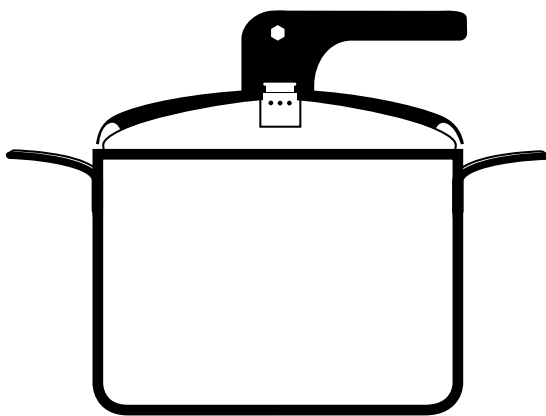


Barazzoni

1903

made in Italy



IT GUIDA ALL'UTILIZZO E MANUTENZIONE DELLA PENTOLA A PRESSIONE

EN PRESSURE COOKER USE AND MAINTENANCE GUIDE

DE LEITFADEN FÜR DIE VERWENDUNG UND WARTUNG VON SCHNELLKOCHTÖPFEN

FR GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES AUTOCUISEURS

ES GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO DE OLLAS A PRESIÓN

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DE PANELAS DE PRESSÃO

RU РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ ЗА СКОРОВАРКОЙ

EL ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ZH 高压锅使用和维护指南

INDICE

Index • Inhaltsverzeichnis • Index • Índice • Índice • Оглавление • Περιεχόμενα 目錄

IT	Istruzioni d'uso	3
EN	Instructions for use	8
DE	Gebrauchsanleitung	11
FR	Notice d'utilisations	15
ES	Instrucciones de uso	18
PT	Manual de instruções	22
RU	Инструкция по эксплуатации	25
EL	Οδηγίες λειτουργίας	29
ZH	操作说明	32

REGISTRAZIONE PRODOTTO - PRODUCT REGISTRATION

È consigliato registrare la sua pentola a pressione per ricevere aggiornamenti importanti sui prodotti e sulla garanzia; per ricevere informazione sui pezzi di ricambio e quando sostituirli; per avere accesso a delle promozioni esclusive, ecc.

Se desidera registrare il suo prodotto può scriverci utilizzando il form contatti presenti nel nostro sito <https://www.barazzoni.it/contatti>

Nella tendina "A chi indirizzare la richiesta?" scegliere **Ufficio Marketing**.
Compilare il campo "Oggetto" con la dicitura **Registrazione prodotto**.

Nel testo del messaggio includere il modello acquistato (es. Amelia) ed il litraggio (es. Litri 5).

It is recommended to register your pressure cooker to receive important product and warranty updates; to receive information on spare parts and when to replace them; to get access to exclusive promotions, etc.

If you wish to register your product, you can write to us using the contact form on our website <https://www.barazzoni.it/contatti>

In the "To whom should you address your request?" drop-down menu choose **Marketing Department**.
Fill in the "Subject" field with the phrase **Product Registration**.

In the message text include the model purchased (e.g. Amelia) and the litre size (e.g. Litre 5).

IT

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

Requisiti sicurezza conforme EN 12778 · Marcatura - istruzioni conforme EN 12778. Questa pentola è stata progettata solo per uso domestico, il costruttore non è responsabile per danni causati da usi impropri o erranei.

ATTENZIONE: LEGGERE LE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DELL'IMPIEGO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Per evitare un uso scorretto della pentola a pressione leggere attentamente le istruzioni
- Prevedere la sorveglianza di un adulto in presenza di bambini
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere gli alimenti, non introdurre nel forno (gas, elettrico, microonde)
- Maneggiare la pentola a pressione in funzionamento con 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 istruzioni per l'uso)
- Non forzare mai l'apertura e non aprire mai prima che la pentola si sia raffreddata e prima che la pressione sia completamente azzerata (non esce più vapore dalla valvola ed il bloccaleva è abbassato) (vedere istruzioni per l'uso)
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiunta di liquidi per evitare gravi deterioramenti dell'apparecchio
- Non riempire la pentola a pressione oltre la tacca indicata sul suo corpo
- In presenza di alimenti che tendono ad aumentare di volume (riso, legumi secchi ecc o verdure a foglia larga) non riempire la pentola oltre la metà
- Utilizzare su fonti di calore adeguate. La pentola può essere utilizzata anche su piano ad induzione

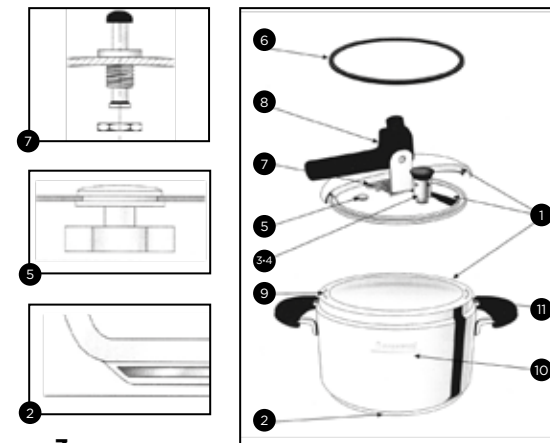


- Dopo la cottura di carni con la pelle (es. lingue di bue o polpi) che rischiano di gonfiarsi sotto effetto della pressione, non schiacciare la carne o i polpi sintanto che la pelle appare gonfia: rischiare di bruciarsi
- Dopo la cottura agitare leggermente la pentola prima di aprirla, evitando così che si verifichino spruzzi di cibi bolliti, densi o pastosi
- Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola di esercizio non sia ostruita (vedere punto manutenzione).
- Per l'utilizzo sui piani ad induzione, vetroceramica e alogeno prestare massima attenzione
 1. evitando di muovere o sfregare l'utensile prima o durante l'utilizzo poiché potrebbe causare il danneggiamento del piano in vetro sottostante
 2. 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
- Non modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, attenersi alle istruzioni
- Utilizzare solo ricambi **BARAZZONI** e sostituire il pezzo di ricambio in ogni suo particolare, il non rispetto fa cadere ogni forma di garanzia e di responsabilità del costruttore
- Conservare il manuale di istruzioni.

IDENTIFICAZIONE COMPONENTI E MATERIALI

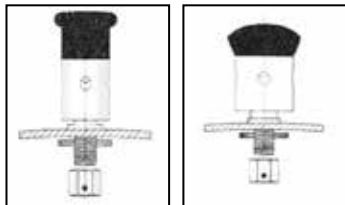
Fig.2

- 1 Corpo, coperchio e traversa: acciaio inox 18/10 (AISI304)
- 2 Triplo fondo costituito da:
 - a. acciaio inox 18/10 AISI 304
 - b. disco intermedio di alluminio
 - c. acciaio magnetico AISI 430
- 3-4 Valvola di esercizio a 1 pressione o 2 pressioni: (corpo valvola: ottone, nichelato, pomolo: materiale plastico)
- 5 Valvola di sicurezza (materiale silconico: SIL 570055)
- 6 Guarnizione del coperchio (materiale elastico)
- 7 Dispositivi di bloccaggio leva (ottone nichelato con cappuccio in materiale plastico)
- 8 Leva di apertura (materiale plastico)
- 9 Tacca di alloggiamento
- 10 Tacca di livello
- 11 Maniglia.



DISPOSITIVI DI SICUREZZA-FUNZIONAMENTO

Valvola di esercizio a "1 pressione" pressione a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa



0,55 bar / 55 kPa 0,7 bar / 70 kPa

- La valvola entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,55 bar o 55 kPa (circa 110° C) / 0,7 bar o 70kPa (circa 114° C)
- La parte mobile della valvola si solleva sprigionando il vapore interno.

Fig.3

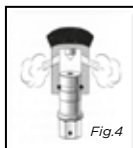


Fig.4

- A cottura ultimata, far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio, portare la valvola nella posizione indicata, facendo attenzione a non estrarre la parte mobile, per lasciare sfiatare completamente il vapore.

Valvola di esercizio a 2 pressioni

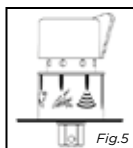


Fig.5

- Valvola di esercizio a "2 pressioni" pressione a 0,65 bar 65 kPa a 0,85 bar 85 kPa.

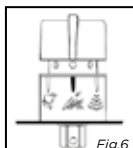



Fig.6

- La valvola nella posizione 1  entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,65 bar 65 kPa (113°C) ideale per la cottura di verdure e alimenti delicati.

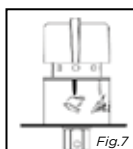



Fig.7

- La valvola nella posizione 2  entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,85 bar 85 kPa (120°C) ideale per la cottura di carne pesce e surgelati.

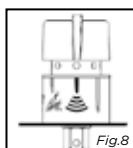




Fig.8

- La valvola nella posizione  scarica tutto il vapore interno della pentola
- A cottura ultimata far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio, portare la valvola nella posizione  per lasciare sfiatare completamente il vapore.

Blocca leva

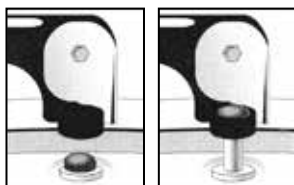


Fig.9

- Il dispositivo di bloccaggio leva ha due funzioni di sicurezza:
 - _ segnala la presenza di pressione all'interno della pentola
 - _ impedisce l'apertura accidentale del coperchio durante la cottura.

Valvola di sicurezza

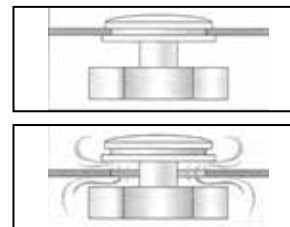


Fig.10

- La valvola di sicurezza entra in funzione in caso di cattivo funzionamento della valvola d'esercizio. Sollecitata da eccessiva pressione, si solleva espellendo il vapore, che distribuendosi sotto la traversa, non entra in diretto contatto con l'utente.

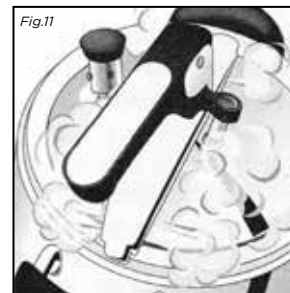


Fig.11

RICAMBI

- Le pentole a pressione Barazzoni sono prodotti destinati a durare nel tempo. Ciò nonostante, alcune parti della pentola a pressione potrebbero richiedere di essere sostituite
- I pezzi di ricambio delle nostre pentole a pressione sono acquistabili on line presso il nostro sito www.barazzoni.it (nella sezione linee-ricambi), presso i nostri Factory Store oppure presso alcuni nostri rivenditori
- **Si consiglia la sostituzione della guarnizione del coperchio, della valvola di esercizio e della valvola di sicurezza ogni 18-20 mesi anche se non utilizzata.**

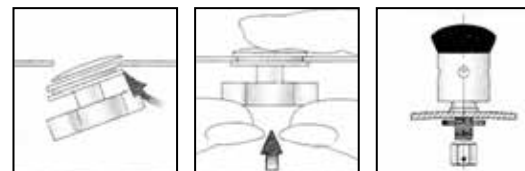


Fig.12

APERTURA

Fig.13



- Alzare la leva che si trova sul coperchio
- Ruotare di un quarto di giro il coperchio e inclinare lo stesso verso l'interno della pentola, quindi sfilarlo.

CHIUSURA

- Posizionare il coperchio in modo che la traversa e il simbolo BARAZZONI siano ben allineati, inserirlo nel corpo della pentola inclinandolo verso il basso, ruotarlo di un quarto di giro ed assicurarsi che il coperchio stesso sia:



Fig.14

- Posizionato in modo che gli estremi della traversa siano alloggiati correttamente nelle tacche di riferimento.



- Allineato coi manici.

Fig.15

- Ruotare completamente la leva fino a portarla in posizione orizzontale rispetto al coperchio
- Assicurarsi che il coperchio aderisca perfettamente al bordo della pentola
- Non sollevare mai la pentola utilizzando il manico (leva) del coperchio

• **ATTENZIONE!** Non chiudere il coperchio quando non si utilizza la pentola.

PRIMO UTILIZZO

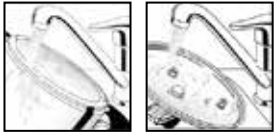


Fig.16

- 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.

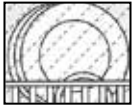


Fig.17

- La pentola a pressione può essere lavata in lavastoviglie. Lavaggio eco max 50° detersivo liquido

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
 - Il coperchio sia chiuso in modo corretto
 - La traversa in acciaio sia allineata con le due maniglie e le due alette siano allocate nelle tacche di riferimento
 - La valvola di esercizio sia posizionata correttamente
- Porre la pentola a pressione sulla fonte di calore in modo che la valvola d'esercizio sia rivolta sul lato più lontano rispetto all'utilizzatore
- Porre gli alimenti all'interno della pentola e aggiungere la quantità necessaria di acqua, seguendo quanto riportato nella tabella dei tempi di cottura allegata al manuale

- Non oltrepassare la tacca di livello



Fig.18

• **ATTENZIONE!** Non avvolgere i cibi in tele, carte o altri involucri, poiché si rischia di ostruire le valvole e comprometterne il funzionamento.

LA COTTURA

- Cuocere a fuoco vivace; la fiamma non deve superare il diametro massimo del fondo.
- Centrare la pentola sulla fonte di calore:
 - Se si utilizza la fiamma, non superare il diametro massimo del fondo
 - Se si utilizza la piastra elettrica, utilizzare il diametro uguale o inferiore a quello della pentola
 - Se si utilizza una base in vetroceramica o induzione, verificare che il fondo della pentola sia pulito
- Quando la valvola inizia ad emettere vapore, abbassare la fiamma al minimo
- La quantità di acqua indicativa ed i tempi di cottura indicativi si trovano nella tabella "Tempi di cottura indicativi" disponibile pag. 36-38 e sul nostro sito www.barazzoni.it nella sezione Istruzioni d'uso
- 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.



Fig.19



Fig.20



Fig.21

- Togliere la pentola dalla fonte di calore
- Far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio
- Verificare che il bloccaleva sia abbassato
- Sollevare la valvola di esercizio fino alla posizione di sfiato per permettere la fuoriuscita di vapore
- Procedere infine all'apertura.

EVENTUALI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

- Nel caso di anomalie e che il vapore fuoriesca dalla guarnizione del coperchio, sarà compromessa la rapidità di cottura, ma non la sicurezza dell'utilizzatore

1. SE IL VAPORE ESCE DAL BORDO DEL COPERCHIO:

- Interrompere immediatamente la cottura
- Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore
- Raffreddare la pentola sotto un getto d'acqua
- Controllare sempre che coperchio e guarnizione siano sempre ben posizionati e quando necessario sostituire la guarnizione stessa

2. SE INTERVIENE LA VALVOLA DI SICUREZZA:

- Interrompere immediatamente la cottura
- Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore
- Raffreddare la pentola sotto un getto d'acqua
- Procedere all'apertura della pentola
- Verificare l'integrità della valvola di sicurezza, rialloggiarla e nel caso sostituirla
- Estrarre la parte mobile della valvola d'esercizio e verificare che non sia ostruita o sporca, controllando che la parte fissa della valvola sia libera

3. SE IL VAPORE NON ESCE DALLA VALVOLA DI ESERCIZIO DOPO CHE LA PENTOLA È SULLA FONTE DI CALORE DA QUALCHE MINUTO:

- Interrompere immediatamente la cottura
- Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore
- Raffreddare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua
- Portare la valvola di esercizio in posizione di sfiato, assicurandosi che il blocco leva si abbassi
- Procedere all'apertura della pentola
- Verificare che la parte fissa della valvola di esercizio non sia ostruita (sporcizia, residui di cibo ecc.)
- Estrarre la parte mobile della valvola e verificare che anch'essa non sia ostruita o sporca
- Verificare infine che la valvola di sicurezza sia ben posizionata e che il livello di liquido sia sufficiente

NEL DUBBIO CHIEDERE AL RIVENDITORE O ALL'AZIENDA.

MANUTENZIONE

Per la guarnizione del coperchio:



Fig.22

- Estrarre periodicamente la guarnizione del coperchio dopo l'uso.

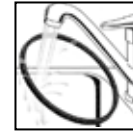


Fig.23

- Lavare la guarnizione ed oliarla periodicamente con olio alimentare per agevolare l'inserimento e prolungarne la durata.



Fig.24

- Ricollocare la guarnizione nella propria sede interna al coperchio.

Per la valvola di esercizio:



Fig.25

1 pressione

- Pulire ad ogni utilizzo la valvola di esercizio estraendola completamente.



Fig.26



Fig.27

- Lavare la parte fissa e la parte mobile della valvola sotto un getto d'acqua verificando che il foro sia completamente libero.



Fig.28

- Dopo il lavaggio ricollocare la valvola di esercizio nell'apposita sede assicurandosi che sia correttamente incastrata.

Doppia pressione

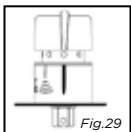


Fig.29

- Pulire ad ogni utilizzo la valvola di esercizio, portare l'aletta di riferimento nella posizione **1**
- Estrarre la parte superiore
- Lavare la parte fissa e mobile della valvola sotto un getto d'acqua verificando che il foro sia completamente libero
- Dopo il lavaggio ricollocare la parte superiore della valvola di esercizio nella apposita sede e ruotarla nella posizione 1 o 2.

