSZCZENIE ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA, RURY WYLOTU POWIETRZA I ZAWORU BEZPIECZEŃSTWA:

- Wyczyścić zawór regulujący ciśnienie, rurkę wylotową powietrza i zawór bezpieczeństwa, aby zapewnić normalną pracę garnka (Fig.13)
- Podnieść zawór regulacji ciśnienia.. Następnie sprawdzić i usunąć nagromadzony brud i, jeśli to konieczne, usunąć brud z rury wylotu powietrza za pomocą igły.
- Zalecenia: Aby uniknąć awarii, nie należy demontować części zaworu bezpieczeństwa.

USUWANIE PRZYPALONEJ ŻYWNOŚCI

- Usunąć przypalone jedzenie drewnianą skrobaczką.
- Mocno przywierające resztki należy wysuszyć na słońcu i pozostawić namoczone w oleju. Następnie napęlnić garnek gorącą wodą i odstawić na chwilę. Potem można już wyczyścić garnek. Aby uniknąć zarysowania korpusu, nie usuwać mocno przywierającego jedzenia ostrymi narzędziami, takimi jak nóż.

CZYNNOŚCI OBSŁUGOWE

- Po każdym użyciu należy wyczyścić garnek, pokrywkę i uszczelkę.
- Usunąć brud z zaworu regulacji ciśnienia, rury wylotowej powietrza i zaworu bezpieczeństwa za pomocą igły i przechowywać garnek w chłodnym, dobrze wentylowanym miejscu. Pokrywkę należy przechowywać odwróconą do góry nogami na korpusie lub oddzielnie.

UWAGA:

- Aby ułatwić zamykanie i otwieranie pokrywy, należy nasmarować uszczelkę niewielką ilością oleju jadalnego. Pomoże to również przedłużyć żywotność uszczelki.
- Podczas przechowywania garnek ciśnieniowy nie powinien być zamykany, aby nie dopuścić do odkształcenia się uszczelki i nie przestał działać prawidłowo.
- Przed gotowaniem należy odczekać, aż zamrożona żywność się rozmrozi. Suszone warzywa i owoce należy wcześniej namoczyć
- Pieniące się potrawy należy gotować bez pokrywy, a po usunięciu piany przykryć.
- Do gotowania w garnku ciśnieniowym potrzeba niewielkiej ilości wody, ponieważ utrata wody jest niewielka, jeśli żywność nie jest gotowana na parze przez długi czas.

- Wysokie ciśnienie i para powodują, że potrawy tracą swój naturalny kolor. Możemy użyć kolorowych przypraw, aby wyglądały lepiej i były smaczniejsze.
- Należy zmniejszyć źródło ciepła, jeśli zupa się rozlewa.

WYMIANA USZCZELKI

- Odbarwienie uszczelki nie powoduje problemów. W zależności od częstotliwości używania garnka, uszczelkę należy wymienić co rok lub dwa lata. W przypadku wykrycia uszkodzeń, przerwania lub deformacji, należy ją natychmiast wymienić.
- Uwaga: Można używać tylko oryginalnych części zamiennych. Jeśli nie można zakupić oryginalnych części zamiennych, należy skontaktować się z dostawcą produktu.

ZALECENIA PRAKTYCZNE

1. Jeśli zawór bezpieczeństwa nie podnosi się, może to być spowodowane tym, że:
 - pokrywa nie jest prawidłowo ustawiona i zamknięta, a tym samym zawór bezpieczeństwa nie jest zablokowany (należy prawidłowo zamknąć pokrywę);
 - zawór bezpieczeństwa jest zdeformowany; moc źródła ciepła jest zbyt niska i należy ją zwiększyć
 - uszczelka jest brudna, uszkodzona lub zdeformowana i wymaga czyszczenia lub wymiany;
 - w garnku jest za mało wody (należy sprawdzić ilość napęlnienia).
2. Jeśli para wydostaje się spod pokrywy, a nie przez zawór regulacji ciśnienia, może to być spowodowane tym że:
 - • pokrywa nie jest prawidłowo założona i zamknięta (należy ją prawidłowo zamknąć);
 - • uszczelka nie jest dobrze założona lub jest brudna, uszkodzona lub zdeformowana i wymaga czyszczenia lub wymiany.
3. Jeśli pokrywy nie można łatwo otworzyć lub zamknąć, może to być spowodowane tym że:
 - • uszczelka nie jest oryginalną częścią zamienną i nie pasuje do pokrywy (należy używać tylko oryginalnych części zamiennych);
 - • zawór bezpieczeństwa nie opuścił się jeszcze w momencie otwarcia pokrywy (należy poczekać, aż całkowicie opadnie);
 - • zawór bezpieczeństwa jest zdeformowany. W celu naprawy i wymiany zdeformowanych części skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- UWAGA: Można używać tylko oryginalnych części zamiennych. Jeśli nie można zakupić oryginalnych części zamiennych, należy skontaktować się z dostawcą produktu

