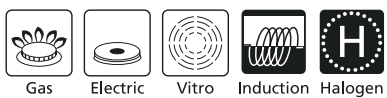
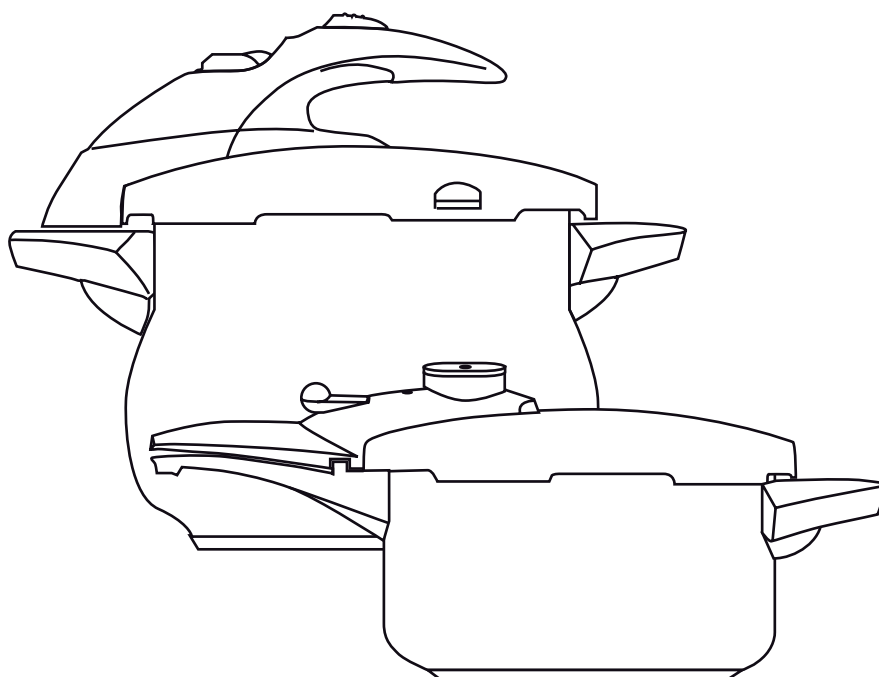


MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
USER'S MANUAL
ANWEISUNGSHANBUCH
MANUALE DI ISTRUZIONI
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

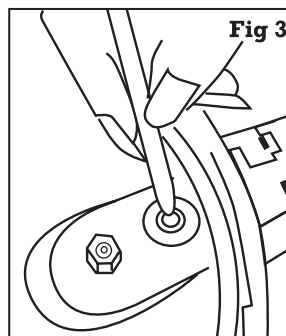
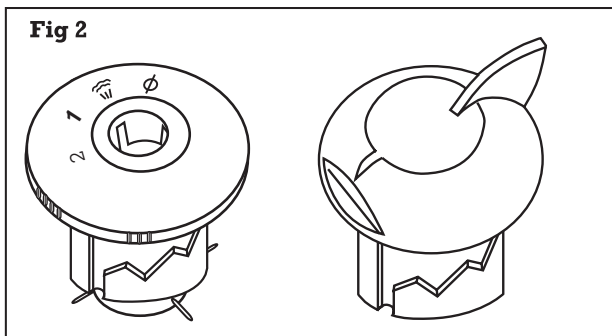
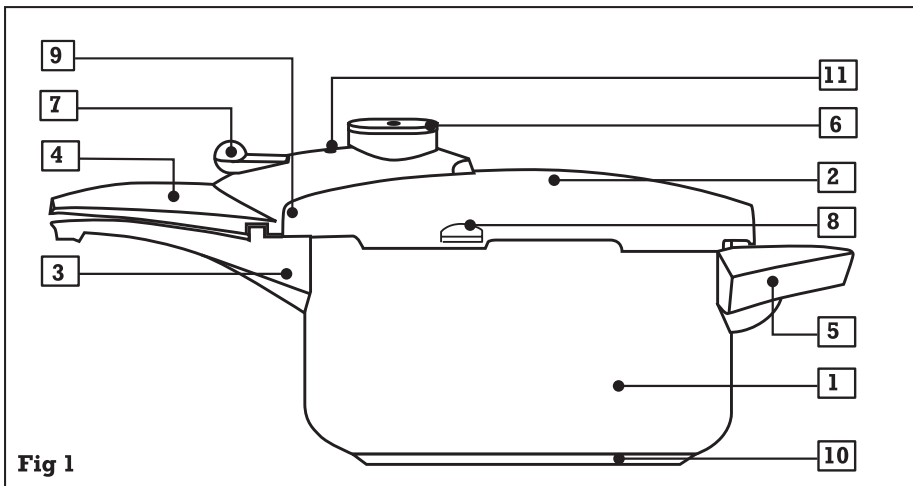
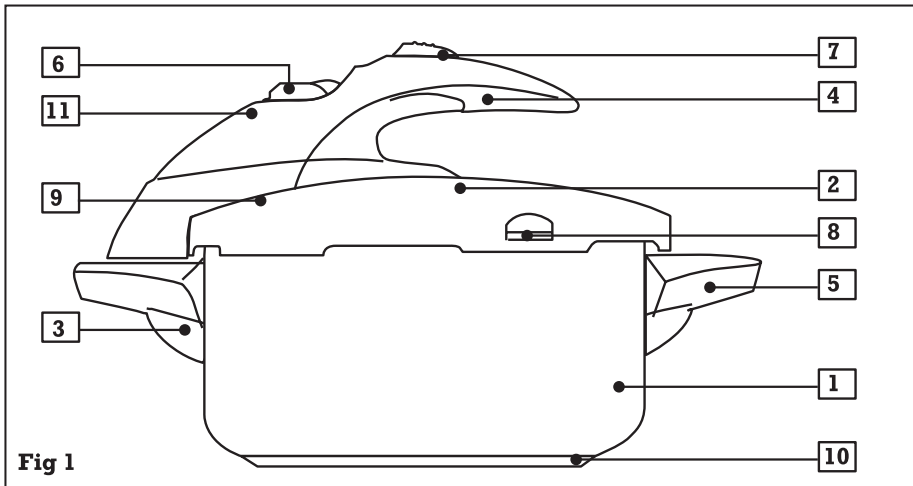
TLAKOVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNIEC
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
БЪЛГАРСКИ

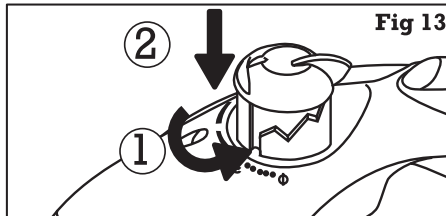
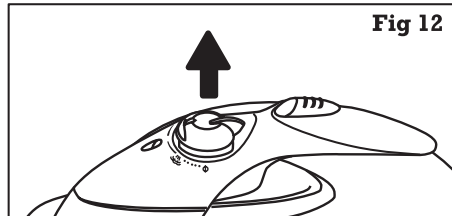
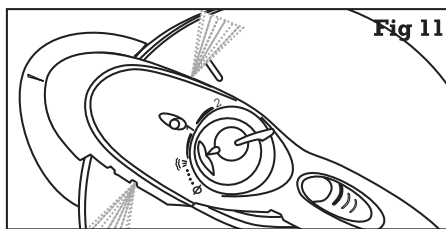
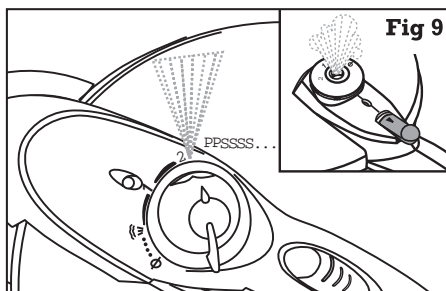
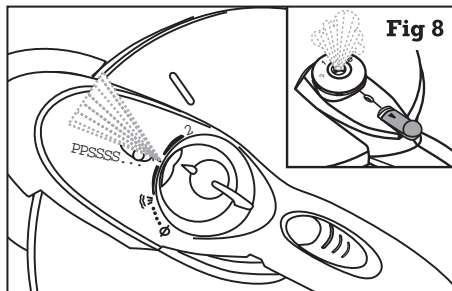
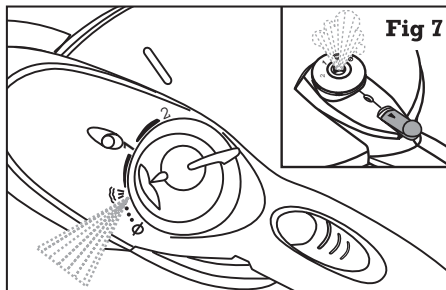
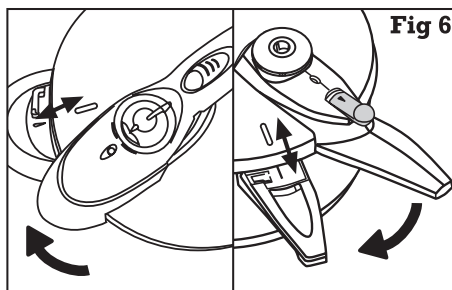
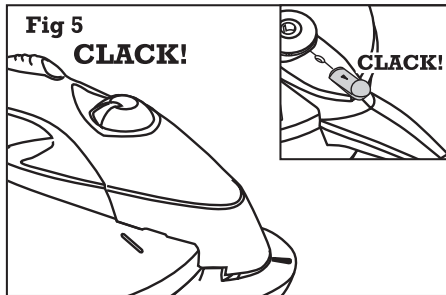
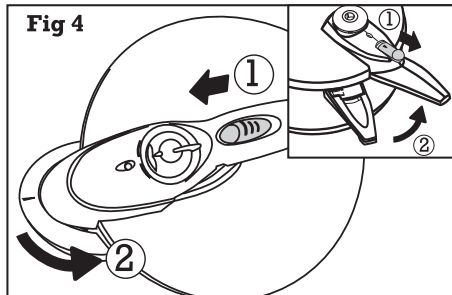
کتاب الإرشادات



Gas Electric Vitro Induction Halogen

CE RR22
RR25





SPA

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

Así es su olla (Fig.1):

1. CUERPO DE LA OLLA
2. TAPA DE LA OLLA
3. ASA INFERIOR O MANGO DE LA OLLA
4. ASA SUPERIOR O MANGO DE LA TAPA
5. ASA POSTERIOR DE LA OLLA
6. VALVULA DE FUNCIONAMIENTO (SELECTOR DE PRESIÓN)
7. PULSADOR
8. JUNTA DE CIERRE
9. VALVULA DE SEGURIDAD
10. PLACA DIFUSORA TERMICA
11. INDICADOR DE PRESIÓN

2) ANTES DE USAR LA OLLA POR PRIMERA VEZ

- Lea todas las instrucciones del Manual.
- Limpie bien todas las piezas con agua caliente y detergente normal, enjuáguela y séquela usando un paño suave.
- Si le quedan manchas blancas por exceso de cal en el agua, límpiela con un poco de vinagre.
- El uso del lavavajillas puede alterar el color del inoxidable.
- No utilice esponjas de metal o productos abrasivos ya que puede rayar el inoxidable.
- Utilice un foco de calor adecuado, igual o inferior al del fondo del aparato. Un sobrecalentamiento puede ennegrecer el acero o producirse manchas doradas o azuladas, las cuales desaparecen con una adecuada práctica de limpieza. Agua más detergentes neutros, empleando abundantes enjuagados, mantiene indefinidamente la vida del inoxidable.

Ø DIFUSOR TERMICO

CAPACIDAD	Ø DIFUSOR
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Para cocinar, es imprescindible introducir en la olla, como mínimo, $\frac{1}{4}$ litro de agua o algún líquido que permita la vaporización.

3) PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. MANTENER UNA ESTRECHA VIGILANCIA SI LA OLLA A PRESIÓN ES UTILIZADA CERCA DE NIÑOS.
3. NO INTRODUCIR LA OLLA A PRESIÓN EN UN HORNO CALIENTE.

4. DESPLAZAR LA OLLA A PRESIÓN CON UN MÁXIMO DE PRECAUCIÓN. NO TOCAR LAS SUPERFICIES CALIENTES. UTILICE LAS EMPUÑADURAS Y BOTONES. SI ES NECESARIO, UTILICE GUANTES.
5. NO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN CON OTRO FIN QUE AQUÉL PARA EL QUE ESTÁ DESTINADA.
6. ESTE APARATO CUECE BAJO PRESIÓN. EL USO INDEBIDO PUEDE OCASIONAR QUEMADURAS. ASEGURARSE QUE LA OLLA ESTÉ BIEN CERRADA ANTES DE HACERLA FUNCIONAR. VER LAS INSTRUCCIONES << INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO>> (Apartado 6).
7. NO ABRIR NUNCA LA OLLA A PRESIÓN POR LA FUERZA. ASEGURARSE DE QUE SU PRESIÓN INTERIOR HAYA CAÍDO COMPLETAMENTE. VER <<INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO>>. (Apartado 6).
8. NO UTILICE NUNCA SU APARATO SIN AÑADIR AGUA, ESTO LO DAÑARÍA GRAVEMENTE.
9. NO LLENAR LA OLLA MÁS QUE 2/3 DE SU CAPACIDAD. CUANDO SE CUECEN ALIMENTOS QUE SE EXPANDEN DURANTE SU COCCIÓN, COMO EL ARROZ Y LAS LEGUMBRES, NO LLENAR LA UNIDAD MÁS DE LA MITAD DE SU CAPACIDAD. VER <<TIEMPOS DE COCCIÓN>>. (Apartado 9).
10. UTILICE LA (S) FUENTE (S) DE CALOR DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.
11. TRAS LA COCCIÓN DE CARNES QUE TENGAN PIEL, (P.E.: LENGUA DE BUEY) QUE PUEDE INFLARSE BAJO EL EFECTO DE LA PRESIÓN, NO PINCHE LA CARNE MIENTRAS LA PIEL PRESENTA UN ASPECTO HINCHADO, PODRÍA ESCALDARSE.
12. EN CASO DE ALIMENTOS PASTOSOS, LA OLLA A PRESIÓN DEBE AGITARSE LIGERAMENTE ANTES DE LA APERTURA DE LA TAPA PARA QUE ESTOS ALIMENTOS NO SALPIQUEN AL EXTERIOR.
13. COMPROBAR QUE LAS VÁLVULAS NO ESTÁN OBSTRUIDAS ANTES DE CADA UTILIZACIÓN. VER " MANTENIMIENTO". (Apdo. 7).
14. NO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PARA FREIR A PRESIÓN CON ACEITE.
15. NO INTERVENGA EN LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD MÁS ALLÁ DE LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PRECISADAS EN EL MANUAL DE UTILIZACIÓN.
16. SOLO UTILICE PIEZAS ORIGINALES

DE ACUERDO CON EL MODELO
CORRESPONDIENTE.
17. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

4) DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO DE FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Antes de cada utilización, comprobar que los conductos de salida de vapor de la válvula de funcionamiento y el conducto de la tobera en la tapa, no están obstruidos. (ver Apto7).

La válvula de funcionamiento es automática de resorte (Fig.2)
Una vez seleccionada la presión de funcionamiento según (Fig.8 ó 9), la válvula de funcionamiento alcanzará la presión seleccionada por efecto de la compresión del resorte ubicado dentro de la válvula, evacuando el excedente de presión al exterior mediante un haz de vapor continuo y con un sonido regular (PPSSSS...) por el conducto de salida de vapor. Hasta que esto ocurra puede observarse una ligera salida de vapor por el conducto de salida de vapor de la válvula.

Asegúrese de evitar la total evaporación del líquido durante la acción.

**NO SUMERGIR NUNCA LA OLLA EN AGUA
NO FORZAR NUNCA LA TAPA PARA SU
APERTURA**

5) DESCRIPCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: Antes de cada utilización comprobar que la válvula de seguridad alojada en el interior del asa no esta obstruida. (ver Apto7).

• **Seguridad en el cierre:** La olla tiene una única posición de cierre. Solamente alineando la marca que está al lado derecho del mango en la parte superior de la tapa, con la marca de la parte superior del mango de la olla conseguiremos encajar el cuerpo con la tapa (Fig. 6).

Si la olla no se cierra correctamente, esta no cogerá presión. Para cerrarla correctamente, hay que girar el asa de la tapa hasta hacer tope con el asa del cuerpo. La olla se cierra automáticamente (Fig. 5).

• **Seguridad en la apertura:** El indicador de presión (fig.1/11), permite visualizar la existencia de presión en el interior de la olla. A medida que se calienta la olla y se va generando presión en el interior, el indicador

se irá levantando automáticamente. Mientras ocurra esto puede observarse una ligera salida de vapor lateral por el mango de la tapa (Fig.11). El indicador de presión, impide la apertura de la olla mientras exista presión en el interior de la misma.

Cuando el indicador de presión se oculte en su alojamiento, en el asa de la tapa, podremos proceder a empujar el pulsador hacia la posición de apertura (Fig. 4).

- **Seguridad en la sobrepresión:** Cada olla tiene dos sistemas para evitar la sobrepresión:
 - Válvula de funcionamiento: Cuando se alcanza la presión de funcionamiento dentro de la olla, dicha válvula libera el excedente de vapor evitando que la presión aumente (Fig. 2).
 - Válvula de seguridad: Se encuentra ubicada en el interior del asa de la tapa (Fig. 3). Se activa únicamente cuando la válvula de funcionamiento no cumple con su labor, generalmente por obturarse con algún alimento. En este caso empieza a salir una gran cantidad de vapor por todo el contorno del asa superior. Si esto sucediera, limpiar inmediatamente la válvula de funcionamiento.

**NO FORZAR NUNCA LA TAPA PARA SU
APERTURA.**

6) INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Para abrir la olla

Una vez que el indicador de presión deja de sobresalir de su alojamiento, llevar el pulsador a la posición de abierto, desplazar el mango de la tapa hacia la derecha, sujetando el mango del cuerpo con la mano izquierda (fig. 4).

Para cerrar la olla

- Antes de cerrar la olla. Comprobar siempre las válvulas de seguridad y funcionamiento, asegurándose de la limpieza de los orificios de ambas válvulas (Fig.2 y 3).
- Introducir los alimentos y agua necesarios para la cocción.
- Coloque la tapa con la mano derecha de forma que la marca de la tapa coincida con la marca del mango de la olla (Fig.6), presione ligeramente la tapa con la mano izquierda, y gire el mango de la tapa hacia el mango del cuerpo hasta que note el tope de cierre (Fig. 5). La olla se cierra automáticamente.
- Seleccione la presión de cocción (Fig.8 y 9).

POSICIÓN DEL SELECTOR	PRESIÓN bar
0	0
1	0'55
2	1'05

La cocción

Coloque la olla sobre un foco de calor doméstico adecuado al fondo de la Olla a potencia máxima. Cuando por la válvula de funcionamiento deja escapar un haz de vapor continuo y con un sonido regular (PPSSSS...) (fig.9), reduzca el foco de calor a una potencia suficiente para mantener la presión sin una salida exagerada de vapor, de esta forma la cocción se realizará perfectamente y se economizará energía, con mayor aporte vitamínico.

En este instante comienza el tiempo de cocción.

Transcurrido el tiempo de cocción, procédase a la abertura de la olla de la siguiente manera:

- Colocar la olla en el fregadero bajo un ligero chorro de agua corriente (Fig.10) transcurridos unos segundos, y cuando deje de salir vapor por la válvula de funcionamiento y el indicador de presión desaparezca en su alojamiento (Fig.1/11), desplazar el pulsador (Fig. 4).
- También es posible la descompresión de la olla desplazando la válvula de funcionamiento de forma gradual hasta la posición de descompresión (Fig.7), cuando el indicador de presión desaparezca en su alojamiento, desplazar el pulsador a la posición de abierto (Fig.4).

7) MANTENIMIENTO

- Después de cada uso, lave la olla con agua caliente y detergente normal, usando un paño suave, enjuáguela y séquela.
- La tapa debe lavarse simplemente con agua corriente secándola inmediatamente después.

IMPORTANTE

Válvulas

Antes de cada utilización:

- Compruébese que los orificios de salida de vapor estén limpios y no haya obstrucciones en su conducto. Es importante realizar una buena limpieza de la válvula automática (Fig.2) de la siguiente forma:
Para extraer la válvula automática:
- Girar el selector de presión hasta la posición de descompresión (Fig.7).

- Levantar el selector o válvula automática (Fig.12).
- Desplazar el selector a la posición (Fig.13).
- Extraer la válvula y limpiar el orificio con agua a presión
- Comprobar y limpiar el conducto de la tobera con agua a presión y/o pasando una aguja de ropa por el orificio.

En caso de que se active la válvula de seguridad (Fig.3) se observara una evacuación de la sobrepresión en forma de haz de vapor continua por el lateral del mango de la tapa(Fig.11) entonces se procederá a:

- Quitar el foco de calor.
- Abrir la olla (según instrucciones de funcionamiento y seguridad).
- Verificar si el orificio de la válvula de funcionamiento se encuentra limpio.
- En caso de que se active en varias ocasiones, dirigirse al Centro de Asistencia Técnica más próximo.

Válvula de seguridad:

Comprobar desde el interior de la tapa que la válvula de seguridad no está obstruida o sucia. Empujar la "bola" de cierre de la válvula de seguridad –utilizando un diente de un tenedor pequeño u objeto similar – hacia el interior, comprobando que abre y cierra con normalidad impulsado por el muelle interno.

ATENCIÓN

- No utilice detergentes abrasivos.
- No lave nunca la tapa y su junta de cierre en el lavavajillas.
- Le aconsejamos untar la junta de cierre con un poco de aceite de ensalada. Puede repetir esta operación cada cierto tiempo.
- Después de usar la olla no deje la tapa cerrada.

IMPORTANTE: La omisión de estas instrucciones, utilizando la olla con la válvula o válvulas obstruidas, puede provocar la descompresión de la olla por actuación de la junta de cierre y la proyección al exterior de parte del contenido de la olla.

8) CONSEJOS PRÁCTICOS

Si observa que:

- * **No hay salida de vapor por la válvula de funcionamiento.**

Es posible que:

- No hay suficiente cantidad de líquido en la olla. Compruébelo e introduzca la cantidad aconsejada.

- La junta de cierre esté sucia o deteriorada. Lávela o reemplácela.
- El foco de calor no sea suficiente.
- La válvula de funcionamiento automática está obstruida (limpiela).

*** Escapa vapor por la válvula de funcionamiento.**

Es posible que:

- El foco de calor sea excesivo. Reduzca al mínimo o a un foco de calor menor.
- La válvula de funcionamiento está en posición de descompresión. Seleccione la presión de cocción.

*** Escapa vapor por el borde de la tapa.**

Es posible que:

- La olla no esté correctamente cerrada. Repita la operación de cierre.
- La junta de cierre esté desenchajada o deteriorada. Sáquela de su posición y vuelva a encajarla, o reemplácela.
- Se recomienda su sustitución cada 1 ó 2 años en función de su utilización.

*** Escapa vapor por el borde del asa superior.**

Es posible que:

- El foco de calor no sea suficiente.
- La olla no está correctamente cerrada. Repita la operación de cierre.

*** No se puede abrir la tapa.**

Es posible que:

- No se haya realizado la descompresión. Mirar instrucciones de funcionamiento.

NOTA

Si observa con el uso, un natural desgaste en las diferentes piezas que componen la olla, puede recurrir a nuestros servicios técnicos o simplemente sustituya las piezas deterioradas según el listado de recambios que dispondrá en nuestras tiendas de distribución.

IMPORTANTE: No realice variaciones en las piezas, ni trate de montarlas de otro modo que el indicado. UTILICE SIEMPRE REPUESTOS ORIGINALES.

9) TIEMPOS DE COCCIÓN.

Estos tiempos que indicamos, deben tomarlos como una orientación, debe adaptarlos a sus gustos personales, su forma de cocinar, tipo de ingredientes, etc.

- Es preferible remojar las lentejas, garbanzos y judías, etc. antes de cocerlos.

• No es necesario descongelar las legumbres congeladas ni los pequeños pescados. Para pescados grandes y carne congelada alargar unos minutos los tiempos de cocción.

- Las sopas espumosas (sopa de guisantes, etc.) deben cocinarse primero sin la tapa y antes de cerrar la tapa filtrar con la espumadera.

- No hace falta tener en cuenta la disminución de líquido ya que apenas escapa vapor al exterior.

• Dorar bien la carne, un poco más que de costumbre, ya que con el vapor, perderá un poco de color. Sus tiempos de cocción dependen del espesor y la calidad.

- Limpie bien el pescado, rocíelo con un poco de jugo de limón y sáelo justo después de la cocción.

TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTOS	Cantidad de agua	Minutos de Cocción	Posición del selector
SOPAS:			
Sopa de arroz	Al gusto	4-6	2
Sopa de ajo	Al gusto	1-2	1
Sopa Juliana	Al gusto	3-5	2
Sopa de verduras	Al gusto	4-5	2
Sopa de pescado	Al gusto	3-4	2
Sopa de fideos	Al gusto	3-5	1
PASTAS:			
Arroz con pollo	2 tazas por 1 arroz	6-7	2
Paella valenciana	2 tazas por 1 arroz	6-8	2
Espaguetis	Cubrir	4-5	2
Macarrones gratinados	Cubrir	5-6	2
VERDURAS:			
Acelga	Cubrir	6-7	2
Alcachofas salteadas	Cubrir	5-6	2
Puerros	Cubrir	3-5	2
Zanahoria	Cubrir	5-6	2
Berza	2 tazas	4-5	2
Coliflor	2 tazas	4-6	2
Espinacas	Cubrir	4	2
Habas	Cubrir	3-4	2
LEGUMBRES:			
Garbanzos	Cubrir	20	2
Lentejas	Cubrir	15	2
PATATAS:			
Patatas en salsa verde	1 l. por 1 kg.	5-7	2
Patatas a la riojana	3/4 l. por 1 kg.	5-7	2
PESCADOS:			
Marmitako	Al gusto	10	2
Chipirones	2 tazas	10	2
Pulpo	Cubrir	30	2
Trucha	1 taza	30	1
Mejillones al vapor	1/2 l.	20	1
CARNES:			
Albóndigas	2 tazas	10-12	2
Redondo	Cubrir	20-22	2
Riñones al Jerez	2 copas de Jerez	5-6	2
Solomillo de buey	1 taza por 1,5 kg.	15-17	2
Callos	Cubrir	25-35	2
Cordero	1/2 l. por 1 kg.	10-12	2
Conejo	1/2 l.	10-12	2
Codornices en salsa	1 taza	5-10	2
Pollo al Jerez	1 taza	8-9	2
Gallina	Cubrir	15-20	2
POSTRES:			
Arroz con leche	2 taza leche 1 arroz	6	1
Compota	2 taza	7-8	1
Flan	1/2 l. leche	4-5	1

SERVICIOS DE ASISTENCIA TECNICA FAGOR MINIDOMESTICOS ESPAÑA

ALAVA						
VITORIA	C/ Bto. Tomás de Zumárraga,	19945 227596		BASAURI	c/ Nafarroa, 12	94 4490038
VITORIA	c/ Arana, 6 bajo	945 289195		BILBAO	c/ Ledesma, 2	94 4246309
ALBACETE				LAS ARENAS	C/ Gobeia s/nº Esquina ARTECALLE	94 4633529
ALBACETE	c/ Blasco Ibañez, 13	967 231467		SANTURCE	c/Las Viñas 20	94 4617193
ALICANTE				SANTUTXU -		
ALCOY	c/Pasaje Plácido Francés nº 4 bajo	96 5525757		BILBAO	c/ Jose Miguel Barandiarán, 2	94 4332651
ALICANTE	Avda. Jijona, 52	96 5241995		BURGOS		
BENIDORM	C/ Marques de Comillas, 12	965 862691		ARANDA DE DUERO	C/ Moratin, 17- bajo	947 509562
BENIDORM	C/ Gardenias 9 Lateral	96 6811537		BURGOS	c/Calzadas, 79	947 207276
ELCHE	C/Luis Llorente nº 16	96 5467710		ARANDA DE DUERO	c/San Agustín,32	947 202250
ELDA	Mariana Pineda, nº 4 bajo	96 5386134		CACERES		
JAVEA	Arquitecto Urteaga nº 19	96 6461005		CACERES	Alfonso IX, nº 12	927 241899
ORIHUELA	Monseñor Espinosa, 3 Baja	96 6741867		NAVALMORAL		
TORREVIEJA	c/ Diego Ramirez Pastor, 69	96 5712255		DE LA MATA	c/Mercado,13	927 531717
VILLENA	c/ Cervantes, 16	96 5802026		MIAJADAS	Avda. Trujillo, 96	927 161486
ALMERIA				PLASENCIA	c/Sor Valentina Miron, 29	927 411969
ALMERIA	c/ Rio Grande, 10 bajo	950 251488		CADIZ		
		696 398204		CADIZ	c/Murillo,31	956 283003
ROQUETAS				ALGECIRAS	c/San Antonio, 7	956 661881
DE MAR	Avda. Rey Juan Carlos I, Nº. 33 bajo	950 320042		ALGECIRAS	Pº Victoria Eugenia, 36	956 573316
ASTURIAS				CADIZ	Polig. Zona Franca c/Tarifa, 1	956 28 95 10
OVIEDO	C/ Gascona, 7	985 210246				656 60 84 05
NAVIA	c/Venancio Martinez, 6 bajo	985 473728		CHIPIONA	c/Avda. Rota, 72	956 370453
		985 474638		JEREZ DE		
OVIEDO	C/ Pérez de la Sala 51 bajo	985 277630		LA FRONTERA	Divina Pastora bloque,2 local 6	956 336254
OVIEDO	c/Hevia, Boloño,6	985 211979		PTO.DE		
SAMA DE				STA.MARIA	José Candido nº 4 local	956 053879
LANGREO	c/Torre de abajo,8	985 692242		CHICLANA	Avda. del Trabajo, 25	956401745
AVILA				LAS PALMAS DE GRAN CANARIAS		
AVILA	c/San Pedro Bautista,1	920 220014		ARRECIFFE DE		
BADAJOS				LANZAROTE	c/ Blas Cabrera Topham, 38	928 800473
ALMENDRALEJO	c/La Cruz, 8	924 664495		LAS PALMAS DE		
BADAJOS	C/Quevedo y Quintana, 7 bajo	924 237012		GRAN CANARIAS	Fernando Guanarteme 113	928 472948
MÉRIDA	c/Millanueva de la Serena, 6	924 315458			(Entrada por C/Churruca 25-27)	
Villanueva de				PTO. ROSARIO/		
la Serena	C/Hernan Cortes, 76	924 841195		Fuerteventura	C/Comandante Diaz Traiter, 87	928 530856
BALEARES				CANTABRIA		
IBIZA	C/Vía Romana 17 bajo	971 390155		SANTANDER	Luis Hoyos Sainz nº 1 bajo izda.	942 223095
MAHON-				TORRELAVEGA	C/ Cabuerniga 12 bajo	942 894183
MENORCA	C/ Pintor Calbo 30	971 365318		CASTELLON		
PALMA DE				CASTELLON	C/ San Mateo, 5	964 212301
MALLORCA	C/Reyes Católicos 109	971 247695		VINAROS	C/Tomas Mancisidor, 60-b	964 450144
PALMA DE				CEUTA		
MALLORCA	C/ Isidoro Antillon, 93-A			CEUTA	Mendoza 10	956 510610
SAN FRANCISCO	CAN JAVIER/					956 510750/690 057 095
FORMENTERA	Can Joan Simon (Apartado, 178)	971 328304		CIUDAD REAL		
BARCELONA				ALCAZAR DE		
BADALONA	c/ Tey, 5	93 3843394		SAN JUAN	c/San Anton,34	669700912
BARCELONA	C/Catabria, 277-279	93 4306950		CIUDAD REAL	c/Simancas 4	926253187
BARCELONA	C/Casanova 46	93 4532105		VALDEPENAS	c/Maestro Ibañez,9	926 321448
BARCELONA	Ramón y Cajal 98	93 2137764		CORDOBA		
BARCELONA	C/Huelva, 63/65	93 2664697		CORDOBA	Avda. Libia, 57 espaldas (Rio Badajoz)	957 256554
BARCELONA	Pº Torras y Bages, 50-58	93 3469902				957 288544
VILANOVA I				CORDOBA	c/Escultor Fernandez Marquez, 5 bajo	957 274929
LA GELTRU	c/	93 8159563		LUCENA	c/Juan Jimenez Cuenca nº 22 bajo	957 501470
BARCELONA	C/ Diputació, 53	93 4243703		PRIEGO DE		
CASTELLDEFELS	C/Mayor, 19 Apartado, 57	93 6644360		CORDOBA	c/Sevilla, nº 31 bajo	957 700681
ESPIUGUES DEL				CUENCA		
LLOBREGAT	c/San Alberto Magno, 12 local B93	3722302		CUENCA	C/ Santa Monica nº 15 bajo	969 235665
HOSPITALET DE				MOTA DEL CUERVO	C/ Avda Santa María, 6	967 181050
LLOBREGAT	Avda. Metro, 11	93 3318505		GIRONA		
IGUALADA	Rambra Sant Ferran, 54	93 8032637		FIGUERES	c/Torras i Bages,Nº 19	972 503264
LAS FRANQUESAS	c/Sant Josep, 51-53	93 8494073		GIRONA	c/Pascual i Prats, 8 baixos	972 206696
		93 8403152		PALAFRUGELL	Calle de la Sureira Bertran 23	972 304454
MANRESA	C/Libertat, nº 45-47	93 8746608		GIPIZKOA		
		93 8770981		EIBAR	Ifar Kale, 8	943 206717
MARTORELL	c/ Sant Andreu de la Barca, nº 93	7750035		SAN SEBASTIAN	Polig.Belartza-Gurutzegi 12 local 2	943 364440-41
SABADELL	c/Fontanella, 61	93 7103388				943 366183
		93 7104589		GRANADA		
TERRASSA	C/Historiador Cardús 71	93 7354105		GRANADA	c/ Doctor Jaime Garcia Royo s/nº	
VIC	c/ Menendez Pelayo nº 25	93 8894103			(Junto estación ferrocarril)	958 278716
VILAFRANCA						605 276826
DEL PENEDES	c/Progres, 42	93 8904852				958 602408
VILANOVA I						958 600434
LA GELTRU	C/Aigua nº 4	93 8930011		MOTRIL	c/ Ventura nº 4	
BIZKAIA				MOTRIL	Fco. Pérez Garcia bajo, A	
BARACALDO	c/Ferrerias, 35	94 4370166				
		615782931				

