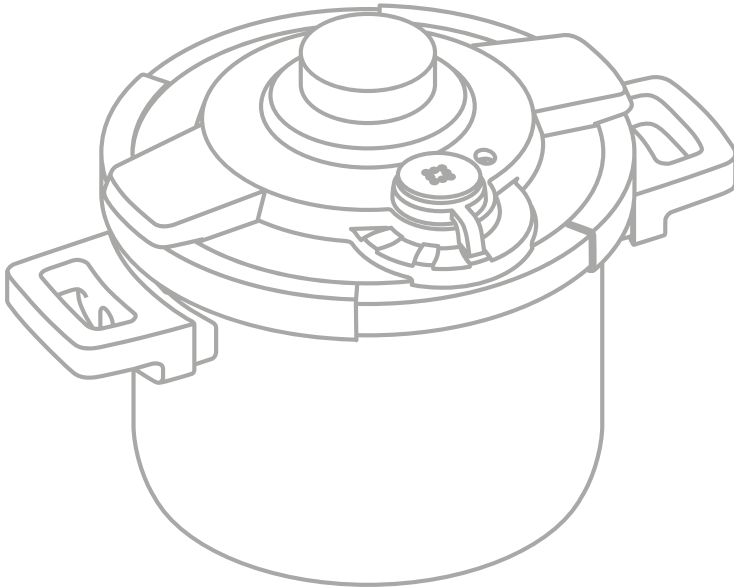


# Barazzoni

1903

*made in Italy*

## FACILE DUAL SYSTEM



## Istruzioni per l'uso

*Instructions for use*  
*Notice d'utilisation*  
*Gebrauchsanleitung*  
*Instrucciones de uso*  
*Manual de instruções*  
*Οδηγίες χρήσεως*  
*说明书*

*Инструкции по использованию*  
*הוראות לשימוש*

**IT**

---

**EN**

---

**FR**

---

**DE**

---

**ES**

---

**PT**

---

**EL**

---

**ZH**

---

**RU**

---

**IW**

---

# Indice

*Index • Index • Inhaltsverzeichnis • Índice • Índice • Περιεχόμενα • 目錄 • Оглавление • ТТЛ*

---

**Istruzioni per l'uso** 4

---

**Instructions for use** 14

---

**Notice d'utilisation** 24

---

**Gebrauchsanleitung** 34

---

**Instrucciones de uso** 44

---

**Manual de instruções** 54

---

*Οδηγίες χρήσεως* 64

---

**说明书** 74

---

**Инструкции по использованию** 84

---

**הוראות לשימוש** 94

---



Per la sicurezza dell'utente, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti di applicazione:

**DIRETTIVA APPARECCHI A PRESSIONE (2014/68/UE)**

**NORMATIVA EUROPEA PENTOLE A PRESSIONE PER USO DOMESTICO (EN 12778)**

**NORMATIVA VIGENTE SUI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

**ATTENZIONE:**

**LEGGERE LE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DELL'IMPIEGO E CONSULTARE SEMPRE QUESTA GUIDA**

## 1. PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questa pentola è stata progettata solo per uso domestico. Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello per cui è destinata. Il costruttore non è responsabile per danni causati da usi impropri o erronei.

Per evitare un uso scorretto della pentola a pressione leggere attentamente le istruzioni e consultare sempre questa guida.

In presenza di bambini, prevedere la sorveglianza di un adulto.

Non utilizzare la pentola a pressione per friggere con olio gli alimenti, non introdurre nel forno (gas, elettrico, microonde).

Maneggiare la pentola a pressione con la massima cautela, evitando di toccare le parti calde.

Proteggere le mani con presine o guanti da cucina quando si maneggia la pentola calda.

Non utilizzare la pentola a pressione per usi diversi da quelli previsti dal produttore, lo stesso non sarà considerato responsabile per danni causati da un uso improprio o errato.

L'apparecchio cuoce sotto pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia chiusa in modo corretto (vedere capitolo "Chiusura Pentola").

Non forzare mai l'apertura, non aprire mai prima che la pentola si sia raffreddata e prima che la pressione sia completamente azzerata (non esce più vapore dalla valvola) (vedere capitolo "Termine della Cottura").

Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiunta di liquidi per evitare gravi deterioramenti dell'apparecchio. Non utilizzare mai ricette a base di latte.

Fate sempre attenzione se cucinate pietanze a base di alcol, poiché i vapori sono infiammabili. Portate a ebollizione per circa 2 minuti prima di mettere il coperchio della pentola. Sorvegliare sempre la pentola durante la cottura.

Non usare il sale grosso nella pentola a pressione, al termine della cottura utilizzare sale fino.

Non riempire la pentola a pressione oltre la tacca MAX indicata sul suo corpo.

Prestare la massima attenzione durante la cottura di alimenti che tendono ad aumentare di volume (riso, lenticchie, legumi secchi, ecc.) utilizzando poca acqua e non superando mai il livello di 2 lt comprensivi degli alimenti, controllando più volte durante la cottura la fuoriuscita di vapore dalla valvola di esercizio. In caso di mancata fuoriuscita di vapore interrompere immediatamente la cottura e verificare l'eventuale ostruzione della valvola di esercizio (vedere capitolo "Anomalie di funzionamento")

Utilizzare le fonti di calore adeguate (vedere capitolo "Fonti di Calore Compatibili")

Dopo la cottura di carni con la pelle (es. lingua di bue) che rischiano di gonfiarsi sotto effetto della pressione, non schiacciare la carne sin tanto che la pelle appare gonfia: rischiate di bruciarvi. Praticare dei piccoli fori prima della cottura.

Dopo la cottura agitare leggermente la pentola prima di aprirla, evitando così che si verifichino spruzzi di cibi bolliti, densi o pastosi.

Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola di esercizio non sia ostruita (vedere capitolo "Prima della Cottura").

Non modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, attenersi alle istruzioni.

Non utilizzare la pentola per conservare i cibi acidi o salati, poiché potrebbero provocare danneggiamenti alla superficie.

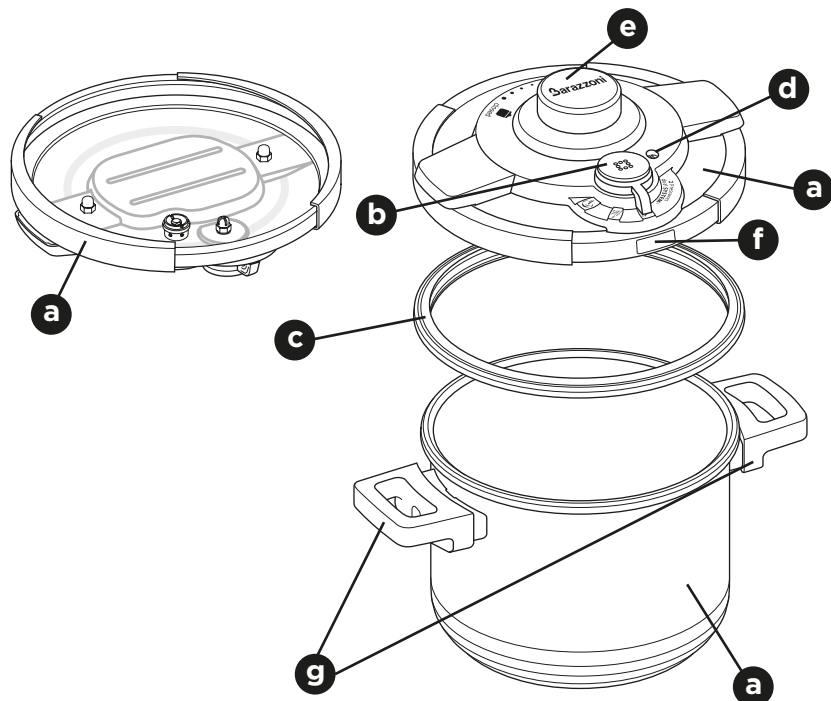
Utilizzare solo ricambi **BARAZZONI** idonei al vostro modello, sostituire il pezzo di ricambio in ogni suo particolare, il non rispetto fa cadere ogni forma di garanzia e di responsabilità del costruttore.

**Conservare SEMPRE questo manuale.**

## 2. MODELLI - CARATTERISTICHE

| MODELLO | DIAMETRO | CAPACITÀ<br>NOMINALE | CAPACITÀ<br>DI UTILIZZO | PRESSIONE DI FUNZIONAMENTO |         |
|---------|----------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---------|
|         |          |                      |                         | I                          | II      |
|         | 22 CM    | 6 L                  | 4 L                     | 0.6 BAR                    | 1.0 BAR |
|         | 22 CM    | 4,5 L                | 3 L                     | 0.6 BAR                    | 1.0 BAR |

## 3. IDENTIFICAZIONE MATERIALI



**a) Corpo e coperchio acciaio inox 18/10**

Tripla fondo costituito da:

- \_ Acciaio inox 18/10
- \_ Disco intermedio di alluminio
- \_ Acciaio magnetico

**b) Valvola di esercizio a 2 pressioni (selettore)**

**c) Guarnizione del coperchio**

**d) Dispositivi di bloccaggio leva + valvola di sicurezza**

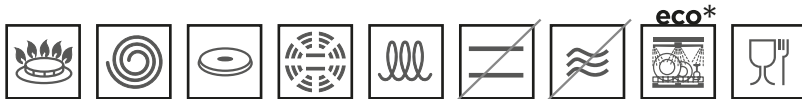
**e) Pomolo di apertura e chiusura**

**f) Finestra di sicurezza per sfiato vapore**

**g) Maniglie**

## 4. FONTI DI CALORE COMPATIBILI

- La pentola può essere utilizzata su tutte le fonti di calore, compresa l'induzione, tranne che **IN FORNO A MICROONDE, A GAS ED ELETRICO**
- Su piastra elettrica, assicurarsi di non superare il diametro della pentola
- Su vetroceramica ed induzione assicurarsi che il fondo della pentola sia perfettamente pulito
- Su gas, la fiamma non deve superare mai il diametro della pentola
- **Per evitare di danneggiare la pentola a pressione, non riscaldarla quando è vuota**



\*Soltanto il corpo pentola.  
Il coperchio non può essere lavato in lavastoviglie.

## 5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA - FUNZIONAMENTO - RICAMBI

### \_Valvola di esercizio a "2 pressioni" pressione 0.6-1.0 bar 60-100 kPa



#### Selettore della valvola nella posizione **VERDURA** (cotture veloci):

la valvola entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola raggiunge 0,6 bar o 60kPa (circa 113 °C).



#### Selettore della valvola nella posizione **CARNE PESCE** (lunghe cotture):

la valvola entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola raggiunge 1.0 bar o 100kPa (circa 120 °C).



#### Selettore della valvola nella posizione **SFIATO**:

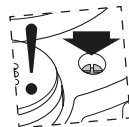
la valvola di esercizio si solleva sprigionando il vapore interno, si consiglia di far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio per abbattere completamente la temperatura all'interno della pentola.



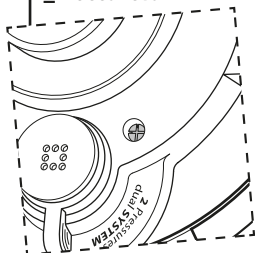
open

#### Selettore di apertura/chiusura nella posizione (**OPEN**):

a cottura ultimata, dopo aver verificato che all'interno non vi sia più presenza di vapore, portare il selettore nella posizione **OPEN**, sollevare il coperchio, prestando attenzione alla fuoriuscita di vapore residuo.



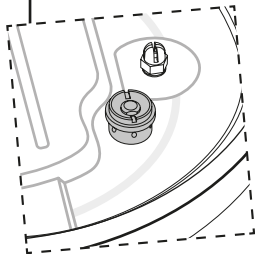
### \_Blocca leva



Il dispositivo di bloccaggio leva ha **TRE funzioni di sicurezza**:

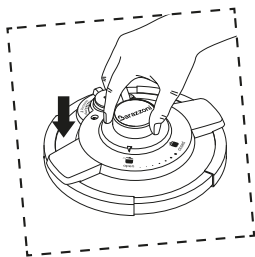
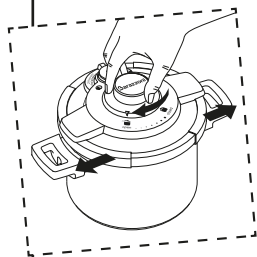
- 1) Segnala la presenza di pressione all'interno della pentola
- 2) Impedisce l'apertura accidentale del coperchio durante la cottura
- 3) Interviene come valvola di sicurezza se accidentalmente viene ostruita la principale valvola di esercizio

### \_Dispositivo di sicurezza



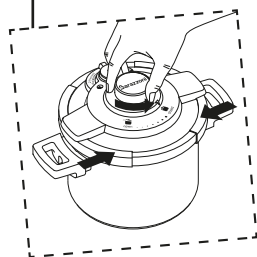
Il dispositivo di sicurezza entra in funzione in caso di cattivo funzionamento della valvola d'esercizio e della valvola bloccaleva a tre funzioni. Sollecitata da eccessiva pressione, si apre lasciando fuoriuscire il vapore in eccesso.

## 6. APERTURA PENTOLA



- Portare il selettore in posizione **OPEN**
- Sollevare il coperchio riponendolo sul piano di lavoro

## 7. CHIUSURA PENTOLA



- Portare il selettore in posizione **OPEN**
- Appoggiare il coperchio verticalmente sul bordo della pentola, centrandolo sulla stessa
- Tenere sempre la scritta **Barazzoni** sul selettore rivolta verso l'operatore
- Applicare una leggera pressione verso il basso
- **Assicurarsi che il coperchio aderisca perfettamente al bordo della pentola**
- Ruotare il selettore in senso antiorario in posizione **CLOSED**

**ATTENZIONE:** non chiudere il coperchio quando non si utilizza la pentola

## 8. PRIMO UTILIZZO

- Prima dell'utilizzo, lavare accuratamente le parti in acciaio del corpo e del coperchio con acqua e detersivo per piatti

**ATTENZIONE:** non impiegare sostanze acide, lavare con acqua calda e sapone liquido

- Estrarre la guarnizione del coperchio e lavarla accuratamente
- Non lavare il coperchio in lavastoviglie
- Il corpo della pentola può essere lavato in lavastoviglie

## 9. PRIMA DELLA COTTURA

**Prima di mettere sul fuoco la pentola a pressione verificare che:**

- La valvola d'esercizio non sia ostruita, rimuovendo gli eventuali residui con un ago o con il lavaggio
- La guarnizione del coperchio sia inserita correttamente
- La fonte di calore sia idonea al diametro del fondo della pentola
- Gli alimenti siano posti all'interno della pentola; aggiungere la quantità necessaria di acqua, seguendo quanto riportato nella tabella indicativa dei tempi di cottura
- Il quantitativo minimo di acqua sia di 250 ml indicato dalla prima tacca di livello. Il quantitativo massimo non deve oltrepassare la tacca di livello MAX o comunque i due terzi della pentola

**ATTENZIONE:** non avvolgere i cibi in tele, carte o altri involucri, poiché si rischia di ostruire le valvole e comprometterne il funzionamento

- **IL SELETTORE CENTRALE SIA IN POSIZIONE OPEN E LA VALVOLA DI ESERCIZIO SIA IN POSIZIONE DI SFIATO**
- **IL SELETTORE CENTRALE DEL COPERCHIO SIA IN POSIZIONE CLOSED E IMPOSTARE LA VALVOLA NELLA POSIZIONE IDONEA ALLA COTTURA DEL CIBO**
- Il coperchio venga chiuso in modo corretto, con le simbologie open/closed di comando rivolte verso l'utilizzatore
- La pentola a pressione sia posta sulla fonte di calore in modo che la valvola d'esercizio sia rivolta sul lato più lontano rispetto all'utilizzatore

## 10. COTTURA

- Cuocere a fuoco vivace; la fiamma non deve superare il diametro massimo del fondo
- Quando la valvola inizia ad emettere vapore, abbassare la fonte di calore al minimo. (Per un utilizzo ottimale si consiglia di spostare la pentola sulla fonte di calore più piccola del piano di cottura abbassando la potenza al minimo)
- Un debole e continuo sfiato di vapore dalla valvola di esercizio indica che la cottura procede correttamente. Lo scarico di vapore intermittente non pregiudica la cottura e non indica cattivo funzionamento
- Nel corso della cottura, verificare che la valvola sfiati regolarmente, se non c'è abbastanza vapore che fuoriesce aumentare leggermente la fonte di calore

### **Cottura a Vapore**

Grazie all'utilizzo del cestello per cottura a Vapore **BARAZZONI** è possibile effettuare la cottura a vapore.

- *Aprire il cestello e appoggiarlo sul fondo della pentola*
- *Riempire di acqua fino a raggiungere il livello al di sotto del cestello*
- *Posizionare gli alimenti al di sopra del cestello assicurandosi che non arrivino a toccare il coperchio della pentola*

### **Cottura in acqua**


- *Non riempire mai la pentola a pressione oltre il livello MAX (acqua + alimenti)*
- *Per alcuni alimenti che si dilatano durante la cottura (riso, legumi o le confetture di frutta) non oltrepassare mai la metà della pentola (acqua + alimenti)*

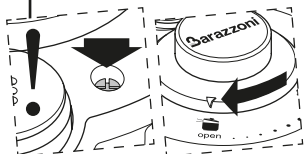
### **Rosolare**

- *Si può rosolare direttamente in pentola, facendo attenzione ad avere una quantità minima di liquido che raggiunga la prima tacca di livello*

**NON UTILIZZARE MAI LA PENTOLA A PRESSIONE PER FRIGGERE**

## 11. TERMINE DELLA COTTURA

- Al termine della cottura, spegnere la fonte di calore e togliere la pentola
- Consigliamo di posizionare la pentola sotto un getto d'acqua corrente per far abbassare velocemente la pressione
- Portare il selettore della valvola di esercizio nella posizione di **SFIATO** 
- Se al momento dello sfiato si riscontrano proiezioni anomale, ricollocare il selettore della valvola nella posizione di esercizio e attendere qualche minuto, quindi riportare il selettore nella posizione di sfiato, verificando che non vi siano ulteriori proiezioni



- Verificare che il blocco leva sia abbassato
- Procedere infine all'apertura portando il selettore in posizione **OPEN**, prestando attenzione alla fuoriuscita di vapore residuo



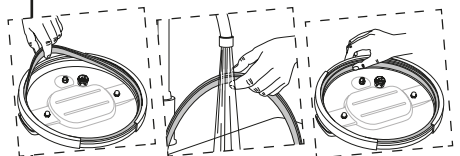
## 12. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Nel caso di anomalie (o lasciando il selettore in posizione OPEN o la valvola di esercizio in posizione SFIATO), sarà compromessa la rapidità di cottura, ma non la sicurezza dell'utilizzatore.

| ANOMALIA  | INTERVENTO   |
|---|--|
| Se non si riesce a chiudere il coperchio  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare la corretta posizione della guarnizione e la sua pulizia</li><li>- Verificare la corretta posizione del coperchio e delle ganasce sul bordo della pentola</li></ul>   |
| Se la pentola non va in pressione (Indicatore di pressione, dispositivo bloccaleva non sollevato) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare la corretta chiusura del coperchio</li><li>- Verificare il corretto posizionamento della valvola di esercizio; non deve essere in posizione di sfianto</li><li>- Verificare che la fonte di calore sia sufficientemente forte, eventualmente aumentarla</li><li>- Verificare che la guarnizione sia ben posizionata nella sede del coperchio e che non sia danneggiata</li><li>- Verificare che la quantità di liquido all'interno della pentola sia sufficiente</li></ul>                      |
| Se dalla valvola non esce vapore nonostante il dispositivo bloccaleva si sia sollevato            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Se dopo i primi minuti il fenomeno persiste spegnere subito la fonte di calore</li><li>- Raffreddare la pentola sotto acqua corrente</li><li>- Aprirla e verificare che la valvola di esercizio non sia ostruita, in tal caso pulire il condotto e la valvola</li></ul>  |
| Se esce vapore dal bordo del coperchio  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Spegnere immediatamente la fonte di calore</li><li>- Raffreddare la pentola sotto un getto d'acqua.</li><li>- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione</li><li>- Verificare la corretta chiusura del coperchio</li><li>- Verificare la perfetta pulizia del bordo del coperchio e della guarnizione</li></ul>   |
| Se interviene uno dei sistemi di sicurezza  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Spegnere immediatamente la fonte di calore</li><li>- Lasciare raffreddare la pentola senza spostarla</li><li>- Mettere il selettore della valvola di esercizio nella posizione di sfianto</li><li>- Aspettare che non vi sia più pressione all'interno della pentola (dispositivo bloccaleva abbassato)</li><li>- Aprire il coperchio e verificare che la valvola di esercizio non sia ostruita, in tal caso pulirla</li><li>- Se il problema persiste contattare il servizio assistenza clienti</li></ul> |
| Se non si riesce ad aprire il coperchio   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che il selettore della valvola di esercizio sia nella posizione di sfianto</li><li>- Verificare che il dispositivo bloccaleva sia abbassato</li></ul>   |

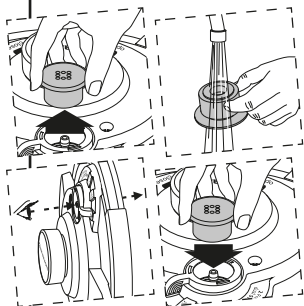
## 13. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per il corretto funzionamento della pentola a pressione occorre:
  - Lavare il corpo pentola dopo ogni utilizzo con acqua e detersivo, utilizzando una spugna. Eventualmente lavarlo in lavastoviglie con un ciclo ECO
  - Se all'interno vi è la presenza di puntinature o aloni, utilizzare dell'aceto o succo di limone o prodotti specifici per l'acciaio
  - Lavare il coperchio esclusivamente a mano, sotto un getto d'acqua e utilizzando del sapone e una spugna
- Per la guarnizione del coperchio:



- Estrarre periodicamente la guarnizione del coperchio dopo l'uso, **NON UTILIZZARE OGGETTI TAGLIANTI O APPUNTITI PER EFFETTUARE QUESTA OPERAZIONE**
- Lavare la guarnizione risciacquandola abbondantemente sotto l'acqua corrente. Utilizzare sapone liquido
- Ricollocare la guarnizione nella propria sede interna al coperchio

- Per la valvola di esercizio:



- Pulire dopo ogni utilizzo la valvola di esercizio estraendola completamente
- Lavare la parte fissa e la parte mobile della valvola sotto un getto d'acqua verificando che il foro sia completamente libero
- Dopo il lavaggio ricollocare la valvola di esercizio nell'apposita sede assicurandosi che sia correttamente inserita

## 14. RICAMBI

Si consiglia la sostituzione della guarnizione del coperchio, ogni 12 mesi anche se non utilizzata, **UTILIZZANDO** esclusivamente il ricambio originale **BARAZZONI** relativo a questo modello.

## 15. RACCOMANDAZIONI DI UTILIZZO

- Non cercare mai di forzare l'apertura del coperchio quando la pentola è in pressione e il dispositivo bloccaleva alzato
- Assicurarsi un attento monitoraggio se si utilizza la pentola in presenza di bambini
- Prestare sempre attenzione al getto di vapore
- Utilizzare sempre le due maniglie per spostare la pentola
- Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola
- Eseguire sempre a freddo la pulizia della pentola
- Non lasciare il coperchio immerso nell'acqua
- Per l'utilizzo sui piani ad induzione, vetroceramica e alogeno prestare massima attenzione evitando di muovere o sfregare l'utensile prima o durante l'utilizzo poiché potrebbe causare il danneggiamento del piano in vetro sottostante
- Per l'utilizzo sui piani ad induzione, vetroceramica e alogeno prestare massima attenzione evitando sia di surriscaldare l'utensile che di lasciarlo raffreddare sul piano, poiché si potrebbero generare alonature o cambi di colorazione sul vetro del piano di cottura.

## 16. GARANZIA

- Il corpo pentola è garantito 25 anni contro:
  - Ogni difetto della struttura
  - Ogni deterioramento della struttura, se sono state eseguite le raccomandazioni delle istruzioni d'uso
- Sulle altre parti la garanzia è di 1 anno e copre:
  - Ogni difetto di fabbricazione
- La garanzia **BARAZZONI** non copre:
  - Deterioramenti conseguenti ad un cattivo utilizzo o senza aver seguito le istruzioni d'uso
  - Ammaccature, rottura di maniglie a seguito cadute
  - Rottura della plancia del coperchio a seguito cadute
  - Parti usurabili: guarnizione, manici, valvola di esercizio

Per informazioni su utilizzo e funzionamento consultare il sito internet **www.barazzoni.it** sezione Prodotti oppure inviare le domande / richieste all'indirizzo **customerservice@barazzoni.it**

Conservare sempre lo scontrino di acquisto.



Questa pentola a pressione è composta da materiali riciclabili (acciaio inox, plastica), per il rispetto dell'ambiente può essere smaltita nei centri di raccolta differenziata.

## 17. MARCATURA PENTOLA

| MARCHIO  | POSIZIONE                          |
|--|------------------------------------|
| - Identificazione pentola  | Sopra il coperchio e sul fondo     |
| - Anno, lotto di produzione<br>- Pressione di massima di sicurezza<br>- Pressione di funzionamento<br>- Marcatura CE | Sul bordo superiore del coperchio  |
| - Capacità<br>- Modello  | Sul fondo esterno della pentola    |
| - Livello graduato   | Sulla parete interna della pentola |

**CONSERVATE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI**

### Tempi di cottura indicativi

| CARNI                        |                   |          |                   |                |
|------------------------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|
| ALIMENTO                     | POSIZIONE VALVOLA | QUANTITÀ | ACQUA (bicchieri) | TEMPO (minuti) |
| Agnello arrosto              | 2                 | 500 g    | 1                 | 20             |
| Agnello in umido             | 2                 | 500 g    | 1                 | 20             |
| Coniglio arrosto             | 2                 | 500 g    | 1                 | 15             |
| Coniglio in umido            | 2                 | 500 g    | 1 1/2             | 20             |
| Cotechino lessato            | 2                 | 500 g    | 6                 | 20             |
| Goulasch di manzo in umido   | 2                 | 500 g    | 2                 | 30             |
| Goulasch di vitello in umido | 2                 | 500 g    | 2                 | 25             |
| Lingua di maiale affumicata  | 2                 | 800 g    | 2                 | 30             |
| Lingua di maiale in umido    | 2                 | 800 g    | 5                 | 30             |
| Lingua di manzo lessata      | 2                 | 800 g    | 5                 | 40             |
| Lingua di vitello lessata    | 2                 | 800 g    | 5                 | 40             |
| Maiale arrosto               | 2                 | 500 g    | 1/2               | 25             |
| Maiale in umido              | 2                 | 500 g    | 2                 | 20             |
| Maiale affumicato in umido   | 2                 | 500 g    | 3                 | 20             |
| Manzo lessato                | 2                 | 500 g    | 5                 | 40             |
| Manzo arrosto                | 2                 | 500 g    | 1                 | 35             |
| Manzo in umido               | 2                 | 500 g    | 1                 | 35             |
| Oca in umido                 | 2                 | 800 g    | 2                 | 25             |
| Pollo lessato                | 2                 | 500 g    | 5                 | 20             |
| Pollo arrosto                | 2                 | 500 g    | 2                 | 20             |
| Pollo in umido               | 2                 | 500 g    | 1                 | 20             |
| Trippa in umido              | 2                 | 500 g    | 2                 | 30             |
| Vitello lessato              | 2                 | 500 g    | 5                 | 30             |
| Vitello arrosto              | 2                 | 500 g    | 1                 | 25             |
| Vitello in umido             | 2                 | 500 g    | 1                 | 30             |

|                      |   |       |   |    |
|----------------------|---|-------|---|----|
| Zampa di maiale in t | 2 | 500 g | 2 | 25 |
|----------------------|---|-------|---|----|



| CEREALI   |                   |          |                   |                |
|-----------|-------------------|----------|-------------------|----------------|
| ALIMENTO  | POSIZIONE VALVOLA | QUANTITÀ | ACQUA (bicchieri) | TEMPO (minuti) |
| Cous cous | 1                 | 300 g    | 3                 | 20             |
| Farro     | 1                 | 300 g    | 3                 | 30             |
| Miglio    | 1                 | 300 g    | 3                 | 12             |
| Orzo      | 1                 | 300 g    | 4                 | 17             |
| Riso      | 1                 | 500 g    | 3                 | 4/8            |



| FRUTTA             |                   |          |                   |                |
|--------------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|
| ALIMENTO           | POSIZIONE VALVOLA | QUANTITÀ | ACQUA (bicchieri) | TEMPO (minuti) |
| Albicocche fresche | 1                 | 500 g    | 1                 | 2              |
| Albicocche secche  | 1                 | 200 g    | 1/2               | 5              |
| Castagne secche    | 1                 | 500 g    | 2 1/2             | 40             |
| Ciliege fresche    | 1                 | 500 g    | 3-4               | 2              |
| Fichi secchi       | 1                 | 200 g    | 3-4               | 5              |
| Mele fresche       | 1                 | 500 g    | 1                 | 4              |
| Pere fresche       | 1                 | 500 g    | 1/2               | 2              |
| Pesche fresche     | 1                 | 500 g    | 1/2               | 2              |
| Pesche secche      | 1                 | 200 g    | 1/2               | 5              |
| Prugne fresche     | 1                 | 500 g    | 1                 | 3              |
| Prugne secche      | 1                 | 200 g    | 1/2               | 8              |



| PESCE                 |                   |          |                   |                |
|-----------------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|
| ALIMENTO              | POSIZIONE VALVOLA | QUANTITÀ | ACQUA (bicchieri) | TEMPO (minuti) |
| Aragosta lessata      | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 9              |
| Cozze lessate         | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 9              |
| Gamberetti lessati    | 1                 | 500 g    | 1 1/2             | 5              |
| Merluzzo lessato      | 1                 | 500 g    | 1                 | 13             |
| Pesce persico lessato | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 7              |
| Scampi lessati        | 1                 | 500 g    | 1 1/2             | 5              |
| Scorfini in umido     | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 8              |
| Trota lessata         | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 8              |
| Zuppa di pesce        | 1                 | 500 g    | 1/2               | 4/5            |



| VERDURA/LEGUMI      |                   |          |                   |                |
|---------------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|
| ALIMENTO            | POSIZIONE VALVOLA | QUANTITÀ | ACQUA (bicchieri) | TEMPO (minuti) |
| Amaranto            | 1                 | 300 g    | 3                 | 20             |
| Asparagi            | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 3              |
| Barbabietole        | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 15             |
| Broccoli            | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 8              |
| Fagiolini           | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 4/5            |
| Carciofi            | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 10/15          |
| Carote              | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 5              |
| Cavolfiori tagliati | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 4/6            |
| Ceci secchi         | 1                 | 500 g    | 3                 | 25             |
| Cavolo              | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 12             |
| Cicoria             | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 3/4            |
| Cipolle             | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 6/10           |
| Coste               | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 5              |
| Crauti              | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 5/8            |
| Fagioli freschi     | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 10             |
| Fagioli secchi      | 1                 | 500 g    | 3                 | 30             |
| Fave                | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 6              |
| Fave secche         | 1                 | 500 g    | 3                 | 20             |
| Funghi              | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 5              |
| Lenticchie secche   | 1                 | 300 g    | 3                 | 20             |
| Melanzane           | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 6              |
| Patate a pezzi      | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 5              |
| Patate intere       | 1                 | 1 Kg     | 2                 | 12             |
| Piselli freschi     | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 3              |
| Piselli secchi      | 1                 | 500 g    | 2 1/2             | 20             |
| Pomodori            | 1                 | 1 Kg     | 1/2               | 3              |
| Porri               | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 5              |
| Quinoa              | 1                 | 300 g    | 3                 | 5              |
| Rape gialle         | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 12             |
| Rape rosse          | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 20             |
| Scorzonere          | 1                 | 1 Kg     | 2                 | 5              |
| Sedano              | 1                 | 500 g    | 1                 | 8              |
| Spinaci             | 1                 | 1 Kg     | 3-4               | 4              |
| Verza               | 1                 | 1 Kg     | 1                 | 5              |
| Zucca a pezzi       | 1                 | 1 Kg     | 1 1/2             | 4              |
| Zucchine            | 1                 | 1 Kg     | 3-4               | 3              |

# EN

For user safety, this device complies with the applicable standards and regulations:  
**GUIDELINES ON PRESSURE COOKERS (2014/68/UE)**  
**EUROPEAN REQUIREMENTS ON PRESSURE COOKER FOR DOMESTIC USE ( EN 12778)**  
**LAW CONCERNING MATERIAL IN CONTACT WITH FOOD**

**WARNING:**  
**READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE AND ALWAYS REFER TO THIS GUIDE**

## 1. IMPORTANT PREVENTIONS

This pressure cooker was conceived only for domestic use. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to improper or incorrect use.

In order to avoid an improper use of the pressure cooker please read carefully these instructions.

Adult surveillance is needed in the presence of children.

Do not use the pressure cooker to fry food. Do not put it inside the oven (gas, electric, microwave)

Handle the pressure cooker with extreme caution and avoid touching the hot parts.

When handling the hot pot protect your hands with pot holders or kitchen gloves.

Do not use the pressure cooker for purposes different from those intended by the manufacturer who will not be held responsible for damages due to improper or wrong use.

This device cooks under pressure. An inadequate use can cause burns. Make sure that the cooker is properly closed (see instructions for use "Closure of the pressure cooker")

Never force the opening and never open before the cooker has cooled down and before the pressure has drop to zero (no stream coming out from the valve) (see instructions for use "end of cooking")

Do not use the cooker without liquids inside since this may cause serious damages to the appliance.

Never cook milk-based recipes in the pressure cooker.

Always be careful when cooking recipes containing alcohol since vapours are flammable. Boil for approx. 2 minutes before closing the lid. Always monitor the pressure cooker during cooking.

Do not use coarse salt in the pressure cooker; after cooking use fine table salt.

Do not fill the pressure cooker over the sign MAX marked on the body.

Use caution when cooking foods that tend to increase in volume (rice, lentils, pulses, etc.) using little water and never exceeding the level of 2 liters inclusive of foods, checking the steam escape from the operating valve several times during cooking.

If no steam escapes, stop cooking immediately and check for obstruction of the operating valve (see chapter "Operating anomalies").

Only use suitable heat sources (see instructions for use "Suitable Heat sources").

After cooking meat with its skin (ox tongue for instance) that might be puff up under pressure, do not press the meat until the skin seems swollen: you can be burnt. Before cooking, prick the skin with a fork.

After cooking, lightly shake the cooker before opening, preventing in this way splashes of boiled, thick or dense food.

Before each use make sure that the operating valve is not blocked (see instructions for use "before cooking")

Do not modify or damage the safety devices. Follow the instructions.

Do not use the pressure cooker to store acidic or salty foods as they may damage it.

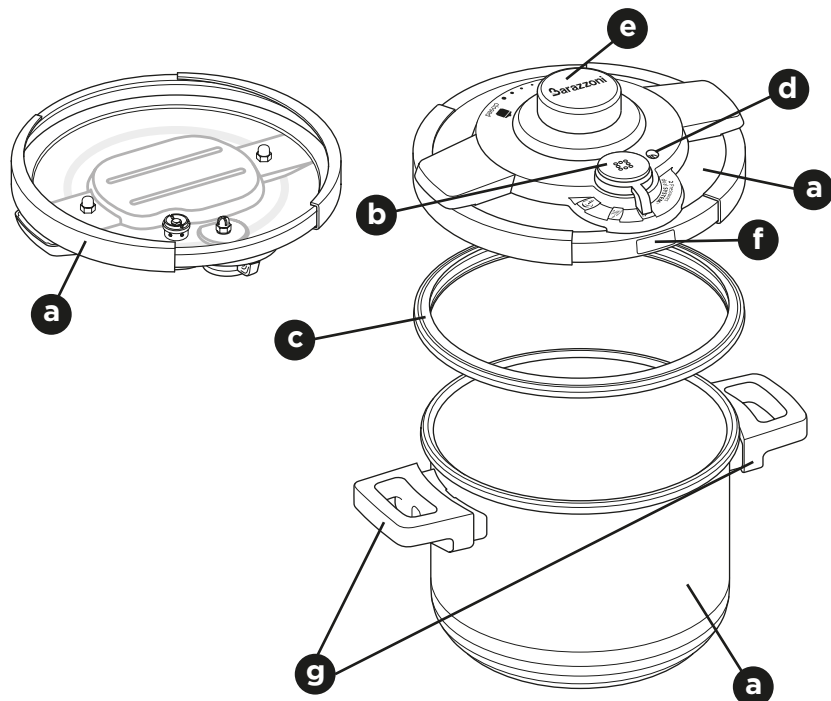
Only use **BARAZZONI** spare parts suitable for your model and replace the spare part in every detail. The non-compliance will invalidate any form of warranty and the manufacturer's responsibility.