Tabela poglądowa

- Ta tabela zawiera tylko sugestie. Można wybrać optymalny czas gotowania zgodnie ze swoimi preferencjami
- Garnek ciśnieniowy jest przeznaczony do użytku ze stabilnym źródłem ciepła, takim jak płyta elektryczna, płyta indukcyjna lub kuchenka gazowa.

- Czas gotowania należy liczyć od chwili, gdy z zaworu regulacji ciśnienia zacznie wydobywać się regularna i stała ilość pary.
- Ten może też zależeć od ilości napełnienia, temperatury i mocy ciepła. Zalecane czasy gotowania to tylko sugestie.

Danie	Ilość potraw i wody	Czas gotowania od momenty stabilnego działania zaworu regulującego Ciśnienie i na wolnym ogniu. (minuty)	Pozycja ciśnienia	Gotowanie po schłodzeniu	Uwaga
Ryż	1/3	4 – 8	60 kPa	Gotowy	
Ryż z mlekiem	1/3	8 – 12	60 kPa	Gotowe	
Żeberka	1/2	8 – 10	100 kPa	Mięso oddziela się od kości	Pokrojone na kawałki
Golonka wieprzowa	1/2	15 – 20	100 kPa	Mięso oddziela się od kości	Pokrojone
Cielęcina	1/2	15 – 20	100 kPa	Dobrze przygotowane	W kostki
Kurczak	1/2	10 – 15	100 kPa	Mięso oddziela się od kości	Cały kurczak
Ryba	1/3	4 – 8	60 kPa	Gotowe	
Baranina	1/2	10 – 15	100 kPa	Gotowa	Pokrojona
Krokiety z ryżu	2/3	10 - 15	60 kPa	Gotowe	
Kukurydza	2/3	5 - 8	60 kPa	Gotowa	
Słodki ziemniak	2/3	6 - 10	60 kPa	Gotowe	
Grzyby Morels	2/5	15 - 20	60 kPa	Dobrze przygotowane	

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA

- W przypadku, gdy garnek nie działa prawidłowo, należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, postawić garnek na płaskiej powierzchni i powoli spłukiwać wodą w celu schłodzenia i zmniejszenia ciśnienia. Garnek ciśnieniowy można dalej użytkować dopiero po usunięciu przyczyny usterki.
- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