RIPARAZIONI

L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - All'attenzione dell'Ufficio Qualità.**

GARANZIA

Il **corpo pentola è garantito 25 anni** contro i difetti di fabbricazione a patto che siano state eseguite le istruzioni sull'uso sicuro della pentola a pressione. Sulle altre parti della pentola la garanzia è di 1 anno e copre i difetti di fabbricazione. La garanzia non copre: deterioramenti conseguenti ad un cattivo utilizzo o al mancato rispetto delle istruzioni d'uso; ammaccature, rottura di maniglie a seguito cadute; parti soggette ad usura quali guarnizione, manici, valvola di esercizio e di sicurezza.

Per ulteriori informazioni sull'utilizzo e funzionamento consultare il sito internet **www.barazzoni.it** oppure inviare i quesiti 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.

EN

For the safety of the user, this device complies with the relevant standards and regulations:

Safety requirements in accordance with EN 12778 - Marking - instructions in accordance with EN 12778. This cooker is designed for domestic use only, the manufacturer is not liable for damage caused by improper or incorrect use.

ATTENTION: READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- To avoid incorrect use of the pressure cooker, read the instructions carefully
- Provide adult supervision in the presence of children
- Do not use the pressure cooker for frying food, and do not put it in the oven (gas, electric microwave)
- Handle the pressure cooker with care when it is in operation, and avoid touching hot parts
- Protect your hands with potholders or kitchen gloves when handling the hot pot
- Do not use the pressure cooker for purposes other than those intended by the manufacturer, the manufacturer is not liable for damage caused by improper or incorrect use
- The appliance cooks under pressure. Improper use may result in burns. Make sure that the pot is closed properly (see instructions for use)
- Never force the pot open, and never open it before the pot has cooled down and before the pressure has been completely reduced to zero (no more steam escapes from the valve and the lever lock is lowered) (see instructions for use)
- Never use the pressure cooker without adding liquid, as this could result in serious damage to the appliance

- Do not fill the pressure cooker beyond the mark indicated on its body
- When cooking food that tends to increase in volume (rice, dried vegetables, etc., or large leaf vegetables), do not fill the cooker more than halfway
- Use on a suitable heat source. The pot can also be used on an induction hob (*figure 1*)
- After cooking meat with skin (e.g. ox tongues or octopus) that is likely to swell under pressure, do not crush the meat or octopus until the skin appears swollen. You risk burning yourself
- After cooking, shake the pot slightly before opening it, thus avoiding splashes of boiled, dense or pasty food
- Before each use, check that the operating valve is not obstructed (see point maintenance)
- For use on induction, glass-ceramic and halogen hobs, take the utmost care
 - _ avoid moving or rubbing the tool before or during use as this could cause damage to the glass surface underneath
 - _ avoid both overheating the utensil and allowing it to cool on the worktop, as this could lead to generate haloing or discolouration on the hob glass
- Do not modify or tamper with the safety devices, follow the instructions
- Use only BARAZZONI spare parts and replace the part in its entirety. Non-compliance voids any form of guarantee and responsibility of the manufacturer
- Keep the instructions manual.

COMPONENTS & MATERIALS *(figure 2)*

- | | |
|---|---|
| 1 Body, lid and crossbar: 18/10 stainless steel (AISI304) | 5 Safety valve (silicone material: SIL 570055) |
| 2 Triple bottom consisting of: <ul style="list-style-type: none"> a. 18/10 AISI 304 stainless steel b. aluminium intermediate disc c. magnetic steel AISI 430 | 6 Cover gasket (elastic material) |
| 3-4 1-pressure or 2-pressure operating valve: (valve body: brass, nickel-plated, knob: material plastic) | 7 Lever locking devices (nickel-plated brass with plastic cap) |
| | 8 Opening lever (plastic material) |
| | 9 Housing notch |
| | 10 Level notch |
| | 11 Handle. |

SAFETY DEVICES

1-pressure operating valve at 0.55 bar 55 kPa / 0.7 bar 70 kPa

- The valve is activated when the pressure inside the pot exceeds 0.55 bar or 55 kPa (approx. 110° C) / 0.7 bar or 70kPa (approx. 114° C) (*figure 3*)
- The moving part of the valve rises, releasing the internal steam
- When the cooking process is complete, run a gentle stream of cold water over the lid, turn the valve to the indicated position, taking care not to pull out the moving part, to let the steam vent completely. (*figure .4*)

2-pressure operating valve pressure at 0.65 bar 65 kPa at 0.85 bar 85 kPa

- Two pressures" operating valve one pressure at 0,65 bar 65 kPa to 0,85 bar 85 kPa (*figure 5*)
- The valve in position 1 operates when the pressure inside the cooker exceeds 0.65 bar 65 kPa (113°C), which is ideal for cooking vegetables and delicate foodstuffs. delicate foodstuffs (*figure 6*)
- The valve in position 2 comes into operation when the pressure 0.85 bar 85 kPa (120°C), ideal for cooking meat, fish and frozen food (*figure 7*)
- The valve in the position releases all the steam inside the pot (*figure 8*)
- When cooking is complete, run a gentle stream of cold water over the lid, turn the valve to the valve in the position to let the steam escape completely.

Lever lock (*figure 9*)

- The lever lock has two safety functions:
 - _ it signals the presence of pressure inside the cooker and
 - _ prevents accidental opening of the lid during cooking.

Safety valve

- The safety valve comes into operation in the event of a malfunction. Triggered by excessive pressure, it rises, expelling the steam, which distributes itself under the crossbar, does not come into direct contact with the user. (*figure 10-11*)

SPARE PARTS

(*figure 12*)

- Barazzoni pressure cookers are products designed to last. Nevertheless, some parts of the pressure cooker may need to be replaced
- Replacement parts for our pressure cookers can be purchased online at our e-commerce **www.barazzoni.it** (in the spare parts section), at our Factory Stores or at some of our dealers
- **We recommend replacing the lid seal, the operating valve and the safety valve every 18-20 months even if not in use.**

OPENING

(*figure 13*)

- Raise the lever on the lid
- Turn the lid a quarter turn and tilt it towards the inside of the pot, then pull it off.

CLOSURE

- Position the lid so that the crossbar and the BARAZZONI symbol are well aligned, insert it into the pot body by tilting it downwards, turn it a quarter turn and make sure that the lid itself is:
 - _ Positioned so that the ends of the crossbar are properly seated in the reference notches (*figure 14*)
 - _ Aligned with handles (*figure 15*)
- Turn the lever completely until it is horizontal to the lid
- Make sure that the lid fits tightly around the edge of the pot
- Never lift the cooker using the handle (lever) of the lid
- **CAUTION!** Do not close the lid when the pot is not in use.

FIRST USE

- Before use, thoroughly wash the steel parts of the body and the lid with water and dish detergent (*figure 16*)
- **CAUTION!** Do not use acidic substances, wash with warm water and liquid soap
- The pressure cooker can be cleaned in the dishwasher. Eco washing max. 50° liquid detergent. (*figure 17*)

BEFORE COOKING

- Before putting the pressure cooker on the stove, check that
- The operating valve is not clogged, removing any residue with a needle or by flushing
- The lid is closed properly
- The steel crossbar is aligned with the two handles, and the two tabs are set in the reference notches
- The operating valve is correctly positioned
- Place the pressure cooker on the heat source so that the operating valve is on the side furthest away from the user
- Place the food in the pot and add the required amount of water
- Do not exceed the level mark (*figure 18*)
- **CAUTION!** Do not wrap food in cloths, papers or other wrappings, as this may clog the valves and impair their operation.

COOKING

- Cook with bright flame; the flame should not exceed the maximum diameter of the bottom (*figure 19*)
- Centre the pot over the heat source:
 - _ When using a flame, do not exceed the maximum diameter of the base
 - _ If using a hotplate, use the same or smaller diameter than the diameter of the pot
 - _ If you are using a glass-ceramic or induction base, make sure that the bottom of the pot is clean
- The approximate amount of water and cooking times can be found in the table 'Indicative cooking times' available p. 36-38 and on our website www.barazzoni.it in the Operating Instructions section
- From this point on, cooking begins, and the reference times are given in the enclosed cookbook
- A faint, continuous burst of steam from the operating valve indicates that the cooking process is proceeding correctly. Intermittent steam release does not affect cooking and does not indicate malfunction (*figure 20-21*)
- Remove the pot from the heat source
- Run a gentle stream of cold water over the lid
- Check that the lever lock is lowered
- Raise the operating valve to the vent position to allow steam to escape
- Finally, proceed to open.

EVENTUAL MALFUNCTIONS

• In the event of malfunctions and steam escaping from the lid seal, the cooking speed will be compromised but not the safety of the user.

1. IF STEAM ESCAPES FROM THE EDGE OF THE LID:

- Stop cooking immediately
- Remove the pressure cooker from the heat source
- Cool the pot under a stream of water
- Always check that the lid and gasket are securely in place, and when necessary, replace the silicone gasket

2. IF THE SAFETY VALVE IS TRIGGERED:

- Stop cooking immediately
- Remove the pressure cooker from the heat source
- Cool the pot under a stream of water
- Proceed to open the pot
- Check the integrity of the safety valve, replace it if necessary
- Pull out the moving part of the operating valve and check that it is not obstructed or dirty, checking that the fixed part of the valve is free

3. IF STEAM DOES NOT ESCAPE FROM THE OPERATING VALVE AFTER THE COOKER HAS BEEN ON THE HEAT SOURCE FOR A FEW MINUTES:

- Stop cooking immediately
- Remove the pressure cooker from the heat source
- Cool down the pressure cooker under a stream of water
- Move the operating valve to the vent position, making sure that the lever lock goes down

- Proceed to open the cooker
- Pull out the moving part of the valve and check that it too is not obstructed or dirty
- Finally, check that the safety valve is correctly positioned and that the liquid level is sufficient

IF IN DOUBT, ASK YOUR DEALER OR THE COMPANY.

MAINTENANCE

For the lid seal:

- Remove the lid's gasket periodically after use (*figure 22*)
- Wash the seal and oil it periodically with edible oil to facilitate its insertion and prolong its life (*figure 23*)
- Replace the gasket in its seat inside the lid. (*figure 24*)

For the operating valve:

- Clean the operating valve after each use by pulling it out completely (*figure 25*)
- Wash the fixed and moving parts of the valve under a jet of water, checking that the hole is completely free (*figure 26-27*)
- After washing, replace the operating valve in the valve seat, ensuring that it is correctly fitted (*figure 28*)
- Clean the operating valve each time it is used, set the reference flap to the position **1** (*figure 29*)
- Remove the upper part
- Wash the fixed and movable part of the valve under a jet of water, checking that the hole is completely free
- After washing, replace the upper part of the operating valve in the valve seat and turn it to position 1 or 2.

REPAIRS

The company reserves the right to repair or replace the product if any defects found are covered by the warranty; otherwise, the product will be returned to the sender. Warranty claims must be accompanied by proof of purchase and addressed to:
Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - To the attention of the Quality Department.

WARRANTY

The pot body is guaranteed for 25 years against manufacturing defects as long as the instructions on the safe use of the pressure cooker have been followed. On the other parts of the pot, the warranty is 1 year and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover: deterioration as a result of improper use or failure to comply with the instructions for use; damage, broken handles as a result of falling; parts subject to wear and tear such as gaskets, handles, operating and safety valves.

For further information on use and operation, please visit www.barazzoni.it or send questions to customerservice@barazzoni.it.

Always keep your purchase receipt.



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

DE

Zur Sicherheit des Benutzers entspricht dieses Gerät den einschlägigen Normen und Vorschriften:

Die Sicherheitsanforderungen entsprechen den Richtlinien EN 12778 · Kennzeichnung - Die Anweisungen entsprechenden Richtlinien EN 12778 Dieser Topf ist einzig und allein für die Benutzung im Haushalt entwickelt worden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf eine unsachgemäße oder fälschliche Benutzung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: VOR DER ERSTEN BENUTZUNG MUSS DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG GELESEN WERDEN.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Um eine fehlerhafte Benutzung des Schnellkochtopfes zu vermeiden, sollte man die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
- Kinder nie unbeaufsichtigt in Nähe des Schnellkochtopfes lassen
- Den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Nahrungsmitteln benutzen, niemals in den Ofen einführen (Gas, Elektro, Mikrowelle)
- Während der Benutzung des Schnellkochtopfes diesen mit äußerster Vorsicht handhaben, wobei man das Berühren der warmen Teile verhindern sollte
- Wenn man an dem warmen Topf herumhantiert, sollte man die Hände mit Topflappen oder Küchenhandschuhen schützen
- 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. Sich vergewissern, daß der Topf korrekt geschlossen ist (siehe Gebrauchsanweisung)
- Niemals das Öffnen erzwingen und niemals öffnen, bevor sich der Topf nicht abgekühlt hat und der Druck vollständig abgelassen ist (aus dem Ventil tritt kein Dampf aus) (siehe Gebrauchsanweisung)
- Um schwerwiegende Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, darf man den Schnellkochtopf niemals benutzen, ohne Flüssigkeit zu ergänzen
- Den Schnellkochtopf niemals höher auffüllen, als daß es der Strich auf dem Körper anzeigt
- Bei Vorhandensein von Nahrungsmittel, die zum Aufquellen neigen (Reis, getrocknete Hülsenfrüchte usw.), darf man den Topf höchstens bis zur Hälfte füllen
- Angemessene Wärmequellen benutzen. Der Topf kann auch auf Einarbeitungsplan verwendet werden (*Abbildung 1*)
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge oder Tintenfisch), das unter Druck anschwellen kann, dürfen Sie das Fleisch oder den Tintenfisch nicht zerdrücken, bis die Haut aufgequollen ist: Sie riskieren, sich zu verbrennen
- Bevor man den Topf nach dem Kochen öffnet, sollte man ihn leicht schütteln, damit man das Spritzen von gekochten, dickflüssigen und teigigen Speisen vermeidet
- Vor jeder Benutzung Kontrollieren, daß das Betriebsventil nicht verstopft ist (siehe Punkt Wartung).
- Bei der Verwendung auf Induktionskochfeldern, Glaskeramik- und Halogenkochfeldern ist besondere Vorsicht geboten:
 - _ den Topf vor oder während des Gebrauchs nicht bewegen oder reiben, da dies die darunter liegende Glasoberfläche beschädigen kann.
 - _ den Topf nicht überhitzen oder auf dem Kochfeld abkühlen lassen, da dies zu Verfärbungen oder Farbveränderungen auf dem Kochfeldglas führen kann
- Niemals die Sicherheitsvorrichtungen abändern oder entfernen, sich immer an die Gebrauchsanweisungen halten
- Nur die originalen BARAZZONI Ersatzteile verwenden und das zu ersetzende Teil in all seinen Einzelheiten austauschen, Nichtbeachtung führt zur Hinfälligkeit jeglicher Garantieansprüche und der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung
- Gebrauchsanweisung aufbewahren.

IDENTIFIZIERUNG VON BAUTEILEN UND MATERIALIEN (*Abbildung 2*)





- | | |
|---|--|
| 1 Körper, Deckel und Kreuzarm: INOX-Edelstahl 18/10 (AISI 304) | 5 Sicherheitsventil (silikon: SIL 570055)Deckeldichtung (gummielastisches Material) |
| 2 Dreischichtiger Topfboden, bestehend aus: <ul style="list-style-type: none">a. INOX-Edelstahl 18/10AISI304b. Zwischenscheibe aus Aluminiumc. magnetischer Stahl AISI 430 | 6 Hebelblockierung (vernickeltes Messing mit |
| 3-4 Betriebsventil mit 1 Druck: (Ventilkörper: vernickeltes Messing; kugelgriff: kunststoff Farbe: schwarz, Anthrazit, blau, grün) | 7 Verschlusskappe aus Kunststoff) |
| | 8 Öffnungshebel (Kunststoff) |
| | 9 Aufnahmeraster |
| | 10 Kerbe zur Anzeige des Einfüllniveaus |
| | 11 Henkel. |

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN - BETRIEB

Betriebsventil mit "1 Druck"; Druck 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa

- Das Ventil nimmt in dem Moment seinen Betrieb auf, wenn der Druck im internen des Topfes 0,55 bar 55 kPa (zirka 110° C) / 0,7 bar 70 kPa (zirka 114° C) (*Abbildung 3*)
- Der bewegliche Ventiltteil erhebt sich, wobei der Innendruck ausströmt
- Nach vollendetem Kochvorgang läßt man einen leichten Kaltwasserstrahl über den Deckel laufen, verstellt das ventil in die angegebene Position, wobei man darauf achten muß, dass man dabei nicht den beweglichen Teil herauszieht, um den Dampf vollständig ausströmen zu lassen. (*Abbildung 4*)

2 Druck Betriebsklappe

- Betriebsventil mit 2 Druckstufen, Druck 0,65 bar 65 kPa / 0,85 bar 85 kPa (*Abbildung 5*)
- Das Ventil in Position 1  löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 0,65 bar 65 kPa (113°C) ansteigt, die optimal für das Garen von Gemüse und empfindlichen Speisen geeignet sind (*Abbildung 6*)
- Das Ventil in Position 2  löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 0,85 bar 85 kPa (120°C) ansteigt, die optimal für das Garen von Fleisch, Fisch und Tiefgefrorenem geeignet sind (*Abbildung 7*)
- Das Ventil in Position 3  lässt den gesamten im Inneren des Schnellkochtopfs vorhandenen Druck ab (*Abbildung 8*)
- Nach Beendigung des Garvorgangs lassen Sie etwas kaltes Wasser über den Deckel laufen und bringen Sie das Ventil in Position , damit der Dampf vollständig austreten kann.

