



ARTAME – Indústria Metalúrgica, S.A.
P.O.BOX. 49 – Crasto – Baguim do Monte
4439-909 RIO TINTO
PORTUGAL

Phone: 00 351 229 773 970

Fax: 00 351 229 757 037

[url: www.artame.pt](http://www.artame.pt)

e-mail: artame@mail.telepac.pt



GAS



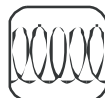
ELECTRIC



RADIAL



HALOGEN



INDUCTION



Manual de instruções
Care & Use instructions / Instrucciones
Notice d'emploi / Bedienungsanleitung

Índice / Contents / Contenido / Contenu / Inhaltsverzeichnis



0	Índice / Contents / Contenido / Contenu / Inhaltsverzeichnis	2
1	Precações importantes	3
2	Características da panela de pressão	4
3	Instruções de utilização	6
4	Limpeza e Manutenção	10
5	Deteção de avarias	12
6	Tabela de tempos de cozedura	13



0	Índice / Contents / Contenu / Contenido	2
1	Important precautions	15
2	Features	16
3	Usage instructions	18
4	Cleaning and maintenance	22
5	Troubleshooting	24
6	Table of cooking times	25



0	Índice / Contents / Contenu / Contenido	2
1	Instrucciones de seguridad	27
2	Características de la olla	28
3	Instrucciones de uso	30
4	Limpeza y mantenimiento	34
5	Detección de problemas	36
6	Tabla de tiempos de cocción	37



0	Índice / Contents / Contenu / Contenido	2
1	Consignes de sécurité	39
2	Caractéristiques de l'appareil	40
3	Mode d'emploi	42
4	Nettoyage et manutention	46
5	Anomalies de fonctionnement	48
6	Tableau de temps de cuisson	49



0	Índice / Contents / Contenu / Contenido	2
1	Consignes de sécurité	51
2	Caractéristiques de l'appareil	52
3	Mode d'emploi	54
4	Nettoyage et manutention	58
5	Anomalies de fonctionnement	60
6	Tableau de temps de cuisson	61

Declaration of Conformity



ARTAME-INDÚSTRIA METALÚRGICA, S.A.
P.O.Box 49 Crasto - Baguim do Monte
4439-909 Rio Tinto
PORTUGAL

Declares that the product
Pressure cooker
ARTAME

Is in conformity with
(reference to the specification under which conformity
is declared in accordance with 97/23/CE Directive)

EG-Type Approval – Module B (design control)

Class – I

Product designation – **Pressure cooker**

Norm – EN 12778/04.03 – Cookware- Pressure cooker
for domestic use

Technique information

Luna Ø24cm

Operating pressure (kPa) – 70 / 85 / 100
Operating temperature (°C) 115 / 118 / 120
Usable capacity – 4/6/8/10 and 12 liters

Luna Hotel Ø32cm

Operating pressure (kPa) – 50 / 80
Operating temperature (°C) 105 / 116
Usable capacity – 10/15/20 and 23 liters

Lebensmittel	Druckregler		Kochzeit (Min.)	Deckelöffnung	Standzeit (Min.)
	Luna #24	Hotel #32			
GEMÜSE	Geben Sie 1½ Tassen Wasser in den Topf, stellen den Korbinsatz auf den Korbuntersatz.				
Artischocken	III	II	6	Schnell	-
Spargel	II	II	1½	Schnell	-
Grüne Bohnen	I	I	2	Schnell	-
Brokkoli	I	I	2	Schnell	-
Kohl (halbiert)	I	I	6	Kombiniert	4
Möhren	II	II	4	Schnell	-
Möhren (geschnitten)	II	II	2	Schnell	-
Blumenkohl (zerteilt)	I	I	3	Schnell	-
Mais	I	I	6	Schnell	-
Kartoffel (gewürfelt)	III	II	6	Kombiniert	4
Kartoffel (halbiert)	III	II	8	Kombiniert	5
Süßkartoffel	III	II	10	Kombiniert	3
Fleisch, Geflügel und Fisch	Wenn Sie nach einem Rezept vorgehen, geben Sie nur die Hälfte der angegebenen Wassermenge bei.				
Kalbfleisch geschmort	III	II	16-20	Normal	10-20
Hähnchen ganz	II	II	18-25	Normal	10-20
Hähnchenteile	II	II	8-15	Schnell	-
Hähnchenbrust	II	II	5-7	Schnell	-
Schwein geschmort	III	II	15-25	Normal	-
Schwein ohne Knochen	II	II	7-10	Schnell	-
Krustentiere / Muscheln	I	I	3-6	Schnell	-
Garnelen / Gambas	I	I	3-6	Schnell	-
Krabben	I	I	2-8	Schnell	-
Fischfilets	I	I	5-8	Schnell	-
REIS	Geben Sie mind. einen Löffel Butter oder Öl bei, um die Schaumbildung zu reduzieren. Bei weißem Reis geben Sie ½ weniger, bei Vollkornreis ¼ weniger Wasser als angegeben bei.				
Weißer Reis	III	II	3	Kombiniert	7
Vollkornreis	III	II	15	Kombiniert	10
Reis mit Huhn	III	II	5	Schnell	-
Getrocknete Hülsenfrüchte	Diese müssen nicht eingeweicht werden. Geben Sie ¼ Bohnen und ¼ Wasser in den Topf, sowie wiederum einen Löffel Öl oder Butter. Lassen Sie den Topf nach der Kochzeit unter kalten Wasser abkühlen.				
Erbsenpüree	I	I	14-18	Schnell	-
Weißße Bohnen	I	I	14-18	Schnell	-
Rote Bohnen	I	I	30-32	Kombiniert	3
Dicke Bohnen	I	I	35-40	Kombiniert	5

Por favor leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez.

1. PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Leia todas as instruções.
- Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Manusear a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use protecção.
- Não utilize a panela de pressão para fins à qual não foi concebida.
- Este utensílio cozinha sob pressão. Da utilização inadequada da panela de pressão podem resultar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de a aquecer. Veja “Instruções de utilização.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter a certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Veja “Instruções de utilização”.
- Nunca utilize a panela de pressão sem água, isso poderá danificá-la gravemente.
- Não encha a panela de pressão além de ¾ da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela de pressão para além de metade da sua capacidade.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com a instruções de utilização
- Depois de cozinhar carne com pele (língua de boi, por exemplo) que pode dilatar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver dilatada; corre o risco de se escaudar.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar expulsão de alimentos.
- Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas. Veja “Instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas instruções de utilização.
- Utilize componentes do fabricante e de acordo com o modelo correspondente. Em particular, utilize um corpo e uma tampa do mesmo fabricante, indicados por ele como sendo compatíveis.
- MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES.

2. CARACTERÍSTICAS DA PAINEL DE PRESSÃO

Qualidade

O corpo e a tampa da panela de pressão são fabricados em aço inoxidável 18/10. Todos os restantes acessórios são fabricados em materiais de alta qualidade para garantir o correcto funcionamento e durabilidade da sua panela de pressão.

Versatilidade

Esta panela de pressão pode ser utilizada para confeccionar sopas, vegetais, carnes, peixe, guisados. Poderá em conjunto com o cesto de vapor confeccionar deliciosas refeições a vapor em poucos minutos. Esta panela de pressão está preparada para todos os tipos de fontes de calor.

Segurança

Esta panela de pressão tem quatro sistemas de segurança:

1. Válvula de pressão que permite três níveis de regulação de cozedura (Luna Ø24cm) e dois níveis de regulação de cozedura (Luna Hotel Ø32cm), garantido que a pressão desejada não é ultrapassada.
2. Válvula de segurança que evita aumento excessivo de pressão no caso de a válvula de pressão não actuar.
3. Sistema de fecho que evita que a panela atinja pressão no caso desta não estar devidamente fechada.
4. Sistema de abertura que impede a abertura da panela de pressão no caso de ainda existir pressão no seu interior.

Eficiência

Quando a pressão de regulação é atingida a fonte de calor pode ser reduzida para o mínimo, permitindo assim poupar energia. O processo por impacto da soldadura do fundo permite reduzir ao máximo as perdas energéticas.

5.5 Der Topf lässt sich nicht öffnen

- Grund für dieses Schadensbild ist erfahrungsgemäß die ausgebliebene Reinigung der Ventile, so dass der Deckelverschlussmechanismus durch den Ventilstift blockiert ist, weil dieser wegen Verunreinigungen im Ventilkörper klemmt.
- Es ist der Schnellkochtopf wie im Kapitel Notöffnen beschrieben zu öffnen und anschließend sind die Ventile zu reinigen.
- **HINWEIS: Versuchen Sie nicht den Deckel mit Gewalt zu öffnen!**

5.6 Flecken lassen sich nur schwer entfernen

Es gibt verschiedene Ursachen von Flecken.

Angebrannte Lebensmittel weichen Sie am Besten unter Zugabe von Spülmaschinenreiniger ein und entfernen diese mit einem Kunststoffschwamm. Flächige, braune, blaue gelbliche oder grünliche Verfärbungen sind eine normale Erscheinung wenn Edelstahl sehr stark erhitzt wurde. Diese Flecken sind durch die starke Wärmezufuhr anwenderbedingt. Diese Flecken stellen keinen Mangel dar und verschwinden bei normaler Benutzung des Topfes von selbst. Diese Verfärbungen können auch mit Essigsäure oder Zitronensaft entfernt werden. Je nach Intensität der Verfärbung muss der Reinigungsvorgang mit Essig oder Zitronensäure wiederholt werden.

6. GARZEITENTABELLE

Detaillierte Rezepte zum Kochen mit dem Schnellkochtopf sind nicht angegeben. Kochen Sie Ihre Gerichte und Speisen nach Ihren Rezepten. Die Garzeitentabelle hilft dabei Garzeiten abzuschätzen. Die Garzeitentabelle ist nicht vollständig hinsichtlich der aufgeführten Produkte und Zutaten. Zur Abschätzung der tatsächlichen Kochzeit Ihrer Gerichte können Sie sich an den angegebenen Garzeiten ähnlicher Zutaten wie in Ihren Speisen orientieren. Schon nach kurzer Zeit werden Sie Erfahrungen sammeln wie lange Sie Ihre Speisen dem Schnellkochtopfsystem garen müssen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Kochen.

5. FUNKTIONSTÖRUNGEN

5.1 Der Topf lässt sich nicht verschließen

- Der Topfinhalt kocht bereits und entwickelt soviel Dampf, dass der Dampfdruckdeckel nicht mehr aufsetzt werden kann

5.2 Der rote Sicherheitsventilstift im Sichtfenster wird nicht sichtbar

- Kochgut und Wasser waren kalt und/oder der Topf ist maximal gefüllt. Der Druckaufbau kann ca. 20 Minuten dauern und entsprechend verzögern sich der Verschluss und damit das Abdichten des Topfes.
- Druckregler steht auf Pos. (0), jeglicher Dampf wird sofort aus dem Regelventil ableitet, der Topf wird keinen Druck aufbauen. Es ist eine höhere Garstufe als „0“ einzustellen.
- Topf ist nicht korrekt verschlossen. Überprüfen Sie den Verschluss, die Gummidichtung und die Ventile auf Verschmutzung, Beschädigung und korrekten Sitz der Dichtungen.
- Die notwendige Flüssigkeit von mind. 1½ Tassen fehlt. Wenn zu wenig oder gar keine Flüssigkeit im Topf enthalten ist, kann kein Dampf erzeugt werden. Füllen Sie entsprechend Flüssigkeit nach.

5.3 Das Regelventil lässt ständig Druck ab

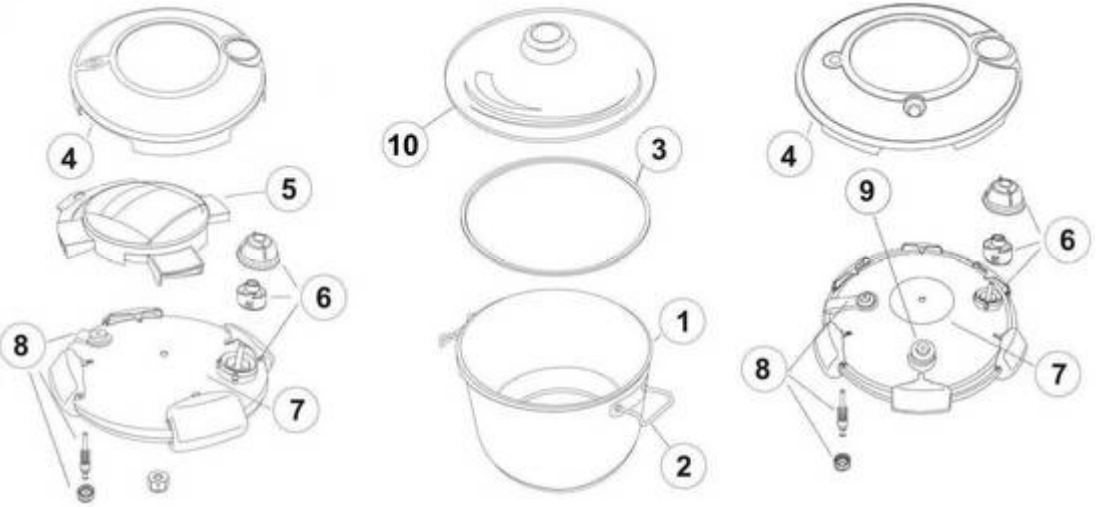
- Der Druck im Innenraum des Topfes, der gewählten Garstufe entspricht, ist erreicht.
- Das automatische Regelventil ist verschmutzt und funktioniert nicht sachgerecht. (siehe dazu Kapitel 4.2).
- Das Sicherheitsventil ist verschmutzt und funktioniert nicht sachgerecht. (siehe dazu Kapitel 4.3).

Wenig Dampf kann jederzeit aus den Ventilen austreten. Einige wenige Kondenswassertropfen können entweichen.

5.4 Es entweicht unkontrolliert Dampf unterhalb des Topfdeckels.

- Die Gummidichtung ist nicht eingeeölt und sie sitzt nicht korrekt in Ihrer Führungsnut im Deckelrand.
- Der Topf ist nicht korrekt verschlossen.

2.1 Descrição da panela de pressão

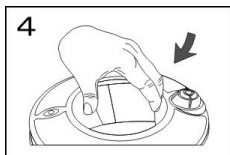
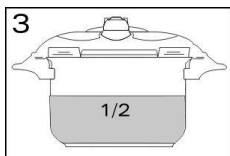
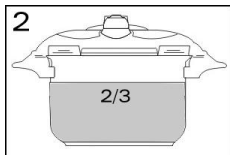
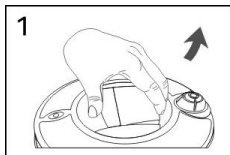


Nº	Designação	Referência	Nº	Designação	Referência
1	Corpo	Luna Ø24	6	Válvula pressão	38441
		Hotel Ø32			38442
		4lts-37004 / 8lts-37006 / 8lts-37008 10lts-37010 / 12lts-37012 10lts-37110 / 15lts-37115 20lts-37120 / 23lts-37123			
2	Asa lateral	38443	7	Tampa de pressão	Luna Ø24 38447 - (Sem acessórios)
3	Anel vedação	Luna Ø24 38424			Hotel Ø32 38439 - (Sem acessórios)
		Hotel Ø32 38432			
		Luna Ø24 38446	8	Válvula segurança	Luna Ø24 38433
4	Blindagem	Hotel Ø32 38445			Hotel Ø32 38444
		Luna Ø24 38436 + 38435			
		Hotel Ø32 38436 + 38437	10	Tampa (opcional)	Luna Ø24 70724 - Vidro
5	Sistema fecho	Luna Ø24 38436 + 38435			Hotel Ø32 08932 - Aço inoxidável c/friso
		Hotel Ø32 38436 + 38437			

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

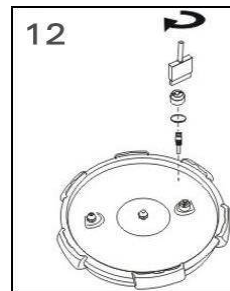
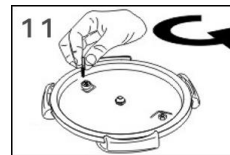
3.1 Adicionar alimentos

- Coloque a válvula de pressão na posição "0" e abra a panela de pressão puxando para cima o manípulo central da tampa (figura 1).
- Antes de utilizar a panela de pressão pela primeira vez, retire o anel de vedação e lave-o bem com água quente de seguida seque-o e passe uma fina camada de azeite. Coloque-o de novo na sua posição correcta. **NOTA:** tenha a certeza de que colocou o anel de vedação correctamente, caso contrário a panela de pressão poderá não atingir pressão.
- Coloque pelo menos 1½ chávenas (375ml) de água e coloque os alimentos que deseja cozinhar. O conteúdo máximo (incluindo todos os alimentos) não deve exceder os ⅔ da capacidade marcada no interior da panela. (figura 2).
- Quando cozinhar alimentos que produzem espuma facilmente ou que se expandem (ex. Arroz, feijão, ervilhas, etc.), o conteúdo máximo (incluindo todos os alimentos) não deve exceder ½ da capacidade da panela de pressão (figura 3). Para reduzir a produção de espuma, junte uma colher de sopa de manteiga ou azeite aos ingredientes antes do início da cozedura.
- Antes de fechar a panela de pressão assegure-se sempre que as válvulas estão limpas e se movimentam suavemente. Verifique se o pistão vermelho da válvula de segurança se movimenta livremente quando vira a tampa 180°. Se isso não acontece não comece a cozinhar e proceda à limpeza das válvulas (ver capítulo "4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO").
- Agora coloque a tampa no corpo da panela e pressione para baixo o manípulo central de fecho da panela de pressão (figura 4). Agora pode começar a cozinhar.