**Always keep this instructions for use.**

## 2. MODELS - FEATURES

| MODEL | DIAMETRE | CAPACITY NOM. | CAPACITY UTIL. | OPERATING PRESSURE |         |
|-------|----------|---------------|----------------|--------------------|---------|
|       |          |               |                | I                  | II      |
|       | 22 CM    | 6 L           | 4 L            | 0.6 BAR            | 1.0 BAR |
|       | 22 CM    | 4,5 L         | 3 L            | 0.6 BAR            | 1.0 BAR |

## 3. MATERIAL IDENTIFICATION



**a) Body and lid in Stainless steel 18/10**

Triple bottom made of:

- \_ Steel 18/10
- \_ Intermediate aluminum disk
- \_ Magnetic steel

**b) Working valve 2 pressures**

**c) Lid seal**

**d) Lever blocking device + security valve**

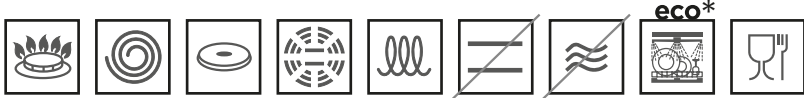
**e) Opening and closure lever**

**f) Security window for steam escape**

**g) Handles**

## 4. SUITABLE HEAT SOURCES

- The pressure cooker can be used on all types of cooktops. Do not place it in a **GAS, ELECTRIC OR MICROWAVE OVEN**
- On an electric cooktop make sure not to exceed the diameter of the pressure cooker
- On ceramic and induction hob make sure that the bottom of the pressure cooker is perfectly clean
- On gas, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker
- **To avoid damaging the pressure cooker do not heat it when empty**



\*Only the body of the pot.  
The lid is not dishwasher safe.

## 5. SAFETY DEVICES - OPERATION - REPLACEMENT PARTS

### \_Exercise valve with 2 pressures 0.6-1.0 bar 60-100 kPa



#### **Selector knob on VEGETABLES position (fast cooking):**

the valve works when the internal pressure of the pressure cooker reaches 0.6 bar or 60kPa (about 113 °C).



#### **Selector knob on FISH MEAT position (long cooking):**

the valve works when the internal pressure of the pressure cooker reaches: 1.0 bar or 100kPa (about 120 °C).



#### **Selector knob on the valve selector in VENT position:**

the operating valve rises and the internal steam is released. Tip: In order to open quickly the lid and avoid dispersing smells in the surrounding environment, it is advisable to let a light stream of cold water flow on the lid to completely reduce the temperature inside the pot.



#### **Selector knob in OPEN position:**

when cooking is complete, if steam is absent inside the pressure cooker, set the selector knob to the OPEN position and lift the lid, paying attention to the escape of steam residues.

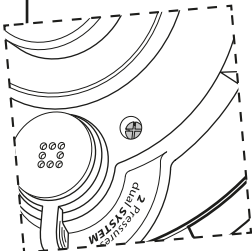


open

### \_Lever blocking device

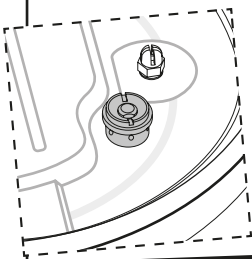
The lever locking device has **three safety functions**:

- 1) It indicates the presence of pressure inside the pressure cooker
- 2) It prevents accidental opening of the lid during cooking
- 3) It acts as a safety valve if accidentally the main valve is obstructed



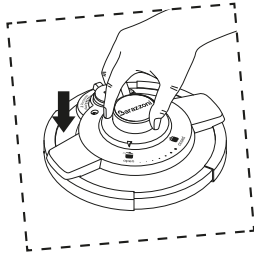
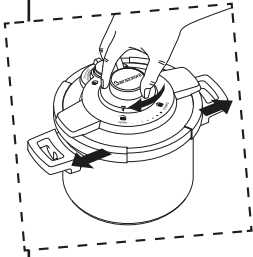
### \_Safety device

The safety device operates in the event of malfunction of the operating valve and of the lever blocking device. Subjected to excessive pressure, it opens, allowing the excess steam to escape.



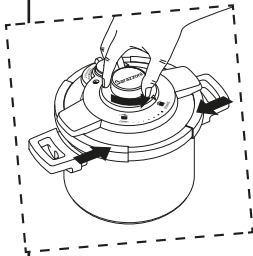


## 6. OPENING OF THE PRESSURE COOKER



- Move the selector knob to the **OPEN** position
- Lift the lid and place it on the countertop

## 7. CLOSING OF THE PRESSURE COOKER



- Move the selector knob to the **OPEN** position
- Place the lid vertically on the edge of the pressure cooker by centering it
- Always keep the name "Barazzoni" written on the knob towards the operator
- Apply a slight downward pressure
- **Make sure the lid adheres perfectly to the edge of the pressure cooker**
- Turn the selector knob to the left to the **CLOSED** position

**ATTENTION:** do not close the lid if you are not using the pressure cooker

## 8. FIRST USE

- Before use, thoroughly wash the stainless steel parts of the body and the lid with water and washing-up liquid.

**BE CAREFUL** not to use acidic substances, wash with hot water and liquid soap.

- Remove the seal from the lid and wash thoroughly.
- Do not wash the lid in the dishwasher.
- The body of the pressure cooker can be washed in the dishwasher.

## 9. BEFORE COOKING

**Before putting the pressure cooker on cooktop make sure:**

- That the exercise valve is not obstructed remove any residues with a needle or by washing it
- That the lid seal is inserted correctly
- That the heat source is adequate to the diameter of the pressure cooker
- The food is placed inside the pressure cooker, add the required amount of water, following the instructions in the cooking times table
- That the minimum amount of water must be 250 ml indicated by the first level mark. The maximum quantity must not exceed the MAX mark or two thirds of the pressure cooker

**CAUTION:** do not wrap food in canvas, paper or other enveloping products as these may obstruct the valve, thereby compromising the proper operation of the pressure cooker

- **THAT THE SELECTOR IS ON THE OPEN POSITION AND THAT THE EXERCISE VALVE IS ON STEAM EXHAUST POSITION**
- **THAT THE COVER IS IN THE CLOSE POSITION. PLACE THE OPERATING VALVE ON THE SELECTED COOKING POSITION**
- That the cover is properly closed, with the OPEN / CLOSED symbols directed to the user
- That the pressure cooker is placed on the heat source so that the exercise valve is located as far away as possible from the user

## 10. COOKING

- Cooking with live lights, the flame must not exceed the maximum diameter of the bottom
- When the valve starts to emit steam, lower the heat source to the minimum. (For optimal use it is advisable to move the pot on the smaller heat source of the hob by lowering it the power to a minimum)
- A weak and continuous steam vent from the operating valve indicates that cooking proceeds correctly. Intermittent steam discharge does not affect cooking and does not indicate malfunction
- During cooking, check that the valve vents regularly. If there is not enough steam it is possible to slightly increase the intensity of the heat source

### Steam Cooking

Thanks to the use of the steamer basket Barazzoni it is possible to carry out steam cooking.

- *Open the basket and place it on the bottom of the pressure cooker,*
- *Fill the pressure cooker with water without exceeding the lower basket level*
- *Place the food on the basket making sure it does not touch the lid of the pressure cooker*

### Cooking with water


- *Never fill the pressure cooker beyond the MAX mark (water + food)*
- *For some foods that expand when cooking (rice, legumes or fruit jams) do not exceed half the pressure cooker (water + food)*

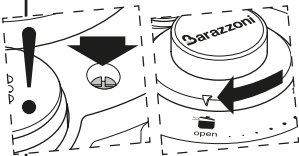
### Brown

- *It is possible to brown directly into the cooker, taking care to have a minimum amount of liquid that reaches the first level mark.*

## NEVER USE THE PRESSURE COOKER FOR FRYING

## 11. END OF COOKING

- After cooking, switch off the flame, remove the pressure cooker from the heat source
- We recommend to placing the pressure cooker under tap water in order to reduce the pressure quickly
- Place the selector of the exercise valve on the **VENT EXHAUST** position 
- If abnormal projections occur at the time of escape of steam, return the selector to the operating position and wait a few minutes, then return the selector switch back to the steam exhaust position checking that there are no other projections



- Check that the lever block is lowered
- Finally, open the pressure cooker by turning the selector knob to the **OPEN** position, paying attention to the escape of steam residue

## 12. OPERATING ANOMALIES

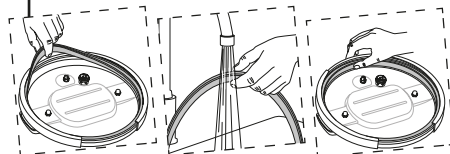
In the event of abnormalities (or leaving the selector knob in the OPEN position or the exercise valve in the STEAM EXHAUST position) the speed of cooking will be compromised but not the safety of the user.

| ANOMALY  | INTERVENTION   |
|--|--|
| If the lid does not close  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the seal is clean and properly inserted</li><li>- Check the position of the lid and of the jaws on the edge of the pressure cooker</li></ul>  |
| If the pressure inside does not increase (with the indicator of pressure down) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Check the correct closing of the cover</li><li>- Check the correct position of the operating valve and make sure it is not in the "Steam exhaust" position</li><li>- Verify that the heat source is strong enough and possibly increase it</li><li>- Check that the seal of the cover is correctly positioned and is not damaged</li><li>- Check that the quantity of liquid inside the pressure cooker is sufficient</li></ul>  |
| If the steam does not escape while the lever block is lifted                   | <ul style="list-style-type: none"><li>- If after a few minutes the problem persists turn off the heat source immediately</li><li>- Cool the pressure cooker under tap water</li><li>- Open the pressure cooker and check that the operating valve is not obstructed, in this case clean the valve conduct.</li></ul>   |
| If steam escapes from the lid edge   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Turn off immediately the heat source</li><li>- Cool the pressure cooker under the tap water</li><li>- Check the correct position of the lid seal</li><li>- Check the correct closure of the lid</li><li>- Check the perfect cleanliness of the lid's edge and of the seal</li></ul>  |
| If one of the security systems is activated                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Turn off immediately the heat source</li><li>- Let the pressure cooker cool down without moving it</li><li>- Place the selector of the operating valve on the STEAM EXHAUST position</li><li>- Wait until there is no more pressure inside the pressure cooker (block lever device lowered)</li><li>- Open the lid and check that the operating valve is not obstructed, if it is clean it</li><li>- If problem persists contact customer support department</li></ul> |
| If the lid does not open   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the selector of the operating valve is on the STEAM EXHAUST position</li><li>- Check that that the block lever device is lowered</li></ul>  |

## 13. MAINTENANCE

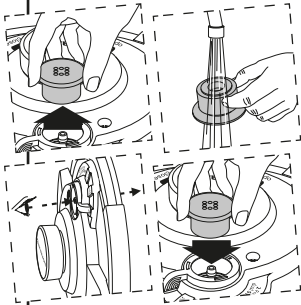
- For proper operation of the pressure cooker it is necessary to:
  - Wash the body of the pressure cooker after each use with water and liquid soap using a sponge. If necessary, wash in a dishwasher using an ECO cycle
  - If dots or stains appear on the inside use vinegar or lemon juice or specific products for steel
  - Always wash the lid by hand, using tap water, soap and a sponge

- For the seal of the cover:



- Regularly remove the seal after use. TO PERFORM THIS OPERATION DO NOT USE A CUTTING OR POINTED OBJECT
- Wash the seal with liquid soap and rinse it under the water tap
- Replace the seal in its internal lid location

- For the Operating Valve:



- After each use wash the operating valve by pulling it out completely
- Wash the fixed part and the moving part under the water tap, checking that the orifice is completely free
- After washing, replace the operating valve in its location, making sure it is properly secured

## 14. SPARE PARTS

It is advisable to change the seal of the lid every 12 months. Always use original **BARAZZONI** spare part which corresponds to this model.

## 15. RECOMMENDATIONS

- Never try to force the lid open when the pot is under pressure, and the lever blocking device is lifted
- Ensure close monitoring when using the pot in the presence of children
- Always pay attention to the steam jet
- Always use both handles to move the pressure cooker
- Do not leave food in the pot for a long time
- Always clean the pressure cooker after use
- Do not leave the lid immersed in water
- When using on induction hobs, glass ceramic and halogen hobs take great care not to move or rub the pot before or during use as this may cause damage to the glass surface underneath
- For use on induction hobs, glass ceramic and halogen hobs take great care not to overheat the pot or allow it to cool on the hob, as this may result in discolouration or colour changes on the hob glass.

## 16. WARRANTY

- The body of the pressure cooker is guaranteed 25 years against:
  - Any structural defect.
  - Any deterioration of the structure, if the recommendations of use have been respected
- On the other parts the warranty is 1 year and covers:
  - Any manufacturing defect
- The **BARAZZONI** warranty does not cover:
  - Deterioration due to misuse or non-compliance with recommendations for use
  - Deformation, damage to the handles following a fall.
  - Damage to the lid because of a fall.
  - Consumable parts, handles, operating valve.

For any information concerning use and operation, please visit the website [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) in the section: Prodotti or send your request to the following address: [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Keep the purchase receipt.



This pressure cooker is made of recyclable materials (stainless steel, plastic): For the respect of the environment it can be disposed of in separate waste collection centers.

## 17. PRESSURE COOKER MARKING

| MARKING   | POSITION                                      |
|---|---|
| - Identification of the pressure cooker   | On the lid and on the bottom                  |
| - Year, production lot<br>- Maximum safety pressure<br>- Operating pressure<br>- CE Marking | On the top edge of the lid                    |
| - Capacity<br>- Model   | On the external bottom of the pressure cooker |
| - Graduated level   | On the inside of the pressure cooker          |

**ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS**


### Estimated cooking time



| CEREALS  |                |          |                 |                |
|----------|----------------|----------|-----------------|----------------|
| FOOD     | VALVE POSITION | QUANTITY | WATER (glasses) | TIME (minutes) |
| Barley   | 1              | 300 g    | 4               | 17             |
| Couscous | 1              | 300 g    | 3               | 20             |
| Millet   | 1              | 300 g    | 3               | 12             |
| Rice     | 1              | 500 g    | 3               | 4/8            |
| Spelled  | 1              | 300 g    | 3               | 30             |



| FISH                 |                |          |                 |                |
|----------------------|----------------|----------|-----------------|----------------|
| FOOD                 | VALVE POSITION | QUANTITY | WATER (glasses) | TIME (minutes) |
| Boiled cod           | 1              | 500 g    | 1               | 13             |
| Boiled crayfish      | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 9              |
| Boiled mussels       | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 9              |
| Boiled perch         | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 7              |
| Boiled scampi        | 1              | 500 g    | 1 1/2           | 5              |
| Boiled shrimps       | 1              | 500 g    | 1 1/2           | 5              |
| Boiled trout         | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 8              |
| Fish soup            | 1              | 500 g    | 1/2             | 4/5            |
| Slewed scorpion fish | 1              | 1 Kg     | 1               | 8              |



| FRUITS         |                |          |                 |                |
|----------------|----------------|----------|-----------------|----------------|
| FOOD           | VALVE POSITION | QUANTITY | WATER (glasses) | TIME (minutes) |
| Apples         | 1              | 500 g    | 1               | 4              |
| Cherries       | 1              | 500 g    | 3-4             | 2              |
| Dried apricots | 1              | 200 g    | 1/2             | 5              |



| <b>FRUITS</b>   |                       |                 |                        |                       |
|-----------------|-----------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|
| <b>FOOD</b>     | <b>VALVE POSITION</b> | <b>QUANTITY</b> | <b>WATER (glasses)</b> | <b>TIME (minutes)</b> |
| Dried chestnuts | 1                     | 500 g           | 2 1/2                  | 40                    |
| Dried figs      | 1                     | 200 g           | 3-4                    | 5                     |
| Dried peaches   | 1                     | 200 g           | 1/2                    | 5                     |
| Dried prunes    | 1                     | 200 g           | 1/2                    | 8                     |
| Fresh apricots  | 1                     | 500 g           | 1                      | 2                     |
| Fresh peaches   | 1                     | 500 g           | 1/2                    | 2                     |
| Fresh plums     | 1                     | 500 g           | 1                      | 3                     |
| Pears           | 1                     | 500 g           | 1/2                    | 2                     |



| <b>MEAT</b>          |                       |                 |                        |                       |
|----------------------|-----------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|
| <b>FOOD</b>          | <b>VALVE POSITION</b> | <b>QUANTITY</b> | <b>WATER (glasses)</b> | <b>TIME (minutes)</b> |
| Beef Goulasch        | 2                     | 500 g           | 2                      | 30                    |
| Boiled beef          | 2                     | 500 g           | 5                      | 40                    |
| Boiled beef's tongue | 2                     | 800 g           | 5                      | 40                    |
| Boiled calf          | 2                     | 500 g           | 5                      | 30                    |
| Boiled calf's tongue | 2                     | 800 g           | 5                      | 40                    |
| Boiled chicken       | 2                     | 500 g           | 5                      | 20                    |
| Boiled cotechino     | 2                     | 500 g           | 6                      | 20                    |
| Calf Goulasch        | 2                     | 500 g           | 2                      | 25                    |
| Roasted beef         | 2                     | 500 g           | 1                      | 35                    |
| Roasted calf         | 2                     | 500 g           | 1                      | 25                    |
| Roasted chicken      | 2                     | 500 g           | 2                      | 20                    |
| Roasted lamb         | 2                     | 500 g           | 1                      | 20                    |
| Roasted pork         | 2                     | 500 g           | 1/2                    | 25                    |
| Roasted rabbit       | 2                     | 500 g           | 1                      | 15                    |
| Smoked pork's tongue | 2                     | 800 g           | 2                      | 30                    |
| Stewed beef          | 2                     | 500 g           | 1                      | 35                    |
| Stewed calf          | 2                     | 500 g           | 1                      | 30                    |
| Stewed chicken       | 2                     | 500 g           | 1                      | 20                    |
| Stewed goose         | 2                     | 800 g           | 2                      | 25                    |
| Stewed lamb          | 2                     | 500 g           | 1                      | 20                    |
| Stewed pork          | 2                     | 500 g           | 2                      | 20                    |
| Stewed pork's leg    | 2                     | 500 g           | 2                      | 25                    |
| Stewed pork's tongue | 2                     | 800 g           | 5                      | 30                    |
| Stewed rabbit        | 2                     | 500 g           | 1 1/2                  | 20                    |
| Stewed smoked pork   | 2                     | 500 g           | 3                      | 20                    |
| Stewed tripe         | 2                     | 500 g           | 2                      | 30                    |

**VEGETABLES**


| FOOD               | VALVE POSITION | QUANTITY | WATER (glasses) | TIME (minutes) |
|--------------------|----------------|----------|-----------------|----------------|
| Amaranth           | 1              | 300 g    | 3               | 20             |
| Artichokes         | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 10/15          |
| Asparagus          | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 3              |
| Beetroot           | 1              | 1 Kg     | 1               | 15             |
| Broccoli           | 1              | 1 Kg     | 1               | 8              |
| Cabbage            | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 12             |
| Carrots            | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 5              |
| Cauliflower cut    | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 4/6            |
| Celery             | 1              | 500 g    | 1               | 8              |
| Chopped pumkin     | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 4              |
| Cicoria            | 1              | 1 Kg     | 1               | 3/4            |
| Coste              | 1              | 1 Kg     | 1               | 5              |
| Dry beans          | 1              | 500 g    | 3               | 30             |
| Dry broad beans    | 1              | 500 g    | 3               | 20             |
| Dry chickpeas      | 1              | 500 g    | 3               | 25             |
| Dry lentils        | 1              | 300 g    | 3               | 20             |
| Dry peas           | 1              | 500 g    | 2 1/2           | 20             |
| Eggplant           | 1              | 1 Kg     | 1               | 6              |
| Fresh beans        | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 10             |
| Fresh broad beans  | 1              | 1 Kg     | 1               | 6              |
| Fresh peas         | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 3              |
| Green beans        | 1              | 1 Kg     | 1               | 4/5            |
| Leeks              | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 5              |
| Mushrooms          | 1              | 1 Kg     | 1               | 5              |
| Onions             | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 6/10           |
| Potatoes           | 1              | 1 Kg     | 2               | 12             |
| Potatoes in pieces | 1              | 1 Kg     | 1 1/2           | 5              |
| Quinoa             | 1              | 300 g    | 3               | 5              |
| Red turnips        | 1              | 1 Kg     | 1               | 20             |
| Salsify            | 1              | 1 Kg     | 2               | 5              |
| Sauerkraut         | 1              | 1 Kg     | 1               | 5/8            |
| Savoy cabbage      | 1              | 1 Kg     | 1               | 5              |
| Spinach            | 1              | 1 Kg     | 3-4             | 4              |
| Tomatoes           | 1              | 1 Kg     | 1/2             | 3              |
| Yellow turnips     | 1              | 1 Kg     | 1               | 12             |
| Zucchini           | 1              | 1 Kg     | 3-4             | 3              |

# FR

Pour la sécurité de l'utilisateur, cet appareil est conforme aux normes et aux règlements:

**DIRECTIVES SUR LES APPAREILS À PRESSION (2014/68/UE)**

**NORMATIVE EUROPÉENNE SUR LES AUTOCUISEURS À PRESSION POUR USAGE DOMESTIQUE (EN 12778)**

**NORMATIVE EN VIGUEUR SUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS**

**ATTENTION:**

**LIREZ LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT L'USAGE ET LE CAS ÉCHEANT FAIRE RÉFÉRENCE À CE GUIDE**

## 1. PRECAUTIONS IMPORTANTES

Cet autocuiseur est destiné uniquement à un usage domestique, le fabricant ne saurait être tenu responsable pour les dommages causés en cas d'utilisations impropres ou erronées.

Afin d'éviter une utilisation incorrecte de l'autocuiseur, lire les instructions avec attention et faire référence à ce guide.

En présence d'enfants prévoir la présence d'un adulte.

Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire les aliments, ne pas introduire l'autocuiseur dans le four (à gaz, électrique ou à micro ondes)

Manipuler avec précaution l'autocuiseur lorsqu'il est en fonctionnement, éviter de toucher les parties chaudes. Protéger les mains avec des poignées ou des gants de cuisine lorsque l'autocuiseur sera manipulé encore chaud.

Ne pas utiliser l'autocuiseur pour des emplois différents de ceux prévus par le fabricant, ce dernier ne saurait être retenu comme responsable pour des dégâts causés par un usage impropre ou erroné.

L'autocuiseur cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. S'assurer que l'autocuiseur soit correctement fermé ( voir les instructions d'emploi "fermeture autocuiseur")

Ne jamais forcer l'ouverture et ne jamais ouvrir l'autocuiseur avant qu'il ne se soit refroidi et avant que la pression ne soit totalement descendue à zéro ( la vapeur ne s'échappe plus de la soupape) ( voir les instructions d'emploi "Fin de la cuisson")

Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans liquide car cela pourrait causer de sérieux dommages à l'appareil. Ne jamais réaliser de recettes à base de lait.

Être toujours prudent lors de la cuisson de plats contenant de l'alcool, car les vapeurs sont inflammables. Porter à ébullition pendant environ 2 minutes avant de mettre en place le couvercle de l'autocuiseur. Surveiller l'appareil tout au long de la cuisson.

Ne jamais utiliser du gros sel qui peut tacher l'autocuiseur, mais saler uniquement avec du sel fin lors de la cuisson.

Ne pas remplir l'autocuiseur au delà de la marque MAX indiquée sur le corps de l'appareil.

Redoubler de prudence lors de la cuisson des aliments qui ont tendance à augmenter de volume (riz, lentilles, légumes secs, etc.) en utilisant peu d'eau et en ne dépassant jamais le niveau de 2 litres, aliments inclus, vérifier à plusieurs reprises lors de la cuisson la présence de vapeur de cuisson au niveau de la soupape d'exercice. En cas d'absence de vapeur, arrêter immédiatement la cuisson et vérifier toute obstruction de la soupape d'exercice (voir Instructions d'emploi « Anomalies de fonctionnement »)

Utiliser les sources de chaleurs adéquates. (voir Instructions d'emploi "Sources de chaleur adéquates")

Après la cuisson de viandes avec la peau (par exemple la langue de boeuf) qui risquent de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas écraser la viande tant que la peau apparaîtra tendue afin d'éviter tout risque de brûlure. Avant la cuisson percer la peau avec une fourchette.

Après la cuisson agiter légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, en évitant ainsi que ne se vérifient des éclaboussures d'aliments bouillis, denses ou pateux.

Avant chaque utilisation, contrôler que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée (voir instructions d'emploi "Avant la cuisson")

Ne pas modifier ou endommager les dispositifs de sécurité, s'en tenir aux instructions.

Ne pas utiliser l'autocuiseur pour conserver les aliments acides ou salés, car ils pourraient l'endommager.

Utiliser uniquement des pièces de rechange originale **BARAZZONI** et substituer la pièce de rechange dans son ensemble, le non respect annulera toute forme de garantie et la responsabilité du fabricant.

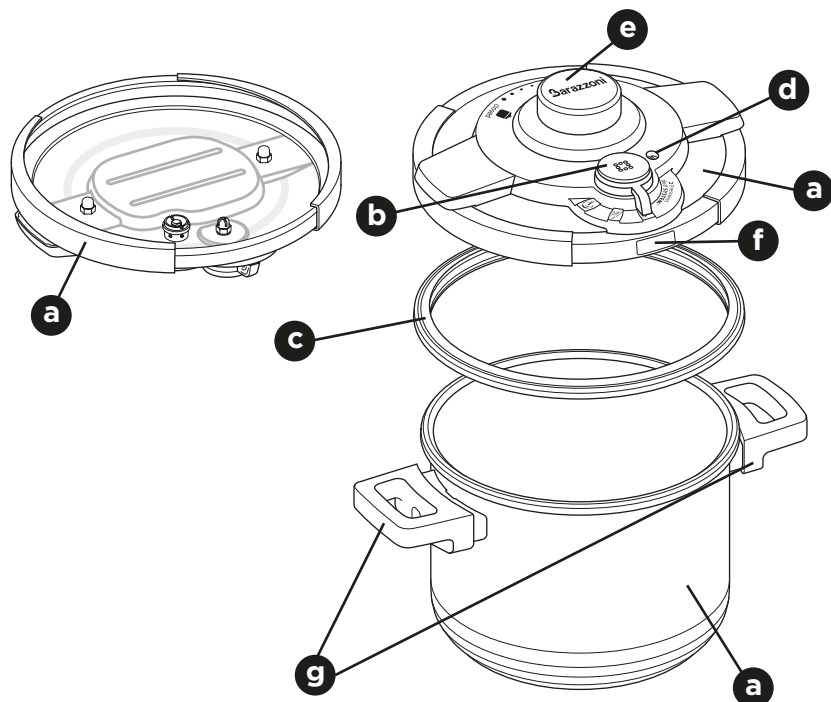
**Conserver TOUJOURS ce guide d'utilisation.**



## MODELES CARACTERISTIQUES

| MODELE | DIAMETRE | CAPACITE NOM. | CAPACITE UTIL. | PRESSION DE FONCTIONNEMENT |         |
|--------|----------|---------------|----------------|----------------------------|---------|
|        |          |               |                | I                          | II      |
|        | 22 CM    | 6 L           | 4 L            | 0.6 BAR                    | 1.0 BAR |
|        | 22 CM    | 4,5 L         | 3 L            | 0.6 BAR                    | 1.0 BAR |

## 3. IDENTIFICATION DES MATERIAUX



### a) Corps et couvercle en inox 18/10

Triple fond constitué de:

- \_Inox 18/10
- \_Disque intermédiaire d'aluminium
- \_Acier magnétique

### b) Soupape d'exercice à 2 pressions

### c) Joint du couvercle

### d) Dispositif de blocage du levier et de la soupape d'exercice

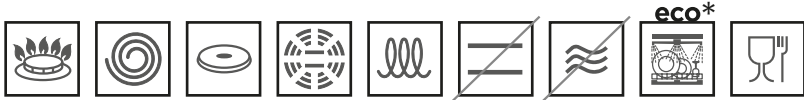
### e) Pommeau d'ouverture et de fermeture

### f) Fenêtre de sécurité pour échappement de la vapeur / dispositif de sécurité supplémentaire

### g) Poignées

## 4. SOURCES DE CHALEUR

- L'autocuiseur peut être utilisé sur tous les types de feux. **NE PAS LE PLACER DANS UN FOUR À GAZ, ELECTRIQUE OU À MICRO ONDES**
- Sur une plaque électrique s'assurer de ne pas dépasser le diamètre de l'autocuiseur
- Sur vitrocéramique et sur induction s'assurer que le fond de l'autocuiseur soit parfaitement propre
- Sur le gaz, la flamme ne doit jamais dépasser le diamètre de l'autocuiseur
- **Afin d'éviter d'endommager l'autocuiseur, ne pas le faire chauffer à vide.**



\* Seulement le corps de l'autocuiseur.  
Le couvercle ne peut pas être lavé au lave vaisselle.

## 5. DISPOSITIFS DE SECURITE- FONCTIONNEMENT- PIECES DE RECHANGE

### \_Soupape d'exercice à 2 pressions 0,6-1,0 bar 60-100 kPa.



**Bouton sélecteur sur la position LEGUMES (cuisson rapide):** la soupape entre en fonction au moment où la pression interne de l'autocuiseur atteint: 0,6 bar ou 60kPa (113° C environ).



**Bouton sélecteur sur la position VIANDE POISSON (cuisson longue):** la soupape entre en fonction au moment où la pression interne de l'autocuiseur atteint: 1,0 bar ou 100kPa (120° C environ).



**Bouton selecteur sur la position ECHAPPEMENT VAPEUR:** la soupape d'exercice se soulève laissant échapper la vapeur interne. Conseil d'utilisation: Pour vous permettre d'ouvrir rapidement le couvercle et pour éviter que les odeurs se propagent dans votre environnement, il est conseillé de faire couler un peu d'eau froide du robinet sur le couvercle de manière à abaisser la température plus rapidement et par conséquent la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

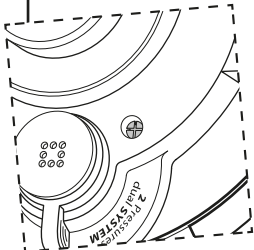


open

**Bouton selecteur sur la position (OPEN):** à cuisson terminée, une fois vérifiée l'absence de vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur, mettre le bouton sélection sur la position **OPEN** et soulever le couvercle en faisant attention à l'échappement de résidus de vapeur.



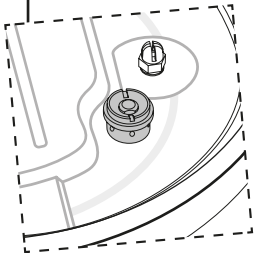
### \_Bloque levier



Le dispositif de blocage du levier a **TROIS fonctions de sécurité:**

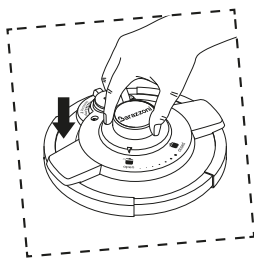
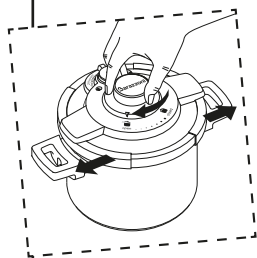
- 1) Il signale la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur
- 2) Il empêche l'ouverture accidentelle du couvercle au cours de la cuisson
- 3) Il intervient comme soupape de sécurité si accidentellement la soupape d'exercice principale se trouve obstruée

### \_Dispositif de sécurité



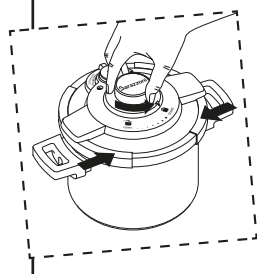
Le dispositif de sécurité entre en fonction en cas de mauvais fonctionnement de la soupape d'exercice et de la soupape bloque levier. Si elle est sollicitée par une pression excessive, elle se dilate en laissant échapper l'excès de vapeur.

## 6. OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR



- Mettre le bouton sélecteur sur la position **OPEN**
- Soulever le couvercle et le déposer sur le plan de travail

## 7. FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR



- Mettre le bouton sélecteur sur la position **OPEN**
  - Placer le couvercle verticalement sur le bord de l'autocuiseur en la centrant
  - Toujours garder l'écriture **Barazzoni** sur le bouton sélecteur vers l'opérateur
  - Appliquer une légère pression vers le bas
  - **S'assurer que le couvercle adhère parfaitement au bord de l'autocuiseur**
  - Tourner le bouton sélecteur vers la gauche sur la position **CLOSED**
- ATTENTION:** à ne pas fermer le couvercle si vous n'utilisez pas l'autocuiseur

## 8. PREMIERE UTILISATION

- Avant l'utilisation, laver soigneusement les parties en inox du corps et du couvercle avec de l'eau et du liquide vaisselle

**ATTENTION** à ne pas utiliser de substances acides, laver avec de l'eau chaude et du savon liquide

- Retirer le joint du couvercle et le laver soigneusement
- Ne pas laver le couvercle au lave vaisselle
- Le corps de l'autocuiseur peut être lavé au lave vaisselle

## 9. AVANT LA CUISSON

**Avant de mettre l'autocuiseur sur le feu s'assurer:**

- Que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée en enlevant les éventuels résidus à l'aide d'une aiguille ou en la lavant
- Que le joint du couvercle soit inséré correctement
- Que la source de chaleur soit adaptée au diamètre de l'autocuiseur
- De placer les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur et d'ajouter la quantité d'eau nécessaire, en suivant les indications reportées sur le tableau des temps de cuisson
- La quantité minimale d'eau doit être de 250 ml indiquée par la première marque de niveau. La quantité maximale quant à elle ne doit pas dépasser la marque MAX ou les deux tiers de l'autocuiseur

**ATTENTION:** ne pas envelopper les aliments dans de la toile, du papier ou d'autres produits enveloppants dans la mesure où ces derniers pourraient obstruer la soupape, compromettant ainsi le bon fonctionnement de l'autocuiseur

- **QUE LE SELECTEUR SOIT SUR LA POSITION OPEN ET QUE LA SOUPAPE D'EXERCICE SOIT EN POSITION D'ECHAPPEMENT DE VAPEUR**
- **DE METTRE LE COUVERCLE EN PLACE ET POSITIONNER LE POMMEAU SUR LA POSITION CLOSED. PLACER LA SOUPAPE D'EXERCICE SUR LA POSITION DE CUISSON CHOISIE**
- Que Le couvercle soit correctement fermé avec les symboles open/closed dirigés vers l'utilisateur
- De placer l'autocuiseur sur la source de chaleur de façon à placer la soupape d'exercice aussi loin que possible de l'utilisateur

## 10. CUISSON

- Cuire à feux vifs, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre maximum du fond
- Quand la soupape commence à émettre de la vapeur, abaisser la flamme au minimum (pour un usage optimal il est conseillé de déplacer l'autocuiseur sur la plus petite source de chaleur en réduisant la flamme au minimum)
- Un échappement de vapeur faible et continu indique que la cuisson se poursuit correctement. L'échappement intermittent de vapeur n'altère pas la cuisson n'indique un mauvais fonctionnement de l'autocuiseur
- Durant la cuisson, vérifier que la vapeur s'échappe de la soupape de façon régulière, si la vapeur qui s'échappe n'est pas suffisante augmenter légèrement l'intensité de la source de chaleur

### Cuisson à vapeur

Grâce à l'utilisation du panier à vapeur **BARAZZONI** il est possible d'effectuer la cuisson à vapeur.

- Ouvrir le panier et le poser sur le fond de l'autocuiseur
- Remplir d'eau l'autocuiseur sans dépasser le niveau inférieur du panier
- Positionner les aliments sur le panier en s'assurant qu'ils ne touchent pas le couvercle de l'autocuiseur

### Cuisson avec eau


- Ne jamais remplir l'autocuiseur au delà de la marque **MAX** ( eau + aliments)
- Pour certains aliments qui se dilatent lors de la cuisson ( le riz, les légumineuses ou les confitures de fruits, ne pas dépasser la moitié de l'autocuiseur ( eau + aliment)

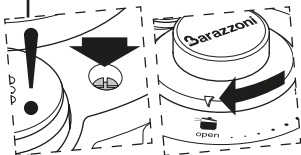
### Rissoler

- Il est possible de rissoler directement dans l'autocuiseur en faisant attention d'avoir une quantité minimale de liquide qui atteigne la première marque de niveau.