GUADALAJARA GUADALAJARA	c/ Toledo, 40-c c/Francisco Medina, 24	949 253089 949 220362	MELILLA MELILLA	Polig. Ind. Melilla c/Jazmin Nave 18	952 677334 952 670007
HUELVA AYAMONTE	Plaza Berrocal, Nº 2 c/ Lusitania, 27	959 156161 959 32 06 35	MURCIA CARTAGENA	Pol. Ind. Cabezo Beaza c/ Zagreb, 14	968 505798 968 521723 968 406757 968 287052 968 274014 968 295262
HUESCA HUESCA	Teruel, 30	974 218149	LORCA MURCIA MURCIA	LA HIGUERA S.N BAJO c/ Río Benamor, s/n crta. Espinardo C/Sierra de Penarrubia, 7	
JAEN JAEN LINARES ANDUJAR UBEDA	c/Martinez Molina,4 C/SANTIAGO, 11 Q/ Quinteria, 4 c/ Granada, 7	953 236703 953 650313 953 502944 953 751838	NAVARRA ESTELLA PAMPLONA TUDELA	Pza. Santiago, 34 Monasterio de Irache, 28 C/Rafael Delgado Garcés, 2 bajo	948 550034 948 255898 948 822868
LA CORUÑA EL FERROL LA CORUNA RIANXO SANTIAGO DE COMPOSTELA	c/Españoleto, 21-23 Avda. General Sanjurjo, 72 Urbaniz.A.Martela, 16 baixo c/Nueva, 12 local 15	981 323256 981 139461 981 866025 981 596174	ORENSE ORENSE	c/ Xoan de Novoa 2	988 226270 988 269628
LA RIOJA CALAHORRA LOGROÑO LOGROÑO	Avda. de los Angeles, 3-b Huesca 53-55 C/ Doce ligero, 30-32	941 131254 941 226109 941 241015	PALENCIA PALENCIA	c/ Federico Mayo, 11	979 747862
LEON LEON PONFERRADA	Torriano, 3-5 BJ C/ Via Tremor Edif.Elec.	987 206409 987 401951	PONTEVEDRA PONTEVEDRA	C/Rosalía de Castro, 86	986 863686 986 844932 Mov.686938350 986 104 689 986 225701
LERIDA LERIDA LERIDA	C/Vallcalent 32 C/Cardenal Cisneros 10, bajos	973 270826 973 262900	PONTEVEDRA VIGO	c/Jofre de Tenorio, 8 bajo c/Cervantes, 16 - apartado 291	
LUGO LUGO	C/ Chantada nº 7-9 Bajo Derecha	982 263723 659 264 205 982 561758	SALAMANCA CIUDAD RODRIGO SALAMANCA	c/Rastrillo nº 28 c/Gómez Arias, 5-7	923 461722 923 230300
VIVEIRO	Travesía Granxas-78 Cova	982 561758	SEGOVIA SEGOVIA SEGOVIA	c/Enrique IV nº 8 bajo C/Hortelanos nº 4	921 429804 921 428209
MADRID ALCALA DE HENARES ALCALA DE HENARES ALCOBENDAS ALCORCON	c/ Ronda Ancha, 7 C/ Ferraz s/n (Esquina c/ Goya) c/Isla de Corcega nº 24 c/Mzcaya nº 3 bis	91 8893937 91 8815820 91 6620468 91 6438786 91 6435019 91 8717138	SEVILLA DOS HERMANAS ECIJA SEVILLA SEVILLA	c/ Purísima Concepción, 1 c/ San Francisco, 14 c/Gerona, 20 c/ Polig. Store c/a num. 10	95 4728300 95 4830860 954 212552 954 437215
ARGANDA DEL REY COLLADO DE VILLALBA COLMENAR VIEJO COSLADA FUENLABRADA FUENLABRADA GETAFE GETAFE LEGANES MADRID	c/Juan de la Cierva, 18-local,7 c/Nicolasa Fernandez, 5 Apartado, 270 Dr. FLEMING, 9 c/Perú,2 local 5 c/Constitución, 46 c/ Andorra s/nº Esquina Paris C/Alicante 11 C/Toledo 32 Avda. Rey Juan Carlos I, nº 15 bajo Tomas Breton, 13 y también Cruz del Sur, 42 c/ Cedros 74-76	91 8504972 91 8453124 91 6742183 91 697 72 91 91 608 35 75 91 6968168 91 6960631 91 6881444 91 5739839 91 3147192	SORIA SORIA	c/Merineros, 22	975 211662
MADRID MADRID	Mercado Tirso de Molina/Plaza Huarte de San Juan s/nº puesto 34-35 c/Juan Pantoja,15 (local)	91 4799773 91 5531380 91 5353666 91 3774645 91 4137909 91 4163667 91 4773975 91 6147898 91 6052801	TARRAGONA REUS TARRAGONA TORTOSA	Avda. Paisos Catalans, 232 c/Capuchinos, 22 Pº Moreira, 23-25	977 319476 977 221851 977 510442
MADRID MADRID MADRID MADRID	c/José Arcones Gil,13 C/ San Fidel 65-67 c/Marcenado, 21	91 4074140 91 4163667 91 4773975 91 6147898 91 6052801	TENERIFE STA.CRUZ TENERIFE STA.CRUZ DE LA PALMA	Crta.de los Compitos nº 27 Cruz Roja 24 bajo B	922 289189 922 416734
MADRID MOSTOLES PARLA POZUELO DE ALARCÓN TORREJÓN DE ARDOZ	c/ Arroyo del Olivar, 30 C/Burgos 4-6 C/Alfonso X EL Sabio 31 c/ Tahona nº 4 c/Londres, 6 (local)	91 7156052 91 6565561	TERUEL TERUEL ALCANIZ	c/Rambla San Julian, 59-61 C/Miguel Fleita, 27 bajo	978 600759 978 871016
MALAGA ANTEQUERA ESTEPONA	Plaza Abastos, 11-12 c/ Cabrera local, 5-B (Barriada Surinsa)	952 703560 952 791149 Mov. 619199860	TOLEDO ILLESCAS TALAVERA DE LA REINA	Pº Estación 4 c/Santa Teresa de Jesus, 4	925 513811 925 824834
FUENGIROLA MALAGA MARBELLA	Ccl/ Islas Cabrera, 2 Avda. Andalucía, nº 29 Pomponio Mela, nº 7	952 464818 952325004 952826455	VALENCIA ALGEMESI CHIVA GANDIA ONTENIENTE QUART DE POBLET VALENCIA VALENCIA	c/Albalat, 88 Ramon y Cajal, 5b-Bajo c/ Primero de Mayo, nº 41 c/José Iranzo, 6 Avda. Antic Regne de Valencia, 46 c/ Pintor Salvador Abril,43 C/ Timonedá, 4	96 2423519 96 2524455 96 2865335 96 2381114 96 1532520 96 3347098 96 3845364
			VALLADOLID VALLADOLID	C/ Panaderos, nº 64	983 396542
			ZAMORA ZAMORA	c/ San Pablo, 2	980 528325
			ZARAGOZA CALATAYUD ZARAGOZA	C/Plaza Costa nº 6 bajo San Vicente Paul, 48 local	976 885158 976 392102

POR

1) DESCRIÇÃO GERAL

Assim é a sua panela (Fig. 1):

1. CORPO DA PANELA
2. TAMPA DA PANELA
3. ASA INFERIOR OU PUNHO DA PANELA
4. ASA SUPERIOR OU PUNHO DA TAMPA
5. ASA POSTERIOR DA PANELA
6. VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO (SELECTOR DE PRESSÃO)
7. BOTÃO
8. JUNTA DE FECHO
9. VÁLVULA DE SEGURANÇA
10. PLACA DIFUSORA TÉRMICA
11. INDICADOR DE PRESSÃO

2) ANTES DE USAR A PANELA PELA PRIMEIRA VEZ

- Leia todas as instruções do Manual.
- Lave bem todas as peças com água quente e detergente normal, enxagúe e seque-a utilizando um pano macio.
- Se ficarem manchas brancas devido ao excesso de cal na água, lave-a com um pouco de vinagre.
- A utilização da máquina de lavar louça pode alterar a cor do inoxidável.
- Não utilize esfregões de metal ou produtos abrasivos já que podem riscar o inoxidável.
- Utilize um foco de calor adequado, igual ou inferior ao do fundo do aparelho. Um aquecimento excessivo pode escurecer o aço ou provocar manchas douradas ou azuladas, que desaparecem com uma prática de lavagem adequada. A água mais os detergentes neutros, com abundantes enxaguamentos, mantêm indefinidamente a vida do inoxidável.

Ø DIFUSOR TÉRMICO

CAPACIDADE	Ø DIFUSOR
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Para cozinhar, é imprescindível introduzir na panela, no mínimo, $\frac{1}{4}$ litro de água ou qualquer líquido que permita a vaporização.

3) PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

1. LER TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. VIGIAR ATENTAMENTE SE A PANELA FOR UTILIZADA PERTO DE CRIANÇAS.
3. NÃO INTRODUIR A PANELA DE PRESSÃO NUM FORNO QUENTE.
4. DESLOCAR A PANELA DE PRESSÃO COM UM MÁXIMO DE PRECAUÇÃO. NÃO TOCAR AS SUPERFÍCIES QUENTES. UTILIZAR OS PUNHOS E OS BOTÕES. SE FOR NECESSÁRIO, UTILIZE LUVAS.
5. NÃO UTILIZAR A PANELA DE PRESSÃO COM OUTRO FIM PARA ALÉM DAQUELE A QUE ESTÁ DESTINADA.
6. ESTE APARELHO COZE SOB PRESSÃO. A UTILIZAÇÃO INDEVIDA PODE PROVOCAR QUEIMADURAS. VERIFICAR QUE A PANELA ESTÁ BEM FECHADA ANTES DE A PÔR A FUNCIONAR. CONSULTAR AS INSTRUÇÕES << INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO>> (Secção 6).
7. NUNCA ABRIR A PANELA DE PRESSÃO À FORÇA. CERTIFICAR-SE DE QUE A PRESSÃO INTERNA TENHA CAÍDO COMPLETAMENTE. CONSULTAR <<INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO>>. (Secção 6).
8. NUNCA UTILIZAR O APARELHO SEM JUNTAR ÁGUA. ISTO PROVOCARIA DANOS GRAVES NA PANELA.
9. NÃO ENCHER A PANELA MAIS DO QUE $\frac{2}{3}$ DA SUA CAPACIDADE. QUANDO SE COZINHAM ALIMENTOS QUE SE EXPANDEM DURANTE A COZEDURA, COMO O ARROZ E OS LEGUMES, NÃO ENCHER A UNIDADE MAIS DA METADE DA SUA CAPACIDADE. CONSULTAR <<TEMPOS DE COZEDURA>>. (Secção 9).
10. UTILIZAR A (S) FONTE (S) DE CALOR DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
11. DEPOIS DA COZEDURA DE CARNES QUE TENHAM PELE, (Por.Ex.: LÍNGUA DE VACA) QUE PODE INCHAR SOB O EFEITO DA PRESSÃO, NÃO PIQUE A CARNE ENQUANTO A PELE APRESENTAR UM ASPECTO INCHADO, PODERIA ESCALDAR-SE.
12. NO CASO DE ALIMENTOS PASTOSOS, A PANELA DE PRESSÃO DEVE SER AGITADA LIGEIRAMENTE ANTES DA ABERTURA DA TAMPA PARA QUE OS ALIMENTOS NÃO SALPIQUEM PARA O EXTERIOR.

13. COMPROVAR QUE AS VÁLVULAS NÃO ESTÃO OBSTRUÍDAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO. CONSULTAR "MANUTENÇÃO". (Secção 7).
14. NÃO UTILIZAR A PAINEL DE PRESSÃO PARA FRITAR À PRESSÃO COM ÓLEO.
15. NÃO INTERVENHA NOS SISTEMAS DE SEGURANÇA PARA ALÉM DO QUE VEM NAS INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO INDICADAS NO MANUAL DE UTILIZAÇÃO.
16. UTILIZE APENAS PEÇAS ORIGINAIS DE ACORDO COM O MODELO CORRESPONDENTE.
17. CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES.

4) -DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO DE FUNCIONAMENTO

IMPORTANTE: Antes de cada utilização, verificar se as condutas de saída de vapor da válvula de funcionamento e a conduta do bocal na tampa não estão obstruídas. (ver Cap7).

A válvula de funcionamento é auto-mática de mola (Fig.2)

Uma vez seleccionada a pressão de funcionamento segundo (Fig.8 ou 9) a válvula de funcionamento vai alcançar a pressão seleccionada devido ao efeito da compressão da mola situada dentro da válvula, evacuando a pressão excedente para o exterior através de um borriço de vapor contínuo e com um som regular (PPSSSS...) pela conduta de saída de vapor. Até que isto aconteça pode observar-se uma ligeira saída de vapor pela conduta de saída de vapor da válvula.

Evite a total evaporação do líquido durante a acção.

NUNCA SUBMERGIR A PAINEL EM ÁGUA. NUNCA FORÇAR A TAMPON PARA A ABRIR.

5) DESCRIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

IMPORTANTE: Antes de cada utilização verifique se a válvula de segurança que está alojada no interior da alça não está obstruída. (ver Cap7).

• **Segurança no fecho:** A painela tem uma única posição de fecho. Unicamente alinhando a marca que está no lado direito do punho da parte superior da tampa, com a marca da parte superior do punho da painela se consegue encaixar o corpo com a tampa (Fig. 6). Se a painela não fechar correctamente,

esta não obtém pressão. Para fechá-la correctamente, é preciso rodar a asa da tampa até coincidir com a asa do corpo. A painela fecha-se automaticamente (Fig. 5).

• **Segurança na abertura:** O indicador de pressão (fig.1/11), permite visualizar a existência de pressão no interior da painela. À medida que a painela aqueça e vai criando pressão no interior, o indicador vai levantando automaticamente. Enquanto isso acontecer, pode observar-se uma ligeira saída de vapor lateral pelo punho da tampa (Fig.11). O indicador de pressão impede a abertura da painela enquanto houver pressão no interior da mesma.

Quando o indicador de pressão se ocultar no seu encaixe, na asa da tampa, pode pressionar o botão até à posição de abertura (Fig. 4).

• **Segurança no excesso de pressão:**

Cada painela tem dois sistemas para evitar o excesso de pressão:

- Válvula de funcionamento: Quando se alcança a pressão de funcionamento dentro da painela, a válvula liberta o excedente de vapor evitando que a pressão aumente (Fig. 2).
- Válvula de segurança: Situa-se no interior da asa da tampa (Fig. 3). É unicamente activada quando a válvula de funcionamento não efectua a sua função, geralmente por estar obstruída com algum alimento. Neste caso começa a sair uma grande quantidade de vapor por todo o contorno da asa superior. Se isto acontecesse, limpe imediatamente a válvula de funcionamento.

NUNCA FORÇAR A TAMPON PARA A ABRIR.

6) INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO Para abrir a painela

Quando o indicador de pressão deixar de sobressair do seu alojamento, pôr o botão na posição aberta, deslocar o punho da tampa para a direita, sujeitando o punho do corpo com a mão esquerda (fig. 4)

Para fechar a painela

• Antes de fechar a painela. Comprovar sempre as válvulas de segurança e funcionamento, certificando-se da limpeza dos orifícios das duas válvulas (Fig.2 e 3).

• Introduzir os alimentos e água necessários para a cozedura.

• Coloque a tampa com a mão direita de forma a que a marca da tampa coincida

com a marca do punho da panela (Fig.6), pressione ligeiramente a tampa com a mão esquerda e rode o punho da tampa em direcção ao punho do corpo até que se note o travão de fecho (Fig. 5). A panela fecha-se automaticamente.

- Selecciona a pressão de cozedura (Fig.8 e 9).

POSIÇÃO DEL SELECTOR	PRESSÃO bar
0	0
1	0'55
2	1'05

A cozedura

Coloque a panela sobre um foco de calor doméstico adequado ao fundo da panela na potência máxima. Quando pela válvula de funcionamento deixar escapar um borriço de vapor contínuo e com um som regular (PPSSSS...) (fig.9), reduza o foco de calor a uma potência suficiente para manter a pressão sem uma saída exagerada de vapor. Desta forma a cozedura é feita perfeitamente e economiza energia, com uma maior riqueza vitamínica.

Neste instante começa o tempo de cozedura.

Passado o tempo de cozedura, proceda à abertura da panela da seguinte maneira:

- Colocar a panela no lava-louça com um jorro de água ligeiro (Fig.10) passados alguns segundos, e quando o vapor deixar de sair pela válvula de funcionamento e o indicador de pressão desapareça no seu encaixe (Fig.1/11), pressione o botão (Fig. 4).
- Também é possível a descompressão da panela movendo a válvula de funcionamento de forma gradual até à posição de descompressão (Fig.7), quando o indicador de pressão desaparecer no encaixe, prima o botão (Fig.4).

7) MANUTENÇÃO

- Depois de cada utilização, lave a panela com água quente e detergente normal, usando um pano macio, enxagúe e seque-a.
- A tampa deve ser lavada simplesmente com água da torneira retirando-a imediatamente a seguir.

IMPORTANTE

Válvulas

Antes de cada utilização:

- Verifique se os orifícios de saída de vapor estão limpos e que não haja obstruções na sua conduta. É importante efectuar uma boa limpeza da válvula automática (Fig.2) da seguinte forma:

Para retirar a válvula automática:

- Rodar o selector de pressão até à posição de descompressão (Fig.7).
- Levantar o selector ou válvula automática (Fig.12).
- Mover o selector até à posição f (Fig.13).
- Retirar a válvula e lavar o orifício com água a pressão.
- Verificar e limpar a conduta do bocal com água com pressão e/ou passando uma agulha de roupa pelo orifício.

No caso de que se active a válvula de segurança (Fig.3) observa-se uma evacuação do excesso de pressão em forma de borriço de vapor contínuo pela parte lateral do punho da tampa (Fig.11) e procede-se da seguinte forma:

- Apagar o foco de calor.
- Abrir a panela (de acordo com as instruções de funcionamento e segurança).
- Verificar se o orifício da válvula de funcionamento está lavado.
- No caso de ser activado várias vezes, dirija-se ao Centro de Assistência Técnica mais próximo.

Válvula de segurança:

Verificar no interior da tampa se a válvula de segurança não está obstruída ou suja. Empurrar a "esfera" de fecho da válvula de segurança –utilizando um dente de um garfo pequeno ou um objecto semelhante- para o interior, comprovando que abre e fecha com normalidade impulsionado pela mola interna.

ATENÇÃO

- Não utilize detergentes abrasivos.
- Nunca lave a tampa e a sua junta de fecho na máquina de lavar louça.
- É aconselhável untar a junta de fecho com um pouco de azeite. Pode repetir esta operação de tempos a tempos.
- Depois de utilizar a panela não deixe a tampa fechada.

IMPORTANTE: A omissão destas instruções, utilizando a panela com a válvula ou válvulas obstruídas, pode provocar a descompressão da panela por actuação da junta de fecho e a projecção para o exterior de parte do conteúdo da panela.

8) CONSELHOS PRÁTICOS

Se observar que:

* Não há saída de vapor pela válvula de funcionamento.

É possível que:

- Não haja quantidade suficiente de líquido na panela. Verifique-o e introduza a quantidade aconselhada.
- A junta de fecho esteja suja ou deteriorada. Lave-a ou substitua-a.
- O foco de calor não seja suficiente.
- A válvula de funcionamento automática está obstruída (lave-a).

* Escapa vapor pela válvula de funcionamento.

É possível que:

- O foco de calor não seja excessivo. Reduza ao mínimo ou a um foco de calor menor.
- A válvula de funcionamento está em posição de descompressão. Selecione a pressão de cozedura.

* Escapa vapor pelo borde da tampa.

É possível que:

- A panela não esteja correctamente fechada. Repita a operação de fecho.
- A junta de fecho esteja desencaixada ou deteriorada. Retire-a da sua posição e volte a encaixá-la, ou a substitua.
- É aconselhável a substituição dentro de 1 ou 2 anos em função da sua utilização.

* Escapa vapor pelo rebordo da asa superior.

É possível que:

- O foco de calor não seja suficiente.
- A panela não esteja correctamente fechada. Repita a operação de fecho.

* Não se pode abrir a tampa.

É possível que:

- Não se tenha efectuado a descompressão. Consultar as instruções de funcionamento.

NOTA

Se observar, com o uso, um desgaste natural nas diferentes peças que compõem a panela, pode solicitar os nossos serviços técnicos ou simplesmente substitua as peças deterioradas de acordo com a lista de peças de substituição disponível nas nossas lojas de distribuição.

IMPORTANTE: Não efectue variações nas peças, nem tente montá-las de outro modo que aquele indicado. UTILIZAR SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS.

9) TEMPOS DE COZEDURA.

Estes tempos que indicamos devem ser tomados como uma orientação, devendo adaptá-los ao gosto pessoal, forma de cozinhar, tipo de ingredientes, etc.

- É preferível deixar de molho as lentilhas, o grão-de-bico e o feijão, etc. antes de cozê-los.
- Não é necessário descongelar os legumes congelados nem o peixe pequeno. Para peixes grandes e carne congelada alargar uns minutos os tempos de cozedura.

• As sopas espumosas (sopa de ervilhas, etc.) devem ser cozinhadas primeiro sem a tampa e antes de fechar a tampa filtrar com a escumadeira.

• Não é preciso ter em conta a diminuição de líquido já que apenas escapa vapor ao exterior.

• Dourar bem carne, um pouco mais do que o habitual, já que com o vapor, perderá um pouco de cor. Os tempos de cozedura dependem da espessura e da qualidade.

• Lave bem o peixe, verta um pouco de sumo de limão e salgueo exactamente depois da cozedura.

TEMPO DE COZEDURA

ALIMENTOS	Quantidade de agua	Tempo de cozedura em m.	
SOPAS:			
Sopa de arroz	Ao gosto	4-6	2
Sopa de alho	Ao gosto	1-2	1
Sopa Juliana	Ao gosto	3-5	2
Sopa de legumes	Ao gosto	4-5	2
Sopa de peixe	Ao gosto	3-4	2
Sopa de maça	Ao gosto	3-5	1
MAÇA:			
Arroz com galinha	2 taças por 1 de arroz	6-7	2
Paelha Valenciana	2 taças por 1 de arroz	6-8	2
Esparguete	Cobrir	4-5	2
Macarrão gratinado	Cobrir	5-6	2
LEGUMES:			
Acelgas	Cobrir	6-7	2
Alcachofras	Cobrir	5-6	2
Alho francês	Cobrir	3-5	2
Cenouras	Cobrir	5-6	2
Repolho	2 taças	4-5	2
Couve flor	2 taças	4-6	2
Espinafres	Cobrir	4	2
Favas	Cobrir	3-4	2
LEGUMES SECOS:			
Grão	Cobrir	20	2
Lentilhas	Cobrir	15	2
BATATAS:			
Batatas em molho verde	1l. p/ kg.	5-7	2
Batatas à Riojana	3/4 l. por kg.	5-7	2
PEIXE:			
Marmitako	Ao gosto	10	2
Chocos	2 taças	10	2
Polvo	Cobrir	30	2
Truta	1 taça	30	1
Mexilhão ao vapor	1/2 l.	20	1
CARNE:			
Almôndegas	2 taças	10-12	2
Redondo	Cobrir	20-22	2
Rins ao Gerês	2 copos de Gerês	5-6	2
Lombo de vaca	1 taça / 1,5 kg.	15-17	2
Tripas	Cobrir	25-35	2
Cordeiro	1/2 l. por kg	10-12	2
Coelho	1/2 l.	10-12	2
Codornizes em molho	1 taça de agua	5-10	2
Frango ao Gerês	1 taça	8-9	2
Galinha	Cobrir	15-20	2
SOBREMESA:			
Arroz doce	2 taças leite 1 arroz	6	1
Compota	2 taças	7-8	1
Pudim	1/2 leite	4-5	1

FRE

1) DESCRIPTION GÉNÉRALE

Éléments de votre autocuiseur (Fig.1):

1. CORPS DE L'AUTOUCUISEUR
2. COUVERCLE DE L'AUTOUCUISEUR
3. POIGNÉE INFÉRIEURE OU MANCHE DE L'AUTOUCUISEUR
4. POIGNÉE SUPÉRIEURE OU MANCHE DU COUVERCLE
5. POIGNÉE POSTÉRIEURE DE L'AUTOUCUISEUR
6. SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT (SÉLECTEUR DE PRESSION)
7. BOUTON-POUSOIR
8. JOINT DE FERMETURE
9. SOUPAPE DE SÉCURITÉ
10. PLAQUE DE DIFFUSION THERMIQUE
11. INDICATEUR DE PRESSION

2) AVANT D'UTILISER L'AUTOUCUISEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Lire toutes les instructions de cette Notice.
- Bien nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude et au détergent normal, les rincer et les sécher avec un chiffon doux.
- Si des taches blanches de tartre subsistent, les nettoyer avec un peu de vinaigre.
- L'usage du lave-vaisselle peut modifier la couleur de l'inoxydable.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou de produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Utiliser une source de chaleur adaptée, égale ou inférieure au fond de l'appareil. Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleuées dont certaines peuvent disparaître avec un nettoyage approprié. L'utilisation d'eau et de détergents neutres, les rinçages abondants peuvent prolonger indéfiniment la durée de vie de l'acier inoxydable.

Ø DIFFUSEUR THERMIQUE

CAPACITÉ	Ø DIFFUSEUR
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Pour cuisiner, il est indispensable d'introduire au moins un $\frac{1}{4}$ de litre d'eau ou un liquide permettant la vaporisation dans l'autocuiseur.

3) PRINCIPALES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. SURVEILLER ÉTROITEMENT L'AUTOUCUISEUR QUAND IL EST SOUS PRESSION À PROXIMITÉ D'ENFANTS.
3. NE PAS METTRE L'AUTOUCUISEUR SOUS PRESSION DANS UN FOUR CHAUD.
4. DÉPLACER L'AUTOUCUISEUR SOUS PRESSION AVEC PRÉCAUTION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES. UTILISER LES POIGNÉES ET LES BOUTONS. SI NÉCESSAIRE, PRENDRE DES GANTS.
5. NE PAS UTILISER L'AUTOUCUISEUR À D'AUTRES FINS QUE CELLE POUR LAQUELLE IL A ÉTÉ CONÇU.
6. CET APPAREIL UTILISE LA PRESSION POUR CUIRE. UN USAGE INDU PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES. VÉRIFIER QUE L'AUTOUCUISEUR EST BIEN FERMÉ AVANT DE LE FAIRE FONCTIONNER. VOIR LES INSTRUCTIONS << INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT >> (Section 6).
7. NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOUCUISEUR SOUS PRESSION À LA FORCE. VÉRIFIER QUE LA PRESSION À L'INTÉRIEUR A COMPLÈTEMENT DISPARU VOIR << INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT >>. (Section 6).
8. NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS Y METTRE DE L'EAU POUR NE PAS L'ENDOMMAGER GRAVEMENT.
9. NE REMPLIR L'AUTOUCUISEUR QU'AUX 2/3 DE SA CAPACITÉ. POUR CUIRE DES ALIMENTS QUI GONFLENT À LA CUISSON COMME LE RIZ OU LES LÉGUMES SECS, NE REMPLIR L'APPAREIL QU'À LA MOITIÉ DE SA CAPACITÉ. VOIR << TEMPS DE CUISSON >>. (Section 9).
10. UTILISER LA (LES) SOURCE (S) DE CHALEUR CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'UTILISATION.
11. APRÈS LA CUISSON DE VIANDES À PEAU, (Ex.: LANGUE DE BŒUF) QUI PEUVENT GONFLER SOUS L'EFFET DE LA PRESSION, NE PERCEZ PAS LA VIANDE TANT QUE LA PEAU PRÉSENTERA UN ASPECT GONFLÉ, VOUS POURRIEZ VOUS ÉBOUILLANTER.
12. DANS LE CAS D'ALIMENTS PTEUX, L'AUTOUCUISEUR SOUS PRESSION DOIT ÊTRE LÉGÈREMENT AGITÉ AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE AFIN QUE CES ALIMENTS NE FASSENT PAS DE PROJECTIONS À L'EXTÉRIEUR.
13. VÉRIFIER QUE LES SOUPAPES NE SONT PAS OBSTRUÉES AVANT CHAQUE UTILISATION. VOIR " MAINTENANCE". (Section 7).
14. NE PAS UTILISER L'AUTOUCUISEUR POUR FRIRE SOUS PRESSION AVEC DE L'HUILE.
15. NE PAS TOUCHER AUX SYSTÈMES DE SÉCURITÉ AU-DELÀ DES INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE INDIQUÉES DANS LA NOTICE.

16. N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES ET CONFORMES AU MODÈLE EN SERVICE.
17. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

4) -DESCRIPTION DU DISPOSITIF DE FONCTIONNEMENT

IMPORTANT: Avant chaque utilisation, vérifier que les conduits de sortie de vapeur de la soupape de fonctionnement et le conduit de la cheminée sur le couvercle ne sont pas obstrués (Voir Chapitre 7).

La soupape de fonctionnement est automatique et à ressort (Fig.2)

Une fois que la pression de fonctionnement a été sélectionnée selon (Fig.8 ou 9), la soupape de fonctionnement atteint la pression recherchée par effet de la compression du ressort placé à l'intérieur de la soupape et évacue l'excès de pression à l'extérieur grâce à un jet de vapeur continu et avec un son régulier (PPSSSS...) par le conduit de sortie de vapeur. Avant que l'appareil arrive à cette situation, une légère sortie de vapeur peut être observée par le conduit de sortie de vapeur de la soupape.

Veillez à ce que tout le liquide ne s'évapore pas pendant l'action.

NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU NE JAMAIS FORCER LE COUVERCLE POUR L'OUVRIR

5) DESCRIPTION ET UTILISATION DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

IMPORTANT: Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape de sécurité située à l'intérieur du manche ne soit pas obstruée (Voir Chapitre 7).

• **Sécurité à la fermeture:** L'autocuiseur dispose d'une unique position de fermeture. Il n'est possible d'encaster le couvercle sur le corps qu'en alignant le repère à droite du manche sur le dessus du couvercle et le repère du dessus du manche de l'autocuiseur. (Fig. 6).
Si l'autocuiseur ne se ferme pas correctement, il ne mettra pas sous pression. Pour le fermer correctement, tourner la poignée du couvercle jusqu'à ce qu'elle bute sur la poignée du corps. L'autocuiseur se ferme automatiquement (Fig. 5).

• **Sécurité à l'ouverture:** l'indicateur de pression (fig.1/11) permet de visualiser l'existence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Au

fur et à mesure que l'autocuiseur s'échauffe et que la pression monte à l'intérieur, l'indicateur se soulève automatiquement. Pendant ce processus, une légère sortie de vapeur latérale peut être observée au niveau du manche du couvercle (Fig.11). L'indicateur de pression empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant qu'il existe de la pression à l'intérieur.

Une fois que l'indicateur de pression est rentré dans son logement, sur la poignée du couvercle, nous pouvons pousser le bouton-poussoir vers la position d'ouverture (Fig. 4).

• **Sécurité de surpression:** : Tout autocuiseur possède deux systèmes pour éviter la surpression:

- Soupape de fonctionnement: Quand la pression de fonctionnement est atteinte à l'intérieur de l'autocuiseur, cette soupape libère l'excès de vapeur pour éviter que la pression continue à augmenter (Fig. 2).
- Soupape de sécurité: Elle est logée à l'intérieur de la poignée du couvercle (Fig. 3) et s'active uniquement quand la soupape de fonctionnement ne remplit pas sa fonction, généralement parce qu'elle est bouchée par un aliment. Dans ce cas, une grande quantité de vapeur commence à sortir par le pourtour de la poignée supérieure. Si ce phénomène se produit, nettoyer immédiatement la soupape de fonctionnement.

NE JAMAIS FORCER LE COUVERCLE POUR L'OUVRIR.

6) INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Pour ouvrir l'autocuiseur

Une fois que l'indicateur de pression est rentré dans son logement, mettre le bouton-poussoir sur la position d'ouverture et déplacer le manche du couvercle vers la droite en tenant le manche du corps de la main gauche (fig. 4).

Pour fermer l'autocuiseur


• Avant de fermer l'autocuiseur, vérifier toujours les soupapes de sécurité et de fonctionnement et nettoyer si nécessaire les orifices des deux soupapes (Fig.2 et 3).

• Introduire les aliments et l'eau nécessaire à la cuisson.

• Placer le couvercle avec la main droite de sorte que le repère du couvercle coïncide avec le repère du manche de l'autocuiseur (Fig.6),

appuyez légèrement sur le couvercle avec la main gauche et tourner le manche du couvercle vers le manche du corps jusqu'à atteindre la butée de fermeture (Fig. 5). L'autocuiseur se ferme automatiquement.

- Sélectionner la pression de cuisson (Fig.8 et 9).

POSITION DU SÉLECTEUR	PRESSIION bar
	0
1	0'55
2	1'05

La cuisson

Poser l'autocuiseur sur une source de chaleur adaptée à la taille du fond de l'autocuiseur à la puissance maximum. Quand la soupape de fonctionnement laisse échapper un jet de vapeur continu avec un son régulier (PPSSSS...) (fig.9), baisser le feu à une puissance suffisante pour maintenir la pression sans sortie excessive de vapeur ; la cuisson se réalisera ainsi parfaitement tout en économisant l'énergie et en préservant la teneur en vitamines de l'aliment.

La cuisson commence à ce moment.

A l'issue du temps de cuisson, ouvrir l'autocuiseur de la façon suivante:

- Mettre l'autocuiseur dans l'évier sous un filet d'eau courante (Fig.10). Au bout de quelques secondes, quand il n'y a plus de sortie de vapeur par la soupape de fonctionnement et quand l'indicateur de pression rentre dans son logement (Fig.1/11), déplacer le bouton-poussoir (Fig. 4).
- Il est aussi possible d'évacuer la pression de l'autocuiseur en déplaçant la soupape de fonctionnement de façon graduelle jusqu'à la position de décompression (Fig.7) ; quand l'indicateur de pression disparaît dans son logement, déplacer le bouton-poussoir vers la position d'ouverture (Fig.4).

7) MAINTENANCE

- Après chaque usage, laver l'autocuiseur à l'eau chaude et au détergent normal en utilisant une éponge douce, le rincer et le sécher.
- Le couvercle doit être simplement lavé à l'eau courante en le séchant immédiatement après.

IMPORTANT

Soupapes

Avant chaque utilisation:

- Vérifier que les orifices de sortie de vapeur sont propres et qu'il n'y ait pas d'obstructions dans leur conduit. Il est important de réaliser un bon nettoyage de la soupape automatique (Fig.2) de la façon suivante:

Pour extraire la soupape automatique:

- Tourner le sélecteur de pression jusqu'à la position de décompression (Fig.7).
- Soulever le sélecteur ou soupape automatique (Fig.12).
- Déplacer le sélecteur à la position (Fig.13).
- Extraire la soupape et nettoyer l'orifice à l'eau sous pression.
- Vérifier et nettoyer le conduit de la cheminée à l'eau sous pression et/ou en passant une aiguille à coudre à travers l'orifice.