Nieprawidłowości	Przyczyny	Rozwiązania
Zawór regulacji ciśnienia pracuje głośno i nie wyrzuca pary po podgrzaniu garnka	(1) Zatkanie zaworu regulacji ciśnienia (2) Zatkanie rurki wylotu powietrza (3) Gotowanie bez wody/płynów (4) Przechylenie paleniska	(1) Wyczyścić zawór regulacji ciśnienia (2) Wyeliminować zabrudzenie (3) Natychmiast wyłączyć kuchenkę, zdjąć garnek, zmniejszyć ciśnienie i sprawdzić garnek. (4) Podgrzać garnek na płaskim i stałym źródle ciepła
Zawór bezpieczeństwa wyrzuca parę lub płyn.	(1) Zatkanie rurki wylotu powietrza (2) Garnek jest zbyt pełen. (3) Źródło ciepła jest zbyt mocne	(1) Wyeliminować zabrudzenie (2) Zmniejszyć napelnienie (3) Wyregulować źródło ciepła odpowiednio do wydobywającej się pary przez zawór regulujący ciśnienie.
Z okienka bezpieczeństwa wydobywa się para.	Działa system ochrony okienka. Inne systemy bezpieczeństwa mają problemy.	Zdjąć garnek ze źródła ciepła. Po ostygnięciu sprawdzić wszystkie systemy bezpieczeństwa. Zgłosić się do serwisu technicznego.
Pokrywa nie zamyka się prawidłowo	Pokrywa się zdeformowała	Wymienić pokrywę
Spód pokrywy wydobywa się para.	(1) Usterka zaworu regulacji ciśnienia i zaworu bezpieczeństwa (2) Uszczelka nie jest prawidłowo osadzona (3) Uszkodzona uszczelka (4) Zatkanie uszczelki (5) Pokrywa źle zamknięta	(1) Usunąć zanieczyszczenie zaworu regulacji ciśnienia i zaworu bezpieczeństwa (2) Założyć prawidłowo uszczelkę (3) Wymienić uszczelkę (4) Wyczyścić uszczelkę (5) Zamknąć pokrywę prawidłowo.

PRODUKT I/LUB W PRZYPADKU, GDY OBOWIĄZUJE W PAŃSTWA KRAJU:

EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

Oznaczenie CE zgodne z Dyrektywą 2014/68/EEC o Pojemnikach ciśnieniowych.

الحلول	الأسباب	أمور غير عادية
نظف صمام تنظيم الضغط قم بإزالة الأوساخ أطفئ الموقد على الفور وقم برفع القدر وخفض الضغط وافحص القدر. سخن القدر على موقد مستو وثابت	انسداد الصمام المنظم للضغط انسداد أنبوب منفذ الهواء طهي بدون سائل إمالة الموقد	يعمل صمام تنظيم الضغط ضوضاء ولا يطرد البخار بعد تسخين القدر.
قم بإزالة الأوساخ قلل كمية الماء اضبط مصدر الحرارة الذي يخرج منه البخار الذي يخرج منه مصدر الحرارة قوي جداً صمام منظم الضغط.	انسداد أنبوب منفذ الهواء قد امتلأ القدر زيادة مصدر الحرارة قوي جداً	يقوم صمام الأمان بإخراج بخار أو سائل.
اسحب القدر من مصدر الحرارة. مجرد أن يبرد، تحقق من جميع أنظمة الأمان. اذهب إلى خدمة فنية.	نظام أمان النافذة يعمل. أنظمة الأمان الأخرى لديها مشاكل.	يخرج بخار من نافذة الأمان
تغيير الغطاء	الغطاء تشوه	الغطاء لا يغلق جيداً
قم بإزالة الأوساخ من صمام تنظيم الضغط وصمام الأمان ضع حشية الختم بالشكل الصحيح استبدل حشية الختم نظف حشية الختم أغلق الغطاء بالشكل الصحيح	سوء تشغيل صمام تنظيم الضغط وصمام الأمان حشية الختم غير موضوعة جيداً الحشية تالفة انسداد الحلقة المستديرة الغطاء مغلق بشكل سيء	تحت الغطاء.

المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:

البيئة وإعادة تدوير المنتج

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

يستوفي هذا الجهاز توجيه UE/٨٦/٤١٠٢ لأوعية الضغط.

تنبيه: لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية. إذا لم تتمكن من الحصول على قطع غيار لإصلاح القدر، اتصل بالمورد.
جدول الاستشارة

ملاحظة	الطهي بمجرد أن يبرد	وضع الضغط	وقت الطهي بعد التشغيل المستمر كمية الطعام والماء	الطبق
			لصمام تنظيم الضغط وعلى نار هادئة (الدقائق)	
تم	06 كيلوباسكال	4 - 8	3/1	الأرز
تم	06 كيلوباسكال	8 - ٢١	3/1	أرز بالحليب
مقطعة إلى قطع	اللحم يفصل عن العظم	001 كيلوباسكال	8 - ١٠	الأضلاع
مقطع	اللحم يفصل عن العظم	001 كيلوباسكال	51 - ٠٢	الكوع
مكعبات	تم جيداً	001 كيلوباسكال	51 - ٠٢	لحم عجل
دجاج كامل	اللحم يفصل عن العظم	001 كيلوباسكال	01 - ٥١	دجاج
تم	06 كيلوباسكال	4 - ٨	3/1	سمك
مقطع	001 كيلوباسكال	01 - ٥١	2/1	لحم خروف
تمت	06 كيلوباسكال	01 - ٥١	3/2	كروكيت الأرز
تم	06 كيلوباسكال	5 - ٨	3/2	ذرة
تم	06 كيلوباسكال	6 - ١٠	3/2	البطاطا الحلوة
تم جيداً	06 كيلوباسكال	51 - ٠٢	5/2	فطر الغوشنة

