INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
POKYNY K POUŽITÍ
POKYNY K POUŽITIU
NAVODILA ZA UPORABO

UPUTE ZA UPORABU
УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
دليل الاستعمال

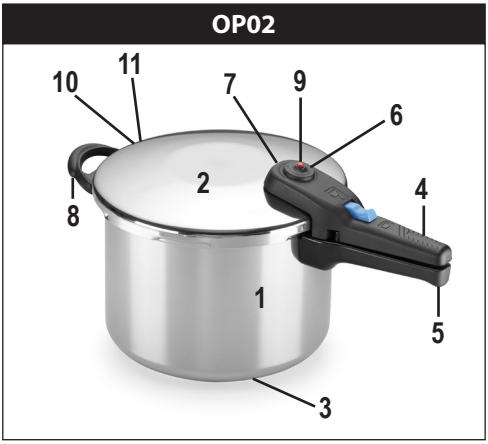
atencioncliente@alza.es
943.71.41.31

INOX

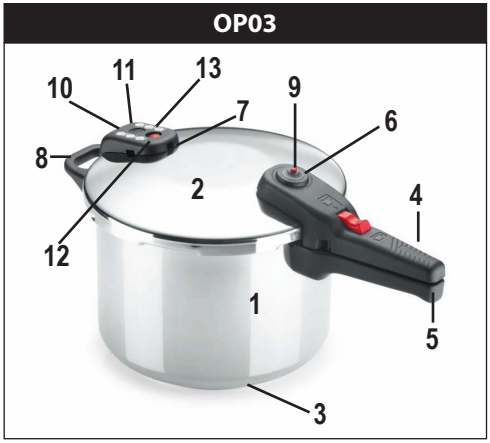
FABRICADO EN ESPAÑA
MADE IN SPAIN

ALZA

OP02



OP03



OP05

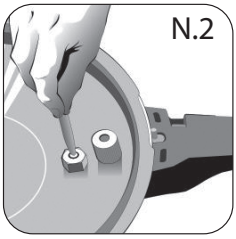
OP08

04 ESPAÑOL
06 ENGLISH *inglés*
08 FRANÇAIS *francés*
10 DEUTSCH *alemán*
12 PORTUGUÊS *portugués*
14 ČESKY *checo*
16 SLOVENSKÝ JAZYK *eslovaco*
18 SLOVENSKI JEZIK *esloveno*
20 HRVATSKI *croata*
22 СРПСКИ SRPSKI *serbio*
24 БЪЛГАРСКИ *búlgaro*
26 MAGYAR *húngaro*
28 POLSKI *polaco*
30 РУССКИЙ *ruso*
32 ΕΛΛΗΝΙΚΆ *griego*
37 عربي *árabe*
38 SAT en ESPAÑA
39 GARANTIA */ Warranty /Garantie*

mira como funciona
look how it works

N.1

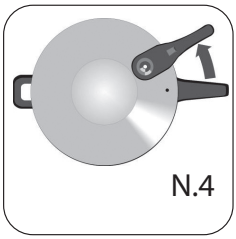
N.1
(OP05)


N.2

N.2
(OP05)

N.3

N.3
(OP05)


N.4

N.4
(OP05)

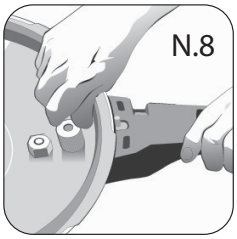
N.5

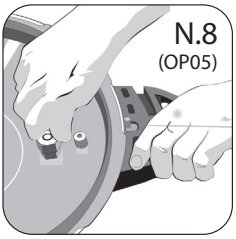
N.5
(OP05)

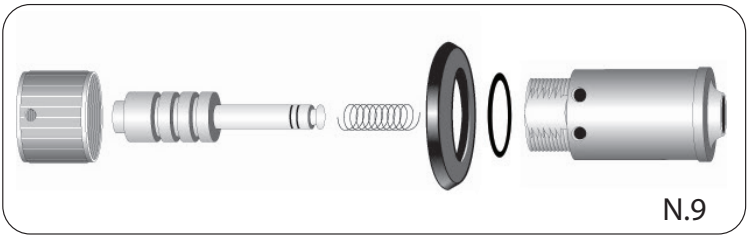
N.6

N.7

N.7
(OP05)


N.8


N.8
(OP05)


N.9

INSTRUCCIONES DE USO

1.LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Efectuar varias veces, en vacío, el cierre de la olla con la tapa. Es una operación sencilla pero sin embargo requiere una cierta práctica.

Antes de utilizarla por primera vez, lave la olla con agua caliente y detergente normal, despues enjuaguela y séquela usando un paño suave.

A partir de este momento, la olla esta lista para su uso.

2.LLENADO

Respete las instrucciones de llenado dadas en los "CONSEJOS DE SEGURIDAD"

3.CERRAR LA OLLA

Antes de cerrar la olla deberá seguir los siguientes pasos:

1 - Compruebe que el indicador de presión se mueve con facilidad (n.1)

2 - Compruebe la elasticidad de la junta de goma, la limpieza de dicha junta, así como la limpieza del borde de la olla sobre la que debe asentar la junta. Si observa que la junta esta agrietada o endurecida, sustitúyala por una nueva.

3 - Es MUY IMPORTANTE que compruebe el funcionamiento de la válvula de seguridad, insertando alguna varilla y viendo si actúa el muelle (n.2).

Para cerrar la olla haga coincidir las dos muescas, una en la tapa y la otra en el mango del asa, apriete la tapa según se observa en el n.3, y haga girar la tapa de derecha a izquierda, hasta que coincidan las dos partes del mango (**OP02, OP03, OP08**) o del asa (**OP05**). Comprobara que al llegar a este punto entra en funcionamiento un pulsador que impide que la olla se abra si no es apretando el mencionado pulsador.

Si le cuesta hacer el giro de abrir y cerrar la olla, unte la junta con aceite.

4.COCINAR

Coloque la olla ya cerrada sobre la cocina a fuego máximo. En poco tiempo empezara a subir la presión en el interior de la olla y el indicador de presión con los anillos blancos empezara a asomar, primero un anillo y después un segundo anillo (n.7). En este momento la olla esta con la presión correcta para la cocción, reduzca la fuente de calor hasta que el indicador con el segundo anillo a la vista se mantenga estable.

En el caso de que se olvide de reducir la fuente de calor, la presión seguirá subiendo y la válvula dejara escapar abundante vapor. Si sucede esto, baje la potencia de la cocina.

En el caso de que la fuga de vapor a través de la válvula de funcionamiento no se reduzca, se abrirá la válvula de seguridad, dejando escapar el vapor. Si se abre la válvula de seguridad, retire la olla del fuego y ábrala siguiendo las instrucciones correspondientes. A continuación, compruebe que la válvula de funcionamiento esta limpia. Si a pesar de comprobar que este limpia, continua abriéndose la válvula de seguridad, acuda al Servicio de Asistencia Técnica.

En el improbable caso de que los mecanismos anteriores no funcionen, la olla dispone de una ventana lateral, a través de la cual asomara la junta dejando escapar el vapor. Si sale vapor por la ventana lateral, retire la olla del fuego, ábrala siguiendo las instrucciones de uso y acuda al Servicio de Asistencia Técnica para que le revisen la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad.

5.ABRIR LA OLLA

Transcurrido el tiempo de cocción, abra la olla por alguno de los siguientes métodos:

1 - Separar del fuego y dejar enfriar:

El indicador de presión empezara a bajar y los anillos blancos iran desapareciendo. Una vez que el indicador haya bajado totalmente, presionaremos el pulsador, hasta que suelte el exceso de presión y giraremos de izquierda a derecha hasta que coincidan las dos muescas (n.4). En ese momento podemos levantar la tapa (n.5)

Al utilizar este método, la temperatura baja lentamente y los alimentos siguen cociendo por lo que se deben reducir los tiempos de cocción.

2 - Enfriado rápido:

Colocar la olla bajo el grifo y dejar que un ligero chorro de agua caiga sobre la tapa (n.6) hasta que el indicador de presión desaparezca totalmente. Entonces podremos presionar el pulsador y abrir la olla. Si utiliza este método no coloque las manos en la olla para evitar quemaduras.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea con atención las instrucciones de manejo al objeto de evitar daños por mal uso.

Compruebe, antes de cada uso, el correcto funcionamiento de la válvula reguladora de presión, la válvula de seguridad y la junta de goma, tal como se indica en el apartado "CERRAR LA OLLA"

No manipule, en ningún caso, los elementos de seguridad antes mencionados. Si duda del funcionamiento de alguno de ellos, pongase en contacto con el establecimiento donde efectuó la compra o con alguno de los servicios de asistencia técnica. En el caso de que haya que cambiar alguna de las piezas de la olla, asegurese de que las piezas de repuesto sean originales ALZA, las cuales irán siempre en embalajes originales del fabricante. El uso de piezas no originales anula los derechos de garantía y responsabilidad civil del fabricante.

La **cantidad mínima** de liquido (agua, caldo de carne, vino,…) a utilizar será de **1/4 de litro**, de esta forma se asegura la circulación de vapor y se evita que se dañe la olla.

La **cantidad máxima** de llenado es de **2/3 de la capacidad** de la olla. Sin embargo, **si cocina alimentos que formen espuma o puedan hincharse durante la cocción como caldo de carne, arroz, legumbres,… no llene la olla mas allá de 1/2 de su capacidad**. Así evitara que al abrir la olla puedan saltar los alimentos con el peligro de causarle quemaduras.

Cuando cocine alimentos sólidos asegurese de que no bloquean los elementos de seguridad de la tapa. Tenga en cuenta que a veces dichos alimentos se hinchan durante la cocción. Si esta cocinando carnes con piel, como la lengua de buey… no pinche la carne hinchada porque podría quemarse.

Cuando cocine alimentos pastosos, como las lentejas,… agite la olla antes de abrirla, evitara que las burbujas de vapor le salpiquen al quitar la tapa y le puedan producir quemaduras.

Jamás intente abrir la olla forzándola cuando aun tenga presión. Si desea abrirla, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

Vigilar la olla durante la cocción y mantenerla fuera del alcance de los niños.

No tocar las superficies calientes, usar las asas y los mangos. Si es preciso usar guantes, mantener las manos fuera de la zona de peligro.

No utilizar la olla en el horno ni en el microondas. Asimismo, no utilizarla para freír a presión.

No utilizar la olla para otro objeto que no sea para el que se ha diseñado.

No utilice jamás lejía.

Conserve este libro de instrucciones.

DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

FABRICANTE: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) España

Declara que esta olla cumple los requisitos de la Directiva de Equipos a Presión **2014/68/UE**

Descripción: Olla a Presión
Tipo: OP02, OP03, OP05, OP08
Categoría: I
Procedimiento de Evaluación: Modulo A
Procedimiento de Examen de tipo: Módulo B
Organismo notificado Examen de tipo: TÜV Internacional ON1027
Certificado de CE de tipo Nº:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Normas armonizadas aplicadas: EN 12778, EN 12983-1
Otras normas aplicadas: DIN 66065
Lugar: Escoriaza (España)
Firma:

DESCRIPCION DE LA OLLA

(1) **CUERPO DE LA OLLA** fabricado en Acero Inoxidable de Alta Calidad.