Hebelsperre

- Die Sperrvorrichtung des Hebels erfüllt zwei Sicherheitsfunktionen: sie signalisiert, daß im Topfinneren Druck vorhanden ist und verhindert während der Kochzeit das versehentliche Öffnen des Deckels. (*Abbildung 9*)

Sicherheitsventil

- Bei Funktionsstörungen des Betriebsventils tritt das Sicherheitsventil in funktion. Angeregt durch den übermäßigen Druck erhebt es sich, wobei es den Druck ausstößt, der sich unter dem Querträger verteilt ohne mit dem Benutzer in direkten Kontakt zu kommen. (*Abbildung 10-11*)

ERSATZTEILE

(*Abbildung 12*)

- Die Schnellköchtöpfe von Barazzoni sind für eine lange Lebensdauer konzipiert. Dennoch kann es vorkommen, dass einige Teile des Schnellkochtopfs ersetzt werden müssen
- Ersatzteile für unsere Schnellköchtöpfe können Sie online auf unserer Website www.barazzoni.it (in der Rubrik "Ersatzteile"), in unseren Werksverkaufsstellen oder bei einigen unserer Händler
- **Es wird empfohlen die Deckeldichtung, das Betriebsventil und das Sicherheitsventil alle 18-20 Monate auszutauschen, auch wenn der Topf nicht benutzt wurde.**

ÖFFNUNG

(*Abbildung 13*)

- Den Hebel, der sich auf dem Deckel befindet, anheben
- Den Deckel um eine viertel Drehung drehen und ihn in Richtung Topfinneres neigen, dann abheben.

SCHLIESSEN

- Den Deckel so positionieren, daß der Querträger und das BARAZZONI-Symbol gut aufeinander ausgerichtet sind, dann in den Topfkörper einfügen, indem man ihn nach unten neigt, ihn um eine viertel Drehung drehen und sich vergewissern, daß der Deckel:
- Ist, daß sich die Enden des Querträgers Korrekt in den Bezugskerben untergebracht sind (*Abbildung 14*)
- Auf die Henkel ausgerichtet ist (*Abbildung 15*)
- Den Hebel vollständig drehen, bis man ihn hinsichtlich des Deckels in horizontale Position gebracht hat
- Achten Sie darauf, dass der Deckel fest am Rand des Kochers anliegt
- Heben Sie den Herd niemals am Griff (Hebel) des Deckels an
- **VORSICHT!** Schließen Sie den Deckel nicht, wenn der Herd nicht in Gebrauch ist.

HINWEISE FÜR DIE ERSTE BENUTZUNG

- Vor der ersten Benutzung sind die Edelstahlteile des Körpers und der Deckel sorgfältig mit Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen (*Abbildung 16*)
- **ACHTUNG!** Keine säurehaltigen Substanzen verwenden. Mit Warmwasser und flüssiger Seife abwaschen
- Der Schnellkochtopf kann in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden. Ökowäsche max. 50° Flüssigwaschmittel (*Abbildung 17*)

VOR DEM KOCHEN

- Bevor man dem Schnellkochtopf auf das Feuer stellt, sollte man überprüfen, daß:
- Das Betriebsventil nicht verstopft ist, ansonsten eventuelle Reste mit einer Nadel entfernen oder abwaschen
- Daß der Deckel korrekt geschlossen ist
- Daß der Stahlquerträger mit den beiden Henkeln ausgerichtet ist und sich die Rippen in den Bezugskerben befinden
- Daß das Betriebsventil korrekt positioniert ist
- Den Schnellkochtopf so auf die Wärmequelle stellen, daß das Betriebsventil vom Benutzer abgewendet ist
- Die Nahrungsmittel in den Topf geben und die notwendige Wassermenge ergänzen, wobei man sich auf die Tabelle der Kochzeiten bezieht, die sich in der Anlage der Gebrauchsanweisung befindet
- Niemals die Füllkerbe überschreiten (*Abbildung 18*)
- **ACHTUNG!** Die Speisen nicht in Tücher, Papier oder mit sonstigen Hüllen einwickeln, weil man dadurch riskiert die Ventile zu verstopfen und somit die Funktionstätigkeit beeinträchtigt.

DAS KOCHEN

- Kochen bei großer Flamme; die Flamme darf nicht den maximalen Bodendurchmesser überschreiten (*Abbildung 19*)
- Legen Sie den Schnellkochtopf am Zentrum der Heizungsquelle:
 - Wenn Sie eine Flamme verwenden, überschreiten Sie das maximale Diameter des Bodens nicht
 - Wenn Sie ein Heizkissen verwenden, muss das Diameter die dieselbe der Pfanne oder weniger sein
 - Wenn Sie Keramik oder Induktion verwenden, nachprüfen, dass der Boden der Pfanne sauber ist
- Wenn das Ventil beginnt Dampf abzulassen, muß man die Flamme auf das Minimum einstellen
- Die ungefähre Wassermenge und die Kochzeiten sind in der Tabelle "Ungefähre Kochzeiten" zu finden auf den Seiten 36-38 und auf unserer Website www.barazzoni.it in der Rubrik Betriebsanleitung
- Ein schwaches und anhaltendes Ausströmen von Dampf aus dem Betriebsventil zeigt ein korrektes Kochen an. Der Kochvorgang wird durch den stoffweise austretenden Wasserdampf nicht beeinträchtigt und es handelt sich auch nicht um einen Hinweis auf Funktionsstörungen

(Abbildung 20-21)

- Den Topf von der Wärmequelle nehmen
- Einen leichten kaltwasserstrahl über den Deckel laufen lassen
- Sich vergewissern, daß sich die Hebel Sperre unten befindet
- Nach beendeter Kochzeit hebt man das Betriebsventil bis auf die Entlüftungsposition an, um den Dampf ablass zu ermöglichen
- Anschließend öffnen.

EVENTUELLE FUNKTIONS-STORUNGEN

• Im Falle von Störungen, wobei Dampf aus der Deckeldichtung austritt ist zwar die Schnelligkeit der Kochzeit beeinträchtigt, aber nicht die Sicherheit des Benutzers gefährdet

1. WENN DAMPF AUS DEM DECKELRAND AUSTRITT I

- Unverzüglich das Kochen unterbrechen
- Den Druckkochtopf von der Wärmequelle nehmen.
- Den Topf unter einem Kaltwasserstrahl abkühlen
- Man muß immer kontrollieren, daß sich der Deckel und die Dichtung in der korrekten Position befinden und wenn es notwendig ist, die Dichtung auswechseln

2. WENN DAS SICHERHEITSVENTIL IN FUNKTION TRITT

- Unverzüglich das Kochen unterbrechen.
- Den Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen
- Den Topf unter einem Kaltwasserstrahl abkühlen
- Anschließend den Topf öffnen
- Sich über die Integrität des Sicherheitsventils vergewissern, wieder einsetzen oder notfalls austauschen
- Den beweglichen Teil des Betriebsventils herausziehen und sich vergewissern, daß dieses nicht verstopft oder schmutzig ist, dann überprüfen, daß der feste Teil vom beweglichen Ventiltteil frei ist

3. LEGEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF AM ZENTRUM DER HEIZUNGSQUELLE:

- Wenn Sie eine Flamme verwenden, überschreiten Sie das maximale Diameter des Bodens nicht
- Wenn Sie ein Heizkissen verwenden, muss das Diameter die dieselbe der Pfanne oder weniger sein
- Wenn Sie Keramik oder Induktion verwenden, nachprüfen, dass der Boden der Pfanne sauber ist
- Wenn der Dampf aus der Betriebsklappe nach dem Kochen seit einigen Minuten nicht fließt:
- Hören Sie auf, sofort zu kochen
- Entfernen Sie den Schnellkochtopf von der Hitzequelle
- Kühlen Sie den Schnellkochtopf unter einem Wasserfluss ab
- Setzen Sie die Betriebsklappe in der Ausgabe-Position, überprüfend, ob das Hebel-Schloss sinkt
- Gehen Sie weiter, sich vom Topf öffnend
- Überprüfen Sie, dass der feste Teil der Betriebsklappe nicht behindert oder (Schmutz, Nahrungsmittelrückstand usw.) schmutzig wird
- Entfernen Sie den bewegenden Teil der Betriebsklappe und überprüfen Sie, dass es nicht behindert oder auch schmutzig wird
- Überprüfen Sie, ob die Betriebsklappe in richtig eingestelltem, und dass das Niveau von Flüssigkeit genügend ist

IM ZWEIFELSFALL SOLLTE MAN SICH AN DEN VERKÄUFER ODER AN DIE HERSTELLERFIRMA WENDEN.

PFLEGE

Für die Deckeldichtung:

- Regelmäßig nach der Benutzung die Dichtung aus dem Deckel entfernen (Abbildung 22)
- Die Dichtung abwaschen und regelmäßig mit Speiseöl einschmieren, um das erneute Einfügen zu erleichtern und um die Haltbarkeit zu verlängern (Abbildung 23)
- Die Dichtung wieder in den eigens dafür vorgesehenen Dichtsitz, intern vom Deckel, einlegen. (Abbildung 24)

Für das Betriebsventil:

- Vor jeder Benutzung sollte man das Betriebsventil vollständig herausziehen und reinigen (Abbildung 25)
- Den festen, sowie den beweglichen Teil gründlich unter einem Wasserstrahl reinigen, und sich vergewissern, dass die Öffnung vollständig frei ist (Abbildung 26-27)
- Nach dem Abwaschen setzt man das Betriebsventil erneut in den dafür vorgesehenen Sitz ein, wobei man sich darüber vergewissert, daß es korrekt eingeklemmt ist (Abbildung 28)
- Reinigen Sie das Betriebsventil nach jedem Gebrauch, bringen Sie das Bezugselement in diese Position I (Abbildung 29)
- und ziehen Sie das obere Teil heraus
- Spülen Sie das fixe und das bewegliche Ventiltteil unter einem Wasserstrahl aus und vergewissern Sie sich, dass die Öffnung völlig frei ist
- Führen Sie das obere Teil des Betriebsventils nach der Reinigung wider in seinen Sitz ein und drehen Sie es in Position 1 oder 2.

REPAIRS

Die Gesellschaft behält sich das Recht vor das Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn Defekte innerhalb der Garantie sind, sonst wird das Produkt zu Ihnen zurückgegeben. Bitten an die Garantie müssen durch den Beweis des Kaufs begleitet und gesandt werden an: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - Die Aufmerksamkeit der Qualität.**

GARANTIE

Für das Gehäuse des Kochers gilt eine Garantie von 25 Jahren auf Herstellungsfehler, vorausgesetzt, die Anweisungen zur sicheren Verwendung des Schnellkochtopfs wurden befolgt. Für die anderen Teile des Kochers beträgt die Garantiezeit 1 Jahr und deckt Fabrikationsfehler ab. Die Garantie deckt nicht ab: Verschlechterung durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung; Beulen, gebrochene Griffe aufgrund von Stürzen; Verschleißteile wie Dichtungen, Griffe, Bedienungs- und Sicherheitsventile.

Für weitere Informationen zu Gebrauch und Bedienung besuchen Sie bitte www.barazzoni.it oder senden Sie Fragen an customerservice@barazzoni.it.

Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg immer auf.



Dieser Schnellkochtopf ist aus recycelbaren Materialien (Edelstahl, Kunststoff) hergestellt. Der Umwelt zuliebe kann er in getrennten Müllsammelstellen entsorgt werden.

FR

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

Demandes de sécurité conforme EN 12778 · Marquage - instructions conforme EN 12778 Cet autocuiseur a été projeté seulement pour l'emploi domestique. Le fabricant n'est pas responsable pour les dégâts causés par des emplois impropres ou erronés.

ATTENTION: LIRE LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'AUTOUCUISEUR.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Pour éviter un emploi incorrect de l'autocuiseur lire attentivement les instructions
- Prévoir la surveillance d'un adulte en présence d'enfants
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire les aliments (ne pas introduire dans le four à gaz, électrique, micro-ondes)
- Manier l'autocuiseur en fonctionnement avec précaution, en évitant de toucher les parties chaudes
- Protéger les mains avec des poignées et des gants de cuisine quand on manie l'autocuiseur chaud
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour des emplois différents prévus par le producteur, ce dernier sera pas considéré responsable pour des dégâts causés pour un emploi impropre ou erroné
- L'appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. S'assurer que l'autocuiseur soit fermé de manière correcte (voir les instructions pour l'utilisation)
- Ne jamais forcer l'ouverture et ne jamais ouvrir avant que l'autocuiseur se soit refroidi et avant que la pression soit complètement remise à zéro (il ne sort plus de la vapeur de la soupape) (voir les instructions pour l'utilisation)
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans ajouter de liquides pour éviter de graves détériorations de l'appareil.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur outre l'encoche indiquée sur son corps
- En présence d'aliments qui tendent à augmenter de volume (riz, légumes secs, etc.), ne pas remplir l'autocuiseur outre la moitié
- Utiliser des sources de chaleur adéquates. Le pot peut également être utilisé sur le plan induction (figure 1)
- Après avoir fait cuire des viandes à peau (par exemple des langues de bœuf ou des poulpes) susceptibles de gonfler sous l'effet de la pression, n'écrasez pas la viande ou le poulpe jusqu'à ce que la peau apparaisse gonflée : vous risqueriez de vous brûler
- Après la cuisson agiter légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, en évitant ainsi qu'ils se vérifient des éclaboussures d'aliments bouillis, denses ou pâteux
- Avant chaque utilisation, contrôler que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée (voir point Maintenance)
- Lors de l'utilisation sur des plaques à induction, des plaques vitrocéramiques et des plaques halogènes, il convient de faire très attention :
 - ne pas déplacer ou frotter la casserole avant ou pendant l'utilisation, car cela pourrait endommager la surface en verre située en dessous
 - Ne pas surchauffer la casserole ou la laisser refroidir sur la table de cuisson, car cela pourrait entraîner une décoloration ou un changement de couleur sur le verre de la table de cuisson
- Il ne faut pas modifier ou endommager les dispositifs de sécurité, il faut s'en tenir aux instructions
- Ti Utiliser seulement des pièces de rechange BARAZZONI et remplacer la pièce de rechange dans chaque détail
- Le non respect fait tomber toute forme de garantie et de responsabilité du constructeur
- Conserver le manuel des instructions.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS ET DES MATÉRIAUX *(figure 2)*





- 1 Corpo, tampa e travessa: aço inox 18/10 (AISI 304)
- 2 Fundo triplo constituído por:
 - a. aço inox 18/10 AISI 304
 - b. disco intermediário de alumínio
 - c. aço magnético AISI 430
- 3-4 Válvula de exercício a 1 pressão: (corpo válvula: latão niquelado; cobertura: material plástico cor: preta, antracite, azul, verde)
- 5 Válvula de segurança (material silicónico: SIL 570055)
- 6 Vedação da tampa: material elástico
- 7 Dispositivo de bloqueio da alavanca: (Latão niquelado com capuz em material plástico)
- 8 Alavanca de abertura (material plástico)
- 9 Marca de alojamento
- 10 Marca de nível
- 11 Alça.

DISPOSITIFS DE SECURITE-FONCTIONNEMENT

Soupape d'exercice à "1 pression" pression a 0,55 bar 55 kPa/0,7bar 70kPa

- La soupape entre en fonction au moment où la pression à l'intérieur de l'autocuiseur dépasse 0,55 bar ou 55 kPa (environ 110° C) / 0,7bar 70 kPa (environ 114° C) *(figure 3)*
- La partie mobile de la soupape se soulève en dégageant la vapeur intérieure
- A la fin de la cuisson, faire couler un léger jet d'eau froide sur le couvercle, mettre la soupape dans la position indiquée, en faisant attention à ne pas extraire la partie mobile, pour laisser dégager complètement la vapeur. *(figure .4)*

Valve d'exercice à 2 pressions

- Valve d'exercice "2 niveaux" - pression de 0,65 bar à 0,85 bar 65 kPa 85 kPa *(figure 5)*
- La valve dans la première position  se met en marche lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil de cuisson est supérieure à 0,65 bar 65 kPa (113°C) idéal pour la cuisson des légumes et des aliments délicats *(figure 6)*
- La valve dans la deuxième position  se met en marche lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil de cuisson est supérieure à 0,85bar 85kPa (120°), idéal pour la cuisson de viande, poisson et d'aliment congelé *(figure 7)*
- La valve en position  libère toute la pression à l'intérieur de l'autocuiseur *(figure 8)*
- Après avoir terminé la cuisson, laissez couler un jet d'eau froide sur le couvercle. Après, avec la valve sur la position  libérer totalement la vapeur de l'intérieur de l'autocuiseur.

Bloque levier

- Le dispositif de blocage du levier a deux fonctions de sécurité: il signale la présence de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et il empêche l'ouverture accidentelle du couvercle pendant la cuisson. *(figure 9)*

Soupape de sécurité

- La soupape de sécurité entre en fonction en cas de mauvais fonctionnement de la soupape d'exercice. Elle est sollicitée par une pression excessive, elle se soulève, en expulsant la vapeur, qui se distribue sous le tirant, elle n'entre pas en contact direct avec l'utilisateur. *(figure 10-11)*

PIECES DE RECHANGE

(figure 12)

- Les autocuiseurs Barazzoni sont des produits conçus pour durer. Néanmoins, certaines pièces de l'autocuiseur peuvent avoir besoin d'être remplacées
- Les pièces de rechange pour nos autocuiseurs peuvent être achetées en ligne sur notre site www.barazzoni.it (dans la section "spare parts-line"), dans nos magasins d'usine ou chez certains de nos revendeurs
- **Nous conseillons le remplacement du joint du couvercle, de la soupape de sécurité chaque 18-20 mois même si elle n'est pas utilisée.**

OUVERTURE

(figure 13)

- Soulever le levier qui se trouve sur le couvercle
- Tourner d'un quart de tour le couvercle et l'incliner vers l'intérieur de l'autocuiseur, et ensuite l'enlever.