## NE JAMAIS UTILISER L'AUTOCUISEUR POUR FRIRE SOUS PRESSION

## 11. FIN DE LA CUISSON

- Au terme de la cuisson, éteindre la flamme, enlever l'autocuiseur de la source de chaleur
- Nous conseillons de placer l'autocuiseur sous l'eau du robinet afin de faire baisser rapidement la pression
- Placer le sélecteur de la soupape d'exercice sur la position **ECHAPPEMENT DE VAPEUR** 
- Si au moment de l'échappement de vapeur se produisent des projections anormales, replacer le sélecteur sur la position de fonctionnement et attendre quelques minutes, puis reporter le sélecteur à nouveau sur la position d'échappement de vapeur, en vérifiant qu'ils n'y ait pas d'autres projections



- Vérifier que le bloque levier soit abaissé
- Procéder enfin à l'ouverture en portant le bouton sélecteur sur la position **OPEN**, en faisant attention à l'échappement de résidu de vapeur

## 12. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

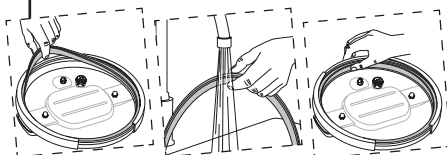
En cas d'anomalies (ou en laissant le bouton selecteur sur la position OPEN ou la soupape d'exercice sur la position ECHAPPEMENT DE VAPEUR) la rapidité de la cuisson sera compromise mais pas la sécurité de l'utilisateur.

| ANOMALIE  | INTERVENTION   |
|---|--|
| Si le couvercle ne se ferme pas   | - Vérifier que le joint soit propre et correctement inséré<br>- Vérifier la position du couvercle et des mâchoires sur le bord de l'autocuiseur  |
| Si l'autocuiseur ne monte pas en pression (Indicateur de pression, dispositif bloque levier baissé) | - Vérifier la fermeture correcte du couvercle<br>- Vérifier la position correcte de la soupape d'exercice et s'assurer qu'elle ne soit pas sur la position "échappement de vapeur"<br>- Vérifier que la source de chaleur soit suffisamment forte et éventuellement l'augmenter<br>- Vérifier que le joint du couvercle soit bien positionner et ne soit pas endommager<br>- Vérifier que la quantité de liquide à l'intérieur de l'autocuiseur soit suffisante                                    |
| Si la vapeur ne s'échappe pas alors que le dispositif bloque levier est soulevé                     | - Si après quelques minutes le problème persiste éteindre la source de chaleur immédiatement<br>- Refroidir l'autocuiseur sous l'eau du robinet<br>- L'ouvrir et vérifier que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée, si c'est le cas nettoyer le conduit de la soupape  |
| Si de la vapeur sort du bord du couvercle   | - Éteindre immédiatement la source de chaleur<br>- Refroidir l'autocuiseur sous l'eau du robinet<br>- Vérifier la position correcte du joint du couvercle<br>- Vérifier la fermeture correcte du couvercle<br>- Vérifier la parfaite propreté du bord du couvercle et du joint   |
| Si un des systèmes de sécurité entre en fonction  | - Éteindre immédiatement la source de chaleur<br>- Laisser refroidir l'autocuiseur sans le déplacer<br>- Mettre le selecteur de la soupape d'exercice sur la position "échappement de vapeur"<br>- Attendre qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur (dispositif bloque levier abaissé)<br>- Ouvrir le couvercle et vérifier que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée, si c'est le cas la nettoyer<br>- Si le problème persiste contacter le service assistance clients |
| Si le couvercle ne s'ouvre pas  | - Vérifier que le selecteur de la soupape d'exercice soit sur la position "échappement de vapeur"<br>- Vérifier que le dispositif bloque levier soit abaissé   |

## 13. ENTRETIEN

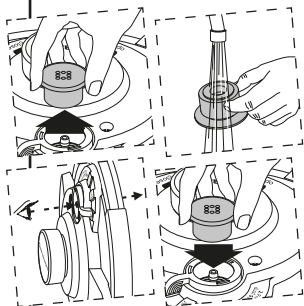
- Pour un fonctionnement correcte de l'autocuiseur il est nécessaire:
  - De laver le corps de l'autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau et du savon liquide en utilisant une éponge. Eventuellement le laver au lave vaisselle en utilisant un cycle ECO
  - Si à l'intérieur apparaissent des points ou des taches utiliser du vinaigre ou du jus de citron en ajoutant encore des produits spécifiques pour l'acier
  - De laver toujours à la main le couvercle, sous l'eau du robinet et en utilisant du savon et une éponge

- Pour le joint du couvercle:



- D'extraire de façon régulière le joint du couvercle après emploi. POUR EFFECTUER CETTE OPERATION NE PAS UTILISER D'OBJETS COUPANTS OU POINTUS
- De laver le joint avec du savon liquide et de le rincer en le passant sous le robinet d'eau.
- De replacer le joint dans son emplacement interne du couvercle

- Pour la soupape d'exercice:



- Après chaque utilisation de laver la soupape d'exercice en l'extrayant complètement
- De Laver la partie fixe et la partie mobile sous le robinet d'eau en vérifiant que l'orifice soit complètement libre
- Après le lavage replacer la soupape d'exercice dans son emplacement en s'assurant qu'elle soit correctement fixée

## 14. PIÈCES DE RECHANGE

Il est conseillé de changer le joint du couvercle en **UTILISANT** une pièce de rechange originale **BARAZZONI** qui correspond à ce modèle tout les 12 mois même si l'autocuiseur n'est pas utilisé.

## 15. RECOMMANDATIONS

- Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est sous pression et le dispositif de blocage du levier levé
- Surveiller très attentivement l'appareil en présence d'enfants
- Surveiller toujours le jet de vapeur
- Utiliser toujours les deux poignées pour déplacer l'autocuiseur
- Ne pas laisser trop longtemps les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur
- Effectuer toujours à froid le nettoyage de l'autocuiseur
- Ne pas laisser le couvercle immergé dans l'eau
- Pour une utilisation sur des plaques à induction, vitrocéramique et halogène, veillez à ne pas déplacer ou frotter l'outil avant ou pendant l'utilisation, car cela pourrait endommager la surface en verre située en dessous. avant ou pendant l'utilisation, car cela pourrait endommager la surface en verre située en dessous
- Pour une utilisation sur des plaques à induction, des plaques vitrocéramiques et des plaques halogènes, veillez à ne pas surchauffer l'outil ou à le laisser refroidir sur la plaque, ou de le laisser refroidir sur la table de cuisson, car cela pourrait entraîner une décoloration ou un changement de couleur de la vitre de la table de cuisson.

## 16. GARANTIE

- Le corps de l'autocuiseur est garanti 25 ans contre:
  - Tout défaut structurel
  - Toute détérioration de la structure, si les recommandations d'utilisation ont été respectées
- Sur les autres parties et pour tout défaut de fabrication la garantie est de 1 an:
  - Tout défaut de fabrication
- La garantie **BARAZZONI** ne couvre pas:
  - La détérioration due à une mauvaise utilisation ou au non respect des recommandations d'utilisation
  - Déformation, endommagement des poignées à la suite d'une chute
  - Endommagement du couvercle à la suite d'une chute
  - Pièces consommables, poignées, soupape d'exercice

Pour toutes informations sur l'utilisation et le fonctionnement consulter le site internet [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) à la section: Prodotti ou bien envoyer votre demande à l'adresse: [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Prendre soin de conserver le ticket de caisse.



Cet autocuiseur est réalisé dans des matériaux recyclables (acier inox et plastique). Pour respecter l'environnement il peut être apporté dans les centres de collecte des déchets.

## 17. MARQUAGE AUTOUISEUR

| MARQUAGE  | POSITION                              |
|---|---------------------------------------|
| - Identification de l'autocuiseur   | Sur le couvercle et sur le fond       |
| - Année, lot de production,<br>- Pression maximale de sécurité<br>- Pression de fonctionnement<br>- Marquage CE | Sur le bord supérieur du couvercle    |
| - Capacité<br>- Modèle  | Sur le fond externe de l'autocuiseur  |
| - Niveau gradué   | Sur la paroi interne de l'autocuiseur |

**GARDER TOUJOURS CES INTRUCTIONS**

### Durée approximative de cuisson

| CEREALES  |                |          |             |                 |
|--|----------------|----------|-------------|-----------------|
| ALIMENT  | POSITION VALVE | QUANTITE | EAU (verre) | TEMPS (minutes) |
| Couscous   | 1              | 300 g    | 3           | 20              |
| Epeautre   | 1              | 300 g    | 3           | 30              |
| Millet   | 1              | 300 g    | 3           | 12              |
| Orge   | 1              | 300 g    | 4           | 17              |
| Riz  | 1              | 500 g    | 3           | 4/8             |

| FRUITS  |                |          |             |                 |
|--|----------------|----------|-------------|-----------------|
| ALIMENT  | POSITION VALVE | QUANTITE | EAU (verre) | TEMPS (minutes) |
| Abricots frais   | 1              | 500 g    | 1           | 2               |
| Abricots secs  | 1              | 200 g    | 1/2         | 5               |
| Cerises  | 1              | 500 g    | 3-4         | 2               |
| Chataignes séchées   | 1              | 500 g    | 2 1/2       | 40              |
| Figues séchées   | 1              | 200 g    | 3-4         | 5               |
| Pêches   | 1              | 500 g    | 1/2         | 2               |
| Pêches séchées   | 1              | 200 g    | 1/2         | 5               |
| Poires   | 1              | 500 g    | 1/2         | 2               |
| Pommes   | 1              | 500 g    | 1           | 4               |
| Prunes   | 1              | 500 g    | 1           | 3               |
| Prunes séchées   | 1              | 200 g    | 1/2         | 8               |



| <b>LEGUMES</b>           |                       |                 |                    |                        |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------|------------------------|
| <b>ALIMENT</b>           | <b>POSITION VALVE</b> | <b>QUANTITE</b> | <b>EAU (verre)</b> | <b>TEMPS (minutes)</b> |
| Amarante                 | 1                     | 300 g           | 3                  | 20                     |
| Artichauts               | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 10/15                  |
| Asperges                 | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 3                      |
| Aubergines               | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 6                      |
| Betteraves               | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 15                     |
| Broccoli                 | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 8                      |
| Carottes                 | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 5                      |
| Cèleri                   | 1                     | 500 g           | 1                  | 8                      |
| Champignons              | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 5                      |
| Chicorée                 | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 3/4                    |
| Chou                     | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 12                     |
| Choucroute               | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 5/8                    |
| Chou-fleur coupé         | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 4/6                    |
| Coste                    | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 5                      |
| Courge en morceaux       | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 4                      |
| Courgettes               | 1                     | 1 Kg            | 3-4                | 3                      |
| Epinards                 | 1                     | 1 Kg            | 3-4                | 4                      |
| Fève                     | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 6                      |
| Fèves séchées            | 1                     | 500 g           | 3                  | 20                     |
| Haricots frais           | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 10                     |
| Haricots secs            | 1                     | 500 g           | 3                  | 30                     |
| Haricots verts           | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 4/5                    |
| Lentilles séchées        | 1                     | 300 g           | 3                  | 20                     |
| Navet jaune              | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 12                     |
| Navet rouge              | 1                     | 1 Kg            | 1                  | 20                     |
| Oignons                  | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 6/10                   |
| Petits pois frais        | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 3                      |
| Petits pois secs         | 1                     | 500 g           | 2 1/2              | 20                     |
| Poireaux                 | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 5                      |
| Pois Chiches secs        | 1                     | 500 g           | 3                  | 25                     |
| Pommes de terre coupées  | 1                     | 1 Kg            | 1 1/2              | 5                      |
| Pommes de terre entières | 1                     | 1 Kg            | 2                  | 12                     |
| Quinoa                   | 1                     | 300 g           | 3                  | 5                      |
| Salsifis                 | 1                     | 1 Kg            | 2                  | 5                      |
| Tomates                  | 1                     | 1 Kg            | 1/2                | 3                      |



**POISSONS**

| ALIMENT                | POSITION VALVE | QUANTITE | EAU (verre) | TEMPS (minutes) |
|------------------------|----------------|----------|-------------|-----------------|
| Crevettes bouillies    | 1              | 500 g    | 1 1/2       | 5               |
| Langouste bouillie     | 1              | 1 Kg     | 1 1/2       | 9               |
| Langoustines bouillies | 1              | 500 g    | 1 1/2       | 5               |
| Morue bouillie         | 1              | 500 g    | 1           | 13              |
| Moules cuites          | 1              | 1 Kg     | 1 1/2       | 9               |
| Perche bouillie        | 1              | 1 Kg     | 1 1/2       | 7               |
| Rascasse bouillie      | 1              | 1 Kg     | 1           | 8               |
| Soupe de poissons      | 1              | 500 g    | 1/2         | 4/5             |
| Truite bouillie        | 1              | 1 Kg     | 1 1/2       | 8               |

**VIANDES**

| ALIMENT                  | POSITION VALVE | QUANTITE | EAU (verre) | TEMPS (minutes) |
|--------------------------|----------------|----------|-------------|-----------------|
| Boeuf bouilli            | 2              | 500 g    | 5           | 40              |
| Cotechino                | 2              | 500 g    | 6           | 20              |
| Goulasch de boeuf        | 2              | 500 g    | 2           | 30              |
| Goulasch de veau         | 2              | 500 g    | 2           | 25              |
| Langue de boeuf bouillie | 2              | 800 g    | 5           | 40              |
| Langue de porc fumée     | 2              | 800 g    | 2           | 30              |
| Langue de veau bouillie  | 2              | 800 g    | 5           | 40              |
| Lapin rôti               | 2              | 500 g    | 1           | 15              |
| Poulet bouilli           | 2              | 500 g    | 5           | 20              |
| Poulet rôti              | 2              | 500 g    | 2           | 20              |
| Ragoût d'agneau          | 2              | 500 g    | 1           | 20              |
| Ragoût de boeuf          | 2              | 500 g    | 1           | 35              |
| Ragoût de langue de porc | 2              | 800 g    | 5           | 30              |
| Ragoût de lapin          | 2              | 500 g    | 1 1/2       | 20              |
| Ragoût de pieds de porc  | 2              | 500 g    | 2           | 25              |
| Ragoût de porc           | 2              | 500 g    | 2           | 20              |
| Ragoût de porc fumé      | 2              | 500 g    | 3           | 20              |
| Ragoût de poulet         | 2              | 500 g    | 1           | 20              |
| Ragoût de veau           | 2              | 500 g    | 1           | 30              |
| Ragoût d'oie             | 2              | 800 g    | 2           | 25              |
| Rôti d'agneau            | 2              | 500 g    | 1           | 20              |
| Rôti de boeuf            | 2              | 500 g    | 1           | 35              |
| Rôti de porc             | 2              | 500 g    | 1/2         | 25              |
| Rôti de veau             | 2              | 500 g    | 1           | 25              |
| Tripes                   | 2              | 500 g    | 2           | 30              |
| Veau bouilli             | 2              | 500 g    | 5           | 30              |

# DE

Für die Sicherheit des Anwenders, ist dieses Gerät normgerecht und entspricht dem Gesetz:

**RICHTLINIE DER SCHNELLKOCHEGERÄTE (2014/68/UE)**  
**EUROPÄISCHES GESETZ DER SCHNELLKOCHEPÖPFE FÜR DIE BENUTZUNG IM HAUSALT (EN 12778)**  
**GELTENDES GESETZ DER GERÄTE FÜR DIE NAHRUNGSMITTELNUTZUNG**

**ACHTUNG: VOR DER ERSTEN BENUTZUNG MUSS DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG GELESEN WERDEN UND DIESER LEITFADEN NACHGESCHLAGEN WERDEN.**

## 1. WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

Dieser Topf wurde einzig und allein für die Benutzung im Haushalt entwickelt. Niemals den Schnellkochtopf für andere Verwendungszwecke benutzen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf eine unsachgemäße oder fälschliche Benutzung zurückzuführen sind.

Um eine fehlerhafte Benutzung des Schnellkochtopfes zu vermeiden, müssen die Gebrauchsanweisungen aufmerksam gelesen werden.

Wenn Kinder dabei sind, müssen sie immer von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Man muss weder nie mit dem Schnellkochtopf in Öl backen, noch den Topf in den Ofen stellen (Gasofen, Elektrobackofen, Mikrowelle).

Behandeln Sie den Schnellkochtopf mit extremer Vorsicht, ohne die heißen Teile anzufassen.

Bei der Behandlung des wärmen Topfs schützen Sie Ihre Hände entweder mit Topflappen oder Küchenschuhen.

Niemals den Schnellkochtopf für andere Verwendungszwecke benutzen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, dieser übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf unsachgemäße oder fehlerhafte Bedienung zurückzuführen sind.

Das Gerät kocht unter Druck. Eine unsachgemäße Anwendung kann zu Verbrennungen führen. Seien Sie sicher, dass der Topf korrekt geschlossen ist (siehe "Schließung des Topfs").

Niemals das Öffnen erzwingen und niemals den Topf aufmachen, bevor er sich nicht abgekühlt hat und der Druck vollständig abgelassen ist (aus dem Ventil kommt kein Dampf mehr heraus). (Siehe "Ende der Kochen").

Um schwerwiegende Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, darf man den Schnellkochtopf ohne Flüssigkeit niemals benutzen. Niemals Speisen die Milch enthalten einfüllen.

Achten Sie beim der Kochen mit Alkohol auf den entzündbaren Dampf. Lassen Sie das Gericht für ungefähr 2 Minuten kochen, bevor Sie den Topf zudecken. Während des Kochens beaufsichtigen Sie immer den Topf.

Benutzen Sie nie grobes Salz in dem Schnellkochtopf. Am Ende des Kochens nehmen Sie feines Salz.

Der Schnellkochtopf niemals höher als zum Strich "MAX" auffüllen.

Bei dem Kochen von Nahrungsmitteln, die ihr Volumen vergrößern (Reis, getrocknete Hülsenfrüchte usw.), muss man sehr wenig Wasser benutzen und den Topf höchstens bis zum 2 Liter (Essen inklusive) füllen. Kontrollieren Sie mehrmals, dass der Dampf richtig aus dem Ventil herauskommt. Falls der Dampf nicht herauskommt unterbrechen Sie das Kochen und kontrollieren Sie die eventuelle Verstopfung des Ventils. (siehe "Betriebsstörungen").

Benutzen Sie geeignete Wärmequellen (siehe "vereinbaren Wärmequellen").

Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (zum Bsp. Ochsenszunge), welche unter der Druckwirkung aufblähen können, darf man nicht das Fleisch stampfen solange es aufgebläht erscheint: ansonsten besteht das Verbrennungsgefahr. Machen Sie kleine Löcher vor dem Kochen in das Fleisch.

Nach dem Kochen schütteln sie den Topf leicht (bevor Sie den aufmachen), damit man die Spritzen von gekochten, dickflüssigen und teigigen Speisen vermeidet.

Vor jeder Benutzung kontrollieren Sie, dass das Betriebsventil nicht verstopft ist (siehe "vor dem Kochen"). Niemals die Sicherheitsvorrichtungen abändern oder entfernen, sondern sich immer an die Gebrauchsanweisungen halten.

Niemals salziges oder saures Essen in dem Topf einfüllen, da sie der Fläche des Topfs schädigen könnten.

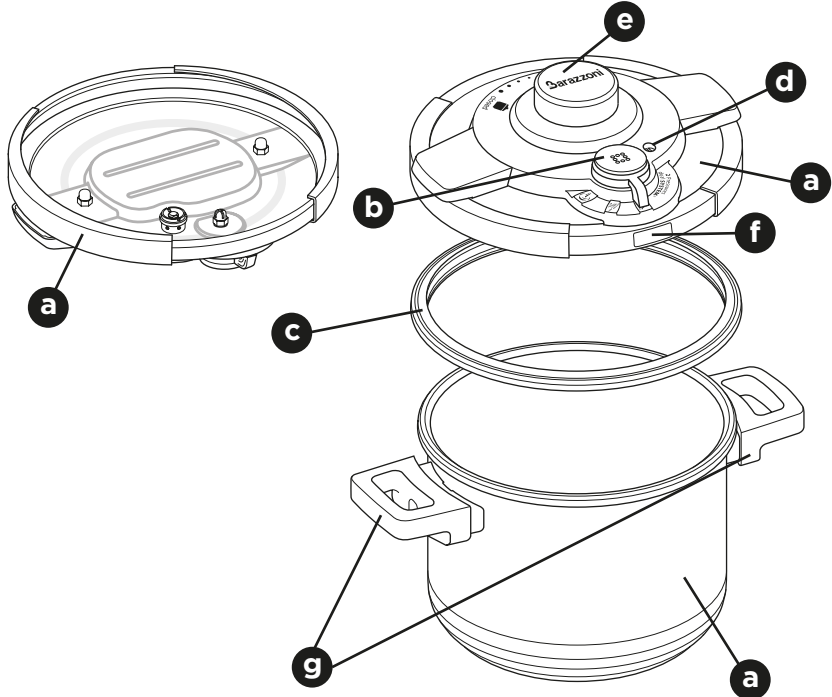
Nur die originalen **BARAZZONI** Ersatzteile verwenden und das zu ersetzende Teil in all seinen Einzelheiten austauschen. Die Nichtbeachtung führt zur Hinfälligkeit jeglicher Garantieansprüche und der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung.

**Diese Gebrauchsanweisung immer aufbewahren.**

## 2. MODELLE - EIGENSCHAFTEN

| MODEL | DIAMETER | KAPAZITÄT<br>NOM. | KAPAZITÄT<br>UTIL. | BETRIEBSDRUCK |         |
|-------|----------|-------------------|--------------------|---------------|---------|
|       |          |                   |                    | I             | II      |
|       | 22 CM    | 6 L               | 4 L                | 0.6 BAR       | 1.0 BAR |
|       | 22 CM    | 4,5 L             | 3 L                | 0.6 BAR       | 1.0 BAR |

## 3. MATERIALIDENTIFIKATION

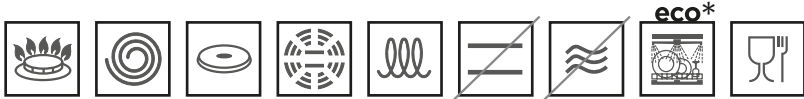


- a) Körper und Deckel: INOX- Edelstahl 18/10**  
Dreischichtiger Topfboden, bestehend aus:  
\_INOX- Edelstahl 18/10  
\_Zwischenscheibe aus Aluminium  
\_Magnetischer Stahl

- b) Betriebsventil mit 2 Druckstufen**  
**c) Deckeldichtung**  
**d) Hebelblockierung + Sicherheitsventil**  
**e) Griff zum Öffnen und Schließen**  
**f) Sicherheitsentlüftungsventil**  
**g) Griffe**

## 4. GEEIGNETE WÄRMEQUELLEN

- Der Topf darf mit allen Wärmequellen benutzt werden (Induktion auch), außer Mikrowelle, Gas oder elektrischer Ofen.
- Auf der Herdplatte muss der Herddurchmesser kleiner als den Topfdurchmesser sein.
- Auf dem Glaskeramikkochfeld und auf dem Induktionherd muss der Boden des Topfes ganz sauber sein
- Auf dem Gasherde muss die Flamme nicht größer als den Topfdurchmesser sein
- **Um den Topf nicht zu schädigen, wärmen Sie nicht den leeren Topf**



\*Nur den Topfkörper.  
Der Deckel darf nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

## 5. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN - BETRIEB - ERSATZTEILE

### \_Betriebsventil mit 2 Druckstufen, Druck 0,6-1.0 bar 60-100 kPa



#### Das Ventil in Funktion GEMÜSE:

das Ventil löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 0,6 bar oder 60kPa (113° C) ansteigt.



#### Das Ventil in Funktion FLEISCH FISCH:

das Ventil löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 1.0 bar o 100kPa (120° C) ansteigt.



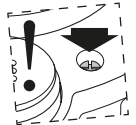
#### Das Ventil in Funktion ABLASSVENTIL:

das Ventil bläst den inneren Topfdruck ab. Vorschlag: um der Deckel schnell aufzumachen und um die Gerüche in der Umgebung nicht zu verbreiten, schlagen wir vor, lassen Sie ein kleines Wasserstrahl auf dem Deckel kommen. So wird die Temperatur niedriger sein, genauso wie der Druck in dem Topf.



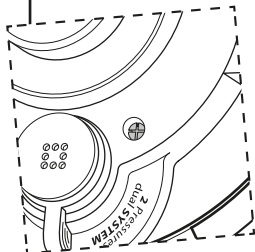
#### Auslöser- Auflöser Wahlschalter. OPEN FUNKTION:

Wahlschalter öffnen/schließen in Position **OPEN**: Nach Ende des Kochens, kontrollieren Sie, daß in dem Topf kein Dampf mehr ist und stellen Sie den Wahlschalter auf **OPEN**. Dann machen Sie den Deckel auf und passen auf den restlichen Dampf auf.



open

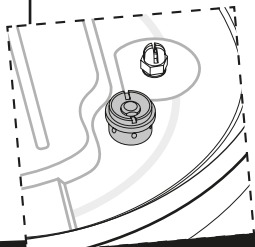
### \_Die Hebelsperre



Die Sperrvorrichtung des Hebels erfüllt **drei Sicherheitsfunktionen**:

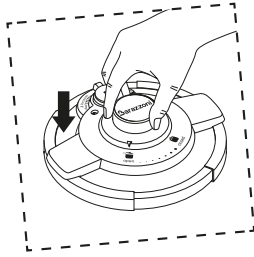
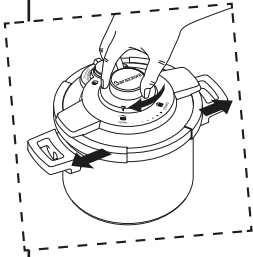
- 1) Sie signalisiert, dass im Topfinneren Druck vorhanden ist
- 2) Sie verhindert während der Kochzeit das versehentliche Öffnen des Deckels
- 3) Sie funktioniert als Sicherheitsventil, wenn der Hauptventil zufällig gestopft wird

### \_Die Sicherheitsvorrichtung



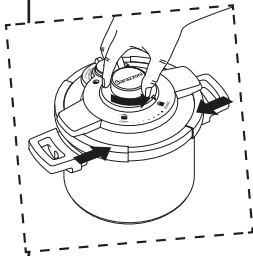
Die Sicherheitsvorrichtung betätigt sich nur bei schlechter Funktion der Hebelsperre und Betriebsventil. Durch übermäßigen Druck öffnet sich das Ventil und bläst den übermäßigen Druck ab.

## 6. ÖFFNUNG DES KOCHTOPFS



- Stellen Sie den Wahlschalter in die **OPEN** Funktion
- Machen Sie den Deckel auf

## 7. SCHLIEßEN DES KOCHTOPFS



- Stellen Sie den Wahlschalter in die **OPEN** Funktion
  - Setzen Sie den Deckel auf den Topfrand
  - Lassen Sie die Schrift **Barazzoni** gegen sich gedreht
  - Pressen Sie den Deckel leicht zusammen
  - **Der Deckel muss perfekt auf dem Topfrand anhaften**
  - Stellen Sie den Wahlschalter in die **CLOSED** Funktion
- ACHTUNG:** setzen Sie nicht den Deckel auf, wenn Sie den Topf nicht benutzen

## 8. ERSTE BENUTZUNG

- Vor den ersten Benutzung, sind die Edelstahlteile des Körpers und der Deckel sorgfältig mit Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen

**ACHTUNG:** keine säurehaltigen Substanzen verwenden. Mit Warmwasser und flüssiger Seife abwaschen

- Nehmen Sie die Deckeldichtung heraus und waschen Sie sie sorgfältig ab
- Waschen Sie nicht den Deckel in der Geschirrspüler ab
- Der Topf kann in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden

## 9. VOR DEM KOCHEN

**Vor der Benutzung kontrollieren Sie dass:**

- Das Betriebsventil nicht verstopft ist, die eventuellen Reste mit einer Nadel zu entfernen oder abwaschen
- Die Deckeldichtung korrekt eingesteckt ist
- Die Wärmequelle zu dem Bodendurchmesser des Topfs passt
- Die Speise in den Topf gebracht wird, und ergänzen Sie die notwendige Wassermenge (folgen Sie den Kochhinweisen der Tabelle am Ende)
- Die Menge des Wassers **NIEMALS** weniger als der Strich "250 ml" und höher als der Strich "MAX" auf gefüllt wird

**ACHTUNG:** die Speisen nicht in ein Tuch, Papier oder mit sonstigen Hüllen einwickeln. Ansonsten wird das Ventil verstopft und die Funktionstätigkeit beeinträchtigt

- **DER WAHLSCHALTER IN DIE "OPEN" FUNKTION GESTELLT IST, UND DAS BETRIEBSVENTIL IN ENTLÜFTER FUNKTION GESTELLT IST**
- **DEN DECKEL AUF DEN TOPF GESETZT IST UND DEN WAHLSCHALTER IN DIE "CLOSED" FUNKTION GESTELLT IST**
- Das betriebsventil in die richtige kochfunktion gestellt ist
- Das betriebsventil an der weitabliegenden seite des benutzers gelegt ist

## 10. KOCHEN

- Wenn Sie bei großer Flamme kochen, darf Sie den max. Bodendurchmesser nicht überschreiten
- Wenn das Ventil den Dampf ablässt, stellen Sie die Flamme auf das Minimum ein
- Ein schwaches und anhaltendes Dampfentlüfter aus dem Betriebsventil zeigt ein korrektes Kochen an. Der Kochvorgang wird durch den Stoßweise austretenden Wasserdampf nicht beeinträchtigt und es handelt sich nicht um einen Hinweis auf Funktionsstörungen
- Während des Kochens kontrollieren Sie, dass das Ventil regelmäßig Luft ablässt. Wenn der Dampf nicht genug ist, erhöhen Sie die Flamme

### **Dampfkochen**

Durch die Benutzung des Dampfkorb um zu kochen, können Sie mit dem Dampf kochen.

- *Machen Sie den Dampfkorb auf, und stellen Sie ihn in den Topf*
- *Füllen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser bis unter den Korb*
- *Stellen Sie das Essen in dem Korb ein, ohne den Deckel des Topfs zu erreichen*

### **Kochen im Wasser**


- *Man darf nicht den Topf höher als der Strich "MAX" auffüllen (Wasser + Essen)*
- *Bei dem Kochen von Nahrungsmitteln, die ihr Volumen vergrößern (Reis, getrocknete Hülsenfrüchte usw.), muss man sehr wenig Wasser benutzen und den Topf höchstens bis die Hälfte (Wasser + Essen) füllen*

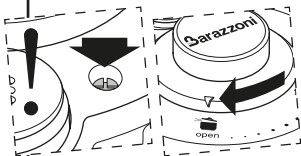
### **Anbraten**

- *Sie Können das Essen sofort im Schnellkochtopf anbraten, wenn nur das Wasser mindestens den ersten Strich erreicht*

**MAN DARF NIEMALS DEN SCHNELLKOCHTOPF ZUM FRITTIEREN BENUTZEN**

## 11. ENDE DES KOCHENS

- Am Ende des Kochens, machen Sie die Wärmequelle aus und nehmen Sie den Topf weg
- Wir raten den Topf unter einen kleinen Wasserstrahl zu halten um den Druck schnell zu reduzieren.
- Stellen Sie das Betriebsventil auf **ENTLÜFTER FUNKTION** 
- Falls Sie im Augenblick des Ablassens Anomalien bemerken, den Wahlschalter auf Betriebsfunktion stellen und einige Minuten warten und anschließend den Wahlschalter auf ablassen stellen



- Kontrollieren Sie dass die Hebelsperre nach unten gerichtet ist
- Öffnen Sie den Topf, nachdem Sie den Wahlschalter in dem **OPEN** Funktion gestellt haben. Achten Sie auf das Dampfablass

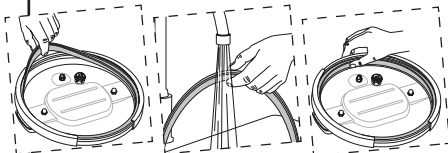
## 12. BETRIEBSSTÖRUNGEN

Bei den Betriebsstörungen (z.B. wenn Sie den Wahlschalter in dem "OPEN" Funktion oder das Ventil in Entlüftungsfunktion lassen) wird der Topf nicht mehr so schnell wie sonst sein. Der Topf wird aber sicher für den Benutzer sein.

| BETRIEBSTÖRUNG   | DAS ZUTUN  |
|--|--|
| Wenn Sie den Deckel nicht schliessen können  | - Kontrollieren Sie, dass die Dichtung in der korrekten Position ist und dass sie sauber ist<br>- Kontrollieren Sie, dass der Deckel richtig positioniert ist  |
| Wenn der Topf nicht genügend Druck hat (Keine Hebung der Hebelsperre)                | - Kontrollieren Sie, dass der Deckel richtig geschlossen ist<br>- Kontrollieren Sie, dass das Betriebsventil nicht in der Entlüfter Funktion ist<br>- Kontrollieren Sie die Intensität der Wärmequelle; erhöhen Sie die Flamme, wenn nötig<br>- Kontrollieren Sie, dass die Dichtung in der korrekten Position und nicht beschädigt ist<br>- Kontrollieren Sie, dass die Flüssigkeiten in dem Topf genug sind  |
| Wenn aus dem Ventil kein Dampf kommt, obwohl die Hebelsperre nach oben gerichtet ist | - Falls der Druck nicht nach der ersten 2 Minuten rauskommt, machen sie die Wärmequelle aus<br>- Köhlen Sie den Topf mit Wasser ab<br>- Machen Sie den Topf auf und überprüfen Sie eventuellen Verstopfungen des Ventils. Falls es verstopft ist, leeren Sie es  |
| Falls das Dampf aus dem Topfrand herauskommt   | - Machen Sie sofort die Wärmequelle aus<br>- Köhlen Sie den Topf mit einem Kaltwasserstrahl ab<br>- Kontrollieren Sie, dass die Dichtung in der korrekten Position ist<br>- Kontrollieren Sie, dass der Deckel richtig geschlossen ist<br>- Kontrollieren Sie, dass die Dichtung und der Deckelrand gereinigt sind   |
| Wenn die Sicherheitssysteme zum Einsatz kommen                                       | - Stellen Sie sofort die Wärmequelle ab<br>- Lassen Sie den Topf abkühlen<br>- Stellen Sie das Betriebsventil auf Entlüfter Funktion<br>- Warten Sie bis kein Druck mehr im Topf herrscht (Hebelsperre nach unten)<br>- Machen Sie den Topf auf, und kontrollieren Sie dass das Betriebsventil nicht verstopft ist, geg. falls säubern<br>- Wenn das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst |
| Wenn Sie den Deckel nicht aufmachen können   | - Kontrollieren Sie, dass das Betriebsventil in der Entlüfter Funktion ist<br>- Kontrollieren Sie, dass die Hebelsperre nach unten gerichtet ist   |

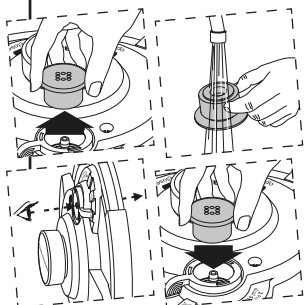
## 13. REINIGUNG UND PFLEGE

- Für ein korrektes Funktionieren des Topfs ist notwendig:
  - Waschen Sie den Topf mit Wasser und Spülmittel und einem Schwamm ab. Sie können den Topf auch in der Geschirrspüler mit einem EKO-Programm abspülen
  - Falls in dem Topf Flecken oder Ränder sind, benutzen Sie entweder Essig, Zitronensaft oder spezielle Produkte für Stahlreinigung
  - Um den Deckel abzuspülen, benutzen Sie kein Geschirrspüler. Wasser, ein bisschen Seife und eine Schwamm sind schon genug
- Um die Dichtung sauber zu machen:



- Entfernen Sie die Dichtung regelmässig nach der Benutzung. Benutzen Sie kein scharfes Werkzeug
- Waschen Sie die Deckeldichtung
- Legen sie die Dichtung in ihre Stelle wieder ein

- Betriebsventil:



- Nach der Benutzung muss man das Ventil vollständig herausnehmen und reinigen
- Reinigen Sie beiden die festen und die beweglichen Teile unter Wasser und kontrollieren Sie, dass der Loch vollständig frei ist
- Nach der Reinigung machen Sie das Ventil in seine Stelle wieder ein

## 14. ERSATZTEILE

Es wird die Ersetzung der Dichtung des Deckels alle 12 Monaten empfohlen, auch wenn der Topf nicht benutzt wird. Benutzen Sie nur die originalen Ersatzteile "BARAZZONI".

## 15. RATSCHLÄGE ZUR BENUTZUNG

- Niemals das Öffnen erzwingen und niemals der Topf aufmachen, bevor er sich nicht abgekühlt hat und der Druck vollständig abgelassen ist (aus dem Ventil kommt kein Dampf mehr heraus, und die Hebelsperre nicht erhoben ist)
- Wenn Kinder dabei sind, müssen sie immer von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden
- Beachten Sie den Dampfstrahl
- Benutzen Sie immer die zwei Griffe, um den Topf umzustellen
- Niemals das Essen in dem Topf lange lassen
- Waschen Sie den Topf immer wenn er kalt ist
- Niemals den Deckel im Wasser versenkt lassen
- Bei der Verwendung auf Induktions-, Glaskeramik- und Halogenkochfeldern ist darauf zu achten, dass das Gerät vor oder während der Verwendung nicht bewegt oder gerieben wird, da dies die darunter liegende Glasoberfläche beschädigen kann. vor oder während der Benutzung, da dies zu einer Beschädigung der darunter liegenden Glasoberfläche führen kann.
- Für die Verwendung auf Induktions-, Glaskeramik- und Halogenkochfeldern. Achten Sie darauf, das Gerät nicht zu überhitzen oder auf dem Kochfeld abkühlen zu lassen, und nicht auf dem Kochfeld abkühlen lassen, da dies zu Lichthofbildung oder Farbveränderungen auf dem Kochfeldglas führen kann

## 16. GARANTIE

- Der Topf ist für 25 Jahre garantiert, gegen:
  - Fabrikationsfehlers
  - Struckturbeschädigungen, nur wenn der Gebrauchsanweisung gefolgt wurde
- Die andere Teile des Schnellkochtopfs sind für 1 Jahr garantiert
- Zu der Garantie gehören nicht:
  - Beschädigungen durch schlechte Benutzung, ohne der Gebrauchsanweisung zu folgen
  - Das Abbrechen der Griffe, durch Fallen
  - Beschädigung des Deckels und Topfs, durch Fallen
  - Verschleißteile (Dichtung, Griffe, Betriebsventil)

Weitere Informationen finden Sie auf der Website [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it), im Abschnitt über Produkten, oder können per E-Mail an folgende E-MAIL Adresse angefordert werden: [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Bewahren Sie den Kassenzettel auf.