(2) **TAPA DE LA OLLA** fabricada en Acero Inoxidable de Alta Calidad.

(3) **FONDO DIFUSOR SANDWICH** de Acero + Aluminio + Acero. Valido para todo tipo de cocinas.

(4) **MANGO DE LA TAPA** (modelos OP02, OP03, OP08); **ASA DE LA TAPA** (modelo OP05).

(5) **MANGO DEL CUERPO** (modelos OP02, OP03, OP08); **ASA DEL CUERPO** (modelo OP05).

(6) **VALVULA DE FUNCIONAMIENTO REGULADORA DE PRESION**, Presión de trabajo: 0,90 bar; Presión de Seguridad: 1,5 bar.

(7) **VALVULA DE SEGURIDAD**, visible por el interior de la tapa. El modelo OP03 puede llevar 1 o 2 válvulas de seguridad.

(8) **ASA LATERAL DEL CUERPO DE LA OLLA**.

(9) **INDICADOR DE PRESION**.

(10) **VENTANA LATERAL**.

(11) **JUNTA DE GOMA**, visible a través de la ventana lateral.

(12) **TAPA PROTECTORA DE LA VALVULA DE SEGURIDAD**.

(13) **VALVULA DESOXIGENADORA**, permite la expulsión del aire del interior de la olla, evitando la perdida de vitaminas de los alimentos.

QUE HACER CUANDO...

No aparece el indicador de presión: Puede ocurrir por varias causas, como por ejemplo: que la tapa no este correctamente cerrada, que no haya suficiente liquido en la olla, que la válvula este sucia y le cueste desplazar el indicador, que el foco de calor sea insuficiente. Compruebe cual es la causa y actúe en consecuencia.

Escapa vapor por el borde de la tapa: Sucederá si la junta de goma no esta correctamente colocada, si la junta o el borde de la olla no están limpias o si la junta esta agrietada o endurecida por el uso.

Si observa que la junta esta agrietada o endurecida por el uso, reemplácela inmediatamente. De todas formas, recomendamos sustituir la junta de goma por una nueva cada año.

Escapa vapor por la válvula: Es normal, se debe a que el indicador de presión debe tener un mínimo de holgura para que pueda deslizarse correctamente y por ello puede haber un pequeño escape por la válvula. Si el escape de vapor es importante es porque el calor es demasiado fuerte, bajelo inmediatamente. La suciedad del interior de la válvula también puede repercutir en la salida de vapor de la misma. Debemos limpiarla periódicamente.

Después de cocinar, y enfriar la olla, esta no se puede abrir: Es posible que la grasa fría haya pegado la junta a la tapa de la olla. Coloque la olla nuevamente al fuego hasta que se caliente ligeramente. Desvaporizar y abrir la olla según instrucciones.

MANTENIMIENTO DE LA OLLA

Después de cada uso: Lavar con agua y jabón. Debemos evitar el empleo de detergentes abrasivos y utilizar cepillos y esponjas que no rallen la superficie exterior.

En el caso de que quede algún resto pegado pondremos agua y dejaremos un rato en remojo.

Si tiene incrustaciones de cal o ha sufrido cambios de color, hervir agua que contenga vinagre.

El cuerpo de la olla puede ser lavado en el lavavajillas, sin embargo desaconsejamos su uso para la tapa.

Forma de guardar la olla: Después de limpiarla y secarla con un trapo, guarde la olla sin cerrar. Para ello coloque la tapa vuelta hacia arriba, de manera que la junta de goma quede al aire libre y pueda secarse completamente.

Limpieza de la válvula: Es conveniente limpiar el interior de la válvula de funcionamiento de vez en cuando y especialmente si los alimentos cocinados producen espuma o nata. Para ello suelte la tuerca principal (n.8) y extraiga todo el mecanismo. Una vez efectuada la limpieza, proceda a su montaje en la misma forma, colocando todos sus componentes según el dibujo n.9.

Cuando la olla se usa con frecuencia, recomendamos desmontar la válvula de funcionamiento y proceder a su limpieza al menos una vez al mes.

Si Ud. prefiere no desmontar la válvula, puede proceder a su limpieza, colocando la olla cerrada con el fuego al máximo y en su interior agua y el zumo de un limón. Una vez comience a salir vapor a través de la válvula, déjelo salir durante 5 minutos; lo que producira la autolimpieza de la válvula de funcionamiento.

CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS A COCINAR

Sopas y Potajes: A las sopas que producen espuma conviene darles un primer hervor con la olla abierta filtrando después la espuma con una espumadera y cerrando después la tapa. Los garbanzos, lentejas, judías… deben remojarse antes de la cocción. La cantidad de liquido que encontrara al final es prácticamente igual a la que puso cuando cerro la olla.

Verduras: Ponerlas en la olla con el agua caliente pero antes de que llegue a hervir. En el caso de verduras congeladas, incremente el tiempo de cocción en unos minutos.

Cereales, Pastas y Legumbres: El arroz cocido a presión necesita mucho menos liquido. Con las pastas y arroces hay que tener mucho cuidado porque los tiempos de cocción son muy cortos. Con las pastas utilizar el cestillo perforado (opcional) para un escurrido rápido. Las legumbres secas se ponen en la olla con el agua fría y se añade la sal antes de la cocción.

Carnes: Los tiempos dependen de la calidad y tamaño de la carne. No conviene poner trozos de mas de 1 Kg., es preferible cortarla en trozos. Conviene dorar bien la carne antes de añadir el liquido y cerrar la olla.

Pescados: Si utiliza pescados congelados, no es preciso su descongelación previa. Para cocinar en trozos grandes, aconsejamos el uso del cestillo de alambre (opcional). Si cocina pescados de carne blanda, reduzca la fuente de calor cuando asome el primer anillo del indicador de presión, así cocinara a una presión mas baja de la habitual. Si cocina pescados de carne mas compacta, reduzca la fuente de calor cuando asome el segundo anillo.

TIEMPOS DE COCCION

Los tiempos indicados son orientativos ya que dependen de la calidad y tamaño de los alimentos a cocinar. Se toman a partir del momento en el que asoma el segundo anillo del indicador de presión.

SOPAS	
Sopa de ajo	4-6 min.
Sopa de gallina	15-20 min.
Sopa de pescado	8-10 min.
Sopa de verduras	10-12 min.
PESCADOS	
Atún / Bonito	2-3 min.
Calamares	6-7 min.
Bacalao	4-8 min.
Merluza	3-5 min.
Rape	5-8 min.
CARNES	
Carne de Buey	20-25 min.
Ternera	8-11 min.
Conejo	12-20 min.
Pollo	8-10 min.
Morros / Callos	25-35 min.
Cerdo-patas	25-30 min.
Vaca-estofado	20-25 min.
VERDURAS Y LEGUMBRES	
Alcachofas	6-8 min.
Coliflor	3-5 min.
Espinacas	3-5 min.
Garbanzos	15-20 min.
Guisantes	4-6 min.
Judías verdes	3-5 min.
Alubias	20-25 min.
Lentejas	15-20 min.
Patatas	6-8 min.
Puerros	3-5 min.
Zanahoria	6-8 min.
FRUTAS	
Ciruelas	3-4 min.
Manzanas	2-3 min.
Peras	5-6 min.

USING THE PRESSURE COOKING

1.BEFORE USING THE COOKER FOR THE FIRST TIME

With the cooker empty, close the lid several times. The operation is simple but requires a certain amount of practice.

Before using it for the first time, wash the cooker with hot water and washing-up liquid. Then rinse it and dry it with a soft cloth.

The cooker is then ready for use.

2.FILLING THE COOKER

Follow the instructions for filling the cooker as given in the section on "SAFETY PRECAUTIONS".

3.CLOSING THE COOKER

Before closing the cooker, proceed as follows:

1 - Check that the pressure indicator moves freely (n.1).

2 - Check the elasticity of the rubber seal and that it is clean. Make sure the edge of the cooker where the seal fits is also clean. If the seal is cracked or hard, replace it with a new one.

3 - It is VITALLY IMPORTANT that you check the functioning of the safety valve from time to time, inserting a pin and checking whether the spring works (n.2).

To close the cooker, line up the mark on the lid with the mark on the handle. Press the lid as shown in n.3 and turn it from right to left until the two halves of the handle come together. When this happens, a button (**OP02, OP03, OP08**) or a sliding catch (**OP05**) locks to prevent the cooker from opening unless the button is pressed.

If it is not easy to turn the lid when opening or closing the cooker, apply a little cooking oil.

4.COOKING

Place the closed cooker on the hob at maximum heat. In a short time, the pressure inside the cooker begins to rise and the pressure indicator with the white rings begins to rise, showing first one and then two rings (n.7). At this moment, the cooker is at the correct pressure for cooking. Reduce the heat until the second ring does not move.

If you forget to reduce the heat, the pressure continues to rise and the valve will release a lot of steam. If this happens, reduce the heat.

If the steam being released through the operating valve is not reduced, the safety valve opens and more steam is released. If the safety valve opens, remove the cooker from the heat and open as shown in the corresponding instructions. Next, check that the operating valve is clean. If it is clean but the safety valve continues to open, take the cooker to a technical service centre.

In the unlikely event of the above mechanisms not working, the cooker has a side window through which the seal appears to release steam. If steam comes out of the side window, remove the cooker from the heat, open it as indicated in the instructions for use and take it to a technical service centre for them to check the operating and safety valves.

5.OPENING THE COOKER

When the cooking time is over, open the cooker using one of the following methods:

1. Remove it from the heat and allow it to cool

The pressure indicator begins to fall and the white rings eventually disappear. When the indicator has fallen completely, press the button until the excess pressure is released. Turn the lid from left to right until the marks are in line with each other (n.4). Then, remove the lid (n.5).

With this method, the temperature falls slowly and the food continues to be cooked, which means that cooking times should be reduced accordingly.

2. Fast cooling

Place the cooker under the tap and let a light jet of water fall on the lid (n.6) until the pressure indicator disappears completely. Then, press the button and open the cooker. When using this method, do not touch the cooker, which could cause burns.

SAFETY PRECAUTIONS

Read the instructions to avoid damage through incorrect use.

Each time it is used, check that the pressure valve, the safety valve and the rubber seal work correctly, as indicated in the section "CLOSING THE COOKER".

Under no circumstances should you interfere with the above safety elements. If you think one of them may not be working correctly, take it to the place where you bought it or to a technical service centre. If any of the parts of the cooker need replacing, make sure the spares used are ALZA originals, which always come in the manufacturer's original packaging. The use of spares that are not ALZA originals renders the rights to the warranty and civil liability cover provided by the manufacturer void.

The **minimum amount** of liquid (water, meat stock, wine, etc.) to be used shall be **1/4 litre.** This ensures steam circulation and prevents damage to the cooker.