FERMETURE

- Positionner le couvercle de façon que la traverse et le symbole BARAZZONI soient bien alignés, introduire le corps de l'autocuiseur en l'inclinant vers le bas, le tourner d'un quart de tour et s'assurer que le couvercle même soit:
- Positionné de façon que les extrémités du tirant soient logées correctement dans les encoches de référence *(figure 14)*
- Aligné avec les poignées *(figure 15)*
- Tourner complètement le levier jusqu'à ce qu'on puisse le porter en position horizontale par rapport au couvercle
- Veillez à ce que le couvercle soit bien ajusté au bord de la cocotte
- Ne soulevez jamais la cocotte à l'aide de la poignée (levier) du couvercle
- **ATTENTION!** Ne fermez pas le couvercle lorsque la cocotte n'est pas utilisée.

PREMIÈRE UTILISATION

- Avant l'utilisation, laver soigneusement les parties en acier du corps et du couvercle avec de l'eau et du détergent pour assiettes *(figure 16)*
- **ATTENTION!** Ne pas employer de substances acides, laver avec de l'eau chaude et du savon liquide
- L'autocuiseur peut être lavé dans la machine à laver la vaisselle. Eco washing max. 50° détergent liquide *(figure 17)*

AVANT LA CUISSON

- Avant de mettre sur le feu l'autocuiseur vérifier que:
- La soupape d'exercice ne soit pas obstruée, enlevant les résidus éventuels avec une aiguille ou avec le lavage
- Le couvercle soit fermé de manière correcte.
- La traverse en acier soit alignée avec les deux poignées et les ailettes soient placées dans les encoches de référence
- La soupape d'exercice soit positionnée correctement
- Mettre l'autocuiseur sur la source de chaleur de façon que la soupape d'exercice soit placée du côté plus loin par rapport à l'utilisateur
- Mettre les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur et ajouter la quantité nécessaire d'eau, en suivant ce qui a été reporté dans le tableau des temps de cuisson joint au manuel
- Ne pas outrepasser l'indicateur de niveau *(figure 18)*
- **ATTENTION!** Ne pas envelopper les aliments dans des toiles, papiers ou d'autres enveloppes, parce qu'on risque d'obstruer les soupapes et en compromettre leur fonctionnement.

LA CUISSON

- Cuire à feu vif; la flamme ne doit pas dépasser le diamètre maximum du fond *(figure 19)*
- Centrez l'autocuiseur sur la source de chaleur:
 - Si vous utilisez le réchaud à gaz, ne pas dépasser le diamètre maximal du fond de l'autocuiseur
 - Si vous utilisez le disque électrique, utilisez un diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur
 - Si vous utilisez une plaque céramique ou d'induction, vérifiez que le fond de l'autocuiseur soit propre
- Quand la soupape commence à émettre de la vapeur, baisser la flamme au minimum
- La quantité approximative d'eau et les temps de cuisson sont indiqués dans le tableau "Temps de cuisson indicatifs" disponible aux pages 36-38 et sur notre site internet www.barazzoni.it dans la section Instructions d'utilisation
- Un échappement de vapeur faible et continu de la soupape d'exercice indique que la cuisson procède correctement. La vidange de vapeur intermittente n'altère pas la cuisson ni indique-t-elle un mauvais fonctionnement *(figure 20-21)*
- Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur
- Faire couler un léger jet d'eau froide sur le couvercle
- Vérifier que le bloque-levier soit baissé
- Soulever la soupape d'exercice jusqu'à la position d'échappement pour permettre la sortie de la vapeur
- Procéder enfin à l'ouverture.

EVENTUELLES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies et que la vapeur sorte du joint du couvercle, la rapidité de cuisson sera compromise, mais non pas la sécurité de l'utilisateur
- 1. SI LA VAPEUR SORT DU BORD DU COUVERCLE**
 - interrompre immédiatement la cuisson
 - Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur
 - Refroidir l'autocuiseur sous un jet d'eau
 - Contrôler toujours que le couvercle et le joint soient toujours bien positionnés et si nécessaire remplacer le joint
- 2. SI LA SOUPAPE DE SECURITE INTERVENT**
 - interrompre immédiatement la cuisson
 - Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur
 - Refroidir l'autocuiseur sous un jet d'eau
 - Procéder à l'ouverture de l'autocuiseur
 - Vérifier l'intégrité de la soupape de sécurité, la reloger et en cas de doute la remplacer
 - Extraire la partie mobile de la soupape d'exercice et vérifier qu'elle ne sera pas obstruée ou sale, en contrôlant que la partie fixe de la partie mobile de la soupape sera libre
- 3. SI LA VAPEUR NE SORT PAS DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT APRÈS QUE L'AUTOCUISEUR SOIT RELIÉE À LA SOURCE DE CHALEUR PENDANT PLUSIEURS MINUTES:**
 - Arrêter immédiatement la cuisson
 - Retirer la cocotte de la source de chaleur
 - Refroidir l'autocuiseur avec de l'eau courante sur le couvercle
 - Placer la valve d'exercice en position de décompression, en vous assurant que le levier de verrouillage s'abaisse
 - Assurez-vous que la soupape d'exercice n'est pas bloquée (Saleté, résidus alimentaires, etc.)
 - Extraire la partie mobile de la valve et vérifier qu'elle n'est pas bloquée ou sale.
 - Vérifiez enfin que la soupape de sécurité est correctement positionnée et que le niveau de liquide est suffisant

DANS LE DOUTE DEMANDER AU REVENDEUR OU A L'USINE.

ENTRETIEN

Pour le joint du couvercle:

- Extraire périodiquement le joint du couvercle après l'emploi (figure 22)
- Laver le joint et l'huller périodiquement avec de l'huile alimentaire pour en faciliter l'Introduction et en prolonger la durée (figure 23)
- Remplacer le joint dans son emplacement intérieur au couvercle. (figure 24)

Pour la soupape d'exercice:

- Nettoyer après chaque utilisation la soupape d'exercice en l'extrayant complètement (figure 25)
- Laver la partie fixe et la partie mobile sous un jet d'eau en vérifiant que le trou est complètement libre (figure 26-27)
- Après le lavage remettre la soupape d'exercice dans son emplacement en s'assurant qu'elle soit correctement encastrée (figure 28)
- Nettoyer la valve d'exercice après chaque usage la retirant complètement (figure 29)
- Enlever la partie supérieure
- Laver la partie fixe et mobile de la valve avec un jet d'eau jusqu'à ce qu'elle soit complètement propre
- Après le lavage, remettre la valve d'exercice, et assurez-vous qu'elle soit en position 1 ou 2.

RÉPARATIONS


- La société Barazzoni SpA se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit si les défauts sont dans la garantie, sinon le produit vous sera retourné. L'appel à la garantie doit être accompagnée de la preuve d'achat et envoyé à: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - A l'attention de Bureau Qualité.**

GARANTIE

Le corps de l'autocuiseur est garanti pendant 25 ans contre les défauts de fabrication, à condition que les instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'autocuiseur aient été respectées. Pour les autres parties de l'autocuiseur, la période de garantie est de 1 an et couvre les défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas : les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi ; les bossés, les poignées cassées à la suite d'une chute ; les pièces d'usure telles que les joints, les poignées, les soupapes de fonctionnement et de sécurité.

Pour de plus amples informations sur l'utilisation et le fonctionnement, veuillez consulter le site www.barazzoni.it ou envoyer vos questions à customerservice@barazzoni.it.

Conservez toujours votre facture d'achat.

-  Cet autocuiseur est fabriqué à partir de matériaux recyclables (acier inoxydable, plastique). Pour le bien de l'environnement, il peut être jeté dans les centres de collecte sélective des déchets.

ES

Para la seguridad del usuario, este aparato cumple las normas y reglamentos pertinentes:

Requisitos de seguridad EN 12778 · Marcación - instrucciones conformes EN 12778. Esta olla de presión ha sido diseñada sólo para un uso doméstico. El fabricante no es responsable de los daños debidos a empleos impropios o erróneos.

CUIDADO: LEAN LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DEL EMPLEO.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Para evitar un uso incorrecto de la olla a presión, lea con cuidado las instrucciones.
- Prevea la vigilancia de un adulto en presencia de niños
- No utilice la olla de presión para freír los alimentos; no la introduzcan en el horno (gas, eléctrico, microondas)
- Maneje con cuidado la olla de presión durante su funcionamiento y eviten tocar las partes calientes
- Proteja las manos con manoplas o guantes de cocina cuando utilicen la olla caliente
- No utilice la olla a presión para usos diferentes de los previstos por el fabricante. El fabricante no será considerado responsable en caso de daños debidos a una utilización impropia o incorrecta
- El aparato cuece bajo presión. Su utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrense que la olla esté cerrada de manera correcta (vean las instrucciones de uso)

- No fuerce nunca la abertura y no la abran nunca antes de que la presión esté completamente a cero (ya no sale vapor de la olla) (vean las instrucciones de uso)
- No utilice nunca la olla a presión sin añadir líquidos para evitar graves deterioraciones del aparato.
- No rellene la olla a presión más allá de la muesca indicada sobre su cuerpo
- En presencia de alimentos que aumentan su volumen (arroz, legumbres secas, etc.) no rellenen la olla más allá que la mitad
- Utilicen fuentes de calor adecuadas. Apta para cocina a inducción (figura 1)
- Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lenguas de buey o pulpo) susceptible de hincharse bajo presión, no aplaste la carne o el pulpo hasta que la piel aparezca hinchada: corre el riesgo de quemarse
- Después de la cocción agite ligeramente la olla, antes de abrirla, evitando de tal forma que se produzcan salpicaduras de alimentos hervidos, densos o pastosos
- Antes de cualquier utilización, controlen que la válvula de ejercicio no esté obstruida (ver punto Mantenimiento).
- Al utilizarla en placas de inducción, vitrocerámicas y halógenas tenga mucho cuidado:
 - _ no mover o frotar la olla antes o durante su uso, ya que podría dañar la superficie de cristal que hay debajo
 - _ no sobrecalentar la olla ni dejar que se enfríe sobre la placa de cocción, ya que esto puede provocar decoloraciones o cambios de color en el cristal de la placa
- No modifique y no manipule indebidamente los dispositivos de seguridad, cumplan con las necesarias instrucciones
- Utilice sólo recambios BARAZZONI y sustituyan la pieza de repuesto en el lugar correspondiente o indicado. La no-observancia invalida cualquier forma de garantía y de responsabilidad del fabricante
- Conserve el manual de instrucciones

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES Y MATERIALES (figura 2)





- | | |
|--|---|
| 1 Cuerpo, tapadera y traviesa: acero inoxidable 18/10 (AISI 304) | 5 Válvula de seguridad (material silicónico: sil 570055) |
| 2 Triple fondo constituido por: <ul style="list-style-type: none">a. acero inoxidable 18/10 AISI304b. disco intermedio de aluminioc. acero magnético AISI 430 | 6 Junta de la tapadera (material elástico) |
| 3-4 Válvula de ejercicio de 1 presión: (color: negro, antracita, azul, verde cuerpo válvula: latón niquelado; pomo: material plástico) | 7 Dispositivo de bloqueo de la palanca (látón niquelado con capuchón de material plástico) |
| | 8 Palanca de abertura (material plástico) Muesca de asiento de la palanca |
| | 9 Muesca de nivel |
| | 11 Asa. |

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD-FUNCIONAMIENTO

Válvula de ejercicio de "1 presión" presión a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa

- La válvula empieza a funcionar cuando la presión al interior de la olla supera los 0,55 bares ó 55 kPa (aproximadamente 110 ° C) / 0,7 bar 70 kPa (aproximadamente 114 ° C) (figura 3)
- La parte móvil de la válvula se levanta liberando el vapor interno
- Acabada la cocción deje correr un ligero chorro de agua fría sobre la tapa, pongan la válvula en la posición indicada, cuidando con no extraer la parte móvil, para dejar salir completamente el vapor (figura .4)

Válvula de ejercicio a doble presión

- Válvula de ejercicio a doble nivel de presión, 0,65 bar 65 kPa a 0,85 bar 85kPa (figura 5)
- La válvula en la posición 1  entra en funcionamiento el momento en que la presión en el interior de la olla a presión supera los 0,65 bar (65 Kpa) ó 113°C ideal para la cocción de verduras y alimentos delicados (figura 6)
- La válvula en la posición 2  entra en funcionamiento en el momento en que la presión en el interior de la olla a presión supera los 0,85 bar (85 Kpa) ó 120°C ideal para la cocción de pescados y congelados (figura 7)
- La válvula en la posición  expulsa todo el vapor interno o de la olla (figura 8)
- Una vez finalizada la cocción dejar correr un ligero chorro de agua encima de la tapa, poner la válvula en la posición. 

Bloca-palanca

- El dispositivo de bloqueo de la palanca tiene dos funciones de seguridad: señala la presencia de la presión al interior de la olla e impide la abertura accidental de la tapa durante la cocción. (figura 9)

Válvula de seguridad

- La válvula de seguridad funciona en caso de malfuncionamiento de la válvula de ejercicio. Forzada por una presión excesiva, se levanta expulsando el vapor que, distribuyéndose debajo de la traviesa, no entra en contacto directo con el usuario. (figura 10-11)

PIEZAS DE REPUESTO

(figura 12)

- Las ollas a presión Barazzoni son productos diseñados para durar. No obstante, es posible que sea necesario sustituir algunas piezas de la olla a presión
- Las piezas de repuesto para nuestras ollas a presión pueden adquirirse en línea en nuestro sitio web www.barazzoni.it (en la sección línea de recambios), en nuestras tiendas de fábrica o en algunos de nuestros distribuidores
- **Les recomendamos la sustitución de la válvula de ejercicio y de la válvula de seguridad cada 18-20 meses, incluso si no se utiliza.**

ABERTURA

(figura 13)

- Levante la palanca que se encuentra sobre la tapa
- Ruede de un cuarto de giro la tapa e inclinen la misma hacia el interior de la olla. Luego levántenla.

CIERRE

- Coloque la tapa de manera que la traviesa y el símbolo BARAZZONI se encuentren alineados, introdúzcanla en el cuerpo de la olla, inclinándola hacia abajo, gírenla un cuarto de giro y asegúrense que la esté
- Esté colocada de manera que las extremidades de la traviesa sean alojadas correctamente en las muescas de referencia (figura 14)
- Esté alineada con las asas (figura 15)
- Ruede completamente la palanca hasta llevarla a la posición horizontal con respeto a la tapa
- Asegúrese de que la tapa quede bien ajustada alrededor del borde de la olla
- No levante nunca la olla por el asa (palanca) de la tapa
- **CUIDADO** No cierre la tapa cuando la olla no esté en uso.

PRIMER USO

- Antes del primer uso lave con cuidado las partes en acero del cuerpo y de la tapa con agua y con un detergente para platos (figura 16)
- **CUIDADO** no utilice sustancias ácidas, laven con agua caliente y jabón líquido
- La olla a presión puede ser lavada en el lavavajillas. Lavado ecológico máx. 50° detergente líquido (figura 17)

ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de poner la olla a presión en el fuego controle que
- La válvula de ejercicio no esté obstruida, quitando los eventuales residuos con una aguja y lavándola
- La tapa esté cerrada de manera correcta
- La traviesa en acero esté alineada con las dos asas y las aletas estén alojadas en las muescas de referencia
- La válvula de ejercicio esté colocada correctamente
- Coloque la olla a presión en la fuente de calor de manera que la válvula de ejercicio se encuentre dirigida al lado más lejano, con respeto al usuario
- Coloque los alimentos al interior de la olla y añadan la cantidad necesaria de agua, según lo indicado en la tabla de los tiempos de cocción en adjunta al manual
- No supere la muesca de nivel (figura 18)
- **CUIDADO:** No enrolle los alimentos en telas, papeles u otros envases que podrían obstruir las válvulas y comprometer su funcionamiento.

LA COCCIÓN

- Cocción con fuego fuerte; la llama no tiene que superar el diámetro máximo del fondo (figura 19)
- Poner la olla en el centro de la fuente de calor:
 - Si se utiliza la llama, no superar el diámetro máximo del fondo
 - Si se utiliza la placa eléctrica, utilizar el diámetro igual o inferior a lo de la olla
 - Si se utiliza una base en cerámico o inducción, verificar que el fondo de la olla sea limpio
- Cuando la válvula empieza a emitir vapor, baje la llama al mínimo
- La cantidad aproximada de agua y los tiempos de cocción pueden consultarse en la tabla "Tiempos de cocción indicativos" disponible en las páginas 36-38 y en nuestro sitio web www.barazzoni.it en la sección Instrucciones de uso
- Una débil y continua expulsión de vapor indica que la cocción se está realizando correctamente. La descarga intermitente de vapor no perjudica la cocción y no indica un malfuncionamiento (figura 20-21)
- Quite la olla de la fuente de calor
- Deje correr un ligero chorro de agua fría sobre la tapa
- Verifique que el bloca-palanca haya bajado
- Levante la válvula de ejercicio hasta la posición de expulsión del vapor para permitir su salida
- Finalmente abra la tapa.