Si la soupape de sécurité (Fig.3) s'active et s'il y a une évacuation de l'excès de pression en forme de jet de vapeur continu sur le côté du manche du couvercle (Fig.11), réaliser les opérations suivantes:

- Éteindre la source de chaleur.
- Ouvrir l'autocuiseur (selon les instructions de fonctionnement et de sécurité).
- Vérifier si l'orifice de la soupape de fonctionnement est propre.
- Si ce phénomène se reproduit, contacter le service technique le plus proche.

Soupape de sécurité:

Vérifier que la soupape de sécurité de l'intérieur du couvercle n'est pas obstruée ou sale. Appuyer sur la « boule » de fermeture de la soupape de sécurité – en s'aidant de la pointe d'une dent de petite fourchette ou objet similaire – en l'enfonçant vers l'intérieur, pour vérifier qu'elle s'ouvre et ferme normalement, impulsée par le ressort interne.

ATTENTION

- Ne pas utiliser de détergents agressifs.
- Ne jamais laver le couvercle et son joint de fermeture dans le lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons d'huiler légèrement le joint de fermeture avec de l'huile comestible. Répéter cette opération de temps en temps.
- Ne pas laisser le couvercle fermé après avoir utilisé l'autocuiseur.

IMPORTANT: Tout manquement à ces instructions et toute utilisation de la marmite avec la/ les soupape(s) obstruée(s) risque de provoquer la décompression de la marmite par activation du joint de fermeture et la projection vers l'extérieur d'une partie de son contenu.

8) CONSEILS PRATIQUES

Si vous observez:

* Que la vapeur ne sort pas par la soupape de fonctionnement:

Causes possibles:

- Il n'y a pas suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. Vérifiez et mettez la quantité recommandée.
- Le joint de fermeture est sale ou abîmé. Lavez-le ou changez-le.
- La source de chaleur n'est pas assez puissante.
- La soupape de fonctionnement automatique est bouchée (la nettoyez).

* Que de la vapeur s'échappe par la soupape de fonctionnement:

Causes possibles:

- La source de chaleur soit trop puissante. Baissez au minimum ou utilisez un feu moins fort.
- La soupape de fonctionnement est en position de décompression. Sélectionnez la pression de cuisson.

* Que de la vapeur s'échappe par le bord du couvercle:

Causes possibles:

- L'autocuiseur n'est pas correctement fermé. Répétez l'opération de fermeture.
- Le joint de fermeture est hors de son logement ou abîmé. Retirez-le pour le remettre en place ou changez-le.
- Il convient de remplacer le joint tous les 1-2 ans en fonction de l'utilisation.

* Que de la vapeur s'échappe par le bord de la poignée supérieure:

Causes possibles:

- La source de chaleur n'est pas assez puissante.
- L'autocuiseur n'est pas bien fermé. Reprenez l'opération de fermeture.

* Qu'il est impossible d'ouvrir le couvercle:

Causes possibles:

- La décompression n'a pas été réalisée. Voir les instructions de fonctionnement.

NOTA

Si vous observez à l'usage une usure normale des différentes pièces qui composent l'autocuiseur, vous pouvez vous adresser à nos services techniques ou changer simplement les pièces usées selon la liste de pièces de rechange dont disposent nos distributeurs.

IMPORTANT: Ne modifiez pas les pièces et n'essayez pas de les monter d'une façon autre que celle indiquée. UTILISEZ TOUJOURS DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES.

9) TEMPS DE CUISSON.

Les temps que nous indiquons doivent être pris comme une orientation. Vous devez les adapter à vos goûts personnels, à votre façon de cuisiner, au type d'ingrédients, etc.

- Mettre les lentilles, pois chiches et haricots, etc. à tremper avant de les cuire.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes congelés et les petits poissons. Dans le cas de poissons

de grande taille et de viande surgelés, prolonger de quelques minutes les temps de cuisson.

- Les soupes produisant de l'écume (soupe aux pois, etc.) doivent d'abord être cuites sans couvercle. Passer ensuite l'écumoire et fermer le couvercle.
- La réduction de liquide n'est pas préoccupante dans la mesure où la sortie de vapeur à l'extérieur est négligeable.
- Bien dorer la viande, un peu plus que d'habitude, car avec la vapeur elle perd un peu de couleur. Ses temps de cuisson dépendront de l'épaisseur et de la qualité du morceau.
- Bien nettoyer le poisson, l'arroser d'un peu de jus de citron et le sortir juste en fin de cuisson.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	Volume d'eau	Minutes de Cuisson	Position du sélecteur
SOUPES:			
Soupe au riz	À votre goût	4-6	2
Soupe à l'ail	À votre goût	1-2	1
Julienne	À votre goût	3-5	2
Soupe de légumes	À votre goût	4-5	2
Soupe de poisson	À votre goût	3-4	2
Bouill. vermicelle	À votre goût	3-5	1
PÂTES:			
Poulet au riz	2 tasses pour 1 riz	6-7	2
Paella	2 tasses pour 1 riz	6-8	2
Spaghettis	Couvrir	4-5	2
Macaronis gratinés	Couvrir	5-6	2
LÉGUMES:			
Blette	Couvrir	6-7	2
Artichauts sautés	Couvrir	5-6	2
Poireaux	Couvrir	3-5	2
Carottes	Couvrir	5-6	2
Chou	2 tasses	4-5	2
Chou-fleur	2 tasses	4-6	2
Épinards	Couvrir	4	2
Fèves	Couvrir	3-4	2
LÉGUMES SECS:			
Pois chiches	Couvrir	20	2
Lentilles	Couvrir	15	2
POMMES DE TERRE:			
Pommes de terre sauce verte	1 l. pour 1 kg.	5-7	2
P. de terre tomate	3/4 l. pour 1 kg.	5-7	2
POISSONS:			
Morue	À votre goût	10	2
Calamars	2 tasses	10	2
Poulpe	Couvrir	30	2
Truite	1 tasse	30	1
Moules vapeur	1/2 l.	20	1
VIANDES:			
Boulettes	2 tasses	10-12	2
Noix	Couvrir	20-22	2
Rognons au Xérès	2 verres de Xérès	5-6	2
Tournedos	1 tasse pour 1,5 kg.	15-17	2
Tripes	Couvrir	25-35	2
Agneau	1/2 l. pour 1 kg.	10-12	2
Lapin	1/2 l.	10-12	2
Cailles en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet au Xérès	1 tasse	8-9	2
Poule	Couvrir	15-20	2
DESSERTS:			
Riz au lait	2 tasses lait 1 riz	6	1
Compote	2 tasses	7-8	1
Fian	1/2 l. lait	4-5	1

1) GENERAL DESCRIPTION

See Fig. 1:

1. PRESSURE COOKER PAN
2. LID
3. LOWER OR PAN HANDLE
4. UPPER OR LID HANDLE
5. REAR PAN HANDLE
6. WORKING VALVE (PRESSURE SELECTOR)
7. BUTTON
8. GASKET
9. SAFETY VALVE
10. THERMAL DIFFUSION PLATE
11. PRESSURE INDICATOR

2) BEFORE USING YOUR PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

- Read this instruction manual carefully.
- Clean all the parts thoroughly with hot water and normal detergent, rinse and dry using a soft cloth.
- If white stains appear as a result of an excess of lime in the water, clean with a drop of vinegar.
- Washing in the dishwasher may alter the colour of the stainless steel.
- Do not use wire sponges or abrasive products as these could scratch the stainless steel coating.
- Use a suitable size hotplate or gas burner equal to, or smaller than, the pan base. Overheating may blacken the stainless steel or result in brown or blue stains. These stains will disappear with normal cleaning. Washing with water and neutral detergent and then rinsing thoroughly will maintain the life of the appliance's stainless steel coating indefinitely.

Ø THERMAL DIFFUSER

CAPACITY	Ø DIFFUSER
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- You must place at least 1/4 litre of water or some other liquid in the pan before cooking to enable the vaporisation process to take place.

3) BASIC SAFETY PRECAUTIONS

1. READ ALL THE INSTRUCTIONS
2. KEEP A STRICT WATCH IF THE

PRESSURE COOKER IS USED NEAR CHILDREN.

3. DO NOT PLACE THE PRESSURE COOKER IN A HOT OVEN.
4. BE EXTREMELY CAREFUL WHEN MOVING YOUR PRESSURE COOKER. DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE HANDLES AND LID POMMEL. IF NECESSARY USE GLOVES.
5. DO NOT USE THE PRESSURE COOKER FOR ANYTHING OTHER THAN ITS INTENDED PURPOSE.
6. THIS APPLIANCE COOKS FOOD UNDER HIGH PRESSURE. INCORRECT USE MAY RESULT IN BURNS. ENSURE THAT THE COOKER IS PROPERLY CLOSED BEFORE HEATING. SEE SECTION 6: "INSTRUCTIONS FOR USE".
7. NEVER FORCE THE PRESSURE COOKER OPEN. ENSURE THAT THE INSIDE PRESSURE HAS DROPPED COMPLETELY. SEE "SECTION 6: "INSTRUCTIONS FOR USE".
8. NEVER USE THE PRESSURE COOKER WITHOUT FIRST ADDING WATER AS THIS COULD SERIOUSLY DAMAGE YOUR APPLIANCE.
9. NEVER FILL THE PAN TO MORE THAN 2/3 OF ITS CAPACITY. WHEN COOKING ELEMENTS THAT EXPAND, SUCH AS RICE AND PULSES, NEVER FILL THE PAN TO MORE THAN HALFWAY. SEE SECTION 9: "COOKING TIMES".
10. USE THE HOTPLATE(S)/GAS BURNER(S) IN ACCORDANCE WITH INSTRUCTIONS.
11. AFTER COOKING MEAT WHOSE SKIN MAY SWELL UNDER PRESSURE (e.g. OX TONGUE), DO NOT PRICK THE MEAT WHILE THE SKIN REMAINS SWOLLEN AS IT MAY SCALD.
12. ALWAYS SHAKE THE PAN GENTLY BEFORE OPENING WHEN COOKING DOUGHY SUBSTANCES TO AVOID SPATTERING.
13. BEFORE EACH USE, CHECK THAT THE VALVES ARE NOT OBSTRUCTED. SEE SECTION 7: "MAINTENANCE".
14. NEVER USE THE PRESSURE COOKER TO FRY WITH OIL UNDER PRESSURE.
15. DO NOT INTERFERE WITH THE SAFETY SYSTEMS EXCEPT AS DESCRIBED IN THE MAINTENANCE INSTRUCTIONS IN THIS USERS' MANUAL.
16. USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS FOR THE CORRESPONDING MODEL.
17. KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

4) DESCRIPTION OF THE WORKING MECHANISM

IMPORTANT: Before each use, check that the steam outlets from the operating valve and the nozzle outlet on the lid are not obstructed. (see section7).

The working valve has an automatic spring mechanism (fig.2)
After the cooking pressure has been selected in accordance with Fig.8 or 9, the spring inside the valve will gradually compress as the inside pressure mounts (PPSSSS...). After the selected pressure is reached, the valve will expel excess pressure through the vapour outlet.

Avoid the total evaporation of the water inside the cooker.

**DO NOT SUBMERGE THE PRESSURE COOKER IN WATER.
NEVER FORCE THE PRESSURE COOKER OPEN.**

5) DESCRIPTION AND USE OF THE SAFETY MECHANISM

IMPORTANT: Before each use, check that the safety valve housed on the inside of the handle is not obstructed. (see section 7).

• **How to close:** The pressure cooker has only one closed position. To close, simply align the mark on the lid on the right-hand side of the handle with the mark on the top of the pan handle. This slots the lid into position ready for closing (fig. 6).

If the lid is not closed properly, pressure will not build up inside. To close, slid the lid handle towards the pan handle as far as it will go. The pressure cooker will then close automatically (fig. 5).

• **How to open:** The pressure indicator (fig. 1/11) indicates pressure levels. As the cooker heats up and pressure is generated in its interior, the indicator will rise automatically. As this occurs, vapour should escape from the side of the lid handle (fig.11). The pressure indicator prevents the cooker from being opened while pressurised.

When the pressure indicator has returned to its normal position inside the lid, set the button to the 'open' position (fig. 4).

• **How to avoid excessive pressure:** The pressure cooker has two excessive pressure prevention systems:

- Working valve: when the pressure inside

the cooker corresponds to the selected working pressure, the working valve allows vapour to escape, thus preventing the pressure from increasing (fig 2).

- Safety valve: this is located on the inside of the lid handle (fig. 3). It is activated only when the working valve fails to carry out its function (when it is dirty, for example) and causes a large quantity of vapour to escape from all around the lid handle. If this happens, clean the working valve immediately.

NEVER FORCE THE LID OPEN

6) INSTRUCTIONS FOR USE

To open the cooker

Move the open-close selector to the open position and turn the lid handle to the right holding the body handle in your left hand (fig. 4) until the mark on the lid is in line with the centre of the body handle. Now remove the lid by lifting directly upwards.


To close the cooker

• Before closing: always check that the safety and working valves are clean and free from obstruction (figs.2 and 3).

• Place the food and correct quantity of liquid in the pan.

• Fit the lid on with your right hand, ensuring that the mark on the lid coincides with the mark on the pan handle (fig.6). Gently press the lid with your left hand and turn the lid handle in the direction of the pan handle as far as it will go (fig. 5). The cooker will then close automatically.

• Select the cooking pressure (figs. 8 and 9).

POSITION OF SELECTOR	PRESSURE bar
	0
1	0'55
2	1'05

Cooking

Place the pan on an appropriate-size hotplate or gas burner and turn to maximum. When a continual stream of vapour escapes from the working valve (PPSSSS...) (fig.9), reduce the heat just enough to maintain sufficient pressure to ensure a steady vapour outlet. In this way you will achieve perfect results with greater vitamin content and reduce energy consumption.

The cooking time is measured from this point.

After the cooking time has passed, remove the lid following the instructions below:

- a) Place the pressure cooker in the sink under a gentle stream of running water (fig.10). After a few seconds, when vapour ceases to escape from the working valve and the pressure indicator has returned to its normal position inside the lid (Fig. 1/11), press the button (fig. 4).
- b) It is also possible to decompress the cooker by gradually moving the working valve to the decompression position (fig.7). After a few seconds, when the pressure indicator has returned to its normal position, press the button (fig.4).

7) MAINTENANCE

- After each use, wash the pan with hot soapy water and a soft cloth, rinse and dry.
- Wash the lid with water only and dry immediately.

IMPORTANT

Valves

Before each use:

- Check that the vapour outlets are clean and free from obstructions. It is essential to clean the automatic valves (fig. 2) thoroughly in the following way:

To remove the automatic valve:

- Set the pressure selector to decompression position (Fig.7).
- Lift the automatic selector or valve (Fig.12).
- Turn the selector to the f position (Fig.13).
- Remove the valve and clean under a pressured jet of water.
- Check and clean the nozzle outlet with pressurised water and/or by passing a needle through the orifice.

If the safety valve is triggered (Fig.3), excessive pressure is removed as vapour is expelled from the side of the lid handle (Fig.11). If this happens, proceed as follows:

- Remove from heat.
- Remove the lid (following the working and safety instructions).
- Check to see if the working valve is clean and free from obstruction.

- In the event of repeated occurrences, contact your nearest Technical Assistance Centre.

Safety valve:

Check from the inside of the lid that the safety valve is not obstructed or dirty. Push the seal ball of the safety valve, using the prong of a small fork or similar object, inwards, checking that it opens and closes normally, propelled by the inner spring.

WARNING

- Never use abrasive detergents.
- Never wash the lid and gasket in the dishwasher.
- We recommend that you grease the gasket with a little vegetable oil every once in a while.
- Do not leave the lid closed after using the pressure cooker.

IMPORTANT: Failure to follow these instructions, using the pressure cooker with the valve or valves obstructed, may cause the pressure cooker to decompress due to operation of the gasket seal and part of the contents of the pressure cooker being pushed out.

8) SOME PRACTICAL ADVICE

If you notice that:

- * **No vapour is coming from the working valve.**

It is possible that:

- There is not enough liquid in the pan. Check and add more if required.
- The gasket is dirty or damaged. Wash or replace.
- The heat source is not strong enough.
- The automatic working valve is obstructed. Clean it.

- * **Vapour is escaping from the working valve.**

It is possible that:

- The heat source is too strong. Reduce to the minimum setting or move to a smaller burner or hotplate.
- The working valve is in the decompression position. Select a cooking pressure.

*** Vapour is escaping from the lid rim.**

It is possible that:

- The cooker is not properly closed. Remove lid and close again.
- The gasket is not fitted properly or is damaged. Remove and fit properly or replace.
- We recommend that you replace the gasket every 1 or 2 years, depending on the frequency of use.

*** Vapour is escaping from the edge of the lid handle.**

It is possible that:

- The heat source is not strong enough.
- The cooker is not closed properly. Remove lid and close again.

*** Your cannot open the lid.**

It is possible that:

- The cooker has not decompressed properly. See the Instructions for Use.

NOTE

If during use, you observe natural wear and tear on the different parts of the pressure cooker, contact our technical assistance service or simply substitute the damaged parts according to the spare parts list available at our distribution outlets.

IMPORTANT: Do not adjust parts or attempt to assemble them in any way other than that indicated. ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS.

9) COOKING TIMES

The times indicated are meant only as a guideline. You should adjust them to suit your personal tastes, cooking style and ingredients, etc.

- It is best to soak lentils, chickpeas and haricot beans etc. before cooking.
- You do not need to defrost frozen pulses or small fish. Increase cooking time by a few minutes when cooking large fish and frozen meat.
- Frothy soups (e.g. pea soup, etc.) should be first cooked with the lid off. Before closing the lid remove the froth with a skimmer.

• You do not need to worry about water evaporation as only a very small amount of vapour actually escapes.

• Brown meat a little more than normal as the vapour tends to lighten the colour. Cooking times will depend on its thickness and quality.

• Clean fish well, squeeze a little lemon juice over the top and season immediately before cooking.

COOKING TIMES

FOOD	Water quantity	Cooking time in minutes	Selector setting
SOUPS:			
Rice soup	To taste	4-6	2
Garlic soup	To taste	1-2	1
Soup Juliana-style	To taste	3-5	2
Vegetable soup	To taste	4-5	2
Fish soup	To taste	3-4	2
Noodle soup	To taste	3-5	1
PASTA:			
Chicken and rice	2 cups for 1 cup rice	6-7	2
Paella valencia-style	2 cups for 1 cup rice	6-8	2
Spaghetti	Cover	4-5	2
Macaroni cheese	Cover	5-6	2
VEGETABLES:			
Chard	Cover	6-7	2
Sautéed artichokes	Couvrir	5-6	2
Leeks	Cover	3-5	2
Carrots	Cover	5-6	2
Cabbage	2 cups	4-5	2
Cauliflower	2 cups	4-6	2
Espinach	Cover	4	2
Broad Beans	Cover	3-4	2
PULSES:			
Chickpeas	Cover	20	2
Lentils	Cover	15	2
POTATOES:			
Potatoes with garlic and parsley	1 l. per 1 kg.	5-7	2
Potatoes with chorizo	3/4 l. per 1 kg.	5-7	2
FISH:			
Tuna with potatoes	To taste	10	2
Squid	2 cups	10	2
Octopus	Cover	30	2
Trout	1 cup	30	1
Steamed mussels	1/2 litre	20	1
MEAT:			
Meatballs	2 cups	10-12	2
Round of beef	Cover	20-22	2
Kidneys cooked in sherry	2 cups of sherry	5-6	2
Ox sirloin steak	1 cup per 1.5 kg.	15-17	2
Tripe	Cover	25-35	2
Lamb	1/2 l. per 1 kg.	10-12	2
Rabbit	1/2 l.	10-12	2
Quail in sauce	1 cup	5-10	2
Chicken with sherry	1 cup	8-9	2
Chicken	Cover	15-20	2
DESERTS:			
Rice pudding	2 cups milk 1 cup rice	6	1
Compote	2 cups	7-8	1
Crème caramel	1/2 l. milk	4-5	1

GER

1) ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

So sieht Ihr Dampfkochtopf aus (Abb.1):

1. KÖRPER DES DAMPFKOCHTOPFS
2. DECKEL DES DAMPFKOCHTOPFS
3. UNTERER GRIFF ODER GRIFF DES DAMPFKOCHTOPFS
4. OBERER GRIFF ODER DECKELGRIFF
5. HINTERER GRIFF DES DAMPFKOCHTOPFS
6. FUNKTIONSVENTIL (DRUCKWAHLSCHALTER)
7. DRUCKKNOPF
8. DICHRING
9. SICHERHEITSVENTIL
10. WÄRMELEITPLATTE
11. DRUCKANZEIGE

2) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES DAMPFKOCHTOPFS

- Die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs gründlich lesen.
- Alle Teile mit Warmwasser und einem normalen Spülmittel gründlich reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Sollten aufgrund eines hohen Kalkgehalts weiße Flecken zurückbleiben, den Topf mit ein wenig Weinessig reinigen.
- Bei Gebrauch eines Geschirrspülers kann es zu Farbänderungen des Edelstahls kommen.
- Keine Metallschwämme oder Scheuermittel verwenden, da der Edelstahl hierdurch zerkratzt werden kann.
- Eine angemessene Wärmequelle verwenden, die dem Topfboden entsprechen oder kleiner als dieser sein sollte. Bei Überhitzung kann sich der Stahl schwarz verfärben oder es können goldfarbene oder bläuliche Flecken entstehen, die nach einer gründlichen Reinigung wieder verschwinden. Der Gebrauch von Wasser und neutralen Spülmitteln verlängert die Lebensdauer des Edelstahls.

Ø WÄRMELEITPLATTE FASSUNGS

VERMÖGEN	Ø DIFFUSOR
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Zum Kochen muß mindestens $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder andere Flüssigkeit in den Dampfkochtopf gefüllt werden.

3) GRUNDSÄTZLICHE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. ALLE ANWEISUNGEN GRÜNDLICH LESEN.
2. DEN DAMPFKOCHTOPF BESONDERS BEAUFSICHTIGEN, WENN KINDER IN DER NÄHE SIND.
3. DEN DAMPFKOCHTOPF NICHT IN EINEN HEISSEN OFEN STELLEN.
4. DEN DAMPFKOCHTOPF NUR MIT ÄUSSERSTER VORSICHT BEWEGEN. DIE HEISSEN FLÄCHEN NICHT BERÜHREN. DIE GRIFFE UND KNÖPFE BENUTZEN. FALLS ERFORDERLICH, HANDSCHUHE TRAGEN.
5. DEN DAMPFKOCHTOPF AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN VORGESEHENEN VERWENDUNGSZWECK BENUTZEN.
6. DIESES GERÄT KOCHT UNTER DRUCK. BEI UNSACHGEMÄSSEM GEBRAUCH KANN ES ZU VERBRENNUNGEN KOMMEN. VOR DEM EINSCHALTEN PRÜFEN, OB DER DAMPFKOCHTOPF ORDNUNGSGEMÄSS GESCHLOSSEN IST. SIEHE DIE << ANWEISUNGEN ZUR FUNKTIONSWEISE >> (Abschnitt 6).
7. DEN UNTER DRUCK STEHENDEN DAMPFKOCHTOPF AUF KEINEN FALL MIT GEWALT ÖFFNEN. VOR DEM ÖFFNEN PRÜFEN, OB SICH DER DRUCK IM TOPFINNEREN VOLLSTÄNDIG ABGEBAUT HAT. SIEHE << INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO >>. (Abschnitt 6).
8. DAS GERÄT AUF KEINEN FALL OHNE WASSER BENUTZEN, DA HIERDURCH SCHWERE SCHÄDEN AN DEM GERÄT ENTSTEHEN KÖNNEN.
9. DEN DAMPFKOCHTOPF NICHT MEHR ALS ZU $\frac{2}{3}$ SEINES FASSUNGSVERMÖGENS FÜLLEN. WENN LEBENSMITTEL ZUBEREITET WERDEN, DIE SICH BEIM KOCHEN AUSDEHNEN (REIS UND HÜLSENFRÜCHTE), SOLLTE DAS GERÄT NICHT MEHR ALS ZUR HÄLFTE SEINES FASSUNGSVERMÖGENS GEFÜLLT WERDEN. SIEHE << KOCHZEITEN >>. (Abschnitt 9).
10. WÄRMEQUELLE(N) GEMÄSS DEN GEBRAUCHSANWEISUNGEN BENUTZEN.
11. BEI DER ZUBEREITUNG VON FLEISCH MIT HAUT (ZUM BEISPIEL: OCHSENZUNGE), DAS SICH UNTER DRUCKEINWIRKUNG AUSDEHNEN KANN, DAS FLEISCH AUF KEINEN FALL MIT EINER GABEL O. Ä. EINSTECHEN, SOLANGE DIE HAUT AUFGEQUOLLEN AUSSIEHT, DA ES ZU VERBRÜHUNGEN KOMMEN KANN.
12. BEI TEIGWAREN MUSS DER DAMPFKOCHTOPF VOR DEM ÖFFNEN DES DECKELS LEICHT HIN- UND HERBEWEGT WERDEN, UM DAS HERAUSSPRITZEN DER LEBENSMITTEL ZU VERHINDERN.
13. VOR JEDEM GEBRAUCH MUSS GEPRÜFT WERDEN, OB DIE VENTILE VERSTOPFT

- SIND. SIEHE "WARTUNG". (Abschnitt 7).
14. DEN DAMPFKOCHTOPF NICHT ZUM FRITTIEREN VON UNTER DRUCK STEHENDEN SPEISEÖL VERWENDEN.
 15. KEINE ÄNDERUNGEN AN DEN SICHERHEITSSYSTEME VORNEHMEN, DIE NICHT IN DEN WARTUNGSANWEISUNGEN DES GEBRAUCHSHANDBUCHS ANGEGBEN WERDEN.
 16. AUSSCHLIESSLICH DIE DEM JEWEILIGEN MODELL ENTSPRECHENDEN ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.
 17. DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN.

4) BESCHREIBUNG DER FUNKTIONSWEISE

WICHTIG: Vor jeder Benutzung, überprüfen, dass die Dampfausgangsleitungen des Funktionsventils und die Düsenleitung auf dem Deckel nicht verstopft sind. (siehe Punkt 7).

Das automatische Funktionsventil ist federbelastet (Abb. 2)

Nach Anwahl des Betriebsdruckes gemäß (Abb. 8 oder 9) erreicht das Funktionsventil den vorgewählten Druck durch das Zusammendrücken des im Ventil befindlichen Feder. Hierdurch wird der überschüssige Druck in Form eines stabilen Dampfstrahls nach außen abgeführt, wobei ein regelmäßiges Geräusch (PPSSSS...) am Dampfabführrohr zu vernehmen ist. Bis zur Erzeugung des Geräusches kann ein leichter Dampfaustritt am Dampfabführrohr des Ventils beobachtet werden.

Es muß darauf geachtet werden, daß bei diesem Vorgang nicht die gesamte Flüssigkeit verdampft.

DEN DAMPFKOCHTOPF NIE IN WASSER TAUCHEN. DEN DECKEL AUF KEINEN FALL MIT GEWALT ÖFFNEN.

5) BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

WICHTIG: Vor jeder Benutzung überprüfen, dass das Sicherheitsventil, das sich im Inneren des Henkels befindet, nicht verstopft ist. (siehe Punkt 7).

• **Sicherheitsvorrichtung am Verschuß:** Der Dampfkochtopf hat eine einzige Verschußstellung. Topf und Deckel können nur dann ordnungsgemäß eingerastet werden, wenn die Markierung, die sich an der rechten Seite des Griffs im Oberbereich des Deckels befindet, mit der Markierung, die sich im Oberbereich des Topfgriffs befindet, übereinstimmt (Abb. 6).

Wird der Dampfkochtopf nicht ordnungsgemäß geschlossen, kann er keinen Druck erzeugen. Um den Topf ordnungsgemäß zu schließen, muß der Deckelgriff bis zum Anschlag des Topfgriffs gedreht werden. Der Dampfkochtopf schließt dann selbständig (Abb. 5).

• Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen:

Die Druckanzeige (Abb. 1/11) zeigt den im Topfinneren vorhandenen Druck an. Bei zunehmender Aufheizung des Dampfkochtopfs und steigendem Druck im Topfinneren beginnt die Anzeige, anzusteigen. Hierbei kann ein leichter Dampfaustritt an der Seite des Deckelgriffs festgestellt werden (Abb. 11). Die Druckanzeige verhindert das Öffnen des Dampfkochtopfs so lange wie im Topfinneren Druck vorhanden ist. Sobald die Druckanzeige wieder in ihrer Aufnahme am Deckelgriff versunken ist, kann der Druckknopf in die Öffnungsstellung gebracht werden (Abb. 4).

• Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck:

Der Dampfkochtopf ist mit zwei Systemen zur Verhinderung von Überdrücken ausgerüstet:

- Funktionsventil: Sobald der Betriebsdruck im Inneren des Dampfkochtopfs erreicht ist, führt dieses Ventil den überschüssigen Dampf nach außen ab, wodurch eine Druckzunahme verhindert wird (Abb. 2).
- Sicherheitsventil: Das Sicherheitsventil befindet sich im Inneren des Deckelgriffs (Abb. 3). Es wird nur dann aktiviert, wenn das Funktionsventil seine Aufgabe nicht ordnungsgemäß erfüllt. Das kann beispielsweise dann geschehen, wenn es durch Lebensmittelreste verstopft ist. Sollte es dazu kommen, tritt in der gesamten Umgebung des oberen Griffs eine große Menge Dampf aus. In diesem Fall muß das Funktionsventil umgehend gereinigt werden.

DEN DECKEL AUF KEINEN FALL MIT GEWALT ÖFFNEN.

6) ANWEISUNGEN ZUR FUNKTIONSWEISE

Öffnen des Schnellkochtopfs

Sobald die Druckanzeige nicht mehr aus ihrer Halterung herausragt, ist der Druck abgelassen und der Druckknopf kann in die Offenstellung gebracht und der Deckelgriff nach rechts gedreht werden, wobei der untere, am Schnellkochtopf befestigte Griffteil mit der linken Hand festgehalten wird (Abb. 4).

Zum Schließen des Dampfkochtopfs

• Vor dem Schließen des Dampfkochtopfs. In jedem Fall müssen das Sicherheitsventil und das Funktionsventil überprüft werden, wobei

die Sauberkeit der Öffnungen an beiden Ventilen gewährleistet sein muß (Abb. 2 und 3).

- Die gewünschten Lebensmittel und das notwendige Wasser in den Dampfkochtopf füllen.
- Den Deckel mit der rechten Hand so aufsetzen, daß die Deckelmarkierung mit der Markierung des Topfgriffs (Abb. 6) übereinstimmt, den Deckel mit der linken Hand leicht andrücken und den Deckelgriff in Richtung Topfgriff drehen, bis der Anschlag deutlich zu spüren ist (Abb. 5). Der Dampfkochtopf schließt dann selbständig.
- Auswahl des Kochdrucks (Abb. 8 und 9).

STELLUNG DES WAHLSCHALTER	DRUCK bar
0	0
1	0'55
2	1'05

Kochen

Den Dampfkochtopf auf eine für den Topfboden passende Wärmequelle mit Höchstleistung stellen. Sobald ein stabiler Dampfstrahl am Funktionsventil auszutreten beginnt und ein regelmäßiges Geräusch (PPSSSS...) zu vernehmen ist (Abb. 9), wird die Leistung der Wärmequelle heruntergeschaltet. Es muß noch so viel Leistung vorhanden sein, daß der Druck ohne einen allzu starken Dampfaustritt gehalten werden wird. Unter diesen Bedingungen läuft der Kochvorgang optimal ab, wobei zusätzlich Strom gespart wird. Hinzu kommt, daß die Vitamine in den Lebensmitteln besser und natürlicher bewahrt werden.

Zu diesem Zeitpunkt beginnt die eigentliche Kochzeit.

Nach Ablauf der Kochzeit wird wie folgt zum Öffnen des Dampfkochtopfs übergegangen:

- Den Dampfkochtopf in das Spülbecken einen Augenblick unter einen leichten Wasserstrahl stellen (Abb. 10). Sobald am Funktionsventil kein Dampf mehr austritt und die Druckanzeige wieder in ihrer Aufnahme (Abb. 1/11) versunken ist, wird der Druckknopf (Abb. 4) betätigt.
- Der Druckabbau des Dampfkochtopfs kann auch durch schrittweises Verschieben des Funktionsventils in die Stellung für den Druckabbau (Abb. 7) geschehen. Sobald die Druckanzeige in ihrer Aufnahme verschwunden ist, wird der Druckknopf (Abb. 4) betätigt.

7) WARTUNG

- Der Dampfkochtopf sollte nach jedem Gebrauch mit Warmwasser und einem normalen Spülmittel gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.
- Der Deckel wird lediglich unter fließend Wasser abgespült und gleich anschließend abgetrocknet.

WICHTIG

Ventile

Vor jedem Gebrauch:

- Die Öffnungen für den Dampfaustritt müssen auf ihren ordnungsgemäß sauberen Zustand geprüft werden. In den Abführrohren dürfen sich keine Hindernisse befinden. Der gründlichen Reinigung des Automatikventils (Abb. 2) kommt eine besondere Bedeutung zu: Zur Entnahme des Automatikventils:
 - Den Druck-Wahlschalter in die Stellung zum Druckabbau bringen (Abb. 7).
 - Den Wahlschalter oder das Automatikventil anheben (Abb. 12).
 - Den Wahlschalter in die Stellung f bringen (Abb. 13).
 - Das Ventil herausnehmen und die Öffnung mit Druckwasser reinigen
 - Überprüfen und säubern Sie die Düsenleitung mit Wasserstrahl und / oder führen Sie eine Nähnadel in die Öffnung.

Sollte das Sicherheitsventil (Abb. 3) aktiviert werden, kann die Abführung des Überdrucks in Form eines stabilen Dampfstrahls an der Seite des Deckelgriffs beobachtet werden (Abb. 11). In diesen Fällen bitte wie folgt verfahren:

- Die Wärmequelle ausschalten.
- Den Dampfkochtopf öffnen (gemäß dem Anweisungen zur Funktionsweise und Sicherheit).
- Überprüfen, ob sich die Öffnung des Funktionsventils in ordnungsgemäß sauberen Zustand befindet.
- Sollte diese Fehlfunktion wiederholt auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Kundendienstzentrum.

Sicherheitsventil:

Überprüfen Sie im Innern des Deckels, dass das Sicherheitsventil weder verstopft, noch beschmutzt ist. Drücken Sie die Verschluss-"Kugel" des Sicherheitsventils – indem Sie den Zahn einer kleinen Gabel oder ähnliches Objekt benutzen – nach innen, und vergewissern Sie sich, dass dieser durch die innere Sprungfeder angetrieben, regelrecht öffnet und schliesst.

ACHTUNG

- Keine Scheuermittel verwenden.
- Den Deckel und den Dichtring auf keinen Fall im Geschirrspüler waschen.
- Werkseitig empfehlen wir Ihnen, den Dichtring mit ein wenig Salatöl einzureiben. Dieser Vorgang sollte in regelmäßigen Zeitabständen wiederholt werden.
- Den Dampfkochtopf nach Gebrauch nicht verschlossen aufbewahren.