Dieser Topf ist aus wiederverwendbaren Materialien hergestellt (Stahl, Plastik). Er kann durch die Müll-trennung entsorgt werden,




## 17. MARKIERUNG DES TOPFS

| FIRMENZEICHEN   | STELLUNG                              |
|---|---------------------------------------|
| - Identifikation des Topfs  | Auf dem Deckel und am Boden des Topfs |
| - Jahr, Produktionsserie<br>- Maximaler Betriebsdruck<br>- CE-Zeichen | Am oberen Rand des Deckels            |
| - Fassungsvermögen<br>- Model   | Auf dem äußeren Boden                 |
| - Füllstandsanzeiger  | Auf der Innenseite des Topfs          |

BEHALTEN SIE IMMER DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF

### Kochzeiten

| DER FISCH  |                 |       |                 |                |
|---|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| ESSEN   | VENTIL FUNKTION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
| Gekochte languste   | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 9              |
| Gekochte muscheln   | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 9              |
| Gekochte garnelen   | 1               | 500 g | 1 1/2           | 5              |
| Gekochter kabeljau  | 1               | 500 g | 1               | 13             |
| Gekochter barschfisch   | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 7              |
| Gekochte scampi   | 1               | 500 g | 1 1/2           | 5              |
| Gekochter rotbarsch   | 1               | 1 Kg  | 1               | 8              |
| Gekochte forelle  | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 8              |
| Fischsuppe  | 1               | 500 g | 1/2             | 4/5            |

| DAS FLEISCH  |                 |       |                 |                |
|--|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| ESSEN  | VENTIL FUNKTION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
| Lammbraten   | 2               | 500 g | 1               | 20             |
| Gedünstetes lamm   | 2               | 500 g | 1               | 20             |
| Gebratene kaninchen  | 2               | 500 g | 1               | 15             |
| Gedünstete kaninchen   | 2               | 500 g | 1 1/2           | 20             |
| Gesottene kochsalami   | 2               | 500 g | 6               | 20             |
| Gedünstetes rindsgoulasch  | 2               | 500 g | 2               | 30             |
| Gedünstetes kalbsgoulasch  | 2               | 500 g | 2               | 25             |
| Geräucherte schweinezunge  | 2               | 800 g | 2               | 30             |
| Gedünstete schweinezunge   | 2               | 800 g | 5               | 30             |
| Gestottene rindszunge  | 2               | 800 g | 5               | 40             |
| Gestottene kalbszunge  | 2               | 800 g | 5               | 40             |
| Schweinebraten   | 2               | 500 g | 1/2             | 25             |



## DAS FLEISCH

| ESSEN                            | VENTIL FUNKTION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
|----------------------------------|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| Schmorbraten                     | 2               | 500 g | 2               | 20             |
| Gestottenes geräuchertes schwein | 2               | 500 g | 3               | 20             |
| Gestottenes rind                 | 2               | 500 g | 5               | 40             |
| Rindbraten                       | 2               | 500 g | 1               | 35             |
| Gekochtes rind                   | 2               | 500 g | 1               | 35             |
| Gekochte gänse                   | 2               | 800 g | 2               | 25             |
| Gekochtes hähnchen               | 2               | 500 g | 5               | 20             |
| Gebratenes hähnchen              | 2               | 500 g | 2               | 20             |
| Gedünstetes hähnchen             | 2               | 500 g | 1               | 20             |
| Kaldauen                         | 2               | 500 g | 2               | 30             |
| Gestottes kalb                   | 2               | 500 g | 5               | 30             |
| Rindsbraten                      | 2               | 500 g | 1               | 25             |
| Gekochtes rind                   | 2               | 500 g | 1               | 30             |
| Pork sausagezampone              | 2               | 500 g | 2               | 25             |



## DAS GEMÜSE

| ESSEN                    | VENTIL POSITION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
|--------------------------|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| Spargel                  | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 3              |
| Randen                   | 1               | 1 Kg  | 1               | 15             |
| Broccoli                 | 1               | 1 Kg  | 1               | 8              |
| Kleine Bohnen            | 1               | 1 Kg  | 1               | 4/5            |
| Artischocken             | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 10/15          |
| Karotten                 | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 5              |
| Geschnittener Blumenkohl | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 4/6            |
| Getrocknete Kichererbsen | 1               | 500 g | 3               | 25             |
| Kohl                     | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 12             |
| Wegwarte                 | 1               | 1 Kg  | 1               | 3/4            |
| Zwiebeln                 | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 6/10           |
| Mangoldstengel           | 1               | 1 Kg  | 1               | 5              |
| Kraut                    | 1               | 1 Kg  | 1               | 5/8            |
| Frische Bohnen           | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 10             |
| Getrocknete Bohnen       | 1               | 500 g | 3               | 30             |
| Saubohnen                | 1               | 1 Kg  | 1               | 6              |
| Getrocknete Saubohnen    | 1               | 500 g | 3               | 20             |
| Pilze                    | 1               | 1 Kg  | 1               | 5              |
| Getrocknete Linsenbohnen | 1               | 300 g | 3               | 20             |



## DAS GEMÜSE

| ESSEN                   | VENTIL POSITION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
|-------------------------|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| Auberginen              | 1               | 1 Kg  | 1               | 6              |
| Geschnittene Kartoffeln | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 5              |
| Ganze Kartoffeln        | 1               | 1 Kg  | 2               | 12             |
| Frische Erbsen          | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 3              |
| Geschnittene Erbsen     | 1               | 500 g | 2 1/2           | 20             |
| Tomaten                 | 1               | 1 Kg  | 1/2             | 3              |
| Lauch                   | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 5              |
| Gelbe Knollensellerie   | 1               | 1 Kg  | 1               | 12             |
| Rote Knollensellerie    | 1               | 1 Kg  | 1               | 20             |
| Schwarzwurzeln          | 1               | 1 Kg  | 2               | 5              |
| Sellerie                | 1               | 500 g | 1               | 8              |
| Spinat                  | 1               | 1 Kg  | 3-4             | 4              |
| Wirsing                 | 1               | 1 Kg  | 1               | 5              |
| Geschnittener Kürbis    | 1               | 1 Kg  | 1 1/2           | 4              |
| Zucchini                | 1               | 1 Kg  | 3-4             | 3              |



## DIE GETREIDE

| ESSEN         | VENTIL POSITION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
|---------------|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| Das Cous Cous | 1               | 300 g | 3               | 20             |
| Der Dinkel    | 1               | 300 g | 3               | 30             |
| Die Hirse     | 1               | 300 g | 3               | 12             |
| Die Gerste    | 1               | 300 g | 3               | 17             |
| Reis          | 1               | 500 g | 3               | 4/8            |



## DIE OBST

| ESSEN                 | VENTIL POSITION | MENGE | WASSER (Gläser) | ZEIT (Minuten) |
|-----------------------|-----------------|-------|-----------------|----------------|
| Frische Aprikosen     | 1               | 500 g | 1               | 2              |
| Getrocknete Aprikosen | 1               | 200 g | 1/2             | 5              |
| Getrocknete Kastanien | 1               | 500 g | 2 1/2           | 40             |
| Frische Kirschen      | 1               | 500 g | 3-4             | 2              |
| Getrocknete Feigen    | 1               | 200 g | 3-4             | 5              |
| Frische Äpfel         | 1               | 500 g | 1               | 4              |
| Frische Birnen        | 1               | 500 g | 1/2             | 2              |
| Frische Pfirsiche     | 1               | 500 g | 1/2             | 2              |
| Getrocknete Pfirsiche | 1               | 200 g | 1/2             | 5              |
| Frische Pflaumen      | 1               | 500 g | 1               | 3              |
| Getrocknete Pflaumen  | 1               | 200 g | 1/2             | 8              |

# ES

Para la seguridad del usuario, este dispositivo observa las siguientes normas y regulaciones aplicables:

**DIRECTIVAS SOBRE EQUIPOS A PRESIÓN (2014/68/UE)**

**NORMAS EUROPEAS SOBRE LAS OLLAS A PRESIÓN PARA USO DOMÉSTICO (EN 12778)**

**NORMAS VIGENTES SOBRE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**

**ATENCIÓN: LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA OLLA A PRESIÓN Y CONSULTE SIEMPRE ESTA GUÍA**

## 1. PRECAUCIONES IMPORTANTES

Esta olla ha sido diseñada solo para uso doméstico. No use la olla a presión con un propósito diferente de aquel para el que está destinado. El fabricante no es responsable de los daños causados por un uso incorrecto o erróneo.

Para evitar el uso incorrecto de la olla a presión, lea las instrucciones cuidadosamente y siempre consulte esta guía.

En presencia de niños, prevea la supervisión adulta.

No use la olla a presión para freír los alimentos con aceite, no la utilice en el horno (a gas, eléctrico, microondas).

Manipule la olla a presión con extrema precaución, evite tocar las partes calientes.

Proteja las manos con agarraderas o guantes de cocina cuando manipule la olla caliente.

No use la olla a presión para usos distintos a los previstos por el fabricante. El fabricante no será considerado responsable en caso de daños causados por el uso incorrecto o inapropiado.

El aparato cuece bajo presión. Su inadecuada utilización puede causar quemaduras. Asegúrese que la olla esté cerrada correctamente (consulte el capítulo "Cierre de la olla").

Nunca forzar la apertura y nunca abrir antes de que la olla se haya enfriado y antes de que la presión esté completamente a cero (no sale más vapor de la válvula) (consulte el capítulo "Final de la cocción").

Nunca use la olla a presión sin agregar líquidos para evitar un serio deterioro del aparato.

Nunca use recetas a base de leche.

Siempre tenga cuidado si está cocinando con alcohol, ya que los vapores son inflamables. Hierva unos 2 minutos antes de poner la tapa de la olla. Siempre supervise la olla durante la cocción.

No use sal gruesa en la olla a presión, después de cocinar use sólo sal fina.

No llene la olla a presión sobre la marca MAX indicada al interno de su cuerpo.

Tenga cuidado al cocinar alimentos que tienden a aumentar en volumen (arroz, lentejas, legumbres, etc.) usando poca agua y nunca excediendo el nivel de 2 litros incluyendo los alimentos, verificando varias veces durante la cocción la salida del vapor en la válvula de ejercicio. En ausencia de vapor, detenga inmediatamente la cocción y verifique la eventual obstrucción de la válvula de ejercicio (ver capítulo "Anomalías de funcionamiento").

Use las fuentes de calor apropiadas (vea el capítulo "Fuentes de calor compatibles").

Después de cocinar carne con la piel (por ejemplo, lengua de buey) - que tiende a hincharse bajo el efecto de la presión - no pinche la carne mientras la piel parezca hinchada: puede quemarse. Antes de la cocción, practique pequeños foros en la piel con un tenedor.

Después de cocinar, agite ligeramente la olla a presión antes de abrirla, evitando así las salpicaduras de alimentos cocidos, densos o pastosos.

Antes de cada uso, verifique que la válvula de ejercicio no esté obstruida (consulte el capítulo "Antes Cocinar").

No modifique ni manipule indebidamente los dispositivos de seguridad, siga las instrucciones.

No use la olla para almacenar alimentos ácidos o salados, ya que pueden causar daños en la superficie.

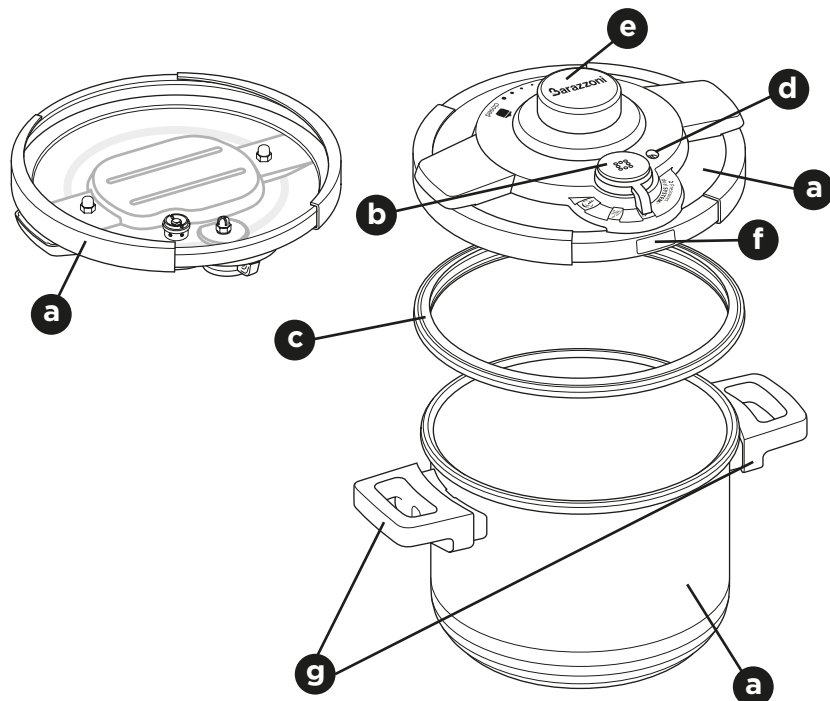
Use solo repuestos **BARAZZONI** adecuados al modelo, reemplace la pieza de repuesto en su conjunto. El incumplimiento anula todas las formas de garantía y la responsabilidad del fabricante.

**SIEMPRE conserve este manual.**

## 2. MODELOS Y CARACTERISTICAS

| MODELO | DIAMETRO | CAPACIDAD NOMINAL | CAPACIDAD DE UTILIZACION | PRESION DE FUNCIONAMIENTO |         |
|--------|----------|-------------------|--------------------------|---------------------------|---------|
|        |          |                   |                          | I                         | II      |
|        | 22 CM    | 6 L               | 4 L                      | 0.6 BAR                   | 1.0 BAR |
|        | 22 CM    | 4,5 L             | 3 L                      | 0.6 BAR                   | 1.0 BAR |

## 3. IDENTIFICACION DE LOS MATERIALES



### a) Cuerpo y tapa en acero inoxidable 18/10

Triple fondo que consiste en:

- \_ 18 / 10 acero inoxidable
- \_ Disco intermedio de aluminio
- \_ Acero magnético

### b) Válvula de operación de 2 presiones (selector)

### c) Junta de la tapa

### d) Dispositivos de bloqueo de tapa + válvula de seguridad

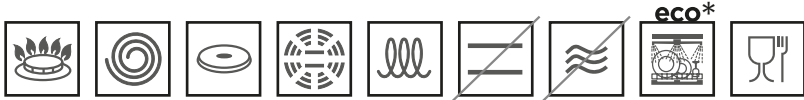
### e) Perilla de apertura y cierre

### f) Ventana de seguridad para ventilación de vapor

### g) Asas

## 4. FUENTES DE CALOR COMPATIBLES

- La olla se puede usar en todas las fuentes de calor, incluida la inducción, excepto EN EL HORNO (MICROONDAS, GAS Y ELECTRICIDAD).
- Con cocina eléctrica asegúrese de no exceder el diámetro de la olla a presión
- Con cocina de vitrocerámica y con cocina con inducción asegurarse que la parte inferior de la olla está limpia
- Con una cocina con gas, la llama no debe exceder el diámetro de la olla a presión
- Para evitar dañar la olla a presión, no la caliente cuando está vacía.



\*Solo el cuerpo de la olla a presión.  
La tapa no se puede lavar en el lavavajillas.

## 5. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD - FUNCIONAMIENTO - REPUESTOS

### \_Válvula de presión con "2 presiones" 0.6-1.0 bar 60-100 kPa



#### Selector de válvula en la posición VERDURA (cocción rápida):

la válvula entra en funcionamiento cuando la presión dentro de la olla alcanza 0.6 bar o 60kPa (alrededor de 113 °C).

#### Selector de válvula en la posición CARNE / PESCADO (tiempos de cocción largos):

la válvula entra en funcionamiento cuando la presión dentro de la olla alcanza 1.0 bar o 100kPa (alrededor de 120 °C).



#### Selector de válvula en la posición VENTILACION:

la válvula de ejercicio se eleva, liberando el vapor interno.

Es aconsejable dejar correr un chorro de agua fría sobre la tapa para reducir por completo la temperatura dentro de la olla y, por lo tanto, la presión de la olla.



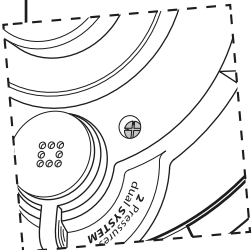
#### Selector de apertura / cierre en la posición OPEN (abierto):

una vez que ha terminado la cocción, verificar que ya no haya más vapor y luego girar el selector a la posición **OPEN** (abierto). Levante la tapa, prestando atención a la fuga de eventual vapor residual.

open



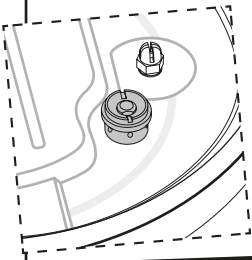
### \_Bloqueo de la tapa



El dispositivo de bloqueo de la tapa tiene **TRES funciones de seguridad:**

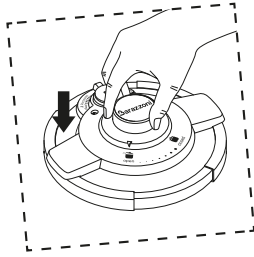
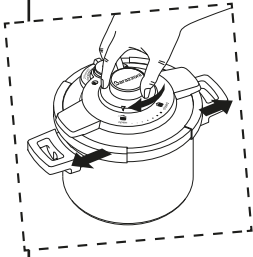
- 1) Señala la presencia de presión dentro de la olla
- 2) Evita la apertura accidental de la tapa durante la cocción
- 3) Actúa como una válvula de seguridad si accidentalmente la válvula de ejercicio principal se encuentra obstruida

### \_Dispositivo de seguridad



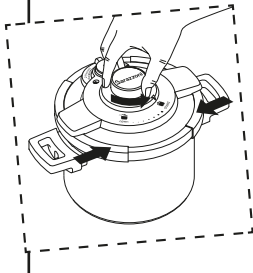
El dispositivo de seguridad se activa en caso de un mal funcionamiento de la válvula de ejercicio o de la válvula de bloqueo de la tapa. Impulsada por la excesiva presión, se abre y permite que el exceso de vapor sea liberado.

## 6. APERTURA DE LA OLLA



- Coloque el selector / interruptor en la posición **OPEN** (abierta)
- Levante la tapa y colóquela sobre la encimera o superficie de trabajo

## 7. CIERRE DE LA OLLA



- Coloque el interruptor / selector en la posición **OPEN** (abierta)
- Coloque la tapa verticalmente en el borde de la olla, centrándola en la olla
- Mantenga siempre el logo **Barazzoni** escrito en el selector dirigido hacia el utilizador de la olla
- Aplique una ligera presión hacia abajo
- **Asegúrese de que la tapa se adhiera perfectamente al borde de la olla a presión**
- Gire el selector hacia la izquierda hasta la posición **CLOSED** (cerrado)

**ADVERTENCIA:** no cierre la tapa cuando la olla no está funcionando

## 8. PRIMER USO

- Antes de usarla por primera vez, lave bien las partes de acero del cuerpo y de la tapa con agua y jabón para lavar platos

**ADVERTENCIA:** no use sustancias ácidas, láve la olla con agua tibia y jabón líquido

- Extraiga la junta de la tapa y lávela a fondo
- No lave la tapa de la olla en el lavavajillas. Lávela a mano con agua tibia y jabón líquido
- El cuerpo de la olla se puede lavar en el lavavajillas

## 9. ANTES DE LA COCCION

**Antes de poner la olla a presión sobre la fuente de calor, verifique que:**

- La válvula de ejercicio no esté obstruida. Eliminar eventuales residuos de alimentos con una aguja o lavando la válvula
- La junta de la tapa esté colocada correctamente
- La fuente de calor sea adecuada al diámetro del fondo de la olla a presión
- Coloque los alimentos dentro de la olla; agregue la cantidad necesaria de agua, siguiendo las indicaciones de las tablas que muestran los tiempos de cocción
- La cantidad mínima de agua es de 250 ml indicada por la marca de primer nivel. La cantidad máxima no debe superar la marca de nivel MAX o, en cualquier caso, dos tercios de la olla

**PRECAUCIÓN:** no envuelva los alimentos en paños, papeles u otras envolturas, ya que esto puede obstruir las válvulas y comprometer su funcionamiento

- **EL SELECTOR / INTERRUPTOR ESTÁ EN POSICIÓN OPEN (ABIERTA) Y LA VÁLVULA DE EJERCICIO ESTÁ EN LA POSICIÓN DE VENTILACIÓN**
- **LA TAPA DE LA OLLA ESTÁ EN LA POSICIÓN CLOSED (CERRADA) Y COLOQUE LA VÁLVULA EN LA UBICACIÓN IDEAL PARA EL TIPO DE COMIDA QUE SE DESEA COCINAR (VERDURA / CARNE O PESCADO)**
- La tapa está cerrada correctamente, con los símbolos de control OPEN / CLOSE (abierto/cerrado) dirigidos hacia el usuario
- Coloque la olla a presión en la fuente de calor en modo que la válvula de ejercicio esté en el lado más alejado respecto al usuario

## 10. COCCION

- Al inicio, cocine a fuego alto. De todos modos, la llama no debe exceder el diámetro máximo de la parte inferior
- Cuando la válvula comienza a emitir vapor, baje la fuente de calor al mínimo. (Para un uso óptimo es aconsejable mover la olla en la fuente de calor más pequeña de la cocina, reduciendo al mínimo la potencia)
- Una salida de vapor débil y continua de la válvula de ejercicio indica que la cocción continúa correctamente. La descarga intermitente de vapor no afecta la cocción y no indica un mal funcionamiento
- Durante el proceso de cocción, verifique que la válvula esté ventilando regularmente; si no sale suficiente vapor, aumente ligeramente la potencia de la fuente de calor

### Cocinar al vapor

Gracias al uso de la cesta **BARAZZONI** es posible cocinar al vapor.

- Abra la cesta y colóquela en el fondo de la sartén
- Llene la olla con agua hasta alcanzar el nivel debajo de la canasta
- Coloque la comida sobre la cesta asegurándose de que no toque la tapa de la olla

### Cocinar en agua


- Nunca llene la olla a presión sobre el nivel MAX (agua + comida)
- Para algunos alimentos que se dilatan durante la cocción (arroz, legumbres o mermeladas de frutas), nunca exceda la mitad de la olla (agua + comida)

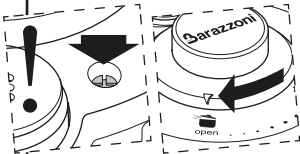
### Dorar un alimento

- Es posible dorar un alimento directamente en la olla, asegurándose de tener una cantidad mínima de líquido que alcanza la primera marca de nivel

## NUNCA USE LA OLLA PARA FREÍR BAJO PRESIÓN

## 11. FINAL DE LA COCCION

- Al final de la cocción, apague la fuente de calor y retire la olla
- Recomendamos colocar la sartén debajo del chorro de agua fría corriente para hacer descender rápidamente la presión
- Ajuste el selector de la válvula de ejercicio en la posición de **VENTILACIÓN** 
- Si durante la ventilación se verifican anomalías, colocar el selector de válvula en la posición operativa y espere unos minutos, luego coloque nuevamente el selector en la posición de ventilación, verificando que no haya más fugas de vapor



- Verifique que el bloqueo de la tapa esté posicionado abajo.
- Proceder finalmente a la apertura girando el selector hacia la posición **OPEN** (abierto), prestando atención a la salida de vapor residual



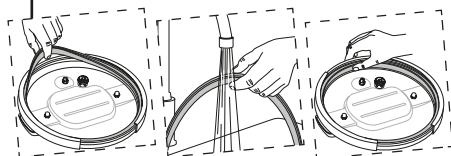
## 12. ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

En caso de fallas -o si se deja el selector en posición OPEN (abierto) o la válvula de ejercicio en la posición VENTILACION) - la velocidad de cocción se verá comprometida, pero no la seguridad del usuario.

| ANOMALIA  | COMO PROCEDER  |
|---|--|
| Si la tapa no se cierra   | - Verifique que la junta esté limpia y en la posición correcta<br>- Verifique que la tapa de la olla esté en la posición correcta y que los cepos de la tapa estén en el borde de la olla  |
| Si la olla no va en presión (Indicador de presión, dispositivo de bloqueo no levantado) | - Verifique el correcto cierre de la tapa<br>- Verifique la correcta posición de la válvula de ejercicio, asegurarse de que no esté en la posición de ventilación<br>- Verifique que la fuente de calor sea suficientemente fuerte y, eventualmente, incrementarla<br>- Verifique que la junta esté bien colocada en la tapa y que no esté dañada<br>- Verifique que la cantidad de líquido dentro de la olla sea suficiente                                 |
| Si el vapor no sale de la válvula aún cuando el bloqueo de la tapa está levantado       | - Si después de los primeros minutos el fenómeno persiste, apague la fuente de calor inmediatamente<br>- Enfriar la olla con agua corriente<br>- Abra la olla y verifique que la válvula de ejercicio no esté obstruida. En este caso, limpie el conducto y la válvula   |
| Si sale vapor del borde de la tapa  | - Apague inmediatamente la fuente de calor<br>- Enfriar la olla bajo el grifo de agua<br>- Averiguar la posición correcta de la junta de la tapa<br>- Averiguar el cierre correcto de la tapa<br>- Averiguar la limpieza perfecta del borde de la tapa y de la junta.  |
| Si uno de los sistemas de seguridad entra en función                                    | - Apagar la fuente de calor<br>- Deje que la olla se enfríe sin moverla<br>- Coloque el interruptor / selector de válvula de ejercicio en la posición de ventilación<br>- Espere hasta que no haya más presión dentro de la olla (dispositivo de bloqueo posicionado abajo)<br>- Abra la tapa y compruebe que la válvula de ejercicio no esté obstruida. En este caso, límpiela<br>- Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente |
| Si la tapa no se abre   | - Verifique que el selector de la válvula de ejercicio esté en la posición de ventilación<br>- Verifique que el dispositivo de bloqueo esté desactivado  |

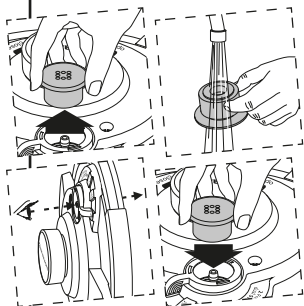
## 13. LIMPIEZA Y MANUTENCION

- Para el correcto funcionamiento de la olla a presión:
  - Luego de cada uso, lave el cuerpo de la olla con una esponja con agua y detergente. Si es necesario, lávelo en el lavavajillas con un ciclo ECO
  - Si en el interior aparecen puntos, manchas o aureolas, utilice vinagre o zumo de limón o productos específicos para acero inox
  - Lave la tapa solo a mano, bajo un chorro de agua y usando jabón y una esponja. No lavar en lavavajillas
- Para la junta de la tapa:
  - Retire periódicamente la junta de la tapa después del uso, NO UTILICE OBJETOS AFILADOS O PUNTIAGUDOS PARA REALIZAR LA OPERACIÓN
  - Lave la junta con jabón líquido y la enjuague con agua corriente fría
  - Coloque la junta en su lugar dentro de la tapa



- Retire periódicamente la junta de la tapa después del uso, NO UTILICE OBJETOS AFILADOS O PUNTIAGUDOS PARA REALIZAR LA OPERACIÓN
- Lave la junta con jabón líquido y la enjuague con agua corriente fría
- Coloque la junta en su lugar dentro de la tapa

- Para la válvula de operación:



- Limpie la válvula de operación después de cada uso sacándola por completo
- Lavar la parte fija y la parte móvil de la válvula bajo un chorro de agua verificando que el hoyo es completamente libre
- Después del lavado, coloque la válvula de ejercicio en el lugar apropiado, asegurándose de que esté colocada correctamente

## 14. REPUESTOS

Recomendamos reemplazar la junta de la tapa cada 12 meses, incluso si no se utiliza la olla. UTILIZAR exclusivamente las piezas de repuesto BARAZZONI originales correspondientes al modelo.

## 15. RECOMENDACIONES DE USO

- Nunca intente forzar para abrir la tapa cuando la olla está bajo presión y el dispositivo de bloqueo de la tapa está posicionado arriba
- Monitorear la olla cuando se usa en presencia de niños
- Siempre preste atención al chorro de vapor
- Siempre use las dos asas para mover la olla
- No deje comida en la olla por mucho tiempo
- Siempre limpie la olla cuando está fría
- No deje la tapa sumergida en agua
- Para su uso en placas de inducción, vitrocerámicas y halógenas tenga mucho cuidado de no mover o frotar la olla antes o durante su uso, ya que esto puede causar daños en la superficie de vidrio que se encuentra debajo.
- Cuando utilice la olla en una placa de inducción, vitrocerámica o halógena, tenga cuidado de no sobrecalentar la olla ni dejar que se enfríe en la placa de cocción ya que esto podría provocar halos o cambios de color en el cristal de la placa.

## 6. GARANTIA

- El cuerpo de la olla tiene una garantía de 25 años contra:
  - Cualquier defecto en la estructura
  - Cualquier deterioro de la estructura, si se han respetado las instrucciones de uso
- En las otras partes, la garantía es de 1 año y cubre:
  - Cualquier defecto de fabricación
- La garantía de **BARAZZONI** no cubre:
  - Deterioro resultante de un uso incorrecto o sin seguir las instrucciones de uso
  - Abolladuras o rotura de mangos después de caídas
  - Desglose del tablero de la tapa después de las caídas
  - Piezas consumibles o de desgaste: junta, asas, válvula de ejercicio

Para obtener información sobre el uso y la operación, visite el sitio [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) Sección de productos o envíe las preguntas a [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Siempre guarde el recibo de compra.



Esta olla a presión se compone de materiales reciclables (acero inoxidable, plástico) con el objetivo que se pueda disponer su reciclaje en los centros de recogida de residuos, respetando el medio ambiente.

## 17. MARCADOS DE LA OLLA A PRESION

| MARCADO   | POSICION                                    |
|---|---|
| - Identificación de la olla   | En la tapa y en la parte inferior           |
| - Año, lote de producción<br>- Presión máxima de seguridad<br>- Presión de funcionamiento<br>- Marcado CE | Sobre el borde superior de la tapa          |
| - Capacidad<br>- Modelo   | Sobre el fondo externo de la olla a presión |
| - Nivel adecuado  | Sobre la pared interna de la olla a presión |

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Tiempos de coccion aproximados

| CEREALES  |                        |          |              |                  |
|--|------------------------|----------|--------------|------------------|
| ALIMENTO   | POSICIÓN DE LA VÁLVULA | CANTIDAD | AGUA (vasos) | TIEMPO (minutos) |
| Arroz  | 1                      | 500 g    | 3            | 4/8              |
| Cebada   | 1                      | 300 g    | 4            | 17               |
| Cous cous  | 1                      | 300 g    | 3            | 20               |
| Espelta  | 1                      | 300 g    | 3            | 30               |
| Millo  | 1                      | 300 g    | 3            | 12               |

| CARNE  |                        |          |              |                  |
|---|------------------------|----------|--------------|------------------|
| ALIMENTO  | POSICIÓN DE LA VÁLVULA | CANTIDAD | AGUA (vasos) | TIEMPO (minutos) |
| Asado de ternera  | 2                      | 500 g    | 1            | 25               |
| Carne asada   | 2                      | 500 g    | 1            | 35               |
| Carde de res hervida  | 2                      | 500 g    | 5            | 40               |
| Carne guisada   | 2                      | 500 g    | 1            | 35               |
| Cerdo ahumado guisado   | 2                      | 500 g    | 3            | 20               |
| Cerdo asado   | 2                      | 500 g    | 1/2          | 25               |
| Cerdo guisado   | 2                      | 500 g    | 2            | 20               |
| Conejo asado  | 2                      | 500 g    | 1            | 15               |
| Conejo guisado  | 2                      | 500 g    | 1 1/2        | 20               |
| Cordero asado   | 2                      | 500 g    | 1            | 20               |
| Cordero guisado   | 2                      | 500 g    | 1            | 20               |
| Cotechino   | 2                      | 500 g    | 6            | 20               |
| Ganso guisado   | 2                      | 800 g    | 2            | 25               |
| Goulasch de carne guisado   | 2                      | 500 g    | 2            | 30               |
| Goulasch de ternero guisado   | 2                      | 500 g    | 2            | 25               |
| Lengua de cerdo ahumada   | 2                      | 800 g    | 2            | 30               |



| <b>CARNE</b>              |                               |                 |                     |                         |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>           | <b>POSICIÓN DE LA VÁLVULA</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>AGUA (vasos)</b> | <b>TIEMPO (minutos)</b> |
| Lengua de cerdo guisada   | 2                             | 800 g           | 5                   | 30                      |
| Lengua de ternera hervida | 2                             | 800 g           | 5                   | 40                      |
| Lengua de vaca hervida    | 2                             | 800 g           | 5                   | 40                      |
| Pata de cerdo guisada     | 2                             | 500 g           | 2                   | 25                      |
| Pollo asado               | 2                             | 500 g           | 2                   | 20                      |
| Pollo guisado             | 2                             | 500 g           | 1                   | 20                      |
| Pollo hervido             | 2                             | 500 g           | 5                   | 20                      |
| Ternera guisada           | 2                             | 500 g           | 1                   | 30                      |
| Ternera hervida           | 2                             | 500 g           | 5                   | 30                      |
| Tripe guisado             | 2                             | 500 g           | 2                   | 30                      |



| <b>FRUTA</b>         |                               |                 |                     |                         |
|----------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>      | <b>POSICIÓN DE LA VÁLVULA</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>AGUA (vasos)</b> | <b>TIEMPO (minutos)</b> |
| Albaricoques frescas | 1                             | 500 g           | 1                   | 2                       |
| Albaricoques secos   | 1                             | 200 g           | 1/2                 | 5                       |
| Castañas secas       | 1                             | 500 g           | 2 1/2               | 40                      |
| Cerezas              | 1                             | 500 g           | 3-4                 | 2                       |
| Ciruelas frescas     | 1                             | 500 g           | 1                   | 3                       |
| Ciruelas secas       | 1                             | 200 g           | 1/2                 | 8                       |
| Higos secos          | 1                             | 200 g           | 3-4                 | 5                       |
| Manzanas             | 1                             | 500 g           | 1                   | 4                       |
| Melocotones frescos  | 1                             | 500 g           | 1/2                 | 2                       |
| Melocotones secos    | 1                             | 200 g           | 1/2                 | 5                       |
| Peras                |                               | 500 g           | 1/2                 | 2                       |



| <b>PESCADO</b>      |                               |                 |                     |                         |
|---------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>     | <b>POSICIÓN DE LA VÁLVULA</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>AGUA (vasos)</b> | <b>TIEMPO (minutos)</b> |
| Bacalao hervido     | 1                             | 500 g           | 1                   | 13                      |
| Camarones hervidos  | 1                             | 500 g           | 1 1/2               | 5                       |
| Gambas hervidas     | 1                             | 500 g           | 1 1/2               | 5                       |
| Langosta hervida    | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 9                       |
| Mejillones hervidos | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 9                       |
| Perca hervida       | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 7                       |
| Rescaza hervida     | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 8                       |
| Sopa de pescado     | 1                             | 500 g           | 1/2                 | 4/5                     |
| Trucha hervida      | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 8                       |



| <b>VERDURA</b>     |                               |                 |                     |                         |
|--------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>    | <b>POSICIÓN DE LA VÁLVULA</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>AGUA (vasos)</b> | <b>TIEMPO (minutos)</b> |
| Achicoria          | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 3/4                     |
| Alcachofas         | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 10/15                   |
| Amaranto           | 1                             | 300 g           | 3                   | 20                      |
| Apio               | 1                             | 500 g           | 1                   | 8                       |
| Berenjena          | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 6                       |
| Berza              | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 5                       |
| Broccoli           | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 8                       |
| Calabaza en trozos | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 4                       |
| Cebollas           | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 6/10                    |
| Chucrut            | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 5/8                     |
| Coliflor           | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 12                      |
| Coliflor cortado   | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 4/6                     |
| Coste              | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 5                       |
| Esparrago          | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 3                       |
| Espinaca           | 1                             | 1 Kg            | 3-4                 | 4                       |
| Frijoles frescos   | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 10                      |
| Frijoles secos     | 1                             | 500 g           | 3                   | 30                      |
| Garbanzos secos    | 1                             | 500 g           | 3                   | 25                      |
| Guisantes frescos  | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 3                       |
| Guisantes secos    | 1                             | 500 g           | 2 1/2               | 20                      |
| Habas              | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 6                       |
| Habas secadas      | 1                             | 500 g           | 3                   | 20                      |
| Hongos             | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 5                       |
| Judias             | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 4/5                     |
| Lentejas secadas   | 1                             | 300 g           | 3                   | 20                      |
| Nabo amarillo      | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 12                      |
| Nabo rojo          | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 20                      |
| Patatas en piezas  | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 5                       |
| Patatas enteras    | 1                             | 1 Kg            | 2                   | 12                      |
| Puerros            | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 5                       |
| Quinoa             | 1                             | 300 g           | 3                   | 5                       |
| Remolachas         | 1                             | 1 Kg            | 1                   | 15                      |
| Salsifi            | 1                             | 1 Kg            | 2                   | 5                       |
| Tomates            | 1                             | 1 Kg            | 1/2                 | 3                       |
| Zanahoria          | 1                             | 1 Kg            | 1 1/2               | 5                       |
| Zucchini           | 1                             | 1 Kg            | 3-4                 | 3                       |

# PT

Para a sua segurança, este aparelho é feito em conformidade com as normas e regulamentos de aplicação:  
**DIRETRIZ PARA APARELHOS DE PRESSÃO (2014/68/UE)**  
**NORMA EUROPEIA PARA PANEIS DE PRESSÃO PARA USO DOMÉSTICO (EN 12778)**  
**NORMA VIGENTE SOBRE MATERIAIS EM CONTATO COM ALIMENTOS**

**ATENÇÃO:**  
**ANTES DE USAR, LEIA AS INSTRUÇÕES E CONSULTE SEMPRE ESTE MANUAL**

## 1. PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Esta panela foi projetada apenas para uso doméstico. Não utilize a panela de pressão para fins diferentes do qual ela se destina. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pelo uso indevido ou errado. Para evitar o uso incorreto da panela de pressão, leia atentamente as instruções e consulte sempre este guia.

O uso na presença de crianças exige a supervisão de um adulto.

Não use a panela de pressão para fritar alimentos com óleo, não coloque no forno (gás, elétrico, micro-ondas).

Manuseie a panela de pressão com o máximo cuidado e evite tocar as partes quentes.