EVENTUALES ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

• En el caso de anomalía y si el vapor sale por la junta de la tapa, solo afectará a la rapidez de cocción y no a la seguridad del usuario

1. SI EL VAPOR SALE DEL BORDE DE LA TAPA

- Interrumpa inmediatamente la cocción
- Quite la olla a presión de la fuente de calor
- Enfrie la olla debajo de un chorro de agua
- Controle siempre que tapa y la junta estén siempre bien colocados y, cuando haga falta, sustituyan la junta

2. SI INTERVIENE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

- Interrumpa inmediatamente la cocción
- Quite la olla a presión de la fuente de calor

- Enfrie la olla debajo de un chorro de agua
- Proceda a la abertura de la olla
- Verifique la integridad de la válvula de seguridad, vuelvan a colocarla y sustitúyanla si es necesario
- Extraiga la parte móvil de la válvula de ejercicio y verifiquen que no esté obstruida o sucia; controlen, además, que la parte móvil de la válvula quede libre.

3. SI EL VAPOR NO SALE DE LA VÁLVULA DE EJERCICIO DESPUÉS QUE LA OLLA ESTÁ SOBRE LA FUENTE DE CALOR HACE ALGUNOS MINUTOS:

- Interrumpir inmediatamente la cocción
- Quitar la olla a presión de la fuente de calor
- Enfriar la olla a presión con un chorro de agua
- Llevar la válvula de ejercicio en la posición de respiradero y asegurarse que el bloca palanca se baje
- Abrir la olla
- Verificar que la parte fija de la válvula de ejercicio no sea obstruida (suciedad, residuos de comida)
- Sacar la parte móvil de la válvula de ejercicio y verificar que también esta no sea sucia o obstruida
- Verificar que la válvula de seguridad esté bien posicionada y que el nivel del líquido sea suficiente

SI CABE DUDA, CONTACTEN CON EL REVENDEDOR O EL FABRICANTE.

MANTENIMIENTO

Para la junta de la tapa:

- Extraiga periódicamente la junta de la tapa (figura 22)
- Lave la junta y lubríquela periódicamente con aceite de uso alimentario para facilitar su introducción y alargar su duración (figura 23)
- Vuelvan a colocar la junta en su alojamiento al interior de la tapa. (figura 24)

Para la válvula de ejercicio:

- Después de cada uso, limpie la válvula de ejercicio, extrayéndola completamente (figura 25)
- Lave la parte fija y la parte móvil debajo de un chorro de agua corriente, verificando que el agujero esté completamente libre (figura 26-27)
- Después del lavado, vuelva a colocar la válvula de ejercicio en su asiento correspondiente y asegúrense que quede correctamente encastrada (figura 28)
- Lavar después de cada utilización la válvula de ejercicio, llevar la pestaña indicativa a la posición (figura 29)
- Extraer la parte superior
- Lavar la parte fija y móvil de la válvula debajo un chorro de agua comprobando que el agujero este completamente libre
- Tras el lavado situar la parte superior de la válvula de ejercicio en su asiento correspondiente y colocarla en la posición 1 o 2.

REPARACIONES

- La empresa se reserva el derecho de reparar o reemplazar el producto si los defectos están cubiertos por la garantía, de otra manera el producto será devuelto al remitente. Las apelaciones a la garantía deben estar acompañadas de la prueba de compra y enviarse a: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - A la atención de la Oficina de Calidad.**

GARANTÍA

El cuerpo de la olla está garantizado durante 25 años contra defectos de fabricación, siempre que se hayan seguido las instrucciones sobre el uso seguro de la olla a presión. En las demás partes de la olla, la garantía es de 1 año y cubre los defectos de fabricación. La garantía no cubre: deterioro por uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones de uso; abolladuras, roturas de asas por caídas; piezas sujetas a desgaste como juntas, asas, válvulas de funcionamiento y seguridad.

Para más información sobre el uso y el funcionamiento, visite www.barazzoni.it o envíe sus preguntas a customerservice@barazzoni.it.

Conserve siempre el recibo de compra.



Esta olla a presión está fabricada con materiales reciclables (acero inoxidable, plástico). Por el bien del medio ambiente, puede desecharse en centros de recogida selectiva de residuos.

PT

Para segurança do utilizador, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos relevantes:

Requisitos de segurança conforme EN 12778 · Marcação - instruções conforme EN 12778 Esta panela foi projectada somente para uso doméstico. O fabricante não é responsável por danos causados por usos impróprios ou erróneos.

ATENÇÃO: LER AS INSTRUÇÕES DE USO ANTES DA UTILIZAÇÃO.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Ler cuidadosamente as instruções de modo a evitar um uso incorrecto da panela de pressão
- Em presença de crianças, prever a vigilância de um adulto
- Não utilizar a panela de pressão para fritar alimentos; não introduzir no forno (gás, eléctrico, microondas)
- Quando em funcionamento, manusear a panela de pressão com cautela, evitando tocar as partes quentes
- Quando se manesear a panela de pressão quente, proteger as mãos com presilhas de pano ou luvas de cozinha
- Não utilizar a panela de pressão para usos diferentes da queles previstos pelo produtor, o mesmo não será considerado responsável por danos causados por um uso impróprio ou errado
- O aparelho cozinha sob pressão. Uma utilização inadequada pode provocar queimaduras. certificar-se que a panela esteja fechada correctamente (ver instruções para o uso)
- Nunca forçar a abertura e nunca abrir a panela antes que a mesma tenha esfriado e antes que a pressão tenha sido completamente eliminada, (não saindo mais vapor pela válvula) (ver instruções para o uso)
- Nunca utilizar a panela de pressão sem o acréscimo de líquidos, para evitar graves deteriorações do aparelho
- Não encher a panela de pressão além da marca indicada em seu corpo
- Em presença de alimentos que tendem a aumentar em volume (arroz, legumes secos, etc.) não encher a panela além da metade
- Utizar fontes de calor adequadas. O pot também pode ser usado no plano de indução *(figura 1)*
- Depois de cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de boi ou polvo) suscetível de inchar sob pressão, não esmagar a carne ou o polvo até a pele parecer inchada: corre o risco de se queimar
- Após o cozimento, agitar levemente a panela antes de abri-la evitando-se, assim, que ocorram jactos de alimentos cozidos, densos ou pastosos
- Antes de cada uso, verificar que a válvula de exército não est eja obstruída (consulte a etapa Manutenção)
- Ao utilizar em placas de indução, vitrocerâmica e halogéneo, tenha muito cuidado:
 - _ Não mexer ou esfregar a panela antes ou durante a utilização, pois pode danificar a superfície de vidro que se encontra por baixo
 - _ não aquecer demasiado a panela nem deixá-la arrefecer na placa de cozedura, pois isso pode provocar uma descoloração ou uma mudança de cor do vidro da placa
- Não modificar ou violar os dispositivos de seguerança; ater-se às instruções
- Utilizar somente peças de reposição BARAZZONI e substituir a peça de reposição em cada seu detalhe. O desrespeito a tal recomendação faz cessar qualquer forma de garantia e de responsabilidade por parte do fabricante
- Conservar o manual de instruções.

IDENTIFICAÇÃO DE COMPONENTES E MATERIAIS *(figura 2)*





- | | |
|---|---|
| 1 Corps, couvercle et traverse: acier inoxydable 18/10 (AISI 304) | 5 Soupape de sécurité (matériel silicone: SIL 570055) |
| 2 Triple fond constitué par: <ul style="list-style-type: none">a. acier inox 18/10 AISI304b. disque intermédiaire d'aluminiumc. acer magnétique AISI 430 | 6 Joint du couvercle (matériel élastique) |
| 3-4 Soupape d'exercice vert à 1 pression: (couleur: noir, anthracite, bleu; corps de la su soupape: laiton nickel; pommeau: matériel plastique) | 7 Dispositif de blocage du levier (laiton nickel avec expulsion en matériel plastique) |
| | 8 Levier d'ouverture (matériel plastique) |
| | 9 Encoche de logis |
| | 10 Encoche de niveau |
| | 11 Poignée. |

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA-FUNCIONAMENTO

Válvula de exercício a “1 pressão” a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70kPa

- A válvula entra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela ultrapassa 0,55 bar 55 kPa (110° C) / 0,7 bar 70 kPa (114° C) *(figura 3)*
- A parte móvel da válvula se ergue liberando o vapor interno
- Terminado o cozimento, para permitir urna completa saída do vapor, fazer escorrer um leve jacto de água fria sobre a tampa e levar a válvula para a posição indicada prestando atenção para não extrair a parte móvel. *(figura 4)*

Válvula de exercício à 2 pressões

- Válvula de exercício “2 níveis” - pressão de 0,65 bar 65 kPa até 0,85 bar 85 kPa *(figura 5)*
- A válvula na posição 1  é activada quando a pressão no interior da panela ultrapassa 0,65 bar 65 kPa (aprox. 113°C), ideal para cozinhar legumes e alimentos delicados *(figura 6)*
- A válvula na posição 2  é activada quando a pressão no interior da panela ultrapassa os 0,85 bar 85 k Pa (aprox. 120°C), ideal para cozinhar carne, peixe e alimentos congelados *(figura 7)*
- A válvula na posição  descarrega todo o vapor no interior da panela *(figura 8)*
- No final da cozedura, deixar correr um suave jato de água fria sobre a tampa, colocar a válvula na posição indicada,  prestando atenção para não retirar a parte móvel, para que o vapor saia completamente.

22

Bloqueio alavanca

• O dispositivo de bloqueio da alavanca tem duas funções de segurança: sinaliza a presença de pressão no interior da panela, impede a abertura acidental da tampa durante o cozimento. *(figura 9)*

Válvula de segurança

• A válvula de cozimento entra em função em caso de mau funcionamento da válvula de exercício. Solicitada por excessiva pressão se ergue, expelindo o vapor que, distribuindo-se sob a travessa, não entra em contacto directo com o usuário. *(figura 10-11)*

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

(figura 12)

- As panelas de pressão Barazzoni são produtos concebidos para durar. No entanto, algumas partes da panela de pressão podem precisar de ser substituídas
- As peças sobresselentes para as nossas panelas de pressão podem ser adquiridas online no nosso sítio web **www.barazzoni.it** (na secção da linha de peças sobressalentes), nas nossas lojas de fábrica ou em alguns dos nossos revendedores
- **Aconselha-se a substituição da vedação da tampa da válvula de exercício e da válvula de segurança a cada 18-20 meses, mesmo se não utilizada.**

ABERTURA

(figura 13)

- Erguer a alavanca que se encontra na tampa
- Girar a tampa de um quarto de volta, inclinar a mesma para dentro da panela e tiró-la.

FECHAMENTO

- Posicionar a tampa de modo que a travessa e o símbolo BARAZZONI estejam bem alinhados, introduzi-la, inclinar a mesma para dentro da panela e girar a tampa de um quarto de volta. Certificar-se que a tampa esteja:
- Posicionado de modo que as extremidades da travessa estejam alojadas correctamente ñas marcas de referência *(figura 14)*
- Alinhado com as alças *(figura 15)*
- Girar completamente a alavanca até levá-la para a posição horizontal com relação à tampa
- Assegurar-se de que a tampa fica bem ajustada à borda da panela
- Nunca levantar a panela com a pega (alavanca) da tampa
- **ATENÇÃO!** Não fechar a tampa quando a panela não estiver a ser utilizada.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes do uso, lavar cuidadosamente as partes em aço do corpo e da tampa com água e detergente para pratos *(figura 16)*
- **ATENÇÃO** não empregar substâncias ácidasJavar com água quente e sabão líquido
- A panela de pressão pode ser lavada em máquina de lavar louças. Lavagem ecológica com detergente líquido a 50° no máximo *(figura 17)*

ANTES DO COZIMENTO

- Antes de colocar a panela no fogo verificar que:
- A válvula de exercício não esteja obstruída removendo os eventuais resíduos com uma agulha ou com uma lavagem
- A tampa esteja fechada correctamente
- A travessa em aço esteja alinhada com as duas alças e as aletas estejam localizadas nas marcas de referência.
- A válvula de exercício esteja correctamente posicionada
- Colocar a panela de pressão sobre a fonte calor de modo que a válvula de exercício fique valtada para o lado mais distante com relação ao usuário
- Colocar os alimentos no interior de la panela e acrescentar a quantidade necessária de água seguindo quanto indicado na tabela dos tempos de cozimento anexa ao manual
- Não ultrapassar a marca de nível *(figura 18)*
- **ATENÇÃO:** Não envolver os alimentos em telas, papéis ou outros involucros ja que se corre o risco de obstruir as válvulas e comprometer o funcionamento.

O COZIMENT

- Cozinhar com fogo alto; a chama não deve ultrapassar o diâmetro máximo do fundo *(figura 19)*
- Centre a panela de pressão sobre a fonte de calor:
 - Se usar um fogão a gás, não exceda o diâmetro máximo do fundo
 - Se usar um disco eléctrico, utilize um diâmetro igual ou menor do que o fundo da panela de pressão
 - Se usar uma placa vitro cerâmica ou de indução, verifique se o fundo da panela de pressão está limpo
- Quando a válvula começar a emitir vapor, abaixar a chama para o mínimo
- A quantidade aproximada de água e os tempos de cozedura podem ser consultados no quadro “Tempos de cozedura indicativos” disponível nas páginas 36-38 e no nosso sítio Web **www.barazzoni.it** na secção Instruções de utilização

23

- Urna fuga de vapor, fraca e continua, pela válvula de exercício indica que o cozimento procede correctamente (figura 20-21)
- Tirar a panela da fonte de calor
- Fazer escorrer um leve jacto de água fria sobre a tampa
- Vericar que o bloqueio da alavanca esteja abaixado
- Erguer a válvula de exercício até a posição de respiro para permitir a saída do vapor
- Enfin, proceder à abertura.

EVENTUAIS ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

• Em caso de anomalias e caso o vapor saia pela vedação da tampa, comprometer-se-á a rapidez do cozimento mas não a segurança do usuário

1. SE O VAPOR SAI PELA BORDA DA TAMPÁ

- Interromper imediatamente o cozimento
- Tirar a panela de pressão da fonte de calor
- Esfriar a panela sob um jacto de água
- Controlar que a tampa e a vedação estejam bem posicionadas e, se necessário, substituir a vedação

2. SE A VÁLVULA DE SEGURANÇA INTERVÉM

- Interromper imediatamente o cozimento
- Tirar a panela de pressão da fonte de calor
- Esfriar a panela sob um jacto de água
- Proceder à abertura da panela.
- Verificar a integridade da válvula de segurança, alojá-la novamente e, eventualmente, substituí-la
- Extrair a parte móvel da válvula de exercício e verificar que não esteja obstruída ou suja, controlando que a parte fixa da parte móvel da válvula esteja livre

3. SE O VAPOR NÃO SAI DA VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO DEPOIS DA PANELA DE PRESSÃO ESTAR LIGADA À FONTE DE CALOR DURANTE ALGUNS MINUTOS:

- Interrompa imediatamente a cozedura
- Retire a panela de pressão da fonte de calor
- Esfrie a panela de pressão com água corrente a incidir na tampa
- Coloque a válvula de exercício em posição de descarga, certificando-se de que a alavanca de bloqueio desça
- Continuar com a abertura da panela de pressão
- Verifique se a parte fixa da válvula de exercício não está bloqueada (sujeira, restos de comida, etc.)
- Extrair a parte móvel da válvula e verifique que a mesma não esteja bloqueada ou suja.
- Verifique, por fim, que a válvula de segurança está na posição correcta e que o nível de líquido é suficiente

EM CASO DE DÚVIDAS CONSULTAR O VENDEDOR OU O FABRICANTE.

MANUTENÇÃO

Para a vedação da tampa:

- Extrair periodicamente a vedação da tampa após o uso (figura 22)
- Lavar a vedação e azeitá-la periodicamente com azeite alimentar para facilitar sua colocação e prolongar sua vida (figura 23)
- Recolocar a vedação na própria sede na parte interna da tampa (figura 24)

Para a válvula de exercício:

- Limpá-la após cada utilização extraíndo-a completamente (figura 25)
- Lavar a parte fixa e a parte móvel sob um jacto de água verificando que o orifício esteja completamente livre (figura 26-27)
- Após a lavagem recolocar a válvula de exercício na respectiva sede certificando-se que esteja correctamente encaixada. (figura 28)
- Limpe a válvula de exercício após cada uso retirando-a por completo (figura 29)
- Retirar a parte superior
- Lavar a parte fixa e móvel da válvula com um jato de água até estar completamente limpo
- Depois da lavagem, recolocar a válvula de exercício, e certifique-se que fica na posição 1 ou 2.

REPARAÇÕES

A BARAZZONI spa reserva-se o direito de reparar ou substituir o produto se os defeitos estiverem dentro da garantia, caso contrário, o produto será-lhe devolvido. O apelo a garantia deverá ser acompanhado da prova de compra e enviada para: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - Para o tipo de atenção da Qualidade do Office.**

GARANTIA

O corpo da panela tem uma garantia de 25 anos contra defeitos de fabrico, desde que as instruções de utilização segura da panela de pressão tenham sido respeitadas. Para as outras partes da panela de pressão, o período de garantia é de 1 ano e cobre defeitos de fabrico. A garantia não cobre: deterioração resultante de uma utilização incorrecta ou do não cumprimento das instruções de utilização; amolgadelas, pegas partidas devido a quedas; peças sujeitas a desgaste, tais como juntas, pegas, válvulas de funcionamento e de segurança.