The **maximum amount is 2/3 the capacity of the cooker**. However, **if you cook food that forms froth or which swells up while it is being cooked, such as meat stock, rice, pulses, etc., do not fill the cooker more than 1/2 its capacity**. This prevents food from flying out when the cooker is opened, which could cause burns.

When cooking solid food, make sure they do not block the safety elements on the lid. Remember that solid food sometimes swells when cooked. When cooking meat with skin, such as ox tongue, etc., do not prick the swollen meat, as you could get burnt.

When cooking pasty food, such as lentils, etc., shake the cooker before opening. This will prevent the bubbles of steam splashing when the lid is removed, which could cause burns.

Never try to open the cooker by force when it is still under pressure. If you want to open it, follow the instructions given in the corresponding section, "OPENING THE COOKER".

Keep an eye on the cooker when it is being used and keep it out of children's reach.

Do not touch the hot surfaces; always use the handles. If you need to use gloves, keep your hands out of the danger area.

Do not use the cooker in the oven or the microwave. Similarly, do not use it to fry food under pressure.

Use the cooker only for what it has been designed.

Never use bleach.

Keep this instructions booklet in a safe place.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

MANUFACTURER: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Spain

Declares that this pot meets the requirements of the Pressure Equipment Directive **2014/68/UE**

CE

Description: Pressure Cooker
Type: OP02, OP03, OP05, OP08
Category: I
Evaluation Procedure: Module A
Type examination Procedure: Module B
Body notified type examination: TÜV International ON1027
EC certificate type No.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Standards applied: EN 12778, EN 12983-1
Other standards applied: DIN 66065
Place: Escoriaza (Spain)
Signed:

GENERAL DESCRIPTION

(1) **PRESSURE COOKER BODY** made of High Quality Stainless Steel.

(2) **PRESSURE COOKER LID** made of High Quality Stainless Steel.

(3) **DIFFUSER BASE** in Steel + Aluminium + Steel. Suitable for all kinds of cookers.

(4) **LID HANDLE** (models OP02, OP03, OP08); **LID SIDE HANDLE** (model OP05).

(5) **BODY HANDLE** (models OP02, OP03, OP08); **POT EAR** (model OP05).

(6) **PRESSURE MAIN VALVE**, Working pressure: 0,90 bar. Security pressure:1,5 bar.

(7) **SAFETY VALVE**, inside lid. Model OP03 can have 1 or 2 safety valves.

(8) **BODY HANDLE**.

(9) **PRESSURE INDICATOR**.

(10) **SIDE WINDOW**.

(11) **SEAL**, visible throught side window.

(12) **SAFETY VALVE PROTECTIVE COVER**.

(13) **DEOXYGENATOR VALVE**, removes the air from inside the cooker, preventing vitamin-loss in food.

TROUBLESHOOTING

The pressure indicator does not appear: This can be for various reasons, e.g. the lid is not closed correctly, there is insufficient liquid in the cooker, the valve is dirty and cannot move the indicator, or the heat source is not hot enough. Check for the reason and proceed accordingly.

Steam comes out through the edge of the lid: This occurs if the rubber seal is not positioned correctly, or if the seal or the edge of the cooker is dirty, or if the seal is cracked or has been hardened through use.

If the seal is cracked or hard, replace it with a new one immediately. In any case, the rubber seal should be replaced once a year.

Steam comes out through the valve: This is normal. It is due to the fact that the pressure indicator needs a minimum amount of room to slide up and down correctly. This may lead to a small amount of steam coming out through the valve. If the amount of steam is significant, it is because the heat is too high. Reduce it immediately. Dirt on the interior of the valve can also cause steam to come out. It should be cleaned regularly.

After cooking and cooling the cooker, it does not open: Cold grease may have stuck the seal to the cooker lid. Put the cooker back on the heat and warm it a little. Release the steam and open the cooker as shown in the instructions.

MAINTENANCE

After each use: Washing with water and soap. Do not use abrasive detergents or brushes and sponges that scratch the exterior surface of the cooker.

If there are food remains stuck to the cooker, leave it to soak in water.

If there is limescale on the cooker or if it has changed colour, fill it with water and vinegar and bring to the boil.

The cooker body can be washed in a dishwasher, but this is not recommended for the lid.

Storing the cooker: Clean the cooker and dry it with a cloth. Then store it unclosed. Place the lid upside down so that the rubber seal is in contact with the air and can dry completely.

Cleaning the valve: The interior of the operating valve should be cleaned occasionally, especially if the food cooked produces froth or cream. To do this, unfasten the main nut (n.8) and remove the entire mechanism. When it has been cleaned, put it back in place, fitting all the components as shown in n.9.

When the cooker is used frequently, the operating valve should be removed and cleaned at least once a month.

If you prefer not to remove the valve, you may clean it by placing the closed pressure cooker on maximum heat with some water and lemon juice inside it. When steam starts to come out of the valve, let it come out for 5 minutes. This will automatically clean the operating valve.

TIPS ON THE FOOD BEING COOKED

Soups and stews: With soups that tend to produce froth, it is best to bring to the boil first with the cooker open, removing the froth with a skimming ladle and then closing the lid. Chickpeas, lentils, beans, etc. should be soaked overnight before cooking. The amount of liquid in the cooker when the food has been cooked will be more or less the same as when you closed the lid.

Vegetables: Place them in the cooker with hot, but not boiled, water. With frozen vegetables, increase the cooking time by a few minutes.

Cereals, pastas and pulses: Rice boiled in a pressure cooker needs much less liquid. Great care must be taken with pasta and rice because the cooking times are very short. With pasta, use the perforated basket (optional) for quicker draining. Dry pulses should be placed in the cooker with cold water and the salt should be added before they are cooked.

Meat: The cooking times depend on the quality and size of the meat. Do not cook pieces of over 1 kg. It is best to cut the meat into smaller pieces. Fry the meat until golden brown before adding the liquid and then close the lid.

Fish: Frozen fish does not need to be defrosted before cooking. To cook large pieces, use the wire basket (optional). If cooking soft fish, reduce the heat when the first ring appears on the pressure indicator. This will cook at a lower pressure than usual. If you are using more solid fish, reduce the heat when the second ring appears.

COOKING TIMES

The times shown are approximate, since they depend on the quality and size of the food being cooked. Start timing the food from the moment when the second ring appears on the pressure indicator.

SOUPS	
Garlic soup	4-6 min.
Chicken soup	15-20 min.
Fish soup	8-10 min.
Vegetable soup	10-12 min.
FISH	
Tuna	2-3 min.
Squid	6-7 min.
Cod	4-8 min.
Hake	3-5 min.
Angler fish	5-8 min.
MEATS	
Beef	20-25 min.
Veal	8-11 min.
Rabbit	12-20 min.
Chicken	8-10 min.
Tripe/Snout	25-35 min.
Pig's trotters	25-30 min.
Beef stew	20-25 min.
VEGETABLES AND PULSES	
Artichokes	6-8 min.
Cawliflower	3-5 min.
Spinach	3-5 min.
Chickpeas	15-20 min.
Peas	4-6 min.
Green beans	3-5 min.
Beans	20-25 min.
Lentils	15-20 min.
Potatoes	6-8 min.
Leeks	3-5 min.
Carrots	6-8 min.
FRUITS	
Plums	3-4 min.
Apples	2-3 min.
Pears	5-6 min.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1.MISE EN FONCTIONNEMENT

La cuve vide, fermez plusieurs fois l'autocuiseur avec le couvercle. Il s'agit d'une opération simple mais qui exige cependant une certaine pratique.

Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez l'autocuiseur avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle, ensuite rincez-le et essuyez-le avec un chiffon doux. Votre autocuiseur est maintenant prêt à être utilisé.

2.REMPLISSAGE

Respectez les instructions de remplissage fournies dans les "CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'USAGE DE L'AUTOCUISEUR".

3.FERMER L'AUTOCUISEUR

Avant de fermer l'autocuiseur,procéder comme suit:

1 - Vérifiez que l'indicateur de pression bouge facilement (n.1).

2 - Vérifiez l'élasticité du joint en caoutchouc, assurez-vous qu'il soit bien propre, de même que le bord de la cuve sur lequel vient se situer le joint. Si vous observez que le joint est ébréché ou dur, remplacez-le.

3 - Il est TRÈS IMPORTANT de vérifier régulièrement le bon fonctionnement de la soupape de sécurité, en y insérant une tige et en s'assurant que le ressort agit (n.2)

Pour fermer l'autocuiseur, faire coïncider les deux encoches, celle du couvercle et celle de la poignée, serrez le couvercle, comme indiqué au n.3, et faire tourner le couvercle de droite à gauche, jusqu'à faire coïncider les deux parties de la poignée (**OP02, OP03, OP08**) ou de l'anse (**OP05**). Vous observerez que, à ce moment, un bouton poussoir (**OP02, OP03, OP08**) entre alors en fonctionnement, ou une coulisse (**OP05**), empêchant ainsi que l'autocuiseur s'ouvre, à moins d'appuyer sur le bouton poussoir mentionné.

Si vous avez du mal à faire glisser le couvercle pour ouvrir ou fermer l'autocuiseur, imprégnez le joint d'un peu d'huile.

4.CUISSON

Posez l'autocuiseur, fermé, sur une source de chaleur, réglée à sa puissance maximum. Aussitôt, la pression commencera à augmenter à l'intérieur de la cuve et l'indicateur de pression et les anneaux blancs de pression commenceront à apparaître, l'un après l'autre (n.7). L'autocuiseur est maintenant prêt pour une cuisson correcte. Réduisez la source de chaleur, jusqu'à ce que le deuxième anneau se maintienne visible et stable.

Si vous avez oublié de réduire la source de chaleur, la pression continuera à augmenter à l'intérieur de la cuve et la vapeur commencera à s'échapper par la soupape. Dans ce cas, réduisez la source de chaleur.

Si la vapeur continue à s'échapper par la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité s'ouvrira et évacuera la vapeur. Si la soupape de sécurité s'ouvre, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et ouvrez-le, en suivant les instructions d'ouverture de l'autocuiseur. Vérifiez que la soupape de fonctionnement soit propre. Si, malgré tout, la soupape de sécurité continue à s'ouvrir, adressez-vous au Service d'Assistance Technique.

Dans l'improbable cas où les mécanismes mentionnés ci-dessus ne fonctionnent pas, l'autocuiseur est muni d'une ouverture latérale, à travers laquelle le joint est visible et qui permet à la vapeur de s'échapper. Si la vapeur s'échappe par l'ouverture latérale, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, ouvrez-le conformément aux instructions d'ouverture et adressez-vous au Service d'Assistance Technique, afin de faire vérifier la soupape de fonctionnement et la soupape de sécurité.

5.OUVRIR L'AUTOCUISEUR

Le temps de cuisson une fois écoulé, ouvrez l'autocuiseur. Vous pouvez, pour ce faire, procéder de deux manières différentes :

1- Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et le laisser refroidir :

L'indicateur de pression commencera à baisser et les anneaux blancs disparaîtront. Lorsque l'indicateur se trouve au niveau le plus bas, appuyer sur le bouton-poussoir, pour évacuer tout reste de pression, et faire tourner le couvercle de gauche à droite, jusqu'à faire coïncider les deux encoches (n.4). Vous pourrez, alors, soulever le couvercle (n.5). N'oubliez pas que, dans ce cas, la température baisse lentement à l'intérieur de la cuve et que, par conséquent, la cuisson des aliments se poursuit, même sans source de chaleur. Veillez donc à réduire les temps de cuisson.