Proteja as mãos com luvas de forno/cozinha ao manusear a panela quente.

Não utilize a panela de pressão para fins diferentes daqueles previstos pelo fabricante, o mesmo não será responsabilizado por danos causados pelo uso indevido ou errado.

O aparelho cozinha sob pressão. O uso inadequado pode causar queimaduras. Certifique-se de que a panela esteja corretamente fechada (ver “Como Fechar a Panela”).

Nunca force a abertura e nunca abra antes que a panela tenha esfriado e antes que a pressão tenha saído completamente (não sai mais vapor da válvula) (ver o capítulo “Fim do cozimento”).

Nunca utilize a panela de pressão sem colocar líquido, para evitar graves deteriorações do aparelho. Nunca utilize receitas à base de leite.

Sempre preste atenção quando cozinhar pratos à base de álcool, pois os vapores são inflamáveis. Deixe ferver por aproximadamente 2 minutos antes de colocar a tampa da panela. Supervisione sempre a panela durante o cozimento.

Não use sal grosso na panela de pressão; no fim do cozimento use sal fino.

Não encha a panela de pressão acima da marca de nível MAX indicada.

Preste muita atenção durante o cozimento de alimentos que tendem a aumentar de volume (arroz, lentilha, grãos, etc.), usando pouca água e nunca excedendo o nível de 2 litros, incluindo os alimentos, controlando várias vezes durante o cozimento a saída de vapor da válvula de funcionamento. Caso não haja saída de vapor, interrompa imediatamente o cozimento e verifique a possível obstrução da válvula de funcionamento (veja capítulo “Anomalias de funcionamento”).

Use as fontes de calor adequadas (veja capítulo “Fontes de Calor Compatíveis”).

Depois de cozinhar carnes com pele (língua, por exemplo) que podem inchar sob o efeito da pressão, não aperte a carne enquanto a pele estiver inchada: corre-se o risco de queimaduras. Faça alguns furinhos antes de cozinhar.

Após o cozimento, agite ligeiramente a panela antes de abrir, evitando assim salpicos de alimentos cozidos, densos ou pastosos.

Antes de cada utilização, verifique se a válvula de funcionamento não está bloqueada (veja o capítulo “Antes de Cozinhar”).

Não modifique nem adultere os dispositivos de segurança, siga as instruções.

Não use a panela para armazenar alimentos ácidos ou salgados, pois podem causar danos à panela.

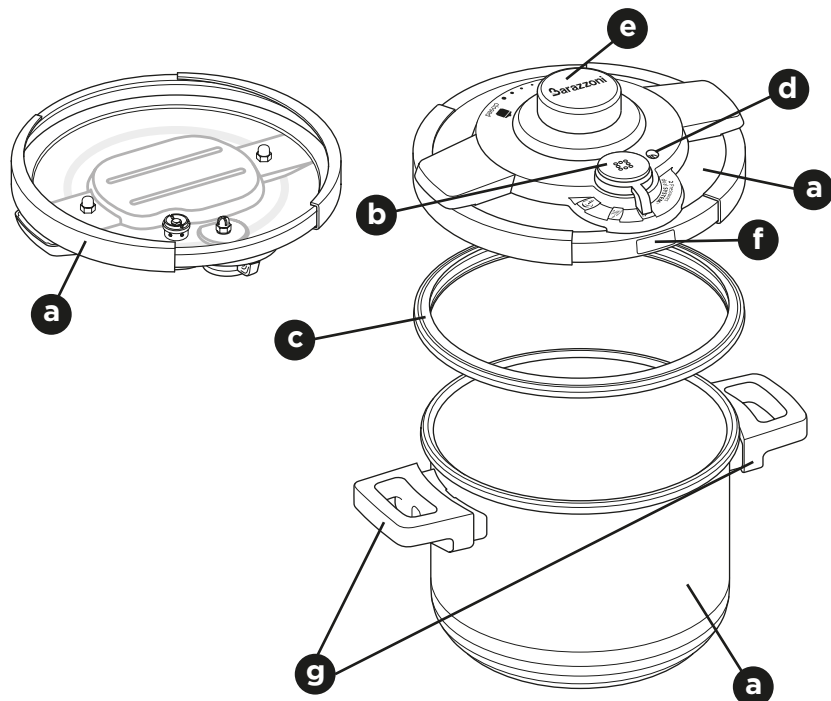
Use apenas peças de reposição BARAZZONI condizentes com o seu modelo, substitua a peça de reposição com todos os detalhes, o não cumprimento anula qualquer forma de garantia e de responsabilidade do fabricante.

**Conserve SEMPRE este manual.**

## 2. MODELOS - CARACTERÍSTICAS

| MODELO | DIÂMETRO | CAPACIDADE NOM. | CAPACIDADE UTIL. | PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO |         |
|--------|----------|-----------------|------------------|--------------------------|---------|
|        |          |                 |                  | I                        | II      |
|        | 22 CM    | 6 L             | 4 L              | 0.6 BAR                  | 1.0 BAR |
|        | 22 CM    | 4,5 L           | 3 L              | 0.6 BAR                  | 1.0 BAR |

## 3. IDENTIFICAÇÃO DO MATERIAL



**a) Corpo e tampa de aço inox 18/10**

Fundo triplo composto de:

- \_Aço inox 18/10
- \_Disco intermediário de alumínio
- \_Aço magnético

**b) Válvula de funcionamento com 2 pressões (Selector)**

**c) Borracha de vedação da tampa**

**d) Dispositivos de bloqueio da alavanca + válvula de segurança**

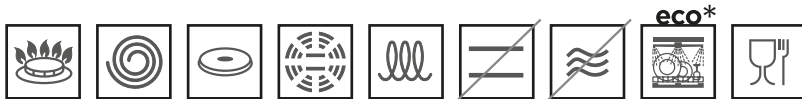
**e) Botão de abertura e fechamento**

**f) Abertura de segurança para saída de vapor / dispositivo de segurança adicional**

**g) Alças**

## 4. FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS

- A panela pode ser utilizada sobre todas as fontes de calor, inclusive por indução, mas não em **FORNO A MICROONDAS, nem ELÉTRICO**.
- Na placa elétrica, certifique-se de não ultrapassar o diâmetro da panela.
- Em placa vitrocerâmica e de indução certifique-se de que o fundo da panela esteja perfeitamente limpo.
- No fogão a gás, a chama nunca deve exceder o diâmetro da panela.
- Para evitar danificar a panela de pressão, não a aqueça quando estiver vazia.



\* Apenas o corpo da panela.  
O corpo da panela pode ser lavado na lava-louças.

## 5. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA - FUNCIONAMENTO - PEÇAS DE REPOSIÇÃO

### \_Válvula de funcionamento com "2 pressões" pressão 0.6-1.0 bar 60-100 kPa



#### Seletor da válvula na posição **VERDURA (cozimentos rápidos)**:

A válvula começa a funcionar quando a pressão no interior da panela atinge 0,6 bar ou 60kPa (aprox. 113°C).



#### Seletor da válvula na posição **CARNE PEIXE (cozimento longo)**:

A válvula começa a funcionar quando a pressão no interior da panela atinge 1.0 bar ou 100kPa (aprox. 120°C).



#### Seletor da válvula na posição **respíro**:

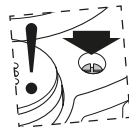
A válvula de funcionamento se levanta, liberando o vapor interno. Dica: Para abrir rapidamente a tampa e evitar espalhar odores no ambiente, é aconselhável passar um jato de água fria sobre a tampa, para diminuir a temperatura mais rapidamente e, com isso, também a pressão no interior da panela.



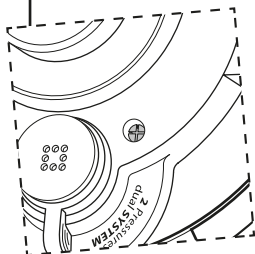
open

#### Seletor de abertura/fechamento na posição **(OPEN)**:

No fim do cozimento, depois de verificar que não tenha mais vapor dentro da panela, colocar o seletor na posição OPEN, e levantar a tampa, tomando cuidado com a saída de vapor residual.



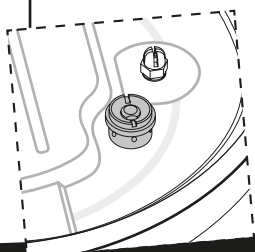
### \_Bloqueio da alavanca



O dispositivo de bloqueio da alavanca possui **TRÊS funções de segurança**:

- 1) Indica a presença de pressão no interior da panela
- 2) Impede a abertura acidental da tampa durante o cozimento
- 3) Funciona como válvula de segurança, se a válvula principal de funcionamento ficar acidentalmente obstruída

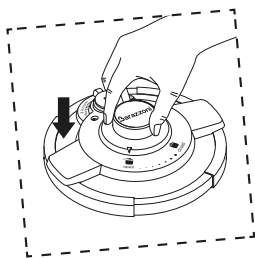
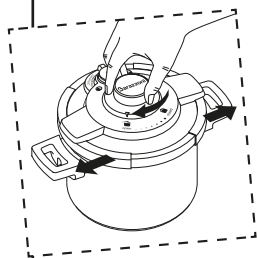
### \_Dispositivo de segurança



O dispositivo de segurança é acionado em caso de falha da válvula de funcionamento e da válvula de bloqueio da alavanca de três funções. Acionado por uma pressão excessiva, se expande, deixando escapar o excesso de vapor.

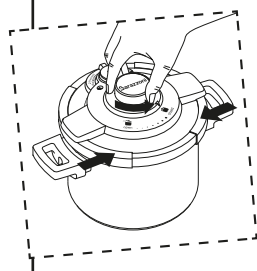


## 6. ABERTURA DA PAINELA



- Coloque o seletor na posição **OPEN**
- Tire a tampa, colocando-a do lado

## 7. COMO FECHAR A PAINELA



- Coloque o seletor na posição **OPEN**
  - Coloque a tampa verticalmente sobre a borda da panela, centralizando-a sobre a mesma
  - Deixe sempre a palavra Barazzoni no seletor virada para o operador
  - Aplique uma leve pressão para baixo
  - **Certifique-se de que a tampa se junte bem na borda da panela**
  - Gire o seletor no sentido anti-horário para a posição **CLOSED**
- ATENÇÃO** não feche a tampa quando a panela não estiver sendo usada

## 8. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de usar, lave com cuidado as partes de aço do corpo e da tampa, com água e detergente para louças

**ATENÇÃO** não use substâncias ácidas, lave com água morna e detergente líquido

- Tire a borracha de vedação da tampa e a lave cuidadosamente
- Não lave a tampa na lava louças
- O corpo da panela pode ser lavado na lava louça

## 9. ANTES DE COZINHAR

**Antes de colocar a panela de pressão sobre uma fonte de calor, verifique se:**

- A válvula de funcionamento não está obstruída, removendo qualquer sujeira com uma agulha ou com lavagem.
- A borracha de vedação da tampa está inserida corretamente
- A fonte de calor é apropriada para o diâmetro do fundo da panela
- Coloque os alimentos dentro da panela e adicione a quantidade necessária de água, como descrito na tabela indicativa de tempos de cozimento
- Não se pode usar a panela de pressão sem líquido no seu interior. Por isso, é necessário uma quantidade mínima de água dentro da panela
- A quantidade mínima da água é de 250 ml indicada pelo primeiro grau de nível. a quantidade máxima não deve estender máximo nível máximo ou de outra forma as duas terças do pot

**ATENÇÃO:** não embrulhe o alimento em pano, papel ou outros invólucros, pois podem obstruir a válvula e prejudicar o seu funcionamento

- **VERIFIQUE SE O SELETOR CENTRAL ESTÁ NA POSIÇÃO OPEN E A VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO NA POSIÇÃO RESPIRO**
- **COLOQUE A TAMPÃO NA PAINELA E LEVE O SELETOR CENTRAL PARA A POSIÇÃO CLOSED E SELECIONE A POSIÇÃO DA VÁLVULA ADEQUADA AO COZIMENTO DO ALIMENTO**
- A tampa esteja fechada da forma correta, com os sinais de comando open/closed virados para o usuário
- Coloque a panela de pressão na fonte de calor de modo que a válvula de funcionamento esteja virada para o lado mais distante em relação ao usuário

## 10. COZIMENTO

- Comece a cozinhar em fogo alto; a chama não deve exceder o diâmetro máximo do fundo da panela
- Quando a válvula começar a emitir vapor, diminua a fonte de calor para o mínimo. (Para uma utilização ideal é aconselhável colocar a panela na fonte de calor menor do fogão, diminuindo a potência para o mínimo)
- Uma saída fraca e contínua de vapor da válvula de funcionamento indica que o cozimento prossegue corretamente. A descarga de vapor intermitente não afeta o cozimento e não indica mau funcionamento
- Durante o cozimento, controle que a válvula solte vapor regularmente, se não sair vapor suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor

### Cozimento a Vapor

Com a utilização da cestinha para vapor BARAZZONI, pode-se cozinhar a vapor.

- Abra a cesta e coloque-a no fundo da panela
- Encha de água até o nível abaixo da cesta
- Coloque os alimentos sobre a cesta, certificando-se de que não toquem a tampa da panela

### Cozinhe em água


- Nunca encha a panela de pressão além do nível MAX (água + alimento)
- Para alguns alimentos que se expandem durante o cozimento (arroz, legumes ou doces de frutas, nunca exceda a metade da panela (água + alimento)

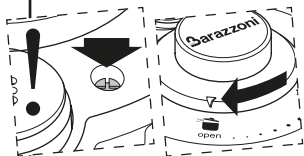
### Dourar

- É possível dourar o alimento diretamente na panela, tendo o cuidado de ter uma quantidade mínima de líquido, que atinja a primeira marca de nível

### NUNCA UTILIZE A PANELA PARA FRITAR À PRESSÃO

## 11. FIM DO COZIMENTO

- No fim do cozimento, desligue a fonte de calor e tire a panela de cima
- Aconselhamos a passar a panela sobre um jato de água corrente para abaixar rapidamente a pressão.
- Mude o seletor da válvula de funcionamento para a posição **RESPIRO** 
- Se, no momento do respiro houver quaisquer projeções anormais, volte a válvula seletora para a posição de funcionamento e aguarde alguns minutos, depois coloque novamente o seletor na posição respiro, verificando que não existam mais projeções



- Controle se a trava de segurança está abaixada
- Proceda com a abertura, girando o seletor para a posição **OPEN**, tomando cuidado com a saída de vapor residual

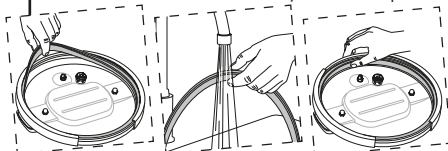
## 12. ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Em caso de anomalia (ou deixando o seletor na posição OPEN, ou a válvula de funcionamento na posição RESPIRO), a rapidez do cozimento ficará comprometida, mas não a segurança do usuário

| ANOMALIA   | INTERVENTO  |
|--|---|
| Não é possível fechar a tampa  | - Verifique a posição correta da borracha de vedação e a sua limpeza<br>- Verifique a posição correta da tampa e dos encaixes na borda da panela  |
| A panela não tem pressão (Indicador de pressão, dispositivo de bloqueio da alavanca não levantado) | - Verifique o correto fechamento da tampa<br>- Verifique a posição correta da válvula de funcionamento, que não esteja na posição de respiro<br>- Verifique que a fonte de calor seja bastante forte, caso contrário, aumente<br>- Verifique que a vedação esteja bem posicionada na sede da tampa e que não esteja estragada<br>- Verifique que a quantidade de líquido dentro da panela seja suficiente   |
| Não sai vapor da válvula, mesmo que o dispositivo de bloqueio da alavanca esteja levantado         | - Se depois dos primeiros minutos o fenômeno persiste, desligue imediatamente a fonte de calor<br>- Esfrie a panela com água fria corrente<br>- Abra e verifique se a válvula de funcionamento não está obstruída; neste caso, limpe o conduto e a válvula  |
| O vapor sai pela borda da tampa  | - Desligue imediatamente a fonte de calor<br>- Esfrie a panela com água fria.<br>- Verifique a posição correta da vedação<br>- Verifique o correto fechamento da tampa<br>- Verifique a limpeza perfeita da borda da tampa e da vedação   |
| Um dos sistemas de segurança é acionado  | - Desligue imediatamente a fonte de calor<br>- Deixe a panela esfriar sem movimentá-la<br>- Coloque o seletor da válvula de funcionamento na posição de respiro<br>- Espere que não haja mais pressão dentro da panela (dispositivo de bloqueio da alavanca abaixado)<br>- Abra a tampa e verifique se a válvula de funcionamento não está obstruída e se necessário limpe-a<br>- Se o problema persistir, contate o serviço de assistência técnica |
| Não é possível abrir a tampa   | - Verifique se o seletor da válvula de funcionamento está na posição de respiro<br>- Verifique se o dispositivo de bloqueio da alavanca está abaixado   |

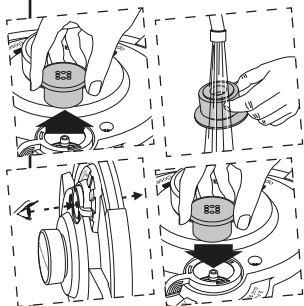
## 13. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Para o funcionamento correto da panela de pressão, é necessário:
  - Lavar o corpo da panela depois de cada utilização com água e detergente, com uma esponja. Pode ser lavado na lava louças, ciclo ECO
  - Se houver manchas ou salpicos dentro da panela, use vinagre ou suco de limão, ou produtos específicos para o aço.
  - Lave a tampa exclusivamente à mão, sob um jato de água e detergente com uma esponja.
- Para a borracha de vedação da tampa:



- Extraia periodicamente a vedação da tampa após o uso, NÃO USE OBJETOS AFIADOS OU PONTIAGUDOS PARA EFETUAR ESSA OPERAÇÃO
- Lave a borracha de vedação e a enxágue com bastante água corrente. Use detergente líquido
- Coloque novamente a borracha de vedação na sede interna da tampa

- Para a válvula de funcionamento:



- Após cada uso, limpe a válvula de funcionamento, extraindo-a completamente da tampa
- Lave a parte fixa e a parte móvel da válvula com um jato de água, controlando que o orifício fique completamente livre
- Após a lavagem coloque a válvula novamente no seu lugar, certificando-se de que esteja inserida corretamente

## 14. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Recomendamos a substituição da borracha de vedação da tampa a cada 12 meses, mesmo se não for usada, UTILIZANDO somente peças originais BARAZZONI referentes a este modelo.

## 15. RECOMENDAÇÕES DE USO

- Nunca tente forçar a abertura da tampa quando a panela se encontra sob pressão e o dispositivo de bloqueio da alavanca levantado
- Só use a panela na presença de crianças com uma supervisão muito cuidadosa
- Sempre tome muito cuidado com o jato de vapor
- Sempre use as duas alças para movimentar a panela
- Não deixe alimentos dentro da panela por muito tempo
- Sempre faça a limpeza da panela a frio
- Não deixe a tampa imersa em água
- Para utilização em fogões de indução, vitrocerâmica e halogéneo, ter o cuidado de não mover ou esfregar a ferramenta antes ou durante a utilização, pois isto pode causar danos na superfície do vidro por baixo.
- Para utilização em fogões de indução, fogões de vitrocerâmica e fogões de halogéneo, ter o cuidado de não sobreaquecer a ferramenta ou deixá-la arrefecer na placa. ou permitir que arrefeça na placa de cozedura, uma vez que isso poderia levar à descoloração ou mudanças de cor no vidro da placa.

## 16. GARANTIA

- O corpo da panela tem garantia de 25 anos contra:
  - Qualquer defeito na estrutura
  - Qualquer deterioração da estrutura, se forem respeitadas as recomendações contidas nas instruções de uso
- Sobre as outras partes, a garantia é de 1 ano contra:
  - Qualquer defeito de fabricação

A garantia **BARAZZONI** não cobre:

- Deteriorações resultantes da má utilização ou por não ter seguido as instruções de uso
- Amassados e quebra de alças como resultado de quedas
- Quebra da prancha da tampa como resultado de quedas
- Partes consumíveis: vedação, alças, válvula de funcionamento

Para informações sobre uso e funcionamento, consulte o site [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) seção Produtos, ou envie suas dúvidas / perguntas para o endereço [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Sempre conserve a nota fiscal.




Esta panela de pressão é composta de materiais recicláveis (aço inoxidável, plástico). Por respeito ao meio ambiente pode ser reciclada nos centros de coleta de lixo.

## 17. MARCAÇÃO DA PANELA

| MARCA   | POSIÇÃO                     |
|---|-----------------------------|
| - Identificação da Panela   | Sobre a tampa e no fundo    |
| - Ano, lote de produção<br>- Pressão máxima de segurança<br>- Pressão de funcionamento<br>- Marcação CE | Na borda superior da tampa  |
| - Capacidade<br>- Modelo  | No fundo esterno da panela  |
| - Nível graduado  | Na parede interna da panela |

CONSERVE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

### Tempos médios de cozimento

| CARNES  |                 |            |              |                 |
|--|-----------------|------------|--------------|-----------------|
| ALIMENTO   | POSIÇÃO VÁLVULA | QUANTIDADE | ÁGUA (Copos) | TEMPO (Minutos) |
| Assado de Carne  | 2               | 500 g      | 1            | 35              |
| Assado de vitela   | 2               | 500 g      | 1            | 25              |
| Carne com molho  | 2               | 500 g      | 2            | 35              |
| Carne de vaca cozida   | 2               | 500 g      | 5            | 40              |
| Coelho assado  | 2               | 500 g      | 1            | 15              |
| Coelho com molho   | 2               | 500 g      | 1 1/2        | 20              |
| Cordeiro assado  | 2               | 500 g      | 1            | 20              |
| Cordeiro com molho   | 2               | 500 g      | 1            | 20              |
| Frango assado  | 2               | 500 g      | 2            | 20              |
| Frango com molho   | 2               | 500 g      | 1            | 20              |
| Frango cozido  | 2               | 500 g      | 5            | 20              |
| Ganso com molho  | 2               | 800 g      | 2            | 25              |
| Goulasch de carne com molho  | 2               | 500 g      | 2            | 30              |
| Goulasch de vitela com molho   | 2               | 500 g      | 2            | 25              |
| Leitão assado  | 2               | 500 g      | 1/2          | 25              |
| Leitão com molho   | 2               | 500 g      | 2            | 20              |
| Leitão defumado com molho  | 2               | 500 g      | 3            | 20              |
| Língua de boi cozida   | 2               | 800 g      | 5            | 40              |
| Língua de porco cozida   | 2               | 800 g      | 5            | 30              |
| Língua de porco defumada   | 2               | 800 g      | 2            | 30              |
| Língua de vitela cozida  | 2               | 800 g      | 5            | 40              |
| Paio   | 2               | 500 g      | 6            | 20              |
| Pé de porco com molho  | 2               | 500 g      | 2            | 25              |
| Tripa cozida   | 2               | 500 g      | 2            | 30              |
| Vitela com molho   | 2               | 500 g      | 1            | 30              |
| Vitela cozida  | 2               | 500 g      | 5            | 30              |



| <b>CEREAIS</b>  |                        |                   |                     |                        |
|-----------------|------------------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ALIMENTO</b> | <b>POSIÇÃO VÁLVULA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>ÁGUA (Copos)</b> | <b>TEMPO (Minutos)</b> |
| Arroz           | 1                      | 500 g             | 3                   | 4/8                    |
| Cevada          | 1                      | 300 g             | 4                   | 17                     |
| Cuscuz          | 1                      | 300 g             | 3                   | 20                     |
| Milheto         | 1                      | 300 g             | 3                   | 12                     |
| Trigo farro     | 1                      | 300 g             | 3                   | 30                     |



| <b>FRUTAS</b>    |                        |                   |                     |                        |
|------------------|------------------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>  | <b>POSIÇÃO VÁLVULA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>ÁGUA (Copos)</b> | <b>TEMPO (Minutos)</b> |
| Ameixas frescas  | 1                      | 500 g             | 1                   | 3                      |
| Ameixas secas    | 1                      | 200 g             | 1/2                 | 8                      |
| Castanhas secas  | 1                      | 500 g             | 2 1/2               | 40                     |
| Cereja fresca    | 1                      | 500 g             | 3-4                 | 2                      |
| Damasco fresco   | 1                      | 500 g             | 1                   | 2                      |
| Damasco seco     | 1                      | 200 g             | 1/2                 | 5                      |
| Figos secos      | 1                      | 200 g             | 3-4                 | 5                      |
| Maçãs frescas    | 1                      | 500 g             | 1                   | 4                      |
| Peras frescas    | 1                      | 500 g             | 1/2                 | 2                      |
| Pêssegos frescos | 1                      | 500 g             | 1/2                 | 2                      |
| Pêssegos secos   | 1                      | 200 g             | 1/2                 | 5                      |



| <b>PEIXE</b>         |                        |                   |                     |                        |
|----------------------|------------------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| <b>ALIMENTO</b>      | <b>POSIÇÃO VÁLVULA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>ÁGUA (Copos)</b> | <b>TEMPO (Minutos)</b> |
| Bacalhau cozido      | 1                      | 500 g             | 1                   | 13                     |
| Camarão cozido       | 1                      | 500 g             | 1 1/2               | 5                      |
| Cantarilho com molho | 1                      | 1 Kg              | 1                   | 8                      |
| Lagosta cozida       | 1                      | 1 Kg              | 1 1/2               | 9                      |
| Lagostim cozido      | 1                      | 500 g             | 1 1/2               | 5                      |
| Mexilhões cozidos    | 1                      | 1 Kg              | 1 1/2               | 9                      |
| Peixe pérsico cozido | 1                      | 1 Kg              | 1 1/2               | 7                      |
| Sopa grossa de peixe | 1                      | 500 g             | 1/2                 | 4/5                    |
| Truta cozida         | 1                      | 1 Kg              | 1 1/2               | 8                      |

**VERDURA/LEGUMES**

| ALIMENTO           | POSIÇÃO VÁLVULA | QUANTIDADE | ÁGUA (Copos) | TEMPO (Minutos) |
|--------------------|-----------------|------------|--------------|-----------------|
| Abóbora picada     | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 4               |
| Abobrinha          | 1               | 1 Kg       | 3-4          | 3               |
| Acelga             | 1               | 1 Kg       | 1            | 5               |
| Aipo               | 1               | 500 g      | 1            | 8               |
| Alcachofra         | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 10/15           |
| Alho porró         | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 5               |
| Amaranto           | 1               | 300 g      | 3            | 20              |
| Aspargos           | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 3               |
| Batata inteira     | 1               | 1 Kg       | 2            | 12              |
| Batata picada      | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 5               |
| Berinjela          | 1               | 1 Kg       | 1            | 6               |
| Beterraba          | 1               | 1 Kg       | 1            | 15              |
| Brócolis           | 1               | 1 Kg       | 1            | 8               |
| Cebola             | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 6/10            |
| Cenoura            | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 5               |
| Chicória           | 1               | 1 Kg       | 1            | 3/4             |
| Cogumelos          | 1               | 1 Kg       | 1            | 5               |
| Couve              | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 12              |
| Couve flor cortada | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 4/6             |
| Ervilha fresca     | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 3               |
| Ervilha seca       | 1               | 500 g      | 2 1/2        | 20              |
| Espinafre          | 1               | 1 Kg       | 3-4          | 4               |
| Favas              | 1               | 1 Kg       | 1            | 6               |
| Favas secas        | 1               | 500 g      | 3            | 20              |
| Feijão fresco      | 1               | 1 Kg       | 1 1/2        | 10              |
| Feijão seco        | 1               | 500 g      | 3            | 30              |
| Grão de bico seco  | 1               | 500 g      | 3            | 25              |
| Lentilhas secas    | 1               | 300 g      | 3            | 20              |
| Mandioca           | 1               | 1 Kg       | 2            | 5               |
| Nabo amarelo       | 1               | 1 Kg       | 1            | 12              |
| Nabo vermelho      | 1               | 1 Kg       | 1            | 20              |
| Quinoa             | 1               | 300 g      | 3            | 5               |
| Repolho de Savoy   | 1               | 1 Kg       | 1            | 5               |
| Repolho/Chucrute   | 1               | 1 Kg       | 1            | 5/8             |
| Tomate             | 1               | 1 Kg       | 1/2          | 3               |
| Vagem              | 1               | 1 Kg       | 1            | 4/5             |

# EL

Για την ασφάλεια του χρήστη, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς:  
**ΟΔΗΓΙΑ 2014/68/ΕΕ ΓΙΑ ΑΠΛΑ ΔΟΧΕΙΑ ΠΙΕΣΗΣ**  
**ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΧΥΤΡΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ (EN 12778)**  
**ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ**

## ΠΡΟΣΟΧΗ:

**ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΝΑ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ**

## 1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Αυτό το σκεύος έχει κατασκευαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας για άλλους σκοπούς πλην αυτών για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που έχουν προκληθεί από λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση.

Για να μην χρησιμοποιήσετε λανθασμένα την χύτρα ταχύτητας διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα σε αυτόν τον οδηγό χρήσης.

Στην περίπτωση παρουσίας παιδιών κατά την χρήση της χύτρας ταχύτητας θα πρέπει να υπάρχει πάντα και η επίβλεψη ενός ενήλικα.

Μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας για να τηγανίσετε με λάδι για τρόφιμα και μην χρησιμοποιείτε ποτέ την χύτρα σε φούρνο (ηλεκτρικό, με γκάζι, μικροκυμάτων).

Να χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας με μέγιστη προσοχή, αποφεύγοντας το άγγιγμα των μερών της που είναι ζεστά.

Να προστατεύετε τα χέρια σας με γάντια κουζίνας όταν μεταχειρίζεστε την κατασρόλα ζεστή.

Μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας για διαφορετικές χρήσεις από τις προβλεπόμενες από τον κατασκευαστή. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση.

Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα. Βεβαιωθείτε ότι η κατασρόλα είναι κλειστή με τον σωστό τρόπο (δείτε το κεφάλαιο "Κλείσιμο Κατασρόλας").

Μην ζορίζετε την χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε και μην την ανοίξετε ποτέ εάν η κατασρόλα δεν έχει ήδη κρυώσει και η πίεση δεν έχει μηδενιστεί εντελώς (δεν βγαίνει άλλος ατμός από την βαλβίδα) (δείτε το κεφάλαιο "Τέλος μαγειρέματος").

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την χύτρα ταχύτητας χωρίς την προσθήκη υγρών για να αποφύγετε σοβαρές αλλοιώσεις της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συνταγές που έχουν ως βάση το γάλα.

Να προσέχετε όταν μαγειρεύετε τροφές που περιέχουν αλκοόλ, επειδή οι ατμοί τους είναι εύφλεκτοι. Να φέρετε σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά προτού τοποθετήσετε το καπάκι της κατασρόλας. Να επιβλέπεται πάντα την κατασρόλα κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.

Μην χρησιμοποιείτε χοντρό αλάτι στην χύτρα ταχύτητας. Στο τέλος του μαγειρέματος να χρησιμοποιείτε φιλό αλάτι.

Μην γεμίζετε την χύτρα ταχύτητας περισσότερο από την ένδειξη χωρητικότητας Livello MAX που βρίσκεται στο εσωτερικό της κατασρόλας.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε τροφές που αυξάνουν σε όγκο (ρούζι, φακές, ξερά όσπρια, κτλ.) χρησιμοποιώντας λίγο νερό και μην ξεπερνάτε ποτέ το επίπεδο των 2 λίτρων (2 L) συμπεριλαμβανοντας τις τροφές, ελέγχοντας περισσότερες φορές κατά την διάρκεια του μαγειρέματος την έξοδο του ατμού από την βαλβίδα. Στην περίπτωση που δεν βγαίνει ατμός από την βαλβίδα, τότε σταματήστε αμέσως το μαγείρεμα και ελέγξτε αν η βαλβίδα έχει μπλοκάρει (δείτε το κεφάλαιο "Ανωμαλίες κατά την χρήση")

Να χρησιμοποιείτε κατάλληλες πηγές θερμότητας/εστίες (δείτε το κεφάλαιο "Κατάλληλες Πηγές Θερμότητας")

Εάν μαγειρέψετε κρέας με το δέρμα (πχ. Γλώσσα βοδιού) μπορεί να φουσκώσει εξαιτίας της πίεσης. Σε αυτήν την περίπτωση μην πιέσετε το κρέας όταν είναι φουσκωμένο προς αποφυγή εγκαυμάτων. Απεναντίας, φροντίστε πριν το μαγείρεμα να κάνετε μικρές σπές στο κρέας για να αποφύγετε αυτόν τον κίνδυνο.

Μετά το μαγείρεμα, κουνήστε λίγο την κατασρόλα προτού την ανοίξετε, αποφεύγοντας έτσι τον κίνδυνο πιστολισμάτων από βρασμένα φαγητά, που μπορεί να είναι πηχτά ή σε μορφή πάστας.

Πριν από κάθε χρήση να βεβαιώνετε πως η βαλβίδα λειτουργίας δεν παρεμποδίζεται (δείτε το κεφάλαιο "Πριν το μαγείρεμα").

Μην αλλάζετε ή παρεμβάινετε με το σύστημα ασφαλείας, ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσης.

Μην χρησιμοποιείτε την κατασρόλα για την συντήρηση αλμυρών ή όξινων τροφών γιατί μπορούν να προκαλέσουν αλλοιώσεις στην κατασρόλα.

Να χρησιμοποιείται μόνο ανταλλακτικά **BARAZZONI** συμβατά με το μοντέλο σας, να αντικαταστήτε το ανταλλακτικό με κάθε λεπτομέρεια, διαφορετικά το προϊόν τίθεται εκτός εγγύησης και ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη.

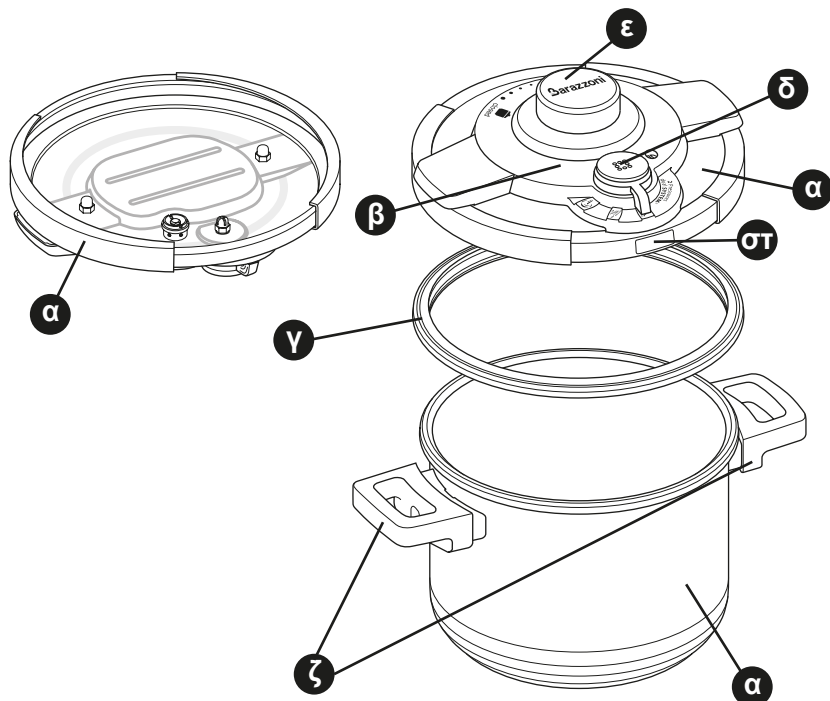
**Να φυλάτε ΠΑΝΤΑ αυτές τις οδηγίες χρήσης.**



## 2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΩΝ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ | ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΟΝΟΜ | ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΧΡ | ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ |         |
|---------|-----------|-------------------|-----------------|-------------------|---------|
|         |           |                   |                 | I                 | II      |
|         | 22 CM     | 6 L               | 4 L             | 0.6 BAR           | 1.0 BAR |
|         | 22 CM     | 4,5 L             | 3 L             | 0.6 BAR           | 1.0 BAR |

## 3. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΥΛΙΚΩΝ



### α) Σώμα και καπάκι από ανοξείδωτο αστάλι 18/10

Τριπλός πάτος που αποτελείται από:

- \_Ανοξείδωτο αστάλι 18/10
- \_Ενδιάμεσο δίσκο αλουμινίου
- \_Μαγνητικό αστάλι

### β) Βαλβίδα λειτουργίας 2 πιέσεων (2 pressures dual SYSTEM) (Επιλογέας)

### γ) Λάστιχο σφράγισης

### δ) Εξαρτήματα σφράγισης/αποσφράγισης + βαλβίδα ασφαλείας

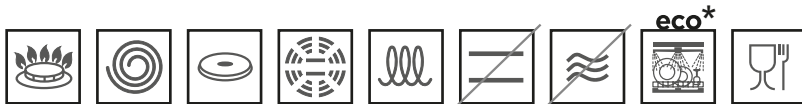
### ε) Λαβή ανοίγματος/κλεισίματος

### στ) Παραθυράκι ασφαλείας για εξαέρωση / επιπρόσθετο εξάρτημα ασφαλείας

### ζ) Πλαϊνές λαβές

## 4. ΣΥΜΒΑΤΕΣ ΠΗΓΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

- Η κασαρόλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβάνοντας τις επαγγελματικές εστίες. Εξαιρούνται **ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΙ, ΜΕ ΑΕΡΙΟ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** επειδή δεν είναι συμβατοί.
- Σε ηλεκτρικές εστίες βεβαιωθείτε ότι η εστία δεν ξεπερνάει την διάμετρο της κασαρόλας.
- Σε κεραμικές εστίες βεβαιωθείτε ότι ο πάτος της κασαρόλας είναι απολύτως καθαρός.
- Σε εστίες γκαζιού, βεβαιωθείτε πως η φλόγα δεν ξεπερνά ποτέ την διάμετρο της κασαρόλας.
- **Για να αποφύγετε τις αλλοιώσεις στην χύτρα ταχύτητας, μην την ζεσταίνετε ποτέ όταν είναι άδεια.**



\*Μόνο για το σώμα της χύτρας ταχύτητας.  
Το καπάκι δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

## 5. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ –ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ – ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

### \_Βαλβίδα λειτουργίας '2 πιέσεων' 0.6-1.0 bar 60-100 kPa



**Ο επιλογέας της βαλβίδας στην θέση ΛΑΧΑΝΙΚΑ (γρήγορο μαγείρεμα):**

Η βαλβίδα τίθεται σε λειτουργία την στιγμή που η πίεση στο εσωτερικό της κασαρόλας φτάνει τα 0,6 bar ή 60kPa (περίπου 113° C).