Para mais informações sobre a utilização e o funcionamento, visite www.barazzoni.it ou envie perguntas para customerservice@barazzoni.it.

Guarde sempre o recibo de compra.



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.

RU

Для обеспечения безопасности пользователя это устройство соответствует соответствующим стандартам и нормам:

Параметры технической безопасности соответствуют нормам EN 12778 – Маркировка - Инструкции соответствуют нормам EN 12778. Кастрюля-скороварка изготовлена для использования в домашних условиях. Фирма-Производитель кастрюли-скороварки не несёт никакой ответственности за ущерб, причинённый неправильным использованием кастрюли или её использованием не по прямому назначению.

ВНИМАНИЕ: ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛИ - СКОРОВАРКИ, НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Чтобы не допустить неправильного использования кастрюли-скороварки, рекомендуется внимательно ознакомиться с данным Руководством
- Не позволяйте детям находиться рядом с работающей скороваркой без присутствия взрослого
- Не следует использовать изделие для жарки продуктов. Нельзя помещать кастрюлю в газовые духовки, электрические и микроволновые печи
- Пользуясь кастрюлей, старайтесь действовать осторожно, не касаясь горячих поверхностей
- Рекомендуется пользоваться кухонными прихватками или перчатками при переносе горячей кастрюли
- Используйте изделие только по назначению, указанному Фирмой-Производителем. Ошибочное использование скороварки с целями, не соответствующими ее назначению, влечёт снятие с себя Фирмой-Производителем любой ответственности за причинённый ущерб
- Кастрюля-скороварка предназначена для варки продуктов под давлением. Её использование не по назначению может спровоцировать ожоги. При пользовании кастрюлей убедитесь, что она правильно закрыта (см. инструкции по эксплуатации)
- Никогда не прилагайте силу для открытия скороварки. Не открывайте скороварку прежде, чем она охладится и давление внутри неё полностью упадет (то есть пар не будет больше выходить из полностью открытого клапана) (см. инструкции по эксплуатации)
- Ни в коем случае не используйте скороварку без добавления жидкости – это приведет к серьёзному повреждению устройства
- Не заполняйте кастрюлю выше уровня, указанного соответствующей отметкой на её корпусе
- При варке продуктов, которые имеют свойство увеличиваться в объёме (рис, обезвоженные бобовые или широко-лиственная зелень), не наполняйте скороварку более, чем до половины
- Пользуйтесь только подходящими источниками нагрева. Кастрюлю можно также использовать на индукционной плите (рис. 1)
- После варки мяса с кожным покровом (например, говяжьего языка или осьминого), которое имеет тенденцию к разбуханию при варке под давлением, не прокалывайте мясо, пока не пропадет набухлость мяса: вы можете ошпариться
- По завершению варки кастрюлю рекомендуется слегка встряхнуть, чтобы предупредить возможные брызги кипятка, жира или пастообразных продуктов
- Перед каждым использованием скороварки убедитесь, что рабочий клапан не засорён (см. пункт по техобслуживанию)
- При использовании изделия на индукционных, стеклокерамических и галогенных плитах, необходимо тщательно следить за тем, чтобы не передвигать кастрюлю и не тереть скороваркой по варочной панели до или во время готовки, так как это может привести к повреждению стеклянной поверхности варочной панели
- При использовании изделия на индукционных, стеклокерамических и галогенных плитах, постарайтесь не перегреть скороварку и не оставляйте её остывать на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен или изменению цвета стекла варочной панели

- Запрещается любое изменение устройств безопасности кастрюли. Рекомендуется тщательно следовать приведенным инструкциям
- Для замены деталей пользуйтесь только оригинальными запчастями BARAZZONI. Несоблюдение данных указаний влечёт прекращение любой гарантии и снятие с себя любой ответственности со стороны Фирмы-Производителя
- Бережно храните данное Руководство по пользованию кастрюли-скороварки

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ КАСТРЮЛИ-СКОРОВАРКИ И МАТЕРИАЛОВ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ИЗГОТОВЛЕННЫ

(рис. 2)





- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Корпус, крышка, поперечина: нержавеющая сталь 18/10 (AISI 304) 2 Тройное дно, изготовленное из: <ol style="list-style-type: none"> а. нержавеющей стали 18/10 AISI 304 б. промежуточного алюминиевого диска в. магнитной стали AISI 430 3-4 Рабочий клапан одно- и двухпозиционный: (корпус клапана изготовлен из никелированной латуни, ручка выполнена из пластмассы) 5 Клапан безопасности (изготовлен из силикона SIL 570055) | <ol style="list-style-type: none"> 6 Уплотнитель крышки (изготовлен из эластичного материала) 7 Устройства блокировки ручки крышки (изготовлены из никелированной латуни, колпачок из пластмассы) 8 Рычаг для открытия (изготовлен из пластмассы) 9 Насечка для введения поперечины крышки 10 Отметка рекомендуемого уровня продукта и жидкости 11 Ручка кастрюли. |
|--|--|

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА-РАБОЧИЕ

Рабочий клапан «однопозиционный» давление 0,55 бар 55 кПа / 0,7 бар 70 кПа

- Клапан выпуска пара вступает в действие в момент, как только давление внутри кастрюли превышает 0,55 бар, 55 кПа (температура около 110°C) \ 0,7 бар, 70 кПа (температура около 114°C) (рис. 3)
- Подвижная часть клапана поднимается вверх и происходит выпуск пара
- По завершению варки подставить крышку кастрюли под струю холодной воды и установите клапан в указанную позицию, не откачивая движущийся пар, чтобы выпустить пар полностью. (рис. 4)

Рабочий клапан 2-х позиционный

- Рабочий клапан «на 2 давления», давление от 0,65 бар 65 кПа до 0,85 бар 85 кПа (рис. 5)
- Клапан в позиции 1  срабатывает в момент, когда давление внутри кастрюли превышает 0,65 бар 65 кПа (113 °C), идеально для приготовления овощей и деликатных легких продуктов (рис. 6)
- Клапан в позиции 2  срабатывает в момент, когда давление внутри кастрюли превышает 0,85 бар 85 кПа (120 °C), идеально для приготовления мяса, рыбы и замороженных продуктов (рис. 7)
- Клапан в позиции выпускает  из скороварки весь внутренн (рис. 8)
- По окончании готовки охладите крышку под тонкой струей холодной воды, установите клапан в позицию для полного выпуска пара. 

Устройство блокировки крышки

- Устройство блокировки крышки имеет две защитные функции: указывает на наличие давления внутри кастрюли, предупреждает случайное открытие крышки во время варки. (рис. 9)

Клапан безопасности

- Клапан безопасности включается в действие в случае сбоев в функционировании рабочего клапана. Предупреждая излишнее повышение давления, клапан безопасности приподнимается, выпускает пар, который выходит под поперечинной крышки. Это позволяет избежать прямого контакта пользователя с горячим паром.(рис. 10-11)

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

(рис. 12)

- Скороварки Barazzoni - это изделия, рассчитанные на длительный срок службы. Тем не менее, некоторые детали скороварки могут потребовать замены
- Запасные части для наших скороварок можно приобрести онлайн на нашем сайте www.barazzoni.it (в разделе "Линии запасных частей"), в наших заводских магазинах или у некоторых наших дилеров
- **Через каждые 18-20 месяцев пользования скороваркой рекомендуется заменять уплотнительные кольца крышки и клапанов выпуска пара, как рабочего, так и безопасности.**

ОТКРЫТИЕ КАСТРЮЛИ

(рис. 13)

- Поднять вверх рычаг, находящийся на крышке
- Повернуть крышку на четверть оборота, наклонить ее внутрь кастрюли и затем вытащить.

ЗАКРЫТИЕ КАСТРЮЛИ

- Установить крышку кастрюли так, чтобы значок BARAZZONI и стальная поперечина крышки совпали в направлении, ввести крышку в корпус скороварки, наклонив вниз и повернув на четверть оборота, удостоверившись в том, что:
- Концы поперечины крышки установились в соответствующие им пазы (рис. 14)
- Концы поперечины крышки находятся напротив двух ручек скороварки (рис. 15)
- Полностью поверните по оси рычаг, чтобы он встал горизонтально по отношению к поверхности крышки
- Проконтролируйте, чтобы крышка плотно прилежала к кастрюле по всей окружности
- Никогда не поднимайте кастрюлю за ручку крышки (рычаг)
- **ВНИМАНИЕ:** когда кастрюля не используется для варки, крышку рекомендуется оставлять приоткрытой.

ПЕРВОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ КАСТРЮЛЕЙ

- Прежде чем приступить к первому пользованию скороваркой, необходимо тщательно промыть водой стальной корпус и крышку кастрюли, используя средство для мытья посуды (рис. 16)
- **ВНИМАНИЕ** не рекомендуется пользоваться кислотными моющими средствами, мыть кастрюлю следует теплой водой и мягкими моющими средствами
- Кастрюлю-скороварку можно мыть в посудомоечной машине. Эко стирка макс. 50° жидкое моющее средство (рис. 17)

ПОДГОТОВКА КАСТРЮЛИ К ВАРКЕ

- Прежде чем поставить скороварку на включенную плиту, следует обязательно проверить, чтобы:
- Рабочий клапан был чист и не забит грязью или отходами; в случае, если клапан засорён, рекомендуется его промыть или аккуратно прочистить с помощью иглы
- Крышка кастрюли была правильно установлена и закрыта
- Концы стальной поперечины находились напротив двух ручек кастрюли и вошли в соответствующие пазы, расположенные рядом с ручками
- Рабочий клапан был правильно установлен
- Кастрюля должна быть установлена на плите таким образом, чтобы отверстие рабочего клапана для выпуска пара никогда не было направлено в сторону пользователя
- Количество продуктов, предназначенных для варки, и количество воды в кастрюле соответствовало таблице варки, приложенной к данному руководству
- Положить продукты в кастрюлю и добавить необходимое количество воды, следуя параметрам, указанным в таблице варки, прилагаемой к данному руководству (рис. 18)
- **ВНИМАНИЕ:** не заворачивайте продукты, предназначенные для варки, в какую-либо ткань, бумагу или другие материалы, потому что это может привести к засорению клапанов и нарушить правильную эксплуатацию изделия.

ВАРКА

- Производить варку рекомендуется на среднем огне, но пламя не должно выходить за границы максимального диаметра дна кастрюли (рис. 19)
- Поместите скороварку в центр источника тепла:
 - _ Если вы используете газовую горелку, пламя не должно выходить за границы максимального диаметра дна кастрюли
 - _ Если вы используете электрическую горелку, ее диаметр должен быть таким же, как у кастрюли или меньшим
 - _ Если вы используете керамическую или индукционную плиту, убедитесь, что дно кастрюли чистое
- Когда клапан начнёт выпуск пара, необходимо уменьшить пламя горелки до минимума
- Примерное количество воды и время приготовления можно найти в таблице "Ориентировочное время приготовления" на страницах 36-38 и на нашем сайте www.barazzoni.it в разделе "Руководство по эксплуатации"
- Слабый и постоянный выход пара из клапана означает, что процесс варки идет правильно. Прерывистый выпуск пара не означает, что варка происходит неправильно и, во всяком случае, не является знаком плохого функционирования изделия (рис. 20-21)
- Снять кастрюлю с огня
- Подставить крышку кастрюли под струю холодной воды
- Проверить, что устройство блокировки рычага перешло в опущенное положение.
- Поднять вверх рабочий клапан до положения полного выпуска пара и выпустить пар
- Приступите к открытию скороварки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ПОЛЬЗОВАНИИ КАСТРЮЛЕЙ

- Возможные неисправности в работе кастрюли и выход пара из-под уплотнителя могут только увеличить время варки. На безопасность пользователя это не влияет

1. ЕСЛИ ПАР ВЫХОДИТ ИЗ-ПОД УПЛОТНИТЕЛЯ КРЫШКИ СКОРОВАРКИ

- Немедленно прекратите варку
- Снимите кастрюлю с огня
- Охладите кастрюлю под струей холодной воды
- Проверьте, чтобы крышка и уплотнитель были правильно установлены и, при необходимости, замените уплотнитель

2. ЕСЛИ СРАБАТЫВАЕТ КЛАПАН БЕЗОПАСНОСТИ

- Немедленно прекратите варку
- Снимите кастрюлю с огня

- Οхладите καστρώлю под струёй холодной воды
 - Приступите к открытию скороварки
 - Проверьте целостность клапана безопасности, вновь правильно установите его, при необходимости замените на новый
 - Достаньте подвижную часть рабочего клапана и проверьте, чтобы она не была загрязнена или забита, а также проверьте, чтобы была свободна неподвижная часть клапана
- 3. ЕСЛИ ПАР НЕ ВЫХОДИТ ИЗ РАБОЧЕГО КЛАПАНА ПОСЛЕ ВАРКИ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ МИНУТ:**
- Немедленно прекратите приготвление пищи
 - Снимите скороварку с источника тепла
 - Охладите скороварку под струёй воды
 - Установите рабочий клапан в открытом положении и убедитесь, что рычаг блокировки опускается вниз
 - Откройте каστρώлю
 - Убедитесь, что фиксированная часть рабочего клапана не загрязнена или не забита (грязью, остатками пищи и т.д.)
 - Достаньте движущуюся часть клапана и убедитесь, что она не засорена или забита
 - Убедитесь, что клапан безопасности находится в правильном положении и в том, что жидкость залита до нужного уровня

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ. ОБΡΑCЦΑΙΤΕC Κ ΠΡΟΔΑΒΤC ΚΑCΤΡΩΛΙ Η ΗΕ ΙΖΓΟΤΩΙΤΕΛΙΟ.

УХОД ЗА ΚΑCΤΡΩΛΕΪ

Уход за герметическим уплотнителем крышки:

- Рекомендуется периодически, после пользования каστρώлей, доставать из крышки уплотнительное герметичное кольцо (рис. 22)
- Рекомендуется промывать и слегка смазывать пищевым растительным маслом уплотнитель, чтобы каστρώля закрывалась должным образом и чтобы продлить срок службы самого уплотнительного кольца (рис. 23)
- Уход за рабочим клапаном. (рис. 24)

Для рабочего клапана

- Рекомендуется, после каждого пользования каστρώлей, доставать полностью рабочий клапан и прочищать его (рис. 25)
- Рекомендуется тщательно промывать, как подвижную, так и неподвижную части клапана под струёй воды, проверяя, чтобы отверстия были полностью свободны (рис. 26-27)
- После мытья и чистки вставьте рабочий клапан в нужное место, убедившись, что он был правильно введён в свой паз (рис. 28)
- После каждого использования прочищайте рабочий клапан, полностью доставая его из паз (рис. 29)
- Выньте верхнюю часть
- Промойте неподвижную и подвижную части клапана под струёй воды, убедившись, что отверстие полностью свободно
- После мытья установите на нужное место верхнюю часть рабочего клапана и поверните его в положение 1 или 2.

PEMONT

Изготовитель оставляет за собой право отремонтировать или заменить изделие в случае, если выявленные недостатки подпадают под гарантию; в противном случае изделие будет возвращено отправителю. Обращение по гарантии должно сопровождаться подтверждением факта покупки и направляться по адресу: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Invorio (NO), Italia - Κ внимание на качественные офисные.**

ΓΑΡΑΝΤΙΑ

Κορпус скороварки имеет гарантию 25 лет от производственных дефектов при условии соблюдения инструкций по безопасному использованию скороварки. Гарантия на другие части скороварки составляет 1 год и распространяется на производственные дефекты. Гарантия не распространяется на: ухудшение состояния в результате неправильного использования или несоблюдения инструкций по эксплуатации; вмятины, сломанные ручки в результате падения; детали, подверженные износу, такие как прокладка, ручки, рабочие и предохранительные клапаны.

Для получения дополнительной информации по использованию и эксплуатации посетите сайт **www.barazzoni.it** или отправьте вопросы по адресу **customerservice@barazzoni.it**.

Всегда сохраняйте чек о покупке.

- Эта скороварка изготовлена из материалов, пригодных для вторичной переработки (нержавеющая сталь, пластик). Для сохранения окружающей среды её можно сдать в пункты раздельного сбора.