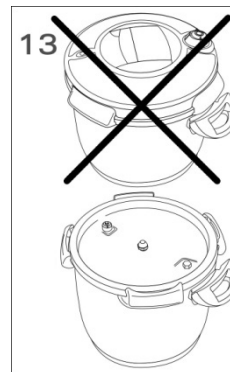
4.3 Das Sicherheitsventil

- Nehmen Sie den beiliegenden Kunststoffschlüsseloder eine Münze zur Hand. Schrauben Sie auf der Deckelinnenseite die Mutter des Sicherheitsventils ab und entnehmen Sie die Einzelteile (Abb. 11).
- Reinigen Sie den Innenraum des Ventilkörpus und den Ventilstift mit Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Ventilstift und den Innenraum des Ventilkörpus gründlich.
- Setzen Sie die Innenteile des Sicherheitsventils wieder folgerichtig ein (Abb. 12).
- Schrauben Sie die Mutter handfest auf den Ventilkörpus. Achten Sie auf korrekten Sitz des roten O-rings an der Verschraubung.
- Der rote Sicherheitsventilstift des Sicherheitsventils muss sich leicht hin und her bewegen lassen, wenn Sie den Deckel bei verschlossenem Öffnungsmechanismus umdrehen. Nehmen Sie dazu den Deckel zur Hand, setzen Ihnen jedoch nicht auf den Topf auf, sondern betätigen Sie den Verschlussmechanismus so, als wenn Sie den Deckel verschließen wollten. Anschließend drehen Sie den Deckel wechselweise um 180° und beobachten dabei den roten Sicherheitsventilstift. Dieser Stift sollte ohne Widerstand je nach Deckelstellung entweder in den Ventilkörper hinein sinken oder ca. 1cm aus dem Ventilkörper herausragen.



4.4 Reinigung und Lagerung

- Entfernen Sie den Dichtungsring nach jeder Verwendung des Schnellkochtopfes aus dem Deckel. Spülen Sie ihn gründlich ab und ölen ihn mit Speiseöl leicht ein. Je nach Einsatzhäufigkeit sollte der Dichtungsring alle 6 Monate (bei täglicher Nutzung) durch einen neuen Originaldichtungsring ersetzt werden.
- Der Topf kann zur Reinigung wie jeder andere Edelstahltopf behandelt werden. **VORSICHT: Niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Deckel und Dichtungsring dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Zur Aufbewahrung wird der Deckel umgekehrt auf den Topf gelegt, dies schont den Gummidichtungsring. Der Schnellkochtopf darf nur ohne Speisen, gereinigt und vollständig getrocknet zur Lagerung verstaut werden (Abb.13).

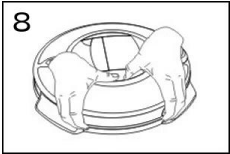


4. REINIGUNG DER VENTILE

Die leichte Gängigkeit der Ventile ist entscheidend für die Funktionsfähigkeit Ihres Schnellkochtopfes. Daher kontrollieren Sie bitte **VOR JEDEM GEBRAUCH, UND AUCH NACH LÄNGERER LAGERUNG**, dass die Ventile sauber bzw. frei beweglich sind.

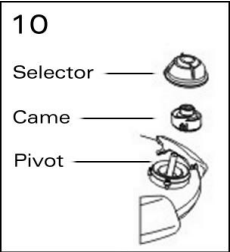
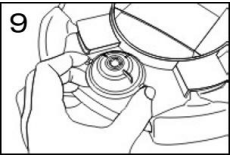
4.1 Demontage der Kunststoffabdeckung:

- Zur Reinigung und Überprüfung des Regelventils muss zunächst die schwarze Kunststoffabdeckung vom Deckel entfernt werden.
- Stellen Sie zunächst das Regelventil auf Stufe II, damit die Abdeckung leichter über diesen Regelventildrehknopf hinweg abgehoben werden kann.
- Die Kunststoffblende ist mit vier schwarzen Halteklammern am Rand des Edelstahldeckels eingehakt. Um diese zu lösen, umklammern Sie mit den Fingern der rechten und linken Hand jeweils 2 entgegen gesetzte Halteklammern (siehe Abb. 8) und ziehen diese nach oben, während Sie mit Ihren beiden Daumen auf den grauen Kunststoffring im Deckelzentrum drücken.



4.2 Demontage und Montage des einstellbaren Regelventils:

- Drücken Sie mit Ihrem Daumen in Richtung der Pfeilmarkierung unterhalb des Regelventils (siehe Abb. 9). Nun können Sie mit der freien Hand die Ventilkappe bzw. den Ventildrehknopf aus der Umklammerung nach oben abziehen und den Ventil-Zwischenkörper entnehmen.
- Reinigen Sie die Ventileile gründlich.
- Setzen Sie das Ventil-Zwischenkörper “came” wieder seitenrichtig ein. Achten Sie dabei auf die verschieden großen Führungsnasen (siehe Abb. 10)
- Drücken Sie den Ventildrehknopf mit dem Pfeil in Richtung Deckelmitte wieder auf, bis beide Haken einrasten.
- Um die schwarze Kunststoffblende des Deckels wieder anzubringen, setzen Sie diese nun von oben auf und führen das Regelventil durch die zugehörige Öffnung in der Abdeckung. Drücken Sie auf der Abdeckung fest nacheinander auf die Halteklammern bis diese am Edelstahldeckel wieder einrasten.



3.2 Ajuste do nível de cozedura

Ajuste o nível de cozedura no selector da válvula reguladora de pressão (ver figura 5):

- Luna Ø24cm**

 - I – Baixa (70kPa – 0,70bar).
 - II – Média (85kPa – 0,85bar).
 - III – Alta (100kPa – 1,00bar).
- Luna Hotel Ø32cm**

 - I – Baixa (50kPa – 0,50bar).
 - II – Média/Alta (80kPa – 0,80bar).

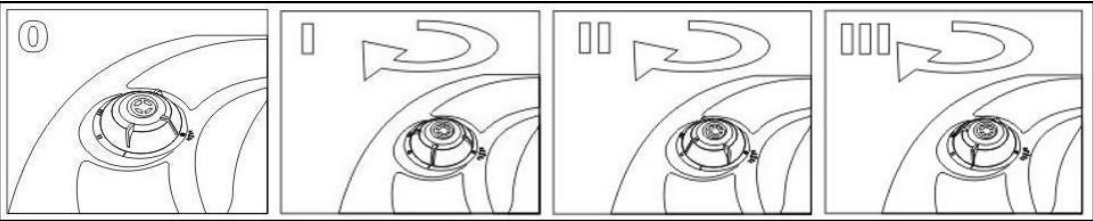


Fig. 5

Nível pressão	Valor de pressão		Tipo de alimentos
	Luna Ø24cm	Hotel Ø32cm	
0	Descompressão	Descompressão	Cozinhar sem pressão e para efectuar a descompressão após cozedura.
I	Baixa	Baixa	Vegetais, peixes, crustáceos e alimentos que expandem e produzem espuma.
II	Média	Média / Alta	Vegetais mais pesados, frango, pato e peru.
III	Alta		Carnes estufadas, preparação de sopas, arroz e batatas.

Consulte a tabela de tempos de cozedura (ver capítulo 7). A válvula reguladora de pressão mantém automaticamente o nível de pressão pré-selecionado, expulsando o vapor pela válvula reguladora de pressão. Agora que o nível de pressão desejado foi alcançado, deverá reduzir a fonte de calor para o mínimo necessário para manter a pressão. O tempo de cozedura de verá ser cronometrado a partir deste momento.

3.3 Preparação dos alimentos

- Coloque a panela de pressão na fonte de calor e regule a potência para o máximo. Tenha o cuidado de escolher um disco de diâmetro igual ou inferior ao fundo da panela de pressão. Quando cozinhar a gás tenha em atenção que a chama não deve alcançar a parte lateral do corpo da panela de pressão.
- De início, a panela de pressão sela à medida que o vapor se vai formando. O processo de selagem da panela de pressão resulta da acção do vapor que faz elevar o pistão vermelho da válvula de segurança. Ao mesmo tempo, o pistão de segurança bloqueia o sistema de abertura, assegurando que a panela de pressão agora pressurizada não seja aberta acidentalmente. O pistão da válvula de segurança pode ser visto pela abertura oval existente na blindagem. Poderá escapar algum vapor pela válvula de segurança até que esta se lele completamente, tenha muito cuidado quando olhar através do orifício da válvula de segurança, pois poderá queimar-se.
- Conforme a pressão vai aumentando dentro da panela de pressão, o vapor vai escapando pela válvula reguladora de pressão. Reduza a fonte de calor para o mínimo necessário para manter a pressão. Se a válvula continuar a libertar vapor, reduza mais um pouco a potência. Poderão ser necessários até 20min. para que a pressão atinja o nível desejado, especialmente se a panela foi cheia até ao máximo e todos os ingredientes estavam frios. Alguns ingredientes (água e caldos) podem ser pré-aquecidos antes de serem colocados na panela de pressão.

NOTA: O nível de pressão é atingido quando o vapor começa a escapar pela válvula reguladora de pressão (não quando escapa pela válvula de segurança). Os tempos referenciados na "TABELA DE COZEDURA" (capítulo6) devem começar a ser cronometrados quando o vapor sai pela primeira vez pela válvula de pressão.

- A seguinte regra geral pode ser usada para preparar alimentos na panela de pressão: Quando a válvula reguladora de pressão está regulada para o nível – III, a comida cozinha-se em ½ do tempo da cozedura normal, (por exemplo, se cozinhar algum alimento que habitualmente demora 30min. para cozer, demorará 10min. se utilizar esta panela de pressão).

3.4 Öffnen des Topfes

Nach Beendigung der Kochzeit kann der Topf geöffnet werden, muss jedoch zuerst der Druck im Topf abgelassen werden. Hierzu stehen Ihnen nach eigenem Ermessen und nach der Garzeitentabelle drei Möglichkeiten zur Verfügung.

Normales Öffnen

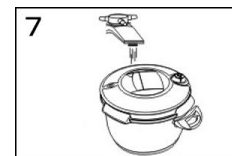
Schalten Sie die Heizquelle ab, hierdurch reduziert sich der Druck im Topf von ganz alleine durch vollständige Abkühlung. Sobald der Öffnungsmechanismus vom Sicherheitsventil wieder freigegeben worden ist, kann der Schnellkochtopf geöffnet werden. Diese Methode empfiehlt sich für schäumende oder quellende Lebensmittel und für Gerichte, die nicht schnell verkochen wie Gulasch.

Kombiniertes Öffnen

Nach Abschalten der Heizquelle muss der Druck gemäß der Garzeitentabelle (Standzeit) abfallen. Lassen Sie nach Ablauf der Standzeit den noch vorhandenen Druck (siehe Abb. 6), wie unter "Schnelles Öffnen" beschrieben, ab.

Schnelles Öffnen

Schalten Sie die Heizquelle ab und halten Sie den Topf unter fließendes und kaltes Wasser. Transportieren Sie dazu den Topf **nur** an den seitlich angebrachten Griffen! Verringern Sie langsam und Stufenweise den Druck am Garstufenregler/Regelventil, so lange bis er auf Pos. (0) steht und der Dampf vollständig aus dem Topf ausgetreten ist (siehe Abb. 7). Zum Öffnen des Deckels ziehen Sie am Griff in der Mitte des Deckels und klappen das Griffteil nach oben. Nehmen Sie nun den Deckel nach oben ab.



VORSICHT:

Es Können große Dampfmenngen aus dem Regelventil austreten und Gesicht und/oder andere Körperteile verbrühen. Während des schnellen Druckabbaus hören Sie ein lautes Zischen, welches nur beim "Schnellen Öffnen" des Topfes zu vernehmen ist. Dies ist normal. Erst wenn der Dampf vollständig ausgetreten und der Druckregler wieder in Ausgangsposition "0" ist, kann der Deckel geöffnet werden.

Versuchen Sie nicht den Deckel mit Gewalt zu öffnen!

3.3 Kochen

- Stellen Sie den Topf auf eine Herdplatte mit max. Eingestellter Leistung. Der Durchmesser der Herdplatte darf nicht größer als der Durchmesser des Topfbodens sein. Bei Verwendung eines Gasherdes darf die Gasflamme nicht seitlich am Topf bis zur Haube des Deckels schlagen, um Hitzeschäden an den Kunststoffteilen zu vermeiden.
- Zunächst dichtet der Topf ab, wenn Dampf gebildet wird. Der Sicherheitsventilstift hebt sich an. Gleichzeitig wird der Öffnungsmechanismus blockiert, damit der Topf nicht versehentlich geöffnet werden kann. Dieser rote Ventilstift ist in der Aussparung der Abdeckung (Schlitz in der Abdeckung) zu erkennen. Bis zum Abdichten des Topfes kann Dampf aus dem Sicherheitsventil entweichen.
- Aus dem Regelventil entweicht Dampf, sobald der Druck der vorgewählten Garstufe erreicht ist. Reduzieren Sie die Leistung der Heizquelle, dass nur noch der erforderliche Druck gehalten wird. Falls das Ventil Dampf ablässt, reduzieren Sie die Temperatur weiter. Bis zum Erreichen des gewählten Topfdrucks können bis zu 20 Minuten vergehen, insbesondere dann, wenn der Topf bis zur maximalen Füllmenge gefüllt ist und alle Zutaten kalt sind. Einige Zutaten (wie Wasser, Brühe) können bevor man sie in den Schnellkochtopf gibt, schon erhitzt werden.

ACHTUNG: DIE GARSTUFE IST DANN ERREICHT WENN DAMPF AUS DEM REGELVENTIL AUSTRIT (nicht aus dem Sicherheitsventil). Erst ab diesem Zeitpunkt des Dampfaustritts aus dem Regelventil beginnt die Gültigkeit der Garzeiten in der Garzeitentabelle (siehe Kapitel 6).

- Für die Zubereitung von Speisen in diesem Schnellkochtopf gilt nachfolgende Faustregel:
Steht der Garstufenregler bzw. das Regelventil auf Pos. III benötigen die Speisen $\frac{1}{3}$ der Normalkochzeit (30 Min. Normalkochzeit = 10 Min. mit diesem Schnellkochtopf).

3.4 Abertura após cozedura dos alimentos

No final da cozedura e para abrir a panela, a pressão tem que ser reduzida. Há três maneiras de o fazer, seleccione uma de acordo com a sua vontade e de acordo com a tabela de tempos de cozedura.