2- Refroidissement rapide:

Passez l'autocuiseur sous le robinet en laissez tomber un léger jet d'eau sur le couvercle (n.6), jusqu'à faire disparaître complètement l'indicateur de pression. Vous pourrez alors appuyer sur le bouton-poussoir et ouvrir l'autocuiseur. Si vous utilisez cette méthode, veillez à ne pas toucher l'autocuiseur avec les mains, pour éviter de vous brûler.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions afin d'éviter d'éventuels dommages dus à une mauvaise utilisation

Vérifiez, avant chaque utilisation, le fonctionnement correct de la soupape de réglage de la pression, de la soupape de sécurité et du joint en caoutchouc, tel qu'indiqué dans le paragraphe "FERMER L'AUTOCUISEUR".

Ne manipuler, en aucun cas, les éléments de sécurité mentionnés ci-dessus. Si vous avez des doutes sur le fonctionnement de l'un de ces éléments, adressez-vous à l'établissement où vous avez acheté l'appareil ou à un Service d'Assistance Technique. S'il s'avère nécessaire de changer l'une des pièces de l'autocuiseur, veillez à ce que les pièces de rechange soient les pièces d'origine ALZA, dûment emballées d'usine par le fabricant. L'utilisation d'autres pièces que celles d'origine annule tout droit de garantie et la responsabilité civile du fabricant.

Veillez à utiliser **au moins de 1/4 litre de liquide** (eau, bouillon, vin,…), afin de permettre la circulation de la vapeur et d'éviter d'endommager l'autocuiseur.

Veillez à **ne jamais remplir votre autocuiseur au-delà des 2/3** de la hauteur de la cuve. Et **si vous cuisinez des aliments qui risquent de former de la mousse ou de se dilater en cours de cuisson, comme du bouillon de viande, du riz ou des légumes secs, ne le remplissez pas au-delà de 1/2 de la hauteur de la cuve**. Vous éviterez ainsi, lors de l'ouverture du couvercle, que les aliments sautent et risquent de vous brûler.

Si vous cuisinez des aliments solides, vérifiez qu'ils n'obstruent pas les éléments de sécurité du couvercle. N'oubliez pas que certains aliments peuvent gonfler en cours de cuisson. Si vous cuisinez des viandes qui comportent une peau superficielle, comme la langue de bœuf, ne piquez pas la viande gonflée, car vous risquez de vous brûler.

Si vous cuisinez des aliments pâteux, comme des lentilles, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éviter que les bulles de vapeur ne vous éclaboussent en ouvrant le couvercle et risquent de vous brûler.

N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force, lorsqu'il est encore sous pression. Si vous souhaitez néanmoins l'ouvrir, respectez les instructions du chapitre "OUVRIR L'AUTOCUISEUR".

Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et maintenez-le hors de portée des enfants.

Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'autocuiseur, le saisir toujours par les anses et poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.

N'utilisez jamais l'autocuiseur dans le four ni dans le micro-ondes. Ne l'utilisez pas non plus pour frire sous pression.

N'utilisez jamais votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.

Ne jamais utiliser d'eau de javel.

Conservez ces instructions.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

FABRICANT: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Espagne

Déclare que l'équipement ci-dessous est conforme aux dispositions de la Directive d'Équipements sous Pression **2014/68/UE**

CE

Description: Autocuiseur
Type: OP02, OP03, OP05, OP08
Catégorie: I
Procédure d'évaluation: Modulo A
Procédure d'Examen de type: Módulo B
Organisme notifié Examen de type: TÜV Internacional ON1027
Certifié CE de type Nº:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Normes harmonisées appliquées: EN 12778, EN 12983-1
Autres normes appliquées: DIN 66065
Lieu: Escoriaza (Espagne)
Signature:

DESCRIPTION DE L'AUTOCUISEUR

(1) **CUVE** fabriquée en Acier Inoxydable de Haute Qualité.

(2) **COUVERCLE** fabriquée en Acier Inoxydable de Haute Qualité.

(3) **FONDS DIFFUSEUR SANDWICH** en Acier + Aluminium + Acier. Apte pour tous les modes de chauffage.

(4) **POIGNÉE DU COUVERCLE** (OP02, OP03, OP08). **ANSE DU COUVERCLE** (modèle OP05).

(5) **POIGNÉE DE LA CUVE** (OP02, OP03, OP08). **ANSE DE LA CUVE** (modèle OP05).

(6) **SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT DE RÉGLAGE DE LA PRESSION**, Pression de travail 0,90 bar. Pression de sécurité:1,5 bar.

(7) **SOUPAPE DE SÉCURITÉ**, visible de l'intérieur du couvercle. Le modèle OP03 peut être muni de 1 ou 2 soupapes de sécurité.

(8) **ANSE CUVE AUTOCUISEUR**.

(9) **INDICATEUR DE PRESSION**.

(10) **OUVERTURE LATÉRALE**.

(11) **JOINT EN CAOUTCHOUC**, visible à travers l'ouverture latérale.

(12) **COUVERCLE DE PROTECTION DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ**.

(13) **SOUPAPE DE DÉSOXYGÉNATION**, permet l'expulsion de l'air de l'intérieur de l'autocuiseur, évitant ainsi la perte de vitamines des aliments.

QUE FAIRE SI...

L'indicateur de pression n'apparaît pas: Plusieurs causes sont possibles. Par exemple : le couvercle n'est pas bien fermé ou la quantité de liquide dans la cuve est insuffisante, la soupape est sale et elle a du mal à activer l'indicateur, ou la source de chaleur est insuffisante. Découvrez la cause et portez-y remède.

La vapeur fuit autour du couvercle: Le joint en caoutchouc n'est pas correctement positionné, le joint ou le bord de la cuve sont sales, le joint n'est pas en bon état ou il est endurci par l'usage.

Si vous observez que le joint n'est pas en bon état ou qu'il est endurci, remplacez-le immédiatement. Nous recommandons, en tout cas, de remplacer le joint en caoutchouc une fois par an.

Si la vapeur s'échappe à travers la soupape: C'est normal. L'indicateur de pression doit avoir un minimum de jeu, pour qu'il puisse glisser aisément et il laisse donc s'échapper un peu de vapeur par la soupape. Si la fuite de vapeur est importante c'est que la chaleur est trop élevée. Réduire, dans ce cas, la source de chaleur immédiatement. Si la soupape est sale, elle peut également répercuter sur la sortie de vapeur. Veillez à bien la nettoyer périodiquement.

La cuisson achevée et l'autocuiseur refroidi, impossible d'ouvrir le couvercle: Il est probable qu'un peu de graisse refroidie ait adhéré au couvercle. Remettez à nouveau l'autocuiseur quelques instants sur la source de chaleur. Décompressez et ouvrez l'autocuiseur, conformément aux instructions.

ENTRETIEN DE L'AUTOCUISEUR

Après chaque utilisation: Il convient de laver la cuve avec de l'eau et savon. Évitez l'utilisation de détergents abrasifs et utilisez des brosses ou des éponges douces, pour éviter de rayer la surface extérieure.

Si des restes sont adhérés à la cuve, la remplir d'eau et la laisser tremper avant de la laver.

Si elle présente des incrustations de calcaire ou des taches ou des reflets irisés, y faire bouillir de l'eau additionnée de vinaigre.

Vous pouvez mettre la cuve dans le lave-vaisselle. Nous vous conseillons, cependant, de ne pas laver le couvercle dans le lave-vaisselle.

Pour ranger l'autocuiseur: Après l'avoir nettoyé et essuyé avec un chiffon, rangez l'autocuiseur sans le fermer. Pour ce faire, retournez le couvercle sur la cuve, de telle sorte que le joint reste à l'air libre et puisse sécher complètement.

Nettoyage de la soupape: Il convient de nettoyer l'intérieur de la soupape de fonctionnement de temps en temps et tout spécialement si les aliments cuisinés produisent de la mousse ou de la crème. Pour ce faire, dévisser l'écrou principal (N.8) et extraire le mécanisme complet. Une fois la soupape nettoyée, remettre en place tous les éléments, conformément au dessin N.9.

Si vous utilisez l'autocuiseur fréquemment, nous vous recommandons de démonter la soupape de fonctionnement et de la nettoyer au moins une fois par mois.

Si vous préférez ne pas démonter la soupape, vous pouvez procéder à son entretien en déposant l'autocuiseur sur le feu à la puissance maximale, avec de l'eau et du jus de citron à l'intérieur. Laissez la vapeur s'échapper à travers la soupape durant 5 minutes; la soupape de fonctionnement sera ainsi autonettoyée.

CONSEILS SUR LES ALIMENTS À CUISINER

Soupes el Potages: Nous vous conseillons de commencer à faire bouillir les soupes qui moussent sans couvercle et de filtrer la mousse à l'aide d'une écumoire, avant de mettre le couvercle. Faire tremper les pois chiches, lentilles, haricots…avant de les cuire.La quantité de liquide qui restera à la fin de la cuisson sera pratiquement identique à celle versée en début de cuisson.

Légumes: Les plonger dans la cuve remplie d'eau chaude, mais non bouillante. Pour les légumes surgelés, augmentez le temps de cuisson de quelques minutes.

Céréales, Pâtes et Légumes secs: Le riz cuit sous pression demande beaucoup moins de liquide. Attention avec les pâtes et le riz, car les temps de cuisson sont très courts. Pour les pâtes, utiliser le panier perforé (optionnel), pour pouvoir les égoutter facilement. Utiliser de l'eau froide pour cuire les légumes secs et ajouter le sel avant de déclencher la cuisson.

Viandes: Le temps de cuisson dépendra de la qualité et de la grosseur des pièces. Nous vous conseillons de ne pas introduire dans la cuve des pièces de plus de 1 Kg, il vaut mieux couper la viande en morceaux. Faites dorer la viande avant d'ajouter le liquide et de fermer l'autocuiseur.

Poissons: Il n'est pas nécessaire de décongeler au préalable le poisson surgelé. Pour cuire de gros morceaux, nous vous conseillons d'utiliser le panier (optionnel). Pour la cuisson des poissons à chair tendre, réduire la source de chaleur dès que le premier anneau indicateur de pression apparaît, afin de cuire à une pression plus basse que d'habitude. Pour les poissons à chair plus compacte, réduire la source de chaleur lorsque le second anneau apparaît.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont approximatifs ; ils dépendent de la qualité et de la grosseur des aliments à cuire. Commencez à compter dès l'instant où le second anneau de l'indicateur de pression apparaît.