**Ο επιλογέας της βαλβίδας στην θέση ΚΡΕΑΣ/ΨΑΡΙ (αργό μαγείρεμα):**

Η βαλβίδα τίθεται σε λειτουργία την στιγμή που η πίεση στο εσωτερικό της κασαρόλας φτάνει τα 1.0 bar ή 100kPa (περίπου 120° C).



**Ο επιλογέας της βαλβίδας στην θέση ΠΑΥΣΗ (εικονίδιο ατμού):**

Η βαλβίδα λειτουργίας ανυψώνεται απελευθερώνοντας τον εσωτερικό ατμό.

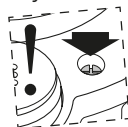
Συμβουλή: για να ανοίξετε γρηγορότερα το καπάκι και για να αποφύγετε τις έντονες μυρωδιές στον χώρο που βρισκόσαστε, συνιστάται να ρίχνετε λίγο κρύο νερό από τη βρύση στο καπάκι για να κατεβάσετε τη θερμοκρασία γρηγορότερα, οπότε και ως συνέπεια την πίεση στο εσωτερικό της κασαρόλας.



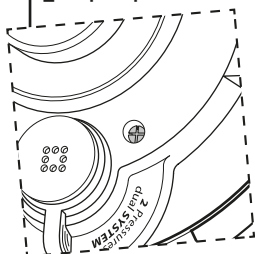
open

**Ο επιλογέας ανοίγματος/κλεισίματος στην θέση (open):**

Αφού έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, και αφού έχετε σιγουρευτεί πως δεν υπάρχει πλέον ατμός στο εσωτερικό, τοποθετείστε τον επιλογέα στην θέση open, και σηκώστε το καπάκι, προσέχοντας καθώς μπορεί να βγει επιπλέον ατμός.



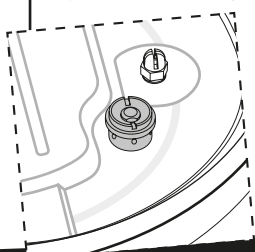
### \_Βαλβίδα μπλοκ



Η βαλβίδα μπλοκ έχει **ΤΡΕΙΣ λειτουργίες ασφαλείας:**

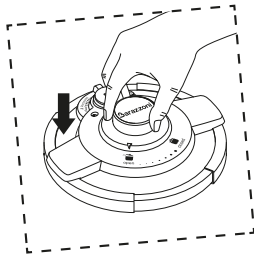
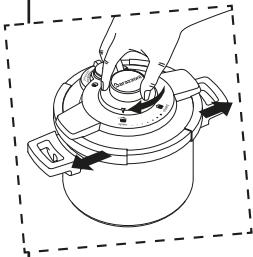
- 1) Δείχνει την ύπαρξη πίεσης στο εσωτερικό της κασαρόλας
- 2) Εμπνδίζει το τυχαίο άνοιγμα του καπακίου κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.
- 3) Επεμβαίνει σαν βαλβίδα ασφαλείας στην περίπτωση που είναι μπλοκαρισμένη η κύρια βαλβίδα ασφαλείας.

### \_Εξάρτημα ασφαλείας



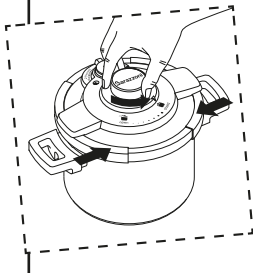
Το εξάρτημα ασφαλείας τίθεται σε εφαρμογή στην περίπτωση κακής λειτουργίας της βαλβίδας λειτουργίας και της βαλβίδας μπλοκ τριών λειτουργιών. Στην ύπαρξη υπερβολικής πίεσης διαστέλλεται επιτρέποντας την έξοδο παραπανισίου ατμού.

## 6. ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ



- Τοποθετείστε τον επιλογέα στην θέση **OPEN**
- Αφαιρέστε το καπάκι και ακουμπήστε το στον πάγκο εργασίας

## 7. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ



- Τοποθετείστε τον επιλογέα στην θέση **OPEN**
- Τοποθετείστε το καπάκι κάθετα στο κέντρο της κατσαρόλας
- Η επιγραφή **Barazzoni** στον επιλογέα να 'κοιτάει' πάντα προς τον χρήστη
- Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω
- **Βεβαιωθείτε πως το καπάκι εφαρμόζει τέλεια στο χείλος της κατσαρόλας**
- Γυρίστε τον επιλογέα αριστερόστροφα στην θέση **CLOSED**

**ΠΡΟΣΟΧΗ** μην κλείνετε το καπάκι όταν δεν χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα

## 8. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν την χρήση, πλύντε πολύ καλά τα μέρη από ασάλι στο σώμα της κατσαρόλας και στο καπάκι, με νερό και σαπούνι για τα πιάτα

**ΠΡΟΣΟΧΗ** μην χρησιμοποιείτε όξινες ουσίες, πλύντε την χύτρα μόνο με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι

- Βγάλτε το λάστιχο από το καπάκι και πλύντε το με προσοχή
- Μην πλένετε το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων
- Το σώμα της κατσαρόλας μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων

## 9. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

**Προτού τοποθετήσετε την χύτρα ταχύτητας σε μια πηγή θερμότητας, βεβαιωθείτε πως:**

- Η βαλβίδα λειτουργίας δεν παρεμποδίζεται, αφαιρώντας πιθανά υπολείμματα με μια βελόνα ή με πλύσιμο
- Το λάστιχο του κατακίου πρέπει να είναι τοποθετημένο σωστά
- Βεβαιωθείτε πως η πηγή θερμότητας είναι κατάλληλη για την διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της κατσαρόλας προσθέτοντας την απαραίτητη ποσότητα νερού, ακολουθώντας τους ενδεικτικούς πίνακες με τους χρόνους μαγειρέματος
- Η ελάχιστη ποσότητα νερού είναι 250 ml που υποδεικνύεται από το σήμα πρώτου επιπέδου. Η μέγιστη ποσότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το σήμα **MAX** ή, σε κάθε περίπτωση, τα δύο τρίτα του δοχείου

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** μην τυλίγετε την τροφή σε τούλια, χαρτιά ή άλλα τυλίγματα διότι υπάρχει κίνδυνος να παρεμποδίσετε τις βαλβίδες και να βλάψετε την λειτουργία.

**• ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Ο ΚΕΝΤΡΙΚΟΣ ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ OPEN ΚΑΙ Η ΒΑΛΒΙΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ ΠΑΥΣΗ**

**• ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ CLOSED ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΒΑΛΒΙΔΑ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΗΣ ΤΡΟΦΗΣ**

- Το καπάκι πρέπει να κλείνει με σωστό τρόπο, επιλέγοντας τα σύμβολα open / closed σύμφωνα με την χρήση
- Τοποθετήστε την χύτρα ταχύτητας πάνω στην πηγή θερμότητας φροντίζοντας η βαλβίδα λειτουργίας να 'κοιτάει' μακριά από τον χρήστη

## 10. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Να μαγειρεύετε σε υψηλή θερμότητα. Η φλόγα να μην ξεπερνάει την μέγιστη διάμετρο του πάτου της κασαρόλας
- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας αρχίζει να απελευθερώνει ατμό, χαμηλώστε την φωτιά στο ελάχιστο. (Για καλύτερη λειτουργία σας συνιστούμε να τοποθετείτε την κασαρόλα στην μικρότερη εστία μαγειρέματος, χαμηλώνοντας την ισχύ στο ελάχιστο)
- Μια αδύναμη και συνεχή απελευθέρωση ατμού από την βαλβίδα λειτουργίας δείχνει ότι το μαγείρεμα γίνεται με τον σωστό τρόπο. Η διακεκομμένη απελευθέρωση ατμού δεν είναι ένδειξη κακής λειτουργίας και δεν επηρεάζει το μαγείρεμα
- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγξε ότι η βαλβίδα λειτουργίας απελευθερώνει συστηματικά ατμό, αν δεν υπάρχει αρκετός ατμός τότε αυξήστε την ισχύ της εστίας

### Μαγείρεμα στον Ατμό

Χάρη στο καλάθι Ατμού **BARAZZONI** μπορείτε να μαγειρεύετε και στον ατμό.

- Ανοίξτε το καλάθι και τοποθετήστε το στο εσωτερικό της κασαρόλας
- Προσθέστε νερό. Το νερό δεν πρέπει να ακουμπάει την βάση του καλάθιου
- Βάλτε στο καλάθι τις τροφές που θέλετε να μαγειρέψτε στον ατμό φροντίζοντας να μην έρχονται σε επαφή με το καπάκι της κασαρόλας

### Βράσιμο

- Μην γεμίζετε ποτέ την χύτρα ταχύτητας πάνω από την ένδειξη στάθμης MAX (νερό + τρόφιμα)
- Για ορισμένα τρόφιμα που αυξάνουν σε όγκο κατά την διάρκεια του μαγειρέματος (ρύζι, όσπρια ή μαρμελάδες), να μην ξεπερνάτε ποτέ το μισό της κασαρόλας (νερό + τρόφιμα)

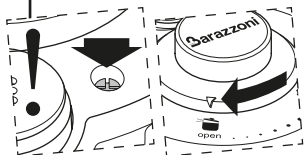
### Τσιγάρισμα

- Μπορείτε να τσιγαρίσετε απευθείας στην κασαρόλα, φροντίζοντας να έχετε μια ελάχιστη ποσότητα υγρού που να φτάνει την πρώτη ένδειξη στάθμης

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ**

## 11. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Στο τέλος του μαγειρέματος, σβήστε την εστία και απομακρύνετε την κασαρόλα από την εστία
- Συνιστούμε να βρέξετε την κασαρόλα με κρύο νερό από την βρύση για να χαμηλώσετε γρήγορα την πίεση στο εσωτερικό της
- Τοποθετήστε την βαλβίδα λειτουργίας στην θέση **ΠΑΥΣΗ** 
- Αν κατά την στιγμή του ανοίγματος συναντήσετε οποιαδήποτε ανωμαλία, ξανατοποθετήστε τον επιλογέα της βαλβίδας στην θέση λειτουργίας και περιμένετε 1-2 λεπτά. Έπειτα μπορείτε να ξανατοποθετήσετε τον επιλογέα στην θέση παύσης, εφόσον βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν άλλες ανωμαλίες



- Βεβαιωθείτε πως ο μοχλός μπλοκ είναι κατεβασμένος
- Συνεχίστε με το άνοιγμα τοποθετώντας τον επιλογέα στην θέση **OPEN**, προσέχοντας καθώς κατά το άνοιγμα μπορεί να βγει επιπλέον ατμός

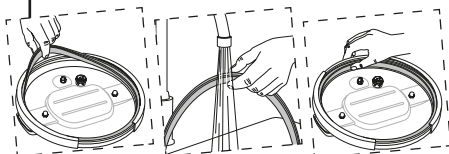
## 12. ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Στην περίπτωση ανωμαλιών (ή αφήνοντας τον επιλογέα στην θέση OPEN ή την βαλβίδα λειτουργίας στην θέση ΠΛΥΣΗ), θα επηρεαστεί η ταχύτητα του μαγειρέματος αλλά όχι η ασφάλεια χρήσης.

| ΑΝΩΜΑΛΙΑ   | ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ   |
|--|---|
| Εάν δεν κλείνει το καπάκι  | - Βεβαιωθείτε πως το λάστιχο είναι τοποθετημένο σωστά και πως είναι καθαρό<br>- Βεβαιωθείτε πως το καπάκι είναι τοποθετημένο σωστά και πως εφάπτεται σωστά στο χείλος της κατασρόλας  |
| Εάν η κατασρόλα δεν φτάνει την πίεση (Ρυθμιστής πίεσης, μοχλός μπλοκ ανεβασμένος)          | - Βεβαιωθείτε πως το καπάκι κλείνει σωστά<br>- Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα λειτουργίας είναι στην σωστή θέση και όχι στην θέση παύσης<br>- Βεβαιωθείτε πως η εστία είναι αρκετά ζεστή και αν χρειαστεί αυξήστε την θερμότητα<br>- Βεβαιωθείτε πως το λάστιχο είναι τοποθετημένο σωστά στο εσωτερικό του καπακίου και πως δεν είναι χαλασμένο<br>- Βεβαιωθείτε πως η ποσότητα υγρού στο εσωτερικό της κατασρόλας είναι αρκετό                                      |
| Εάν από την βαλβίδα δεν βγαίνει ατμός παρόλο που το εξάρτημα μοχλός μπλοκ είναι ανεβασμένο | - Εάν μετά από τα πρώτα λεπτά το φαινόμενο παραμένει σβήστε αμέσως την εστία<br>- Κρυσώστε την κατασρόλα κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό<br>- Ανοίξτε την κατασρόλα και βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα λειτουργίας δεν παρεμποδίζεται. Εάν παρεμποδίζεται πλύντε την βαλβίδα   |
| Εάν βγαίνει ατμός από τις άκρες του καπακίου   | - Σβήστε αμέσως την εστία<br>- Κρυσώστε την κατασρόλα με κρύο νερό<br>- Βεβαιωθείτε πως το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά<br>- Βεβαιωθείτε πως το καπάκι έχει κλείσει καλά<br>- Βεβαιωθείτε πως το χείλος του καπακίου και το λάστιχο είναι καθαρά  |
| Εάν επεμβαίνει το σύστημα ασφαλείας  | - Σβήστε αμέσως την εστία<br>- Αφήστε την κατασρόλα να κρυώσει χωρίς να την μετακινήσετε<br>- Τοποθετήστε τον επιλογέα της βαλβίδας λειτουργίας στην θέση παύσης<br>- Περιμένετε έως ότου δεν υπάρχει πλέον πίεση στο εσωτερικό της κατασρόλας (κατεβασμένος ο μοχλός μπλοκ)<br>- Ανοίξτε το καπάκι και βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα λειτουργίας δεν παρεμποδίζεται, εάν ναι καθαρίστε την<br>- Εάν το πρόβλημα παραμένει επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών |
| Εάν δεν ανοίγει το καπάκι  | - Βεβαιωθείτε πως ο επιλογέας της βαλβίδας λειτουργίας είναι στην θέση παύσης<br>- Βεβαιωθείτε πως ο μηχανισμός μοχλός μπλοκ είναι κατεβασμένος   |

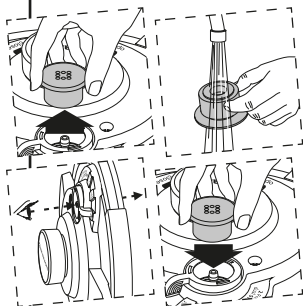
## 13. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Για την σωστή λειτουργία της χύτρας ταχύτητας πρέπει:
  - Να πλένετε το σώμα της κατασρόλας μετά από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό πιάτων χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι. Διαφορετικά μπορείτε να πλύνετε το σώμα της κατασρόλας στο πλυντήριο πιάτων χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα ECO
  - Εάν στο εσωτερικό της κατασρόλας υπάρχουν λευκά στίγματα, χρησιμοποιείστε ξύδι ή χυμό λεμονιού ή προϊόντα ειδικά για αστάσι για το καθαρισμό
  - Να πλένετε το καπάκι αποκλειστικά στο χέρι, με νερό, σαπούνι και ένα σφουγγάρι
- Για το λάστιχο του καπακίου:



- Να αφαιρείτε το λάστιχο από το καπάκι περιοδικά μετά την χρήση. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΙΧΜΗΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΣΚΟΠΟ
- Να πλένετε το λάστιχο με άφθονο τρεχούμενο νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων
- Ξανατοποθετήστε το λάστιχο στην κατάλληλη θέση στο εσωτερικό του καπακίου

- Για την βαλβίδα λειτουργίας:



- Να πλένετε την βαλβίδα λειτουργίας μετά από κάθε χρήση αφαιρώντας την τελείως από το καπάκι
- Να πλένετε το αφαιρούμενο και το σταθερό μέρος της βαλβίδας με νερό και να φροντίζετε η σπηή να είναι εντελώς ελεύθερη
- Μετά το πλύσιμο ξανατοποθετήστε την βαλβίδα λειτουργίας στην κατάλληλη θέση και βεβαιωθείτε πως έχει τοποθετηθεί σωστά

## 14. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Συνιστάται η αντικατάσταση του λάστιχου του καπακιού κάθε 12 μήνες, ακόμα και αν δεν χρησιμοποιείται η χύτρα ταχύτητας, **ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ** αποκλειστικά το αυθεντικό ανταλλακτικό **BARAZZONI** που αντιστοιχεί σε αυτό το μοντέλο

## 15. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Μην προσπαθήσετε να ζορίσετε το άνοιγμα του καπακιού όταν η κασαρόλα είναι υπό πίεση και ο μηχανισμός μοχλός μπλοκ είναι ανεβασμένος
- Να επιβλέπετε προσεκτικά εάν η κασαρόλα χρησιμοποιείται εν παρουσία παιδιών
- Να προσέχετε πάντα την απελευθέρωση του ατμού
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τις δύο λαβές για να μετακινήτε την κασαρόλα
- Μην αφήνετε πολύ καιρό τα τρόφιμα στο εσωτερικό της κασαρόλας
- Να καθαρίζετε την κασαρόλα μόνο όταν έχει κρυώσει
- Μην αφήνετε το καπάκι βυθισμένο σε νερό
- Για χρήση σε επαγγελματικές, υαλοκεραμικές και αλογόνου εστίες, προσέξτε να μην μετακινήτε ή τρίβετε το εργαλείο πριν ή κατά τη διάρκεια της χρήσης, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια από κάτω
- Για χρήση σε επαγγελματικές εστίες, γυάλινες κεραμικές εστίες και εστίες αλογόνου, προσέξτε να μην υπερθερμάνετε το εργαλείο και μην το αφήσετε να κρυώσει στην εστία. και να μην το αφήνετε να κρυώσει πάνω στις εστίες, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε φωτισκίσεις ή αλλαγές χρώματος στο γυαλί των εστιών.

## 16. ΕΓΓΥΗΣΗ

- Η εγγύηση του σώματος της κασαρόλας έχει εγγύηση 25 χρόνων και καλύπτει:
  - Οποιοδήποτε ελάττωμα κατασκευής
  - Οποιαδήποτε αλλοίωση της κατασκευής, εφόσον έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης
- Στα άλλα μέρη η εγγύηση είναι 1 έτους και καλύπτει:
  - Οποιοδήποτε ελάττωμα κατασκευής
- Η εγγύηση **BARAZZONI** δεν καλύπτει:
  - Αλλοιώσεις που έχουν προκύψει από κακή χρήση ή που έχουν προκληθεί από την μη ακολουθήση των οδηγιών χρήσης
  - Χτυπήματα, σπασίματα λαβών εξαιτίας πτώσης
  - Σπάσιμο της γέφυρας του καπακιού εξαιτίας πτώσης
  - Αναλώσιμα υλικά: λάστιχο, λαβές, βαλβίδα λειτουργίας

Για πληροφορίες χρήσης και λειτουργίας μπορείτε να επισκεφτείτε τον ιστότοπο [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) στην ενότητα Προϊόντα ή μπορείτε να στείλετε ερωτήσεις / αιτήματα στην διεύθυνση [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Να φυλάτε πάντα την απόδειξη αγοράς.



Αυτή η χύτρα ταχύτητας είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά (ανοξείδωτο ασάλι, πλαστικό), και μπορεί να διατεθεί προς ανακύκλωση σε κέντρα ανακύκλωσης για σεβασμό προς το περιβάλλον.

## 17. ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

| ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΗΜΑ  | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ                         |
|--|------------------------------------|
| - Αναγνώριση κατσαρόλας  | Πάνω στο καπάκι και στον πάτο      |
| - Χρόνος, παρτίδα παραγωγής<br>- Πίεση μέγιστης ασφάλειας<br>- Πίεση λειτουργίας<br>- Σήμανση CE | Στο πάνω μέρος του καπακιού        |
| - Χωρητικότητα<br>- Μοντέλο  | Στον εξωτερικό πάτο της κατσαρόλας |
| - Βαθμολογημένες στάθμες   | Στο εσωτερικό της κατσαρόλας       |

ΝΑ ΦΥΛΑΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος

| ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ  |                     |          |                   |                   |
|--|---------------------|----------|-------------------|-------------------|
| ΤΡΟΦΗ  | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ (σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ (σε λεπτά) |
| Κεχρί  | 1                   | 300 g    | 3                 | 12                |
| Κους κους  | 1                   | 300 g    | 3                 | 20                |
| Κριθάρι  | 1                   | 300 g    | 4                 | 17                |
| Όλυρα  | 1                   | 300 g    | 3                 | 30                |
| Ρύζι   | 1                   | 500 g    | 3                 | 4/8               |

| ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  |                     |          |                   |                   |
|---|---------------------|----------|-------------------|-------------------|
| ΤΡΟΦΗ   | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ (σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ (σε λεπτά) |
| Αστακός βραστός   | 1                   | 1 Kg     | 1 1/2             | 9                 |
| Γαρίδες βραστές   | 1                   | 500 g    | 1 1/2             | 5                 |
| Καραβίδες βραστές   | 1                   | 500 g    | 1 1/2             | 5                 |
| Κοκκινόψαρο φρικασέ   | 1                   | 1 Kg     | 1                 | 8                 |
| Μπακαλιάρος ποσέ  | 1                   | 500 g    | 1                 | 13                |
| Μύδια βραστά  | 1                   | 1 Kg     | 1 1/2             | 9                 |
| Πέρκα βραστή  | 1                   | 1 Kg     | 1 1/2             | 7                 |
| Πέστροφα βραστή   | 1                   | 1 Kg     | 1 1/2             | 8                 |
| Ψάρι σούπα  | 1                   | 500 g    | 1/2               | 4/5               |

| ΚΡΕΑΤΑ  |                     |          |                   |                   |
|--|---------------------|----------|-------------------|-------------------|
| ΤΡΟΦΗ  | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ (σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ (σε λεπτά) |
| Αλλαντικά βραστά   | 2                   | 500 g    | 6                 | 20                |
| Αρνί φρικασέ   | 2                   | 500 g    | 1                 | 20                |
| Αρνί ψητό  | 2                   | 500 g    | 1                 | 20                |

**ΚΡΕΑΤΑ**

| ΤΡΟΦΗ                          | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ<br>ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ<br>(σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ<br>(σε λεπτά) |
|--------------------------------|------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| Αρνίσια γλώσσα βραστή          | 2                      | 800 g    | 5                    | 40                   |
| Βοδινό βραστό                  | 2                      | 500 g    | 5                    | 40                   |
| Βοδινό κρέας γκούλας φρικασέ   | 2                      | 500 g    | 2                    | 30                   |
| Βοδινό φρικασέ                 | 2                      | 500 g    | 2                    | 35                   |
| Βοδινό ψητό                    | 2                      | 500 g    | 1                    | 35                   |
| Κοτόπουλο βραστό               | 2                      | 500 g    | 5                    | 20                   |
| Κοτόπουλο φρικασέ              | 2                      | 500 g    | 1                    | 20                   |
| Κοτόπουλο ψητό                 | 2                      | 500 g    | 2                    | 20                   |
| Κουνέλι φρικασέ                | 2                      | 500 g    | 1 1/2                | 20                   |
| Κουνέλι ψητό                   | 2                      | 500 g    | 1                    | 15                   |
| Μοσχάρι βραστό                 | 2                      | 500 g    | 5                    | 30                   |
| Μοσχάρι βραστό γκούλας φρικασέ | 2                      | 500 g    | 2                    | 25                   |
| Μοσχάρι φρικασέ                | 2                      | 500 g    | 1                    | 30                   |
| Μοσχάρι ψητό                   | 2                      | 500 g    | 1                    | 25                   |
| Μοσαχάρια γλώσσα βραστή        | 2                      | 800 g    | 5                    | 40                   |
| Πατσάς φρικασέ                 | 2                      | 500 g    | 2                    | 30                   |
| Χήνα φρικασέ                   | 2                      | 800 g    | 2                    | 25                   |
| Χοιρινή γλώσσα καπνιστή        | 2                      | 800 g    | 2                    | 30                   |
| Χοιρινή γλώσσα φρικασέ         | 2                      | 800 g    | 5                    | 30                   |
| Χοιρινό καπνιστό και φρικασέ   | 2                      | 500 g    | 3                    | 20                   |
| Χοιρινό πόδι βραστό            | 2                      | 500 g    | 2                    | 25                   |
| Χοιρινό φρικασέ                | 2                      | 500 g    | 2                    | 20                   |
| Χοιρινό ψητό                   | 2                      | 500 g    | 1/2                  | 25                   |

**ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΟΣΠΡΙΑ**

| ΤΡΟΦΗ                | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ<br>ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ<br>(σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ<br>(σε λεπτά) |
|----------------------|------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| Αγκινάρες            | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 10/15                |
| Αμάραντος            | 1                      | 300 g    | 3                    | 20                   |
| Γογγύλια κίτρινα     | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 12                   |
| Γογγύλια κόκκινα     | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 20                   |
| Καρότα               | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 5                    |
| Κινόα                | 1                      | 300 g    | 3                    | 5                    |
| Κολοκύθα σε κομμάτια | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 4                    |
| Κολοκυθάκια          | 1                      | 1 Kg     | 3-4                  | 3                    |
| Κουνουπίδι κομμένο   | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 4/6                  |
| Κρεμμύδια            | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 6/10                 |
| Λάχανο               | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 5                    |
| Λάχανο λευκό         | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 12                   |
| Λάχανο / Ξινολάχανο  | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 5/8                  |



**ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΟΣΠΡΙΑ**


| ΤΡΟΦΗ               | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ<br>ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ<br>(σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ<br>(σε λεπτά) |
|---------------------|------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| Μανιτάρια           | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 5                    |
| Μελιτζάνες          | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 6                    |
| Μπιζέλια ξερά       | 1                      | 500 g    | 2 1/2                | 20                   |
| Μπιζέλια φρέσκα     | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 3                    |
| Μπρόκολο            | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 8                    |
| Ντομάτες            | 1                      | 1 Kg     | 1/2                  | 3                    |
| Παντζάρια           | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 15                   |
| Πατάτες ολόκληρες   | 1                      | 1 Kg     | 2                    | 12                   |
| Πατάτες σε κομμάτια | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 5                    |
| Πράσα               | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 5                    |
| Ραδίκι              | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 3/4                  |
| Ρεβύθια ξερά        | 1                      | 500 g    | 3                    | 25                   |
| Σέλινο              | 1                      | 500 g    | 1                    | 8                    |
| Σέσκουλα            | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 5                    |
| Σκορτσονέρα         | 1                      | 1 Kg     | 2                    | 5                    |
| Σπανάκι             | 1                      | 1 Kg     | 3-4                  | 4                    |
| Σπαράγγι            | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 3                    |
| Φάβα                | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 6                    |
| Φάβα ξερή           | 1                      | 500 g    | 3                    | 20                   |
| Φακές ξερές         | 1                      | 300 g    | 3                    | 20                   |
| Φασολάκια           | 1                      | 1 Kg     | 1                    | 4/5                  |
| Φασόλια ξερά        | 1                      | 500 g    | 3                    | 30                   |
| Φασόλια φρέσκα      | 1                      | 1 Kg     | 1 1/2                | 10                   |

**ΦΡΟΥΤΑ**


| ΤΡΟΦΗ                 | ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ<br>ΒΑΛΒΙΔΑΣ | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΝΕΡΟ<br>(σε ποτήρια) | ΧΡΟΝΟΣ<br>(σε λεπτά) |
|-----------------------|------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| Αχλάδια φρέσκα        | 1                      | 500 g    | 1/2                  | 2                    |
| Βερούκοκα αποξηραμένα | 1                      | 200 g    | 1/2                  | 5                    |
| Βερούκοκα φρέσκα      | 1                      | 500 g    | 1                    | 2                    |
| Δαμάσκηνα αποξηραμένα | 1                      | 200 g    | 1/2                  | 8                    |
| Δαμάσκηνα φρέσκα      | 1                      | 500 g    | 1                    | 3                    |
| Κάστανα αποξηραμένα   | 1                      | 500 g    | 2 1/2                | 40                   |
| Κεράσια φρέσκα        | 1                      | 500 g    | 3-4                  | 2                    |
| Μήλα φρέσκα           | 1                      | 500 g    | 1                    | 4                    |
| Ροδάκινα αποξηραμένα  | 1                      | 200 g    | 1/2                  | 5                    |
| Ροδάκινα φρέσκα       | 1                      | 500 g    | 1/2                  | 2                    |
| Σύκα αποξηραμένα      | 1                      | 200 g    | 3-4                  | 5                    |

# ZH

为了用户的安全，本设备符合法定的使用条例：

压力设备指令（2014/68/EU）

欧洲高压锅标准（EN 12778）

关于盛装食品器具的材质之现行标准

注意：

使用前请先仔细阅读说明书。并随时参阅本指南手册

## 1. 安全注意事项

本高压锅仅供家庭使用。不供做其他任何用途。制造商对因滥用或误用的损害概不负责。

为避免高压锅的不正确使用，请仔细阅读说明书，并随时参阅本指南手册。

有儿童在场的情况下，一定要有成人在旁监督。

不可以使用高压锅油炒食物，不可以放进烤箱（瓦斯，电力，微波炉）。

碰触高压锅时，小心避免接触加热部分。

碰触热高压锅时，请使用厨房专用防热垫或手套来保护双手。

高压锅使用在非制造商指定的用途下，所造成的损害，制造商不负赔偿责任。

本高压锅在高压下烹煮。使用不当的话，会引起烧伤。要确保高压锅已正确关闭（请见“高压锅关闭”一章）。

在高压锅已经冷却并且压力完全复位（从阀门不再有蒸汽冒出）之前，千万不可强制将锅盖打开（请见“烹饪结束”一节）。

为了避免高压锅严重损坏，不可以使用高压锅烹煮没有液体的食物，也不可以烹煮以牛奶为主的食谱。

如果你煮酒精的食物，一定要小心，因为蒸气成为易燃的。可以先烧开2分钟后再将锅盖盖上去。烹煮时请经常查看锅子状况。

在高压锅里不要加粗盐，等到烹煮结束后再以细盐调味。

食物加水的总量不得超过内锅所标识的水位Max线。

当烹煮容易膨胀的食物（米，扁豆，干燥豆类等）时，请特别注意：用水量要减少，食物加水的总量不得超过2公升的

量，烹煮时经常查看阀门蒸汽排出的情形。如果发现没有蒸汽排出，请立即停止烹煮，

并检查阀门是否有堵塞的情形（请见“操作故障”一章）。

使用适当的热源烹煮（请见章“兼容热源”）。

烹煮带皮的肉块（例如牛舌）时由于压力的影响会造成肉皮膨胀，所以烹饪完后不要马上挤压肉块：因为您可能会被喷出的肉汁烫伤。您可以在烹煮前先将肉块上扎小孔。

烹煮结束后，先稍稍摇动锅子再将锅盖打开，避免沸腾、浓密或糊状食物的喷溅。

每次使用前，检查阀门是否有堵塞的情形（请见“烹饪前”一章）。

请勿自行修改或篡改安全装置，请按照说明书进行操作。

不要使用高压锅来储存酸性或咸味的食物，因为可能会造成锅子表面的损坏。

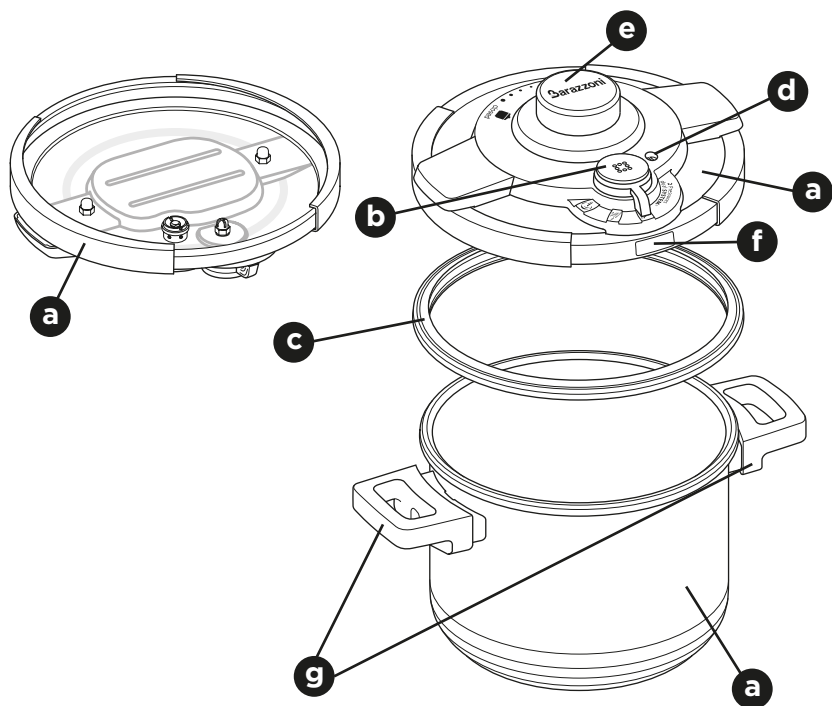
需要更换零件时，只能使用适合您锅型号的BARAZZONI备件，如果没有遵循此项规定，制造商将不给予所有形式的保修和赔偿责任。

请保存这本说明书手册

## 2. 型号、特性

| 型号 | 直径    | 容量<br>标称 | 容量<br>使用 | 压力运作    |         |
|----|-------|----------|----------|---------|---------|
|    |       |          |          | I       | II      |
|    | 22 CM | 6 L      | 4 L      | 0.6 BAR | 1.0 BAR |
|    | 22 CM | 4,5 L    | 3 L      | 0.6 BAR | 1.0 BAR |

### 3. 材料介绍



**a)** 锅体与锅盖：18/10不锈钢

三重锅底包括：

18/10不锈钢

铝的中盘

磁性钢

**b)** 有两个压力运作的压阀

**c)** 锅盖密封圈

**d)** 杆锁装置 + 安全阀

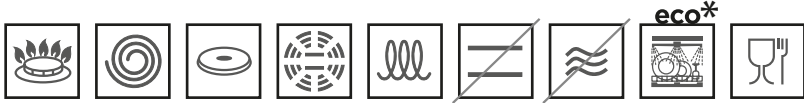
**e)** 开关旋钮

**f)** 蒸汽出口安全阀/附加安全设备

**g)** 把手

## 4. 加热源兼容

- 本锅，除了微波炉与电/气烤箱以外，任何类型的热源上都可以烹煮使用，包括热感应
- 在电板上烹煮，要确保不要超过锅子直径
- 在陶瓷玻璃与热感应器上，确保锅底是完全干净的
- 在瓦斯炉上，火焰绝对不能超过锅的直径
- 为避免高压锅的损坏，空锅时请勿加热



\*锅体：可以放入洗碗机洗涤

锅盖：只能用手洗，不能用洗碗机洗涤

## 5. 安全装置 - 操作 - 零件

带两个“压力”的操作压阀 0.6-1.0 巴/bar 60-100 千帕/kPa。



压阀选择器在 VERDURA/蔬菜位置（快速烹饪）：  
锅内压力一达到 0.6 巴/bar 或 60 千帕/kPa (113° C 左右)，压阀就开始运行。



压阀选择器在 CARNE PESCE/鱼肉（长时间烹饪）：  
锅内压力一达到 1.0 巴/bar 或 100 千帕/kPa (120° C 左右)，压阀就开始运行。



压阀选择器在排气位置：  
操作压阀会释放锅内被锁住的蒸汽。建议您先用冷水在锅盖上让它轻轻流过，如此锅内的温度与压力更快降低。



open

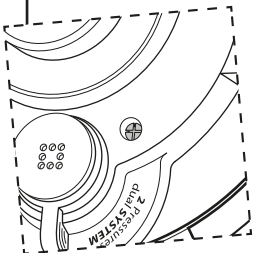
开/关选择器在 OPEN/开位：  
烹煮完成后，检查锅内没有蒸汽后，将选择器移动到 OPEN/开位置并提起锅盖。小心残留的蒸气逸出。



杆锁装置

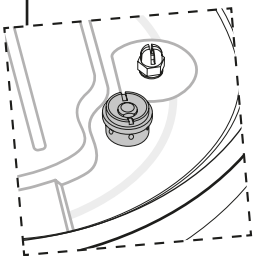
杆锁装置具有三个安全功能：

- 1) 显示锅内压力的存在
- 2) 防止烹煮时锅盖意外打开
- 3) 如果主压阀运作时意外堵塞，它则成为安全阀

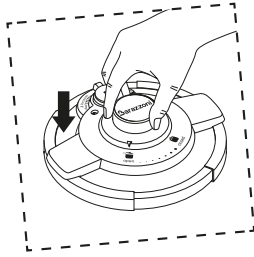
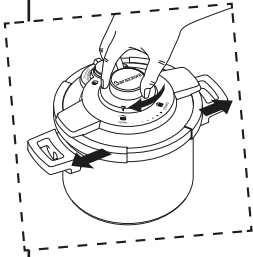