Abertura normal

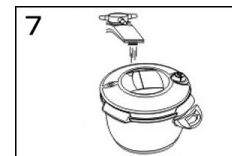
Desligue a fonte de calor. A pressão no interior da panela irá diminuir à medida que está vai arrefecendo. Logo que a pressão desça completamente, o pistão da válvula de segurança desce libertando o sistema de abertura da panela de pressão. Agora a sua panela de pressão poderá ser aberta em segurança. Este método é recomendado para alimentos que formam espuma ou que se expandem.

Abertura combinada

Desligue a fonte de calor. Espere que a pressão diminua de acordo com a tabela de tempos de cozedura (tempo de arrefecimento). Depois de decorrido o tempo de arrefecimento, retire a pressão restante (figura 6) como se descreve na secção a seguir “Abertura rápida”.

Abertura rápida

Desligue a fonte de calor. Use as asas laterais da panela de pressão para a mover. Coloque-a debaixo da torneira e deixe correr água fria (figura 7). Lentamente reduza a pressão através do selector até atingir a posição “0”. Nunca utilize este método de descompressão com alimentos que produzem espuma.



ATENÇÃO

A válvula reguladora de pressão liberta grandes quantidades de vapor que podem queimar a face ou outras partes do corpo, tenha o cuidado de se colocar desviada da saída do vapor. Durante a descompressão irá ouvir um som mais forte e agudo, esse som é normal. A tampa só pode ser aberta após saída total do vapor e com a válvula reguladora na posição “0”. Antes de puxar o manípulo de abertura certifique-se que o pistão vermelho da válvula de segurança desceu, permitindo assim a abertura da panela de pressão.

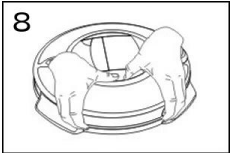
NUNCA UTILIZE A FORÇA PARA ABRIR A PAINELA DE PRESSÃO

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O funcionamento suave das válvulas é essencial para que a sua panela de pressão funcione em segurança. Por favor verifique se as válvulas estão limpas e se movimentam com suavidade **ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO e também após longo período de inactividade.**

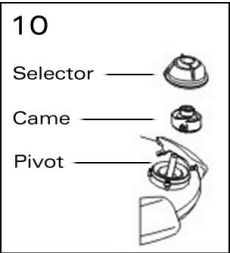
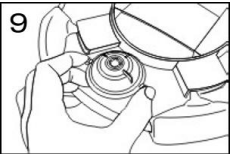
Remover blindagem plástica

- Para limpar a válvula reguladora de pressão, deverá retirar a blindagem plástica em primeiro lugar.
- Coloque o selector de pressão no nível – III, para retirar a blindagem com mais facilidade.
- A blindagem está presa por duas agarras ao sistema de fecho/abertura. Para a retirar coloque os dedos na periferia da blindagem e com os polegares force a parte central da tampa (figura 8). Agora pode retirar a blindagem plástica.



4.2 Desmontagem, montagem válvula reguladora pressão

- Para retirar o botão selector de pressão utilize os dedos, indicador e polegar como indicado na figura 9. Pressione as agarras, retire o selector e a came da válvula com a outra mão livre.
- Limpe bem todas as peças e verifique se o canal do pivot metálico está limpo, para isso vire o canal do pivot para a luz e verifique se este está desobstruído.
- Coloque a came novamente no corpo da válvula reguladora de pressão, tenha em atenção de que a came só monta numa posição, alinhe convenientemente as guias. (figura 10)
- Pressione o selector de pressão até encaixar novamente nas agarras. Verifique se o selector de pressão está bem encaixado nas duas agarras e se se movimenta livremente.
- Coloque a blindagem plástica centrada com o sistema central de fecho e pressione as quatro agarras até que estas estejam todas completamente encaixadas.



3.2 Einstellen des Garstufenreglers

Stellen Sie den Garstufenregler bzw. (siehe Abb. 5):

Luna Ø24cm

- I – Schonstufe (70kPa – 0,70bar).
- II – Mittlerestufe (85kPa – 0,85bar).
- III – Intensivstufe (100kPa – 1,00bar).

Luna Hotel Ø32cm

- I – Schonstufe (50kPa – 0,50bar).
- II – Mittlererestufe/Intensivstufe (80kPa – 0,80bar).

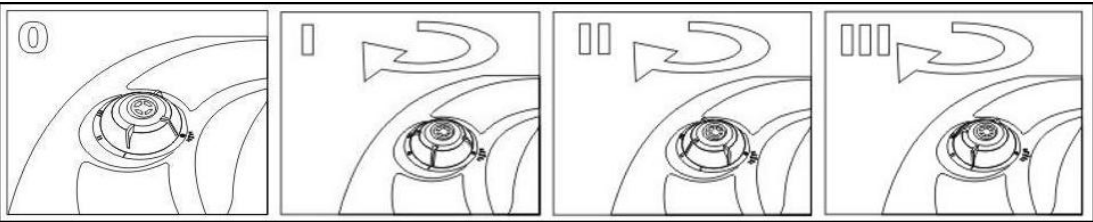


Abb. 5

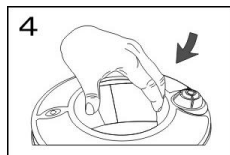
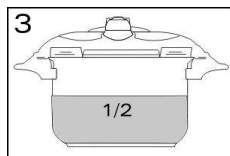
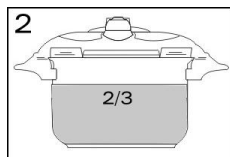
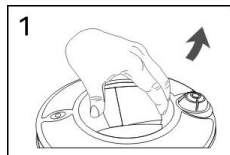
Stufe	Druckregler		Zutaten
	Luna Ø24cm	Hotel Ø32cm	
0	Kein druck	Kein druck	Zum kochen ohne druck bzw. zur Druckminderung während des Kochens
I	Wenig druck	Wenig druck	Für gemüse, fish, krustentiere und lebensmittel die stark aufquellem oder schaum bilden, wie z.B. erbsen, bohnen oder fleischsuppen
II	Mittlerer druck	Mittlerer / Hoher druck	Für schwerere Gemüse sowie Hähnchen.
III	Hoher druck		Zum Schmoren von Fleisch, Suppen, Reis und Kartoffeln.

Beachten Sie die Kochzeitentabelle (siehe dazu Kapitel 7). Das Druckregelventil halt den Druck im Topf constant. Wenn überschüssiger Wasserdampf durch das Regelventil bzw. den Garstufenregler entweicht, ist die eingestellte Garstufe erreicht. Wählen Sie jetzt entweder eine höhere Druckstufe oder reduzieren Sie die Wärmezufuhr auf ein Minimum. Ab jetzt beginnt die in der Tabelle Kapitel 6 angegebene Garzeit.

3. GEBRAUCH

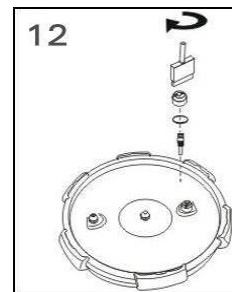
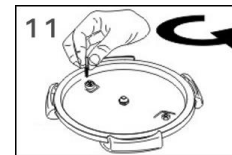
3.1 Befüllen des Topfes

- Stellen Sie das Druckventil auf Position "0" und öffnen den Topf, indem Sie am Griff in der Mitte des Deckels ziehen (siehe Abb. 1)
- Ölen Sie die Silikondichtung vor jeder Benutzung des Topfes leicht mit Speiseöl ein. ACHTUNG: Prüfen Sie die Dichtung auf korrekten Sitz, sonst kann kein Druck aufgebaut werden.
- Geben Sie mindestens 1½ Tassen (375ml) Wasser bzw. Flüssigkeit zusammen mit dem Kochgut in den Topf. Füllen Sie den Schnellkochtopf einschließlich Zutaten (siehe Abb. 2) ¾ max. bis zur Markierung in der Topf Innenseite. Die max. Füllmenge (¾) ist in die Innenseite des Topfes eingätzt.
- Bei Verwendung von leicht aufschäumenden oder aufquellenden Zutaten (z. B. Erbsen, Reis, Bohnen), darf der Schnellkochtopf nur bis zur ½ gefüllt werden (s. Abb. 3). Um eine Schaumbildung zu reduzieren, geben Sie vor dem Kochen einem Löffel Butter oder Öl in den Topf.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes Luna/Ovni die leichte Gängigkeit der Ventile. Sicherheitsventil: Der rote Stift des Sicherheitsventils muss sich leicht auf und ab bewegen lassen, wenn Sie den Deckel bei verschlossenem Öffnungsmechanismus. Der rote Stift des Sicherheitsventils sollte jetzt etwa 1cm aus dem Ventil heraus ragen. Wenn Sie den Deckel auf den Kopf drehen muss der Stift in das Ventil hinein sinken. Ist dies nicht der Fall, reinigen Sie das Sicherheitsventil (siehe Kapitel 4).
- Setzen Sie nun den Deckel auf den Topf und drücken den Deckelgriff nach unten (Siehe Abb. 4). Das Verschlusssystem ist nun eingerastet und Sie können mit dem Kochvorgang beginnen.



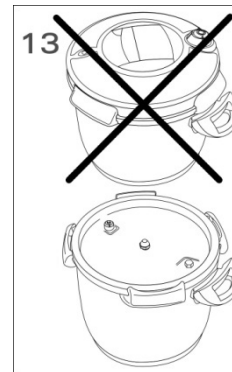
4.3 Desmontagem e montagem da válvula de segurança

- Utilize a chave azul plástica para desapertar a porca da válvula de segurança. Volte a tampa e coloque-a na posição de fechada. Introduza a chave na ranhura da porca e rode no sentido oposto aos ponteiros do relógio (figura 11).
- Retire o pistão vermelho da válvula de segurança e lave-o normalmente com líquido da loiça, enxágüe e seque bem. Nota: verifique o estado dos O-rings de vedação de silicone.
- Coloque novamente o pistão vermelho da válvula, tendo o cuidado de o montar na posição correcta. (a mola e a zona mais estreita do pistão voltado para o interior da válvula).
- Aperte novamente a porca no sentido dos ponteiros do relógio e certifique-se de que esta fica bem apertada à parede da tampa (figura 12).
- Certifique-se de que montou bem o pistão da válvula, para isso verifique se este se movimenta livremente.
- Rode a tampa 180° e observe o pistão da válvula de segurança. Dependendo da posição, o pistão da válvula deve sobressair da válvula cerca de 1cm. Se isto não se verificar, não comece a cozinhar e repita novamente o procedimento de limpeza.



4.4 Limpeza e armazenagem

- Após cada uso da panela de pressão, retire o anel de vedação, lave-o e lubrifique-o com um pouco de azeite de cozinha. O anel de vedação deve ser substituído todos os anos (em caso de uso diário e/ou frequente).
- O corpo da panela de pressão pode ser lavado na máquina de lavar. Não use produtos abrasivos para lavar a panela de pressão. **ATENÇÃO: A tampa e o anel de vedação não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.**
- A panela de pressão deve ser guardada limpa e sem alimentos. Guarde-a aberta com a tampa voltada para cima para proteger o anel de vedação conforme figura 13.



5. DETECÇÃO DE AVARIAS

5.1 A panela não fecha

- Está a tentar fechar a panela com os alimentos em ebulição, reduza a fonte de calor ou retire a panela do fogão.
- Está a tentar fechar a panela de pressão com o selector de pressão na posição I,II ou III, para facilitar o fecho rode o selector para a posição de descompressão (0).

5.2 A panela não ganha pressão

- O conteúdo está frio, pode levar até 20min. até gerar vapor.
- O selector de pressão está na posição “0”, seleccione um nível superior (I, II ou III).
- A tampa não está completamente fechada e o sistema de fecho não deixa atingir pressão. Retire a tampa e volte a fechá-la.
- Verifique se o anel de vedação está bem colocado e/ou não tem sujidade acumulada.
- Não existe líquido suficiente para gerar vapor, adicione pelo menos 1½ (375ml) de água aos alimentos.

5.3 O vapor escapa permanentemente pela válvula reguladora e/ou de segurança

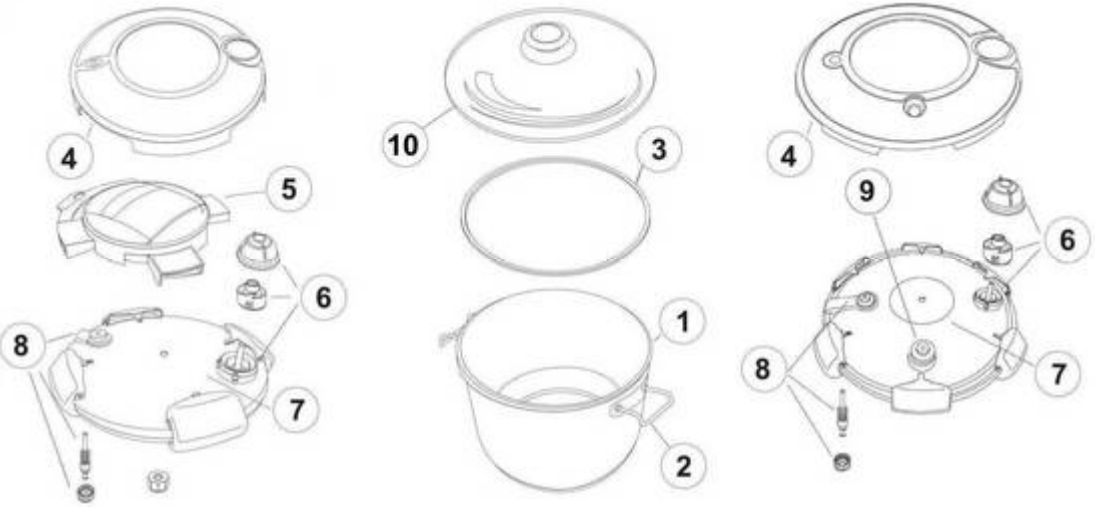
- O selector de pressão está na posição “0” e/ou o nível de pressão seleccionado foi atingido, reduza a fonte de calor.
- A válvula reguladora de pressão está suja e deverá ser limpa (ver capítulo 4.2).
- A válvula de segurança está suja e deverá ser limpa (ver capítulo 4.3).
- A porca da válvula de segurança não está convenientemente apertada.

NOTA: Uma pequena quantidade de vapor poderá sair pelas válvulas durante a cozedura. Pequenas gotas de vapor condensado podem escorrer pelas válvulas.

5.4 O vapor escapa entre a aba do corpo e a tampa

- Verifique se o anel de vedação está bem colocado, se necessário retire-o e lubrifique-o com um pouco de azeite.
- Verifique se a panela está completamente fechada.

2.1 Gerätebeschreibung



Nr	Ersatzteilbezeichnung		Artikelnummer	Nr	Ersatzteilbezeichnung		Artikelnummer
1	Edelethaltpf	Luna Ø24	4lts-37004 / 6lts-37006 / 8lts-37008 10lts-37010 / 12lts-37012	6	Regelventil	Luna Ø24	38441
		Hotel Ø32	10lts-37110 / 15lts-37115 20lts-37120 / 23lts-37123			Hotel Ø32	38442
2	Seitengriff komplett		38443	7	Edelstahldeckel	Luna Ø24	38447 – (ohne Zubehör)
3	Dichtungsring (Silikon)	Hotel Ø32	38432			Hotel Ø32	38439 – (ohne Zubehör)
		Luna Ø24	38446	8	Sicherheitsventil	Luna Ø24	38433
4	Plastikhaube für deckel	Hotel Ø32	38445			Hotel Ø32	38444
		Luna Ø24	38436 + 38435	9	Zweites Sicherheitsventil	Luna Ø24	70724 - Glasdeckel
5	Haltekammer / Greifer des dampfdruckdeckels	Hotel Ø32	38436 + 38437			Hotel Ø32	08932 – Edelstahl mit Schleife

2. AUSSTATTUNGSMERKMALE

Qualität

Dieser Schnellkochtopf ist aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt. Der neuartige Einhandverschluss ermöglicht eine einfache und komfortable Handhabung.