EL

Για την ασφάλεια του χρήστη, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα σχετικά πρότυπα και κανονισμούς:
Απαιτήσεις ασφαλείας σύμφωνα με - EN 12778 - Σήμανση οδηγίων σύμφωνα με EN 12778 Αυτή η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη ή εσφαλμένη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙC ΟΔΗΓΙΕC ΧΡΗΣΗC ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΥΡΟCΒΕCΗ χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕC ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙC

- Για να αποφύγετε τη λανθασμένη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης
- Για να αποφύγετε τη λανθασμένη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για το τηγάνισμα τροφών. Μην εισάγετε τη χύτρα στο φούρνο (αερίου, ηλεκτρικό, μικροκυμάτων)
- Όταν η χύτρα λειτουργεί χειριστείτε την με προσοχή αποφεύγοντας να αγγίζετε τα ζεστά τμήματα
- Όταν πιάνετε τη χύτρα ενώ είναι ζεστή, προστατέψτε τα χέρια σας με πιάστρες ή γάντια κουζίνας
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για χρήσεις διαφορετικές διαφορετικές από του κατασκευαστή, ο οποίος δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκλήθηκαν λόγω ακατάλληλης ή λανθασμένης χρήσης
- Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση της μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Να βεβαιώνετε ότι η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη (δείτε τις οδηγίες χρήσης)
- Μην βιάζεστε να την ανοίξετε, μην την ανοίγετε πριν κρυώσει εντελώς και πριν μηδενιστεί εντελώς η εσωτερική πίεση, όταν δηλαδή δεν βγαίνει πλέον ατμός από τη βαλβίδα (βλέπε οδηγίες χρήσης)
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς προσθήκη υγρών για να αποφύγετε σοβαρή φθορά του σκεύους.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από την εγκοπή
- Για τα τρόφιμα των οποίων ο όγκος αυξάνεται (ρύζι, όσπρια, κλπ.) μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το μισό.
- Να χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας. Το δοχείο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την επαγωγή σχ έδιο (Σχήμα 1)
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων με δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα) που μπορεί να φουσκώσει λόγω της πίεσης, μην πιέζετε το κρέας όσο το δέρμα είναι φουσκωμένο- κιν δυνεύετε να καείτε
- Μετά το ψήσιμο, πριν ανοίξετε τη χύτρα ανακινήστε την λίγο για να αποφύγετε να τιναχτούν βρασμένες, σπηκτές ή ομογενοποιημένες τροφές
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας δεν είναι φραγμένη (βλέπε σημείο συντήρησης)
- Για χρήση σε επαγγελματικές, γυάλινες-κεραμικές και αλογόνες εστίες, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί
- _ αποφεύγετε να μετακινείτε ή να τρίβετε το εργαλείο πριν ή κατά τη διάρκεια της χρήσης, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια από κάτω
- _ αποφεύγετε τόσο την υπερθέρμανση του εργαλείου όσο και το να το αφήνετε να κρυώσει πάνω στον πάγκο εργασίας, καθώς αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει στη δημιουργία φωτοβολιδών ή αποχρωματισμού στο γυαλί της εστίας
- Μην τροποποιείτε και μην κάνετε επεμβάσεις στους μηχανισμούς α σφαλείας, ακολουθήστε τις οδηγίες
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά BARAZZONI και να αλλάζετε το ανταλλακτικό με κάθε επιπλέον εξάρτημα. Η αθέτηση αυτών των οδηγιών ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών.

ΑΝΑΓΝΩΡΙCΗ ΤΑΧΩ

(Σχήμα 2)

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Κύριο σώμα χύτρας, καπάκι και επάνω χερούλι- ατσάλι inox 18/10 (Aisi 304) 2 Τριπλή βάση από α. χάλυβα inox 18/10 β. ενδιάμεσο δίσκο αλουμινίου γ. μαγνητικός χάλυβας AISI 430 3-4 Βαλβίδα λειτουργίας με πίεση 1,· (κύριο σώμα βαλβίδας- ορειχάλκος νίκελ, λαβή- πλαστικό υλικό, - χρώμα μαύρο ανθρακίτη μπλε' πράσινο) | <ol style="list-style-type: none"> 5 Βαλβίδα ασφαλείας (Σιλικονούχο υλικό- 570055) 6 Λάστιχο κατακιού- Ελαστικό υλικό 7 Μηχανισμός εμπλοκής λαβής (Ορειχάλκος νίκελ με κάλυμμά από πλαστικό υλικό) 8 Λαβή ανοίγματος (Πλαστικό μάνικο) 9 Υποδοχή στερέωσης 10 Εγκοπή στάθμης 11 Χειρολαβή. |
|---|---|

ΔΙΑΤΑΞΕΙC ΑCΦΑΛΕΙΑC

Βαλβίδα λειτουργίας σε πίεση 1 Πίεση 0,55 bar, 55 kpa/0,77 bar 70 kpa

- Η βαλβίδα τίθεται σε λειτουργία τη στιγμή τη στιγμή που η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ξεπερνά τα 0,55 bar ή 55 kpa (περίπου 110°C) / 0,77 bar 70 kpa (περίπου 114°C) (Σχήμα 3)
- Το κινητό τμήμα της ανασηκφνεται απελευθερώνοντας τον εσωτερικό ατμο
- Μετά το τέλος του μαγειρέματος, ρίξτε λίγο κρύο νερό ετάνω στο καττάκι, βάλτε τη βαλβίδα στη θέση που υποδεικνύεται, προέχοντας να αφήσετε να διαφύγει εξ ολοκλήρου ο ατμός. (Σχήμα .4)

Βαλβίδα λειτουργίας 2 πιέσεων

- Λειτουργία βαλβίδας με 2 πιέσεις. Πίεση απο 0,65 bar 65kPa σ τα 0,85 bar 85 kPa (Σχήμα 5)
- Η βαλβίδα στην θέση 1^ 🔧 μπαίνει σε λειτουργία όταν η πί εση στο εσωτερικό της χύτρας υπερβαίνει τα 0,65 bar 65 kPa (113 C°) (Σχήμα 6)
- Η βαλβίδα στην θέση 2^ 🔧 μπαίνει σε λειτουργία όταν η πί εση στο εσωτερικό της χύτρας υπερβαίνει τα 0,85 bar 85 kPa (120 C°) ιδανικό για το μαγειρεύμα κρέατος,ψαρι ών και κατεψυγμένων (Σχήμα 7)
- Η βαλβίδα στην θέση ☰ βγάζει ολο τον ατμό από την χύτρα (Σχήμα 8)
- Στο τέλος του μαγειρέματος,βγαίνει λίγο κρύο νερό στο καπάκι,βάζε την βαλβίδα στην θέση A, για να βγει τελείως ολος ο ατμός. ☰

Ασφάλεια λαβής (Σχήμα 9)

- Ο μηχανισμός ασφάλισης της λαβής έχει δύο λειτουργίες ασφαλείας, ειδοποιεί για την ύπαρξη πίεσης στο εσωτερικό της χύτρας εμποδίζει το τυχαίο άνοιγμα του καπακιού κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Κλαпан экстренного выпуска пара

- Η βαλβίδα ασφαλείας τίθεται σε λειτουργία στην περίπτωση κακής λειτουργίας της βαλβίδας, Ωθούμενη από την υπερβολική πίεση, ανασηκώνεται αναμένοντας τον ατμό, ο οποίος διαχέεται κάτω από την τραβέρσα χωρίς να έρχεται σε επαφή με τον χρήστη. (Σχήμα 10-11)

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

(Σχήμα 12)

- Οι χύτρες ταχύτητας Barazzoni είναι προϊόντα σχεδιασμένα για να διαρκούν. Ωστόσο, ορισμένα μέρη της χύτρας μπορεί να χρειαστεί να αντικατασταθούν
- Τα ανταλλακτικά για τις χύτρες μας μπορείτε να τα προμηθευτείτε online στο ηλεκτρονικό μας εμπόριο **www.barazzoni.it** (στην ενότητα ανταλλακτικά), στα εργοστασιακά μας καταστήματα ή σε ορισμένους από τους αντιπροσώπους μας
- Συνιστά η αντικατάσταση του λάστιχου στο καπάκι, της βαλβίδας λειτουργίας λειτουργίας και της βαλβίδας ασφαλείας κάθε 18-20 μήνες, ακόμα και αν δεν έχουν χρησιμοποιηθεί.**

ΑΝΟΙΓΜΑ

(Σχήμα 13)

- Σηκώστε τη λαβή που υπάρχει στο καπάκι
- Περιστρέψτε το καπάκι κατά ένα τέταρτο της στροφής και κλίνετε το ίδιο το καπάκι προς το εσωτερικό της χύτρας και κατόπιν βγάλτε το.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ

- Τοποθετήστε το καπάκι με τρόπο ώστε η τραβέρσα και το σύμβολο BARAZZONI να είναι ευθυγραμμισμένα, εισαγάγετε στο κύριο σώμα της χύτρας κλίνοντας προς τα κάτω, περιστρέψτε κατά ένα τέταριο της στροφής και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι _ Τοποθετημένο με τρόπο ώστε τα άκρα της τραβέρσας να είναι σωστά τοποθετημένα στις υποδοχές αναφοράς (Σχήμα 14)
- _ Ευθυγραμμισμένο με τις πλευρικές χειρολαβές, (Σχήμα 15)
- Γυρίστε το μοχλό εντελώς μέχρι να βρεθεί σε οριζόντια θέση στο καπάκι
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι εφαρμόζει σφίχτα γύρω από την άκρη της εστίας
- Ποτέ μην ανασηκώνετε την εστία χρησιμοποιώντας τη λαβή (μοχλό) του καπακιού
- Προσοχή**• Μην κλείνετε το καπάκι όταν η κουζίνα δεν χρησιμοποιείται.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από τη χρήση, πλύνετε προσεκτικά τα ατσάλινα τμήμα της χύτρας και του καπακιού με νερό και απορρυπαντικό πιάτων (Σχήμα 16)
- Προσοχή**• μη χρησιμοποιείτε ουσίες που περιέχουν οξέα, να πλένετε με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι
- Η χύτρα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Οικολογική πλύση max. 50° υγρό απορρυπαντικό (Σχήμα 17)

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Πριν βάλετε τη χύτρα στη φωτιά, ελέγξτε ώστε
- Η βαλβίδα λειτουργίας να μην είναι φραγμένη, αφαιρώντας τυχόν κατάλοιπα με μια βελόνα ή με πλύσιμο.
- Το καπάκι να είναι σωστά κλεισμένο
- Η ατσάλινη τραβέρσα να είναι ευθυγραμμισμένη με τις δύο πλευρικές χειρολαβές και τα σύο πτερύγια να είναι τοποθετημένα στις υποδοχές αναφοράς
- βαλβίδα λειτουργίας να σωστά τοποθετημένη
- Τοποθετήστε τη χύτρα στην πηγή θερμότητας με τρόπο ώστε η βαλβίδα λειτουργίας να είναι γυρισμένη στην πλευρά πομ είναι πιο μακριά από το χρήστη
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στη χύτρα και προσθέστε την αναγκαία ποσότητα νερού, ακολουθώντας όσα αναφέρονται στον πίνακα χρόνων μαγειρέματος που επισυνάπτεται στο εγχειρίδιο
- Μην ξεπερνάτε την εγκοπή στάθμης (Σχήμα 18)
- Προσοχή**• μην τυλίγετε τις τροφές σε χαρτί ή άλλα υλικά, γιατί υπάρχει κίνδυνος φραγής φραγής της βαλβίδας και διακοπή της λειτουργίας.

ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Μαγειρέψτε σε δυνατή φωτιά, η φλόγα δεν πρέπει να ξεπερνά τη μέγιστη διάμετρο της βάσης (Σχήμα 19)
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα στην εστία θερμότητας
 - Εάν χρησιμοποιείται φλόγα , να μην ξεπερνά το μάχιμουμ της διαμέτρου
 - Εάν χρησιμοποιείται ηλεκτρική εστία, η διάμετρος πρέπει να είναι η ίδια με την κατσαρόλα η λιγότερη
 - Εάν χρησιμοποιείται κεραμική εστία η induction, ελέγξτε η κατσαρόλα να είναι καθαρή από κάτω.
- Όταν η βαλβίδα αρχίζει να βγάζει ατμό, χαμηλώστε τη φωτιά στο ελάχιστο
- Η κατά προσέγγιση ποσότητα νερού και οι χρόνοι μαγειρέματος μπορούν να βρεθούν στον πίνακα “Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος” διατίθενται στις σελίδες 36-38 και στην ιστοσελίδα μας www.barazzoni.it στην ενότητα Οδηγίες λειτουργίας.
- Αδύναμη και συνεχής εξαέρωση από τη βαλβίδα λειτουργίας δείχνει ότι το μαγειρεμα προχωράει σωστά. Η εκκένωση εναλλασσόμενου ατμού δεν επηρεάζει το ψήσιμο και δευ σημαίνει κακή λειτουργία (Σχήμα 20-21)
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας
- Ρίετε λίγο νερό στο καττάκι
- Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια της λαβής είναι χαμηλωμένη
- Ανυψώστε τη βαλβίδα λειτουργίας μέχρι τη θέση όπου επιτρέπεται η πλήρης εξαέρωση του εσωτερικού ατμού
- Σνεχίστε ανοίγοντας τη χύτρα.

ΤΪΧΟΝ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Στην περίπτωση ανωμαλών εάν ο ατμός εξέρχεται από το λάστιχο του καπακιού, η ταχύτητα μαγειρέματος θα μειωθεί, όχι όμως και η ασφάλεια του χρήστη

1. ΕΑΝ Ο ΑΤΜΟΣ ΒΓΑΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΡΗ ΤΟΤ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

- Διακόψτε αμέσως το μαγείρεμα
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας
- Κρνώστε τη χύτρα κάτω από το νερό
- Ελέγξτε αν το καπάκι και το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένα και εάν είναι αναγκαίο αντικαταστήστε το λάστιχο

2. ΕΑΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διακόψτε αμέσως το μαγείρεμα
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας
- Κρνώστε τη χύτρα κάτω από το νερό
- Ανοίξτε τη χύτρα
- Ελέγξτε την ακεριότητα της βαβίδας ασφαλείας, επανατοποθετήστε την σην θέση της και εάν είναι αναγαίο αντικαταστήστε
- Αφαιρέστε το κινητό τμήμα της βαλβίδας λειτουργίας και ελέγξτε εάν είναι φραγμένη ή ακάθαρτη, επαληθεύοντας ότι το σταθερό τμήμα του κινητού τμήματος της βαλβίδας είναι ελεύθερο
- 3. ΕΑΝ Ο ΑΤΜΟΣ ΔΕΝ ΒΓΑΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΑΛΒΙΔΑ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΕΓΕΙΡΕΜΑ ΓΙΑ ΛΙΓΑ ΛΕΠΤΑ**
- Σταματήστε το μαγείρεμα αμέσως
- Βγάλτε την χύτρα ταχύτητας από την πηγή θερμότητας
- Κρνώστε την χύτρα ταχύτητας κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό
- Προπαθήστε έτσι ώστε να βγει ο ατμός από την βαλβίδα και να σιγουρευτείτε ότι ο μοχλός που μπλοκάρει είναι κάτω
- Προχωρήστε στο άνοιγμα της χύτρας
- Ελέγξτε το σταθερό μέρος της βαλβίδας να μην είναι φραγμένο (βρώμικο ,υπολλείματα τροφών κλπ)
- Ελέγξτε εάν η βαλβίδα είναι στην σωστή θέση και το επίπεδο των υγρών είναι αρκετό.

ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΑΜΦΙΒΟΛΙΕΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗ Η ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για το λάστιχο του καπακιού:

- Να βγάζετε κατά περιόδους το λάστιχο του καπακιού μετά τη χρήση (Σχήμα 22)
- Πλύνετε το λάστιχο και λαδώστε κατά περιόδους με βρώσιμο λάδι για να διευκολυνθει η τοποθέτησή του και για να αυξηθεί η διαρκεία του στο χρόνο (Σχήμα 23)
- Επανατοποθετήστε το λάστιχο στην εσωτερική υποδοχή του καπακιού. (Σχήμα 24)

Για τη βαλβίδα λειτουργίας

- Να την καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση αφαιρώντας την εντελώς (Σχήμα 25)
- Πλύνετε το σταθερό τμήμα του κινητού τμήματος με νερό επαληθεύοντας ότι η οπή είναι εντελώς ελεύθερη (Σχήμα 26-27)
- Μετά το πλύσιμο επανατοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας στην ειδική υποδοχή και σιγουρευτείτε ότι έχει προσαρμόσει σωστά (Σχήμα 28)
- Καθαρίστε την βαλβίδα λειτουργίας μετά από κάθε χρήση, βγάζοντάς την τελείως ↓ (Σχήμα 29)
- Βγάλτε το επάνω μέρος
- Πλύνετε το σταθερό και το κινητό μέρος της βαλβίδας κάτω από τρεχούμενο νερό ελέγχοντας η τρύπα να είναι τελείως ελεύθερη
- Μετά το πλύσιμο,βάλτε την βαλβίδα λειτουργίας στην θέση της,προσέχοντας να είναι καλά κλειστή.

ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Η επιχείρηση αναλαμβάνει την ευθύνη για να επιδιορθώσει ή να αντικαταστήσει ενα προϊόν της για οποιοδήποτε ελλάτωμα προκύψει αρκεί να είναι μέσα στην εγγύηση. Σε αντίθετη περίπτωση το είδος θα επιστραφεί στον αποστολέα. Η προσαυγή στην εγγύηση πρέπει να συ νοδεύεται από το ελλατωματικό προϊόν και να απευθύνεται στην: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - Για την προσοχή της Ποιότητας Υπηρεσίας.**

- 如果使用玻璃陶瓷或电磁炉底座，请确保锅底清洁
- 当阀门开始冒蒸汽时，将火调至最小
- 大致的水量和烹饪时间可参见第 36-38 页的“指示性烹饪时间”表和我们的网站 www.barazzoni.it 的操作说明部分。
- 如果操作阀持续冒出微弱的蒸汽，则表示烹饪过程正在正常进行。间歇性的蒸汽释放不会影响烹饪，也不表示出现故障(图 20-21)
- 将锅从热源上移开
- 用冷水轻轻冲洗锅盖
- 检查杠杆锁是否放下
- 将操作阀升至排气位置，让蒸汽排出
- 最后，继续打开。

最终故障

• 如果出现故障，蒸汽从锅盖密封处溢出，烹饪速度会受到影响，但用户的安全不会受到影响

1. 如果蒸汽从锅盖边缘溢出:

- 立即停止烹饪
- 将高压锅从热源上移开
- 将锅放在水流下冷却
- 始终检查锅盖和密封垫是否牢固到位，必要时更换硅胶密封垫

2. 如果安全阀被触发:

- 立即停止烹饪
- 将高压锅从热源上移开
- 将锅放在水流下冷却
- 继续开锅
- 检查安全阀的完整性，必要时更换
- 拉出操作阀的活动部分，检查其是否阻塞或脏污，检查阀的固定部分是否畅通

3. 如果灶具在热源上运行几分钟后，操作阀仍未排出蒸汽:

- 立即停止烹饪
- 将高压锅从热源上移开
- 在水流下冷却高压锅
- 将操作阀移到排气位置，确保杠杆锁向下
- 继续打开压力锅
- 拉出阀门的活动部分，检查其是否有阻塞或脏污
- 最后，检查安全阀的位置是否正确，液面是否足够

如有疑问，请咨询经销商或公司。

维护

盖子密封:

- 使用后定期取下盖子的密封垫(图 22)
- 定期清洗密封圈并涂抹食用油，以方便插入并延长其使用寿命(图 23)
- 更换盖子内的垫圈。(图 24)

对于操作阀:

- 每次使用后，将操作阀完全拉出，进行清洁(图 25)
- 在水柱下清洗阀门的固定部件和活动部件，检查孔是否完全畅通(图 26-27)
- 清洗后，将操作阀更换到阀座上，确保安装正确(图 28)
- 每次使用时都要清洁操作阀，并将基准挡板调至(图 29)位置
- 拆卸上部
- 在水柱下清洗阀门的固定部分和活动部分，检查孔是否完全畅通
- 清洗后，将操作阀上部装入阀座，并将其转到位置 1 或 2。

维修

如果发现的任何缺陷属于保修范围，公司保留维修或更换产品的权利；否则，产品将退还给寄件人。保修索赔必须随附购买证明，并寄往: **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO), Italia - 到了辦公室質量的親切關懷。**

保证

在遵守压力锅安全使用说明的前提下，锅体的制造缺陷保修期为 25 年。保修期不包括：因使用不当或未遵守使用说明而造成的损坏；因跌落而造成的凹痕、手柄断裂；垫圈、手柄、操作阀和安全阀等易磨损部件。

有关使用和操作的详细信息，请访问 www.barazzoni.it 或将问题发送至 customerservice@barazzoni.it。

请务必保留购买收据。



该高压锅由可回收材料（不锈钢、塑料）制成。为了保护环境，可将其丢弃到单独的垃圾收集中心。

MODELLI E CARATTERISTICHE - MODELS AND FEATURES - MODÈLES ET CARCTÉRISTIQUES MODELLE, EIGENSCHAFTS - MODELOS Y CARACTERÍSTICAS - MODELOS E CARACTERÍSTICAS МОДЕЛИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ - ΜΟΝΕΛΛΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - 型号和功能

Modello Models - Modèles - Modelle Modelos - Модели - Μοντέλο - 模型	Diametro Diameter Diamètre Diameter Diámetro Диаметр Диаметρος 直径	Capacità nominale Nominal capacity (liters) Capacité nominale (litres) Nominelle Kapazität (Liter) Capacidad nominal (litros) Saracidade nominal (litros) Диаметр Χωρητικότητα (λίτρα) 标称容量 (公升)	Capacità di utilizzo Capacity of use (liters) Capacité d'utilisation (litres) Kapazität des Gebrauchs (Liter) Capacidad de utilización (litros) Saracidade de utilização (litros) Χρήση χωρητικότητας (λίτρα) 产能利用率 (公升)	Pressione di funzionamento Pressure cooker operation Fonctionnement en pression Druckbetrieb or Druck-Operation Presión de funcionamiento Pressão em utilização Рабочее давление Λειτουργία πίεσης 工作压力
Amelia L 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Amelia L 5	22	5	3.3	0.7
Amelia L 7	22	7	4.6	0.7
Amelia L 9	22	9	6	0.7
Bonita L 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Bonita L 5	22	5	3.3	0.7
Bonita L 7	22	7	4.6	0.7
Cucinoio L 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Cucinoio L 5	22	5	3.3	0.7
Cuociveloce L 5	22	5	3.3	0.55
Lola L 5	22	5	3.3	0.55
My Pot L 3.5	18	3.5	2.3	0.65 - 0.85
My Pot L 5	22	5	3.3	0.65 - 0.85
My Pot L 7	22	7	4.6	0.65 - 0.85
Rapida L 3.5	18	3.5	2.3	0.65 - 0.85
Rapida L 5	22	5	3.3	0.65 - 0.85
Rapida L 7	22	7	4.6	0.65 - 0.85
Silicon Pro L 5	22	7	2.3	0.65 - 0.85
Silicon Pro L 7	22	7	4.6	0.65 - 0.85
Tata L 5	22	5	3.3	0.55
Vapomania L 9	22	9	6	0.7
Voilà L 3.5	18	3.5	2.3	0.55
Voilà L 5	22	5	3.3	0.55
Voilà L 7	22	7	4.6	0.55
Tummy più L 6	22	6	4	0.55

TEMPI DI COTTURA INDICATIVI - INDICATIVE FIRING TIMES - TEMPS DE CUISSON INDICATIFS
 RICHTWERTE FÜR DIE BRENNDAUER - TIEMPOS DE COCCIÓN INDICATIVOS - TEMPOS DE QUEIMA INDICATIVOS
 ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ОБЖИГА - ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ - 指示性烧制时间

CARNI - MEAT



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (in bicchieri) Water (in glasses)	Tempo (in min.) Time (in min)
	1	2			
Agnello arrosto - Roasted lamb	•		500 g	1	20
Agnello in umido - Stewed lamb	•		500 g	1	20
Coniglio arrosto - Roasted rabbit	•		500 g	1	15
Coniglio in umido - Stewed rabbit	•		500 g	1 1/2	20
Cotechino lessato - Boiled cotechino	•		500 g	6	20
Goulasch di manzo in umido - Stewed beef goulasch	•		500 g	2	30
Goulasch di vitello in umido - Stewed calf goulasch	•		500 g	2	25
Lingua di maiale affumicata - Smoked pork's tongue	•		800 g	2	30
Lingua di maiale in umido - Stewed pork's tongue	•		800 g	5	30
Lingua di manzo lessata - Boiled beef's tongue	•		800 g	5	40
Lingua di vitello lessata - Boiled calf's tongue	•		800 g	5	40
Maiale arrosto - Roasted pork	•		500 g	1/2	25
Maiale in umido - Stewed pork	•		500 g	2	20
Maiale affumicato in umido - Stewed smoked pork	•		500 g	3	20
Manzo lessato - Boiled beef	•		500 g	5	40
Manzo arrosto - Roasted beef	•		500 g	1	35
Manzo in umido - Stewed beef	•		500 g	2	35
Oca in umido - Stewed goose	•		800 g	2	25
Pollo lessato - Boiled chicken	•		500 g	5	20
Pollo arrosto - Roasted chicken	•		500 g	2	20
Pollo in umido - Stewed chicken	•		500 g	1	20
Trippa in umido - Stewed tripe	•		500 g	2	30
Vitello lessato - Boiled calf	•		500 g	5	30
Vitello arrosto - Roasted calf	•		500 g	1	25
Vitello in umido - Stewed calf	•		500 g	1	30
Zampa di maiale in umido - Stewed pork's leg	•		500 g	2	25

* Per i modelli con valvola a due pressioni - For two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - Für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - Para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2 - х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πίεσεως - 适用于带双压阀的型号

CEREALI - CEREALS



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (in bicchieri) Water (in glasses)	Tempo (in min.) Time (in min)
	1	2			
Farro - Spelled	•		300 g	3	30
Miglio - Millet	•		300 g	3	12
Orzo - Barley	•		300 g	4	17
Riso - Rice	•		500 g	3	4/8

FRUTTA - FRUIT



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (in bicchieri) Water (in glasses)	Tempo (in min.) Time (in min)
	1	2			
Albicocche fresche - Fresh apricots	•		500 g	1	2
Albicocche secche - Dried apricots	•		200 g	1/2	5
Castagne secche - Dried Chestnuts	•		500 g	2 1/2	40
Ciliege secche - Dried cherries	•		500 g	3-4	2
Fichi secchi - Dried figs	•		200 g	3-4	5
Mele fresche - Fresh apples	•		500 g	1	4
Pere fresche - Fresh pears	•		500 g	1/2	2
Pesche fresche - Fresh peaches	•		500 g	1/2	2
Pesche secche - Dried peaches	•		200 g	1/2	5
Prugne fresche - Fresh plums	•		500 g	1 1/2	3
Prugne secche - Dried plunes	•		200 g	1/2	8

PESCE - FISH



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (in bicchieri) Water (in glasses)	Tempo (in min.) Time (in min)
	1	2			
Aragosta lessata - Boiled sea crayfish	•		1 Kg	1 1/2	9
Cozze lessate - Boiled mussels	•		1 Kg	1 1/2	9
Gamberetti lessati - Boiled shrimps	•		500 g	1 1/2	5
Merluzzo lessato - Boiled cod	•		500 g	1	13
Pesce persico lessato - Boiled perch	•		1 Kg	1 1/2	7
Scampi lessati - Boiled shrimps	•		500 g	1 1/2	5
Scorfani in umido - Stewed scorpion fishes	•		1 Kg	1	8
Trota lessata - Boiled trout	•		1 Kg	1 1/2	8
Zuppa di pesce - Fish soup	•		500 g	1/2	4/5

* Per i modelli con valvola a due pressioni - For two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - Für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - Para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2 - х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πίεσεως - 适用于带双压阀的型号

VERDURA/LEGUMI - VEGETABLES/LEGUMES



Alimento - fo	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (in bicchieri) Water (in glasses)	Tempo (in min.) Time (in min)
	1	2			
Amaranto - Amaranth	•		1 Kg	3	20
Asparagi - Asparagus	•		1 Kg	1 1/2	3
Barbabietole - Beetroot	•		1 Kg	1	15
Broccoli - Broccoli	•		1 Kg	1	8
Fagiolini - Green beans	•		1 Kg	1	4/5
Carciofi - Artichokes	•		1 Kg	1 1/2	10/15
Carote - Carrots	•		1 Kg	1 1/2	5
Cavolfiori tagliati - Cut cauliflowers	•		1 Kg	1 1/2	4/6
Ceci secchi - Dried chick-peas	•		500 g	3	25
Cavolo - Cabbage	•		1 Kg	1 1/2	12
Cicoria - Chicory	•		1 Kg	1	3/4
Cipolle - Onions	•		1 Kg	1 1/2	6/10
Coste - Coste	•		1 Kg	1	5
Crauti - Sauerkrauts	•		1 Kg	1	5/8
Fagioli freschi - Fresh beans	•		1 Kg	1 1/2	10
Fagioli secchi - Dried beans	•		500 g	3	30
Fave - Broad beans	•		1 Kg	1	6
Fave secche - Dried broad beans	•		500 g	3	20
Funghi - Mushrooms	•		1 Kg	1	5
Lenticchie secche - Dried lentils	•		300 g	3	20
Melanzane - Eggplants	•		1 Kg	1	6
Patate a pezzi - Chopped potatoes	•		1 Kg	1 1/2	5
Patate intere - Whole potatoes	•		1 Kg	2	12
Piselli freschi - Fresh peas	•		1 Kg	1 1/2	3
Piselli secchi - Dried peas	•		500 g	2 1/2	20
Pomodori - Tomatoes	•		1 Kg	1/2	3
Porri - Leeks	•		1 Kg	1 1/2	5
Rape gialle - Yellow turnips	•		1 Kg	1	12
Rape rosse - Red turnips	•		1 Kg	1	20
Scorzonere - Scorzonera	•		1 Kg	2	5
Sedano - Celery	•		500 g	1	8
Spinaci - Spinach	•		1 Kg	3-4	4
Verza - Savoy cabbage	•		1 Kg	1	5
Zucca a pezzi - Chopped pumpkin	•		1 Kg	1 1/2	4
Zucchine - Zucchini	•		1 Kg	3-4	3

* Per i modelli con valvola a due pressioni - For two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - Für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - Para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2 - х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πίεσεως - 适用于带双压阀的型号

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ KONFORMITÄT SERKLÄRUNG - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ - 符合性声明

- **Applicazione della direttiva**
- Application of the EEC Council Directive
- Application de la directive
- Anwendung der Richtlinie des Rate
- Aplicación de la directiva
- Aplicação da diretiva
- Реализация Директив ы
- Εφαρμογή των οδηγιών τη ς
- 指令的应用

- **E delle norme di prodotto**
- And product rules
- Et la norme de produit
- Und Produkt herrscht über
- Y de las normas del producto
- E da norma de produto
- Соответствт стандарту
- Κανόνες προϊόντος
- 产品标准

- **Organismo notificato**
- Notified body
- Organisme notifié
- Benannte Stelle
- Organismo notificado
- Organismo notificado
- Уполномоченный орган
- Οργανισμός γνωστοποιημένος
- 通知机构

- **Costruito a**
- Made in
- Fabriqué à
- Gemacht darin
- Fabricado en
- Fabricado em
- Произведено
- Κατασκευάζεται στην Ιταλία
- 制造

2014/68/UE recepita dal Decreto Legislativo 15 febbraio 2016 n.26
 2014/68/UE and transposed by Legislative Decree n°26 15th of February 2016
 2014/68/UE conformément le décret législatif du 15 Février, 2016 n ° 26
 2014/68/UE von EWG und umgestellt durch die Gesetzgebende Verordnung n°26 am 15. Februar 2016
 2014/68/UE transpuesto del decreto legislativo 2016 n.26
 2014/68/UE conforme decreto legislativo do 15 de Fevereiro de 2016 nº 26
 2014/68/UE осуществляется законодательным декретом №26 от 15 февраля 2016
 2014/68/UE αποδεκτό από το διάταγμα 26 15 Φεβρουαρίου 2016
 26年2月15日第26号法令对2014/68/UE进行了调整

EN 12778

1115 Consorzio Pascal a socio unico
Via Scarsellini 13
20161 Milano - Italy

004B ICIM S.Pp.A.
Piazza Don E. Mapelli 75
20099 Sesto S. Giovanni (MI)

Invorio (NO) Italy

PENTOLA A PRESSIONE - PRESSURE COOKER - AUTOCUISEUR - SCHNELLKOCHTOPF - OLLA A PRESIÓN
PANELA DE PRESSÃO - ΚΟΥΡΟΒΑΡΚΑ - ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ - 符合性声明

AMELIA	3,5 - 5 - 7 - 9 - 12	GLITTER	3 - 3,5 - 5 - 7	TATA	5
BONITA	3,5 - 7 - 9	LAGOS	3,5	TUMMY EVO	6
CLASSICA	3,5 - 5 - 7	MY POT	3,5 - 5 - 7	TUMMY Più	6
CUCINO IO	3,5 - 5	RAPIDA	3,5 - 5 - 7	VAPOMANIA	3,5 - 5 - 7 - 9 - 12
CUOCIVELOCE	5	SHARK	5 - 7	VAPOTUMMY	6
FACILE DUAL SYSTEM	4,5 - 6	SILICON PRO	5 - 7	VAPOVENICE	6
				VOILA'	5 - 7

- **Si dichiara che la pentola a pressione è progettata, realizzata e provata in accordo alla direttiva 2014/68/UE**
- We declare that the pressure cooker is designed, manufactured and tested in accordance with Directive 2014/68/UE
- Nous déclarons que l'autocuiseur est conçu, fabriqué et testé conformément à la directive 2014/68/UE
- Wir erklären, dass der Schnellkochtopf in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2014/68/EU entwickelt, hergestellt und geprüft wurde
- Declaramos que la olla a presión está diseñada, fabricada y probada de conformidad con la Directiva 2014/68/UE
- Declaramos que a panela de pressão foi concebida, fabricada e testada em conformidade com a Diretiva 2014/68/UE
- Мы заявляем, что скороварка разработана, изготовлена и протестирована в соответствии с Директивой 2014/68/UE
- Δηλώνουμε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με την οδηγία 2014/68/EE
- 我们声明，压力锅的设计、制造和测试符合 2014/68/UE 号指令的要求

Modulo "Esame CE del tipo"

- Form "CE Examination"
- Formulaire "Examen CE"
- Form EG-Baumusterprüfung
- Módulo "Examen CE"
- Formulário "Exame CE"
- Форма "ЕС Экспертиза"
- Εντυπο "Εξέταση CE"
- 单元 "EC 类型考试"

Data: marzo 2024

- Date: March 2024
- Date : mars 2024
- Datum: März 2024
- Fecha: marzo de 2024
- Data: março de 2024
- Дата: март 2024 года
- Ημερομηνία: Μάρτιος 2024
- 日期: 2024年3月

1903 Barazzoni

Dal 1903 la qualità italiana in cucina
Italian quality in the kitchen since 1903

Barazzoni S.p.A.

Via Cesare Battisti, 46
28045 Invorio (NO) - Italy
Tel. +39 0322 253100
Fax. +39 0322 256150

customerservice@barazzoni.it
www.barazzoni.it

Scatola
in cartone



RACCOLTA
CARTA