SOUPES	
Soupe à l'ail	4-6 min.
Soupe à la volaille	15-20 min.
Soupe au poisson	8-10 min.
Soupe aux légumes	10-12 min.
PESCADOS	
Thon	2-3 min.
Calmars	6-7 min.
Morue	4-8 min.
Merlu	3-5 min.
Baudroie	5-8 min.
VIANDES	
Boeuf	20-25 min.
Veau	8-11 min.
Lapin	12-20 min.
Poulet	8-10 min.
Museau/Tripes	25-35 min.
Porc-pieds	25-30 min.
Boeuf-ragoût	20-25 min.
LÉGUMES FRAIS ET SECS	
Artichauts	6-8 min.
Chou-fleur	3-5 min.
Épinards	3-5 min.
Pois chiches	15-20 min.
Petits poit	4-6 min.
Haricots verts	3-5 min.
Haricots	20-25 min.
Lentilles	15-20 min.
Pommes de terre	6-8 min.
Poireaux	3-5 min.
Carottes	6-8 min.
FRUITS	
Prunes	3-4 min.
Pommes	2-3 min.
Poires	5-6 min.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1.VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES KOCHTOPFS

Schließen und öffnen Sie den Deckel mehrmals bei leerem Topf. Es handelt sich dabei um einen einfachen Vorgang, der aber trotzdem eine gewisse Übung erfordert.

Bevor Sie den Kochtopf das erste Mal benutzen, reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel. Spülen Sie nach, und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Nun ist der Kochtopf für den Gebrauch bereit.

2.EINFÜLLEN DES KOCHGUTS

Beachten Sie die im Kapitel "SICHERHEITSHINWEISE ZUM BENUTZEN" gegebenen Anweisungen.

3.SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Vor dem Schließen des Schnellkochtopfes beachten Sie bitte folgendes:

1- Vergewissern Sie sich, dass der Druckanzeiger sich problemlos bewegen lässt (n.1)

2- Überprüfen Sie die Elastizität und Sauberkeit der Gummidichtung sowie des Topfrandes, an dem diese angebracht wird. Wenn Sie feststellen, dass der Dichtungsgummi Risse aufweist oder verhärtet ist, ersetzen Sie ihn durch einen Neuen.

3- Es ist SEHR WICHTIG, dass Sie nach einer bestimmten Zeitspanne die korrekte Funktion des Sicherheitsventils prüfen, indem Sie ein Stäbchen einführen und die Feder betätigen (n.2).

Um den Topf zu schließen, lassen Sie die beiden Kerben zusammenfallen, eine am Deckel und die andere am Griff des Griffs, ziehen Sie den Deckel wie in (n.3) gezeigt fest, und drehen Sie den Deckel von rechts nach links, bis beide einrasten Teile des Griffs (**OP02, OP03, OP08**) oder des Griffs (**OP05**). Stellen Sie sicher, dass zu Beginn dieses Punktes eine Taste vorhanden ist, die verhindert, dass sich der Topf öffnet, wenn Sie diese Taste nicht drücken.

Lässt sich der Deckel beim Öffnen und Schließen nur schwer drehen, geben sich etwas Speiseöl auf den Dichtungsring.

4.KOCHEN

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine passende Wärmequelle und stellen Sie diese auf Höchstleistung. Innerhalb kurzer Zeit steigt der Druck im Inneren des Topfes und der Druckanzeiger schiebt sich nach oben. Es erscheint zuerst ein, und später ein zweiter weißer Ring (n.7). Von diesem Moment an verfügt der Schnellkochtopf über ausreichenden Kochdruck. Verringern Sie die Wärmezufuhr, wenn der zweite sichtbare Ring auf gleicher Höhe bleibt.

Sollte vergessen werden, die Wärmezufuhr zu verringern, steigt der Druck und aus dem Ventil tritt starker Dampf aus. In diesem Fall stellen Sie die Wärmezufuhr auf eine niedrigere Stufe.

Sollte der Dampfaustritt durch das Betriebsventil sich nicht verringern, öffnen Sie das Sicherheitsventil und ermöglichen den Dampfaustritt auf diesem Weg. Vor dem Öffnen des Sicherheitsventils, nehmen Sie dem Dampfkochtopf von der Wärmezufuhr, und öffnen Sie es gemäss der Bedienungsanleitung. Überprüfen Sie, ob das Betriebsventil sauber ist. Sollte trotz sauberem Betriebsventil sich das Sicherheitsventil weiter öffnen, benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst.

In dem sehr unwahrscheinlichen Fal,l dass die oben beschriebenen Vorrichtungen nicht funktionieren sollten, verfügt der Dampfkochtopf über ein seitliches Fenster, durch das der Dampf an der Dichtung vorbei austreten kann. Tritt Dampf aus dem seitlichen Fenster, nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmezufuhr und öffnen Sie ihn gemäss den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Lassen Sie vor erneuter Benutzung das Betriebsventil und das Sicherheitsventil vom technischen Kundendienst überprüfen.

5.ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

Am Ende der Kochzeit öffnen Sie den Topf gemäss einer der folgenden Methoden:

1-Von der Wärmezufuhr nehmen und abkühlen lassen:

Der Druckanzeiger beginnt sich zu senken und die weißen Ringe sind nicht mehr zu sehen. Sobald der Anzeiger ganz unten ist, Drücken Sie den Knopf zum Ablassen des Überdrucks und drehen den Deckel von links nach rechts, bis die beiden Markierungen übereinander stehen (n.4). Danach kann der Deckel geöffnet werden (n.5).

Bei dieser Methode verringert sich die Temperatur langsam und das Kochgut wird weiter gekocht. Aus diesem Grund muss die angegebene Kochzeit etwas verkürzt werden.

2-Schnelles abkühlen:

Den Topf unter den Wasserhahn stellen und lass einen leichten Wasserstrahl auf den Deckel fallen (n.6), bis der Druckanzeiger ganz unten ist. Danach kann der Knopf bewegt und der Topf geöffnet werden. Beim Anwenden dieser Methode darauf achten den Topf nicht mit bloßen Händen zu berühren, da es zu Verbrennungen kommen könnte.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BENUTZEN

Lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu vermeiden

Vor jedem Benutzen des Schnellkochtopfs, überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren des Druckreglers bzw. des Betriebsventils, des Sicherheitsventils und des Dichtungsrings, so wie im Absatz "SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFS" beschrieben.

Nehmen Sie auf keinen Fall Eingriffe in die oben Beschriebenen Sicherheitsvorrichtun-gen vor. Sollten Sie sich über die ordnungsgemäße Bedienung der Vorrichtungen nicht sicher sein, lassen Sie die Funktionen von ihrem Händler oder ihrem technischen Kundendienst überprüfen. Muss ein Teil des Schnellkochtopfes ausgewechselt werden, versichern Sie sich, dass nur originall ALZA Ersatzteile verwendet werden. Diese erkennen Sie daran, dass Sie immer in der Originalverpackung des Herstellers geliefert werden. Die Benutzung von nicht originalen Ersatzteilen setzt die Garantie und Haftung des Herstellers außer Kraft.

Die **Mindestmenge** an Flüssigkeit (Wasser, Fleischbrühe, Wein...) mit der der Schnellkochtopf benutzt werden kann, beträgt **1/4 Liter.** Diese Mindestmenge ist die Vorraussetzung für das Entstehen von ausreichendem Dampf und des Vermeidens von Schäden am Schnellkochtopf.

Die **Höchstmenge** an Kochgut (Flüssigkeit oder Speisen) mit der der Topf gefüllt werden kann, beträgt **2/3 seines Volumens.** Handelt es sich um Kochgut bei dem Schaum entsteht (z.B. Fleischbrühe), oder die beim Kochen aufgehen (z.B. Reis, Hülsenfrüchte), füllen Sie den Topf nicht mehr als zurr Hälfte seines Volumens. Dadurch wird vermieden, dass das Kochgut beim öffnen aus dem Topf spritzt, wodurch Verbrennungen entstehen können.

Beim Kochen von festen Speise versichern Sie sich, dass diese nicht die Sicherheitsvorrichtungen des Deckels blockieren. Gehen Sie davon aus, dass die Lebensmittel sich durch das Kochen teilweise vergrößern. Wenn Sie Fleisch mit Haut kochen, wie z.B. Ochsenzunge, stechen Sie das aufgegangene Fleisch nicht an. Es könnte zu Verbrühungen kommen.

Wenn Sie Speisen kochen die eindicken, wie z.B. Linsen, schwenken Sie den Topf vor dem Öffnen hin und her, um zu vermeiden, dass die Dampfblasen beim Entfernen des Deckels aufspritzen und Verbrennungen verursachen.

Versuchen Sie auf keinen Fall, den Topf mit Gewalt zu öffnen, wenn dieser noch unter Druck steht. Zum Öffnen des Topfes gehen Sie nach den Anweisungen im entsprechenden Absatz vor.

Beaufsichtigen Sie den Topf während des Kochvorgangs und lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in seiner Nähe.

Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern fassen Sie den Topf am Griff oder an den Henkeln an. Wenn Sie den Topf mit Handschuhen anfassen, achten Sie darauf dass ihre Hände sich nicht in einer Gefahrenzone befinden.

Benutzen Sie den Schnellkochtopf weder im Backofen noch in der Mikrowelle. Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht zum Druckfrittieren.

Der Schnellkochtopf darf nicht für andere Zwecke, als für die hier beschriebenen verwendet werden.

Bitte nicht mit lauge verwenden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

HERSTELLER: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPANIEN

Erklärt, dass dieser Topf den Anforderungen der Druckgeräterichtlinie entspricht **2014/68/UE**

CE

Beschreibung: Schnellkochtopf
Typ: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategorie: I
Verfahren zur Bewertung: Modul A
Verfahren zur Untersuchung: Modul B
Anerkannter Organismus zur Typenprüfung: TÜV Internacional ON1027
Zertifikat nach CE des Typs Nr.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Gültige angeglichene Normen: EN 12778, EN 12983-1
Andere gültige Normen: DIN 66065
Ort: Escoriaza (SPANIEN)
Unterschrift:

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

(1) **KOCHTOPF** Hergestellt aus rostfreiem Hohe Qualität Edelstahl.

(2) **TOPFDECKEL** Hergestellt aus rostfreiem Hohe Qualität Edelstahl.

(3) **WÄRMEDIFFUSIONSBODEN 'SANDWICH'** aus Edelstahl + Aluminium + Edelstahl. Kann auf allen Arten von Herden verwendet werden.

(4) **GRIFF DES DECKELS** (OP02,OP03, OP08); **HENKEL DES DECKEL** (OP05).

(5) **GRIFF DES TOPFES** (OP02,OP03, OP08); **HENKEL DES TOPFES** (OP05).

(6) **BETRIEBSVENTIL ODER DRUCKREGLER,** Druck bei Betrieb 0,90 Bar. Sicherheitsdruck:1,5 bar.

(7) **SICHERHEITSVENTIL**, (Deckel-Innenseite). Das Modell OP03 kann mit 1 oder 2 Sicherheitsventilen ausgestattet sein.

(8) **HENKEL DES TOPFES**.

(9) **DRUCKANZEIGER**.

(10) **SEITLICHES FENSTER**.

(11) **DICHTUNGSRING**, Vom seitlichen Fenster aus sichtbar.