WICHTIG: Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen und Benutzung des Kochtopfs mit verstopftem oder verstopften Ventilen, kann zu einem Druckauslass durch die Schliessdichtung führen, was dazu führt, dass ein Teil des Kochtopfinhalts aus dem Topf läuft.

8) PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

Bei:

* Fehlen des Dampfaustritts am Funktionsventil.

Ist es möglich:

- Daß die im Dampfkochtopf vorhandene Menge an Flüssigkeit zu gering ist. Die Menge an Flüssigkeit überprüfen und eventuell auffüllen.
- Der Dichtring verschmutzt oder beschädigt ist. Reinigen oder austauschen.
- Die Wärmequelle nicht genügend Hitze abgibt.
- Das automatische Funktionsventil verstopft ist (reinigen).

* Dampfaustritt am Funktionsventil.

Ist es möglich:

- Daß die Wärmequelle zu stark ist. Die Wärmequelle runterschalten oder eine kleiner Wärmequelle verwenden.
- Daß sich das Funktionsventil sich in der Stellung für Druckabbau befindet. Den Kochdruck anwählen.

* Dampfaustritt am Deckelrand.

Ist es möglich:

- Daß der Dampfkochtopf nicht ordnungsgemäß verschlossen ist. Den Schließvorgang wiederholen.
- Daß der Dichtring nicht richtig sitzt oder beschädigt ist. Dichtring herausnehmen und richtig einsetzen oder austauschen.
- Werkseitig wird empfohlen, den Dichtring je nach Gebrauch alle 1 oder 2 Jahre auszuwechseln.

* Dampfaustritt am Rand des oberen Griffs.

Ist es möglich:

- Daß die Wärmequelle nicht genügend Hitze abgibt.
- Daß der Dampfkochtopf nicht ordnungsgemäß verschlossen ist. Den Schließvorgang wiederholen.

* Der Deckel kann nicht geöffnet werden.

Ist es möglich:

- Daß der Druckabbau nicht erfolgt ist. Die Anweisungen zur Funktionsweise zu Rat ziehen.

HINWEIS

Sollten Sie bei fortschreitender Gebrauchsdauer einen normalen Verschleiß an den verschiedenen Teilen des Dampfkochtopfs feststellen, so wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst oder wechseln Sie die beschädigten Teile im Sinne der Ersatzteilliste aus, die Ihr zuständiger Kundendienst für Sie bereit hält.

WICHTIG: Die Teile dürfen nicht verändert oder anders als angegeben eingebaut werden. STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.

9) KOCHZEITEN.

Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich um Richtwerte, die Sie an Ihren persönlichen Geschmack, Ihre Kochweise, die verschiedenen Zutaten, usw. anpassen müssen

- Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen, Bohnen, usw. sollten vor dem Kochen eingeweicht werden.
- Eingefrorenes Gemüse und kleinere Fische brauchen nicht aufgetaut zu werden. Sollen eingefrorenes Fleisch und größere Fische zubereitet werden, so müssen die entsprechenden Kochzeiten einige Minuten verlängert werden.
- Bei schaumigen Suppen (Erbsensuppe, usw.) sollte zunächst ohne Deckel gekocht werden. Vor dem Schließen des Deckels sollte der Schaum mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden.
- In diesem Fall kann der Flüssigkeitsverlust vernachlässigt werden, da kaum Dampf nach außen entweicht.
- Das Fleisch goldbraun zubereiten, ruhig ein wenig mehr als normal, da durch die Dampfeinwirkung ein wenig von der Farbe

verloren geht. Die Kochzeiten hängen auch von der Stärke und der Qualität der Lebensmittel ab.

- Den Fisch gründlich säubern und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Gleich nach dem Kochen salzen.

KOCHZEITEN

NAHRUNGSMITTEL	Wassermenge	Kochzeit in Minuten	Koch-stufe
SUPPEN:			
Reissuppe	Nach Geschmack	4-6	2
Knoblauchsuppe	Nach Geschmack	1-2	1
Julienne-Suppe	Nach Geschmack	3-5	2
Gemüsesuppe	Nach Geschmack	4-5	2
Fischsuppe	Nach Geschmack	3-4	2
Nudelsuppe	Nach Geschmack	3-5	1
TEIGWAREN:			
Reis mit Huhn	2 Tassen auf 1 Tasse Reis	6-7	2
Paella (spanisches Reisgericht)	2 Tassen auf 1 Tasse Reis	6-8	2
Spaghetti	Bedeckt	4-5	2
Gratinierte Makkaroni	Bedeckt	5-6	2
GEMÜSE:			
Mangold	Bedeckt	6-7	2
Artischocken	Bedeckt	5-6	2
Porree	Bedeckt	3-5	2
Möhren	Bedeckt	5-6	2
Kohl	2 Tassen	4-5	2
Blumenkohl	2 Tassen	4-6	2
Spinat	Bedeckt	4	2
Pferdeböhen	Bedeckt	3-4	2
HÜLSENFÜCHTE:			
Erbsen	Bedeckt	20	2
Linsen	Bedeckt	15	2
KARTOFFELN:			
Kartoffeln mit grüner Sofle	1 Liter auf 1 kg	5-7	2
Kartoffeln auf riojanische Art	3/4 Liter auf 1 kg	5-7	2
FISCH:			
Fischtopf mit Thunfisch	Nach Geschmack	10	2
Kalmar	2 Tassen	10	2
Tintenfisch	Bedeckt	30	2
Forelle	1 Tasse	30	1
Gedämpfte Muscheln	1/2 Liter	20	1
FLEISCH:			
Klopse	2 Tassen	10-12	2
Braten	Bedeckt	20-22	2
Nierchen in Sherrysofle	2 Sherrygläser voll	5-6	2
Lende vom Ochsen	1 Tasse auf 1,5 kg	15-17	2
Kutteln	Bedeckt	25-35	2
Lamm	1/2 Liter auf 1 kg	10-12	2
Kaninchen	1/2 Liter	10-12	2
Wachteln in Sofle	1 Tasse	5-10	2
Huhn in Sherrysofle	1 Tasse	8-9	2
Huhn	Bedeckt	15-20	2
DESSERTS:			
Milchreis	2 Tassen Milch auf 1 Tasse Reis	6	1
Kompott	2 Tassen	7-8	1
Pudding	1/2 Liter Milch	4-5	1

GARANTIE-SCHEIN

KUNDENDIENST

Im Garantiefall oder bei Fragen nach Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an.

REPARATURSERVICE: 01805 324671

Defektgeräte werden im Garantiefall bei Ihnen zu Hause abgeholt.

Profitieren Sie von unserem besonderen Service.

ERSATZTEILSERVICE: 01805 324673

Unter dieser Nummer können Sie Ersatzteile für Ihren Kochtopf bestellen.

GARANTIEGEBER:

FAGOR HAUSGERÄTE GMBH

Frankfurter Str. 168

63263 Neu Isenburg

info@fagor-hausgeraete.de

www.fagor.com

1) DESCRIZIONE GENERALE

Questa è la pentola a pressione (Fig. 1):

1. CORPO DELLA PENTOLA A PRESSIONE
2. COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE
3. MANICO DELLA PENTOLA A PRESSIONE
4. MANICO DEL COPERCHIO
5. MANICO POSTERIORE DELLA PENTOLA A PRESSIONE
6. VALVOLA DI ESERCIZIO (SELETTORE DI PRESSIONE)
7. PULSANTE
8. GUARNIZIONE DI CHIUSURA
9. VALVOLA DI SICUREZZA
10. FONDO TERMORADIANTE
11. INDICATORE DI PRESSIONE

2) PRIMA DI USARE LA PENTOLA A PRESSIONE PER LA PRIMA VOLTA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni di questo manuale.
- Pulire bene tutti i pezzi con acqua calda e detersivo normale, risciacquare ed asciugare con uno strofinaccio morbido.
- Le macchie biancastre dovute all'eccesso di calcare nell'acqua si eliminano con un po' di aceto.
- L'uso della lavastoviglie può alterare il colore dell'acciaio inox.
- Non usare pagliette metalliche o prodotti abrasivi dato che potrebbero rigare l'acciaio inox.
- Usare una fonte di calore adeguata, dalle dimensioni uguali o inferiori a quelle del fondo della pentola. Il surriscaldamento può annerire l'acciaio o causare macchie dorate o azzurrognole che scompaiono con una pulizia adeguata. Per mantenere inalterato nel tempo l'acciaio inox, usare detersivi neutri e risciacquare abbondantemente.

Ø FONDO TERMORADIANTE

CAPIENZA	Ø FONDO TERMORADIANTE
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Per cucinare, è indispensabile riempire la pentola con almeno $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua o di altro liquido che permetta la vaporizzazione.

3) PRECAUZIONI BASILARI DI SICUREZZA

1. LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI.
2. SE LA PENTOLA A PRESSIONE VIENE USATA IN PRESENZA DI BAMBINI, MANTENERE UNA STRETTA SORVEGLIANZA.
3. NON METTERE LA PENTOLA A PRESSIONE IN UN FORNO CALDO.
4. FARE SEMPRE MOLTA ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA LA PENTOLA A PRESSIONE. NON TOCCARE LE SUPERFICI RISCALDATE. USARE LE APPOSITE IMPUGNATURE E I PULSANTI. SE NECESSARIO, USARE GUANTI O PRESINE.
5. NON USARE LA PENTOLA A PRESSIONE PER SCOPI DIVERSI DA QUELLO A CUI È DESTINATA.
6. QUESTO APPARECCHIO CUOCE A PRESSIONE. L'USO INADEGUATO PUÒ PROVOCARE USTIONI. ASSICURARSI CHE LA PENTOLA A PRESSIONE SIA BEN CHIUSA PRIMA DI FARLA FUNZIONARE. VEDI LE ISTRUZIONI. <<ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO>> (Capitolo 6).
7. NON FORZARE MAI L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE. ASSICURARSI CHE LA PRESSIONE ALL'INTERNO SIA COMPLETAMENTE CALATA. VEDI <<ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO>>. (Capitolo 6).
8. NON USARE MAI LA PENTOLA SENZA ACQUA, DATO CHE NE RISULTEREBBE GRAVEMENTE DANNEGGIATA.
9. NON RIEMPIRE MAI LA PENTOLA PER PIÙ DI 2/3 DELLA CAPIENZA. QUANDO SI CUOCIONO CIBI CHE SI GONFIANO DURANTE LA COTTURA, COME IL RISO E I LEGUMI, NON RIEMPIRE LA PENTOLA OLTRE LA METÀ DELLA CAPIENZA. VEDI <<TEMPI DI COTTURA>>. (Capitolo 9).
10. USARE LA FONTE DI CALORE PIÙ ADATTA SECONDO LE ISTRUZIONI PER L'USO.
11. DOPO LA COTTURA DI CARNE CON LA PELLE (ad esempio, LINGUA DI BUE) CHE SI PUÒ GONFIARE A CAUSA DELLA PRESSIONE, NON BUCARLA FINCHÉ LA PELLE PRESENTA UN ASPETTO GONFIO, DATO CHE ALTRIMENTI CI SI PUÒ SCOTTARE.
12. IN CASO DI CIBI PASTOSI, OCCORRE AGITARE LEGGERMENTE LA PENTOLA A PRESSIONE PRIMA DI APRIRE IL COPERCHIO PER EVITARE SPRUZZI.

13. PRIMA DI OGNI USO, ACCERTARSI CHE LE VALVOLE NON SIANO OSTRUITE. VEDI <<MANUTENZIONE>>. (Capitolo 7).
14. NON USARE LA PENTOLA A PRESSIONE PER FRIGGERE A PRESSIONE NELL'OLIO.
15. NON INTERVENIRE SUI SISTEMI DI SICUREZZA SE NON PER ESEGUIRE LA MANUTENZIONE INDICATA NEL MANUALE PER L'USO.
16. USARE SOLO PEZZI DI RICAMBIO ORIGINALI RELATIVI AL MODELLO INTERESSATO.
17. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

4) -DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO DI FUNZIONAMENTO

IMPORTANTE: Prima di ogni utilizzo, controllare che i condotti di uscita del vapore dalla valvola di funzionamento e il condotto del tubo sul coperchio non siano ostruiti. (v. par. 7).

La valvola di esercizio è a molla automatica (Fig. 2)

Una volta impostata la pressione di esercizio come indicato (Fig. 8 o 9), la valvola di esercizio la raggiunge grazie alla compressione della molla situata all'interno della valvola e la pressione in eccesso viene scaricata all'esterno mediante uno spruzzo di vapore continuo e con un rumore regolare (PPSSSS) tramite il foro di uscita del vapore. Prima che questo succeda, si può osservare una lieve uscita di vapore dal foro di uscita del vapore della valvola.

Evitare l'evaporazione totale del liquido durante la cottura.

**NON IMMERGERE MAI LA PENTOLA A PRESSIONE NELL'ACQUA.
NON FORZARE MAI L'APERTURA DEL COPERCHIO.**

5) DESCRIZIONE E USO DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

IMPORTANTE: Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola di sicurezza posta all'interno del manico non sia ostruita. (v. par. 7).

• **Sicurezza della chiusura:** La pentola a pressione dispone di un'unica posizione di chiusura. Solo allineando la tacca sul lato destro del manico del coperchio con quella del manico della pentola è possibile incastrare il corpo con il coperchio (Fig. 6).

Se la pentola non si chiude correttamente, non può andare in pressione. Per chiuderla correttamente, occorre girare il manico del coperchio fino a battuta con il manico della pentola. La pentola si chiude così automaticamente (Fig. 5).

• **Sicurezza dell'apertura:** L'indicatore di pressione (Fig. 1/11) permette di visualizzare la presenza di pressione all'interno della pentola. Man mano che la pentola si scalda e si genera pressione all'interno, l'indicatore si solleva automaticamente. Nel frattempo si può osservare una leggera uscita laterale di vapore dal manico del coperchio (Fig. 11). L'indicatore di pressione impedisce l'apertura della pentola in presenza di pressione all'interno della stessa. Quando l'indicatore rientra nella propria sede nel manico del coperchio, è possibile spingere il pulsante verso la posizione di apertura (Fig. 4).

• **Sicurezza contro la sovrappressione:** La pentola dispone di due dispositivi per evitare la sovrappressione:

- Valvola di esercizio: Quando si raggiunge la pressione di esercizio all'interno della pentola, questa valvola libera l'eccesso di vapore evitando che la pressione aumenti (Fig. 2).
- Valvola di sicurezza: È posta all'interno del manico del coperchio (Fig. 3). Si attiva unicamente quando la valvola di esercizio non svolge la propria funzione, generalmente perché ostruita da qualche residuo di cibo. In questo caso una grande quantità di vapore comincia a fuoriuscire dal contorno del manico superiore. Se questo succede, pulire immediatamente la valvola di esercizio.

NON FORZARE MAI L'APERTURA DEL COPERCHIO.

6) ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO Per aprire la pentola a pressione

Quando l'indicatore rientra nella propria sede, portare il pulsante sulla posizione di aperto, spostare il manico del coperchio verso destra, sostenendo il manico del corpo della pentola con la mano sinistra (Fig. 4).

Per chiudere la pentola a pressione

- Prima di chiudere la pentola a pressione. Verificare sempre le valvole di sicurezza e di esercizio, assicurandosi che i fori di entrambe siano ben puliti (Fig. 2 e 3).
- Mettere nella pentola i cibi e l'acqua necessaria per la cottura.

- Con la mano destra appoggiare il coperchio in modo che la tacca coincida con quella del manico della pentola (Fig. 6), premere leggermente il coperchio con la mano sinistra e girare il manico verso il manico del corpo della pentola fino a battuta (Fig. 5). La pentola si chiude così automaticamente.
- Impostare la pressione di cottura (Fig. 8 e 9).

POSIZIONE DEL SELETTORE	PRESSIONE bar
0	0
1	0'55
2	1'05

Cottura

Mettere la pentola sul fuoco (il cui diametro deve essere adatto a quello della pentola) alla massima potenza. Quando dalla valvola di esercizio fuoriesce uno spruzzo di vapore continuo dal rumore regolare (PPSSSSS) (Fig. 9), abbassare il fuoco ad una potenza sufficiente per mantenere la pressione senza che fuoriesca eccessivamente il vapore. In tal modo la cottura viene eseguita perfettamente, risparmiando energia e con il massimo apporto di vitamine.

Il tempo di cottura si calcola da questo momento.

Trascorso il tempo di cottura, aprire la pentola nel modo seguente:

- Sistemare la pentola a pressione sotto un leggero getto di acqua corrente (Fig. 10) e dopo qualche secondo, quando il vapore smette di uscire dalla valvola di esercizio e l'indicatore di pressione rientra nella propria sede (Fig. 1/11), spostare il pulsante (Fig. 4).
- È anche possibile ottenere la decompressione della pentola spostando lentamente la valvola di esercizio verso la posizione di decompressione (Fig. 7) e, quando l'indicatore di pressione rientra nella propria sede, spostare il pulsante sulla posizione di aperto (Fig. 4).

7) MANUTENZIONE

- Dopo l'uso, lavare la pentola a pressione con acqua calda e detersivo, usando una spugna morbida, quindi risciacquare ed asciugare.
- Il coperchio si deve lavare semplicemente con acqua calda ed asciugarlo subito dopo.

NOTA BENE

Valvole

Prima di ogni uso:

- Verificare che i fori di uscita del vapore siano puliti e che non vi sia alcuna otturazione. È importante pulire bene la valvola automatica (Fig. 2) nel modo seguente:

Per estrarre la valvola automatica:

- Girare il selettore della pressione sulla posizione di decompressione (Fig. 7).
- Sollevare il selettore o valvola automatica (Fig. 12).
- Spostare il selettore sulla posizione (Fig. 13).
- Estrarre la valvola e pulire il foro con acqua a pressione.
- Controllare e pulire il condotto del tubo con acqua a pressione e/o passando uno spillo nel foro.

Se si attiva la valvola di sicurezza (Fig. 3), si osserva lo scarico della sovrappressione sotto forma di fuoriuscita di uno spruzzo continuo di vapore dal lato del manico del coperchio (Fig. 11). Procedere quindi come segue:

- Spegnerne il fuoco.
- Aprire la pentola (seguendo le istruzioni di funzionamento e di sicurezza).
- Verificare la pulizia del foro della valvola di esercizio.
- In caso di attivazione ripetuta, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica più vicino.

Valvola di sicurezza:

Controllare dall'interno che il coperchio della valvola di sicurezza non sia ostruito né sporco. Spingere la "sfera" di chiusura della valvola di sicurezza (mediante un rebbio di una piccola forchetta o un oggetto simile) verso l'interno, verificando che si apra e si chiuda normalmente, spinto da una molla interna.

ATTENZIONE:

- Non usare detersivi o prodotti abrasivi.
- Non lavare mai il coperchio e la guarnizione di chiusura nella lavastoviglie.
- Si consiglia di spalmare la guarnizione con un po' d'olio di oliva. Questa operazione va ripetuta con una certa periodicità.
- Non riporre la pentola chiusa.

IMPORTANTE: La mancata osservanza di queste istruzioni, nell'uso della pentola a pressione con la valvola o le valvole ostruite, può provocare la decompressione della pentola per l'azione della guarnizione di chiusura e la proiezione all'esterno di parte del contenuto della pentola.

8) CONSIGLI PRATICI

Se si osserva che:

* Non esce vapore dalla valvola di esercizio.

Possibili cause:

- Quantità di liquido insufficiente nella pentola. Verificare e aggiungere la quantità di liquido necessaria.
- La guarnizione è sporca o deteriorata. Lavarla o sostituirla.
- La fonte di calore è insufficiente.
- La valvola di esercizio è ostruita (pulirla).

* Non esce vapore dalla valvola di esercizio.

Possibili cause:

- La fonte di calore è eccessiva. Ridurre al minimo o spostare su una più piccola.
- La valvola di decompressione si trova in posizione di decompressione. Impostare la pressione di cottura.

* Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.

Possibili cause:

- La pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Richiuderla.
- La guarnizione è sporca o deteriorata. Estrarla e quindi rimetterla a posto o sostituirla se fosse necessario.
- Se ne consiglia la sostituzione ogni 1 o 2 anni a seconda della frequenza di impiego.

* Il vapore fuoriesce dal bordo del manico superiore.

Possibili cause:

- La fonte di calore è insufficiente.
- La pentola a pressione non è stata chiusa correttamente. Richiuderla.

* Non si può aprire il coperchio.

Possibili cause:

- Non è stata completata la decompressione. Vedi le istruzioni di funzionamento.

NOTA

Se con il tempo si osserva l'usura dei pezzi che compongono la pentola a pressione, rivolgersi al Servizio Tecnico oppure sostituire i pezzi deteriorati con pezzi di ricambio originali il cui elenco è disponibile presso i nostri rivenditori.

NOTA BENE: Non manomettere i pezzi, né cercare di montarli in modo diverso da quanto indicato. USARE SEMPRE PEZZI DI RICAMBIO ORIGINALI.

9) TEMPI DI COTTURA

I tempi indicati sono indicativi e vanno quindi adattati ai gusti personali, al modo di cucinare, al tipo di ingredienti, ecc.

- È preferibile lasciare in ammollo le lenticchie, i ceci, i fagioli, ecc. prima di cuocerli.
- Non è necessario scongelare i legumi surgelati, né i pesci di piccole dimensioni. Per i pesci grandi e la

carne surgelata, conviene prolungare di qualche minuto il tempo di cottura.

- Le minestre schiumose (minestra di piselli, ecc.) si devono far cuocere prima con la pentola scoperchiata, quindi rimuovere la schiuma con la schiumarola e chiudere la pentola.
- Non occorre tenere conto della diminuzione del liquido, dato che la fuoriuscita di vapore all'esterno è minima.
- Dorare la carne più del solito, dato che con il vapore perde un po' di colore. I tempi di cottura della carne dipendono dallo spessore e dalla qualità della stessa.
- Pulire bene il pesce, spruzzarlo con un po' di succo di limone e salarlo subito dopo la cottura.

TEMPI DI COTTURA

CIBI	Quantità d'acqua	Minuti di cottura	Posizione del selettore
MINESTRE:			
Minestra di riso	A piacere	4-6	2
Zuppa d'aglio	A piacere	1-2	1
Minestra Julienne	A piacere	3-5	2
Minestra di verdure	A piacere	4-5	2
Zuppa di pesce	A piacere	3-4	2
Minestra con fedelini	A piacere	3-5	1
RISO E PASTA:			
Riso con pollo	2 tazze per 1 di riso	6-7	2
Paella	2 tazze per 1 di riso	6-8	2
Spaghetti	Coprire	4-5	2
Maccheroni gratinati	Coprire	5-6	2
VERDURE:			
Bietole	Coprire	6-7	2
Carciofi saltati	Coprire	5-6	2
Porri	Coprire	3-5	2
Carote	Coprire	5-6	2
Verza	2 tazze	4-5	2
Cavolfiore	2 tazze	4-6	2
Spinaci	Coprire	4	2
Fave	Coprire	3-4	2
LEGUMI:			
Ceci	Coprire	20	2
Lenticchie	Coprire	15	2
PATATE:			
Patate in salsa verde	1 l. per 1 kg.	5-7	2
Patate in umido	3/4 l. per 1 kg.	5-7	2
PESCE:			
Tonno in umido	A piacere	10	2
Calamaretti	2 tazze	10	2
Polpo	Coprire	30	2
Trota	1 tazza	30	1
Cozze al vapore	1/2 l.	20	1
CARNE:			
Polpette	2 tazze	10-12	2
Arrosto	Coprire	20-22	2
Rognoni allo sherry	2 bicch. di sherry	5-6	2
Filetto di manzo	1 tazza per 1,5 kg.	15-17	2
Trippe	Coprire	25-35	2
Agnello	1/2 l. per 1 kg.	10-12	2
Coniglio	1/2 l.	10-12	2
Quaglie in salsa	1 tazza	5-10	2
Pollo allo sherry	1 tazza	8-9	2
Gallina	Coprire	15-20	2
DESSERT:			
Riso al latte	2 tazze latte/1 riso	6	1
Composta	2 tazze	7-8	1
Crème caramel	1/2 l. latte	4-5	1

GRE

1) ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτή είναι η χύτρα σας (Εικ. 1):

1. ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
2. ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
3. ΚΑΤΩ ΛΑΒΗ Ή ΧΕΡΟΥΛΙ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
4. ΠΑΝΩ ΛΑΒΗ Ή ΧΕΡΟΥΛΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ
5. ΠΙΣΩ ΛΑΒΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
6. ΒΑΛΒΙΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΠΙΕΣΗΣ)
7. ΚΟΜΒΙΟ
8. ΛΑΣΤΙΚΟ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ
9. ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
10. ΠΛΑΚΑ ΔΙΑΧΥΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
11. ΔΕΙΚΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

2) ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες του Εντύπου οδηγιών.
- Καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό κι ένα κοινό καθαριστικό, ξεπλύντε τα και μετά στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.
- Στην περίπτωση που διαπιστώσετε λευκούς λεκέδες στη χύτρα εξαιτίας της υψηλής περιεκτικότητας του νερού σε άλατα ασβεστίου, καθαρίστε την με λίγο ξύδι.
- Το πλύσιμο της χύτρας στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να αλλοιώσει την απόχρωση του ανοξείδωτου ατσάλιού.
- Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της ουρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα αποξεστικά υλικά, γιατί μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στις ατσάλινες επιφάνειες.
- Να χρησιμοποιείτε εστίες με διάμετρο ανάλογη της διαμέτρου της βάσης της χύτρας ή μικρότερη. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει το μαύρισμα του ατσάλιου: ή να δημιουργήσει γαλάζιους ή χρυσαφείς λεκέδες, οι οποίοι όμως εξαφανίζονται με ένα κατάλληλο πλύσιμο. Η χρήση νερού μαζί με ουδέτερα καθαριστικά, και πολλά ξεβγάλματα, διατηρούν απεριόριστα την ωφέλιμη ζωή του ανοξείδωτου ατσάλιού.

Ø ΔΙΑΧΥΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	Ø ΔΙΑΧΥΤΗ
4-6 λίτρα	18 cm
8-9,5 λίτρα	21 cm

- Προκειμένου να μαγειρέψετε, πρέπει να βάλετε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 1/4 του λίτρου νερό ή κάποιο άλλο υγρό, ώστε να είναι δυνατή η εξάτμιση.

3) ΒΑΣΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.
2. ΝΑ ΕΠΙΒΛΕΠΕΤΕ ΔΙΑΡΚΩΣ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
3. ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΖΕΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ.
4. Η ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΑΙ ΜΕ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ ΠΡΟΣΟΧΗ. ΜΗΝ ΑΚΟΥΜΠΑΤΕ ΤΙΣ ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΙ ΑΥΤΟ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΟΜΒΙΑ. ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΟ, ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ.
5. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ.
6. ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ. Η ΜΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ. ΠΡΙΝ ΘΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΗΝ ΕΧΕΤΕ ΚΛΕΙΣΕΙ ΚΑΛΑ. ΒΛΕΠΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ --ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ' (Παράγραφος 6).
7. ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΒΙΑ. ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΠΡΩΤΑ ΟΤΙ Η ΠΙΕΣΗ ΠΟΥ ΕΠΙΚΡΑΤΕΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΩΡΗΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ. ΒΛΕΠΕ --ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ' (Παράγραφος 6).
8. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΕΡΟ ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΥΠΟΣΤΕΙ ΣΟΒΑΡΕΣ ΒΛΑΒΕΣ.
9. ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΑ 2/3 ΤΗΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ. ΟΤΑΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΟΝΟΥΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ, ΟΠΩΣ Π.Χ. ΤΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΜΙΣΟ ΤΗΣ. ΒΛΕΠΕ --ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ (Παράγραφος 9).
10. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥΣ.
11. ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΚΑΠΟΙΩΝ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΕΤΣΑ (Π.Χ. ΓΛΩΣΣΑ ΒΟΔΙΝΟΥ) ΠΟΥ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΔΡΑΣΗ

ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ, ΜΗΝ ΤΣΙΜΠΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΕΦΟΣΟΝ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΗ ΦΟΥΣΚΩΜΕΝΟ, ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ ΑΠΟ ΠΙΤΣΙΔΙΣΜΑΤΑ.

12. ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΚΙΝΕΙΤΕ ΛΙΓΟ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΡΙΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΤΕΤΕ ΤΟ ΠΙΤΣΙΔΙΣΜΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ.
13. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΕΒΑΙΩΝΕΣΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΒΑΛΒΙΔΕΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΦΡΑΓΜΕΝΕΣ. ΒΛΕΠΕ "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ" (Παράγραφος 7).
14. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ.
15. ΜΗΝ ΕΠΕΜΒΑΙΝΕΤΕ ΣΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΧΡΗΣΗΣ.
16. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.
17. ΦΥΛΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

4) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι τα σωληνάκια εξόδου του ατμού της βαλβίδας λειτουργίας και ότι το σωληνάκι στο ακροφύσιο του καπακιού δεν είναι αποφραγμένα. (βλ. Παρ. 7).

Η βαλβίδα λειτουργίας είναι μία βαλβίδα ελατηρίου αυτόματου τύπου (Εικ. 2). Αφού επιλεγεί η κατάλληλη πίεση λειτουργίας ανάλογα με την περίπτωση (Εικ. 8 ή 9), η βαλβίδα λειτουργίας θα επιτύχει την επιλεγμένη πίεση μέσω της συμπίεσης του ελατηρίου που βρίσκεται στο εσωτερικό της, απολευθερώνοντας την πλεονάζουσα πίεση προς τα έξω μέσα από την διόδο εξόδου του ατμού και υπό μορφή ενός συνεχούς πίδακα ατμού, εκπέμποντας ταυτόχρονα έναν κανονικό ήχο (πρρρρρ...). Μέχρι που να συμβεί αυτό, μπορεί να παρατηρήσετε μία ελαφρά έξοδο ατμού μέσα από την διόδο εξόδου του ατμού της βαλβίδας. Προσέξτε ώστε κατά την λειτουργία αυτή να μην εξατμιστεί όλο το υγρό.

ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ. ΜΗΝ ΕΞΑΣΚΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΒΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ.

5) ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ότι η βαλβίδα ασφαλείας που βρίσκεται μέσα από τη λαβή δεν έχει αποφραχθεί. (βλ. Παρ. 7).

• **Ασφάλεια στο κλείσιμο:** Η χύτρα έχει μια μοναδική θέση κλεισίματος. Μόνον ευθυγραμμίζοντας το σημάδι που βρίσκεται στο δεξί μέρος της λαβή στο πάνω μέρος του καπακιού με το σημάδι του πάνω μέρους της λαβή της χύτρας θα μπορέσουμε να εφαρμόσουμε σωστά το σώμα της χύτρας στο καπάκι (Εικ. 6).

Αν η χύτρα δεν κλείσει σωστά, δεν θα αναπτύξει πίεση. Για να την κλείσετε σωστά, θα πρέπει να στρέψετε τη λαβή του καπακιού: μέχρι να φθάσει στο τέρμα με τη λαβή του σώματος της χύτρας. Η χύτρα κλείνει αυτόματα (Εικ. 5).

• **Ασφάλεια στο άνοιγμα:** Ο δείκτης πίεσης (Εικ. 1/11) σας επιτρέπει να διαπιστώσετε οπτικά αν υπάρχει πίεση στο εσωτερικό της χύτρας. Στο βαθμό που ζεσταίνεται η χύτρα και δημιουργείται πίεση στο εσωτερικό της, ο δείκτης αρχίζει να ανυψώνεται σταδιακά. Ενδoso συμβαίνει αυτό, μπορείτε να παρατηρήσετε μια μικρή πλευρική έξοδο του ατμού από τη λαβή του καπακιού (Εικ. 11). Ο δείκτης πίεσης εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας για όσο διάστημα υπάρχει πίεση στη εσωτερικό της.

Όταν ο δείκτης πίεσης αποκρυφθεί στην υποδοχή του, στη λαβή του καπακιού, μπορούμε να σπρώξουμε το κομβίο προς τη θέση ανοίγματος (Εικ. 4).

• **Ασφάλεια σε υπερβολική πίεση:** Κάθε χύτρα διαθέτει δύο συστήματα προστασίας για να αποφεύγεται η δημιουργία υπερβολικής πίεσης:

- Βαλβίδα λειτουργία: Όταν επιτυγχάνεται η πίεση λειτουργίας μέσα στη χύτρα, η βαλβίδα αυτή απελευθερώνει το πλεόνασμα ατμού, αποφεύγοντας έτσι την άνοδο της πίεσης (Εικ. 2).
- Βαλβίδα ασφαλείας: Αυτή βρίσκεται στο εσωτερικό της λαβής του καπακιού (Εικ. 3). Ενεργοποιείται μόνον όταν η βαλβίδα λειτουργίας δεν πληρεί τη λειτουργία της.

εξαιτίας γενικά από ένα φράξιμο με κάποιο τρόφιμο. Στην περίπτωση αυτή αρχίζει να εξέρχεται μία μεγάλη ποσότητα ατμού από όλη την περιφέρεια της πάνω λαβής. Αν τυχόν συμβεί αυτό, καθαρίστε αμέσως τη βαλβίδα λειτουργίας.

ΜΗΝ ΕΞΑΣΚΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΒΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ.

6) ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πώς να ανοίξετε τη χύτρα

Εφόσον ο δείκτης πίεσης δεν προεξέχει πλέον από την υποορχή του, βάλτε το κομβίο στη θέση ανοίγματος, μετακινήστε τη λαβή του καπακιού προς τα δεξιά, συγκρατώντας τη λαβή του σώματος της χύτρας με το αριστερό σας χέρι (Εικ. 4).

Πώς να κλείσετε τη χύτρα

- Πριν κλείσετε τη χύτρα, να ελέγχετε πάντα τις βαλβίδες ασφαλείας και λειτουργίας προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρές οι οπές και στις δύο βαλβίδες (Εικ. 2 και 3).

- Βάλτε τα τρόφιμα και το απαραίτητο νερό για το βρασιμο.

- Τοποθετήστε το καπάκι με το δεξί σας χέρι κατά τρόπο ώστε το σημάδι του καπακιού να συμπίπτει με το σημάδι της λαβής της χύτρας (Εικ. 6), πιέστε ελαφρά το καπάκι με το αριστερό σας χέρι και στρέψτε τη λαβή του καπακιού προς τη λαβή του σώματος της χύτρας μέχρι να αισθανθείτε ότι έχει φθάσει στο τέρμα κλεισίματος (Εικ. 5). Η χύτρα κλείνει αυτόματα.

- Επιλέξτε την πίεση μαγειρέυματος (Εικ. 8 και 9).

ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΛΟΓΕΑ	ΠΙΕΣΗ bar
ΞΞ	0
1	0'55
2	1'05

Το μαγείρευμα

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας πάνω σε μια εστία κατάλληλη για τη βάση της χύτρας και ρυθμίστε την εστία στη μέγιστη ισχύ. Όταν αρχίσει να εξέρχεται από τη βαλβίδα λειτουργίας μια συνεχής, λεπτή δέσμη ατμού και ακούγεται ο κανονικός ήχος (πιεζζς...) (Εικ. 9), χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας τόσο ώστε να υπάρχει αρκετή θερμότητα για να διατηρείται η πίεση στη χύτρα ταχύτητας χωρίς

υπερβολικά μεγάλη εκροή ατμού. Με τον τρόπο αυτό το μαγείρευμα θα γίνει κάτω από ιδανικές συνθήκες και θα εξοικονομηθεί ενέργεια, με μεγαλύτερη ταυτόχρονα διατήρηση βιταμινών στα τρόφιμα.

Απο τη στιγμή αυτή αρχίζει η ουσιαστική διαδικασία του μαγειρέυματος.

Αφού τελειώσει ο χρόνος του μαγειρέυματος, ανοίξτε τη χύτρα κατά τον εξής τρόπο:

- Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας στο νεροχύτη, κάτω από τρεχούμενο νερό για να την ψύξετε (Εικ. 10). Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, και αφού σταματήσει να εξέρχεται ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας και ο δείκτης πίεσης έχει επανέλθει και κρυφθεί στη θέση του (Εικ. 1/11), μετακινήστε το κομβίο (Εικ. 4).
- Είναι επίσης δυνατή η αποσυμπίεση της χύτρας αν μετακινήσετε σταδιακά τη βαλβίδα λειτουργίας μέχρι τη θέση αποσυμπίεσης (Εικ. 7) και, όταν ο δείκτης της πίεσης εξαφανισθεί στην υποδοχή του, μετακινήστε το κομβίο στη θέση ανοίγματος (Εικ. 4).

7) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μετά από κάθε χρήση θα πρέπει να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό κι ένα κοινό καθαριστικό, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Μετά, να την ξεπλένετε καλά και να την στεγνώνετε.

- Το καπάκι της χύτρας θα πρέπει απλά να πλένεται κάτω από τρεχούμενο νερό και να στεγνώνεται αμέσως μετά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Βαλβίδες

Πριν από κάθε χρήση:

- Να ελέγχετε αν οι οπές στις βαλβίδες είναι καθαρές και μήπως υπάρχουν φραξίματα. Είναι πολύ σημαντικό να καθαρίζετε καλά την αυτόματη βαλβίδα (Εικ. 2) κατά τον ακόλουθο τρόπο:

Για να αφαιρέσετε την αυτόματη βαλβίδα:

- Στρέψτε τον επιλογέα πίεσης μέχρι τη θέση αποσυμπίεσης (Εικ. 7).
- Ανυψώστε τον επιλογέα ή αυτόματη βαλβίδα (Εικ. 12).
- Μετακινήστε τον επιλογέα στη θέση (Εικ. 13).
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα και καθαρίστε την οπή με νερό υπό πίεση.
- Ελέγξτε και καθαρίστε το σωληνάκι του ακροφυσίου με νερό υπό πίεση ή/και περάστε μία βελόνα ραψίματος μέσα από την οπή.

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας (Εικ. 3) θα παρατηρήσετε μία απελευθέρωση της πλεονασματικής πίεσης υπό μορφή συνεχούς πίδακα ατμού που θα εξέρχεται από τα πλευρά της λαβής του καπακιού (Εικ. 11). Ενεργείστε τότε με τον ακόλουθο τρόπο:

- Σβήστε την εστία.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας (σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας και ασφαλείας).
- Ελέγξτε αν η οπή της βαλβίδας λειτουργίας είναι καθαρή.
- Σε περίπτωση που η βαλβίδα ασφαλείας ενεργοποιείται τακτικά, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο στην οικία σας Τεχνικό Σέρβις.

Βαλβίδα ασφαλείας:

Ελέγξτε στο εσωτερικό του καπακιού ότι η βαλβίδα ασφαλείας δεν έχει αποφραχθεί και ότι δεν είναι βρώμικη. Σπρώξτε τη σφαίρα που κλείνει τη βαλβίδα ασφαλείας-χρησιμοποιώντας την μύτη ενός μικρού πηρουιού ή άλλου παρόμοιου αντικειμένου- προς τα μέσα και βεβαιωθείτε ότι ανοίγει και κλείνει εύκολα με το σπρώξιμο του εσωτερικού ελατηρίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μη χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά.
- Μην πλένετε ποτέ το καπάκι και το λάστιχο κλεισίματος στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να αλείφετε ελαφρά το λάστιχο με λίγο ελαιόλαδο σε τακτά διαστήματα.
- Αφού τελειώσετε με τη χρήση της χύτρας, μην αφήνετε κλειστό το καπάκι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών κατά τη χρήση της χύτρας με τη βαλβίδα ή με αποφραγμένες βαλβίδες, μπορεί να οδηγήσει σε αποσυμπίεση της χύτρας με ενεργοποίηση της φλάτζας κλεισίματος και την εκτίναξη στο εξωτερικό μέρος του περιεχομένου της χύτρας.

8) ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Αν παρατηρήσετε ότι:

- * **Από τη βαλβίδα λειτουργίας δεν εξέρχεται ατμός.**

Είναι δυνατό:

- Να μην υπάρχει αρκετή ποσότητα υγρού στη χύτρα. Ελέγξτε το και προσθέστε την ενδεικνυόμενη ποσότητα.

- Το λάστιχο κλεισίματος να είναι βρώμικο ή να έχει υποστεί φθορές. Καθαρίστε το ή αντικαταστήστε το.
- Η θερμοκρασία της εστίας να μην επαρκεί.
- Να είναι βουλωμένη η αυτόματη βαλβίδα λειτουργίας (καθαρίστε την).

- * **Διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας.**

Είναι δυνατό:

- Να είναι υπερβολική η θερμοκρασία της εστίας. Μειώστε την ισχύ στο ελάχιστο ή βάλτε τη χύτρα σε μια μικρότερη εστία.
- Η βαλβίδα λειτουργίας βρίσκεται σε θέση αποσυμπίεσης. Επιλέξτε την πίεση μαγειρέματος.

- * **Εξέρχεται ατμός από το χείλος του καπακιού.**

Είναι δυνατό:

- Να μην έχει κλείσει σωστά η χύτρα. Επαναλάβετε τη διαδικασία κλεισίματος.
- Το λάστιχο κλεισίματος να μην είναι καλά εφαρμοσμένο ή να έχει υποστεί φθορά. Βγάλτε το από τη θέση του και τοποθετήστε το σωστά, ή αλλάξτε το.
- Συνιστάται η αντικατάσταση του λάστιχου κάθε 1 ή 2 χρόνια ανάλογα με τη χρήση του.

- * **Εξέρχεται ατμός από το χείλος της άνω λαβής.**

Είναι δυνατό:

- Η θερμοκρασία της εστίας να μην επαρκεί.
- Να μην έχει κλείσει σωστά η χύτρα. Επαναλάβετε τη διαδικασία κλεισίματος.

- * **Δεν ανοίγει το καπάκι.**

Είναι δυνατό:

- Να μην έχει γίνει η αποσυμπίεση. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Κατά τη χρήση μπορεί να παρατηρήσετε σε διάφορα εξαρτήματα της χύτρας ταχύτητας μια φυσική φθορά. Στις περιπτώσεις αυτές μπορείτε να απευθυνθείτε στα τεχνικά μας σέρβις ή απλά να αντικαταστήσετε τα φθαρμένα εξαρτήματα σύμφωνα με τον κατάλογο ανταλλακτικών που διαθέτουν τα εξουσιοδοτημένα καταστήματά μας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην κάνετε τροποποιήσεις στα εξαρτήματα και μην προσπαθείτε να τα τοποθετήσετε κατά τρόπο διαφορετικό από τον υποδεικνυόμενο. **ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΗΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ.**

9) ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ

Οι παρακάτω αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρεύματος αποτελούν μόνο υποδείξεις οι οποίες θα πρέπει να προσαρμοστούν στις προσωπικές σας προτιμήσεις, τρόπους μαγειρεύματος, είδη υλικών κλπ.

- Είναι καλό να μουλιάζετε τα όσπρια όπως φακές, αρακά, φασόλια κλπ. πριν τα βράσετε.

- Τα κατεψυγμένα λαχανικά και τα μικρά ψάρια δεν χρειάζονται απόψυξη. Σε μεγάλα ψάρια και σε κατεψυγμένο κρέας θα πρέπει να παρατείνεται για μερικά λεπτά τη διάρκεια μαγειρεύματος.

- Οι σούπες που δημιουργούν αφρό (π.χ. σούπα αρακά κλπ.) θα πρέπει να παίρνουν πρώτα μια βράση με ανοικτό καπάκι και μετά να φιλτράρονται με ένα σουρωτήρι πριν κλειστεί η χύτρα ταχύτητας με το καπάκι.

- Δεν χρειάζεται να λάβετε υπόψη την ελάττωση των υγρών γιατί δεν διαφεύγει σχεδόν καθόλου ατμός.

- Το κρέας θα πρέπει να ροδοψήνεται πάντα περισσότερο από το κανονικό, γιατί υπό την επδραση του ατμού χάνει λίγο από το χρώμα του. Η διάρκεια μαγειρεύματος εξαρτάται από την ποιότητα και το πάχος του.

- Το ψάρι θα πρέπει πάντα να καθαρίζεται πολύ καλά και να ραντίζεται με λίγο χυμό λεμονιού. Το αλάτισμα να γίνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ	Ποσότητα νερού	Μαγειρέυματ λεπτά	Θέση του επιλογέα
ΣΟΥΠΕΣ:			
Σούπα ρυζιού	Κατά προτίμηση	4-6	2
Σούπα σκόρδου	Κατά προτίμηση	1-2	1
Σούπα julienne	Κατά προτίμηση	3-5	2
Σούπα λαχανικών	Κατά προτίμηση	4-5	2
Ψαρόσουπα	Κατά προτίμηση	3-4	2
Φιδές	Κατά προτίμηση	3-5	1
ΖΥΜΑΡΙΚΑ:			
Ριζί με κοτόπουλο	2 κούπες για 1 ριζού	6-7	2
Παίγια ιταλική	2 κούπες για 1 ριζού	6-8	2
Σπαργέτι	Καλύψτε το	4-5	2
Μακαρόνια γκρατινέ	Καλύψτε τα	5-6	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ:			
Σεσκουόλια	Καλύψτε τα	6-7	2
Αγκινάρες	Καλύψτε τις	5-6	2
Οσπαιομένες	Καλύψτε τα	3-5	2
Πράσα	Καλύψτε τα	5-6	2
Καρότα	Καλύψτε τα	4-5	2
Λάχανα	2 κούπες	4-6	2
Κουνουπίδια	2 κούπες	4	2
Σπανάκια	Καλύψτε τα	3-4	2
Κουκιά	Καλύψτε τα	20	2
ΟΣΠΡΙΑ:			
Ρεβίθια	Καλύψτε τα	15	2
Φακές	Καλύψτε τις	3/4 λίτρο για 1 kg.	2
ΠΑΤΑΤΕΣ:			
Πατάτες σε πράσινη σως	1 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
Πατάτες αλά νωρίς	3/4 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
ΨΑΡΙΑ:			
Τόνος καταψυγμένος	Κατά προτίμηση	10	2
Καλαμαράκια	2 κούπες	10	2
Χταπόδι	Καλύψτε το	30	2
Πάστροφι	1 κούπα	30	1
Μύδια αζινοπά	1/2 λίτρου	20	1
ΚΡΕΑΤΙΚΑ:			
Γουμφαράκια	2 κούπες	10-12	2
Ψητό	Καλύψτε το	20-22	2
Νεφρά σε σέρρο	2 ποτηράκια σέρρο	5-6	2
Ψαρονέφι βοδινό	1 κούπα για 1,5 kg.	15-17	2
Εντόσθια	Καλύψτε τα	25-35	2
Αρνί	1/2 λίτρου για kg.	10-12	2
Κουνέλι	1/2 λίτρου	10-12	2
Ορνίθια σε σως	1 κούπα	5-10	2
Κοτόπουλο σε σέρρο	1 κούπα	8-9	2
Κότα	Καλύψτε την	15-20	2
ΕΠΙΔΟΡΜΑ:			
Ριζογαλλο	2 κούπες για 1 ριζί	6	1
Κοσμάτα	2 κούπες	7-8	1
Πουτίγκα	1/2 λίτρου γάλα	4-5	1

CZE

1) POPIS VÝROBKU

1. NÁDOBA TLAKOVÉHO HRNCE
2. VÍKO
3. SPODNÍ RUKOJEŤ - RUKOJEŤ HRNCE
4. HORNÍ RUKOJEŤ - RUKOJEŤ VÍKA
5. ZADNÍ RUKOJEŤ HRNCE
6. PRACOVNÍ VENTIL (VOLIČ TLAKU)
7. TLAČÍTKO OTVÍRÁNÍ
8. TĚSNĚNÍ
9. BEZPEČNOSTNÍ VENTIL
(skrytý pod horní rukojeť víka)
10. SENDVIČOVÉ DNO HRNCE
11. INDIKÁTOR TLAKU

2) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VÝROBKU

- Přečtete si pečlivě tento návod k obsluze.
- Umyjte všechny části v horké vodě se saponátem, opláchněte je a dobře vysušte měkkou utěrkou.
- V průběhu vaření mohou vzniknout bílé skvrny v důsledku tvrdé vody. K jejich odstranění použijte trochu octa.
- Při mytí v myčce nádobí může časem dojít ke změně barvy nerezové oceli.
- V žádném případě nesmíte používat drsné čisticí prostředky jinak dojde k poškození povrchu hrnce.
- Používané zdroje tepla by měly mít průměr stejný nebo menší než je průměr dna hrnce. Při přehřátí se nerezový povrch může zbarvit dočerna případně se objeví hnědé nebo namodralé skvrny. Po pravidelném mytí vodou s neutrálními čisticími a mycími prostředky je zaručena dlouhá životnost nerezového povrchu výrobku.

Ø PRŮMĚR DNA HRNCE

OBSAH	Ø PRŮMĚR DESKY
4-6 litru	18 cm
8-9,5 litru	21 cm

- Při vaření musí být uvnitř hrnce nejméně 1/4 litru vody nebo jiné tekutiny na bázi vody.

3) ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. DOBRĚ SE SEZNAMTE SE VŠEMI POKYNY UVEDENÝMI V TOMTO NÁVODU.

2. UDRŽUJTE DĚTI Z DOSAHU HRNCE, V NĚMŽ SE VAŘÍ.
3. NEDÁVEJTE HRNEC DO HORKÉ TROUBY.
4. PŘI MANIPULACI S HRNCEM BUĎTE VELMI OPATRNÍ, ZVLÁŠTĚ PŘI DOTYKU S JEHO HORKÝMI ČÁSTMI, K MANIPULACI POUŽÍVEJTE RUKOJETI A JE-LI HORKÝ RUCE SI CHRAŇTE POMOCÍ KUCHYŇSKÝCH RUKAVIC.
5. VÝROBEK POUŽÍVEJTE POUZE K ÚČELŮM, KE KTERÝM JE URČEN.
6. V TOMTO VÝROBKU SE VAŘÍ JÍDLO POD TLAKEM. PŘI NESPRÁVNÉM POUŽÍVÁNÍ HRNCE NEBO MANIPULACI S NÍM MŮŽE DOJÍT K POŠKOZENÍ ZDRAVÍ PŘEDEVŠÍM OPAŘENÍM. PŘED VLOŽENÍM NA ZDROJ TEPLA SE UJISTĚTE, ŽE JE HRNEC DOBRĚ UZAVŘEN, VIZ. KAPITOLA "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".
7. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NESMÍ BYT HRNEC OTEVÍRÁN SILOU. NEJPRVE SE PŘESVĚDČTE, ŽE UVNITŘ NENÍ TLAK, VIZ. KAPITOLA "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".
8. HRNEC NIKDY NESMÍ PRACOVAT BEZ VODY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ DOJDE K JEHO ZNAČNÉMU POŠKOZENÍ.
9. HRNEC NIKDY NEPLŇTE VÍCE JAK DO 2/3 JEHO KAPACITY. PŘI PŘÍPRAVĚ POTRAVIN, KTERÉ BĚHEM VARENÍ ZVĚTŠÍ SVŮJ OBJEM HRNEC NEPLŇTE VÍCE JAK DO POLOVINY. VIZ KAPITOLA 9 "DOBA VARENÍ".
10. POUŽÍVEJTE VARNÉ DESKY, PLYNOVÉ HOŘÁKY ATD. PODLE PŘÍSLUŠNÝCH NÁVODŮ K OBSLUZE.
11. PŘI VARENÍ MASA S KŮŽÍ, KTERÁ SE MŮŽE VLIVEM TLAKU V HRNCI NATAHOVAT NEBO SMRŠŤOVAT, NESMÍ BYT TOTO MASO PORCOVÁNO DOKUD SE KŮŽE NEVRÁTÍ DO PŮVODNÍHO STAVU, HROZÍ NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ.
12. PŘI VARENÍ TĚSTOVIN MUSÍTE PŘED OTEVŘENÍM VÍKA S HRNCEM LEHCĚ ZATŘEPAT. TÍM ZABRÁNÍTE VYSTRÍKNUTÍ JÍDLA VEN.
13. PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM HRNCE MUSÍTE ZKONTROLOVAT, ŽE PRACOVNÍ VENTIL JE VE FUNKČNÍM STAVU A ŽE TRYSKA PŘIVÁDĚJÍCÍ K NĚMU PÁRU JE VOLNĚ PRUCHOZÍ. VIZ KAPITOLA "ÚDRŽBA".
14. TLAKOVÝ HRNEC NESMÍ BYT V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ POUŽÍVÁN KE SMAŽENÍ NA OLEJI VE STAVU POD TLAKEM.

15. MANIPULACE A ÚDRŽBA BEZPEČNOSTNÍHO SYSTÉMU VÝROBKU SMÍ BÝT PROVÁDĚNA POUZE PODLE POKYNŮ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU K OBSLUZE.
16. POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY NÁLEŽEJÍCÍ K VÁMI POUŽÍVANÉMU MODELU.
17. TENTO NÁVOD K OBSLUZE SI DOBRĚ USCHOVEJTE.

4) POPIS PRACOVNÍHO VENTILU

DŮLEŽITÉ: Před každým použitím zkontrolujte, zda-li nejsou ucpané vývody páry funkčního ventilu a vývod ventilu ve víku. (viz část 7).

Jedná se o pružinový ventil automatického provedení (obr. 2). Jakmile přesáhne tlak uvnitř hrnce nastavenou hodnotu (obr. 8 nebo 9), tento ventil zajistí uvolnění páry a vyrovnání tlaku na nastavenou hodnotu. Ujistěte se, že během tohoto úkonu se neodpařila veškerá tekutina.

Nastavení tlaku provádějte pouze při otevřeném víku nikoliv v průběhu vaření.

5) POPIS A POUŽÍVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍHO ZAŘÍZENÍ

DŮLEŽITÉ: Před každým použitím zkontrolujte, zda-li není ucpaný bezpečnostní ventil, nacházející se vevnitř rukojeti. (viz část 7).

• **Bezpečnostní pokyny při uzavření:** Tlakový hrnc musí být správně uzavřen. To je pouze tehdy, když se před následným otočením víka tak aby uzavírací rukojeti byly přímo nad sebou, kryjí značky na pravé straně horního povrchu víka a na rukojeti hrnce (obr. 6). V tlakovém hrnci nevznikne žádný tlak pokud není správně uzavřeno víko. Aby byl hrnc správně uzavřen, musí rukojeť víka být dotažena na doraz rukojeti hrnce, pak dojde k uzavření automaticky (obr. 5).

• **Bezpečnostní pokyny při otevření:** Indikátor tlaku (obr. 1/ číslo11) ukazuje, jaký je tlak v hrnci. Stoupá se vzrůstajícím tlakem uvnitř, přičemž může docházet k mírnému úniku páry po straně u rukojeti víka (obr. 11). Pokud je uvnitř hrnce tlak, pak není možné otevřít víko a indikátor tlaku je nahoře. Pokud je indikátor tlaku v původní

výchozí poloze dole, pak je možné otevřít víko (obr. 4).

• **Zabezpečení proti přetlaku:** Tlakový hrnc je vybaven třemi systémy ochrany proti přetlaku:

- Pracovní ventil: při přetlaku uvnitř hrnce vstoupí v činnost tento ventil, který zajistí vypuštění páry a tím snížení tlaku (obr. 2).
- Bezpečnostní ventil: nachází se uvnitř rukojeti víka (obr. 3). Je aktivován pouze tehdy, když nepracuje správně pracovní ventil, např. je-li zanesen. To se projevívá vypuštěním velkého množství páry a v tomto případě hrnc odstavte odlakujte a vyčistěte ihned pracovní ventil a trysku vedoucí k pracovnímu ventilu.
- Pokud nezpracuje ani jeden z předchozích bezpečnostních mechanismů vzniklý přetlak v hrnci vytlačí těsnění skrz okénko ve víku a dojde k odlakování.

VÍKO V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOTVÍREJTE NÁSILÍM

6) POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ

Otevření tlakového hrnce

Tlačítko otvírání zatlačte do polohy otevřeno (obr.4.) a otočte rukojeť víka doleva (řada Elegance). Přitom držte spodní rukojeť (obr 6) tak, aby se kryly značky na víku a na středu spodní rukojeti. Nyní víko zvedněte.

Uzavření tlakového hrnce

- Před uzavřením hrnce: vždy zkontrolujte, že bezpečnostní a pracovní ventily jsou čisté a nejsou zaneseny (obr.2 a 3).
- Dejte do hrnce příslušné množství potravy a vody.
- Nasadte víko na hrnc tak, aby se kryly znaky na víku a hrnci (obr. 6), lehce na víko zatlačte a rukojeť víka otočte na doraz (obr. 5). Hrnc se pak zavře automaticky.
- Nastavte požadovaný tlak (obr. 8 a 9).

Nastavení voliče	Tlak vaření bar
☺	0
1	0'55
2	1'05

Vaření

Postavte hrnec na odpovídající plotýnku a nastavte na maximum. Jakmile pracovní ventil vypouští tenký proud páry (PPSSSS...) (obr. 9), snižte výkon plotýnky tak aby se udržoval tlak uvnitř hrnce aniž by často unikala z ventilu pára. Tímto způsobem bude vaření probíhat za optimálních podmínek při úspoře energie a zachování nejvíce vitamínů v potravíně. Od tohoto momentu začíná varný proces.

Po ukončení vaření otevřete hrnec dále následujícím způsobem:

- a) doporučuje se hrnec ochladit pod mírně tekoucí studenou vodou (obr. 10). Za několik vteřin, když přestane ventil vypouštět páru a indikátor tlaku klesne do své dolní polohy můžete hrnec popsáním způsobem otevřít
- b) je také možné tlak snížit postupným vypouštěním páry pomocí pracovního ventilu (obr. 7). Za několik sekund, jakmile indikátor tlaku klesne do své dolní polohy můžete hrnec již výše popsáním způsobem otevřít.

7) ÚDRŽBA

- Hrnec umyjte po každém použití v horké vodě se saponátem, opláchněte a dobře vysušte.
- Víko umyjte pod tekoucí vodou a ihned dobře vysušte.

Důležité

Ventily

Před každým použitím:

- Prověřte, že jsou čisté otvory pro odvod páry a že neobsahují žádné nečistoty a cizí tělesa. Je velmi důležité automaticky pracovní ventil (obr. 2) pravidelně čistit následujícím způsobem.
 - Pracovní ventil nastavte do polohy na snížení tlaku (obr. 7), poté jej lehce nadzvedněte a současně se s ním snažte lehce pootáčet proti směru hodinových ručiček do polohy O. Ventil vyjměte a vyčistěte proudem vody.
 - Zkontrolujte a vyčistěte vývod ventilu vodou a tlakem a/nebo přes otvor prostrčte jehlu na šití.

Jestliže je bezpečnostní ventil otevřený (obr. 3) projevuje se to únikem tenkého

proudu páry po straně rukojetí víka (obr. 11). Na toto dávejte pozor a pokud k tomu dochází postupujte následovně:

- Vypněte plotýnku.
- Sejměte víko (podle pokynů tohoto návodu).
- Prověřte čistotu otvorů ventilu a prověřte funkci ventilu.
- Jestliže ani teď nedojde k nápravě, tzn. stále pára uchází a nedochází k natlakování, obraťte se na autorizovaný servis.

Bezpečnostní ventil:

Vevnitř víka zkontrolujte, zda-li není bezpečnostní ventil ucpaný nebo znečištěný. Potlačte uzavírací "kuličku" bezpečnostního ventilu – použijte např. zub vidličky nebo podobný předmět – dovnitř, zkontrolujte, zda-li se normálně uzavírá a otevírá když na ni tlačí vnitřní pružina.

POZOR

- Na čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- V žádném případě nemyjte víko a těsnění v myčce nádobí.
- Doporučujeme pravidelně potírat těsnící kroužek víka trochou rostlinného oleje.
- Po použití hrnce nenechávejte víko uzavřené.

DŮLEŽITÉ: Pokud nedodržíte tyto pokyny a použijete tlakový hrnec kterého ventil nebo ventily jsou ucpané, může se způsobit dekomprese tlakového hrnce kvůli těsnění a část obsahu tlakového hrnce může vyprsknout ven z hrnce.

8) PRAKTICKÉ RADY

Pokud zjistíte, že:

- * **Z pracovního ventilu nevychází žádná pára.**

Je možné, že:

- V hrnci není dostatečné množství tekutiny, překontrolujte jej a přidejte tekutinu.
- Těsnění je znečištěné nebo poškozené. Vyčistěte jej nebo vyměňte.
- Zdroj tepla je nedostatečný.
- Pracovní ventil je ucpaný, vyčistěte jej.

- * **Z pracovního ventilu uniká příliš velké množství páry.**

Je možné, že:

- Množství dodávaného tepla je příliš velké. Snižte výkon plotýnky.

- Ventil je v poloze pro snížení tlaku .
Zvolte tlak pro vaření.

*** Pára uniká okolo těsnění víka.**

Je možné, že:

- Hrnec není správně uzavřen. Zdvihněte víko a hrnec znovu uzavřete .
- Těsnění není správně nasazeno nebo je poškozeno. Nasadte je správně, případně je vyměňte.
- Doporučujeme těsnění pravidelně vyměňovat každý 1 až 2 roky v závislosti na četnosti používání hrnce.

*** Pára uniká z okraje rukojeti víka.**

Je možné, že:

- Zdroj tepla je nedostatečný
- hrnec není řádně uzavřený. Zdvihněte víko a hrnec znovu uzavřete.

*** Nemůžete uzavřít víko.**

Je možné, že:

- V hrnci nedošlo k dostatečnému snížení tlaku.

Upozornění:

Jestliže v průběhu používání hrnce zjistíte, že některé jeho díly jsou opotřebované nebo poškozené, nahraďte je novými. Kontaktujte za tím účelem náš autorizovaný servis nebo Vašeho prodejce.

Důležité: Neupravujte části spotřebiče ani s nimi nemanipulujte jiným způsobem, než jak bylo uvedeno. POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY.

9) DOBA VAŘENÍ

Jednotlivé doby přípravy uvedené dále jsou pouze orientační. Jsou závislé na Vaší osobní chuti, způsobu vaření, přísadách atd.

- Zmrazenou zeleninu a malé kousky ryb není nutné předem rozmrazovat. U velkých kusů masa a ryb je třeba dobu přípravy prodloužit o několik minut.

- Polévky, které vytváří pěnu jako např. hrachová polévka, se musí nejprve vařit bez uzavřeného víka. Před uzavřením víka je třeba odstranit z polévky pěnu.

- Nemusíte mít obavy ze ztráty tekutiny vyjma malého množství z unikající páry.

- Pára by mohla maso mírně zesvětlát.

Doba přípravy je závislá na tloušťce masa a jeho kvalitě.

- Rybu dobře očistěte a její povrch potřete citronovou šťávou. Osolte ji bezprostředně před vařením.

DOBA PŘÍPRAVY

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ VODY	DOBA (MIN.)	NAST. VOLIČE
POLÉVKY:			
Rýžová	dle potřeby	4-6	2
Česneková	dtto	1-2	1
Zeleninová	dtto	4-5	2
Nudlová	dtto	3-4	2
Sopa de fideos	dtto	3-5	1
TĚSTOVINY A JINÉ:			
Rýže s kuřetem	2 šálky na 1 šálek rýže	6-7	2
Paella	dtto	6-8	2
Špagety	ponořený	4-5	2
Makarony	dtto	5-6	2
ZELENINA:			
Artyčoky	dtto	5-6	2
Pórek	dtto	3-5	2
Mrkev	dtto	5-6	2
Kapusta	Cubrir	4-5	2
Květák	2 lazas	4-6	2
Špenát	2 lazas	4	2
Fazolové lusky	Cubrir	3-4	2
LUSTĚNINY:			
Hrách	dtto	20	2
Čočka	dtto	15	2
BRAMBORY:			
Brambory s česnekem A petrželi	1 litr na 1 kg	5-7	2
RYBY:			
Tuňák s bramborami	dle potřeby	10	2
Kalamary	2 šálky	10	2
Chobotnice	ponořena	30	2
Pstruh	1 šálek	30	1
Spařené mušle	1/2 litru	20	1
MASO:			
Karbanátky	2 šálky	10-12	2
Hovězí	ponořeno	20-22	2
Svíčková	1 šálek na 1,5 kg	15-17	2
Dršťky	ponořeny	25-35	2
Jehněčí	0,5 litru	10-12	2
Králík	0,5 litru	10-12	2
Kuře	ponořeno	15-20	1
DESERTY:			
Mléčná rýže	2 šálky mléka /1 šálek rýže	6	2
Kompot	2 šálky	7-8	2
Karamelový pudink	0,5 litru mléka	4-5	2

SLO

1) OPIS VÝROBKU

1. NÁDOBA TLAKOVÉHO HRNCA
2. VEKO
3. SPODNÁ RUKOVÄŤ – RUKOVÄŤ HRNCA
4. HORNÁ RUKOVÄŤ – RUKOVÄŤ VEKA
5. ZADNÁ RUKOVÄŤ HRNCA
6. PRACOVNÝ VENTIL (VOLÍČ TLAKU)
7. TLAČIDLO OTVÁRANIA
8. TESNENIE
9. BEZPEČNOSTNÝ VENTIL
10. SENDVIČOVÉ DNO HRNCA
11. INDIKÁTOR TLAKU

2) PRED PRVÝM POUŽITÍM VÝROBKU

- Prečítajte si pozorne tento návod na obsluhu.
- Poumývajte všetky časti v horúcej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a vysušte mäkkou utierkou.
- Na odstránenie bielych škvŕn, ktoré sa môžu objaviť v dôsledku tvrdej vody, použite trochu octu.
- Pri umývaní v umývačke riadu môže po čase dôjsť k zmene farby nehrdzavejúcej ocele – to je normálne.
- V žiadnom prípade nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, mohli by ste poškodiť povrch hrnca.
- Používané zdroje tepla musia mať rovnaký priemer alebo menší než je priemer dna hrnca. Pri prehriati sa nehrdzavejúci povrch môže zafarbiť do čierne, poprípade sa objavia hnedé alebo modré škvŕny, ktoré však po umývaní a vyčistení zmiznú. Pri pravidelnom umývaní vodou s neutrálnym čistiacim a umyvacím prostriedkom je zabezpečená dlhá životnosť povrchu výrobku z nehrdzavejúcej ocele.

Ø PRIEMER DNA HRNCA

OBSAH	Ø PRIEMER DOSKY
4-6 litrov	18 cm
8-9,5 litrov	21 cm

- Pri varení musí byť vo vnútri hrnca najmenej 1/4 litra vody alebo inej tekutiny.

3) ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. DOBRE SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI POKYNNI KTORÉ SÚ UVEDENÉ V TOMTO NÁVODE.

2. DETI UDRŽUJTE MIMO DOSAHU HRNCA, V KTOROM SA VARÍ.
3. HRNIEC NEDÁVAJTE DO HORÚCEJ RÚRY NA PEČENIE.
4. PRI MANIPULÁCII S HRNCOM BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ, NAJMÄ PRI DOTYKU S JEHO HORÚCIMI ČASŤAMI. POUŽÍVAJTE RUKOVÄTE A CHRÁŇTE SI RUKY KUCHYNSKÝMI RUKAVICAMI.
5. VÝROBOK POUŽÍVAJTE IBA NA ÚČEL, PRE KTORÝ JE URČENÝ.
6. V TOMTO VÝROBKU SA JEDLO VARÍ POD TLAKOM. PRI NESPRÁVNYM POUŽÍVANÍ HRNCA ALEBO NESPRÁVNEJ MANIPULÁCII S NÍM, MÔŽE DOJSŤ K POŠKODENIU ZDRAVIA, PREDOVŠETKÝM K OPARENÍU. PRED POLOŽENÍM NA ZDROJ TEPLA SA UISTITE, ŽE HRNIEC JE DOBRE ZATVORENÝ, VIĎ „POKYNY PRE POUŽÍVANIE“.
7. V ŽIADNOM PRÍPADE NESMIETE HRNIEC OTVÁRAŤ SILOU. NAJSKÖR SA PRESVEDČITE, ŽE VO VNÚTRI HRNCA NIE JE TLAK, VIĎ „POKYNY PRE POUŽÍVANIE“.
8. HRNIEC NIKDY NESMIE PRACOVAŤ BEZ VODY. V TOMTO PRÍPADE MÔŽE DOJSŤ K JEHO ROZSIAHLEMU POŠKODENIU.
9. HRNIEC NIKDY NEPLŇTE VODOU VIAC NEŽ DO 2/3 JEHO KAPACITY. PRI PRÍPRAVE POTRAVIN, U KTORÝCH SA POČAS VARENIA ZVÄČŠÍ ICH OBJEM, NEPLŇTE HRNIEC VIAC NEŽ DO POLOVICE. VIĎ KAPITOLA „9 DOBA VARENIA“.
10. POUŽÍVAJTE VARNÉ DOSKY, PLYNOVÉ HORÁKY ATĎ. PODĽA PRÍSLUŠNÝCH NÁVODOV NA POUŽITIE.
11. PRI VARENÍ MÄSA S KOŽOU, KTORÁ SA MÔŽE POD VPLYVOM TLAKU V HRNCI NAŤAHOVAŤ ALEBO ZMRŠŤOVAŤ, NESMIETE TOTO MÄSO PORCIOVAŤ SKÖR, NEŽ SA KOŽA VRÁTI DO PÖVODNÉHO STAVU, PRETOŽE HROZÍ NEBEZPEČENSTVO OPARENIA.
12. PRI VARENÍ CESTOVÍN MUSÍTE PRED OTVORENÍM VEKA HRNCOM ĽAHKO ZATREPAŤ. TAK ZABRÁNITE VYSTRIEKNUŤIU JEDLA VON.
13. PRED KAŽDÝM POUŽITÍM HRNCA MUSÍTE SKONTROLOVAŤ, ČI JE PRACOVNÝ VENTIL VO FUNKČNOM STAVE, VIĎ KAPITOLA „ÜDRŽBA“.