Vielseitigkeit

Dieser Schnellkochtopf eignet sich u. a. Zur Zubereitung von Suppen, Gemüse, Fleisch und Eintöpfen. Außerdem werden für Reisgerichte, Marmelade und Gemüse nur wenige Minuten zum Garen benötigt. Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten geeignet.

Das Sicherheitssystem

Dieser Schnellkochtopf verfügt über vier unterschiedliche Sicherheitseinrichtungen:

1. Druckregelventil mit Anzeige und Einstellung der drei Garstufen (Luna Ø24cm) und Einstellung der zwei Garstufen (Luna Hotel Ø32cm).
2. Ein-Hand-Verriegelungsmechanik, zum komfortablen Verschluss des Topfes. Der Deckel last sich in jeder Position aufsetzen und verschließen. Daher bleibt er immer drehbar und rastet nicht ein, wie bei herkömmlichen Schnellkochtöpfen.
3. Sicherheitsdruckventil zur Vermeidung von Überdruck im Topf.
4. Sicherheitsdruckventil verhindert auch das versehentliche Öffnen des Deckels bei vorhandenem Druck.

Sparsamkeit

Sobald der gewünschte Druck aufgebaut wurde, kann die Hitze der Kochstelle reduziert werden.

5.5 A panela de pressão não abre

- Ainda existe pressão no interior da panela de pressão, rode o selector de pressão para a posição de descompressão “0”, aguarde que saia a totalidade de vapor. Antes de tentar abrir a panela de pressão, tenha a certeza que o pistão da válvula de segurança desceu e desbloqueando o sistema de abertura.
- O sistema de abertura foi forçado com a panela pressurizada, o “semi-pinhão” (funciona como um fusível) partiu impossibilitando a abertura. Neste caso é necessária a intervenção da assistência técnica.
- O pistão da válvula de segurança poderá ter ficado colado, certifique-se de a válvula selectora de pressão está na posição “0” e que todo o vapor saiu. Retire a blindagem da tampa, com a chave azul empurre com cuidado o pistão da válvula de segurança para baixo, abra a tampa e proceda á limpeza da válvula se segurança conforme capítulo 4.3.
- **NOTA: NUNCA FORCE A ABERTURA DA PANELA DE PRESSÃO**

5.6 Manchas de difícil remoção

Existem várias causas de manchas. A comida queimada e agarrada deve ser amolecida em água e detergente da loiça para facilitar a remoção com uma esponja não abrasiva. Coloração castanha, azul, amarela ou verde é um fenómeno normal e resulta do aquecimento do aço inoxidável a altas temperaturas. Estas chamadas descolorações não são um defeito e desaparecem normalmente com a utilização da panela de pressão. Também podem ser removidas com ácido acético (vinagre concentrado) ou sumo de limão. Dependendo da intensidade de descoloração, o processo de limpeza com vinagre ou limão poderá ter que ser repetido.

6. TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

Este manual de instruções não fornece receitas detalhadas para cozinhar com esta panela de pressão. Prepare as suas refeições a seu gosto e de acordo com as suas receitas. A tabela de tempos de cozedura não está completa relativamente aos ingredientes enumerados. Para calcular os tempos reais de cozedura, poderá utilizar os tempos indicativos para ingredientes similares. Rapidamente aprenderá a calcular os tempos de cozedura e a desfrutar de maravilhosos cozinhados.

Ingredientes	Nível de pressão		Tempo cozadura (minutos)	Modo decompressão	Tempo arrefecimento (minutos)
	Luna #24	Hotel #32			
VEGETAIS	Colocar 1½ taças de água na panela, colocar o suporte do cesto no fundo e o cesto por cima				
Alcachofras	III	II	6	Rápido	-
Espargos	II	II	1½	Rápido	-
Feijão verde	I	I	2	Rápido	-
Brócolos	I	I	2	Rápido	-
Repolho	I	I	6	Combinado	4
Cenouras inteiras	II	II	4	Rápido	-
Cenouras partidas	II	II	2	Rápido	-
Couve-flor	I	I	3	Rápido	-
Milho	I	I	6	Rápido	-
Batatas aos cubos	III	II	6	Combinado	4
Batatas em metades	III	II	8	Combinado	5
Batatas inteiras	III	II	10	Combinado	3
CARNES, AVES E PEIXE	Se está a seguir uma receita, adicione somente ¾ da quantidade de água indicada na receita				
Estufado de vitela	III	II	16-20	Normal	10-20
Frango inteiro	II	II	18-25	Normal	10-20
Frango partido	II	II	8-15	Rápido	-
Peito de frango	II	II	5-7	Rápido	-
Estufado de porco	III	II	15-25	Normal	-
Porco (sem ossos)	II	II	7-10	Rápido	-
Crustáceos / moluscos	I	I	3-6	Rápido	-
Gambas	I	I	3-6	Rápido	-
Caranguejos	I	I	2-8	Rápido	-
Filetes de pescada	I	I	5-8	Rápido	-
ARROZ	Para reduzir a formação de espuma, adicione pelo menos uma colher de sopa de manteiga ou azeite. Para arroz branco, reduza até ¾ da água indicada e ¼ em caso de arroz integral.				
Arroz branco	III	II	3	Combinado	7
Arroz integral	III	II	15	Combinado	10
Arroz de frango	III	II	5	Rápido	-
LEGUMES SECOS	Não necessitam ser demolhados com antecedência, Junte ¼ de feijões para ¾ de água na panela de pressão juntamente com uma colher de manteiga ou azeite. Depois de terminar tempo de cozadura arrefeça a panela de pressão em água fria.				
Purê de ervilhas	I	I	14-18	Rápido	-
Feijão branco	I	I	14-18	Rápido	-
Feijão vermelho	I	I	30-32	Combinado	3
Favas	I	I	35-40	Combinado	5

Bitte lesen Sie alle diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen, verwenden Sie die Schnellkochtopf

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie alle diese Bedienungsanleitung.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals im Ofen.
- Behandeln Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit äußerster Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich zu dem hier aufgeführten Zweck.
- Dieses Gerät kocht mit Druck. Verbrennungen können bei unsachgemäßem Gebrauch die Folge sein. Versichern Sie sich, dass der Topf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen.
- Versuchen Sie nie den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Erst wenn der komplette Druck abgelassen wurde, darf der Topf geöffnet werden.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nie ohne Flüssigkeit. Hierdurch wird das Gerät beschädigt.
- Füllen Sie den Topf nicht mehr als ¾ des Gesamtinhaltes. Wenn Sie Lebensmittel zu bereiten, die leicht aufquellen, wie z.B. Reis oder getrocknete Gemüse, befüllen Sie den Topf bis max. Zur Hälfte.
- Benutzen Sie die laut dieser Anleitung geeignete Hitzequelle.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut zubereiten (z.B. Ochsenzunge), stechen Sie diese nicht an so lange die Haut noch aufgebläht ist, da Sie sich durch die herausspritzende Flüssigkeit verletzen könnten.
- Wenn der Schnellkochtopf mit zähflüssigem Inhalt gefüllt ist, schütteln Sie den Topf kurz bevor Sie ihn öffnen, damit keine heiße Flüssigkeit herausspritzt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die leichte Gängigkeit der Ventile.
- Benutzen Sie den Topf nie, um unter Druck zu frittieren.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Sicherheitssystem des Schnellkochtopfes vor.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile des Herstellers. Besonders der Korpus und der Deckel müssen vom selben Hersteller und kompatibel sein.
- BEWAHREN SIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Aliments	Niveau pression		Temps cuisson (minutes)	Méthode ouverture	Temps refroidissement
	Luna #24	Hotel #32			
LEGUMES	Ajouter 1½ tasse d'eau dans, placer le support dans le fond et le panier superficiellement				
Artichauds	III	II	6	Rapide	-
Asperges	II	II	1½	Rapide	-
Haricots verts	I	I	2	Rapide	-
Brocolis	I	I	2	Rapide	-
Chou	I	I	6	Combiné	4
Carottes	II	II	4	Rapide	-
Carottes coupées	II	II	2	Rapide	-
Chou-fleur	I	I	3	Rapide	-
Maïs	I	I	6	Rapide	-
Pomme de terre en dés	III	II	6	Combiné	4
Pomme de terre en deux	III	II	8	Combiné	5
Pomme de terre	III	II	10	Combiné	3
Viande, volaille, poisson	Si vous les cuisinez suivant une recette, n'ajoutez que la moitié de la quantité d'eau indiquée				
Viande de veau cuite	III	II	16-20	Normal	10-20
Poulet entier	II	II	18-25	Normal	10-20
Poulet coupée	II	II	8-15	Rapide	-
Blanc de poulet	II	II	5-7	Rapide	-
Porc cuit	III	II	15-25	Normal	-
Porc sans os	II	II	7-10	Rapide	-
Crustacés / coquillages	I	I	3-6	Rapide	-
Gambas	I	I	3-6	Rapide	-
Crevettes	I	I	2-8	Rapide	-
Filets de poisson	I	I	5-8	Rapide	-
ARROZ	Ajoutez au moins une cuillère de beurre ou d'huile pour réduire la formation de mousse, Pour du riz blanc, ajoutez ½ d'eau indiquée et ¼ en cas de riz complet.				
Riz blanc	III	II	3	Combiné	7
Riz complet	III	II	15	Combiné	10
Riz avec de la poule	III	II	5	Rapide	-
LÉGUMES SECS	Ils ne doivent pas être trempés dans l'eau. Mettez ¼ d'haricots et ¾ d'eau, puis une cuillère d'huile ou de beurre. La cuisson terminée, faites couler de l'eau froide pour refroidir.				
Purée de petit pois	I	I	14-18	Rapide	-
Haricots blancs	I	I	14-18	Rapide	-
Haricots rouge	I	I	30-32	Combiné	3
Gros haricots	I	I	35-40	Combiné	5

Please read all these instructions carefully before starting to use the pressure cooker

1. IMPORTANT PRECAUTIONS

- Read all instructions.
- Never leave the pressure cooker unattended, especially if there are children nearby.
- Do not put the pressure cooker in a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs, if necessary use oven gloves
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Never open the pressure cooker forcibly. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond ¾ of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than ½ of its capacity.
- Use the appropriate heat source according to the instructions for use.
- After cooking meat with skin (e.g. ex tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Before every use, check that the valves move smoothly and easily.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep frying of food.
- Do not modify the safety system of the pressure cooker in any way.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- KEEP THESE INSTRUCTIONS.

2. FEATURES

Quality

This pressure cooker is made of 18/10 stainless steel. All the others parts are made by the high quality materials to assure the correct functionality and god durability of your pressure cooker.

Versatility

Among other things, this pressure cooker can be used for preparing soups, vegetables, meat and stews. Cooking rice dishes, jams, marmalades or vegetables takes only a few minutes. This pressure cooker is suitable for all types of stoves

Safety

This pressure cooker provides four different safety features:

1. Pressure regulating valve with three different cooking levels (Luna Ø24cm) and with two different cooking levels (Luna Hotel Ø32cm) ensures that pressure remains at pre-selected level.
2. Safety valve that comes into operation in case of pressure regulating valve malfunction.
3. Closing system that avoids pressure build up if the cooker is not properly closed.
4. Opening system that prevents the accidental opening of the lid while the cooker is pressurized.

Efficiency

As soon as the required pressure has been reached, the stove temperature can be reduced, a lot of energy can be saved now. The impact bottom process reduces to minimum the energy wastes.

5.5 L'autocuiseur ne peut pas s'ouvrir

- Il existe encore pression à l'intérieur de l'autocuisuer, tournoie le sélecteur de pression pour la position de décompression « 0 », attende qui sorte la totalité de vapeur. Avant essayer d'ouvrir l'autocuiseur, avait la certitude que le piston de la valve de sécurité a descendu et en débloquent le système d'ouverture.
- Le système d'ouverture a été forcé avec pression dans l'autocuiseur, la « semi-pinhão » (il fonctionne comme un fusible) est parti en rendant impossible l'ouverture. Dans ce cas c'est nécessaire à intervention de l'assistance technique.
- Le piston de la valve de sécurité pourra avoir été collé, se certifie que la soupape de pression est dans la position « 0 » et que tout la vapeur a sorti. Enlève le blindage, avec la clé bleue pousse avec des soins le piston de la valve de sécurité en bas, ouvre la couverture et procède nettoyage de la valve si sécurité conforme chapitre 4.3.
- **REMARQUE: NE FORCE PAS JAMAIS L'OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR**

5.6 Manche de difficile déplacement

Existent plusieurs causes de taches. Les aliments brûlés peuvent être retires en les faisant macérer dans de l'eau et du détergent du vaisselle pour faciliter le déplacement avec une éponge non abrasive. Coloration marron, bleue, jaune ou verte est un phénomène normal et résulte du chauffage de l'acier inoxydable à de hautes températures. Celles-ci appelées décolorations ne sont pas un défaut et disparaissent normalement avec l'utilisation de l'autocuiseur. Aussi peuvent être enlevés avec acide ascétique (vinaigre concentré) ou le plus élevé de citron. En dépendant de l'intensité de décoloration, le processus de nettoyage avec vinaigre ou le citron pourra avoir qu'être répété.

6. TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON

Ce manuel d'instructions ne fournit pas de recettes détaillées pour cuire avec cet autocuiseur. Prépare leurs repas à son goût et conformément à leurs recettes. Le tableau de temps de cuisson n'est pas complet à l'égard des ingrédients énumérés. Pour calculer les temps réels de cuisson, il pourra utiliser les temps indicatifs pour des ingrédients semblables. Rapidement vous apprendrez à calculer les temps de cuisson et à jouir merveilleux cuits.

5. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

5.1 L'autocuiseur ne peut pas se fermer

- Le contenu de l'autocuiseur cuit déjà et d'égage déjà une telle vapeur que le couvercle ne peut pas être mis en place.
- Vous êtes en train de fermer l'autocuiseur avec le sélecteur de pression dans la position I, II ou III, pour faciliter la fermeture tournoie le sélecteur pour la position de décompression (0).

5.2 L'autocuiseur ne gagne pas pression

- Les aliments et l'eau étaient froids et/ou l'autocuiseur est rempli au maximum. La montée de la pression peut durer environ 20 minutes et donc retarder la fermeture et l'étanchéité de l'autocuiseur.
- Le régleur est en position (0), la vapeur sort immédiatement de la soupape.
- Contrôlez la bonne pose du joint de silicone.
- Il n'y a pas assez de liquide: il faut au moins 1½ (375ml) tasse de l'eau.

5.3 La vapeur s'échappe permanentement par les soupapes

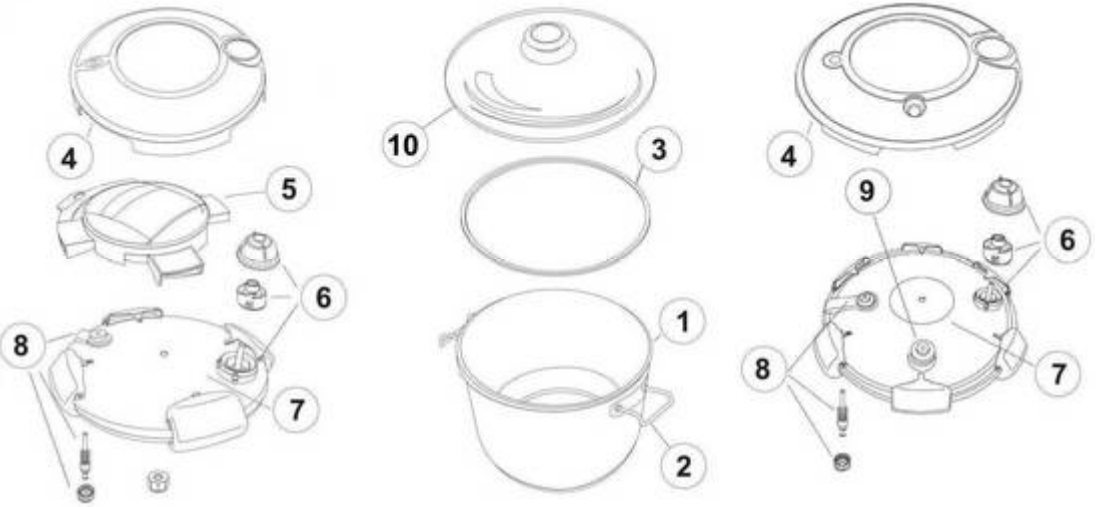
- Le sélecteur de pression est dans la position « 0 » et/ou le niveau de pression sélectionné a été atteint, réduise la source de la chaleur.
- La soupape régale de pression est sale et devra être nettoyée (voir je capitule 4,2).
- La soupape de sécurité est sale et devra être nettoyée (voir je capitule 4,3).
- L'écrou de la valve de sécurité n'est pas commodément pressée.