(12) **SCHUTZDECKEL DES SICHERHEITSVENTILS**.

(13) **ENTLÜFTUNGSVENTIL**, Ermöglicht das Ablassen von Luft aus dem Topf und verhindert so, dass die Speisen Vitamine verlieren.

WAS TUN WENN…

Der Druckanzeiger erscheint nicht: Das kann an verschiedenen Gründen liegen. Zum Beispiel: Der Deckel ist nicht richtig geschlossen, es ist nicht genügend Flüssigkeit in dem Topf, das Ventil ist verschmutzt und kann den Anzeiger nur schwer bewegen oder die Hitzezufuhr ist nicht ausreichend. Finden Sie die Ursache heraus und verhalten Sie sich entsprechend.

Dampf entweicht am Rand des Deckels: Das passiert, wenn die Dichtung aus Gummi nicht richtig eingesetzt worden ist, wenn die Dichtung oder der Rand verschmutzt sind, die Dichtung Risse aufweist oder durch ihren langen Gebrauch hart geworden ist. Wenn Sie feststellen, dass die Dichtung Risse aufweist oder durch den Gebrauch hart geworden ist, wechseln Sie sie sofort aus. Wir empfehlen Ihnen, einmal jährlich die Gummidichtung durch eine neue zu ersetzen.

Dampf entweicht aus dem Ventil: Das ist normal und hat damit zu tun, dass der Druckanzeiger über etwas Spiel verfügt, damit er sich korrekt bewegen kann. Deshalb entweicht eventuell etwas Dampf aus dem Ventil. Wenn zu viel Dampf aus dem Ventil entweicht, dann liegt das an einer zu großen zugeführten Hitze. Senken Sie die Hitzezufuhr umgehend ab. Schmutz kann sich ebenfalls auf die Funktion des Ventils auswirken. Wir sollten es deshalb periodisch reinigen.

Nach dem Kochen und dem Abkühlen des Topfs lässt sich der Deckel nicht öffnen: Es ist möglich, dass abgekühltes Fett die Dichtung mit dem Deckel des Topfs verklebt hat. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und erwärmen Sie ihn ein wenig. Ablassen des Dampfs und öffnen des Deckels gemäß der Anleitung.

PFLEGE DES SCHNELLKOCHTOPFS

Nach jedem Gebrauch: Spülen Sie den Topf mit reichlich warmem Wasser ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel und verwenden Sie weiche Büsten und Schwämme, die die Oberfläche und die Innenflächen nicht verkratzen. Sollten Speisereste anhaften, lassen Sie den Topf eine Zeit lang einweichen. Sollten sich Kalkablagerungen gebildet haben oder sich die Topfinnenseite verfärbt haben, kochen Sie im Topf Wasser mit Zugabe von Essig.

Der Topf kann in der Spülmaschine gespült werden. Beim Deckel raten wir aber vom Spülen in der Spülmaschine ab.

Aufbewahren des Schnellkochtopfs: Nachdem der Topf gespült und mit einem Handtuch abgetrocknet wurde, bewahren Sie ihn in geöffnetem Zustand auf. Drehen Sie dazu den Deckel auf die Rückseite, so dass der Dichtungsring an der Luft vollständig trocknen kann.

Reinigung des Ventils: Das Innere des Betriebsventils sollte von Zeit zu Zeit gereinigt werden, besonders dann wenn die gekochten Speisen Schaum oder Haut entwickeln. Dazu lösen Sie die zentrale Schraube (n.8) und nehmen alle Einzelteile auseinander. Nach Reinigung der Teile setzen Sie das Ventil auf die selbe Weise wieder zusammen, indem Sie die Einzelteile wie auf n.9 montieren.

Wird der Schnellkochtopf häufig benutzt, raten wir dazu, das Betriebsventil mindestens ein Mal pro Monat zu reinigen.

Wenn Sie es vorziehen, das Ventil nicht auseinander zu bauen, können Sie es auch reinigen, indem Sie es in einen geschlossenen Schnellkochtopf geben und auf maximaler Hitze mit einer Mischung aus Wasser und Zitronensaft kochen. Wenn Dampf aus dem Ventil des Topfs auszutreten beginnt, warten Sie weitere 5 Minuten, womit die Selbstreinigung des Ventils durchgeführt wird.

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZU KOCHENDEN LEBENSMITTEL

Suppen und Eintöpfe: Den Suppen, die Schaum beim Kochen erzeugen, sollte man mit offenem Deckel zunächst ankochen und dann mit einem Schaumlöffel den Schaum entfernen und erst danach sollte der Deckel geschlossen werden. Kichererbsen, Linsen, Bohnen... sollte man vor dem Kochen einweichen. Die Flüssigkeitsmenge ist praktisch nach dem Kochen gleich mit der Wassermenge, die sich vor dem Schließen des Topfs darin befand.

Gemüse: Sollte man in heißes Wasser geben, kurz bevor es zu kochen anfängt. Falls Sie tiefgekühltes Gemüse benutzen, lassen Sie es einige Minuten länger kochen, als normalerweise vorgesehen ist.

Getreide, Nudeln und Hülsenfrüchte: Der im Schnellkochtopf gekochter Reis benötigt viel weniger Wasser als im normalen Kochvorgang. Mit Nudeln und Reis müssen Sie sehr genau aufpassen, weil die Kochzeit sehr gering ist. Mit Nudeln benutzen Sie am besten den gelochten Einsatz (wahlweise), um Sie schnell abtropfen zu lassen. Die Hülsenfrüchte werden trocken bei kaltem Wasser in den Topf gegeben und man gibt das Salz schon vor dem Kochen bei.

Fleisch: Die Kochzeit hängt stark von der Größe und der Qualität des Fleischs ab. Stücke die mehr als ein Kilogramm wiegen, sollte man nicht in den Topf geben. Es ist vorzuziehen, Sie zuvor klein zu schneiden. Es ist ratsam, das Fleisch gut anzubraten, bevor man es mit Flüssigkeit ablöscht und den Topf zum Kochen verschließt.

Fisch: Wenn Sie gefrorenen Fisch benutzen, ist es nicht notwendig ihn vorher aufzutauen. Um ihn in großen Stücken zu kochen, raten wir Ihnen, den Drahteinsatz (wahlweise) zu benutzen. Wenn Sie Fisch mit einem weichen Fleisch kochen, sollten Sie die Hitzezufuhr verringern, wenn der erste Ring am Druckanzeiger sichtbar wird. So kochen Sie mit einem geringeren Druck als gewöhnlich. Wenn Sie Fisch mit einem kompakteren Fleisch kochen, sollten Sie die Hitzezufuhr verringern, wenn der zweite Ring am Druckanzeiger sichtbar wird.

KOCHZEITEN

Die angegebenen Zeiten dienen vor allem ihrer Orientierung, denn Sie hängen stark von der Qualität und der Größe der Lebensmittel ab, die Sie kochen wollen. Die Zeiten werden ab dem Moment genommen, wenn sich der zweite Ring am Druckanzeiger zeigt.

SUPPEN

Knoblauchsuppe	4-6 min.
Brühe vom Huhn	15-20 min.
Fischsuppe	8-10 min.
Brühe vom Gemüse	10-12 min.

FISCH

Thunfisch	2-3 min.
Tintenfischringe	6-7 min.
Kabeljau	4-8 min.
Seehecht	3-5 min.
Seeteufel	5-8 min.

FLEISCH

Fleisch vom Rind	20-25 min.
Fleisch vom Kalb	8-11 min.
Kaninchen	12-20 min.
Huhn	8-10 min.
Kutteln / Maul	25-35 min.
Schweinefüße	25-30 min.
Gulasch vom Rind	20-25 min.

GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Artischocken	6-8 min.
Blumenkohl	3-5 min.
Spinat	3-5 min.
Kichererbsen	15-20 min.
Erbsen	4-6 min.
Grüne Bohnen	3-5 min.
Bohnen	20-25 min.
Linsen	15-20 min.
Kartoffeln	6-8 min.
Lauch	3-5 min.
Karotten	6-8 min.

FRÜCHTE

Pflaumen	3-4 min.
Äpfel	2-3 min.
Birnen	5-6 min.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1.PREPARAÇÃO

Efectuar várias vezes, em vácuo, o fecho da panela com a tampa. É uma operação simples, mas no entanto requer uma certa prática.

Antes de a utilizar pela primeira vez, lave a panela com água quente e detergente normal, depois enxague e seque-a utilizando um pano macio.

A partir deste momento, a panela está pronta a usar.

2.ENCHIMENTO

Respeite as instruções de enchimento dadas nos "CONSELHOS DE SEGURANÇA"

3.FECHAR A PANELA

Antes de fechar a panela deve seguir os seguintes passos:

1 - Comprove que o indicador de pressão se move com facilidade (n.1)

2 - Comprove a elasticidade da junta de borracha, a limpeza da junta, assim como a limpeza do rebordo da panela sobre a qual deve assentar a junta. Se reparar que a junta tem gretas ou está dura, substitua-a por uma nova.

3 - E MUITO IMPORTANTE que verifique o funcionamento da válvula de segurança, introduzindo alguma vara e vendo se a mola actua (n.2).

Para fechar a panela faça coincidir as duas marcas, uma na tampa e a outra na pega, aperte a tampa tal como se observa no n.3, e faça girar a tampa direita para a esquerda, até coincidirem as duas partes da pega (**OP02, OP03, OP08**) ou da asa (**OP05**). Vai verificar que ao chegar a este ponto entra em funcionamento um botão (**OP02, OP03, OP08**) ou uma corrediça (**OP05**) que impede que a panela se abra se não pressionar o botão referido.

Se custar girar ao abrir e fechar a panela, unte a junta com óleo.

4.COZINHAR

Coloque a panela já fechada sobre o fogão na máxima potência. Em pouco tempo começa a subir a pressão no interior da panela e o indicador de pressão com os anéis brancos começa a aparecer, primeiro um anel e depois o segundo anel (n.7). Neste momento a panela tem a pressão correcta para a cozedura, reduza a fonte de calor até que o indicador com o segundo anel à vista se mantenha estável.

Se se esquecer de reduzir a fonte de calor, a pressão continuará a subir e a válvula deixará escapar muito vapor. Se isto acontecer, reduza a potência do fogão.

Se a fuga de vapor através da válvula de funcionamento não se reduzir, a válvula de segurança abre-se, deixando escapar o vapor. Se se abrir a válvula de segurança, retire a panela do lume e abra-a seguindo as instruções correspondentes. A seguir, verifique se válvula de funcionamento está limpa. Se apesar de comprovar que está limpa, continua a abrir-se a válvula de segurança, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

No caso improvável de os mecanismos anteriores não funcionarem, a panela tem uma janela lateral, através da qual aparece a junta, deixando escapar o vapor. Se sair vapor pela janela lateral, retire a panela do lume, abra-a seguindo as instruções de utilização e entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica para inspeccionarem a válvula de funcionamento e a válvula de segurança.