安全装置

在压阀运作发生故障或有三个功能的杆锁装置发生故障时，安全装置开始起作用。当压力过高时，安全装置会打开而使多余的蒸汽排出

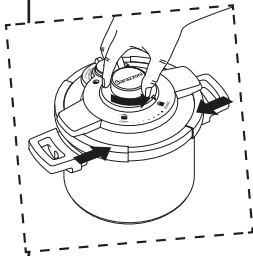


## 6. 打开高压锅



- 将选择器转到OPEN/开位置
- 打开锅盖并放在工作台上

## 7. 关闭高压锅



- 将选择器转到OPEN/开位置
- 将锅盖垂直放在锅的边缘上，将锅盖保持在锅的中心
- 选择器上有的Barazzoni 商标的一边一定是转向使用者的方向
- 向下稍微轻压
- 确保锅盖完全地紧密贴在锅的边缘
- 将选择器逆时针转到CLOSED /关位置
- 注意：在不使用锅子时，不可将锅盖盖上

## 8. 首次使用

- 第一次使用前需要用水与洗碗精将锅体与锅盖不锈钢的部分仔细清洗
- 注意：清洗时不可使用酸性洗涤剂，必须用热水与清洁剂
- 将锅盖密封圈拉出仔细清洗
- 锅盖不可以放入洗碗机清洗
- 锅体可以放入洗碗机清洗

## 9. 烹饪前

高压锅开始加热烹煮以前请先检查：

- 操作压阀内是否被阻塞，有阻塞的话就用针或水冲洗掉阻塞物
  - 锅盖密封圈是否装得很正确
  - 热源适合锅底的直径
  - 食物在锅内时，按照烹饪时间表（附件一）就加入所需的水量
  - 在锅内最少水量为250毫升有低水位标线。水量最多则不能超过最高水位标线/MAX或锅子的三分之二量
- 注意：不要将食物包在帆布，纸类或其他材质中烹煮，因为有可能堵塞压阀而故障
- 中央选择器在OPEN/开位置。操作压阀在SFIATO/排气位置。
  - 中央选择器转到CLOSED /关位置，将压阀转到烹煮食物正确的位置
  - 确保锅盖关闭正确，开/关的控制符号指向用户
  - 高压锅放在热源上，操作压阀转向一旁，离用户最远的位置

## 10. 烹煮

- 大火烹饪；火焰不要超过锅底的最大直径
- 当压阀开始冒出蒸气时，将炉火转为最小火。（为发挥最佳作用，建议将高压锅移至最小炉火，以小火烹饪）。
- 蒸汽从操作压阀慢慢地连续排出，表示运行正确。蒸汽间歇性排出不会影响烹饪，不表示故障
- 烹饪时，确保操作压阀是否陆续排气。冒出的蒸汽不够的话，就将炉火转大一点

### 蒸汽烹饪

利用BARAZZONI蒸汽篮，也可以蒸煮。

- 打开蒸汽篮放在锅底
- 加水加到篮子下方的水平线
- 将食物放在篮子上，确保不触碰到锅盖

### 水煮烹饪


- 食物与水的总量不得超过内锅水位线的Max 线（水+食物）
- 对于某些烹煮时会膨胀的食物（米，豆类或果酱）则不得超过锅子的一半（水+食物）

### 烘烤烹饪

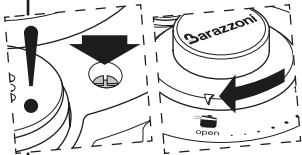
- 可以直接在锅里烘烤食物，但是要确保有一定最低水量，液体要到大最低水位标记。

绝对不要使用高压锅做煎炸烹饪

## 11. 烹饪结束

- 烹饪结束时，关掉热源并将锅取出
- 我们建议将锅放在冷水流下微冲，如此压力很快就会降低
- 将操作压阀的选择器转到SFIATO/排气位 

• 排气时如果有异常现象，就将压阀选择器再转到操作位，等几分钟，然后再将选择器转到排气位，检查是否还有异常现象



- 确保杆锁装置已经下降了
- 将选择器转到OPEN/开后，就可以将锅该打开。小心残余蒸汽的外泄

## 12. 操作故障

有操作故障（选择器在OPEN/开位或操作压阀在SFIATO/排气位的话），会影响煮的速度，但是不会危害使用者的安全。

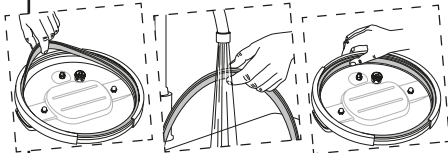
| 故障                         | 处理方法  |
|----------------------------|---|
| 无法关闭锅盖                     | - 检查密封圈的位置是否正确，干净<br>- 检查锅盖与锅子上缘钳口的位置是否正确   |
| 锅没有显示加压<br>(压力指示器，杆锁装置没上升) | - 检查锅盖是否关闭正确<br>- 检查操作压阀在正确的位置，不要在排气位<br>- 检查热源是否足够强，如有必要增加强热源<br>- 检查锅盖内密封圈是否装置正确，并且没有损坏<br>- 检查锅里的液体是否足够                      |
| 虽然杆锁装置上升，但是压阀没有蒸汽冒出        | - 如这个现象持续几分钟不变，马上熄灭热源<br>- 放在冷水下冷却锅子<br>- 打开锅检查操作压阀是否堵塞，如有堵塞就将其洗净   |
| 锅盖边缘有蒸汽冒出                  | - 马上熄灭热源<br>- 在冷水下冷却锅子<br>- 检查密封圈的位置是否正确<br>- 检查锅盖关闭是否正确<br>- 检查锅盖边缘与密封圈是否干净  |
| 如果安全装置开始运作                 | - 马上熄灭热源<br>- 别移动锅子，让它冷却<br>- 将操作压阀的选择器转到SFIATO/排气位置<br>- 等到锅里的压力消失后（杆锁装置下降）<br>- 打开锅盖检查操作压阀是否堵塞，如有堵塞就将其洗净<br>- 如问题持续，请联系客户服务部门 |
| 如果锅盖无法打开                   | - 检查操作压阀的选择器是否在SFIATO/排气位置<br>- 检查杆锁装置是否已经下降  |

## 13. 清洁保养

• 为了确保高压锅的功能正确：

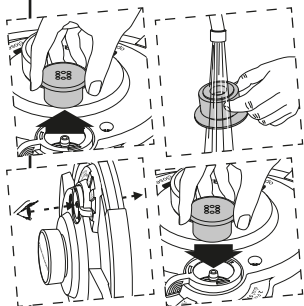
- 锅体：每一次使用后应及时清洗。清洗时使用清水、洗涤剂、海绵。也可以放入洗碗机以节约洗涤即可
- 如果锅内有痕迹或污渍，可以用醋或柠檬汁或不锈钢专用洗洁剂来清洗
- 锅盖：只能用手洗，以清水、洗涤剂、海绵清洗

• 锅盖密封圈：



- 使用后请将密封圈定期取下。取下时不可使用尖锐或锋利的工具。
- 将密封圈用大量清水冲洗干净。可以用液体肥皂。
- 将密封圈再装回锅盖原位。

#### · 操作压阀:



- 每一次使用后 将压阀取出来洗净
- 将压阀的固定与活动部分用水冲洗干净, 检查气孔是否全部畅通。
- 清洁完毕后 将操作压阀装回原位。确保正确安装。

## 14. 零件

锅盖密封圈, 即使不使用, 我们建议每12个月更换一次。只能使用本型号的BARAZZONI原来

## 15. 使用建议

- 当锅子在高压中, 杆锁装置上升的情况, 切勿试图强制将锅盖打开
- 如果有儿童在场的情况下使用高压锅, 请确保儿童的安全
- 随时小心蒸汽喷射
- 移动锅子时, 要同时使用两个把手
- 别将食物放在锅内的时间太久
- 在低温下进行锅子的清洁
- 请勿将锅盖浸入水中
- 在电磁炉、玻璃陶瓷炉和卤素炉上使用, 在使用前或使用过程中要非常小心, 不要移动或摩擦工具, 因为这可能导致下面的玻璃表面损坏。
- 在电磁炉、玻璃陶瓷炉和卤素炉上使用, 注意不要使工具过热或让它在炉子上冷却。或让其在炉灶上冷却, 因为这可能导致炉灶玻璃变色或颜色变化。

## 16. 保证

- 锅体保证25年, 包括:
  - 锅体结构上的任何缺陷
  - 如果遵守操作说明书的规定使用下, 锅体结构的各项损坏。
- 其他部分, 保修期为1年, 包括:
  - 任何制造上的缺陷
- **BARAZZONI** 保证不包括:
  - 由于滥用或不遵守操作说明而导致的损坏
  - 锅子掉落造成手把破损或其他损坏
  - 锅子掉落造成锅盖板破损
  - 消耗材零件: 密封圈, 手把, 操作阀

有关操作或使用上的信息, 请进入[www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) 网站产品部分, 或者发送[customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it) 问题/请求

始终保保存购买收据



这种高压锅是由可回收材质 (不锈钢, 塑料) 组成, 符合环保性可以在废物回收中心处理



## 17. 高压锅：标记位置

| 标记   | 位置      |
|--|---------|
| - 锅识别                                      | 锅盖上、锅底部 |
| - 年份, 生产批号<br>- 高安全的压力<br>- 操作压力<br>- CE标记 | 锅盖边上    |
| - 容量<br>- 型号                               | 外锅底上    |
| - 分级                                       | 内锅壁上    |

保存这些说明手册

### 烹煮时间指示

| 蔬菜/豆子  |      |      |           |            |
|---|------|------|-----------|------------|
| 食物  | 压阀位置 | 数量   | 水<br>(杯子) | 时间<br>(分钟) |
| 苋菜  | 1    | 300克 | 3         | 20         |
| 芦笋  | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 3          |
| 甜菜  | 1    | 1公斤  | 1         | 15         |
| 花椰菜   | 1    | 1公斤  | 1         | 8          |
| 四季豆   | 1    | 1公斤  | 1         | 4/5        |
| 洋蓐  | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 10/15      |
| 胡萝卜   | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 5          |
| 菜花：切块   | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 4/6        |
| 干鹰嘴豆  | 1    | 500克 | 3         | 25         |
| 绿甘蓝   | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 12         |
| 苦菊苣   | 1    | 1公斤  | 1         | 3/4        |
| 洋葱  | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 6/10       |
| 碧潼菜   | 1    | 1公斤  | 1         | 5          |
| 卷心菜/酸菜  | 1    | 1公斤  | 1         | 5/8        |
| 鲜菜豆   | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 10         |
| 干菜豆   | 1    | 500克 | 3         | 30         |
| 鲜蚕豆   | 1    | 1公斤  | 1         | 6          |
| 干蚕豆   | 1    | 500克 | 3         | 20         |
| 蘑菇  | 1    | 1公斤  | 1         | 5          |
| 干兵豆   | 1    | 300克 | 3         | 20         |
| 茄子  | 1    | 1公斤  | 1         | 6          |
| 马铃薯：切块  | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 5          |
| 马铃薯：整个  | 1    | 1公斤  | 2         | 12         |
| 鲜豌豆   | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 3          |
| 干豌豆   | 1    | 500克 | 2 1/2     | 20         |



| 蔬菜/豆子 |      |      |           |            |
|-------|------|------|-----------|------------|
| 食物    | 压阀位置 | 数量   | 水<br>(杯子) | 时间<br>(分钟) |
| 番茄    | 1    | 1公斤  | 1/2       | 3          |
| 大葱    | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 5          |
| 藜     | 1    | 300克 | 3         | 5          |
| 黄萝卜   | 1    | 1公斤  | 1         | 12         |
| 红菜头   | 1    | 1公斤  | 1         | 20         |
| 洋葱属   | 1    | 1公斤  | 2         | 5          |
| 芹菜    | 1    | 500克 | 1         | 8          |
| 菠菜    | 1    | 1公斤  | 3-4       | 4          |
| 包心菜   | 1    | 1公斤  | 1         | 5          |
| 南瓜：切块 | 1    | 1公斤  | 1 1/2     | 4          |
| 菜瓜    | 1    | 1公斤  | 3-4       | 3          |



| 水果   |      |      |           |            |
|------|------|------|-----------|------------|
| 食物   | 压阀位置 | 数量   | 水<br>(杯子) | 时间<br>(分钟) |
| 鲜杏   | 1    | 500克 | 1         | 2          |
| 干杏   | 1    | 200克 | 1/2       | 5          |
| 干栗子  | 1    | 500克 | 2 1/2     | 40         |
| 鲜樱桃  | 1    | 500克 | 3-4       | 2          |
| 干无花果 | 1    | 200克 | 3-4       | 5          |
| 鲜苹果  | 1    | 500克 | 1         | 4          |
| 鲜梨子  | 1    | 500克 | 1/2       | 2          |
| 鲜桃子  | 1    | 500克 | 1/2       | 2          |
| 干桃子  | 1    | 200克 | 1/2       | 5          |
| 鲜李子  | 1    | 500克 | 1         | 3          |
| 干李子  | 1    | 200克 | 1/2       | 8          |



| 肉     |      |      |           |            |
|-------|------|------|-----------|------------|
| 食物    | 压阀位置 | 数量   | 水<br>(杯子) | 时间<br>(分钟) |
| 烤小羊肉  | 2    | 500克 | 1         | 20         |
| 炖羊肉   | 2    | 500克 | 1         | 20         |
| 烤兔    | 2    | 500克 | 1         | 15         |
| 炖兔肉   | 2    | 500克 | 1 1/2     | 20         |
| 水煮香肠  | 2    | 500克 | 6         | 20         |
| 炖牛肉汤  | 2    | 500克 | 2         | 30         |
| 炖小牛肉汤 | 2    | 500克 | 2         | 25         |
| 熏猪舌头  | 2    | 800克 | 2         | 30         |
| 炖猪舌   | 2    | 800克 | 5         | 30         |



| 肉     |      |      |        |         |
|-------|------|------|--------|---------|
| 食物    | 压阀位置 | 数量   | 水 (杯子) | 时间 (分钟) |
| 水煮牛舌  | 2    | 800克 | 5      | 40      |
| 水煮小牛舌 | 2    | 800克 | 5      | 40      |
| 烤猪    | 2    | 500克 | 1/2    | 25      |
| 炖猪肉   | 2    | 500克 | 2      | 20      |
| 炖熏猪肉  | 2    | 500克 | 3      | 20      |
| 水煮牛肉  | 2    | 500克 | 5      | 40      |
| 烤牛肉   | 2    | 500克 | 1      | 35      |
| 炖牛肉   | 2    | 500克 | 1      | 35      |
| 炖鹅肉   | 2    | 800克 | 2      | 25      |
| 水煮鸡肉  | 2    | 500克 | 5      | 20      |
| 烤鸡    | 2    | 500克 | 2      | 20      |
| 炖鸡肉   | 2    | 500克 | 1      | 20      |
| 炖牛肚   | 2    | 500克 | 2      | 30      |
| 水煮小牛  | 2    | 500克 | 5      | 30      |
| 烤小牛   | 2    | 500克 | 1      | 25      |
| 炖小牛肉  | 2    | 500克 | 1      | 30      |
| 炖猪蹄   | 2    | 500克 | 2      | 25      |



| 鱼     |      |      |        |         |
|-------|------|------|--------|---------|
| 食物    | 压阀位置 | 数量   | 水 (杯子) | 时间 (分钟) |
| 水煮龙虾  | 1    | 1公斤  | 1 1/2  | 9       |
| 水煮淡菜  | 1    | 1公斤  | 1 1/2  | 9       |
| 水煮小虾  | 1    | 500克 | 1 1/2  | 5       |
| 水煮鳕鱼  | 1    | 500克 | 1      | 13      |
| 水煮桂鱼  | 1    | 1公斤  | 1 1/2  | 7       |
| 水煮海蜇虾 | 1    | 500克 | 1 1/2  | 5       |
| 炖红鱼   | 1    | 1公斤  | 1      | 8       |
| 水煮鲱鱼  | 1    | 1公斤  | 1 1/2  | 8       |
| 鱼汤    | 1    | 500克 | 1/2    | 4/5     |



| 粮食   |      |      |        |         |
|------|------|------|--------|---------|
| 食物   | 压阀位置 | 数量   | 水 (杯子) | 时间 (分钟) |
| 古斯米  | 1    | 300克 | 3      | 20      |
| 肿胀小麦 | 1    | 300克 | 3      | 30      |
| 黍    | 1    | 300克 | 3      | 12      |
| 大麦   | 1    | 300克 | 4      | 17      |
| 米饭   | 1    | 500克 | 3      | 4/8     |

# RU

Для обеспечения безопасности пользователя это изделие соответствует нормам и стандартам применения:  
ДИРЕКТИВА ПО ОБОРУДОВАНИЮ ПОД ДАВЛЕНИЕМ (2014/68/UE)  
ЕВРОПЕЙСКИЙ СТАНДАРТ ПО СКОРОВАРКАМ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (EN 12778)  
ДЕЙСТВУЮЩИЕ НОРМАТИВЫ ПО МАТЕРИАЛАМ, ДОПУЩЕННЫМ ДЛЯ КОНТАКТА С ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ

ВНИМАНИЕ:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ВСЕГДА  
КОНСУЛЬТИРОВАТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО

## 1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Эта кастрюля предназначена только для домашнего применения. Не использовать кастрюлю в других целях, для которых она не предусмотрена. Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый из-за ошибочного применения или использования не по назначению.

Во избежание неправильного применения скороварки внимательно ознакомьтесь с инструкцией и держать её под рукой для последующего консультирования.

Не оставлять без присмотра в присутствии детей.

Не использовать скороварку для жарки продуктов во фритюре, не ставить в духовку (газовую или электрическую) и в микроволновую печь.

Обращаться со скороваркой с предельной осторожностью и не прикасаться к горячей поверхности.

При обращении с горячей кастрюлей пользоваться прихватками или защитными перчатками.

Не использовать кастрюлю в целях, не предусмотренных производителем, он не будет нести ответственность за ущерб, нанесённый из-за неправильного применения или использования не по назначению.

Скороварка готовит пищу под высоким давлением. При неправильном использовании возможно получение ожогов. Убедиться в правильном закрытии кастрюли (см. главу «Закрытие кастрюли»)

Никогда пытаться открыть скороварку до её охлаждения и до полного обнуления внутреннего давления (пар не выходит из клапана) (см. главу «Окончание приготовления пищи»)

Во избежание серьёзного повреждения кастрюли, никогда не пользоваться скороваркой без добавления жидкости. Никогда не готовить пищу по рецептам на основе молока.

Требуется особое внимание во время приготовления пищи на основе алкогольных продуктов, так как выходящий пар воспламеняем. Сначала довести до кипения в открытой кастрюле, кипятить примерно 2 минуты, только потом закрыть крышку. Во время приготовления не оставлять кастрюлю без присмотра.

Не использовать крупную соль, по окончании приготовления добавить в скороварку мелкую соль.

Не заполнять кастрюлю выше ограничения MAX, указанного на корпусе.

Уделять особое внимание при приготовлении продуктов значительно увеличивающих свой объем (рис, чечевица, сухие бобовые и т.п.), использовать мало воды и никогда не превышать максимум 2 литра для общего объёма продуктов, постоянно контролировать выход пара из рабочего клапана во время приготовления. В случае прекращения выхода пара немедленно приостановить варку и проверить не засорился ли рабочий клапан (см. главу «Проблемы функционирования»).

Использовать подходящие источники тепла (см. главу «Совместимые источники тепла»)

После приготовления мяса с кожей (напр. коровий язык), которое может вздуться под давлением, во избежание ожога не нажимать на мясо до полного ужатия кожи. Перед приготовлением проколоть мясо шилом в нескольких местах.

По окончании приготовления, перед тем как открыть крышку, слегка встряхнуть кастрюлю, предотвращая таким образом брызги горячей жидкой или густой пищи.

Перед каждым использованием проверять чистоту отверстия рабочего клапана (см. главу «Подготовка»)

Не пытаться изменить или подделать предохранительные устройства, соблюдать инструкции.

Не использовать кастрюлю для хранения кислой или солёной еды, так как это может повредить кастрюлю.

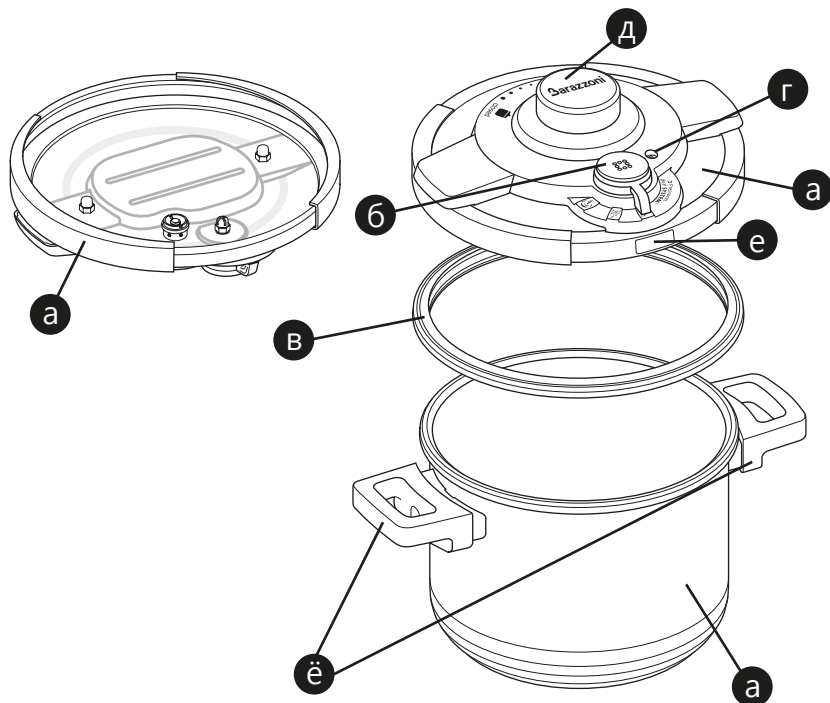
Использовать запасные части только фирмы BARAZZONI, соответствующие вашей модели, заменять нужную часть со всеми комплектующими, в случае несоблюдения пропадает любая форма гарантии и производитель освобождается от ответственности.

ВСЕГДА храните данное руководство.

## 2. МОДЕЛИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МОДЕЛЬ | МОДЕЛЬ | ЕМКОСТЬ<br>НОМИНА-ЛЬНАЯ | ЕМКОСТЬ<br>ПОЛЕЗ-НАЯ | РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ |         |
|--------|--------|-------------------------|----------------------|------------------|---------|
|        |        |                         |                      | I                | II      |
|        | 22 CM  | 6 L                     | 4 L                  | 0.6 BAR          | 1.0 BAR |
|        | 22 CM  | 4,5 L                   | 3 L                  | 0.6 BAR          | 1.0 BAR |

## 3. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ и МАТЕРИАЛЫ



а) Корпус и крышка из нержавеющей стали 18/10

Трёхслойное дно:

\_Нержавеющая сталь 18/10

\_Промежуточный диск из алюминия

\_Магнитная сталь

б) Рабочий клапан давления с 2 режимами работы

в) Уплотнительное кольцо крышки

г) Блокировочное устройство и предохранительный клапан

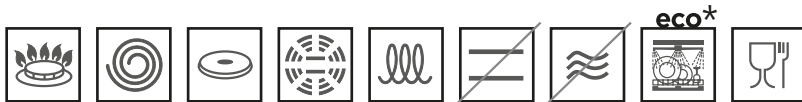
д) Ручка – переключатель открытия/закрытия

е) Предохранительное отверстие для выпуска пара/дополнительное предохранительное устройство

ё) Ручки

## 4. СОВМЕСТИМЫЕ ИСТОЧНИКИ ТЕПЛА

- Кастрюля может применяться на любой плите, за исключением духовки и микроволновой печи
- На электрической плите диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна кастрюли
- На стеклокерамической и индукционной варочной панели тщательно проверять чистоту дна кастрюли
- На газовой плите пламя горелки не должно выходить за пределы дна кастрюли
- Во избежание её повреждения никогда не разогревать пустую сковородку



\*Только корпус кастрюли.  
Крышку нельзя мыть в посудомоечной машине.

## 5. СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ – ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ – ЗАПЧАСТИ

\_Рабочий клапан с двумя режимами давления: 0.6-1.0 Бар (60-100 кПа)



Переключатель клапана в положении «ОВОЩИ» (быстрая варка):  
клапан срабатывает, когда внутренне давление кастрюли достигаете 0,6 Бар (60 кПа) примерно 113° С.



Переключатель клапана в положении «МЯСО-РЫБА» (долгая варка):  
клапан срабатывает, когда внутренне давление кастрюли достигает 1.0 Бар (100кПа) примерно 120° С.



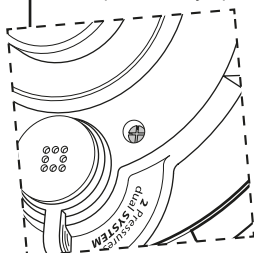
Переключатель клапана в позиции «СБРОС ПАРА»:  
рабочий клапан открывается, выпуская внутренний пар. Для более быстрого снижения внутренней температуры рекомендуется поставить кастрюлю под струйку холодной воды.



open

Ручка открытия/закрытия в позиции «OPEN»:  
По окончании приготовления пищи, после проверки отсутствия пара внутри (блокировочное устройство опущено), перевести переключатель в позицию **OPEN** и осторожно поднять крышку, возможен выход остаточного пара.

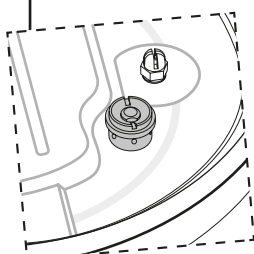
\_Блокировочное устройство



Блокирующее устройство выполняет ТРИ функции безопасности:

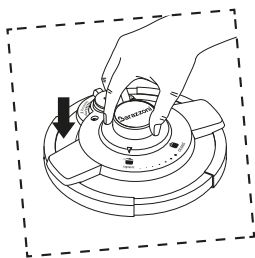
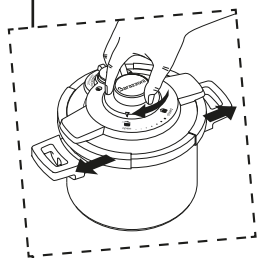
- 1) Показывает наличие давления внутри кастрюли
- 2) Предотвращает случайное открытие крышки во время приготовления
- 3) Выполняет функцию предохранительного клапана в случае закупоривания основного рабочего клапана

\_Предохранительное устройство



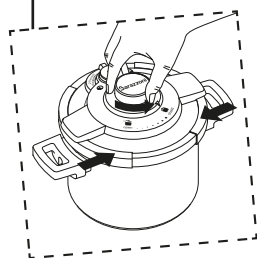
Предохранительное устройство срабатывает в случае плохой работы рабочего клапана и предохранительного клапана блокирующего устройства с тремя функциям. Под воздействием чрезмерного давления оно расширяется и выпускает избыточный пар.

## 6. ОТКРЫТИЕ КАСТРЮЛИ



- Перевести ручку - переключатель в позицию **OPEN**
- Поднять крышку и положить на рабочий стол

## 7. ЗАКРЫТИЕ КАСТРЮЛИ



- Перевести ручку - переключатель в позицию **OPEN**
- Положить крышку сверху на края кастрюли прямо по центру.
- Надпись «Barazzoni» на ручке всегда должна быть обращена в сторону пользователя
- Слегка нажать на крышку
- Убедиться в плотном прилегании крышки к краям кастрюли
- Повернуть ручку - переключатель против часовой стрелки до положения **CLOSED**

**ВНИМАНИЕ** не закрывать крышку, когда кастрюля не используется

## 8. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием тщательно вымыть водой и средством для мытья посуды стальные поверхности корпуса и крышки.

**ВНИМАНИЕ** не употреблять для мытья кислотные вещества, использовать горячую воду и жидкое мыло.

- Извлечь из крышки уплотнительное кольцо и аккуратно промыть.
- Не мыть крышку в посудомоечной машине.
- Можно мыть в посудомоечной машине только корпус кастрюли.

## 9. ПОДГОТОВКА

Перед тем как поставить скороварку на источник тепла:

- Проверить чистоту рабочего клапана, если необходимо промыть или прочистить иголкой
- Проверить правильность положения уплотнительного кольца
- Убедиться в соответствии источника тепла диаметру дна кастрюли
- Положить продукты в кастрюлю и добавить необходимое количество воды согласно таблице с ориентировочными данными для готовки
- Минимальное количество воды должно быть не меньше 250 мл, что соответствует нижней метке уровня. Максимальное количество не должно превышать уровень MAX или две трети кастрюли.

**ВНИМАНИЕ** не заворачивать продукты в ткань, бумагу или во что-либо, потому что это может вызвать закупоривание клапанов и их плохую работу

- **УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ЦЕНТРАЛЬНАЯ РУЧКА НАХОДИТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ «OPEN» А РАБОЧИЙ КЛАПАН В ПОЛОЖЕНИИ ВЫБРОСА ПАРА**
- **ЗАКРЫТЬ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ, ПЕРЕВЕСТИ ЦЕНТРАЛЬНУЮ РУЧКУ В ПОЛОЖЕНИЕ «CLOSED» И УСТАНОВИТЬ РАБОЧИЙ КЛАПАН В ПОЛОЖЕНИЕ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ РЕЖИМУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**
- Проверить правильность закрытия крышки, надписи (обозначения) «open/closed» должны находиться на стороне пользователя
- Поставить кастрюлю на плиту таким образом, чтобы рабочий клапан находился как можно дальше от пользователя

## ЛЕНИЕ ПИЩИ

- Варить на сильном огне; огонь не должен выходить за пределы диаметра дна
- Как только рабочий клапан начинает выпускать пар, убавить огонь до минимума. (Для оптимального использования рекомендуется переставить кастрюлю на самую маленькую конфорку и на минимальную мощность)
- Слабый и постоянный выход пара из рабочего клапана свидетельствует о правильном ходе процесса приготовления. Прерывистый выпуск пара не сказывается на приготовлении и не означает плохую работу
- В процессе варки проверять наличие выхода пара из клапана, если выпуск пара слишком слаб, чуть-чуть увеличить мощность плитки

### Варка на пару

С помощью паровой корзины BARAZZONI можно готовить пищу на пару.

- Открыть корзину и положить на дно кастрюли
- Налить воды почти до уровня дна корзины
- Положить продукты в корзину таким образом, чтобы они не касались крышки кастрюли

### Варка в воде

- Никогда не наполнять скороварку выше уровня MAX (вода + продукты)
- Для некоторых продуктов, которые значительно увеличиваются в объёме (рис, бобовые) или для варенья из фруктов, не превышать половину кастрюли (вода + продукты)

### Обжаривание

- Можно обжаривать прямо в кастрюле, имея необходимый минимум жидкости, которая должна доходить до нижней чёрточки шкалы

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СКОРОВАРКОЙ ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

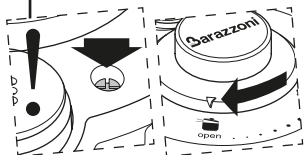
## 11. ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- По окончании варки выключить источник тепла и снять кастрюлю.
- Для быстрого снижения давления советуем поставить кастрюлю под струю холодной воды.

- Перевести рабочий клапан в положение СБРОС ПАРА



- Если выпуск пара идёт слишком сильно и с аномальными выбросами, вернуть клапан в положение варки и подождать несколько минут, затем опять перевести в положение выброса пара, убедиться в отсутствии выбросов



- Убедиться в том, что блокирующее устройство опущено.
- Теперь можно осторожно открыть кастрюлю (возможен выход остаточного пара) для этого перевести ручку в положение OPEN



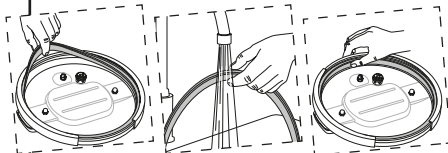
## 12. ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Если переключатель оставлен в положении OPEN или рабочий клапан в положение СБРОС, увеличится время варки, но это не представляет опасности для пользователя.

| ПРОБЛЕМА   | РЕШЕНИЕ  |
|--|--|
| Крышка не закрывается  | - Проверить положение уплотнительного кольца и его чистоту<br>- Проверить правильность положения крышки и зажимов на краю кастрюли   |
| Не поднимается внутреннее давление (индикатор давления, блокировочное устройство не поднимается) | - Проверить правильность закрытия крышки<br>- Проверить положение рабочего клапана, он не должен находиться в положении выброса пара<br>- Проверить источник тепла, по необходимости увеличить мощность<br>- Проверить положение уплотнительного кольца крышки и его целостность<br>- Проверить наличие в кастрюле достаточного количества жидкости  |
| Пар не выходит из клапана при поднятом блокировочном устройстве                                  | - Если прошло несколько минут и ситуация не меняется, немедленно выключить источник тепла<br>- Охладить кастрюлю под холодной водой<br>- Открыть кастрюлю и проверить чистоту клапана, если необходимо прочистить отверстие  |
| Пар выходит по краям кастрюли  | - Немедленно выключить источник тепла<br>- Охладить кастрюлю под холодной водой<br>- Проверить правильность положения уплотнительного кольца<br>- Проверить правильность закрытия крышки<br>- Проверить чистоту краёв крышки и уплотнительного кольца  |
| Срабатывает одно из предохранительных устройств  | - Немедленно выключить источник тепла<br>- Дождаться охлаждения кастрюли, не переставляя её<br>- Перевести рабочий клапан в положение выброса пара<br>- Дождаться снижения внутреннего давления (блокировочное устройство опущено)<br>- Открыть крышку и проверить чистоту рабочего клапана, прочистить его, если необходимо<br>- Если ситуация повторяется, обратиться в службу сервисного обслуживания |
| Крышка не открывается  | - Проверить положение рабочего клапана, он должен находиться в положении выброса пара<br>- Проверить положение блокирующего устройства, оно должно быть опущено  |

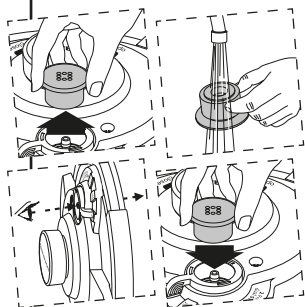
## 13. ЧИСТКА И УХОД

- Для корректного функционирования скороварки необходимо:
  - Мыть корпус кастрюли после каждого применения, используя воду, моющее средство и губку. Можно мыть в посудомоечной машине, используя экологический цикл «ECO»
  - Если на внутренней поверхности имеются пятнашки и разводы, использовать уксус или лимонный сок или специальные средства для стали
  - Мыть крышку только вручную, под проточной водой, используя мыло и губку
- Уплотнительное кольцо крышки:



- Периодически снимать с крышки после использования. НЕ ПРИМЕНЯТЬ ДЛЯ ЭТОЙ ОПЕРАЦИИ ОСТРЫЕ И КОЛКИЕ ПРЕДМЕТЫ
- Мыть уплотнительное кольцо под струёй воды. Использовать жидкое мыло
- Поместить уплотнительное кольцо на своё место на внутренней стороне крышки.

• Рабочий клапан:



- Мыть после каждого использования, для этого снять его с крышки
- Промыть под проточной водой фиксированную и подвижную часть клапана, проверить отверстие, оно должно быть свободно
- После мытья вставить клапан на своё место и убедиться в его правильном позиционировании

## 14. ЗАПЧАСТИ

Рекомендуется менять уплотнительное кольцо каждые 12 месяцев, даже если кастрюля не используется. ИСПОЛЬЗОВАТЬ только оригинальные детали BARAZZONI, соответствующие этой модели.

## 15. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Никогда не пытаться открыть крышку, если кастрюля ещё под давлением и блокирующее устройство находится в верхнем положении.
- Пользоваться кастрюлей с особой осторожностью в присутствии детей.
- Постоянно следить за выделением пара.
- Для переноски кастрюли всегда использовать обе ручки.
- Не оставлять в кастрюле продукты на длительное время.
- Всегда мыть остывшую кастрюлю.
- Не оставлять крышку в воде.
- При использовании на индукционных, стеклокерамических и галогенных варочных панелях необходимо тщательно следить за тем, чтобы не двигать и не тереть инструмент до или во время использования, так как это может привести к повреждению стеклянной поверхности под ним
- При использовании на индукционных, стеклокерамических и галогенных варочных панелях не перегревайте инструмент и не позволяйте ему остывать на варочной панели, так как это может привести к обесцвечиванию или изменению цвета стекла варочной панели.

## 16. ГАРАНТИЯ

- Корпус кастрюли гарантирован на 25 лет от:
  - Какого-либо дефекта конструкции
  - Какого-либо ухудшения состояния конструкции при соблюдении рекомендаций по использованию
- На остальные части – гарантия 1 год от:
  - Какого-либо производственного брака
- Гарантия BARAZZONI не покрывает:
  - Ухудшение состояния в результате неправильного использования или без соблюдения инструкций по применению
  - Вмятины, поломку ручек в результате падения
  - Поломку панели крышки в результате падения
  - Изнашиваемые части: уплотнительное кольцо, ручки, рабочий клапан

Для информации по использованию и функционированию консультируйте сайт интернет [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) отдел Продукция или отправляйте вопросы/запросы на адрес [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

Всегда храните чек о покупке



Эта скороварка сделана из перерабатываемых материалов (нержавеющая сталь, пластмасса) в целях охраны окружающей среды она может быть утилизированы в центрах для сбора бытовых отходов.