يحتوي هذا الجدول فقط على اقتراحات. يمكنك تحديد وقت الطهي الأمثل حسب تفضيلاتك

تم تصميم قدر الضغط لاستخدامه على مصدر حرارة ثابت، على سبيل المثال، لوح كهربائي أو لوح حث أو طبخ غازي.

• يجب حساب وقت الطهي عند خروج كمية منتظمة وثابتة من البخار من صمام تنظيم الضغط.

يمكن أن يتأثر هذا بكمية التعبئة ودرجة الحرارة وقوة الحرارة. أوقات الطهي الموصى بها ليست سوى اقتراحات.

أمور غير عادية والتصليح

في حال كان القدر لا يعمل بالشكل الصحيح، فيجب إطفاء الطباخ فوراً، ووضع القدر على سطح مستو وشطفه ببطء بماء

لتبريده وتخفيض الضغط. لا يمكن الاستمرار باستخدام قدر الضغط إلا بعد إزالة سبب العطل.

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

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

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 وترك 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.

العناية

بعد كل استعمال، يجب تنظيف القدر والغطاء والمفصل.

قم بإزالة الأوساخ من الصمام المنظم للضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان بإبرة واخزن القدر في مكان بارد وجيد التهوية. يجب حفظ الغطاء مدوراً بالمقلوب على الهيكل أو على حدة.

تنبيه:

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 نقيع 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.

تنبيه: لا يجب استخدام سوى قطع الغيار الأصلية. إذا لم تتمكن من الحصول على قطع غيار لإصلاح القدر، اتصل بالمورد.

توصيات عملية

١. إذا لم يرتفع صمام الأمان، فقد يكون ذلك بسبب: عدم وضع الغطاء وإغلاقه بالشكل الصحيح، وبالتالي لا يقفل صمام الأمان

(يجب إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح)؛

صمام الأمان مشوه؛ 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).

٢. إذا يخرج بخار من تحت الغطاء وليس عن طريق صمام تنظيم الضغط، 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.

٣. 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).

• لم ينزل صمام الأمان بعد عند فتح الغطاء (يجب الانتظار حتى ينزل بالكامل)؛

• صمام الأمان مشوه. لإصلاح واستبدال الأجزاء المتدهورة، اتصل بمركز خدمة معتمد.

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

(١) تبريد سريع: لتبريد القدر بسرعة أكبر يمكنك الضغط على المفتاح أو شطف قدر الضغط ببطء بالماء البارد حتى ينزل صمام الأمان الأحمر. ثم يمكنك فتح الغطاء كما هو موضح بالشكل أعلاه (٠١.giF).

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 تبلييل الصمامات مباشرة. لا ينبغي أن يكون تدفق المياه قوياً جداً.

(٢) تبريد بطيء: أطفئ الموقد. ثم اترك القدر يفرغ ضغطه ويصل إلى درجة حرارة الغرفة إذا كنت ترغب أن يطهى الطعام تدريجياً. قبل فتح القدر، انتظر إلى أن ينزل صمام الأمان الأحمر. لا تحاول فتح القدر حتى لو لم ينزل مشبك القفل.

٨. فتح الغطاء عندما ينزل مشبك القفل، يمكن فتح الغطاء بالضغط لأسفل على المفتاح وتدوير مقبض الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاة العلامات "▼/O" (١١.giF).

تنبيه:

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

• لا تتعامل مع أنظمة السلامة على حدة من الصيانة المبنية 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.

التنظيف

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

اشطف القدر بمياه نظيفة وجففه بقطعة قماش نظيفة.