14. TLAKOVÝ HRNIEC NESMIETE V ŽIADNOM PRÍPADE POUŽÍVAŤ NA SMAŽENIE S NÁPLŇOU OLEJA V STAVE POD TLAKOM.
15. MANIPULÁCIA A ÚDRŽBA BEZPEČNOSTNÉHO SYSTÉMU SA MÔŽE VYKONÁVAŤ IBA PODĽA POKYNOV, KTORÉ SÚ UVEDENÉ V TOMTO NÁVODE NA OBSLUHU.
16. POUŽÍVAJTE IBA ORIGINALNE NÁHRADNÉ DIELY, KTORÉ SÚ URČENÉ PRE VAMI POUŽÍVANÝ MODEL.
17. TENTO NÁVOD NA OBSLUHU SI DOBRE USCHOVAJTE.

4) OPIS PRACOVNÉHO VENTILU

DÔLEŽITÉ: Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú upchaté vývody pary funkčného ventilu a vývod ventilu vo veku. (viď časť 7).

Je to automatický pružinový ventil (obr. 2). Vo chvíli, keď tlak vo vnútri hrnca presiahne nastavenú hodnotu (obr. 8 alebo 9), ventil zabezpečí uvoľnenie pary a vyrovnanie tlaku na nastavenú hodnotu. Skontrolujte, či sa počas tohto úkonu neodparila všetka tekutina.

Nastavenie tlaku vykonávajte iba pri otvorenom veku a nie v priebehu varenia.

5) OPIS A POUŽÍVANIE BEZPEČNOSTNÉHO ZARIADENIA

DÔLEŽITÉ: Pred každým použitím skontrolujte, či nie je upchatý bezpečnostný ventil, nachádzajúci sa vo vnútri rukoväte. (viď časť 7).

• **Bezpečnostné pokyny pri uzatváraní:** Tlakový hrniec musí byť správne uzatvorený. To je vtedy, keď sa kryjú značky na pravej strane horného povrchu veka s rukoväťou hrnca (obr. 6). V tlakovom hrnci nevznikne žiadny tlak, pokiaľ nie je veko správne uzatvorené. Aby bol hrniec správne uzatvorený, musí byť rukoväť vrchnáka dotiahnutá rukoväťou hrnca na doraz, potom dôjde k uzatvoreniu automaticky.

• **Bezpečnostné pokyny pri otvorení:** Ukazovateľ tlaku (obr. 1/11) ukazuje, aký je tlak v hrnci. Stúpa so vzrastajúcim tlakom vo vnútri, pritom môže dochádzať k mier- nemu úniku pary po strane pri rukoväti

veka (obr. 11). Ak je vo vnútri hrnca tlak, potom nemôžete veko otvoriť. Veko môžete otvoriť až vtedy, keď je ukazovateľ tlaku v počiatočnej polohe (obr. 4).

• **Zabezpečenie proti pretlaku.** Tlakový hrniec je vybavený dvomi systémami ochrany proti pretlaku.

- Pracovný ventil: tento ventil je v činnosti pri pretlaku vo vnútri hrnca, zabezpečí vypustenie pary a tým zníženie tlaku (obr. 2).
- Bezpečnostný ventil: sa nachádza vo vnútri rukoväte veka (obr. 3). Aktivuje sa iba vtedy, keď správne nepracuje pracovný ventil, napr. keď je zanesený. To sa prejaví vypustením veľkého množstva pary. V tomto prípade ihneď vyčistíte pracovný ventil a trysku vedúcu k pracovnému ventilu.
- Ak nepracuje ani jeden z predchádzajúcich bezpečnostných mechanizmov vzniknutý pretlak v hrnci vytlačí tesnenie cez okienko vo vrchnáku a dôjde k zníženiu tlaku.

VEKO V ŽIADNOM PRÍPADE NEOTVÁRAJTE NASILU.

6) POKYNY PRE POUŽÍVANIE

Otvorenie tlakového hrnca.

Nastavte volič „otvorené – zatvorené“ do polohy „otvorené“ a ľavou rukou otáčajte rukoväťou veka doprava. Prítom držte spodnú rukoväť v ľavej ruke (obr. 4) tak, aby sa kryli značky na veku a na strede rukoväte. Teraz veko zdvihnite.

Uzatvorenie tlakového hrnca

- Pred uzatvorením hrnca: vždy skontrolujte, či je čistý bezpečnostný i funkčný ventil a nie sú zanesené (obr. 2 a 3).
- Dajte do hrnca príslušné množstvo potravín a vody.
- Nasadte na hrniec veko tak, aby sa kryli značky na veku aj hrnci (obr. 6), ľavou rukou ľahko zatlačte na veko a rukoväťou veka otočte doľava na doraz (obr. 5). Hrniec sa automaticky zatvorí.
- Nastavte požadovaný tlak (obr. 8 a 9).

Nastavenie voliča	Tlak varenia bar
☺	0
1	0'55
2	1'05

Varenie

Hrnec postavte na zodpovedajúcu platničku a nastavte ju na maximum. Akonáhle vypustí pracovný ventil tenký prúd pary (PPSSSS...) (obr. 9), znížte výkon platničky tak, aby sa tlak vo vnútri hrnca udržiaval bez častého unikania pary z ventilu. Takýmto spôsobom bude varenie prebiehať za optimálnych podmienok s úsporou energie a zachovaním čo najväčšieho množstva vitamínov v potravinách. Od tohto momentu začína proces varenia.

Po ukončení varenia otvorte hrniec nasledujúcim spôsobom:

- Doporučujeme hrniec ochladiť pod mierne tečúcou vodou (obr. 10). Po niekoľkých sekundách, keď ventil prestane vypúšťať paru a indikátor tlaku klesne na svoju počiatočnú polohu (obr. 1/11), stlačte tlačidlo (obr. 4).
- Tlak taktiež môžete znížiť postupným vypúšťaním pary pomocou pracovného ventilu (obr. 7). Po niekoľkých sekundách, akonáhle sa ukazovateľ tlaku vráti do normálnej polohy, stlačte tlačidlo (obr. 4).

7) ÚDRŽBA

- Hrnec umyte po každom použití v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dobre osušte.
- Veko umyte pod tečúcou vodou a ihneď dobre vysušte.

Dôležité

Ventily

Pred každým použitím

- Skontrolujte, či sú čisté otvory pre odvod pary a či neobsahujú žiadne nečistoty a cudzie telesá. Je veľmi dôležité čistiť automatický pracovný ventil (obr. 2) pravidelne nasledujúcim spôsobom:
 - Nastavte volič tlaku do polohy pre zníženie tlaku (obr. 7).
 - Nadvihnite volič tlaku alebo automatický ventil (obr. 12).
 - Volič tlaku nastavte do polohy f (obr. 13).
 - Ventil vyberte a očistite prúdom vody.
 - Skontrolujte a vyčistite vývod ventilu vodou a tlakom a/alebo cez otvor prestrčte ihlu na šitie.

Ak je bezpečnostný ventil priechodný (obr. 3) je zabezpečené uvoľnenie pary pri

príliš vysokom tlaku. To sa prejaví únikom tenkého prúdu pary po strane rukoväte veka (obr. 11). Na to dávajte pozor. Ak k tomu nedochádza postupujte takto:

- Vypnite platničku.
- Znížte tlak a odoberte veko (podľa pokynov tohto návodu).
- Skontrolujte čistotu otvorov ventilu a overte funkciu ventilu.
- Keď ani potom nedôjde k náprave, obráťte sa na autorizovaný servis.

Bezpečnostný ventil:

Vo vnútri veka skontrolujte, či nie je bezpečnostný ventil upchatý alebo znečistený. Potlačte uzatváraciu "guličku" bezpečnostného ventilu – použite napr. zub vidličky alebo podobný predmet – dovnútra, skontrolujte, či sa normálne uzatvára a otvára keď na ňu tlačí vnútorná pružina.

POZOR

- Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.
- V žiadnom prípade neumývajte veko a tesnenie v umývačke riadu.
- Doporučujeme pravidelne potierať tesniaci krúžok veka troškou rastlinného oleja.
- Po použití hrnca nechajte veko uzatvorené.

DÔLEŽITÉ: Ak nedodržíte tieto pokyny a použijete tlakový hrniec ktorého ventil alebo ventily sú upchaté, môže sa spôsobiť dekompresia tlakového hrnca kvôli tesneniu a časť obsahu tlakového hrnca môže vyprsknúť von z hrnca.

8) PRAKTICKÉ RADY

Pokiaľ zistíte, že:

- * **Z pracovného ventilu nevychádza žiadna para.**

Je možné, že:

- V hrnci nie je dostatočné množstvo tekutín, skontrolujte ho a pridajte tekutinu.
- Tesnenie je znečistené alebo poškodené.
- Je nedostatočný zdroj tepla.
- Je upchatý pracovný ventil, vyčistite ho.

- * **Z pracovného ventilu uniká príliš veľké množstvo pary.**

Je možné, že:

- Množstvo dodávaného tepla je príliš veľké. Znížte výkon platničky.
- Ventil je v polohe pre zníženie tlaku. Zvoľte polohu pre varenie.

*** Para uniká okolo tesnenia veka.**

Je možné, že:

- Hrnec nie je správne uzatvorený. Zdvihnite veko a hrniec znova uzatvorte.
- Nie je správne nasadené tesnenie alebo je poškodené. Nasadte ho správne, poprípade ho vymeňte.
- Doporučujeme tesnenie vymieňať pravidelne každé 1 až 2 roky v závislosti na častosti používania hrnca.

*** Para uniká z okraja rukoväte veka.**

Je možné, že:

- Je nedostatočný zdroj tepla.
- Hrnec nie je správne uzatvorený. Zdvihnite vrchnák a hrniec znova uzatvorte.

*** Nemôžete uzatvoriť vrchnák.**

Je možné, že:

- V hrnci nenastalo dostatočné zníženie tlaku.

Upozornenie:

Keď počas používania hrnca zistíte, že niektoré jeho diely sú opotrebované alebo poškodené, nechajte ich nahradiť novými. Za tým účelom kontaktujte náš autorizovaný servis alebo vášho predávajúceho.

Dôležité: Neupravujte časti spotrebiča, ani s nimi nemanipulujte iným spôsobom, než bolo uvedené. POUŽÍVAJTE IBA ORIGINALNE NÁHRADNÉ DIELY.

9) DOBA VARENIA

Jednotlivé doby prípravy jedál, ktoré sú uvedené ďalej, sú iba orientačné. Sú závislé na vašej osobnej chuti, spôsobe varenia, prísadách atď.

- Zmrazenú zeleninu a malé kúsky rýb nemusíte pred varením rozmrazovať. U veľkých kusov mäsa a rýb je potrebné dobu prípravy predĺžiť o niekoľko minút.

- Polievky, ktoré vytvárajú penu ako napr. hrachová polievka, sa musia najprv variť bez uzatvoreného veka. Pred uzatvorením veka je potreba penu z polievky odstrániť.

- Nemusíte mať obavu zo straty tekutiny okrem malého množstva z unikajúcej pary.

- Para môže mäso mierne zosvetliť. Doba prípravy je závislá na hrúbke mäsa a jeho kvalite.

- Rybu dobre očistite a jej povrch potrite citrónovou šťavou.

DOBA PŘÍPRAVY

POTRAVINA	MNOŽSTVO VODY	DOBA (MIN)	NASTAVENIE VOLIČA
POLIEVKY:			
Ryžová	podľa potreby	4 – 6	2
Cesnaková	detto	1 – 2	1
Zeleninová	detto	4 – 5	2
Rybia	detto	3 – 4	2
Rezancová	detto	3 – 5	1
CESTOVINY A INÉ:			
Ryža s kurčaťom	2 šálky na 1 šálku ryže	6 – 7	2
Paella	detto	6 – 8	2
Špagety	ponorené	4 – 5	2
Makaróny	detto	5 – 6	2
ZELENINA:			
Artičoky	detto	5 – 6	2
Pór	detto	3 – 5	2
Mrkva	detto	5 – 6	2
Kel	2 šálky	4 – 5	2
Karfiol	detto	4 – 6	2
Špenát	ponorený	4	2
Fazuľové lusky	detto	3 – 4	2
STRUKOVINY:			
Hrach	detto	20	2
Šošovica	detto	15	2
ZEMIAKY:			
Zemiaky s cesnakom a petržlenom	1 liter na 1 kg	5 – 7	2
RYBY:			
Tuniak so zemiakmi	podľa potreby	10	2
Kalamáre	2 šálky	10	2
Chobotnica	ponorené	30	2
Pstruh	1 šálka	30	2
Sparené mušle	1/2 liter	20	2
MÁSO:			
Faširky	2 šálky	10 – 12	2
Hovädzie	ponorené	20 – 22	2
Sviečková	1 šálka na 1,5 kg	15 – 17	2
Držky	ponorené	25 – 35	2
Jahniacina	0,5 litra na 1 kg	10 – 12	2
Králik	0,5 litra	10 – 12	2
Kurča	ponorené	15 – 20	1
DEZERTY:			
Mliečna ryža	2 šálky mlieka / 1 šálka ryže	6	2
Kompót	2 šálky	7 – 8	2
Karamelový puding	0,5 litra mlieka	4 – 5	2

1) ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

A kukta részei (1. ábra):

1. KUKTATEST
2. KUKTAFEDŐ
3. ALSÓ FOGANTYÚ VAGYIS A KUKTA FÜLE
4. FELSŐ FOGANTYÚ VAGYIS A FEDŐ FÜLE
5. A KUKTA HÁTSÓ FOGANTYÚJA
6. ÜZEMI SZELEP
(NYOMÁSSZABÁLYOZÓ)
7. NYOMÓGOMB
8. GUMIGYŰRŰ
9. BIZTONSÁGI SZELEP
10. HŐELOSZTÓ ALJ
11. NYOMÁSJELZŐ

2) A KUKTA ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Olvassa el a kézikönyv minden utasítását.
- Meleg vízzel és normál tisztítószerrel tisztítsa meg alaposan, öblítse le és szárítsa meg puha törülközővel a kukta minden részét.
- Ha a vízben oldott mész fehér foltokat hagy, kis ecettel törölje le őket.
- A mosogatógép használata megváltoztathatja a rozsdamentes acél színét.
- Ne használjon fémszivacsot vagy csiszoló hatású termékeket, amelyek összekarcolhatják a rozsdamentes acélt.
- Figyeljen a láng nagyságának helyes beállítására, a láng ne nyúljon túl a kukta alján. A túlmelegítés miatt az acél elfeketedhet, illetve arany vagy kékes színű foltok keletkezhetnek, amelyek megfelelő tisztítás hatására eltűnnek. Semleges hatású tisztítószerekkel és bő vízzel való öblítéssel a rozsdamentes acél tökéletesen tisztán tartható.

HŐELOSZTÓ MÉRETE Ø

ŰRTARTALOM	ELOSZTÓ Ø
4-6 liter	18 cm
8-9,5 liter	21 cm

- Főzéshez legalább 1 liter vizet vagy más, a párologtatást lehetővé tevő folyadékot kell a kuktába tenni.

3) ALAPVETŐ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

1. OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.
2. KÜLÖNÖS FIGYELEMMEL JÁRJON EL, HA A KUKTA HASZNÁLATAKOR GYERMEKEK TARTÓZKODNAK A KÖZELBEN.
3. A KUKTÁT NE TEGYE BE MELEG SÜTŐBE.
4. A KUKTÁT A LEGNAGYOBB ELŐVIGYÁZATOSSÁGGAL MOZGASSA. NE ÉRJEN A MELEG FELÜLETEKHEZ. HASZNÁLJA A FOGANTYÚKAT ÉS GOMBOKAT. HA SZÜKSÉGES, HASZNÁLJON KESZTYŰT.
5. A KUKTÁT NE HASZNÁLJA A RENDELTETÉSÉTŐL ELTÉRŐ CÉLOKRA.
6. A KÉSZÜLÉKBEN MAGAS NYOMÁS URALKODIK. A HELYTELEN HASZNÁLAT ÉGÉSI SÉRÜLÉST OKOZHAT. HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE, HOGY A KUKTA JÓL BE VAN-E ZÁRVA. OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK CÍMŰ RÉSZT (6. pont).
7. A KUKTÁT SOHA NE NYISSA KI ERŐSZAKKAL. ELLENŐRIZZE, HOGY A BELSŐ NYOMÁS TELJESEN LECSÖKKENT-E. OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK CÍMŰ RÉSZT. (6. pont).
8. A KÉSZÜLÉKET SOHA NE HASZNÁLJA VÍZ NÉLKÜL, EZZEL SÚLYOS KÁRT OKOZHAT BENNE.
9. A KUKTÁT LEGFELJEBB AZ ŰRTARTALOM 2/3 RÉSZÉIG SZABAD MEGTÖLTENI. A FŐZÉS SORÁN MEGDUZZADÓ ÉLELMISZEREK, PÉLDÁUL RIZS VAGY HÜVELYESEK FŐZÉSEKOR A KUKTÁT LEGFELJEBB AZ ŰRTARTALOM FELÉIG TÖLTSE MEG. OLVASSA EL A FŐZÉSI IDŐK CÍMŰ RÉSZT. (9. pont).
10. A HASZNÁLATI UTASÍTÁSNAK MEGFELELŐ HŐFORRÁST HASZNÁLJON.
11. OLYAN BŐRÖS HŰSÖK (PÉLDÁUL MARHANYELV) FŐZÉSE SORÁN, AMELYEK A NYOMÁS HATÁSÁRA FELFŰVÖDhetnek, NE SZŰRJA MEG A MÉG FELFŰVÖDÖTT HŰST, MERT ÉGÉSI SÉRÜLÉST OKOZHAT.
12. PÉPES ÉTELEK ESETÉBEN A KUKTÁT KINYITÁS ELŐTT ENYHÉN MEG KELL RÁZNI, HOGY AZ ÉTEL NE FRÖCSKÖLJÖN KI.

13. MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE, HOGY A SZELEPEK NE LEGYENEK ELTÖMÖDVE. OLVASSA EL A „KARBANTARTÁS” CÍMŰ RÉSZT. (7. pont).
14. A KUKTÁBAN SOHA NE SÜSSÖN OLAJBAN.
15. A KUKTA BIZTONSÁGI RENDSZERÉT NE JAVÍTSA, KIVÉVE A KÉZIKÖNYV KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSAIBAN LEÍRTAKAT.
16. CSAK AZ ADOTT MODELLHEZ VALÓ, EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON.
17. ŐRIZZE MEG EZT A LEÍRÁST.

4) A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA

FONTOS: Minden használat előtt ellenőrizni kell, hogy a szelep gőzkivezető nyílásai és a fedőn található fűvókacsó ne legyen eltömődve. (lásd 7. mell.).

Az üzemi szelep automatikus, rugós (2. ábra). A szelep a belsejében lévő rugó összenyomódása révén eléri a 8. vagy 9. ábra alapján beállított nyomást. A felesleges nyomás folyamatos gőzsugárként távozik, miközben egyenletes „pssz” hang hallatszik. Ennek bekövetkeztéig a szelep gőzkivezető nyílásán enyhe gőzkiáramlás észlelhető. Ügyeljen arra, hogy eközben ne párologjon el az összes folyadék.

A KUKTÁT NEM SZABAD TELJESEN VÍZ ALÁ MERÍTENI NE PRÓBÁLJA ERŐSZAKKAL LEVENNI A FEDŐT

5) A BIZTONSÁGI RENDSZER LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA

FONTOS: Minden használat előtt ellenőrizni kell, hogy a fogantyú belsejében elhelyezkedő biztonsági szelep ne legyen eltömődve. (lásd 7. mell.).

• **Zárási biztonság:** A kukta zárjának egyetlen állása van. A kuktatestet és a fedőt csak úgy lehet bezárni, ha a fedő felső részén a fül jobb oldalán lévő jel és a kukta fülének felső részén lévő jel egy vonalba esik (6. ábra). Ha a kukta nem záródik megfelelően, a nyomás elszökik. A megfelelő záráshoz a fedő fogantyúját el kell forgatni a kuktatest fogantyújával való ütközésig. A kukta automatikusan záródik (5. ábra).

• **Nyitási biztonság:** A nyomásjelző (1/11. ábra) segítségével lehet a kukta belsejében lévő nyomást ellenőrizni. Amint a kukta felmelegszik és belül nyomás keletkezik, a jelző automatikusan felemelkedik. Eközben a fedő fogantyújának oldalán enyhe gőzkiáramlás észlelhető (11. ábra). A nyomásjelző megakadályozza a kukta kinyitását, amíg annak belsejében nyomás van. Amikor a nyomásjelző visszasüllyed a helyére, a fedő fogantyújába, a nyomógombot a nyitási helyzetbe lehet állítani (4. ábra).

• **Védelem túlnyomás ellen:** Minden kuktában két rendszer biztosítja a túlnyomás megelőzését:

- Üzemi szelep: Amikor a kukta belsejében nő a nyomás, ez a szelep kiengedi a felesleges gőzt, ezzel megakadályozza a nyomásemelkedést (2. ábra).
- Biztonsági szelep: A fedő fogantyújának belső részén besüllyesztve található (3. ábra). Csak akkor lép működésbe, ha az üzemi szelep nem látja el a feladatot. Ezt általában valamilyen étel miatti eltömődés okozza. Ebben az esetben az alsó fogantyú peremén körben nagy mennyiségű gőz távozik. Ilyenkor azonnal tisztítsa meg az üzemi szelepet.

NE PRÓBÁLJA ERŐSZAKKAL LEVENNI A FEDŐT!

6) HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

A kukta nyitása

Mozgassa a nyomógombot a nyitási helyzetbe, és forgassa el a kuktafedőt jobb felé, miközben a kuktatestet a bal kezében fogja (4. ábra). Addig fogassa a kuktafedőt, amíg a rajta lévő jel nem találkozik a kuktatesten lévő jellel. Ekkor emelje fel a fedőt

A kukta bezárása

- A kukta bezárása előtt mindig vizsgálja meg az üzemi és a biztonsági szelepet, és ellenőrizze a szelepnnyílások tisztaságát (2. és 3. ábra).
- Tegye a kuktába a főzéshez szükséges vizet és élelmiszereket.
- Jobb kézzel fogja meg a fedőt úgy, hogy a fedőn lévő jel egy vonalba essen a kukta fülén lévő jellel (6. ábra), bal kézzel nyomja le enyhén a fedőt, és fordítsa a fedő fülét ütközésig a kuktatest füle felé (5. ábra). A kukta automatikusan bezáródik.
- Állítsa be a megfelelő nyomást (8. és 9. ábra).

A SZABÁLYOZÓ ÁLLÁSA	NYOMÁS bar
☺	0
1	0'55
2	1'05

Főzés

Tegye a kuktát a kukta aljának megfelelő méretű, a legnagyobb fokozatra állított főzőlapra vagy lángra. Amikor az üzemi szelepen keresztül folyamatos gőzsugár kezd áramlani és egyenletes „pssz” hang hallatszik, állítsa be a nyomás fenntartásához elegendő és túlságos gőzkiáramlással nem járó hőfokot, így a főzés tökéletesen sikerül, a vitamintartalom nagyobb része marad meg, ugyanakkor energiát takarít meg.

Ettől a ponttól kell a főzési időt számítani.

A főzési idő elteltével a következő módon nyissa ki a kuktát:

- Tegye a kuktát a mosogatóba, és tartsa pár másodpercre folyó víz alá (10. ábra), és amikor már nem jön gőz az üzemi szelepből és a nyomásjelző visszasüllyed a helyére (1/11 ábra), mozgassa a nyomógombot a nyitási helyzetbe (4. ábra).
- A gőzt úgy is ki lehet engedni, hogy az üzemi szelepet fokozatosan a nyomásmentesítő helyzetbe állítja (7. ábra), és amikor a nyomásjelző visszasüllyed a helyére, mozgassa a nyomógombot a nyitási helyzetbe (4. ábra).

7) KARBANTARTÁS

- Minden használat után mossa el a kuktát meleg vízzel és normál tisztítószerrel, öblítse le és puha törölkendővel szárítsa meg.
- A fedőt egyszerűen folyó vízben kell elmosni, és utána azonnal megszáritani.

FONTOS

Szelepek

Minden használat előtt elvégezendő:

- Ügyeljen rá, hogy a gőzkivezető nyílások tiszták legyenek és ne legyenek eltömődve. Az üzemi szelep (2. ábra) tisztítását minden esetben el kell végezni a következő módon:
Az üzemi szelep kivétele:

- Fordítsa a nyomásszabályozót nyomásmentesítő helyzetbe (7. ábra).
- Húzza fel a szabályozót (12. ábra), és állítsa a megfelelő helyzetbe (13. ábra).
- Vegye ki a szelepet és vízsugárral tisztítsa ki a nyílást.
- Ellenőrizze és tisztítsa ki a fűvókacsövet nyomás alatt lévő vízzel és/vagy egy biztostú segítségével.

Abban az esetben, ha a biztonsági szelep működésbe lép (3. ábra), és a túlnyomás a fedőfüle mellett folyamatos gőzsugár formájában távozik (11. ábra), a következőket kell tenni:

- Zárja el a tézhelyet.
- Nyissa ki a kuktát (a használati és biztonsági utasítások szerint).
- Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep tiszta-e.
- Ha a biztonsági szelep többször működésbe lép, vigye el a kuktát a legközelebbi márkaszervizbe.

Biztonsági szelep:

A fogantyú belső részén keresztül ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep nincs-e eltömődve vagy elszennyeződve. Nyomja be a biztonsági szelep zárógömböcskáját egy villa foga vagy hasonló tárgy segítségével és ellenőrizze, hogy megfelelően nyit és zár a belső rugó rendeltetésszerű működésével.

FIGYELEM!

- Ne használjon karcoló hatású mosószert.
- A fedőt és a gumigyűrőt ne mossa mosogatógépben.
- Javasolt a gumigyűrőt kevés növényi olajjal bekenni. Ezt a műveletet bizonyos idő után megismételheti (használattól függően).
- Használat után a kukta fedelét ne hagyja zárva.

FONTOS: Amennyiben elmulasztja megtenni ezeket az intézkedéseket és eltömődött szeleppel vagy szelepekkel használja a kuktát, előfordulhat, hogy csökken a nyomás a záróillesztésnél és a kukta tartalmának egy része kiszivárog.

8) GYAKORLATI TANÁCSOK

Ha azt tapasztalja:

- * **Az üzemi szelepen nem távozik gőz.**
A lehetséges ok:
- Nincs elég folyadék a kuktában. Ellenőrizze, és tegye a kuktába a javasolt mennyiséget.

- A gumigyűrő piszkos vagy sérült. Tisztítsa meg vagy cserélje ki.
 - A tűzhely nem elég meleg.
 - Az automata üzemi szelep eltömődött. Tisztítsa meg.
 - * **Az üzemi szelepen gőz szívárog.**
- A lehetséges ok:
- A tűzhely túl meleg. Állítsa a legalacsonyabb fokozatra, vagy tegye a kuktát kisebb lángra vagy főzőlapra.
 - Az üzemi szelep nyomásmentesítő helyzetben áll. Állítsa be a főzéshez szükséges nyomást.

* **A fedő pereme mentén gőz szívárog.**

A lehetséges ok:

- A kukta nincs megfelelően lezárva. Zárja le ismét a kuktát.
- A gumigyűrő elmozdult vagy sérült. Vegye ki, és tegye vissza a helyére, vagy cserélje ki.
- A használat mértékétől függően ajánlott a gumigyűrőt 1 vagy 2 évenként kicserélni.

* **Az alsó fül mentén gőz szívárog.**

A lehetséges ok:

- A tűzhely nem elég meleg.
- A kukta nincs megfelelően lezárva. Zárja le ismét a kuktát.

* **A fedőt nem lehet kinyitni.**

A lehetséges ok:

- Nem végezte el a nyomásmentesítést. Olvassa el a használati utasításokat.

MEGJEGYZÉS

Ha a használat során a kukta alkatrészein természetes kopást tapasztal, forduljon a márkaszervizhez vagy cserélje le a sérült alkatrészt az előírt helyeken beszerezhető alkatrészlista alapján.

FONTOS: Ne használjon másmilyen alkatrészeket, és ne próbálja azokat a leírástól eltérő módon felszerelni. MINDIG EREDETI PÓTALKATRÉSzt HASZNÁLJON.

9) FŐZÉSI IDŐK.

A jelzett értékek csak irányadók, ízlésének, a főzés módjának és a felhasznált hozzávalóknak megfelelően módosulhatnak.

- A lencsét, babot, csicseriborsót stb. ajánlatos főzés előtt beáztatni.
- A fagyasztott zöldségeket és a kis halakat nem szükséges felengedni. A fagyasztott húsok és nagy halak esetében hosszabb főzési idővel számoljon.
- A habzó leveseket (például a borsólevest) először fedő nélkül kell főzni, és a fedő lezárása előtt habszedő kanállal leszélni.

sa előtt habszedő kanállal leszélni.

- Vegye figyelembe, hogy a gőzkiáramlás miatt a folyadék mennyisége csökken.
 - A húst süsse a szokásosnál kicsit pirosabbra, mivel a gőz miatt kicsit veszít a színéből.
- A főzési idő függ a hús vastagságától és minőségétől.
- A halat alaposan tisztítsa meg, locsolja meg kevés citromlével és főzés után azonnal ízesítse.

FŐZÉSI IDŐK

ÉLELMISZER	VÍZMENNYISÉG	FŐZÉSI IDŐ PERCBEN	A SZABÁLYOZÓ HELYZETE
LEVESEK:			
Rizsleves	Ízlés szerint	4-6	2
Fokhagymaleves	Ízlés szerint	1-2	1
Hagymaleves	Ízlés szerint	3-5	2
Zöldségleves	Ízlés szerint	4-5	2
Halászlé	Ízlés szerint	3-4	2
Tészta leves	Ízlés szerint	3-5	1
TÉSZTÁK:			
Rizses hús	1 csésze rizshez		
	2 csésze	6-7	2
Paella	1 csésze rizshez		
	2 csésze	6-8	2
Spagetti	lepje el	4-5	2
Rakott tészta	lepje el	5-6	2
ZÖLDSEGEK:			
Fehérrepa	lepje el	6-7	2
Pirított articsóka	lepje el	5-6	2
Póréhagyma	lepje el	3-5	2
Sárgarépa	lepje el	5-6	2
Káposzta	2 csésze	4-5	2
Karfiol	2 csésze	4-6	2
Spenót	lepje el	4	2
Zöldbab	lepje el	3-4	2
HÜVELYESEK:			
Csicseriborsó	lepje el	20	2
Lencse	lepje el	15	2
BURGONYÁS ÉTELEK:			
Főtt burgonya	1 kg-hoz 1 liter	5-7	2
Burgonyafőzelék	1 kg-hoz 3/4 liter	5-7	2
HALAK:			
Tintahal	2 csésze	10	2
Polip	lepje el	30	2
Pisztráng	1 csésze	30	1
Kagyló	1/2 liter	20	1
HÚSOK:			
Vagdalt hús	2 csésze	10-12	2
Comb	lepje el	20-22	2
Sherrys vese	2 csésze sherry	5-6	2
Hátszín	1,5 kg-hoz 1 csésze	15-17	2
Pacal	lepje el	25-35	2
Barány	1 kg-hoz 1/2 liter	10-12	2
Nyul	1/2 liter	10-12	2
Fürj	1 csésze	5-10	2
Sherrys csirke	1 csésze	8-9	2
Tyúk	lepje el	15-20	2
DESSZERTEK:			
Tejberizs	1 csésze rizshez		
	2 csésze tej	6	1
Kompót	2 csésze	7-8	1
Puding	1/2 liter tej	4-5	1

1) OPIS OGÓLNY

Patrz rys. 1:

1. KORPUS SZYBKOWARU
2. POKRYWA
3. UCHWYT DOLNY LUB UCHWYT KORPUSU
4. UCHWYT GÓRNY LUB UCHWYT POKRYWY
5. UCHWYT TYLNY
6. ZAWÓR OPERACYJNY (PRZEŁĄCZNIK CIŚNIENIA)
7. PRZYCISK OTWIERAJĄCY / BLOKUJĄCY
8. USZCZELKA
9. ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA
10. PODSTAWA ROZPROWADZAJĄCA CIEPŁO
11. WSKAŹNIK CIŚNIENIA

Szybkowar nie zawiera materiałów niebezpiecznych dla środowiska. Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne. Zużyty szybkowar należy przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych.

Rok produkcji jest umieszczony trwale na wyrobie.

2) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM SZYBKOWARU

- Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję.
- Należy starannie wyczyścić wszystkie elementy szybkowaru przy użyciu gorącej wody i zwykłego detergentu, wypłukać i osuszyć przy pomocy miękkiej szmatki.
- Jeśli na naczyniu pojawią się białe plamy z powodu nadmiaru kamienia w wodzie, należy je usunąć przy pomocy odrobiny octu.
- Mycie szybkowaru w zmywarce może spowodować przebarwienia stali nierdzewnej.
- Nie należy stosować drucianych myjek ani produktów gruboziarnistych, ponieważ mogą one zostawić zadrapania na stali nierdzewnej.
- Należy korzystać z pola grzejnego lub palnika takiej samej wielkości co dno szybkowaru lub mniejszego. Przegrzanie może spowodować zaczerwienienie stali nierdzewnej lub powstanie brązowych albo niebieskich plam. Plamy te znikną podczas normalnego czyszczenia. Mycie szybkowaru wodą i zwykłym detergentem oraz staranne płukanie zapewni wieczną trwałość powłoki naczynia ze stali nierdzewnej.

POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA PODSTAWY
4-6 l.	18 cm
8-9,5 l.	21 cm

• Aby mogła powstać para, należy do naczynia wlać co najmniej 1/4 l. wody lub innego odpowiedniego płynu.