5.ABRIR A PANELA

Quando acabar o tempo de cozedura, abra a panela de uma das seguinte maneiras:

1-Separar do lume e deixar arrefecer:

O indicador de pressão começa a descer e os anéis brancos vão desaparecendo. Assim que o indicador tiver descido completamente, pressione o botão, até soltar o excesso de pressão e gire da esquerda para a direita até coincidirem as duas marcas (n.4) Nesse momento pode levantar a tampa (n.5)

Ao utilizar este método, a temperatura baixa lentamente e os alimentos continuam a cozinhar-se pelo que se deve reduzir os tempos de cozedura.

2-Arrefecimento rápido:

Coloque a panela por baixo da torneira de água fria e deixe um leve jato de água cair sobre a tampa (n.6) até que o indicador de pressão desapareça totalmente. Então poderá pressionar o botão e abrir a panela. Se utilizar este método não coloque as mãos na panela para evitar queimaduras.

CONSELHOS PARA A SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções de utilização de forma a evitar danos por uma utilização incorrecta.

Verifique, antes de cada utilização, o correcto funcionamento da válvula reguladora de pressão, a válvula de segurança e a junta de borracha, tal como se indica na secção "FECHAR A PANELA"

Não manipule, em nenhum caso, os elementos de segurança antes referidos. Se tiver dúvidas sobre o funcionamento de algum dos mesmos, entre em contacto com o estabelecimento onde efectuou a compra ou com algum dos serviços de assistência técnica. Se for preciso substituir alguma peça da panela, certifique-se de que as peças de substituição sejam originais ALZA, as quais irão sempre em embalagens originais do fabricante. A utilização de peças não originais anula os direitos de garantia e responsabilidade civil do fabricante.

A **quantidade mínima** de líquido (água, caldo de carne, vinho…) a utilizar será de **1/4 litros**, desta forma assegura-se a circulação de vapor e evita-se danos na panela.

A **quantidade máxima** de líquido é de **2/3 da capacidade** da panela. No entanto, **se cozinhar alimentos que formem espuma ou possam inchar durante a cozedura como caldo de carne, arroz, legumes,… não encha a panela mais de metade da sua capacidade**. Assim evita-se que ao abrir a panela possam saltar os alimentos com o perigo de provocar queimaduras.

Quando cozinhar alimentos sólidos certifique-se de que não bloqueiam os elementos de segurança da tampa. Tenha em conta que às vezes estes alimentos podem aumentar de volume durante a cozedura. Se estiver a cozinhar carnes com pele, como a língua de vaca… não espete a carne inchada porque poderia queimar-se.

Quando cozinhar alimentos pastosos, como lentilhas ou feijões,… agite a panela antes de a abrir, evitará que as borbulhas de vapor salpiquem ao retirar a tampa e evitará possíveis queimaduras.

Nunca tente abrir a panela forçando-a quando ainda tiver pressão. Se quiser abri-la, siga as instruções da secção correspondente.

Vigie a panela durante a cozedura e mantenha-a fora do alcance das crianças.

Não toque as superfícies quentes. Utilize as asas e as pegas. Se for preciso utilizar luvas ou pegas de pano, mantenha as mãos fora da zona de perigo.

Não utilize a panela no forno nem no microondas. Do mesmo modo, não a utilize para fritar à pressão.

Não utilize a panela para outro objectivo que não seja aquele para o qual foi concebida.

Nunca utilize lixívia.

Guarde este livro de instruções.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

FABRICANTE: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) España

Declara que o equipamento abaixo indicado cumpre os requisitos da Directiva de Equipamento à pressão **2014/68/UE**

Descrição: Panela de pressão
Tipo: OP02, OP03, OP05, OP08
Categoria: I
Procedimento de avaliação: Modulo A
Procedimento de exame de tipo: Módulo B
Organismo notificado Exame do tipo: TÜV Internacional ON1027
Certificado da CE de tipo Nº:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Normas harmonizadas aplicadas: EN 12778, EN 12983-1
Outras normas aplicadas: DIN 66065
Local: Escoriaza (España)
Assinatura:

DESCRIÇÃO DA PANELA

(1) **CORPO DA PANELA** fabricado em Aço Inoxidável de alta qualidade.

(2) **TAMPA DA PANELA** fabricado em Aço Inoxidável de alta qualidade.

(3) **FUNDO DIFUSOR SANDWICH** de Aço + Alumínio + Aço. Válido para todo o tipo de fogões.

(4) **PEGA DA TAMPA** (OP02, OP03, OP08); **ASA DA TAMPA** (OP05).

(5) **PEGA DO CORPO** (OP02, OP03, OP08); **ASA DO CORPO** (OP05).

(6) **VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO REGULADORA DE PRESSÃO**, Pressão de trabalho 0,90 bar.; Pressão de segurança:1,5 bar.

(7) **VÁLVULA DE SEGURANÇA**, visível pela parte de dentro da tampa. O modelo OP03 pode levar 1 ou 2 válvulas de segurança.

(8) **ASA CORPO PANELA**.

(9) **INDICADOR DE PRESSÃO**.

(10) **JANELA LATERAL**.

(11) **JUNTA DE BORRACHA**, visível através da janela lateral.

(12) **TAMPA PROTECTORA DA VÁLVULA DE SEGURANÇA**.

(13) **VÁLVULA DESOXIGENADORA**, permite a expulsão do ar do interior da panela, evitando, dessa forma a perda de vitaminas dos alimentos.

QUE FACER QUANDO...

Não aparece o indicador de pressão: Pode acontecer por várias razões, como por exemplo: porque a tampa não está correctamente fechada, porque não há líquido suficiente na panela, porque a válvula está suja e custa-lhe deslocar o indicador, porque o lume está demasiado baixo. Verifique qual é a causa e actue consequentemente.

Escapa vapor por fora da tampa: Acontece se a junta de borracha não estiver correctamente colocada, se a junta ou o rebordo da panela não estiverem limpos ou se a junta tiver gretas ou estiver dura devido à utilização.

Se reparar que a junta tem gretas ou está dura devido à utilização, substitua-a imediatamente. De todas as formas, recomendamos substituir a junta de borracha por uma nova todos os anos.

Escapa vapor pela válvula: É normal, deve-se ao facto de o indicador de pressão ter uma mínima folga para que possa deslizar correctamente e por isso poder haver uma pequena fuga pela válvula. Se a fuga de vapor for grande é porque o calor é demasiado forte, reduza-o imediatamente. A sujidade do interior da válvula também pode repercutir na saída de vapor da mesma. Esta deve ser limpa periodicamente.

Depois de cozinhar e arrefecer, não se consegue abrir a panela: É possível que a gordura fria possa ter pegado a junta à tampa da panela. Coloque novamente a panela ao lume até que se aqueça ligeiramente. Desvaporize e abra a panela de acordo com as instruções.

MANUTENÇÃO DA PANELA RÁPIDA

Depois de cada utilização: Lavar com água e sabão. Deve-se evitar a utilização de detergentes abrasivos e utilizar esponjas que não risquem a superfície exterior.

No caso de ficar algum resto pegado deve-se encher com um pouco de água e deixar um pouco de molho.

Se tiver incrustações de cal ou tiver sofrido alterações de cor, ferver água com vinagre.

O corpo da panela pode ser lavado na máquina de lavar louça, no entanto desaconselhamos a sua utilização no caso da tampa.

Forma de guardar a panela: Depois de lavar e secar com um pano, guarde a panela sem fechar. Para isso, coloque a tampa virada para cima, de forma a que a junta de borracha fique ao ar livre e possa secar-se completamente.

Limpeza da válvula: É conveniente limpar o interior da válvula de funcionamento de vez em quando e especialmente se os alimentos cozinhados criarem espuma ou nata. Para isso desaperte a porca principal (n.8) e retire todo o mecanismo. Uma vez efectuada a limpeza, proceda à montagem na mesma forma, colocando todos os componentes de acordo com o desenho n.9.

Quando a panela se utiliza com frequência, recomendamos desmontar a válvula de funcionamento e limpá-la pelo menos uma vez por mês.

Se preferir não desmontar a válvula, pode proceder à sua limpeza, colocando a panela a ferver com a tampa devidamente fechada e em temperatura máxima, com água e sumo de um limão. Logo que começar a sair vapor através da válvula, deixe ferver durante 5 minutos, para que se produza a auto-limpeza da mesma.

ALGUNS CONSELHOS SOBRE OS ALIMENTOS A COZINHAR

Sopas: Em relação às sopas que criam espuma convém fervê-las primeiro com a panela aberta filtrando depois a espuma com uma escumadeira e fechando depois a tampa. O grão, as lentilhas, o feijão, etc., devem ser postos de molho antes de cozinhar. A quantidade de líquido que encontrará ao final vai ser praticamente igual à que tiver colocado quando fechou a panela.

Hortaliças: Coloque-as na panela com a água quente mas antes de chegar a ferver. No caso de hortaliça congelada, aumente o tempo de cozedura uns minutos.

Cereais, Massa e Legumes: O arroz cozido à pressão precisa de muito menos líquido. Com a massa e o arroz é preciso ter muito cuidado porque os tempos de cozedura são muito pequenos. Com a massa, utilizar o cesto perfurado (opcional) para escorrer rapidamente. Os legumes secos devem ser colocados na panela com água fria e adicionar sal antes da cozedura.

Carnes: Os tempos dependem da qualidade e tamanho da carne. Não convém colocar pedaços superiores a 1 Kg., é preferível cortá-la em pedaços. Convém dourar bem a carne antes de adicionar o líquido e fechar a panela.

Peixe: Se utilizar peixe congelado, não é preciso descongelá-lo previamente. Para cozinhar com pedaços grandes, é aconselhável utilizar o cesto de arame (opcional). Se cozinhar peixe e carne macia, reduza a potência do lume quando aparecer o primeiro anel do indicador de pressão, assim irá cozinhar com uma pressão mais baixa que a habitual. Se cozinhar peixe de carne mais compacta, reduza a potência do lume quando aparecer o segundo anel.

TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos indicados são unicamente de referência visto que dependem da qualidade e tamanho dos alimentos a cozinhar. Calculam-se a partir do momento em que aparece o segundo anel do indicador de pressão.

SOPAS	
Sopa de alho	4-6 min.
Canja de galinha	15-20 min.
Sopa de peixe	8-10 min.
Sopa de verduras	10-12 min.
PEIXE	
Atum	2-3 min.
Lulas	6-7 min.
Bacalhau	4-8 min.
Pescada	3-5 min.
Tamboril	5-8 min.
CARNES	
Carne de bovino	20-25 min.
Vaca	8-11 min.
Coelho	12-20 min.
Frango	8-10 min.
Dobrada	25-35 min.
porco-pézinhos	25-30 min.
Vaca-estufada	20-25 min.
VERDURAS E LEGUMES	
Alcachofras	6-8 min.
Couve-flor	3-5 min.
Espinafres	3-5 min.
Grão	15-20 min.
Ervilhas	4-6 min.
Feijão frade	3-5 min.
Feijão	20-25 min.
Lentilhas	15-20 min.
Batatas	6-8 min.
Alhos franceses	3-5 min.
Cenoura	6-8 min.
FRUTAS	
Ameixas	3-4 min.
Maças	2-3 min.
Pêras	5-6 min.