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

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

لمنع التآكل الكهروكيميائي، يجب تجنب أن يلامس القدر معادن أخرى.

من المستحسن حفظ القدر بدون إغلاق. بحيث يبقى المفصل السليكوني معرضاً للهواء ويمكن أن يجف تماماً.

في حال بقيت بعض فضلات الطعام ملتصقة فمن المناسب ترك القدر في نقيع لفترة من الوقت وبعد ذلك إزالتها بمساعدة قطعة قماش.

لا يستحسن استعمال غسالة الصحون خصوصاً في حالة الغطاء.

تنظيف المفصل السليكوني للغطاء

قم بإزالة المفصل السليكوني للغطاء ونظفه بماء ساخن.

جفف بقطعة قماش المفصل السليكوني وحافظ عليه جافاً. ضعه من جديد في مكانه بعناية. (٢١.giF).

تنظيف صمام محدد الضغط وتحرير الضغط

بعد كل استخدام، اضغط على مقبض التحكم في الضغط وأدره إلى الوضع " "، في اتجاه عقارب الساعة حتى يفصل من قاعدة الصمام.

نظف صمام محدد الضغط وتحرير الضغط بالماء الساخن.

أعد صمام محدد الضغط وتحرير الضغط إلى مكانه.

تنظيف صمام التحكم بالضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان:

نظف صمام منظم الضغط وأنبوب منفذ الهواء وصمام الأمان من أجل ضمان التشغيل العادي للقدر (٣١.giF).

إغلاق الغطاء مع الهيكل

قم بمحاذاة علامة "►" على الغطاء بمقبض القدر.

أدر في اتجاه عقارب الساعة حتى يتطابق المقبضان ويغلقان.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

نظف الجهاز.

مقايض النقل:

تم تجهيز هذا الجهاز بمقايض جانبية لتسهيل وراحة حمله (giF ٥).

التشغيل

١. من الضروري تنظيف أنبوب مخرج الهواء وصمام الأمان باستمرار من أجل ضمان التشغيل العادي للقدر. افحص أنبوب مخرج الهواء وقم بإزالة الأوساخ المتراكمة بإبرة أو بالماء. كما يجب التأكد من نظافة صمام الأمان وأن الحلقة المستديرة موضوعة في مكانها.

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

٢. 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 النصف.

٣. للغلق: ضع الغطاء على القدر. يجب محاذاة العلامات ▼ الموجودة على الغطاء والعلامة O الموجودة على المقبض الطويل للقدر. يجب تدوير الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة، ثم يجب وضع مقبض الغطاء ومقبض القدر بالتحديد أحدهما فوق الآخر (انظر giF ٦).

تنبيه: يجب التأكد أيضاً من أن الإغلاق يكون في الموضع الصحيح. إذا لم يكن كذلك، فقم بتحريكه للأمام (giF ٧).

٤. ضع صمام تنظيم الضغط في موضع الضغط المطلوب (انظر الشكل ٨).

٥. للتسخين: للطهي، ضع القدر السريع على الموقد واشعله بالقوة القصوى لزيادة الضغط بسرعة. عندما يصل الضغط الداخلي للقدر السريع إلى وضعية ضغط معين، فإن صمام تنظيم الضغط سوف يطرد البخار تلقائياً. ثم يجب عليك تخفيض النار قليلاً للتمكن من أن يخرج البخار بصورة منتظمة وثابتة. (giF ٩)

تنبيه:

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

لا يجب أن تسخن قدر الضغط بدون مراقبة. يجب دائماً توخي الحذر عند استخدامه. في حال كان القدر لا يعمل بالشكل الصحيح، يجب عليك ضبطه فوراً للاستمرار في استخدامه.

• لا تلمس أي سطح ساخن، مثل الجزء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. يجب أن تمسك القدر من المقايض.

• يجب توخي الحذر عند نقل قدر الضغط عندما يكون تحت الضغط. ولتجنب الحروق، ارتدِ القفازات إذا لزم الأمر.