REMARQUE : Petite quantité de vapeur pourra sortir par les valves pendant la cuisson. De petites gouttes de vapeur condensée peuvent s'échapper.

5.4 La vapeur échappe entre la frontière du corps et la couverture

- Vérifie si la joint est bien placé, si nécessaire l'enlève et le lubrifie avec un peu d'huile.
- Vérifie si l'autocuiseur est complètement fermée.

2.1 Device description

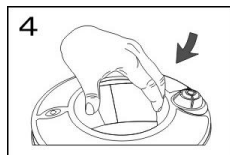
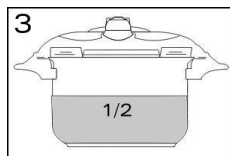
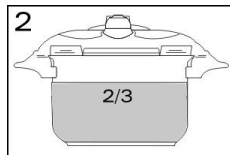
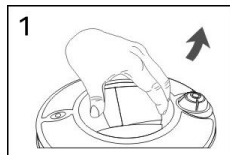


Nr	Designation		Reference	Nr	Designation		Reference
1	Pot	Luna Ø24	4lts-37004 / 8lts-37008 / 8lts-37008	6	Pressure valve	Luna Ø24	38441
		Hotel Ø32	10lts-37010 / 12lts-37012			Hotel Ø32	38442
			10lts-37110 / 15lts-37115				
2	Side handle		38443	7	Pressure Lid	Luna Ø24	38447 - (Without accessories)
3	Sealing ring	Luna Ø24	38424			Hotel Ø32	38439 - (Without accessories)
		Hotel Ø32	38432				
4	Plastic cover	Luna Ø24	38446	8	Safety valve	Luna Ø24	38433
		Hotel Ø32	38445			Hotel Ø32	38444
5	Opening system	Luna Ø24	38436 + 38435	9	2nd safety valve		38434 (Just Luna Ø32)
		Hotel Ø32	38436 + 38437		Lid (option)	Luna Ø24	70724 - Glass lid
						Hotel Ø32	08932 - Stainless steel with border

3. USAGE INSTRUCTIONS

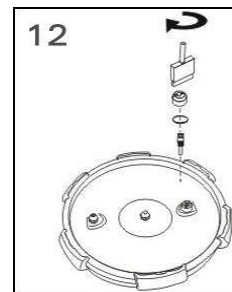
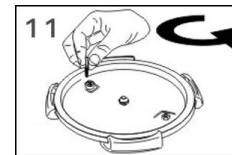
3.1 Filling the pressure cooker

- Set the pressure valve to the “0” position and open the cooker by pulling on the handle at the centre of the lid (see illustration 1).
- Before first use: remove the rubber sealing ring from the lid and rinse it in boiling water, dry it, grease it with cooking oil and place it in its correct position. **NOTE:** Please pay special attention to ensuring that the rubber seal is correctly placed. Pressure cannot build up properly otherwise.
- Put at least 1½ cups (375ml) of water or other liquid into the pressure cooker and add the food you wish to cook. The fill level (including all ingredients) must not exceed ¾ of the maximum capacity engraved on the interior of the pot (see illustration 2).
- When cooking food that readily foams or expands (e.g. peas, rice, beans) do not fill the pressure pot more than ½ of its capacity (including all ingredients), see illustration 3. In order to reduce foaming, add a spoonful of butter or oil to the other ingredients before cooking.
- Before closing the pressure cooker make sure you first check that the valves move smoothly. Check the safety valve; you should be able to move the red pin of the safety valve to and fro effortlessly. To check this, hold your lid in closed position, then turn side to side by 180° and watch if the safety valve red pin moves freely. If this does not happen, do not begin cooking, but please take the time to clean the safety valve (see chapter 4).
- Now place the lid on the cooker and press the lid handle down (see illustration 4). The locking system has now engaged and you can start cooking.



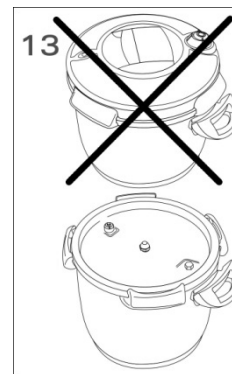
4.3 Démontage / montage de la soupape sécurité

- Utilisez la clé bleue plastique pour détacher l'écrou de la valve de sécurité. Tournez la couverture et la placez dans la position de fermée. Introduisez la clé dans la cannelure de l'écrou et tournez dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre (fig.11).
- Enlevez le piston rouge de la valve de sécurité et le lavez normalement avec du liquide vaisselle, rincez et séchez bien. Note : vérifiez l'état de l'O-ring en silicone.
- Placez à nouveau le piston rouge de la valve (fig. 12), en ayant les soins de le monter dans la position correcte. (le ressort et la zone la plus étroite du piston tourné vers l'intérieur de la valve).
- Vérifiez si vous avez bien monté le piston de la valve, pour cela vérifiez si celui-ci se meut librement.
- Tournez la couverture 180° et observez le piston de la valve de sécurité. En dépendant de la position, le piston de la valve doit dépasser de la valve environ 1 cm. Si ceci ne se vérifie pas, ne commencez pas à cuire et répétez encore la procédure de nettoyage.



4.4 Nettoyage et entreposage

- Après chaque utilisation de l'autocuiseur, enlevez le joint, le lavez et le lubrifiez avec un peu d'huile de cuisine. Le joint en silicone doit être remplacé tous les ans (dans le cas d'utilisation quotidienne et/ou fréquente).
- Le corps peut être lavé dans la machine à laver. N'utilisez pas de produits abrasifs pour laver l'autocuiseur. **ATTENTION: Le couvercle et le joint ne doivent pas être lavés dans la machine à laver.**
- Gardez toujours l'autocuiseur entreposé avec le couvercle retourné à l'envers sur le corps afin de ménager le joint en caoutchouc. N'entrez l'autocuiseur que sans aliments, nettoyé et parfaitement séché (fig.13).

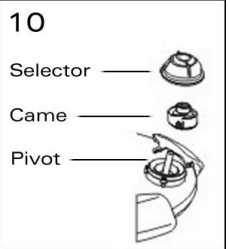
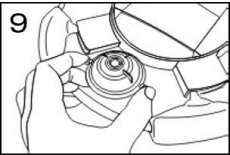
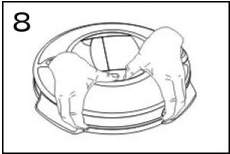


4. NETTOYAGE ET MANUTENTION

Il faut absolument que les soupapes s’actionnent facilement pour qu’on ait un bon fonctionnement de l’autocuiseur. Il est donc impératif que vous vérifiez **AVANT CHAQUE UTILISATION ET APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-EMPLOI** que les soupapes sont bien propres et peuvent être bougées sans problèmes.

4.1 Démontage du couvercle plastique

- Pour nettoyer et vérifier la soupapede réglage il faut tout d’abord retirer la couvercle plastique noir.
- Mettez d’abord la soupape de réglage en position – III pour pouvoir mieux dégager le cache avec le bouton de soupape réglage.
- Le cache en plastique est fixé par deux fixations sur le gts desd deux mains les deux fixations placées l’une en face de l’autre (cf. fig.8) et tirez-les vers le haut tandis que vos deux pouces appuient sur l’anneau en plastique gris situé au centre du couvercle.Vous pouvez alors enlever le cache en plastique noir du couvercle.



4.2 Démontage / montage de la soupape réglage

- Pour enlever le bouton sélecteur de pression utilise les doigts, indicateur et pouce comme indiqué dans la figure 9. Il fasse pression les saisis, enlève le sélecteur et la came de la valve avec l'autre main ait exempté.
- Nettoie bien toutes les pièces et vérifie si le canal du pivot métallique est propre, pour cela tourne le canal du pivot pour la lumière et vérifie si celui-ci est désobstrué.
- Place la came encore dans le corps de la valve de pression, ait dans attention dont la came seulement encaisse dans une position, aligne commodement les guides. (figure 10)
- Faire pression sur le sélecteur de pression jusqu'encaisser encore dans les saisis.Vérifie si le sélecteur de pression est bien encaissé dans les deux saisis et s'il se meut librement.

3.2 Setting the cooking level

Set the cooking level of the regulating valve (see illustration 5):

- Luna Ø24cm**

 - I – Low (70kPa – 0,70bar).
 - II – Medium (85kPa – 0,85bar).
 - III – High (100kPa – 1,00bar).
- Luna Hotel Ø32cm**

 - I – Low (50kPa – 0,50bar).
 - II – Medium / High (80kPa – 0,80bar).

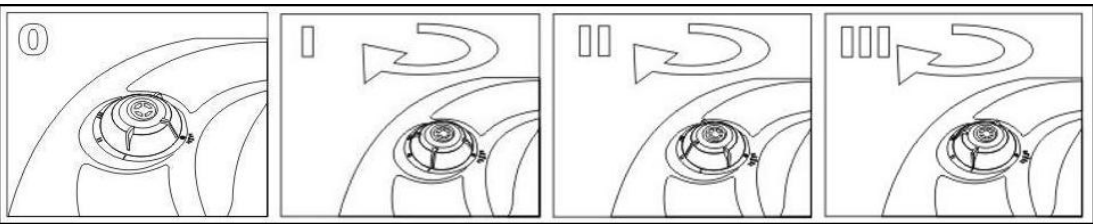


Fig. 5

Pressure level	Pressure value		Kind of ingredients
	Luna Ø24cm	Hotel Ø32cm	
0	No pressure	No pressure	For cooking without pressure or for reducing pressure during cooking.
I	Low	Low	For vegetables, fish, crustaceans, and food that expands or foams. (peas, beans)
II	Medium	Medium / High	For heavier vegetables, chicken or other kind of birds.
III	High		For braising meat or cooking soups, rice and potatoes

Please take note of the table of cooking times (See chapter 7). The pressure regulating valve automatically maintains the pressure at the desired and selected level by venting steam through the regulating valve / cooking level control. In this case, the selected cooking level has been reached and you either need to choose a higher pressure level or reduce the heat to minimum level. Start now counting cooking time.

3.3 Food preparation

- Place the pressure cooker on one of the stove's hot plates and switch it to the highest level. Take care that the stove's hot plate is not bigger than the base of the pressure cooker . When using a gas stove, prevent heat damage to the plastic parts by ensuring that the gas flame does not reach up along the side off the pressure cooker.
- At first, the pressure cooker seals while steam is being formed. The sealing process is a result of the safety valve red pin being lifted by steam. At the same time, the safety valve red pin blocks the release mechanism of the pressure cooker, thereby ensuring that the cooker, which is now pressurized, cannot be accidentally open .The red valve pin does not stick out of the black cover, but you can see it by looking through the little viewing pane (slit in the cover) just underneath the cover. Steam may escape from the safety valve until the pressure cooker has finished sealing, so please take special care when looking through the viewing pane in order to avoid being burnt or scalded.
- As soon as the selected pressure has built up in the pressure cooker, steam is vented from the regulating valve. Now reduce the power o the stove to such a degree that the required pressure is just maintained. If the valve vents steam, reduce the temperature further. While the pressure level is increasing, some steam may escape from the sides. Up to 20 minutes may be needed to reach the selected pressure level in the cooker, especially when it has been filled to its maximum level and all the ingredients are cold. Some ingredients (such as water, broth) can be pre-heated before adding them to the pressure cooker.

NOTE: The required cooking level has been reached when steam escapes from the regulating valve (not when it escapes from the safety valve). The cooking time table (chapter 6) refers to the period when steam is first vented from regulating valve.

- The following rule of thumb can be used to prepare food in the pressure cooker: When the cooking level control / regulating valve is at position III, the food is cooked in 1/3 of the normal cooking time (e.g. if you cook something that usually is done in 30 minutes, it will be ready in 10 minutes when using the pressure cooker).

3.4 Ouverture après cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur. Ouvrez le couvercle en tenant loin de vous. Vous avez pour cela trois possibilités en fonction de votre appréciation personnelle et du tableau des temps de cuisson.

Ouverture normale

Eteignez la plaque, la pression se réduira alors toute seule jusqu'à refroidissement total. Dès que le mécanisme d'ouverture de la soupape de sécurité sera libéré vous pourrez ouvrir l'autocuiseur. Nous vous recommandons cette méthode pour des aliments produisant de la mousse ou gonflant ainsi que pour des plats qui cuisent lentement tels du goulasch.

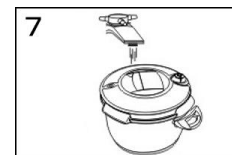
Ouverture combinée

Après avoir éteint la plaque de cuisson, faites baisser la pression conformément au tableau des temps de cuisson (temps d'immobilisation). Une fois le temps d'immobilisation écoulé, faites sortir la pression (cf. fig.6) encore présente tel qu'indiqué dans la partie «ouverture rapide».



Ouverture rapide

Eteignez la plaque de cuisson et faites couler de l'eau froide sur l'autocuiseur. Ne tenez alors l'autocuiseur que par les poignées latérales! Réduisez lentement et graduellement la pression du régulateur de cuisson jusqu'à ce qu'il soit en position (0) et que toute la vapeur se soit échappée (cf. fig.7). Pour ouvrir le couvercle, tirez la poignée du milieu et soulevez-la. Enlevez alors le couvercle.



ATTENTION!

Beaucoup de vapeur peut se dégager de la soupape de réglage et venir brûler le visage et/ou d'autres parties du corps. Pendant que la pression baisse rapidement, vous entendez un sifflement fort qui n'est audible que lors «d'une ouverture rapide» de l'autocuiseur. C'est tout à fait normal. Ce n'est que lorsque la vapeur s'est complètement dégagée et que le régulateur de pression s'est remis en position (0) que vous pouvez ouvrir le couvercle. Ne choisissez pas une baisse rapide de pression pour des aliments, tels que des légumes, des céréales ou des aliments produisant de la mousse.

N'ESSAYEZ PAS D'OUVRIR BRUTALEMENT LE COUVERCLE

3.3 Preparation des aliments

- Placez l'autocuiseur sur une plaque de cuisson en le mettant au maximum de sa puissance. Veillez à ce que le diamètre de la plaque de cuisson ne dépasse pas celui du fond de l'autocuiseur. Pour un four à gaz, attention à ce que les flammes ne viennent pas sur les parois externes jusqu'à blindage plastique et qu'elle ne soient pas endommagées par la chaleur.
- Tout d'abord le récipient s'étanchéifie lorsque la vapeur se forme. C'est la goupille de soupape de sécurité qui, en se soulevant sous l'effet de la vapeur, produit ce phénomène. La goupille bloque le système d'ouverture et empêche donc une ouverture involontaire de l'autocuiseur qui se trouve alors sous pression. La goupille rouge ne dépasse pas du cache noir, mais vous pouvez la voir à travers le petit voyant (fente dans le cache) situé un peu en dessous du cache. Avant que l'autocuiseur ne s'étanchéifie il se peut que la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité, soyez par conséquent très prudent lorsque vous regardez à travers le voyant, évitez toute brûlure.
- Dès que la pression sélectionnée est atteinte dans l'autocuiseur, on voit de la vapeur s'échapper de la soupape de réglage. Baissez alors l'intensité de la plaque de cuisson afin de maintenir la pression au niveau voulu. Si la vapeur sort de la soupape, continuez à baisser la température de cuisson. Pendant que la pression monte, vous entendrez un sifflement, 20 minutes peuvent s'écouler jusqu'à ce que le niveau de pression voulu soit atteint, surtout lorsque l'autocuiseur est rempli au maximum et que tous les ingrédients sont froids.