## 17. МАРКИРОВКА КАСТРЮЛИ

| МАРКИРОВКА   | ПОЛОЖЕНИЕ                          |
|--|------------------------------------|
| - Модель кастрюли  | Сверху на крышке и на дне          |
| - Год, номер партии<br>- Максимально допустимое давление.<br>- Рабочее давление<br>- Маркировка CE | На верхнем краю крышки             |
| - Ёмкость<br>- модели  | На дне кастрюли со внешней стороны |
| - Шкала  | На внутренней стенке кастрюли      |

ВСЕГДА ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

### Ориентировочное время приготовления

| ОВОЩИ/БОБОВЫЕ                | ПОЛОЖЕНИЕ КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА (стаканы) | ВРЕМЯ (минуты) |
|------------------------------|-------------------|-------|----------------|----------------|
| Амарант (Ширица)             | 1                 | 300 г | 3              | 20             |
| Артишоки                     | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 10/15          |
| Баклажаны                    | 1                 | 1 Кг  | 1              | 6              |
| Бобы свежие                  | 1                 | 1 Кг  | 1              | 6              |
| Бобы сухие                   | 1                 | 500 г | 3              | 20             |
| Брокколи (спаржевая капуста) | 1                 | 1 Кг  | 1              | 8              |
| Горох зелёный                | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 3              |
| Горох сухой                  | 1                 | 500 г | 2 1/2          | 20             |
| Грибы                        | 1                 | 1 Кг  | 1              | 5              |
| Кабачки                      | 1                 | 1 Кг  | 3-4            | 3              |
| Капуста                      | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 12             |
| Капуста белокочанная/краути  | 1                 | 1 Кг  | 1              | 5/8            |
| Капуста савойская            | 1                 | 1 Кг  | 1              | 5              |
| Капуста цветная нарезанная   | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 4/6            |
| Картофель кусочками          | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 5              |
| Картофель цельный            | 1                 | 1 Кг  | 2              | 12             |
| Киноа                        | 1                 | 300 г | 3              | 5              |
| Козелец (чёрный корень)      | 1                 | 1 Кг  | 2              | 5              |
| Лук                          | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 6/10           |
| Лук-порей                    | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 5              |
| Мангольд (листовая свёкла)   | 1                 | 1 Кг  | 1              | 5              |
| Морковь                      | 1                 | 1 Кг  | 1 1/2          | 5              |
| Нут сухой                    | 1                 | 500 г | 3              | 25             |
| Помидоры                     | 1                 | 1 Кг  | 1/2            | 3              |
| Репа                         | 1                 | 1 Кг  | 1              | 12             |
| Репа красная                 | 1                 | 1 Кг  | 1              | 20             |

## ОВОЩИ/БОБОВЫЕ



| ПРОДУКТ           | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|-------------------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Рис               | 1                    | 500 г | 3                 | 4/8               |
| Свёкла            | 1                    | 1 Кг  | 1                 | 15                |
| Сельдерей         | 1                    | 500 г | 1                 | 8                 |
| Спаржа            | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 3                 |
| Тыква нарезанная  | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 4                 |
| Фасоль свежая     | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 10                |
| Фасоль стручковая | 1                    | 1 Кг  | 1                 | 4/5               |
| Фасоль сухая      | 1                    | 500 г | 3                 | 30                |
| Цикорий           | 1                    | 1 Кг  | 1                 | 3/4               |
| Чечевица сухая    | 1                    | 300 г | 3                 | 20                |
| Шпинат            | 1                    | 1 Кг  | 3-4               | 4                 |

## ФРУКТЫ



| ПРОДУКТ             | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|---------------------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Абрикосы свежие     | 1                    | 500 г | 1                 | 2                 |
| Абрикосы сухофрукты | 1                    | 200 г | 1/2               | 5                 |
| Груши свежие        | 1                    | 500 г | 1/2               | 2                 |
| Инжир сухофрукты    | 1                    | 200 г | 3-4               | 5                 |
| Каштаны сушеные     | 1                    | 500 г | 2 1/2             | 40                |
| Персики свежие      | 1                    | 500 г | 1/2               | 2                 |
| Персики сухофрукты  | 1                    | 200 г | 1/2               | 5                 |
| Сливы свежие        | 1                    | 500 г | 1                 | 3                 |
| Сливы сухофрукты    | 1                    | 200 г | 1/2               | 8                 |
| Черешня свежая      | 1                    | 500 г | 3-4               | 2                 |
| Яблоки свежие       | 1                    | 500 г | 1                 | 4                 |

## МЯСО



| ПРОДУКТ                           | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|-----------------------------------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Баранина жаркое                   | 2                    | 500 г | 1                 | 20                |
| Баранина тушёная                  | 2                    | 500 г | 1                 | 20                |
| Говядина варёная                  | 2                    | 500 г | 5                 | 40                |
| Говядина жаркое                   | 2                    | 500 г | 1                 | 35                |
| Говядина тушёная                  | 2                    | 500 г | 2                 | 35                |
| Гуляш из говядины                 | 2                    | 500 г | 2                 | 30                |
| Гуляш из телятины                 | 2                    | 500 г | 2                 | 25                |
| Гусь тушёный                      | 2                    | 800 г | 2                 | 25                |
| Котекино (свиная колбаса) варёное | 2                    | 500 г | 6                 | 20                |

## МЯСО



| ПРОДУКТ                  | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|--------------------------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Кролик жаркое            | 2                    | 500 г | 1                 | 15                |
| Кролик тушёный           | 2                    | 500 г | 1 1/2             | 20                |
| Курица варёная           | 2                    | 500 г | 5                 | 20                |
| Курица жаркое            | 2                    | 500 г | 2                 | 20                |
| Курица тушёная           | 2                    | 500 г | 1                 | 20                |
| Рубец тушёный            | 2                    | 500 г | 2                 | 30                |
| Свинина жаркое           | 2                    | 500 г | 1/2               | 25                |
| Свинина тушёная          | 2                    | 500 г | 2                 | 20                |
| Свинина копчёная тушёная | 2                    | 500 г | 3                 | 20                |
| Свиные ножки тушёные     | 2                    | 500 г | 2                 | 25                |
| Телятина варёная         | 2                    | 500 г | 5                 | 30                |
| Телятина жаркое          | 2                    | 500 г | 1                 | 25                |
| Телятина тушеная         | 2                    | 500 г | 1                 | 30                |
| Язык свиной копчёный     | 2                    | 800 г | 2                 | 30                |
| Язык свиной тушёный      | 2                    | 800 г | 5                 | 30                |
| Язык говяжий варёный     | 2                    | 800 г | 5                 | 40                |
| Язык телячий варёный     | 2                    | 800 г | 5                 | 40                |

## РЫБА



| ПРОДУКТ             | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|---------------------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Креветки варёные    | 1                    | 500 г | 1 1/2             | 5                 |
| Мидии варёные       | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 9                 |
| Морской ёрш в соусе | 1                    | 1 Кг  | 1                 | 8                 |
| Омар варёный        | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 9                 |
| Окунь варёный       | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 7                 |
| Рак варёный         | 1                    | 500 г | 1 1/2             | 5                 |
| Рыбный суп          | 1                    | 500 г | 1/2               | 4/5               |
| Треска варёная      | 1                    | 500 г | 1                 | 13                |
| Форель варёная      | 1                    | 1 Кг  | 1 1/2             | 8                 |

## ЗЛАКИ



| ПРОДУКТ | ПОЛОЖЕНИЕ<br>КЛАПАНА | ВЕС   | ВОДА<br>(стаканы) | ВРЕМЯ<br>(минуты) |
|---------|----------------------|-------|-------------------|-------------------|
| Кускус  | 1                    | 300 г | 3                 | 20                |
| Польба  | 1                    | 300 г | 3                 | 30                |
| Пшено   | 1                    | 300 г | 3                 | 12                |
| Рис     | 1                    | 500 г | 3                 | 4/8               |
| Ячмень  | 1                    | 300 г | 4                 | 17                |

מכשיר זה עומד בדרישות החוקים והתקנים על בטיחות בשימוש החלים:

דירקטיבה מכשירי לחץ (UE/68/2014)  
 תקן האירופאי סירי לחץ לשימוש ביתי ( EN 12778 )  
 תקן על החומרים הבאים במגע עם מזון.

אזהרה:

יש לקרוא את הוראות ההפעלה לפני השימוש ולהיוועץ תמיד במדריך זה

## 1. אזהרות חשובות

סיר זה תוכנן לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בסיר לחץ למטרה שונה מזו שאליה נועד. היצרן אינו אחראי על נזקים שנגרמו משימוש לא ראוי או שגוי.

כדי להימנע משימוש לא תקין של סיר הלחץ יש לקרוא את ההוראות בעיון ולהתייעץ תמיד במדריך זה.

להקפיד על להשגחת מבוגר בנוכחות ילדים.

אין להשתמש בסיר לחץ כדי לטגן מזון עם שמן, ואין לשים בתנור (גז, חשמל, מיקרוגל).

לאחוז בסיר הלחץ בכל אמצעי הזהירות, ולהימנע מלגעת בחלקים החמים.

להגן על הידיים עם מחזיקי סירים או בכפפות מטבח תוך כדי טיפול בסיר החם.

אין להשתמש בסיר הלחץ למטרות שונות מאלה שלהן נועד מאת היצרן; היצרן לא יישא באחריות על נזקים שייגרמו משימוש לא ראוי או שגוי.

מכשיר זה מבשל בלחץ. שימוש לא תקין יכול לגרום לכוויות. יש לוודא שהסיר נסגר כראוי (ראה פרק "סגירת הסיר").

אין לפתוח אף פעם בכוח או לפתוח לפני התקררות הסיר ולפני ההתאפסות לחלוטין של הלחץ (אין יותר יציאת קיטור מהסתום) (ראה פרק "גמר הבישול").

אין להשתמש אף פעם בסיר הלחץ ללא הוספת נוזלים כדי למנוע נזק חמור ליחידה. אין להכין בו אף פעם תבשילים עם חלב.

לנקוט בזהירות יתר בבישול מנות המכילות אלכוהול מפני והאדים הדליקים. יש להרתח למשך כ-2 דקות לפני הנחת המכסה. יש להשיג תמיד על הסיר במהלך הבישול.

אין להשתמש במלח גס בסיר לחץ, אלא רק במלח דק בגמר הבישול.

אין למלאות את סיר הלחץ מעבר לסימון המקסימום המופיע בגוף שלו.

לנקוט בזהירות מרבית במהלך בישול מזון העשוי להגביר את נפחו (אורז, עדשים, קטניות וכדומה); לשום כך יש לבשל במעט מים בלבד, ולהקפיד שנפח הכולל של התבשיל לא יעלה בשום אופן מעל ל 2 ליטר. כמו כן יש לבדוק את ההפלטה המשוחררת של האדים מאת הססתום פעמים שונות במהלך הבישול. במקרה של העדר הוצאת אדים, יש להפסיק מיד את הבישול ולבדוק להתהוות אפשרית של סתימות בשסתום.

יש להשתמש במקורות חום המתאימים (ראה פרק "מקורות חום מתאימים")

לאחר בישול בשר עם עור (למשל, לשון השור), העשוי להתנפח מחממת הלחץ, יש להזהר מלמעוך את הבשר כל עוד והעור נראה נפוח מפני הסכנה לגרימת כוויות. יש במקום לחרר חורים קטנים במאכל לפני הבישול.

לנער בעדינות את הסיר לאחר גמר הבישול לפני הפתיחה, כדי למנוע התזת אוכל מבושל, סמוך או בצק.

לפני כל שימוש, יש לבדוק כי ססתום ויסות הלחץ אינו חסום (ראה פרק "לפני הבישול").

אין לשנות או להסיר את מנגנוני הבטיחות, יש להיצמד להוראות.

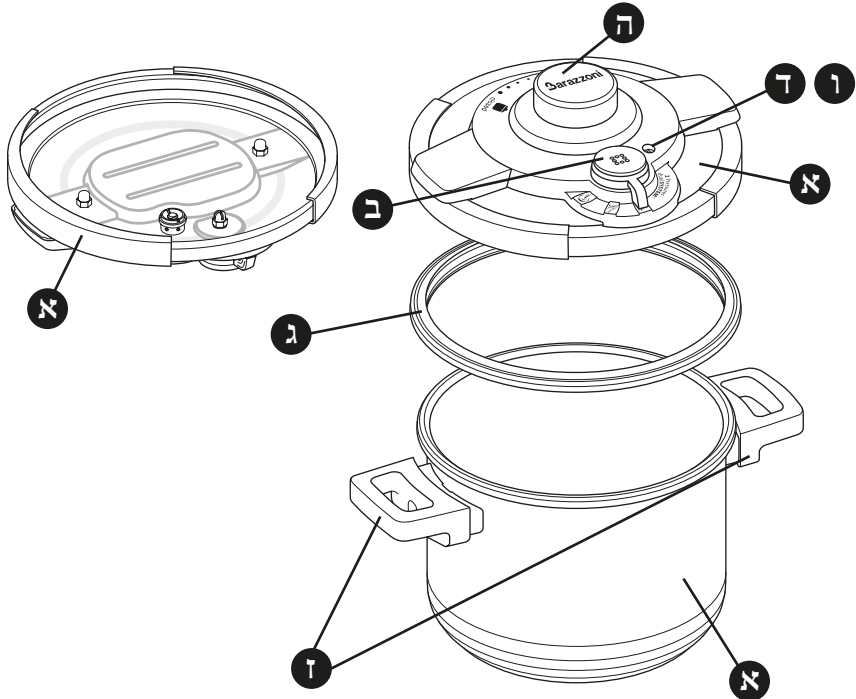
אין להשתמש בסיר לחץ לאחסן מזון חומצי או מלוח - זה עלול לגרום נזק למשטח הסיר.

יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף BARAZZONI התואמים לדגם שלך. להחליף את החלק בכל פרט שלו. אי ציות להוראות אלה פירושו אי חלות כל אחריות מאת היצרן.

יש לשמור את מדריך זה למשך הזמן

| לחץ תפעולי |     | קיבולת מעשית | קיבולת רשמית | קוטר | דגם |
|------------|-----|--------------|--------------|------|-----|
| ב          | א   |              |              |      |     |
| 1.0        | 0.6 | 4            | 6            | 22   |     |
| 1.0        | 0.6 | 3            | 4,5          | 22   |     |

3. זיהוי חומרים



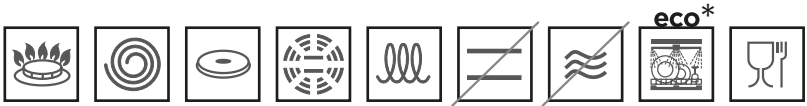
א) גוף ומכסה פלדת אל-חלד 18/10.  
תחתית משולשת המורכבת מ:  
פלדת אל-חלד 18/10  
דיסק מצמד אלומיניום  
פלדה מגנטית

ב) שסתום התפעול בעל שתי רמות לחץ:

- ג) טבעת איטום מכסה
- ד) מנגנון נעילת ידית + שסתום בטיחות
- ה) כפתור פתיחה וסגירה
- ו) חלון אבטחה להברחת האדים / מנגנון הבטחה נוסף
- ז) ידיות

## 4. מקורות חום מתאימים

- ניתן להשתמש בסיר על כל מקורות החום, לרבות אינדוקציה ולמעט בתנור מיקרוגל, בתנור גז או בחשמלי
- יש לוודא שקוטר הסיר לא יעלה על זה של הכיריים החשמליות
- יש לוודא שתחתית הסיר תהיה נקיה לחלוטין במקרה של שימוש על קרמיקה-זכוכית או אינדוקציה.
- על גז, הקיף הלהבה לא יחרוג מקוטר הסיר
- אין לחמם את הסיר כשהוא ריק על מנת למנוע נזקים.



\* רק את גוף הסיר  
את המכסה לא ניתן לרדוף במדיח.

## 5. התקני בטיחות – הפעלה – חלקי חילוף

שסתום תפעול בעל "2 לחצים" 0.6-1.0 בר או 60-100 kPa.

בורר השסתום במצב ירקות (בישול מהיר) (1):  
השסתום פועל כאשר הלחץ בתוך הסיר מגיע ל 0.6 בר או 60 kPa (כ 113 °C).



בורר השסתום מצב בשר דג (בישול ארוך) (2):  
השסתום פועל כאשר הלחץ בתוך הכלי מגיע ל 1.0 בר או 100kPa (כ 120 °C).



בורר השסתום במצב שחרור :

שסתום התפעול עולה ומשחרר את האדים הפנימיים. המלצה: כדי לפתוח את הסיר במהירות וכדי למנוע פיזור ריחות בסביבה, מומלץ להערות זרם עדין של מים קרים על המכסה להוריד את הטמפרטורה, וכתוצאה את הלחץ, שבתוך הסיר.



בורר פתיחה/סגירה במצב (OPEN):

לאחר גמר הבישול, ואחרי שבדקת שאכן אין אדים יותר בסיר, כוון את הבורר במצב OPEN והרם את המכסה בזהירות מפני פליטת שיורי האדים



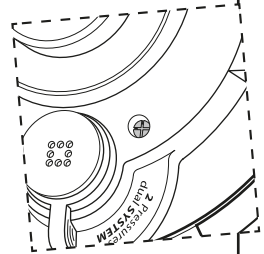
open

- נעילת ידית.



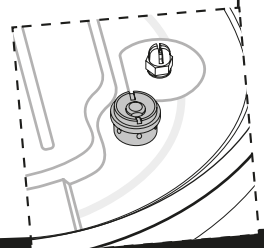
למנגנון נעילת הידית שלש תפקודי בטיחות:

- 1 מתרה על התהוות לחץ בסיר
- 2 מונע פתיחה מקרית של המכסה בזמן הבישול
- 3 פועל כשסתום בטיחות במקרה של סתימת שסתום התפעול המרכזי



• מנגנון בטיחות:

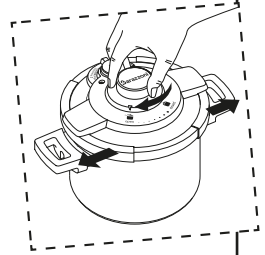
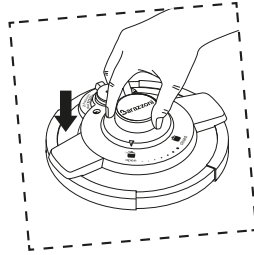
מנגנון הבטיחות נפעל במקרה של תקלת כלשהי של שסתום התפעול ושל שסתום נעילת הידית בעל שלושת התפקודים. במקרה של לחץ יתר הוא ייפתח ובכך ישחרר את האדים המיותרים





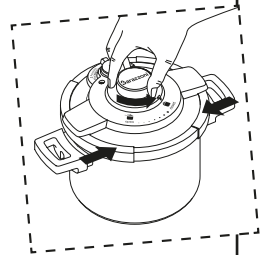
## 6. פתיחת הסיר

- סבב את הבורר למצב OPEN
- הרם את המכסה והנח אותו על שולחן העבודה



## 7. סגירת הסיר

- סבב את הבורר למצב OPEN
- הנח את המכסה אנכית על ספת הסיר במרכז הסיר עצמו
- כוון את המכסה בכך שכיתוב BARAZZONI שעל הבורר יהיה תמיד לכוון המשתמש
- הפעל לחץ קל כלפי מטה
- וודא שהמכסה הינו צמוד לחלוטין לספת המכסה.
- סבב את הבורר נגד כיוון השעון במצב CLOSED
- הזהרה: לא לסגור את המכסה כשהסיר איננו בשימוש



## 8. שימוש ראשון

- לפני השימוש, יש לשטוף ביסודיות את חלקי הפלדה של הגוף ושל המכסה עם מים וסבון כלים
- שים לב לא להשתמש בחומצות, לשטוף עם מים חמים וסבון נוזלי.
- הסר את טבעת איטום המכסה ולשטוף ביסודיות
- לא לשטוף המכסה במדיח כלים
- אפשר לשטוף את גוף הסיר במדיח כלים

## 9. לפני הבישול

- לפני הנחת סיר הלחץ על מקור חום, ודא כי:
- שסתום התפעול אינו סתום. במידת הצורך הסר שאריות המזון עם מחט או על ידי שטיפה.
- טבעת איטום המכסה מותקנת כראות
- ודא כי מקור החום הינו מתאים לקוטר תחתית הסיר
- הנח את המזון להתבשל בסיר והוסף כמות המים הנצרכת כפי שנקבע בטבלת זמני הבישול. (נספח I)
- לא ניתן להשתמש בסיר לחץ ללא הוספת נוזלים. נדרשת כמות מינימלית של מים בתוך הסיר. כמות המים המרבית לא תעלה מעל סימון ה MAX או עכ"פ מעל שני שליש מהסיר
- אזהרה: אין לעטוף את המזון באריגים, ניירות או עטיפות אחרות מפני סכנת סתימת השסתומים ותקול פעולתם
- ודא כי בורר המרכזי הוא במצב OPEN ושסתום התפעול הינו במצב שחרור
- סבב את הבורר המרכזי שך המכסה במצב CLOSED וכוון את השסתום במצב המתאים לבישול המזון הנבחר
- יש לסגור את המכסה כראוי, עם סימני open/closed כלפי המשתמש
- יש להניח את סיר הלחץ על מקור החום כך שהסתום יהיה בצד היותר רחוק מהמשתמש.

- לבשל עם להבה גבוהה; הלהבה לא תתפשט מעבר היקף תחתית הסיר.
- כאשר השסתום מתחיל להפליט קיטור, להנמיך את מקור החום עד למינימום. (לשימוש אופטימלי מומלץ למשוך את הסיר על מקור החום הקטן ביותר של הכיריים ולהוריד את הכוח למינימום)
- הפלטת אדים חלשה ומתמשכת מצביעה על התקדמות נכונה של הבישול. הפלטת אדים לסירוגין רק אינה משפיע על הבישול ואינה מצביעה על תקלה.
- במהלך הבישול, בדוק שהשסתום ממשיך להפליט. אם אין מספיק הוצאת אדים, הגבר קלות את מקור החום.

## אידי

ניתן לבשל על ידי אידי באמצעות הסל לאידיו BARAZZONI.

- פתח את הסל והנח אותו על תחתית הסיר
- מלא במים עד שיגיעו לגובה שמתחת לסל
- הנח את המזון בסל וודא שלא יגע במכסה

## בישול במים

- אין למלאות בשום אופן את סיר הלחץ מעל סימון ה MAX (מים + מזון)
- במקרה של מזון העשוי להתנפח במשך הבישול, כגון ארוז, קטניות או ריבות פירות, אין למלאות אף פעם את הסיר יותר מחציו (מים + מזון)

## הזהבה

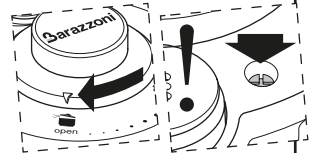
- ניתן להזהיב ישירות בסיר, אך יש להקפיד לכמות מינימלית של נוזלים עד לסימון גובה הראשון.

לעולם לא להשתמש בסיר הלחץ כדי לטגן

# 11. סיום בישול

- לאחר סיום הבישול, לכבות את האש ולהסיר את הסיר.
- מומלץ להערות מים זורמים על הסיר כדי להוריד את הלחץ במהירות.
- לטובב את בורר שסתום התפעול בעמדת שחרור (SFIATO) 
- במקרה של הפלטות חריגות, להחזיר את בורר השסתום למצב פעולה ולהמתין לכמה דקות. לטובב שוב את הבורר למצב שחרור ולבדוק האם מתהוות שוב הפלטות.

- וודא כי מנגנון נעילת הידית הינו מורד.
- התחל את תהליך הפתיחה: משוך את הבורר למצב OPEN, ובדוק אחרי הוצאת שיורי האדים.



## 1.1. חריגות בתפקוד

במקרה של חריגות בתפעול (כשהבורר במצב OPEN, או כשסתום התפעול במצב שחרור [SFIATO]), מהירות הבישול היפגה, אבל לא הבטיחות שבישמוש

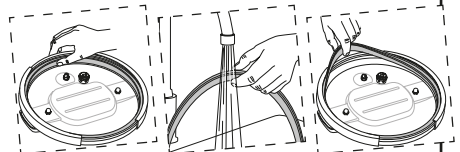
| חריגה   | טיפול   |
|---|---|
| אם אינך יכול לסגור את המר-כסה                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>לכדוק את ההשמה נכונה של טבעת האיטום וניקיונה</li> <li>לכדוק את ההשמה הנכונה של המכסה ושל צוותי הנעילה על שפת הסיר</li> </ul>   |
| אם לא נוצר לחץ בסיר (מד לחץ, מנגנון נעילת ידית לא מורם) | <ul style="list-style-type: none"> <li>לודוא את הסגירה הנכונה של המכסה</li> <li>לכדוק את מצב שסתום התפעול ושלא יהיה במצב שחרור</li> <li>לכדוק שמקור החום יהיה מספיק חזק, ולהגביר במידת הצורך</li> <li>לודוא שטבעת האיטום ממוקמת בצורה נכונה לתוך המכסה ושאינה פגומה</li> <li>לודוא שכמות הנחלים שבסיר הינו מספיק</li> </ul>   |
| אם לא נפלטים אדים מהשט"תום למרות והוא מורם              | <ul style="list-style-type: none"> <li>אם התופעה נמשכת לאחר הדקות הראשונות, לכבות מיד את מקור החום</li> <li>לצנן את הסיר תחת מים זורמים</li> <li>לפתוח את הסיר, לודוא כי שסתום התפעול אינו סתום, ובמקרה שכן, לנקות את החריצים והשסתום</li> </ul>  |
| אם נפלסו אדים משפת המר-כסה                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>לכבות מיד את מקור החום</li> <li>לצנן את הסיר תחת מים זורמים</li> <li>לכדוק את המיקום הנכון של טבעת האיטום</li> <li>לודוא את הסגירה הנכונה של המכסה</li> <li>לכדוק את מצב הניקיון של שפת המכסה ושל טבעת האיטום – שיהיה מושלם</li> </ul>   |
| אם אחת ממערכות הבטיחות נפעלת                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>לכבות מיד את מקור החום</li> <li>לעזוב את הסיר להצטנן מבלי להזיזו</li> <li>לסובב את ברור שסתום ההפעלה במצב של שחרור</li> <li>להמתין עד לאזלת הלחץ בתוך הסיר (מנגנון נעילת ידית למטה)</li> <li>לפתוח את המכסה, ולודוא כי שסתום התפעול אינו סתום, ובמקרה שכן, לנקות אותו</li> <li>אם הבעיה חוזרת לעצמה, ליצור קשר עם שירות הלקוחות</li> </ul> |
| אם לא ניתן לפתוח את המכסה                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>לודוא כי שסתום התפעול הינו במצב שחרור</li> <li>לודוא שמנגנון נעילת הידית הוא למטה</li> </ul>   |

## 1.1.3. ניקיון ותחזוקה

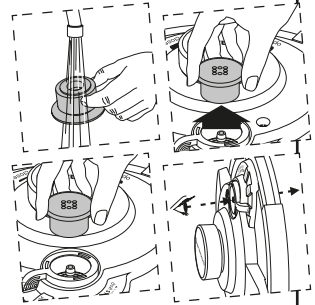
- דרישות לתפקוד תקין של סיר הלחץ:
  - לשטוף את גוף הסיר לאחר כל שימוש עם מים וחומרי ניקוי באמצעות ספוג. ניתן גם לנקות אותו במדיח כלים באמצעות מחזור פעולה אקולוגי
  - במקרה של נקודות או השחמה בתוך הסיר, להשתמש בחומץ או מיץ לימון או חומרים המיועדים לפלדה.
  - לשטוף את המכסה אך ורק ביד, תחת זרם מים ובאמצעות ספוג וסבון.

### • טבעת איטום המכסה

- מעת לעת להסיר את טבעת איטום המכסה לאחר השימוש, אין להש-תמש בחפצים חדים או מחודדים כדי לעשות את זה
- לשטוף את טבעת האיטום בשיפה יסודיות תחת מים זורמים. להש-תמש בסבון נוזלי
- להחזיר את טבעת האיטום במקומה במכסה.



• שסתום התפעול (ויסות הלחץ):



- להוציא את כל השסתום ולנקותו לאחר כל שימוש.
- לשטוף את החלק הקבוע ואת החלק הנייד של השסתום תחת מים זורמים ולוודא שהחור הוא לגמרי משוחרר.
- להחזיר את השסתום למקומו לאחר הניקוי ולוודא שהוכנס כראוי

## 14. חלקי חילוף

אנו ממליצים להחליף את טבעת איטום המכסה כל 12 חודשים, ואפילו אם לא הייתה בשימוש, ואך ורק עם חלק חילוף מקורי BARAZZONI עבור דגם זה.

## 15. המלצות שימוש

- מעולם לא למהר או לדחוק את פתיחת המכסה כשהסיר תחת לחץ, ומנגנון נעילת ידית למעלה.
- להקפיד על השגחה צמודה תוך כדי שימוש בסיר בנוכחות של ילדים.
- תמיד לשים לב להפלטת האדים.
- להשתמש תמיד בשתי הידיות להזיז את הסיר.
- אין להשאיר לזמן ארוך את המזון בתוך הסיר.
- לשטוף את הסיר שטיפה קרה בלבד.
- לא להשאיר את המכסה מושרה במים.

שימוש של בנרים אינחקציה, הרמיקה מוכנית והלוג, שינוי לב היסב  
 דיסמנות מלחיצו או לשפשיף אח הכלי לפס או בנהלך השימוש, סכיון שהוא  
 עלול לגרום נזק לחלק העליון של החסכות  
 לשימוש של בנרים אינחקציה, מוכנית קרמיקה והלוג, שינוי לב היסב לשימוש  
 מוכנית יחד של הכלי נכח לזמן לא להחזיק על הבניים, מכוון שעלולים להיווצר  
 מילוח או שכיני צבוע על חסכות הבנרים.

## 16. אחריות

- גוף הסיר מכוסה למשך 25 שנה כנגד:
  - כל פגם המבנה למינהו
  - כל הידרדרות המבנה, בתנאי ונשמרו המלצות המדריך
- חלקים אחרים האחריות היא של שנה ומכסה:
  - כל פגם ייצור
- אחריות BARAZZONI אינה מכסה:
  - הנזק שנגרם על-ידי שימוש לא ראוי או ללא שמירת הוראות השימוש
  - שקעים ושבירת הידיות בעקבות נפילה
  - שבירת קרש הכיסוי בעקבות נפילה
  - החלקים הניתנים לבלאי שימושי: טבעת האיטום, ידיות, שסתום הויסות

לקבלת מידע אודות השימוש והתפעול עיין באתר האינטרנט [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) במקטע 'מוצרים' או העבר שאלות/פניות לכתובת [customerservice@barazzoni.it](mailto:customerservice@barazzoni.it)

לשמור על הוכחת קנייה

סיר לחץ זה מורכב מחומרים הניתנים למחזור (פלדת אל חלד, פלסטיק), וניתן לפנותו למרכזי איסוף פסולת נפרדת.



| מיקום                    | סמן   |
|--------------------------|---|
| על המכסה ובתחתית         | זיהוי הסיר  |
| בשפת העליון של המכסה     | שנה, אצוות ייצור, הלחץ המרבי הבטוח לחץ תפעולי סימון איחוד האירופי |
| על תחתית החיצוני של הסיר | קיבולת דגם  |
| בדופן הפנימי של הסיר     | גובה, רמות וסימנים  |

יש לשמור על הוראות אלה

### זמני בישול משוערים



| זמן (דקות) | מים (בוסות) | כמות   | עמדת השסתום | ירקות/קטניות | מזון         |
|------------|-------------|--------|-------------|--------------|--------------|
| 4/8        | 3           | 500 גר | 1           |              | אורז         |
| 3          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | אספרגוס      |
| 3          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | אפונה טרייה  |
| 20         | 21/2        | 500 גר | 1           |              | אפונה יבשה   |
| 15         | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | ארטישוק      |
| 6/10       | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | בצל          |
| 8          | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | ברוקולי      |
| 5          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | גור          |
| 4          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | דלעת לחתיכות |
| 25         | 3           | 500 גר | 1           |              | חומוס יבש    |
| 6          | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | חצילים       |
| 20         | 3           | 300 גר | 1           |              | ירבח         |
| 12         | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | כרוב         |
| 5          | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | כרוב         |
| 5/8        | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | כרוב לבן     |
| 4/6        | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           |              | כרובית חתוך  |
| 5          | 1 1/2       | 1 ק"ג  | 1           |              | לוף          |
| 20         | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | לפת אדום     |
| 12         | 1           | 1 ק"ג  | 1           |              | לפת צהוב     |



|            |             |        |             | ירקות/קטניות       |
|------------|-------------|--------|-------------|--------------------|
| זמן (דקות) | מים (בוסות) | כמות   | עמדת השסתום | מזון               |
| 15         | 1           | 1 ק"ג  | 1           | סלק                |
| 5          | 1           | 1 ק"ג  | 1           | סלק עלים           |
| 8          | 1           | 500 גר | 1           | סלרי               |
| 3          | 1/2         | 1 ק"ג  | 1           | עגבניות            |
| 20         | 3           | 300 גר | 1           | עדשים יבשים        |
| 3/4        | 1           | 1 ק"ג  | 1           | עולש               |
| 6          | 1           | 1 ק"ג  | 1           | פול                |
| 20         | 3           | 500 גר | 1           | פול יבש            |
| 5          | 1           | 1 ק"ג  | 1           | פטריות             |
| 5          | 3           | 300 גר | 1           | קינואה             |
| 3          | 3-4         | 1 ק"ג  | 1           | קישואים            |
| 10         | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           | שעועית טרייה       |
| 30         | 3           | 500 גר | 1           | שעועית יבשה        |
| 4/5        | 1           | 1 ק"ג  | 1           | שעועית ירוקה       |
| 12         | 2           | 1 ק"ג  | 1           | תפוח אדמה שלם      |
| 5          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           | תפוח האדמה לחתיכות |
| 4          | 3-4         | 1 ק"ג  | 1           | תרד                |



|            |             |        |             | פירות           |
|------------|-------------|--------|-------------|-----------------|
| זמן (דקות) | מים (בוסות) | כמות   | עמדת השסתום | מזון            |
| 2          | 1/2         | 500 גר | 1           | אגסים טריים     |
| 2          | 1/2         | 500 גר | 1           | אפרסקים טריים   |
| 5          | 1/2         | 200 גר | 1           | אפרסקים מיובשים |
| 2          | 3-4         | 500 גר | 1           | דובדבנים טריים  |
| 2          | 1           | 500 גר | 1           | משמש טרי        |
| 5          | 1/2         | 200 גר | 1           | משמש יבש        |
| 40         | 21/2        | 500 גר | 1           | ערמונים מיובשים |
| 3          | 1           | 500 גר | 1           | שיזפים טריים    |
| 8          | 1/2         | 200 גר | 1           | שיזפים מיובשים  |
| 5          | 3-4         | 200 גר | 1           | תאנים מיובשות   |
| 4          | 1           | 500 גר | 1           | תפוחים טריים    |



|            |             |        |             | בשרים          |
|------------|-------------|--------|-------------|----------------|
| זמן (דקות) | מים (כוסות) | כמות   | עמדת השסתום | מזון           |
| 40         | 5           | 500 גר | 2           | בשר בקר מבושל  |
| 30         | 2           | 500 גר | 2           | גולאש בקר      |
| 25         | 2           | 500 גר | 2           | גולאש עגל      |
| 40         | 5           | 800 גר | 2           | לשון בקר מבושל |
| 40         | 5           | 800 גר | 2           | לשון עגל מבושל |
| 30         | 5           | 500 גר | 2           | עגל מבושל      |
| 20         | 5           | 500 גר | 2           | עוף מבושל      |
| 20         | 2           | 500 גר | 2           | עוף צלוי       |
| 35         | 1           | 500 גר | 2           | צלי בקר        |
| 20         | 1           | 500 גר | 2           | צלי כבש        |
| 25         | 1           | 500 גר | 2           | צלי עגל        |
| 25         | 2           | 800 גר | 2           | תבשיל אווז     |
| 35         | 2           | 500 גר | 2           | תבשיל בקר      |
| 20         | 1           | 500 גר | 2           | תבשיל כבש      |
| 30         | 2           | 500 גר | 2           | תבשיל מעיים    |
| 30         | 1           | 500 גר | 2           | תבשיל עגל      |
| 20         | 1           | 500 גר | 2           | תבשיל עוף      |



|            |             |        |             | דגים          |
|------------|-------------|--------|-------------|---------------|
| זמן (דקות) | מים (כוסות) | כמות   | עמדת השסתום | מזון          |
| 7          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           | בס מבושל      |
| 13         | 1           | 500 גר | 1           | בקלה מבושל    |
| 4/5        | 1/2         | 500 גר | 1           | מרק דגים      |
| 8          | 11/2        | 1 ק"ג  | 1           | פורל מבושל    |
| 8          | 1           | 1 ק"ג  | 1           | תבשיל דג עקרב |



|            |             |        |       | קטניות  |
|------------|-------------|--------|-------|---------|
| זמן (דקות) | מים (כוסות) | כמות   | מיקום | מזון    |
| 12         | 3           | 300 גר | 1     | דוחן    |
| 30         | 3           | 300 גר | 1     | כוסמין  |
| 20         | 3           | 300 גר | 1     | קוס קוס |
| 17         | 4           | 300 גר | 1     | שעורה   |

Scatola  
in cartone



RACCOLTA  
CARTA

**Barazzoni**

**Barazzoni S.p.A.**

Via Cesare Battisti 46  
28045 Invorio (NO) Italy  
T. +39 0322 253100  
F. +39 0322 253150

---

**info@barazzoni.it**  
**barazzoni.it**