• لدواعي السلامة، يجب مراعاة دائماً كمية الماء المشار إليها، وذلك لتجنب التبخر الكلي للسوائل والطبخ الجاف، كذلك انسداد آليات السلامة. أطفئ الموقد بعد مرور وقت الطهي الموصى به، يجب إطفاء مصدر الحرارة. عند القيام بذلك، قلل درجة حرارة القدر، بنفس الوقت يستمر طهي الطعام.

٦. إطفاء الموقد.

بعد مرور وقت الطهي الموصى به، يجب إطفاء مصدر الحرارة.

عند القيام بذلك، قلل درجة حرارة القدر، بنفس الوقت يستمر طهي الطعام.

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

كمية الملء:

في حالة الأطعمة التي لا تتمدد، مثل اللحوم أو الخضار، فلا ينبغي أن تتجاوز كمية الملء ٣/٢ حجم القدر (b٢. giF).

في حالة الأطعمة التي تتمدد، مثل الأرز أو البقوليات، لا ينبغي أن تتجاوز ٣/١ حجم القدر (c٢. giF).

المميزات

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 ٠٦ كيلو باسكال. ويكون صمام الوزن هذا مستقراً وآمناً.

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. (٣. giF)

تتوافق المواضع الأربعة للسهم (►) مع الوظائف التالية:
🔌 وضع لسحب الصمام المنظم للضغط
🔌 وضع لخروج الهواء
١ وضع الضغط المنخفض (٠٦ كيلو باسكال)
٢ وضع الضغط العالي (٠٠١ كيلو باسكال)

عندما يكون القدر تحت الضغط، لا يمكن تدوير صمام تنظيم الضغط إلى الوضع "٠".

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

اقرأ بعناية دليل الإرشادات هذا، وخصوصاً توصيات السلامة.

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

تعبئة الماء:

املاً الوعاء وقم بمراعاة المستوى XAM و NIM (a٢. giF).

الاستعمال:

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

ضغط التشغيل

يمكن أن يعمل هذا القدر بـ ٢ مستويات من الضغط. (٣. giF).

كما أن لديه وضعية لتخفيف الضغط ووضعية تسمح بإزالة الصمام. (٤. giF)

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

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

لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.

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

استعمل المقابض لأخذ أو حمل الجهاز.

لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.

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

لا تستخدم الجهاز لقلي الأطعمة.

قم بمراجعة المستويات XAM و NIM و (a۲.giF).

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

تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، 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 تتعامل مع أنظمة السلامة على حدة من الصيانة المبنية 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.

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 توخز الجلد أثناء ما يكون منتفخاً. فقد تتعرض
للحروق.

تحذير

في قدر الضغط يتولد ضغط داخلي ويكون للسوائل الموجودة نقطة غليان أقل من ۲۱ درجة مئوية. وبعد الغليان، خصوصاً
عندما ينخفض الضغط بشكل سريع، ستولد كمية كبيرة من البخار والسائل.

قد يسبب تكاثف المياه على الأسطح والحاجيات الواقعة في محيط الجهاز.

لا تطبخ مربي 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، قلويات، مع سكر أو خل في القدر لمدة طويلة. اغسل وجفف القدر بعد
استعماله.

الخدمة:

من المستحسن تغيير المفصل السدود للهواء مرة واحدة في السنة.

MOMENTS RAPID

طنجرة الضغط

عزيري الزبون:

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية SURUAT.

وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن. الوصف

A مقبض الغطاء

B الإغلاق

C صمام الأمان

D صمام تنظيم الضغط

E الغطاء

F فتحة الأمان

G مفصل سدود للهواء

H مقبض الهيكل I حماية ضد اللهب

J الهيكل

K قعر ناشر من معدن مزدوج مقوى

L مقبض الهيكل

M سلة طهي على البخار *

(*) متوفر فقط في الطراز L6+4

نصائح وتحذيرات السلامة

إقرأ بعناية كتيب الإرشادات هذا قبل استخدام هذا المنتج واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال

لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.

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

التنظيف.

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 المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.

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

حول الاستعمال أو العمل:

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). (١).

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>

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 conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <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.

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden 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 δικαιώματά 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 unuia 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 сервиси.

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

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

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

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

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
E 25790 Oliana
Spain

Rev: 16/03/2021