Attention! Le degré de cuisson est atteint lorsque la vapeur sort de la soupape de réglage (pas de la soupape de sécurité). Ce n'est qu'à partir du moment où de la vapeur sort de la soupape de réglage que commence le temps réel de cuisson tel qu'indiqué dans le tableau des temps de cuisson (cf. chapitre 6).

- Pour la préparation de plats avec l'autocuiseur, vous pouvez respecter la règle suivante: Si le régulateur de degré de cuisson est en position III, vous n'avez besoin que $\frac{1}{3}$ du temps normal de cuisson (30 minutes de temps normal de cuisson = 10 minutes avec cet autocuiseur).

3.4 Opening after finished cooking

At the end of the cooking time period, the pressure cooker can be open but first pressure must be reduced. There are three ways of doing this. Select one according to your own judgment and the cooking time table.

Normal opening

Switch off the stove. The pressure level in the cooker will decrease on its own as it cools down completely. As soon as the safety valve red pin releases the opening mechanism, the pressure cooker can be opened. This method is recommended for food that foams or expands during cooking and for dishes such as goulash that are not quickly overcooked.

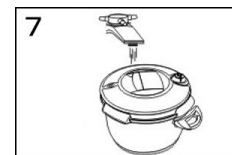
Combined opening

After switching off the stove, wait for the pressure level to decrease according to the cooking time table (standing time). After the standing time has passed, vent the remained pressure (see illustration 6) as described under "Quick opening".



Quick opening

Switch off the stove and hold the pressure cooker under cold running water (see illustration 7). Use **only** the side handles of the pressure cooker to lift or move it. Slowly reduce the pressure step-by-step on the pressure selector until (0) position has been reached and all the steam has left the pressure cooker. Now lift the lid to take it off. Do not use this method for food that foams or expands.



CAUTION

The pressure selector valve release a very large amount of steam, please maintain a sufficient safety distance to the cooker in order to avoid your head and other parts of your body being burnt and scalded. During decompressing you may hear a hissing sound this is normal. The cover only can be opened when all steam has been released and with pressure selector in (0) position. Before pulling the opening handle make sure that the safety valve red pin is down, allowing safe opening.

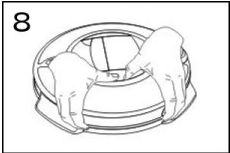
NEVER FORCE LID OPENING SYSTEM!

4. CLEANING AND MAINTENANCE

The smooth functioning of the valves is essential for the operability of your pressure cooker. Therefore, please check that the valves are clean and move smoothly **BEFORE EACH USE AND ALSO AFTER EXTENDED STORAGE PERIODS.**

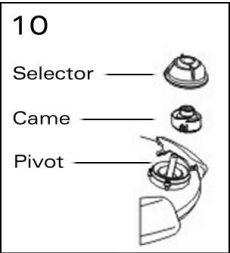
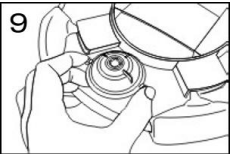
4.1 Removing the plastic cover

- In order to check and clean the regulating valve, the black plastic cover first has to be removed from the lid.
- First set the regulating valve to level II, making it easier to lift the cover over the turning knob of the regulating valve.
- The plastic cover is clipped onto the edge of the stainless steel lid and open/close system by “brackets”. In order to release the the plastic cover, grasp two opposite corners with fingers of your right and left hand (see illustration 8) and pull them upwards while pressing against the grey open/close system.



4.2 Removing and replacing the regulating valve

- Use your thumb to press and release the selector clamps like in illustration 9. Using your free hand, you can now pull upward on the selector knob.
- Clean all pieces and check if the “Pivot” of the pressure selector valve is not obstructed by foodstuffs.
- After cleaning put back on place all the pieces and please note that the “came” must be kept aligned in the valve holder by a large and small ridge. (see illustration 10)
- Afterwards, push the selector back into place from the top, ensuring that the indicator flag points towards the centre of the lid. Make sure that the selector is securely held by brackets.
- Place the plastic cover back on cover by centring with the open/closing grey system and push down till “brackets” clip back onto the pressure cover.



3.2 Réglage du degré de cuisson

Faites le réglage du degré de cuisson de la soupape de réglage de pression (cf. Fig. 5):

- Luna Ø24cm**

 - I – Basse (70kPa – 0,70bar).
 - II – Moyen (85kPa – 0,85bar).
 - III – Haute (100kPa – 1,00bar).
- Luna Hotel Ø32cm**

 - I – Basse (50kPa – 0,50bar).
 - II – Moyen / Haute (80kPa – 0,80bar).

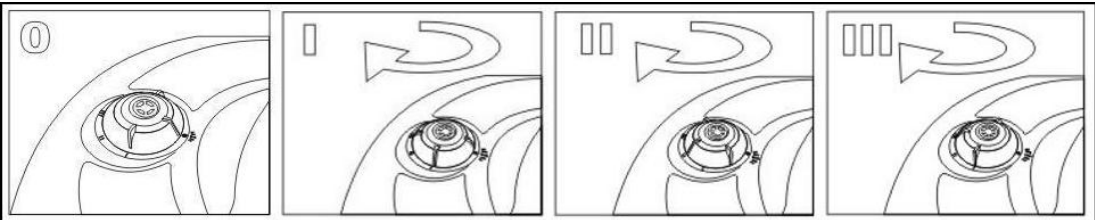


Fig. 5

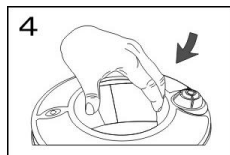
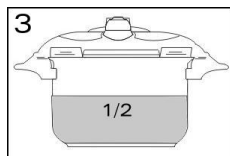
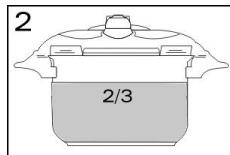
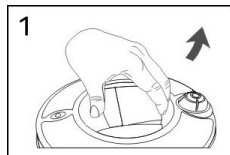
Niveau pression	Valeur pression		Type d'aliments
	Luna Ø24cm	Hotel Ø32cm	
0	Pas pression	Pas pression	Pour une cuisson sans pression ou pour réduire la pression pendant la cuisson
I	Basse	Basse	Pour des légumes, du poisson, des crustacés et aliments qui gonflent.
II	Moyen	Moyen / Haute	Pour des légumes lourds, poulets, canard et autres.
III	Haute		Pour cuire de la viande, des soupes, du riz et des pommes de terre.

Consultez le tableau des temps de cuisson (cf. chapitre 8). La soupape de réglage de pression programme automatiquement la pression selon le degré souhaité et défini en laissant échapper la vapeur d’eau superflue par la soupape de réglage. Le degré de cuisson voulu est alors atteint, il faut alors soit choisir un degré de pression plus élevé, soit réduire l’intensité thermique à un minimum.

3. MODE D'EMPLOI

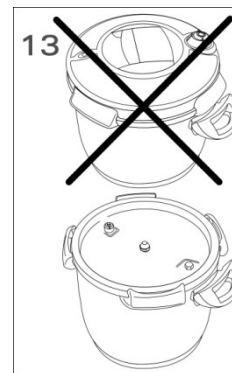
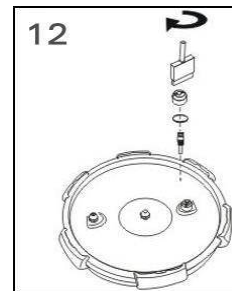
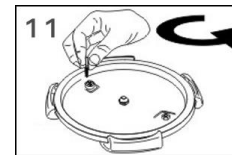
3.1 Remplissage du récipient

- Mettez la soupape de pression en position "0" et ouvrez l'autocuiseur en tirant sur la poignée au milieu du couvercle (cf. fig. 1)
- Retirez le joint silicone du couvercle et faites-le bouillir à l'eau avant le premier usage, séchez-le, graissez-le à l'huile de table et remettez-le bien en place. **ATTENTION!** Vérifiez que le joint est bien remis en place sinon la pression ne peut pas se faire dans le récipient.
- Versez au moins 1½ tasse (375ml) d'eau ou de liquide sur les aliments placés dans l'autocuiseur. Remplissez-le, aliments compris, au maximum jusqu'à "¾" ligne visible à l'intérieur du récipient (cf. Fig. 2).
- Lors de l'utilisation d'aliments moussant ou gonflant légèrement (par exemple des petites pois, du riz, des haricots), ne remplissez le récipient qu'à ½ de sa capacité (cf. fig.3). Pour réduire la formation de mousse, ajoutez avant la cuisson une cuillerée de beurre ou d'huile dans le récipient.
- Avant chaque utilisation et avant fermer l'autocuiseur, vérifiez impérativement que les soupapes se tournent bien. La goupille rouge de la soupape doit pouvoir s'actionner facilement dans les deux sens lorsque vous tournez le couvercle avec le mécanisme d'ouverture fermé. Si le fonctionnement n'est pas comme prévu, ne débutez pas la cuisson mais nettoyez absolument la soupape "4. NETTOYAGE ET MANUTENTION)".
- Mettez maintenant la couvercle sur le récipient et appuyez la poignée de la couvercle vers le bas (cf. Fig.4). La fermeture du récipient est alors bien enclenchée et vous pouvez commencer la cuisson.



4.3 Safety valve disassembling

- Use the enclosed plastic tool or a coin to unscrew the safety pin nut from the inside of the lid. Turn in counter-clockwise (see illustration 11).
- Take the red pin off and use normal dishwashing liquid to clean the valve. Rinse with clear water and thoroughly dry the valve pin and the interior of the valve holder.
- Replace the interior parts of the safety valve in the correct sequence. (Spring and thinner side of the red pin thru the interior of the valve).
- Screw the nut back onto the valve holder, blue key tightening it clockwise. Check to make sure that the red sealing is present and properly fitted to the thread (see illustration 12).
- You should be able to move the red pin effortlessly to and fro when you turn the lid upside down with the release mechanism locked. To check this, take hold of the lid and, without placing it on the pressure cooker, operate the shutting mechanism as if you wanted to lock the lid. Then turn the lid from side to side by 180° and watch the red pin. The pin should – depending on the position of the lid – either sink smoothly into the valve or stick out from valve nut about 1cm.



4.4 Cleaning and storage

- After each use of the pressure cooker, remove the sealing ring from its lid. Wash and rinse it thoroughly and grease it lightly with cooking oil. Depending on how often you use the cooker, the seal ring should be replaced every 6 months (in case of daily use) with a new original sealing ring.
- The pot can be cleaned just like an ordinary pot. It can be hand or in dishwasher machine, do not use metal brushes.
- **CAUTION: Do not clean lid and seal ring in the dishwasher.**
- For storage, place the lid upside down on the pressure cooker pot; this protects the sealing ring. Pressure cooker should only be stored without food and completely dry (see illustration 13).

5. TROUBLESHOOTING

5.1 Pressure cooker cannot be closed

- The contents of the pressure cooker are already boiling and are producing so much steam that the pressure cooker lid cannot be closed, please reduce stove power or remove the pot from stove.
- It's trying to close the pressure cooker with pressure selector on position I,II or III, to help closing smoothly please rotate pressure selector to (O) position.

5.2 Pressure cooker cannot build-up

- Foodstuff and water were cold; pressure build-up can take up 20 minutes.
- Pressure selector is at (O) position, steam is directly vented through the regulating valve. Select a higher cooking level than (O)
- The pressure cooker is not properly closed. Check the closing mechanism, the seal ring and the valves for dirt, damages and correct position of the seal ring.
- The minimum amount of liquid (375ml) it's not available. If there is very little or no liquid in the pressure cooker, no steam can be generated.

5.3 The regulating and safety valve is venting all the time

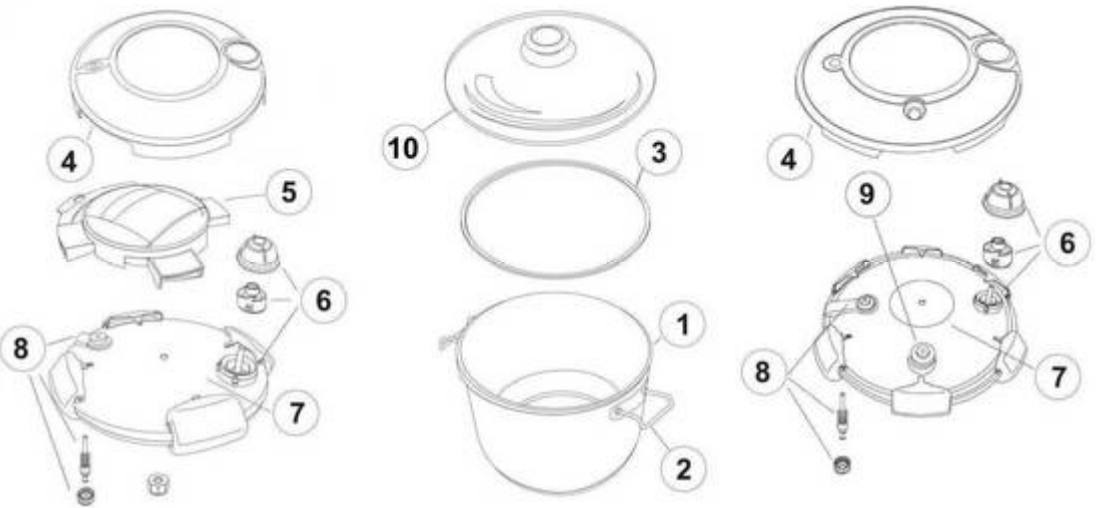
- Pressure selector it's in "O" position or the selected cooking level has been reached, reduce heat source to minimum.
- Pressure selector valve is dirt and must be cleaned (see chapter 4.2).
- Safety valve is dirt and must be cleaned (see chapter 4.3).
- Safety valve it's not working or safety valve nut it's not screw tightening.

NOTE: A small amount of steam may be vented at any time from the valves. A few drops of condensed water may leak.

5.4 Steam is escaping along the pot rim.

- The seal ring has not been greased and it's not correctly placed. Remove the seal ring and lightly grease it and correctly place him in the pressure lid.
- Check if the pressure cooker it's correctly closed.

2.1 Description de l'appareil



N°	Désignation		Référence	N°	Désignation		Référence
1	Corps	Luna Ø24	4lts-37004 / 8lts-37008 / 8lts-37008	6	Soupape réglage	Luna Ø24	38441
		Hotel Ø32	10lts-37010 / 12lts-37012			Hotel Ø32	38442
			10lts-37110 / 15lts-37115				
2	Poignée latérale		38443	7	Couvercle	Luna Ø24	38447 - (sans accessoires)
3	Joint en silicone	Luna Ø24	38424			Hotel Ø32	38439 - (sans accessoires)
		Hotel Ø32	38432				
4	Blindage	Luna Ø24	38446	8	Soupape sécurité	Luna Ø24	38433
		Hotel Ø32	38445			Hotel Ø32	38444
5	Système ouverture	Luna Ø24	38436 + 38435	9	2 ^{me} Soupape sécurité		38434
		Hotel Ø32	38436 + 38437				
10	Couvercle (option)	Luna Ø24		10	Couvercle (option)	Luna Ø24	70724 - Verre
		Hotel Ø32				Hotel Ø32	08932 - Acier inox avec bord

2. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Qualité

Cet autocuiseur est en acier inoxydable 18/10. Les autres accessoires sont fabriqués dans des matériels de haute qualité pour garantir le correct fonctionnement et la durabilité de l'autocuiseur.

Versatilité

Cet autocuiseur est destiné entre autres à la préparation de soupes, de légumes, de viandes et de pot-au-feu. Les préparations avec du riz, de la confiture et des légumes se font en quelques minutes. L'autocuiseur peut être utilisé dans tous les types de sources de chaleur.