3) PODSTAWOWE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

1. NALEŻY PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI
2. JEŚLI W CZASIE KORZYSTANIA Z NACZYNIA W POBLIŻU ZNAJDUJĄ SIĘ DZIECI, NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ.
3. NIE WOLNO WKŁADAĆ SZYBKOWARU DO GORĄCEGO PIEKARNIKA.
4. PODCZAS PRZESTAWIANIA SZYBKOWARU NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ. NIE DOTYKAĆ GORĄCYCH ELEMENTÓW. NALEŻY KORZYSTAĆ Z UCHWYTÓW. W RAZIE KONIECZNOŚCI WKŁADAĆ RĘKAWICE KUCHENNE.
5. NIE UŻYWAĆ SZYBKOWARU W SPOSÓB NIEZGODNY Z JEGO PRZEZNACZENIEM.
6. SZYBKOWAR SŁUŻY DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW POD DUŻYM CIŚNIENIEM. NIEWŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE MOŻE SPOWODOWAĆ OPARZENIA. PRZED PODGRZANIEM NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY SZYBKOWAR JEST PRAWIDŁOWO ZAMKNIĘTY. PATRZ ROZDZIAŁ 6: "ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA".
7. NIGDY NIE NALEŻY OTWIERAĆ SZYBKOWARU NA SIŁĘ. NALEŻY POCZEKAĆ, AŻ CIŚNIENIE WEWNĄTRZ SPADNIE CAŁKOWICIE. PATRZ ROZDZIAŁ 6: "ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA".
8. NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ SZYBKOWARU NIE NALAWSZY UPRZEDNIO DO NIEGO WODY, PONIEWAŻ MOGŁOBY TO SPOWODOWAĆ JEGO POWAŻNE USZKODZENIE.
9. NIE NALEŻY NAPEŁNIAĆ NACZYNIA POWYŻEJ 2/3 JEGO OBJĘTOŚCI. PODCZAS GOTOWANIA POTRAW, KTÓRE ZWIĘKSZAJĄ SWOJĄ OBJĘTOŚĆ, JAK RYŻ CZY NASIONA

ROŚLIN STRĄCZKOWYCH, NIE NALEŻY NAPĘLNIAC NACZYNNIA POWYŻEJ POŁOWY JEGO OBJĘTOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ 9: "CZASY GOTOWANIA".

10. NALEŻY KORZYSTAĆ Z PŁYTEK GRZEJNYCH/ PALNIKÓW ZGODNIE Z ZALECENIAMI.
11. PO PRZYGOTOWANIU MIĘS, KTÓRYCH SKÓRA MOŻE NABRZMIEWAĆ POD WPŁYWEM CIŚNIENIA (np. OZÓR) NIE NALEŻY NAKŁUWAĆ MIĘSA, GDY SKÓRA JEST JESZCZE NAPUCHNIĘTA, PONIEWAŻ MOŻNA SIĘ POPARZYĆ.
12. PODCZAS GOTOWANIA POTRAW MAĆNYCH NALEŻY ZAWSZE DELIKATNIE POTRZAŚNAĆ SZYBKOWAREM PRZED JEGO OTWARCIEM, ABY UNIKNĄĆ OCHLAPANIA.
13. PRZED KAŻDYM UŻYCIEM NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY ZAWORY NIE SA ZABLOKOWANE. PATRZ ROZDZIAŁ 6: "ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA".
14. SZYBKOWARU NIE NALEŻY NIGDY UŻYWAĆ DO SMAŻENIA NA OLEJU POD CIŚNIENIEM.
15. NIE NALEŻY MANIPULOWAĆ PRZY SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA Z WYJĄTKIEM CZYNNOŚCI OPISANYCH W ZALECENIACH DOTYCZĄCYCH KONSERWACJI.
16. NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO ODPOWIEDNIEGO MODELU.
17. NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NA PRZYSZŁOŚĆ.

4) OPIS MECHANIZMU FUNKCJONOWANIA

WAŻNE: Przed każdym użyciem sprawdź, czy przewody wydechu pary zaworu roboczego oraz przewód dyszy pokrywy nie są zatkane lub zanieczyszczone. (Zob. rozdział 7)

Przełącznik ciśnienia (zawór operacyjny) posiada automatyczny mechanizm sprężynowy (rys.2). Po wybraniu ciśnienia zgodnie z rys. 8 lub 9, sprężyna w zaworze będzie ulegać stopniowemu ścisnieniu w miarę jak ciśnienie wewnątrz będzie rosnąć (PSSSS...). Kiedy wybrany poziom ciśnienia zostanie osiągnięty, zawór uwolni nadmiar ciśnienia. Należy uważać, by woda nie wyparowała całkowicie z szybkowaru.

NIE WOLNO ZANURZAĆ SZYBKOWARU W WODZIE.

NIGDY NIE NALEŻY OTWIERAĆ SZYBKOWARU NA SIŁĘ.

5) OPIS I ZASTOSOWANIE URZĄDZEŃ BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE: Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa umieszczony wewnątrz ucha nie jest zatkany lub zanieczyszczony. (Zob. rozdział 7)

• **Zamykanie:** Jest tylko jedna pozycja zamknięcia szybkowaru. Aby go zamknąć, wystarczy sprawić, by oznaczenie na pokrywie po prawej stronie uchwytu zeszło się z oznaczeniem na wierzchu uchwytu korpusu. Wówczas pokrywa znajduje się w pozycji gotowej do zamknięcia (rys. 6). Jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta, wewnątrz nie powstanie odpowiednie ciśnienie. Aby zamknąć, należy przesunąć uchwyt pokrywy tak daleko, jak się da w stronę uchwytu korpusu. Wówczas szybkowar automatycznie się zamknie (rys. 5).

• **Otwieranie:** Wskaźnik ciśnienia (rys. 1/11) pokazuje poziom ciśnienia. W miarę podgrzewania szybkowaru ciśnienie wewnątrz rośnie i wskaźnik automatycznie się podnosi. Wówczas para powinna wydobywać się z boku uchwytu pokrywy (rys.11). Wskaźnik ciśnienia zapobiega otwarciu szybkowaru, kiedy jest on pod ciśnieniem. Kiedy wskaźnik ciśnienia wróci do swojej normalnej pozycji w pokrywie, należy ustawić przycisk w pozycji 'otwarte' (rys. 4).

• **Jak uniknąć nadmiernego ciśnienia:** Szybkowar ten posiada dwa systemy zabezpieczające:

- Zawór operacyjny: kiedy ciśnienie w szybkowarze osiągnie żądany poziom, zawór operacyjny uwalnia nadmiar pary i nie pozwala na dalszy wzrost ciśnienia (rys 2).
- Zawór bezpieczeństwa: znajduje się on po wewnętrznej stronie uchwytu pokrywy (rys. 3). Uruchamia się tylko wówczas, gdy nie zadziała zawór operacyjny (np. ponieważ jest zabrudzony) i powoduje wydobywanie się dużej ilości pary wokół uchwytu pokrywy. W takim wypadku należy natychmiast oczyścić zawór operacyjny.

NIGDY NIE NALEŻY OTWIERAĆ POKRYWY NA SIŁĘ

6) INNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Aby otworzyć szybkowar

Należy ustawić przełącznik otwierający / blokujący w pozycji otwartej i przekręcić uchwyt pokrywy w prawo, lewą ręką przytrzymując uchwyt korpusu szybkowaru (rys. 4) do chwili gdy oznaczenie na pokrywie zejdzie się ze środkiem uchwyty korpusu. Następnie należy zdjąć pokrywę, podnosząc ją bezpośrednio do góry.

Aby zamknąć szybkowar

- Przed zamknięciem należy zawsze sprawdzić, czy zawory bezpieczeństwa i operacyjny są czyste i czy nie są niczym zablokowane (rys.2 i 3).

- Następnie należy włożyć składniki i wlać odpowiednią ilość płynu do naczynia.

- Umieścić pokrywę na korpusie szybkowaru prawą ręką tak, by oznaczenie na pokrywie zeszło się z oznaczeniem na uchwycie korpusu (rys. 6). Następnie należy delikatnie nacisnąć pokrywę lewą ręką i przesunąć uchwyt pokrywy w kierunku uchwyty korpusu tak daleko, jak się da (rys. 5). Szybkowar zamknie się wówczas automatycznie.

- Następnie należy wybrać poziom ciśnienia (rys. 8 i 9).

POZYCJA PRZEŁĄCZNIKA	CIŚNIENIE bar
0	0
1	0'55
2	1'05

Gotowanie

Należy umieścić szybkowar na polu grzejnym lub palniku odpowiedniej wielkości i nastawić maksymalne grzanie. Kiedy z zaworu operacyjnego zacznie się wydobywać stały strumień pary (PSSSS...) (rys. 9), należy zmniejszyć grzanie do poziomu, przy którym przez zawór kontroli ciśnienia wydobywać się będzie równy strumień pary. Dzięki temu osiągniemy optymalne rezultaty i zachowamy najwięcej witamin przy jednoczesnej oszczędności energii.

Ode tego momentu należy zacząć liczyć czas gotowania

Po zakończeniu gotowania należy zdjąć pokrywę w następujący sposób:

- a) Wstawić naczynie do zlewu i puścić niewielki strumień zimnej wody (rys. 10). Po paru sekundach para przestanie się wydobywać przez zawór operacyjny i wskaźnik ciśnienia opadnie z powrotem na swoje miejsce w pokrywie (rys. 1/11); należy wówczas

przesunąć przycisk otwierający (rys. 4).

- b) Można również zredukować ciśnienie w szybkowarze stopniowo przestawiając zawór operacyjny do pozycji dekompresji (rys.7). Po kilku sekundach, kiedy wskaźnik ciśnienia powróci do swojej normalnej pozycji, należy przesunąć przycisk otwierający (rys.4).

7) KONSERWACJA

- Po każdym użyciu szybkowaru należy umyć jego korpus gorącą wodą z detergentem i miękką szmatką, opłukać i osuszyć.

- Pokrywę należy myć tylko wodą i natychmiast osuszyć.

WAŻNE

Zawory

Przed każdym użyciem:

- Sprawdzić czy wyloty zaworów są czyste i czy nie są niczym zablokowane. Czyszczenie zaworów automatycznych (rys. 2) w następujący sposób jest bardzo istotne:

Aby zdjąć zawór automatyczny należy:

- Ustawić przełącznik ciśnienia w pozycji dekompresji (rys.7).
- Podnieść przełącznik (rys.12).
- Ustawić przełącznik w pozycji f (rys.13).
- Wyciągnąć zawór i oczyścić go pod strumieniem bieżącej wody.
- Sprawdź i wyczyść przewód dyszy wodą pod ciśnieniem i/lub przekładając igłę do szycia.

Kiedy zadziała zawór bezpieczeństwa (rys.3), nadmierne ciśnienie zredukowane jest poprzez uwolnienie pary z boku uchwyty pokrywy (rys.11). W takim przypadku należy postępować w sposób następujący:

- Zdjąć szybkowar z palnika.
- Zdjąć pokrywę (postępując zgodnie z instrukcją).
- Sprawdzić czy zawór operacyjny jest czysty i czy nie jest niczym zablokowany.
- Jeśli problem będzie się powtarzał, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Zawór bezpieczeństwa:

Sprawdź pod pokrywką, czy zawór bezpieczeństwa nie jest zatkany lub zanieczyszczony. Wciśnij do wewnątrz kulę zamykającą zaworu bezpieczeństwa za pomocą małego widelca lub podobnego przedmiotu, aby sprawdzić, czy otwiera się i zamyka prawidłowo pod naciskiem wewnętrznej sprężyny.

UWAGA

- Nigdy nie należy stosować agresywnych detergentów.
- Nigdy nie należy myć pokrywy ani uszczelki w zmywarce.
- Zalecamy nasmarowanie co jakiś czas uszczelki odrobiną oleju jadalnego.

- Po użyciu szybkowaru nie należy pozostawiać pokrywy zamkniętej.

WAŻNE: Nie przestrzeganie niniejszej instrukcji oraz używanie naczyń z zaworem lub zaworami zanieczyszczonymi lub zatkany może spowodować ujście ciśnienia z naczyń przez złącze zamykające i tryskanie na zewnątrz płynu znajdującego się w naczyniu.

8) WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE

Jeśli zauważą Państwo, że:

*** Z zaworu operacyjnego nie wydobywa się para.**

Możliwe że:

- W szybkowarze jest za mało płynu. Sprawdzić i dolać w razie potrzeby.
- Uszczelka jest brudna lub uszkodzona. Umyć lub wymienić.
- Płomień palnika jest za mały.
- Automatem zawór operacyjny jest zablokowany. Wyczyścić go.

*** Para ucieka przez zawór operacyjny.**

Możliwe że:

- Płomień palnika jest za duży. Zmniejszyć płomień lub przestawić naczynie na mniejszy palnik.
- Zawór operacyjny jest ustawiony w pozycji dekompresji. Wybrać odpowiednią pozycję.

*** Para ucieka obrzeżami pokrywy.**

Możliwe że:

- Szybkowar nie jest prawidłowo zamknięty. Zdjąć pokrywę i ponownie zamknąć.
- Uszczelka nie jest zamocowana prawidłowo lub jest uszkodzona. Zdjąć i zamocować prawidłowo lub wymienić.
- Zalecamy wymianę uszczelki co rok lub 2 lata, zależnie od częstotliwości użytkowania.

*** Para ucieka przez krawędź uchwytu pokrywy.**

Możliwe że:

- Płomień palnika jest za mały.
- Szybkowar nie jest prawidłowo zamknięty. Zdjąć pokrywę i ponownie zamknąć.

*** Nie można otworzyć pokrywy.**

Możliwe że:

- Nie nastąpiła prawidłowa dekompresja szybkowaru. Patrz „Zalecenia dotyczące użytkowania”.

UWAGA

Jeśli w trakcie użytkowania zauważą Państwo, że pewne części szybkowaru uległy zużyciu, należy skontaktować się z naszym serwisem technicznym lub po prostu wymienić odpowiednie części zgodnie z listą części zamiennych dostępną w naszych punktach dystrybucyjnych.

WAŻNE: Nie należy samodzielnie dokonywać przeróbek części szybkowaru ani montować ich w inny sposób niż to pokazuje instrukcja.

NALÉŻY UŻYWAĆ TYLKO ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

9) CZAS GOTOWANIA

Podany czas stanowi jedynie wskazówkę orientacyjną. Należy go dostosować do własnego gustu, stylu gotowania, składników, itp.

- Soczewicę, groch i fasolę dobrze jest namoczyć przed gotowaniem.
- Nie trzeba rozmrażać zamrożonych nasion roślin strączkowych i małych ryb przed gotowaniem. Kiedy gotujemy dużą rybę lub zamrożone mięso, należy wydłużyć czas gotowania o kilka minut.
- Zupy, na powierzchni których podczas gotowania tworzy się warstwa piany (jak grochowa) należy początkowo gotować bez pokrywy. Przed zamknięciem pokrywy należy zdjąć z wierzchu pianę.
- Podczas prawidłowego użytkowania szybkowaru redukcja poziomu płynu w naczyniu jest niewielka, więc nie trzeba się tym przejmować.
- Mięso należy przyrumienić trochę bardziej niż zwykle, ponieważ para rozjaśnia kolor. Czas gotowania zależy od grubości i jakości mięsa.
- Rybę należy oczyścić starannie, pokropić odrobiną soku z cytryny i przyprawić zaraz po przyrządzeniu.

CZAS GOTOWANIA

POTRAWA	IŁOŚĆ WODY	CZAS GOTOWANIA W MINUTACH	POZYCJA PRZEŁĄCZNIKA
ZUPY:			
Ryzowa	Wg gustu	4-6	2
Czosnkowa	Wg gustu	1-2	1
Juliana-style	Wg gustu	3-5	2
Jarzynowa	Wg gustu	4-5	2
Rybna	Wg gustu	3-4	2
Rosół	Wg gustu	3-5	1
MAKARONY:			
Kurczak z ryżem	2 filiżanki na 1 filiż. ryżu	6-7	2
Paella valencia	2 filiżanki na 1 filiż. ryżu	6-8	2
Spaghetti	Do zakrycia	4-5	2
Makaron z serem	Do zakrycia	5-6	2
WARZYWA:			
Karczochy	Do zakrycia	6-7	2
Pory	Do zakrycia	5-6	2
Marchew	Do zakrycia	3-5	2
Kapusta	Do zakrycia	5-6	2
Kalafior	2 filiżanki	4-5	2
Szpinak	2 filiżanki	4-6	2
Bób	Do zakrycia	4	2
Zöldbab	Do zakrycia	3-4	2
NASIONA ROŚLIN:			
Ciecierzycza	Do zakrycia	20	2
Soczewica	Do zakrycia	15	2
ZIEMNIANKI:			
Ziemniaki z czosnkiem i pietruszką	1 l. na 1 kg.	5-7	2
Ziemniaki z chorizo	3/4 l. na 1 kg.	5-7	2
RYBA:			
Turczyk z ziem.	Wg gustu	10	2
Kalmary	2 filiżanki	30	2
Ośmiornica	Do zakrycia	30	1
Pstrąg	1 filiżanka	30	1
Małże na parze	1/2 l.	20	1
MIESO:			
Kulki mięsne	2 filiżanki	10-12	2
Wołowina	Do zakrycia	20-22	2
Nereczki w sherry	2 filiżanki sherry	5-6	2
Stek wołowy	1 filiżanka na 1.5 kg.	15-17	2
Flaki	Do zakrycia	25-35	2
Jagnięcina	1/2 l. na 1 kg.	10-12	2
Królik	1/2 l.	10-12	2
Przeziółka w sosie	1 filiżanka	5-10	2
Kurczak z sherry	1 filiżanka	8-9	2
Kurczak	Do zakrycia	15-20	2
DESERY:			
Pudding ryżowy	2 filiżanki mleka na 1 filiżankę ryżu	6	1
Kompot	2 filiżanki	7-8	1
Krem karmelowy	1/2 l. mleka	4-5	1

RUS

1) ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Так выглядит Ваша скороварка (Рис.1):

1. СКОРОВАРКА
2. КРЫШКА СКОРОВАРКИ
3. НИЖНЕЕ КРЫЛО ИЛИ РУЧКА СКОРОВАРКИ
4. ВЕРХНЕЕ КРЫЛО ИЛИ РУЧКА КРЫШКИ
5. ТЫЛЬНОЕ КРЫЛО СКОРОВАРКИ
6. РАБОЧИЙ КЛАПАН (СЕЛЕКТОР ДАВЛЕНИЯ)
7. КНОПКА
8. ПРОКЛАДКА
9. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН
10. ТЕРМИЧЕСКАЯ ДИФУЗНАЯ ПЛАСТИНА
11. ИНДИКАТОР ДАВЛЕНИЯ

2) ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СКОРОВАРКИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

- Внимательно прочтите данное руководство.
- Тщательно вымойте все детали горячей водой с обычным средством для мытья посуды, подсушите и протрите мягкой тканью.
- Если на скороварке остаются белые пятна от избытка средства в воде, протрите их каплей уксуса.
- Использование посудомоечной машины может повлиять на цвет нержавеющей стали.
- Не используйте металлические губки и абразивные средства, т.к. они могут поцарапать поверхность.
- Используйте подходящий размер нагревательного элемента плиты: он должен быть меньше или равным основанию скороварки. Из-за перегрева нержавеющая сталь может почернеть, а также могут появиться золотистые или синие пятна на поверхности. Пятна можно отмыть. Использование воды и нейтральных моющих средств и хорошее высушивание беспредельно продлит срок службы нержавеющей стали.

Ø ТЕРМИЧЕСКИЙ ДИФFUЗОР

ОБЪЕМ	ДИФFUЗОР
4-6 л	18 см
8-9,5 л	21 см

• Для того, чтобы готовить, необходимо налить в скороварку как минимум 1/4 литра воды или другой жидкости для испарения.

3) ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Прочтите все инструкции.
2. Внимательно следите за скороваркой, если она используется вблизи детей.
3. Не ставьте скороварку в горячую духовку.

4. Переносите скороварку с предельной осторожностью. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручки скороварки и крышки. При необходимости используйте варежки.
5. Не используйте скороварку с другими, не предназначенными для нее целями.
6. Данное устройство работает под давлением. Неправильное его использование может привести к ожогам. Убедитесь, что скороварка хорошо закрыта, прежде чем поставить ее на огонь. Смотрите «Инструкции по использованию» (Часть 6).
7. Никогда не открывайте скороварку силой. Прежде, чем открыть, убедитесь, что внутреннее давление полностью спало. Смотрите «Инструкции по использованию» (Часть 6).
8. Никогда не используйте скороварку без добавления воды, это может повредить ее.
9. Не наполняйте скороварку более, чем на 2/3 ее емкости. Когда Вы готовите продукты, которые разбухают в процессе приготовления, такие, как рис или бобовые, не наполняйте скороварку более, чем на 1/2 ее емкости. Смотрите «Время приготовления» (Часть 9).
10. Используйте нагревательные элементы плит в соответствии с инструкциями по использованию.
11. После приготовления мяса с кожей, которая может набухнуть под давлением (например, говяжий язык), не протыкайте кожу, пока она находится в набухшем состоянии, т.к. можно ошпариться.
12. Если Вы готовите пастообразные продукты, необходимо легонько встряхнуть скороварку прежде, чем открыть крышку, чтобы избежать их разбрызгивания.
13. Перед каждым использованием скороварки необходимо убедиться, что клапаны не засорены. Смотрите «Поддержание» (Часть 7).
14. Никогда не используйте скороварку для жарки на масле под давлением.
15. Не вмешивайтесь в систему безопасности скороварки более того, что указано в инструкции по поддержанию скороварки в данном руководстве по эксплуатации.
16. Используйте только оригинальные запасные части в соответствии с моделью.
17. Сохраните эту инструкцию для обращения к ней в будущем.

4) ОПИСАНИЕ МЕХАНИЗМА РАБОТЫ

Внимание! Перед каждым использованием необходимо убедиться в том, что выпускные отверстия предохранительного клапана и сапуна на крышке не засорены (см. раздел 7).

Рабочий клапан имеет автоматический пружинный механизм (рис.2). Как только Вы выберете давления для приготовления в соответствии с рис.8 у 9, пружина внутри рабочего клапана будет постепенно сжиматься до тех пор, пока давление внутри скороварки не достигнет выбранной величины, а затем клапан будет поддерживать это давление, выводя излишний пар через выпускное отверстие клапана со звуком ПШШШ.... Избегайте выпаривания всей жидкости во время работы скороварки.

НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ СКОРОВАРКУ В ВОДУ. НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ СКОРОВАРКИ СИЛОЙ.

5) ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЗМА БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Перед каждым использованием убедитесь в том, что предохранительный клапан, расположенный внутри, не засорен (см. раздел 7).

• **Безопасность при закрытии:** У скороварки есть единственная позиция закрытия. Для того, чтобы закрыть скороварку, соедините отметку, которая находится на верхней части крышки справа от ручки, с отметкой, находящейся на верхней части ручки скороварки (рис. 6). Если не закрыть скороварку тщательно, то не создается давление внутри нее. Для того, чтобы тщательно закрыть скороварку, необходимо повернуть ручку крышки до соединения с ручкой скороварки. Скороварка закроется автоматически (рис. 5).

• **Безопасность при открытии:** Индикатор давления (рис.1/11) позволяет видеть наличие давления внутри скороварки. По мере нагревания скороварки внутри нее образуется давление, и индикатор давления автоматически поднимается. В это время можно наблюдать выход пара сбоку ручки крышки (рис.11). Индикатор давления не позволяет открыть скороварку, пока в ней есть давление. Когда индикатор давления встанет на место в ручке крышки, можно установить кнопку на позицию «открыть» (рис. 4).

• **Безопасность при повышенном давлении:** У каждой скороварки есть две системы предотвращения излишнего повышения давления:

- Рабочий клапан: Когда давление внутри скороварки достигает выбранного давления для приготовления, через рабочий клапан начинает выходить пар, предотвращая излишнее повышение давления (рис. 2).
- Предохранительный клапан: Этот клапан находится на внутренней стороне ручки

крышки (рис. 3). Он активируется только тогда, когда рабочий клапан перестает выполнять свою функцию, чаще всего, когда он забивается каким-нибудь продуктом. В этом случае со всех сторон ручки крышки начинает выходить большое количество пара. Если это происходит, необходимо срочно прочистить рабочий клапан.

НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ СКОРОВАРКИ СИЛОЙ.

6) ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Чтобы открыть скороварку

Как только индикатор давления встал на место, установить кнопку на позицию «открыть», повернуть ручку крышки направо, левой рукой придерживая скороварку за ручку (рис. 4) до тех пор, пока отметка на крышке не поравняется с серединой ручки скороварки, и затем откройте крышку вертикально вверх.

Чтобы закрыть скороварку

• Прежде, чем закрыть скороварку, удостоверьтесь, что рабочий клапан и предохранительный клапан не загрязнены и не забиты (рис.2 у 3).

• Положите необходимое для варки количество продукта и воды.

• Правой рукой установите крышку таким образом, чтобы отметка на крышке поравнялась с отметкой на ручке скороварки (рис.6), левой рукой немного нажмите на крышку и поверните ручку крышки в сторону ручки скороварки до конца (рис. 5). Скороварка закроется автоматически.

• Выберите давление для приготовления (рис.8 у 9).

ПОЗИЦИЯ СЕЛЕКТОРА	ДАВЛЕНИЕ bar
☺	0
1	0'55
2	1'05

ВАРКА

Поставьте скороварку на нагревательный элемент подходящего размера и включите на максимум. Когда из рабочего клапана будет постоянно выходить пар со звуком ПШШШШ... (рис.9), уменьшите огонь так, чтобы давление поддерживалось, но не выходило слишком много пара. Таким образом варка будет проходить идеально, сохранится большее количество витаминов и Вы сэкономите потребляемую энергию.

С этого момента измеряется время приготовления.

Когда пройдет время приготовления, начинайте

открывать скороварку следующим образом:

- a) Поставьте скороварку в раковину под тонкую струйку воды (рис.10). Через несколько секунд, когда пар перестанет выходить через рабочий клапан, а индикатор давления встанет на свое место в ручке крышки (рис.11/11), нажмите на кнопку (рис. 4).
- b) Декомпрессия скороварки также возможна путем постепенного установления рабочего клапана на позицию декомпрессии (рис.7). Когда индикатор давления встанет на свое место в ручке крышки, нажмите на кнопку (рис. 4).

7) ПОДДЕРЖАНИЕ

- После каждого использования вымойте скороварку горячей водой с помощью обычного моющего средства, используя мягкую ткань, высушите и вытрите ее.
- Крышку вымойте только водой и сразу же вытрите ее.

ВАЖНО

Клапаны

Перед каждым использованием:

- Удостоверьтесь, что отверстия выхода пара не загрязнены и не забиты. Важно тщательно мыть автоматический клапан (рис.2) следующим образом:
Чтобы вытащить автоматический клапан:
 - Поверните селектор давления в позицию декомпрессии (рис.7).
 - Поднимите селектор или автоматический клапан (рис.12).
 - Поверните селектор в позицию f (рис.13).
 - Вытащите клапан и промойте отверстие водой под давлением
 - Проверить и прочистить отверстие сапуна струей воды под давлением и/или шпилькой.

Если сработает предохранительный клапан (рис.3), то произойдет выход излишнего давления: со всех сторон ручки крышки начнет выходить большое количество пара (рис.11). Тогда действуйте следующим образом:

- Уменьшите огонь.
- Откройте скороварку (в соответствии с инструкциями по использованию и по безопасности).
- Удостоверьтесь, что отверстие рабочего клапана свободно.
- В случае, если предохранительный клапан срабатывает постоянно, обратитесь в ближайший Технический Центр.

Предохранительный клапан

Проверить, чтобы предохранительный клапан, расположенный на внутренней поверхности крышки, не был забит или загрязнен. Нажать изнутри на запорный «шарик» при помощи зубца вилки или другого подходящего предмета, чтобы убедиться, что он нормально открывается и закрывается под действием пружины.

ВНИМАНИЕ

- Не используйте абразивные моющие средства.
- Никогда не мойте крышку и прокладку в посудомоечной машине.
- Рекомендуем раз в некоторое время смазывать прокладку крышки небольшим количеством растительного масла.
- Не оставляйте крышку закрытой после использования скороварки.

Внимание! Невыполнение этих инструкций, а также пользование кастрюлей с засоренными клапанами, могут вызвать повреждение кастрюли, герметизирующей прокладки и выбрасывание наружу содержимого кастрюли.

8) ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Если Вы заметите, что:

* Из рабочего клапана не выходит пар.

Возможно, что:

- В скороварке нет необходимого количества воды. Проверьте и налейте рекомендуемое количество воды.
- Прокладка загрязнилась или испортилась. Вымойте или замените ее.
- Недостаточно горячая конфорка.
- Автоматический рабочий клапан загрязнился (промойте его).

* Происходит утечка пара через рабочий клапан.

Возможно, что:

- Слишком горячая конфорка. Уменьшите огонь.
- Рабочий клапан находится в состоянии декомпрессии. Выберите давление для приготовления.

* Происходит утечка пара через край крышки.

Возможно, что:

- Скороварка не закрыта тщательно. Повторите процесс закрывания.
- Прокладка не прилегает к крышке или повреждена. Вытащите ее и вставьте обратно или замените.
- Рекомендуется заменять прокладку каждые 1 – 2 года в зависимости от частоты использования.

* Происходит утечка пара через край верхней ручки.

Возможно, что:

- Недостаточно горячая конфорка.
- Сковородка не закрыта тщательно. Повторите процесс закрывания.

* Невозможно открыть крышку.

Возможно, что:

- Не произошел процесс декомпрессии. Смотрите инструкции по использованию.

ЗАМЕЧАНИЕ

Если с течением времени Вы заметите естественный износ разных составляющих сковородки, Вы можете обратиться в один из наших технических центров или просто заменить поврежденные детали в соответствии со списком запасных частей для замены, которые Вы найдете в наших магазинах.

ВНИМАНИЕ: Подгоняйте и вставляйте детали только так, как это указано. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ.

9) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время, которое здесь указано, ориентировочное. Необходимо регулировать его в зависимости от Ваших личных вкусов, типа ингредиентов, манеры приготовления и т.д.

- Рекомендуем замачивать чечевицу, горох, фасоль и т.п. перед приготовлением.

- Нет необходимости размораживать замороженные овощи и мелкую рыбу. Для замороженного мяса и большой рыбы необходимо немного увеличить время приготовления.

- Пенистые супы (суп из горошка и т.п.) необходимо сначала готовить без крышки, а перед тем, как закрыть крышку, отфильтровать с помощью шумовки.

- Нет необходимости учитывать уменьшение количества жидкости, т.к. реально наружу выходит очень маленькое количество пара.

- Обжаривайте мясо немного больше, чем обычно, т.к. оно потеряет немного цвета из-за пара. Время его приготовления зависит от толщины куска и его качества.

- Хорошо вымойте рыбу, полейте небольшим количеством сока лимона и посолите ее прямо перед приготовлением.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОДУКТЫ	Количество воды	Минуты варки	Позиция селектора
СУПЫ:			
Орizzовая супа	По вкусу	4 - 6	2
Чесночный суп	По вкусу	1 - 2	1
Суп «Хулиана»*	По вкусу	3 - 5	2
Овощной суп	По вкусу	4 - 5	2
Рыбный суп	По вкусу	3 - 4	2
Суп с вермишелью	По вкусу	3 - 5	1
ПАСТА:			
Рис с курицей	2 чашки на 1 риса	6 - 7	2
Валенсийская пазья	2 чашки на 1 риса	6 - 8	2
Спагетти	Покрывать	4 - 5	2
Макароньы с сыром	Покрывать	5 - 6	2
ОВОЩИ:			
Мангольд	Покрывать	6 - 7	2
Артишоки	Покрывать	5 - 6	2
Лук-порей	Покрывать	3 - 5	2
Морковь	Покрывать	5 - 6	2
Капуста	2 чашки	4 - 5	2
Цветная капуста	2 чашки	4 - 6	2
Шпинат	4	4	2
Фасоль	Покрывать	3 - 4	2
БОБОВЫЕ:			
Горох	Покрывать	20	2
Чечевица	Покрывать	15	2
КАРТОФЕЛЬ:			
Картофель в зеленом соусе	1 л на 1 кг	5 - 7	2
Картофель с колбасой	3/4 л на 1 кг	5 - 7	2
РЫБА:			
Тунец с картофелем	По вкусу	10	2
Кальмары	2 чашки	10	2
Осьминог	Покрывать	30	2
Форель	1 чашка	30	1
Мидии на пару	1/2 л	20	1
МЯСО:			
Фрикадельки	2 чашки	10 - 12	2
Говяжья вырезка	Покрывать	20 - 22	2
Почки в хересе	2 бокала хереса	5 - 6	2
Бычий филей	1 чашка на 1,5 кг	15 - 17	2
Потроха	Покрывать	25 - 35	2
Ягненок	1/2 л на 1 кг	10 - 12	2
Кролик	1/2 л	10 - 12	2
Перепела в соусе	1 чашка	5 - 10	2
Цыпленок в хересе	1 чашка	8 - 9	2
Курица	Покрывать	15 - 20	2
ДЕСЕРТЫ:			
Рис с молоком	2 чашки молока на 1 риса	6	1
Компот	2 чашки	7 - 8	1
Флан	1/2 л молока	4 - 5	1

1) ОБЩО ОПИСАНИЕ

Виж. Фиг. 1:

1. Тяло на тенджерата под налягане
2. Капак
3. Долна дръжка или дръжка на тялото
4. Горна дръжка или дръжка на капака
5. Помощна дръжка
6. Клапан за контрол на налягането
7. Заклучващ бутон "отворено – затворено"
8. Уплътнение
9. Предпазен клапан
10. Основа, разпределяща топлината
11. Индикатор за налягането

2) ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Прочетете този наръчник с инструкции внимателно.
- Почистете изцяло всички части с гореща вода и обикновен препарат за измиване, изплакнете ги и ги подсушете, като използвате мека кърпа.
- Ако се появят бели петна поради голямо количество варовик във водата, почистете ги с малко оцет.
- Измиването в миячна машина може да промени цвета на неръждаемата стомана.
- Не използвайте телени гъби или абразивни продукти, тъй като те могат да надраскат неръждаемата стомана.
- За да икономисате енергия и да избегнете потъмняване или покриване с петна на неръждаемата стомана, при електрическите печки използвайте плоча, която е със същия размер както основата на тенджерата или по-малък, а при газовите печки регулирайте топлината така, че пламъците да не излизат отстрана покрай стените на тенджерата.

Диаметър на основата за разпределение на топлината

ВМЕСТИМОСТ	ДИАМЕТЪР НА ОСНОВАТА
4-6 литра	18 cm
8-9,5 литра	21 cm

- За да се даде възможност да се образува пара, трябва да поставите поне 1/4 л вода или друга подходяща течност в тенджерата.

3) ОСНОВНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Прочетете всички инструкции.
2. Наблюдавайте стриктно, ако тенджерата под налягане се използва в близост до деца.

3. Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.
4. Бъдете изключително внимателни, когато местите вашата тенджера под налягане. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките и главата на капака. Ако е необходимо, използвайте ръкавици.
5. Не използвайте тенджерата под налягане за каквато и друга цел, освен за тази, за която е предназначена.
6. Този уред готви храна под високо налягане. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Убедете се, че тенджерата е правилно затворена преди загреване. Вижте раздел 6: "Инструкции за употреба".
7. Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Убедете се, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Вижте раздел 6: "Инструкции за употреба".
8. Никога не използвайте тенджерата под налягане преди първо да добавите вода, тъй като това може сериозно да повреди вашия уред.
9. Никога не пълнете съда повече от 2/3 от вместимостта му. Когато готвите продукти, които се разширяват, като например ориз и бобови растения, никога не пълнете съда повече от половината. Вижте раздел 9 "Времена за готвене".
10. Използвайте електрически плочи/газови котлони в съответствие с инструкциите.
11. След готвене на месо с кожа (напр. говежди език), което може да се надуе при налягане, не продупчвайте месото, когато се е надуло, защото можете да се изгорите с вряла течност.
12. Винаги разклащайте леко съда преди отваряне, когато готвите тестени изделия, за да избегнете изплискване навън.
13. Преди всяка употреба проверете клапаните да не са задръстени. Вижте раздел 6 "Инструкции за употреба".
14. Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене с олио под налягане.
15. Никога не се намесвайте в работата на системите за безопасност освен както е описано в инструкциите за поддръжка в наръчника за употреба.
16. Използвайте само оригинални резервни части за съответния модел.
17. Пазете тези указания за бъдещи справки.

4) ОПИСАНИЕ НА РАБОТНИЯ МЕХАНИЗЪМ

ВАЖНО: Преди всяка употреба, проверявайте дали каналите за изпускане на парата на работната клапа и изпускателния отвор на капака не са запушени. (виж Раздел 7).

Клапанът за контрол на налягането регулира работното налягане автоматично посредством пружинен механизъм.

Когато тенджерата е достигнала избраното работно налягане, пружинният механизъм се задейства за освобождаване на излишната пара през предната страна на клапана и по този начин поддържа правилното налягане за готвене (фиг. 8 и 9)

Полагайте специални грижи по време на периода на готвене за да предотвратите тенджерата да изври до сухо, което би могло да причини сериозни повреди.

Не потапяйте тенджерата под налягане във вода. Никога не отваряйте със сила тенджерата под налягане.

5) ОПИСАНИЕ И УПОТРЕБА НА УСТРОЙСТВОТА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО: Преди всяка употреба проверявайте дали защитната клапа, разположена на вътрешната страна на дръжката, не е запушена. (виж Раздел 7).

- Тенджерата е оборудвана с няколко устройства за безопасност за да се осигури безпроблемна работа.
- Предпазна заключалка на горната дръжка (Фиг.1. 7) предпазва тенджерата от отваряне, докато в нея има налягане.
- Клапанът за контрол на налягането (Фиг. 2) се използва за регулиране на работното налягане по време на готвене и за освобождаване на налягането, когато готвенето приключи.
- Индикаторът за налягането (Фиг.1. 11) ви показва кога вътре в тенджерата има налягане. Индикаторът се повдига веднага щом бъде открито минимално налягане вътре в тенджерата. Преди това да стане е нормално да има леко изтичане на пара по страните на горната дръжка.
- Отварянето на капака не е възможно докато не бъде освободено напълно налягането вътре в тенджерата и индикаторът се е спуснал обратно вътре в леглото си в горната дръжка.
- Автоматичният предпазен клапан (Фиг. 3), разположен под горната дръжка в капака сработва за освобождаване на излишното налягане, което може да нарасне в тенджерата. До този клапан може да се достигне за почистване или сервиз откъм вътрешната страна на капака.
- Предпазното прозорче, разположено на ръба на капака (Фиг.1. 8.), сработва за освобождаване на всяко прекомерно нарастване на налягането в малко вероятния случай, когато и клапанът

за контрол на налягането, и автоматичният предпазен клапан не функционират коректно.

6) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

За да отворите тенджерата за първи път:

Преместете селектора "отворено-затворено" в положение "отворено" (Фиг. 4) и завъртете дръжката на капака надясно, като държите дръжката на тялото в лявата си ръка (Фиг. 6), докато отметката на капака се изравни с центъра на дръжката на тялото. Сега махнете капака като го повдигнете право нагоре.

За да затворите тенджерата:

- Преди затваряне винаги проверявайте дали клапаните са чисти и изходите за парата са свободни от препятствия. (Фиг. 2 и 3).

- Поставете продуктите и правилното количество течност вътре в тенджерата.

- Позиционирайте капака върху тялото на тенджерата с дясната си ръка (Фиг. 6), докато държите долната дръжка с лявата си ръка. Убедете се, че отметката на капака е изравнена с центъра на долната дръжка. Сега плъзнете дръжката на капака колкото е възможно наляво, докато горната дръжка застане пряко над долната дръжка и тенджерата се затвори автоматично (Фиг. 5).

- Изберете необходимата позиция за готвене на клапана за контрол на налягането (Фигури 8 или 9).

Позиция на селектора	Налягане при готвене bar
0	0
1	0'55
2	1'05

Готвене

Поставете тенджерата върху гореща електрическа плоча или върху газов котлон (не по-големи от основата на тенджерата) и завъртете на максимално нагряване. След известно време налягането вътре в тенджерата ще се повиши до избраното ниво и парата ще започне да се освобождава през клапана за контрол на налягането.

За максимална икономия на гориво и запазване на витамините и минералите намалете нагряването до ниво, при което от клапана за контрол на налягането се изпуска постоянен

непрекъснат поток от пара.

Започнете да отчитате времето за готвене в този момент.

Ако е необходимо по време на готвенето усилете или намалете източника на топлина за да поддържате постоянното, леко изпускане на парата.

За контролиране на времето за готвене, препоръчано във вашата рецепта, е полезно да се използва кухненски таймер за да се избегне недостатъчната или прекомерната обработка на храната.

След като времето за готвене изтече, намалете налягането вътре в тенджерата по един от следните начини:

а) Поставете тенджерата в умивалника и пуснете слаба струя студена вода върху капака (не върху горната дръжка или върху клапана за контрол на налягането – Фиг. 10).

След няколко секунди изпускането на пара от клапана за контрол на налягането спира и индикаторът за налягането се спуска обратно в леглото си в горната дръжка (Фиг. 1/11).

Сега вече е безопасно да се отвори тенджерата. Завъртете клапана за контрол на налягането в положение на декомпресия п и преместете селектора "отворено-затворено" в положение "отворено" (Фиг.4).

Отстранете капака като следвате инструкциите, описани в този раздел б и в раздел 3 "Основни мерки за безопасност".

б) Възможно е също да се освободи налягането и без тенджерата да се охлажда с течаща вода от чешмата, а посредством бавно завъртане на клапана за контрол на налягането от положение 2 в положение 1 и от положение 1 в положение на декомпресия. Този метод е по-бавен и предизвиква по-голямо изпускане на пара, отколкото метод а) по-горе. Когато изпускането на пара от клапана за контрол на налягането спре и индикаторът за налягането се спусне обратно в леглото си в горната дръжка, отворете тенджерата както е посочено по-горе.

7) ПОДДРЪЖКА

- След всяка употреба измийте тялото и капака на тенджерата с гореща сапунена вода и мека кърпа. Изплакнете и подсушете веднага.
- Проверявайте и почиствайте изпускателния отвор с вода под налягане и/или като прекарате игла за шиене по отворието.

ВАЖНО

Проверявайте преди всяка употреба дали отворите за изпускане на пара са чисти и свободни от препятствия.

- Клапанът за контрол на налягането трябва често да се почиства както следва:

За да отстраните клапана първо го завъртете наляво до положение на декомпресия п. След това повдигнете леко клапана и продължете да го въртите наляво и надолу докато достигнете положението, отбелязано с Δ (Фиг. 12). Сега може да отстраните клапана като го повдигнете право нагоре. Почистете със струя вода от чешмата.

- Предпазен клапан:

Ако предпазният клапан сработи по време на готвене, незабавно свалете тенджерата от печката и я отворете като следвате инструкциите за употреба и основните мерки за безопасност. Почистете клапана за контрол на налягането и проверете дали отворите за изпускане на пара са чисти и свободни от препятствия. Започнете отново готвенето. Ако предпазният клапан сработи повторно, или ако по някое време сработи предпазното прозорче, свържете се с най-близкия гаранционен сервиз за експертна помощ.

Защитна клапа:

Проверете отвътре на капака, че защитната клапа не е запушена или замърсена. Бутнете навътре "топчето" за затваряне на защитната клапа, с помощта на връхчето на малка вилица или подобен предмет, като проверите, че отваря и затваря нормално, повдигано от вътрешната пружина.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или шкурка.
- Никога не мийте капака или уплътнението в миячна машина.
- За да удължите срока на годност на уплътнението, препоръчва се да го смазвате от време на време с малко количество леко готварско олио.
- Не дръжте тенджерата на съхранение със затворен капак.

ВАЖНО: Неспазването на тези указания, използването на тенджерата със запушена клапа или клапи, може да доведе до декомпресия на тенджерата, вследствие на действието на изолиращата гума, и част от съдържанието на тенджерата да излезе навън.

8) ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Вашата тенджерата под налягане е проектирана да осигури дълги години на безопасна и безпроблемна употреба. Въпреки това, от време на време могат да се появят някои малки проблеми. Следващите съвети ще ви помогнат да ги разрешите сами, без необходимостта от консултация с гаранционен сервизен център. Клапанът за контрол на налягането не изпуска никаква пара

* Възможна причина

- Няма достатъчно течност в тенджерата
- Източникът на топлина не е достатъчно силен
- Клапанът за контрол на налягането е блокиран

* Решение

- Добавете още, ако е необходимо
- Усилете нагряването
- Почистете изцяло

Парата излиза от ръба на капака/налягането вътре в тенджерата не се повишава

* Възможна причина

- Капакът не е правилно затворен
- Уплътнението не е позиционирано коректно или е замърсено/повредено
- Не сте избрали положение за готвене под налягане

Решение

- Отстранете капака и опитайте отново
- Поставете уплътнението в правилно положение.
- Измийте уплътнението. Ако е необходимо, го сменете.
- Завъртете клапана за контрол на налягането до положение за готвене 1 или 2.

ЗАБЕЛЕЖКА

След продължителна употреба уплътнението се втвърдява или износва. За да се постигат най-добри резултати, то трябва да се сменя веднъж годишно. Ако други компоненти се повредят или показват признаци на естествено износване и изхабяване, те могат да бъдат доставени от сервизния център или от вашия местен магазин. Части, като например горната дръжка, предпазния клапан и пр. трябва да бъдат подменяни само от квалифициран персонал.

ВАЖНО: Не правете опити с и не се опитвайте да промените които и да са компоненти от вашата тенджерата и не ги сглобявайте по начин, различен от показания. Това може да причини сериозна повреда или инцидент и би анулирало гаранцията на изделието. Използвайте само оригинални резервни части от производителя.

9) ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Посочените времена са само като насока. Трябва да ги регулирате, за да отговарят на личните ви вкусове, на стила и съставките при готвене и пр.

- Най-добре е лещата, зеленият грах, бобените зърна и пр. да се наकिनат преди готвене.

- Не е необходимо да размразявате замръзнали бобови растения или дребна риба. Увеличете времето за готвене с няколко минути, когато готвите голяма риба и замръзнало месо.

- Пенестите супи (напр. грахова супа и пр.) трябва първо да се варят при свален капак. Преди да затворите капака отстранете пяната с лъжица за обирание на пяна.

- При правилна употреба само малко количество от течността се губи по време на готвене, така че не е необходимо то да се взима под внимание. Ако, обаче, тенджерата се използва при прекомерно висока температура или ако времената за готвене се удължат, ще се появи загуба на течност и съществува риск тенджерата да изври до сухо.

- Запържвайте месата малко по-дълго от обикновеното, тъй като парата се стреми да направи цвета по-светъл. Времената за готвене ще зависят от тяхната дебелина и качество.

- Почистете рибата добре, изстискайте малко лимонов сок и сложете подправки веднага след готвенето.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

ХРАНА	Количество вода	Време за готвене в минути	Положение на селектора
СУПИ:			
Оризова супа	На вкус	4 - 6	2
Чеснова супа	На вкус	1 - 2	1
Супа стил "Джулиана"	На вкус	3 - 5	2
Зеленчукова супа	На вкус	4 - 5	2
Рибена супа	На вкус	3 - 4	2
Макаронена супа	На вкус	3 - 5	1
ТЕСТЕНИ (ПАСТА):			
С пиле и ориз	2 чаши на 1 чаша ориз	6 - 7	2
Пайея стил "Валенсиа"	2 чаши на 1 чаша ориз	6 - 8	2
Спагети	Да покрие	4 - 5	2
Макарони със сирене	Да покрие	5 - 6	2
ЗЕЛЕНЧУЦИ:			
Цвекло	Да покрие	6 - 7	2
Задушен артишок	Да покрие	5 - 6	2
Праз	Да покрие	3 - 5	2
Моркови	Да покрие	5 - 6	2
Зеле	2 чаши	4 - 5	2
Карфиол	2 чаши	4 - 6	2
Спанак	Да покрие	4	2
Зелен фасул	Да покрие	3 - 4	2
БОБОВИ РАСТЕНИЯ:			
Зелен грах	Да покрие	20	2
Леща	Да покрие	15	2
КАРТОФИ:			
Картофи с чесън и магданоз	1 литър за 1 кг	5 - 7	2
Картофи с наденица	3/4 литра за 1 кг	5 - 7	2
РИБА:			
Риба тон с картофи	На вкус	10	2
Сепия	2 чаши	10	2
Октопод	Да покрие	30	2
Пъстърва	1 чаша	30	1
Миди на пара	1/2 литра	20	1
МЕСО:			
Кюфтета	2 чаши	10 - 12	2
Говежди бут	Да покрие	20 - 22	2
Бъбrecи в шерi	2 чаши шерi	5 - 6	2
Стек от говеждо филе	1 чаша на 1.5 кг	15 - 17	2
Шкембе	Да покрие	25 - 35	2
Агнешко	1/2 литра на 1 кг	10 - 12	2
Заек	1/2 литра	10 - 12	2
Пъдпъдък в сос	1 чаша	5 - 10	2
Пиле с шерi	1 чаша	8 - 9	2
Пиле	Да покрие	15 - 20	2
ДЕСЕРТИ:			
Оризов пудинг	2 чаши мляко на 1 ч. ориз	6	1
Компот	2 чаши	7 - 8	1
Крем карамел	1/2 литра мляко	4 - 5	1

1) الوصف العام

- هكذا هي الحلة حسب الشكل رقم 1
1. الهيكل العام للحلة
 2. غطاء الحلة
 3. الأيدي الداخلية أو مقبض الحلة.
 4. الأيدي العليا أو مقبض الغطاء.
 5. الأيدي الخلفية للحلة
 6. صمام التشغيل .
 7. الشاغط
 8. وصلة الإغلاق .
 9. صمام الأمان.
 10. صفحة النشر الحراري .
 11. مؤشر الضغط .

2) قبل استعمال الحلة لأول مرة .

- إقرأ جميع إرشادات كتيب الإرشادات.
- قم بتنظيف جميع القطع بالماء الساخن وصابون التنظيف العادي و أغسلها بالماء و جففها مستعملاً قطعة قماش الناعم .
- إذا بقيت بعض البقع البيضاء، من الكلس قم بتنظيفها بقليل من الماء مع الخل .
- استعمال آلة غسيل الأواني من الممكن أن يغير لون الفولاذ الغير قابل للتأكسد .
- عدم استعمال الألياف المعدنية أو المواد الكاشطة و ذلك لأنها من الممكن أن تحدث خدش في الفولاذ الغير قابل للتأكسد .
- استعمال المصادر الحرارية المناسبة المساوية أو الأصغر من قاع الحلة التسخين الزائد أو الشديد من الممكن أن يسود أو يحدث بقع صفراء أو زرقاء في لون الفولاذ الغير قابل للتأكسد و التي هي تختفي مع التنظيف الاعتيادي.

⊗ الناشر الحراري

السعة	⊗الناشر الحراري
4 – 6 لتر	18 سنتم
8 – 9,5 لتر	21 سنتم

للقيام بالطهي يجب على الأقل وضع في الحلة 1/4 لتر من الماء أو اى سائل أخر يساعد على التبخر .

3) تنبيهات أساسية للأمان .

1. قم بقراءة جميع الإرشادات .
2. يجب أن تشدد الانتباه و الحذر من الحلة في حالة وجود أطفال بالقرب منها.
3. عدم القيام بإدخال حلة الضغط في الفرن الساخن .
4. عملية نقل حلة الضغط يجب أن تنقل بحذر شديد و عدم القيام بتلمس أو مسك السطوح الساخنة ، استعمال المقابض و الأيدي و إذا كان ذلك ضرورياً استخدم القفازات الواقية أو قطعة كتان واقية .
5. عدم استعمال حلة الضغط في الاستعمالات التي ليست مخصصة و أو مصنعة لها .



6. هذا الجهاز يقوم بالطهي بواسطة الضغط العائلي . الاستعمال الغير صحيح من الممكن أن يحدث حروق في المستخدم . تأكد من أن الحلة هي مغلقة بشكل جيد وذلك قبل أن تبدأ بتشغيلها . إقرأ إرشادات الاستعمال . إرشادات الاستعمال في (الفقرة رقم 6) .
7. عدم القيام أبداً بفتح حلة الضغط بالقوة ، يجب أن تتأكد من أن الضغط الداخلي قد هبط بشكل تام . إقرأ إرشادات الاستعمال . (الفقرة 65)
8. عدم القيام أبداً باستعمال الجهاز بدون إضافة الماء أو سائل . بدون سائل تتضرر الحلة بشكل شديد .
9. عدم تعبئة الحلة أكثر من 2/3 من سعتهما وعند القيام بطهي مواد غذائية تتمدد عند الطهي مثل الأرز و البقول عدم تعبئة الحلة أكثر من نصفها . أنظر إلى زمن الطهي في (الفقرة رقم 9) .
10. أستعمل المصادر الحرارية و ذلك حسب إرشادات الاستعمال .
11. عند القيام بطهي لحوم بها جلد خارجي (مثلاً: لسان البقر و العجول) فهي من الممكن أن تنتفخ . يجب عدم نخصها و ذلك لتفادي أن تقذف عليك السائل الساخن المتواجد نتيجة الضغط الشديد و تحركه .
12. في حالة طهي مواد لزجة يجب أن تخض قليلاً الحلة و ذلك قبل أن تفتحها . ذلك لتفادي اندفاع هذه المواد إلى خارج الحلة .
13. يجب أن تتفحص من أن الصمامات ليست مسدودة و ذلك بعد و قبل كل عملية طهي . إقرأ إرشادات الاستعمال . (الفقرة 7) .
14. عدم القيام باستعمال حلة الضغط بقلبي بالزيت و بضغط الحلة .
15. عدم القيام بتعديل أو تصليح أدوات الأمان و ذلك خارج نطاق إرشادات الصيانة العامة و الاستخدام و المشار إليها في كتيب الإرشادات .
16. فقط أستعمل القطع الأصلية المخصصة لكل موديل .
17. أحفظ هذه الإرشادات جيداً .
- 4) عملية وصف أدوات التشغيل .

هام جداً : قبل كل استخدام ، تأكد من أن لا تكون مسدودة أو مُعرقلة أنابيب قنوات خروج البخار من صمام العمل وقناة مَنفَس الهواء في الغطاء . (أنظر إلى رقم 7)

- إن صمام التشغيل هي أوتوماتيكية و ذات زُنبرك . (أنظر إلى الشكل2). عند إتمام بعد ذلك و بعد اختيار ضغط التشغيل و ذلك حسب (الشكل أرقام 8 و 9) الصمام يصل إلى الضغط الذي تم اختياره مسبقاً بتأثير ضغط الزُنبرك الموجود في داخل الصمام و ذلك بإجلاء الضغط الزائد إلى الخارج من خلال قناة خروج الضغط . يجب أن تتأكد تماماً من عدم تبخر السائل بشكل كامل في الحلة خلال العملية .
- عدم القيام أبداً بغطس الحلة في الماء و عدم محاولة فتحها بالقوة
- 5) عملية وصف و استخدام أدوات الأمان .

هام جداً : قبل كل استعمال أحرص صمام الأمان المتواجد داخل المقبض من أن لا يكون مسدود أو مُعرقل (أنظر إلى رقم 7)

- أمان آداه منع الفتح يمنع أن نفتح الحلة ما دام موجود بداخلها ضغط : فقط بتعديل العلامة الموجودة بالجانب الأيمن من المقبض في الجزء الأعلى من الغطاء مع العلامة الموجودة الجزء الأعلى في المقبض للحلة و بهذا تنطبق مع الهيكل (أنظر شكل 6) . الحلة لن تصل إلى الضغط المطلوب إذا كان الغطاء ليس مغلقاً بشكل محكم في حالة عدم إغلاق الحلة بشكل جيد هذه لن ينتج فيها ضغط . و للقيام بالإغلاق بشكل محكم يجب دوران مقبض الغطاء حتى أن ينطبق مع مقبض هيكل الحلة . الحلة تتغلق بشكل أوتوماتيكي (أنظر شكل5) .
- أمان في عملية الفتح : مؤشر الضغط (شكل 11/1) يسمح برؤية الضغط داخل الحلة . عندما تسخن الحلة تنتج ضغط في الداخل و المؤشر يرتفع بشكل تدريجي . عند حدوث هذا تلاحظ خروج بسيط من البخار من الجزء الجانبي من مقبض الغطاء للحلة (أنظر شكل 11). مؤشر الضغط يمنع فتح الحلة مادام موجود بها ضغط في الداخل . مؤشر الضغط يخفتي في موقعة المخصص في مقبض الغطاء . و هكذا نستطيع دفع الضاغط إلى وضع الفتح (أنظر شكل 4) .





• أمان عندما يكون هناك ضغط زائد : كل حلة لها نظامين لتفادي الضغط الزائد :

صمام التشغيل : عندما يصل الضغط إلى الحد المطلوب للتشغيل داخل الحلة هذا الصمام يعمل على تحرير الضغط الإضافي متفادياً ارتفاع الضغط (أنظر شكل 2) صمام الأمان الأتوماتيكي : الموجود في داخل أيدي الحلة (أنظر إلى شكل 3) ، تقوم بوظائفها وتشتغل عندما يكون هناك ضغط كبير عليها 5 عندما لا يتعطل صمام التشغيل عن القيام بعمله ، عادة بسبب انسداد بواسطة أي مادة غذائية . في هذه الحالة يبدأ بالخروج كمية كبيرة من البخار من حوالي المقبض الأعلى ، عند حدوث هذا قم بتنظيف صمام التشغيل حالاً .
عدم القيام أبداً بمحاولة فتح الغطاء بالقوة .

6) إرشادات التشغيل والاستخدام .

لفتح الحلة

• و عندما يترك مؤشر الضغط من البروز و الخروج من موقعة ضع الضاغظ على وضع فتح .حرك مقبض الغطاء إلى اليمين . ممسكاً بمقبض الحلة باليد اليسرى (أنظر شكل4)

لإغلاق الحلة

• قبل أن تقوم بإغلاق الحلة يجب أن تراعي جميع إرشادات الأمان ، تأكد دائماً من صمامات الأمان و عملها على ما يرام، و تأكد أيضاً من نظافة فتحات الصمامين (أنظر شكل 2 و 3)
• ضع الماء و المواد الغذائية الضرورية التي تحتاج لعملية الطهي .
• ضع الغطاء باليد اليمنى بطريقة أن علامة الغطاء تتطابق مع علامة مقبض الحلة (أنظر شكل6) أضغط بشكل لطيف الغطاء و ذلك باليد اليسرى و قم بتدوير مقبض الغطاء في اتجاه مقبض هيكل الحلة و ذلك حتى تلاحظ أن الانغلاق قم تم فعلاً . (أنظر شكل5) . الحلة تغلق أوتوماتيكياً .
• ضع الضاغظ على وضع مغلق (أنظر شكل6)
• قم باختيار ضغط الطهي (شكل 8 و9) :

الضغط كلغم / سم مربع	موضع الضاغظ
0	{
0,55	1
1,05	2

عملية الطهي

ضع الحلة فوق مصدر أو منبع الحرارة المنزلي الموافق و المناسب لنقاى الحلة و على القوة القصوى لنار المصدر . و حينما من خلال الصمام يقذف شعاع بخار الماء الضروري (أنظر شكل 9) . قم بتقليص شدة المصدر بشكل أن يكون ثابتاً قذف البخار من الصمام و بدون خروج مبالغ منه . و بهذه الطريقة عملية الطهي تتحقق بشكل مثالي و تدخر الطاقة اللازمة للطهي مع المحافظة على أكبر كمية من الفيتامينات في المواد الغذائية . في هذه اللحظة يبدأ زمن الطهي المخصص لكل نوع . بعد أن تتم فترة الطهي قم بفتح الحلة ز ذلك متبعاً الخطوات الآتية :

أ) ننصح بوضع الحلة في حوض غسيل الأواني و ذلك تحت صنب صغير من الماء الجاري (أنظر شكل10) بعد بعض الثواني و عند توقف خروج البخار من الصمام المشغل . مؤشر البخار (شكل 11/1) يعود إلى موقعة قم بتحويل الوضع و أضغط على الضاغظ إلى وضع مفتوح (أنظر شكل4) .

ب) أنة من الممكن أيضا إزالة أو تخفيض الضغط بشكل تدريجي و منتظم عن طريق تحريك بشكل تدريجي حتى الوصول إلى وضع إزالة الضغط (أنظر شكل7) و بعد مرور بعض الثواني و عندما المؤشر يرجع و يختفي في موقعة رجع أو حول الضاغظ إلى وضع مفتوح (أنظر شكل4)



7) عملية الصيانة .

• بعد كل استعمال و استخدام الحلة يجب أن تنظف بالماء الساخن و صابون الغسيل العادي مستعملاً قماش أو إسفنجة ليست خشنة و تجفف و تصمص بالماء و تجفف بعد ذلك.

• الغطاء يجب أن يغسل فقط بالماء الجاري و يجب أن تجفف بعد ذلك حالاً.

هام جداً .

الصمامات

قبل كل استعمال :

• تأكد من أن فتحات الخروج للبخار هي نظيفة و توجد جسيمات تسدها في قنواتها . من المهم جداً القيام بعمليات تنظيف مركزة للصمامات الأوتوماتيكية. (أنظر شكل 2 و 3) بالشكل الآتي :

• لإخراج الصمام الأوتوماتيكي

- قم بتدوير أداة اختيار الضغط حتى وضع أزاله الضغط (أنظر شكل 7) .

- أرفع أداة اختيار الضغط أو الصمام الأوتوماتيكي (أنظر شكل 12) .

- أخرج صمام و نظف الفتحة بواسطة الماء بالضغط .

- أفحص و نظف قناة مَنفَس الهواء بالماء مع الضغط أو نظف الثقب باستخدام إبرة خياطة أو كلاهما.

في حالة أن صمام الأمان يبدأ في الشغل (أنظر شكل 3) تلاحظ خروج بخار الماء على شكل شعاع بخاري من جانبي المقبض (أنظر شكل 11) في هذه الحالة يجب أن تقوم ب الإجراءات الآتية :

• أزل مصدر الحرارة .

• أفتح الحلة (و ذلك حسب إرشادات التشغيل و الأمان).

• تأكد من أن فتحات صمامات التشغيل توجد نظيفة .

• في حالة انطلاق صمام الأمان و ذلك بشكل متكرر يجب أن تتوجه إلى أقرب مركز قريب.

صمام الأمان :

أفحص من داخل الغطاء من أن صمام الأمان غير مسدود أو توجد به أوساخ . أذفع إلى الداخل "كرة"

إغلاق صمام الأمان مستخدماً سن شوكة أكل أو أداة مشابهة، و تأكد من إنها تفتح و تغلق بشكل طبيعي

بالضغط على الزُّبُرُك الداخلي.

تحذير

• عدم استعمال و استخدام مواد التنظيف الكاشطة .

• عدم القيام أبداً بتنظيف الغطاء والواصلة للإغلاق في آلة تنظيف الأواني.

• ننصح بأن تدهن واصله للإغلاق بقليل من زيت الطعام ، يجب أن تكرر هذه العملية بعد كل فترة .

• بعد استخدام الحلة يجب ان لا تترك الغطاء مغلقاً

هام جداً : عدم مراعاة هذه الإرشادات، و استخدام الحلّة بالصمام و أو بالصمات مسدودة من الممكن أن يُحدث فقدان الضغط بسبب عمل وصلة الإغلاق و خروج جزء من محتوى الحلّة إلى الخارج

8) نصائح وإرشادات عملية .

إذا تم ملاحظة الأتي :

• لا يوجد مخرج لبخار الماء من خلال صمام التشغيل.

من الممكن أن :

- إنه لا توجد كمية كافية من السائل في الحلة . تأكد و أدخل كمية السائل التي ينصح بها .
 - واصله الإغلاق هي غير نظيفة أو عاطبة. أغسلها أو قم بتصليحها.
 - المصدر الحراري هو غير كافي
 - صمام التشغيل الأوتوماتيكي هو مسدود (قم بتنظيفه)
- هروب أو خروج بخار الماء من صمام التشغيل .

من الممكن أن :

- مصدر الحرارة قوي جداً قم بتقليصه و استخدم مصدر حراري أقل .
 - صمام التشغيل توجد في وضع إخراج البخار . أختر ضغط الطهي اللازم .
 - ينصح تغييرها كل سنة أو سنتين و ذلك حسب الاستخدام.
- هروب أو خروج بخار الماء من نواحي الغطاء .

من الممكن أن :

- أن الحلة ليست مغلقة بشكل جيد .كرر الإغلاق بشكل جيد .
 - واصله الإغلاق هي غير محكمة أو عاطبة. جففها أخرجها من مكانها و ركبها بإحكام أو غيرها بواحدة جديدة .
 - ينصح تغييرها كل سنة أو سنتين و ذلك حسب الاستخدام.
- هروب أو خروج بخار الماء من نواحي المقيض العليا .

من الممكن أن :

- المصدر الحراري هو مصدر غير كافي .
 - الحلة غير مغلقة بشكل محكم ، قم بعرجعة العملية عدة مرات .
- ليس بالإمكان فتح عطاء الحلة .

من الممكن أن :

- لم يتم تفريغ الضغط من الحلة بشكل كافي. أنظر إلى إرشادات الاستعمال .

ملاحظة .

مع الاستعمال العادي يلاحظ استهلاك طبيعي في القطع المختلفة للحلة . يجب الرجوع إلى مراكز خدماتنا الفنية أو قم بتغيير القطع العاطبة و ذلك حسب قائمة قطع الغيار و التي هي موجودة في محلات التوزيع .

مهم جداً: عدم القيام بإحداث تغيير في قطع الغيار ، و تحاول بتركيبها بطريقة مختلفة عن المخصص لها. أستعمل دائماً قطع غيار أصلية.

9) زمن و فترات الطهي .

هذه الأزمنة و الفترات التي نقوم بإرشادها يجب أن تؤخذ كتوجيه فقط . يجب أن تكونها حسب الذوق و الرغبة و الفردية و حسب منهجك في الطهي و كذلك حسب نوعية المواد و إلى أخره .

- يفضل أن تتنع العدس و الحمص و الفاصوليا وإلى أخره من البقول و ذلك قبل أن تقوم بطهيها.
- ليس من الضروري إزالة تجميد الحمص أو السمك الصغير ، السمك الكبيرة للحموم أضف قليلاً من الوقت على الوقت المخصص.
- الشربة ذات الرغوة (شربة البازلاء و غيرها) يجب أن تطهى أولاً و غطاء الحلة مفتوحاً و قبل إغلاق يجب تصفية بمصفاة.
- يجب أن لا يؤخذ في الاعتبار تقلص السوائل حيث أن لا تضيع سوائل نتيجة التبخر إلى الخارج.
- يجب أن تحمر اللحم أكثر من المعتاد و ذلك لان بخار الماء يضيع قليلاً بعض لونه. و زمن الطهي يعتمد على سمك اللحم و جودتها.
- يجب أن تنظف بشكل جيد السمك. رش عليه بعض قطرات الليمون . و ضع الملح بعد الطهي مباشرة.

زمن الطهي

المواد الغذائية	كمية الماء	دقائق الطهي	وضع أداة الاختيار
الشربة :			
شربة الأرز	حسب الذوق	4-6	2
شربة التوم	حسب الذوق	1-2	1
شربة خوليانا	حسب الذوق	3-5	2
شربة الخضراوات	حسب الذوق	4-5	2
شربة السمك	حسب الذوق	3-4	2
شربة الحبوب	حسب الذوق	3-5	1
معاجين :			
أرز بالدجاج	2 فنجانين 1 أرز	6-7	2
البقيعة الفالانسية	2 فنجانين 1 أرز	6-8	2
اسياكتيس	تغلي بالماء	4-5	2
مكرونة	تغلي بالماء	5-6	2
معاجين بالفرن	تغلي بالماء	6-7	2
الخضراوات :			
سلق مشلع	تغلي بالماء	6-7	2
خرشوف	تغلي بالماء	5-6	2
عقنات	تغلي بالماء	2	2
الكراث	تغلي بالماء	3-5	2
الجزر	تغلي بالماء	5-6	2
الكرنب	فنجانين	4-5	2
الزرنيط	4	4-6	2
السيباخ	تغلي بالماء	3-4	2
الفول	تغلي بالماء	2	2
البقول :			
الحمص	تغلي بالماء	20	2
العدس	تغلي بالماء	15	2
البطاطس :			
بطاطس في صلصة خضراء	التر لكل كغم	5-7	2
بطاطس بالقديد	3/4 لتر لكل كغم 5-7	2	2
السمك :			
سمك الترن مع بطاطس	حسب الذوق	10	1
أم الحبر	فنجانين	10	1
أخطبوط	تغلي بالماء	30	1
تروتة	فنجان واحد	30	1
بالح البحر بالبخار	1 / 2 لتر	20	2
اللحوم :			
كرات لحم مفروم	فنجانين	10-12	2
لحم الوسط الدائري	تغلي بالماء	20-22	2
الكلي	كوبين	3-6	2
بسبث المعجون السميك	كوب لكل 1.5كغم	15-16	2
أرجل	تغلي بالماء	25-35	2
لحم الخروف	1/2 لتر لكل كغم	10-12	2
لحم الأرنب	1/2 لتر لكل كغم	10-12	2
طيور بالسلمة	1/2 فنجان	5-10	2
دجاج بطريقة الخريث	فنجان	8-9	2
دجاج	يغلي بالماء	15-20	1
الحلويات :			
أرز بالحليب	فنجانين حليب 1 أرز	6	1
فواكه مطبوخة	فنجانين	7-8	1
فلان	1/2 من الحبوب	4-5	1





El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os dereitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben Modelle zu verändern.
Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.
Ο κατασκευαστής διακρίνεται το δικαίωμα να αλλάξει τα μοντέλα που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη.
Výrobce si vyhradzuje právo modifikovať modely popsané v tomto užívateľskom návode.
Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.
A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.
Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

المصنع يحفظ الحق في أن يغير أو يعدل الموديلات المذكورة في كتيب الإرشادات

NIF: F-20020517 - B.º San Andrés n.º 18 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA
FAGOR ELECTRODOMESTICOS S.COOP.