Sécurité

Cet autocuiseur est pourvu de quatre différents dispositifs de sécurité:

1. Une soupape de réglage de pression avec trois degrés de cuisson (Luna 24cm) et avec deux degrés de cuisson (Luna Hotel Ø32cm) pour éviter une surpression dans le récipient;
2. Une soupape de sécurité pour éviter une surpression dans le récipient dans le cas de mauvais fonctionnement de la soupape de pression.
3. Un système de verrouillage qui empêche que l'autocuiseur atteigne de la pression, en cas où elle ne soit pas bien fermée.
4. Système qui empêche l'ouverture de l'autocuiseur avec pression à l'intérieur.

Efficacité

Quand la pression de réglage est atteinte la source de chaleur peut être réduite pour le minimum, en permettant ainsi d'économiser de l'énergie. Le processus par impact de soudure permet de réduire au maximum les pertes énergétiques.

5.5 The pressure cooker cannot be opened

- All the pressure has not been released from the pressure cooker, turn pressure selector to (0) position and wait till pressure has gone down totally. Before try to open the cooker, please make sure that the red pin is down releasing lock system.
- The opening system was strongly forced with pressure inside the pressure cooker the "semi-pinhão" is blocked (works like a safety fuse). In that case please contact customer service of the store.
- The reason for this issue is usually that the valves have not been cleaned. The valve red pin therefore blocks the lid locking mechanism because it is stuck in the valve holder owing to dirt. Make sure that all the steam has been released, remove the plastic cover and with reverse side of the "blue key" push down the valve pin into the valve unit. Please proceed with safety valve cleaning as chapter 4.3.
- **NOTE: NEVER FORCE LID OPENING**

5.6 Stains hard to remove

There are various causes for stains. Burnt food that is stuck to the pot should be soaked in water and dishwashing machine liquid and then removed with non-metal scouring pad. Extensive brown, blue, yellowish or greenish discolorations are a normal phenomenon that occurs when stainless steel is heated to high temperature. Such discolorations are not a defect and disappear of their own accord when pressure cooker is used normally. They can also be removed with acetic acid (concentrated vinegar) or lemon juice. Depending on the intensity of the discoloration, the cleaning process with vinegar or lemon juice should be repeated.

6. TABLE OF COOKING TIMES

This manual does not provide detailed recipes for cooking with your pressure cooker. Cook your dishes and meals according to your recipes. The table of cooking times is not complete in respect of the products and ingredients listed. In order to judge the actual cooking time of your dishes, you can use the indicated cooking times of ingredients similar to the ones you use in your dishes. You will quickly learn to judge for how long foods need to be cooked with your pressure cooker. We wish you lots of fun and enjoyment with your cooking.

Foodstuff	Cooking level		Cooking time (minutes)	Opening procedure	Standing time (minutes)
	Lune 024	Hotel 032			
VEGETABLES	Put 1½ cups of water into the cooker, place the steam basket insert onto the basket holder				
Artichokes	III	II	6	Quick	-
Asparagus	II	II	1½	Quick	-
Green beans	I	I	2	Quick	-
Broccoli	I	I	2	Quick	-
Cabbage	I	I	6	Combined	4
Carrots	II	II	4	Quick	-
Carrots (sliced)	II	II	2	Quick	-
Cauliflower	I	I	3	Quick	-
Maize (sweet corn)	I	I	6	Quick	-
Potatoes (diced)	III	II	6	Combined	4
Potatoes (halved)	III	II	8	Combined	5
Sweet potatoes	III	II	10	Combined	3
MEAT, POULTRY, FISH	If you are using a recipe, add only half the amount of water indicated in the recipe				
Braised veal	III	II	16-20	Normal	10-20
Whole chicken	II	II	18-25	Normal	10-20
Chicken pieces	II	II	8-15	Quick	-
Chicken breast	II	II	5-7	Quick	-
Braised pork	III	II	15-25	Normal	-
Pork (without bones)	II	II	7-10	Quick	-
Crustaceans / mussels	I	I	3-6	Quick	-
Prawns	I	I	3-6	Quick	-
Crabs	I	I	2-8	Quick	-
Fish fillets	I	I	5-8	Quick	-
RICE	In order to reduce foaming, add at least a spoon of butter or oil. For white rice, add ½ less water, for wholegrain rice ¼ less water than indicated.				
White rice	III	II	3	Combined	7
Wholegrain rice	III	II	15	Combined	10
Chicken rice	III	II	5	Quick	-
DRY PULSES	These do not need to be soaked in advance. Add ¼ beans and ¾ water into the cooker; add a spoonful of oil or butter. After cooking time, let the cooker cool off under cold water				
Mashed peas	I	I	14-18	Quick	-
Haricot (white) beans	I	I	14-18	Quick	-
Kidney (red) beans	I	I	30-32	Combined	3
Broad (fava) beans	I	I	35-40	Combined	5

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser pour la première fois l'autocuiseur!

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire tout les instructions
- Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance, notamment lorsque des enfants sont à proximité.
- Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four.
- Soyez très prudent dans la manipulation de l'autocuiseur quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- L'autocuiseur ne doit être utilisé que pour l'utilisation prévue ici.
- Cet appareil fait les cuissons sous pression. Des brûlures peuvent survenir s'il n'est pas utilisé correctement. Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé avant de procéder à toute cuisson.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en forçant brutalement. N'ouvrez le récipient qu'une fois toute la pression évacuée. Reportez-vous pour cela au chapitre 3.4 Fin du temps de cuisson / ouverture de l'autocuiseur.
- Veillez toujours à ce qu'il y ait de l'eau dans l'autocuiseur, sinon l'appareil pourrait être endommagé.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des ¾ de sa capacité. Si vous devez préparer des aliments qui gonflent légèrement (comme du riz ou des légumes secs), remplissez le récipient au maximum à la moitié.
- Veillez à réchauffer l'autocuiseur avec la source de chaleur recommandée dans le mode d'emploi.
- Si vous faites cuire de la viande avec de la peau (par exemple de la langue de boeuf), ne la piquez pas tant que la peau est encore gonflée; vous pourriez vous blesser au contact des éclaboussures.
- Si l'autocuiseur est rempli d'une préparation à consistance épaisse, secouez le récipient avant de l'ouvrir pour ne pas être éclaboussé par du liquide chaud.
- Vérifiez avant toute cuisson que les soupapes tournent bien. Suivez les consignes du chapitre 4.
- N'utilisez jamais le récipient pour faire de la friture sous pression.
- Ne procédez à aucun changement dans le système de sécurité de l'autocuiseur.
- N'utilisez que des pièces de rechange originales. Il est notamment important que le corps et le couvercle proviennent du même fabricant et soient compatibles.
- CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI.

Comestibles	Control presión		Tiempo cocción (minutos)	Procedimiento de apertura	Tiempo enfriamiento (minutos)
	Luna #24	Hotel #32			
VEGETALES	Verter 1½ tazasde agua en la olla, ponga la cesta en el sujetador de la misma				
Alcachofas	III	II	6	Rápido	-
Espárragos	II	II	1½	Rápido	-
Habichuelas	I	I	2	Rápido	-
Brécol	I	I	2	Rápido	-
Col	I	I	6	Combinado	4
Zanahorias	II	II	4	Rápido	-
Zanahorias (rebanadas)	II	II	2	Rápido	-
Coliflor	I	I	3	Rápido	-
Maíz	I	I	6	Rápido	-
Patatas en cubos	III	II	6	Combinado	4
Patatas por la mitad	III	II	8	Combinado	5
Patatas	III	II	10	Combinado	3
CARNES, AVES Y PEIXE	Si está usando una receta, agregue sólo ¼ de la cantidad de agua indicada en la receta				
Estofado de ternera	III	II	16-20	Normal	10-20
Pollo completo	II	II	18-25	Normal	10-20
Pollo en piezas	II	II	8-15	Rápido	-
Pechugas de pollo	II	II	5-7	Rápido	-
Estofado de cerdo	III	II	15-25	Normal	-
Cerdo (deshuesado)	II	II	7-10	Rápido	-
Crustáceos / moluscos	I	I	3-6	Rápido	-
Gambas	I	I	3-6	Rápido	-
Cangrejos	I	I	2-8	Rápido	-
Filetes de pescado	I	I	5-8	Rápido	-
ARROZ	Para reducir la formación de espuma, agregue al menos una cucharada de mantequilla o aceite. Para el arroz blanco, agregue ½ menos y para integral ¾ menos del agua indicada				
Arroz blanco	III	II	3	Combinado	7
Arroz integral	III	II	15	Combinado	10
Arroz con pollo	III	II	5	Rápido	-
LEGUMBRES SECAS	No necesitan ser remojadas con antelación. Agregue ¼ de alubias y ¼ de agua en junto con una cucharada de aceite o mantequilla. Luego del tiempo de cocción enfríe en agua fría				
Puré de guisantes	I	I	14-18	Rápido	-
Judías blancas	I	I	14-18	Rápido	-
Alubias	I	I	30-32	Combinado	3
Favas	I	I	35-40	Combinado	5

Por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a usar la olla a presión.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones
- Nunca deje la olla a presión sin vigilancia, especialmente si hay niños cerca.
- Nunca coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
- Mientras esté presurizada, trate la olla a presión con el máximo cuidado. No toque ninguna superficie caliente. Si va tocar la olla caliente, utilice paños de cocina.
- Use la olla a presión sólo para los usos descritos en el manual de instrucciones
- Esta olla cocina a presión. Si la utiliza de forma errónea, puede sufrir quemaduras. Asegúrese de que la olla está bien cerrada antes de ponerla a calentar.
- No trate nunca de abrir la olla a presión a la fuerza. Espere que se haya eliminado por completo la presión para abrirla. Consulte el capítulo 3.4 Cómo abrir la olla a presión.
- No utilice jamás la olla a presión sin líquido. De lo contrario, podría estropearse.
- No llene la olla a presión hasta más de ¾ de su capacidad. Al reparar alimentos que se hinchen, como por ejemplo arroz o legumbres, la olla a presión no debe ser llenada más allá de la mitad.
- Utilice las fuentes de calor recomendadas en el presente manual de instrucciones.
- A preparar carne con piel (p.ej. lengua de buey), no vaya a pincharla mientras la piel esté abombada, o podría resultar herido por las salpicaduras de líquido.
- Una vez que la olla a presión esté llena con líquido viscoso, agítela justo antes de abrirla para que no le vaya a salpicar líquido caliente.
- Antes de cada uso compruebe que las válvulas se mueven suave y fácilmente. Consulte el capítulo 4 - válvulas / sello de goma.
- No utilice nunca la olla a presión como freidora mientras esté pressurizada.
- De ninguna manera modifique el sistema de seguridad de la olla a presión.
- Use solo repuestos originales del fabricante. Es importante sobre todo que lo cuerpo y la tapa de la olla sean del mismo fabricante y compatibles.
- GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

2. CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA

Calidad

Esta olla a presión está hecha de acero inoxidable 18/10. El innovador mecanismo de cierre con una sola mano hace la olla a presión fácil y cómoda de usar.

Versatilidad

Entre otras cosas, esta olla a presión puede ser usada para la preparación de sopas, vegetales, carnes y guisados. La cocción de platillos de arroz, mermeladas o vegetales tarda solo unos pocos minutos.

Seguridad

Esta olla a presión está provista de cuatro diferentes características de seguridad:

1. Una válvula de regulación de presión con tres niveles de cocción (Luna Ø24cm) y con dos niveles de cocción (Luna Hotel Ø32cm), para garantizar que no se acumule presión excesiva.
2. Una válvula de seguridad asegura que que no se acumule presión excesiva en la olla en caso del mal funcionamiento de la válvula de presión.
3. Mecanismo de cierre que obstaculiza la olla de alcanzar presión en caso de que ése ella no sea cerrado bien.
4. Mecanismo de seguridad que obstaculiza la apertura accidental de la tapa mientras la olla está presurizada.

Eficiencia

Tan pronto como la presión requerida ha sido alcanzada, la temperatura de la estufa puede ser reducida, permitiendo así ahorrar energía. El proceso de soldadura por impacto permite reducir al máximo las pérdidas de energía.

5.5 No se puede abrir la olla a presión

- Toda la presión no ha salido de la olla o no se ha enfriado completamente, seleccione la posición "0". Antes de intentar abrirla asegúrese que la clavija roja de la válvula de seguridad ha liberado el mecanismo de apertura.
- El mecanismo de apertura ha sido forzado y las partes están dañadas. En questo caso por favor contacte su tienda/vendedor o el servicio al consumidor.
- La causa usual de esto es la falta de limpieza de las válvulas. La clavija de la válvula bloquea el mecanismo de cierre de la tapa porque se pega al sostenador de la válvula debido a la suciedad. En tal caso remueva primero la cobertura plástica y use la llave azul para empujar la clavija dentro de la unidad de la válvula.
- **NOTA: No intente abrir la tapa por la fuerza.**

5.6 Manchas de difícil remoción

Hay varias causas para las manchas. La comida quemada y pegada a la olla debe ser empapada en agua y líquido para máquina lavavajillas y luego removida con una esponja no metálica. Decoloraciones extensas marrones, azules, amarillas o verdosas son un fenómeno normal que ocurre cuando el acero inoxidable se calienta a alta temperatura. Dichas decoloraciones no son un defecto y desaparecerán por sí mismas cuando la olla sea usada normalmente. Ellas también pueden ser removidas con ácido acético (vinagre concentrado) o jugo de limón. Dependiendo de la intensidad de la decoloración, el proceso de limpieza con vinagre o jugo de limón debe ser repetido.

6. TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Este manual no prevee recetas detalladas para cocinar con la olla a presión. Prepare sus platillos y comidas de acuerdo a sus recetas. La tabla de cocción le ayudará a calcular tiempos de cocción. La tabla no está completa respecto a los productos y ingredientes enumerados. Para calcular los tiempos de cocción de sus platillos, puede usar los tiempos de cocción indicados de ingredientes similares a los que usa en sus platillos. Usted aprenderá rápidamente a calcular cuánto tiempo de cocción necesita su comida con el sistema de olla a presión. Le deseamos mucha diversión y disfruta con su cocina.

5. DETECCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 La olla a presión no se puede cerrar

- El contenido de la olla está ya en ebullición y está produciendo tanto vapor que la tapa no puede colocarse en su posición. Reduzca el nivel de la estufa o retire la olla.
- Esta intentando cerrar la olla con la válvula reguladora en el nivel I,II ou III, para ayudar lo cierre usted debe seleccionar la posición (0).

5.2 La olla no alcanza presión

- Los comestibles y el agua estan frios. La acumulación de la presión puede tomar hasta 20 minutos, lo cual en consecuencia retrasa el proceso de sellado.
- El control de presión está en la posición “0”, el vapor está siendo directamente. Seleccione un nivel de cocción mayor que “0”.
- La olla no está adecuadamente cerrada. Compruebe que el mecanismo de cerrado, la junta e las válvulas no tengan sujidad acumulada o daños.
- Compruebe que la junta está bien colocada en la tapa.
- No hay la cantidad mínima requerida de líquido 1½ (375ml) tazas. Con muy poco o ningún líquido en la olla, el vapor no puede ser generado.

5.3 La presión escapa permanentemente por las válvulas

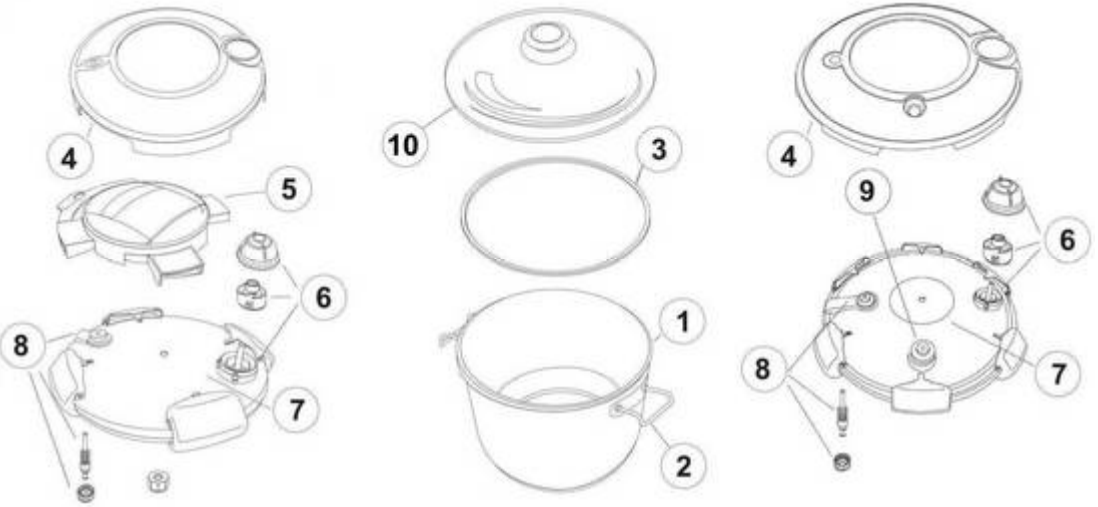
- El control de presión está en la posición “0” o la presión ha sido alcanzada, reduzca el calor de la estufa al mínimo.
- La válvula reguladora está súa y no funciona adecuadamente, limpie la valvula reguladora (ver capitulo 4.2).
- La válvula reguladora está súa y no funciona adecuadamente, limpie la valvula reguladora (ver capitulo 4.3).
- La tuerca da la válvula de seguridad no esta adecuadamente apertada.

NOTA: Una pequeña cantidad de vapor puede salir en cualquier momento a través de las válvulas. Unas pocas gotas de agua condensada pueden escaparse.

5.4 El vapor escapa a través de los bordes de la olla

- La junta no há sido engarsado y no está correctamente colocado en el surco del borde de la tapa.
- Compruebe se la olla está cerrada adecuadamente.

2.1 Descripción de la olla a presión

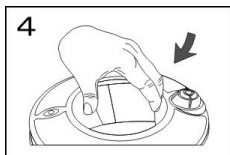
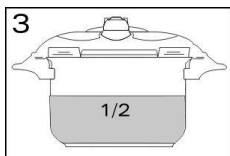
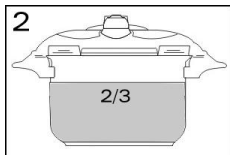
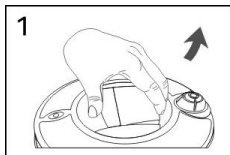


Nº	Descripción		Referencia	Nº	Descripción		Referencia
1	Cuerpo	Luna Ø24	4lts-37004 / 8lts-37008 / 8lts-37008	6	Válvula presión	Luna Ø24	38441
		Hotel Ø32	10lts-37010 / 12lts-37012			Hotel Ø32	38442
			10lts-37110 / 15lts-37115	7	Tapa de presión	Luna Ø24	38447 - (Sin accesorios)
2	Asas laterales		38443			Hotel Ø32	38439 - (Sin accesorios)
3	Junta de cierre	Luna Ø24	38424			Luna Ø24	38433
		Hotel Ø32	38432	8	Válvula seguridad	Hotel Ø32	38444
4	Cubierta plástica	Luna Ø24	38446			Luna Ø24	38434
		Hotel Ø32	38445	10	Tapa (opcional)	Luna Ø24	70724 - Crystal
5	Sistema de apertura	Luna Ø24	38436 + 38435			Hotel Ø32	08932 - Acero inoxidable con tablero
		Hotel Ø32	38436 + 38437				

3. INSTRUCCIONES DE USO

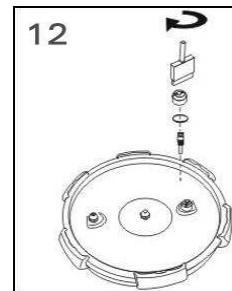
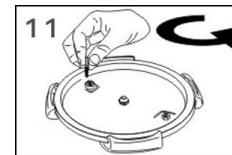
3.1 Llenado de la olla a presión

- Coloque la válvula de presión en la posición "0" y abra la olla tirando del asa en el centro de la tapa (Ilustración 1).
- Antes de usar la olla a presión por primer vez: quite el sello de goma de la tapa y enjuágelo con agua hirviendo, séquela, enfraséla con aceite de cocina, y colóquela de nuevo en su posición correcta. **NOTA:** por favor preste especial atención al asegurarse que el sello de goma esté colocado correctamente. De otro modo la olla no gana presión.
- Vierta al menos 1½ tazas (375ml) de agua u outro líquido en la olla y agregue el alimento que desea cocinar. El nivel de llenado (incluyendo todos los ingredientes) no debe exceder ¾ de capacidad máxima en el interior de la olla (Ilustración 2).
- Cuando cocine alimentos que hacen espuma facilmente o se expanden (por ejemplo, guisantes, arroz, habas), la olla debe ser llenada sólo hasta ½ de la capacidad de la olla a presión (Ilustración 3). Para reducir la producción de espuma, agregue una cucharada de mantequilla o aceite a los ingredientes antes de la cocción.
- Antes de cerrar la olla, asegúrese de comprobar que las válvulas se muevan suavemente. Compruebe que la clavija roja se movimenta hacia adelante y hacia atrás sin esfuerzo. Para comprobar esto, tome la tapa y, sin colocarla en la olla a presión, accione el mecanismo de cierre como si usted deseara cerrar la tapa. Entonces voltee la tapa 180° y observe la clavija roja de la válvula de seguridad. Dependiendo de la posición de la tapa, la clavija debe, o hundirse en la unidad de la válvula o sobresalir de unidad de la válvula cerca de un centometro.
- Ahora coloque la tapa en la olla a presión y presione el asa de la tapa hacia abajo (Ilustración 4). El sistema de cierre ha encajado ahora y usted puede comenzar a cocinar.



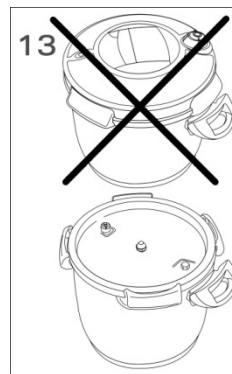
4.3 Remoción y reposición de la válvula de seguridad:

- Utilice la herramienta plástica incluida o una moneda para desatornillar la tuerca. Con mecanismo de apertura cerrado, Pone la llave azul y afloja la tuerca en la dirección de oposición a las manos del reloj. (Ilustración 11)
- Retire la cavija roja, recomendamos el uso de líquido normal lavavajillas para limpiar la válvula. Enjuague con agua limpia y seque completamente la clavija y el interior de la válvula.
- Coloque las partes internas de la válvula en la secuencia correcta.
- Atornille la tuerca de nuevo en la dirección a las manos del reloj (Ilustración 12) y compruebe que el aro rojo de sellado está presente y bien asegurado aol hilo de rosca.
- Cuando voltee la tapa boca arriba con el mecanismo de apertura cerrado, usted debe poder mover la clavija hacia adelante e hacia atrás sin esfuerzo.
- Entonces voltee la tapa 180° y observe la clavija roja. Dependiendo de la posición de la tapa, la clavija debe, o hundirse en la unidad o sobresalir de la válvula cerca de uno centímetro. Si esto no sucede, no comience a cocinar.



4.4 Limpia y almacenamiento

- Luego de cada uso, quite la junta de la tapa. Límpelo, enjuáguelo y engráselo ligeramente con aceite de cocina. Dependiendo de cuán menudo usted use la olla, deberá ser reemplazado cada seis meses.
- Lo cuerpo se puede limpiar a mano o en una lavavajillas. No use por favor cepillos metálicos o agentes abrasivos. **PRECAUCIÓN: La tapa y la junta no deben ser lavados en máquinas lavavajillas.**
- Para el almacenamiento, coloque la tapa con la parte inferior hacia arriba sobre la olla; La olla debe almacenarse sin alimentos, limpia y completamente seca. (Ilustración 13).

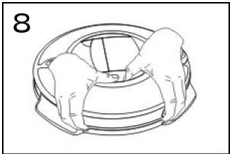


4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El funcionamiento suave de las válvulas es esencial para que funcione su olla a presión. Por lo tanto por favor compruebe que las válvulas estén limpias y se muevan con suavidad. **ANTES DE CADA USO e también después de períodos extendidos de almacenamiento.**

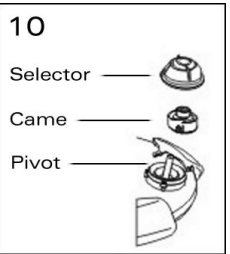
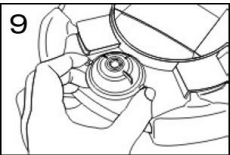
4.1 Remoción de la cubierta de plástico:

- Para comprobar y limpiar la válvula reguladora, la cubierta negra de plástico debe ser removida primero de la tapa.
- Coloque la válvula reguladora en el nivel – III, para levantar con mas facilidad la cubierta sobre la perilla giratoria.
- Las cubierta de plástico está agarrada a los bordes de la tapa de acero y por dos corchetes negros a la perilla giratoria. Para libertar, tome dos corchetes opuestos con los dedos de sus manos izquierda y derecha (Ilustración 8) y tire de ellos hacia harriba mientras presiona sus pulgares en el centro de la tapa.



4.2 Remoción y reposición de la válvula reguladora:

- Use su pulgar y el indicador com indica la ilustración 9. Le ejerce presión sobre los agarra, quita el “selector” y la “came” de la válvula con la otra mano libre.
- Después de limpiado todos los accesorios, verifica si el canal del pivot esta limpio, para esto vuelta el canal del pivot para la luz y verifica se esta desobstruido.
- Vuelta a colocar la “came” usando el tamaño de los cantos para encontrar la dirección correcta.(Ilustración 10)
- Luego empule el “selector” de la válvula nuevamente en su lugar, asegurándose de que la bandera del indicador señale hacia el centro de la tapa. Compruebe que el selector se movimenta con suavidad.
- Para reemplazar la cubierta plástica negra en la tapa, presine los corchetes de la cubierta uno por uno para hacerlos engachar nuevamente en la tapa.



3.2 Ajuste del control de nivel de cocción

Ajuste el control del nivel de cocción de la válvula reguladora (Ilustración 5):

- Luna Ø24cm**

 - I – Baja (70kPa – 0,70bar).
 - II – Media (85kPa – 0,85bar).
 - III – Alta (100kPa – 1,00bar).
- Luna Hotel Ø32cm**

 - I – Baja (50kPa – 0,50bar).
 - II – Media / Alta (80kPa – 0,80bar).

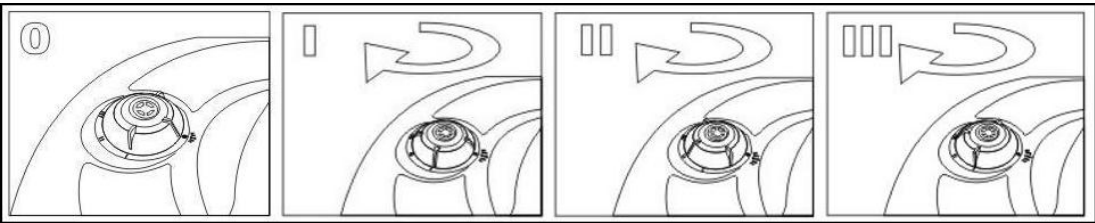


Fig. 5

Nivel presión	Valor de presión		Tipo de alimentos
	Luna Ø24cm	Hotel Ø32cm	
0	Sin presión	Sin presión	Para cocción sin presión o para reducir la presión durante la cocción.
I	Baja	Baja	Vegetales, pescado, crustáceos y alimentos que producen espuma, como guisantes.
II	Media	Media / Alta	Para vegetales mas pesados, pollo y otras aves.
III	Alta		Para carnes estofadas o preparación de sopas, arroz y patatas.

Por favor tome nota de la tabla de tiempos de cocción (Capítulo 8). La válvula reguladora de presión mantiene automáticamente la presión en el nivel seleccionado y deseado, expulsando vapor através de la válvula reguladora de presión. En este caso, el nivel de cocción selecionado se ha alcanzado y usted necesitará elegir un nivel más alto de presión o reducir el calor al nivel mínimo.

3.3 Preparación de alimentos

- Coloque la olla a presión en uno de los quemadores de su estufa y póngalo en el nivel más alto. Tenga cuidado que el quemador de la estufa no sea más grande que la base de la olla a presión. Cuando use una estufa a gas, prevenga daños por calor a las partes plásticas asegurándose que las llamas no alcancen a través de los lados de la olla a presión.
- Al principio, la olla a presión se sella mientras se está formando el vapor. El proceso de sellado es resultado de la clavija de la válvula de seguridad siendo levantada por el vapor. Al mismo tiempo, la clavija de la válvula de seguridad bloquea el mecanismo de apertura de la olla a presión, asegurando por tanto que la olla, la cual está ahora presurizada, no pueda ser abierta accidentalmente. La clavija roja de seguridad no sobresale de la cubierta negra, pero usted puede verla a través del pequeño panel de visión justo debajo de la cubierta. El vapor podría escapar, por lo tanto tenga especial cuidado cuando mire a través del panel de visión para evitar ser quemado o escaldado.
- Tan pronto como la presión seleccionada se ha acumulado en la olla a presión, el vapor es expulsado por la válvula reguladora. Ahora reduzca el calor de la estufa hasta lograr que la presión requerida se mantenga. Hasta 20 minutos podrían necesitarse para alcanzar el nivel seleccionado de presión en la olla, especialmente cuando ha sido llenado a su máximo nivel y todos los ingredientes están fríos. Algunos ingredientes (como agua y caldos) pueden ser precalentados antes de añadirlos a la olla a presión.

NOTA: El nivel requerido de cocción ha sido alcanzado cuando el vapor escapa de la válvula reguladora (no cuando este escapa de la válvula de seguridad). Los tiempos de cocción mostrados en la tabla de tiempos de cocción (capítulo 6) se refieren cuando el vapor es expulsado por primera vez de la válvula reguladora.

- La siguiente regla general puede ser usada para preparar alimentos en la olla a presión: Cuando el control de nivel de cocción está en la posición – III, la comida se cocina en 1/3 del tiempo normal de cocción (por ejemplo, si usted cocina algo que usualmente está listo en 30 minutos, estará listo en 10 min. Cuando use esta olla a presión).

3.4 Abrir la olla después de terminado la cocción

En el final del período del tiempo de cocción, la presión en la olla primero tiene que ser reducida. Hay tres maneras de hacer esto. Seleccione una de acuerdo a su propio juicio, y a la tabla de tiempos de cocción.

Apertura normal

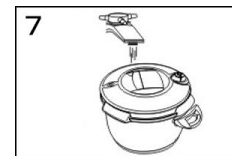
Apague la estufa. El nivel de presión en la olla decrecerá por sí mismo en la medida en que se enfría completamente. Tan pronto como la válvula de seguridad ha liberado el mecanismo de apertura, la olla a presión puede ser abierta. Este método es recomendado para alimentos que forman espuma o se expanden y para platillos, como el goulash, que se cocinan lentamente.

Apertura combinada

Luego de apagar la estufa, espere la disminución de los niveles de presión de acuerdo con la tabla de tiempos de cocción (tiempo de enfriamiento). Luego que el tiempo de enfriamiento haya pasado, ventile la presión restante tal como se describe en la sección “Apertura rápida”.

Apertura rápida

Apague la estufa y sostenga la olla a presión bajo agua corriente fría. Use solo las asas laterales de la olla a presión para levantarla o moverla. Lentamente reduzca la presión paso a paso a través del control de nivel de cocción, hasta que se alcance la posición (0). Levante el asa ubicada en el centro y levante la tapa para quitarla.



PRECAUCIÓN

Grandes cantidades de vapor pueden salir de la válvula reguladora y pueden escaldar su cara y otras partes de su cuerpo. Durante la caída rápida de la presión, usted oír un alto ruido sibilante que solo sucede en la “Apertura rápida” de la olla, esto es normal. La tapa puede ser abierta solo cuando todo el vapor ha salido y el control de la presión ha regresado a la posición “0”. La caída rápida de la presión no debe ser seleccionada para alimentos como vegetales, granos o alimentos que produzcan espuma.

NO INTENTE ABRIR LA TAPA POR LA FUERZA!