POKYNY K POUŽITÍ

1.POUŽÍVÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Několikrát zkuste zavřít a otevřít prázdný tlakový hrnec. Je to jednoduchá operace, avšak vyžaduje určitou praxi.

Před prvním použitím umyjte tlakový hrnec s teplou vodou se saponátem, opláchněte jej a osušte měkkým hadříkem.

Tlakový hrnec je připraven k použití.

2.NAPLNĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Dodržujte instrukce, týkající se naplnění tlakového hrnce, uvedené v "BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽÍVÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE"

3.UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před uzavřením tlakového hrnce musíte postupovat následovně:

1 - Zkontrolujte, jestli se ukazatel tlaku pohybuje bez problémů (č.1)

2 - Zkontrolujte elasičnost gumového těsnění, jestli není znečištěné, a též jestli není znečištěný okraj tlakového hrnce, na kterém bude těsnění umístěné. Jestli zjistíte, že těsnění je popraskané, anebo ztvrdlé, vyměňte jej.

3 - Je VELMI DŮLEŽITÉ, aby jste v určitých časových úsecích vyzkoušeli fungování bezpečnostního ventilu vložením nějaké tyčky a ověřili, zda funguje pružina (č.2)

Tlakový hrnec zavřete tak, aby se kryli značky na víku a na rukojeti tlakového hrnce, zatlačte víko podle obrázku č.3, a otočte víko zprava doleva, až se budou krýt obě části rukojeti (**OP02, OP03, OP08**) anebo držedla (**OP05**). Zkontrolujte, jestli při tomto začne fungovat tlačítko, které zabraňují, aby se tlakový hrnec otevřel bez stlačení uvedeného tlačítka.

Jestli jde otáčení při otvírání a zavírání tlakového hrnce těžko, namažte těsnění olejem.

4.VAŘENÍ

Postavte uzavřený tlakový hrnec na plotýnku, nastavenou na maximální teplotu. Za krátkou dobu začne stoupat tlak uvnitř tlakového hrnce a ukazatel tlaku začne stoupat a ukazovat tlak podle jednotlivých kroužků, nejdřív jeden kroužek a potom druhý kroužek (č.7). Teď má tlakový hrnec správný tlak pro vaření. Snižte výkon plotýnky, dokud se indikátor s druhým kroužkem nestabilizuje.

Jestli zapomenete snížit výkon plotýnky, bude nadále stoupat tlak a ventil vypustí větší množství páry. Když k tomu dojde, snižte výkon plotýnky.

V případě, že se množství páry, vypouštěné přes funkční ventil, nesníží, otevře se bezpečnostní ventil, přes který se pára vypustí. Když se otevře bezpečnostní ventil, odeberte tlakový hrnec z plotýnky a otevřete jej podle příslušného návodu. Následně zkontrolujte, jestli není funkční ventil znečištěný. Jestli se bezpečnostní ventil nadále otvírá, i když je funkční ventil čistý, obraťte se na servis.

Pro nepravděpodobný případ, že by uvedené mechanizmy nefungovali, je tlakový hrnec vybaven bočním okénkem, přes které by se ukázalo těsnění a vypustilo páru. Jestli vyjde pára přes boční okénko, odeberte tlakový hrnec z plotýnky, otevřete jej podle návodu a obraťte se na servis, aby vám zkontrolovali funkční a bezpečnostní ventily

5.OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po uplynutí doby vaření otevřete tlakový hrnec jedním s následovních způsobů

1 - Odeberte tlakový hrnec z plotýnky a nechte jej vychladnout:

Ukazatel tlaku začne klesat a bílé kroužky se postupně ztratí. Když ukazatel tlaku klesne úplně, stlačíme tlačítko, dokud vypustí nadbytečnou páru a otočíme zleva doprava dokud se nebudou krýt obě značky (č.4). Pak můžeme zvednout víko (č.5)

Při tomto způsobu klesá teplota pomalu a potraviny se nadále vaří, proto je potřebné zkrátit dobu vaření.

2 - Rychlé ochlazení:

Tlakový hrnec umístíme pod vodovodní kohoutek a necháme téct vodu na víko (č.6) dokud úplně nezmizne ukazatel tlaku. Pak můžeme stlačit tlačítko a otevřít tlakový hrnec. Při použití této metody se rukama nedotýkejte tlakového hrnce, mohli by jste se opařit.

DOPORUČENÍ PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Pozorně si přečtěte návod k použití, zabráníte tím škodám, které by mohli vzniknout v důsledku nesprávného použití.

Před každým použitím zkontrolujte správné fungování ventilu, regulujícího tlak, bezpečnostního ventilu a gumového těsnění, tak jak je uvedeno v odseku "UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE"

V žádném případě nemanipulujte s uvedenými bezpečnostními prvkami. Jestli máte pochybnosti o správném fungování některého z nich, obraťte se na prodejnu, kde jste tlakový hrnec zakoupili, anebo na některé servisní středisko. V případě, že je potřebné některou ze součástí tlakového hrnce vyměnit, ubezpečte se, že použité náhradní součásti jsou originál ALZA, které jsou vždy zabaleny v balení výrobce. Při použití neoriginálních součástí zaniká záruka a zodpovědnost výrobce za škody.

Minimální množství tekutiny (vody, vývaru, vína,...), kterou je potřebné použít, je **1/4 litru**, tím se zabezpečí cirkulace páry a zabrání se poškození tlakového hrnce.

Maximální naplnění tlakového hrnce je do **2/3 jeho obsahu.** Jestliže připravujete potraviny, které vytvářejí pěnu, anebo můžou v průběhu vaření nabydou na obsahu, jako masový vývar, rýže, zelenina,... nenaplňujte tlakový hrnec víc než do 1/2 jeho obsahu. Zabráníte tím, aby při otevření tlakového hrnce potraviny vytekli a způsobili opaření.

Při vaření tvrdých potravin se přesvědčete, jestli neblokují bezpečnostní ventily na víku. Mějte na zřeteli, že uvedené potraviny někdy při vaření nabobtnají. Jestli vaříte maso s kůží, jako například hovězí jazyk... nepropichujte maso doku vykazuje známky nafouknutí, protože by jste se mohli opařit.

Při vaření kašovitých pokrmů, jako například čočku,... před otevřením tlakovým hrncem zatřeste, zabráníte tím, aby při otevření víka bublinky páry vyprskli a opařili vás.

Nikdy se nesnažte otevřít tlakový hrnec silou, dokud je ještě uvnitř tlak. Při otvírání tlakového hrnce postupujte podle návodu v příslušném odseku.

Dohlížejte na tlakový hrnec v průběhu vaření a dbejte, aby byl mimo dosahu dětí.

Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti tlakového hrnce. Jestli je to potřebné, použijte kuchyňské rukavice, nedávejte ruce do nebezpečných zón.

Nepoužívejte tlakový hrnec v rouře ani v mikrovlnné rouře. Taktéž jej nepoužívejte na smažení pod tlakem.

Nepoužívejte tlakový hrnec na jiné účely, než na které je určen.

Nikdy nepoužívejte louh.

Uschovejte tento návod k obsluze.

VYHLÁŠENÍ O ZHODĚ CE

VÝROBCE: ALZA S.L. - Paseo Ángel de la Guarda, 3 - 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPAIN

Vyhlašuje, že níže uvedený spotřebič splňuje požadavky Směrnice o tlakových nádobách **2014/68/UE**

CE

Popis: Tlakový hrnec
Typ: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategorie: I
Postup posuzování: Modul A
Postup typové zkoušky: Modul B
Notifikovaný orgán typové zkoušky: TÜV International ON1027
Certifikát CE typ č.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Aplikované harmonizované normy: EN 12778, EN 12983-1
Jiné aplikované normy: DIN 66065
Místo: Escoriaza (SPAIN)
Podpis:

POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

(1) **TLAKOVÝ HRNEC** vyrobený z nerezové oceli.

(2) **VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE** vyrobený z nerezové oceli.

(3) **OHŘÍVACÍ DESKA DNA TLAKOVÉHO HRNCE SENDVIČOVÉHO PROVEDENÍ** z oceli + hliníku + oceli. Použitelné pro všechny typy sporáků

(4) **RUKOJEŤ VÍKA** (OP02, OP03, OP08); **RUKOJEŤ VÍKA** (OP05).

(5) **RUKOJEŤ TLAKOVÉHO HRNCE** (OP02, OP03, OP08); **RUKOJEŤ TLAKOVÉHO HRNCE** (OP05).

(6) **FUNKČNÍ VENTIL REGULUJÍCÍ TLAK**, Pracovní tlak: 0,90 bar.; Bezpečnostní tlak: 1,5 bar.

(7) **BEZPEČNOSTNÍ VENTIL**, viditelný zevnitř víka. Model OP03 může mít 1 anebo 2 bezpečnostní ventily.

(8) **RUKOJEŤ TLAKOVÉHO HRNCE**.

(9) **UKAZOVATEL TLAKU**.

(10) **BOČNÍ OKÉNKO**.

(11) **GUMĚNÉ TĚSNĚNÍ**, viditelné přes bočné okénko.

(12) **OCHRANNÍ KRYT BEZPEČNOSTNÍHO VENTILU**.

(13) **VENTIL PRO DEZOXIDACI**, umožňuje vypuštění vzduchu zevnitř tlakového hrnce, čím se zabrání ztrátě vitamínů z potravin.

CO DĚLAT, KDYŽ...

Se neobjeví ukazatel tlaku: Může to nastat v důsledku několika důvodů, například: víko není správně uzavřené, v tlakovém hrnci není dostatečné množství tekutin, ventil je znečištěný a proto nemaůže vysunout ukazatel, plotýnka nevydává dostatečné teplo. Zjistěte důvod a odstraňte jej.

Přes okraje víka uniká pára: Toto může nastat, jestli není gumové těsnění správně umístěné, jestli je těsnění anebo okraj tlakového hrnce znečištěný anebo jestli je těsnění popraskané anebo ztvrdlé v důsledku používání.

Jestli zjistíte, že těsnění je popraskané, anebo ztvrdlé v důsledku používání, okamžitě jej vyměňte. V každém případě doporučujeme vyměnit gumové těsnění každý rok za nové.

Pára uniká přes ventil: To je běžné, je to v důsledku toho, že ukazatel tlaku musí mít minimální vůli, aby se mohl správně pohybovat, proto může docházet k malému úniku páry přes ventil. Jestli přes ventil uniká velké množství páry, je to proto, že teplota plotýnky je příliš vysoká, ihned snižte teplotu plotýnky. Znečištění vnitřku ventilu může taktéž způsobit únik páry přes ventil. Ventil je potřebné pravidelně čistit.

Po skončení vaření a po ochlazení tlakového hrnce není možné hrnec otevřít: Může se stát, že studený tuk přilepí těsnění k víku tlakového hrnce. Postavte tlakový hrnec opětovně na plotýnku a nechejte jej trochu zahřát. Vypusťte páru a otevřete podle návodu.

ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCE

Po každém použití: Je vhodné tlakový hrnec dobře vypláchnout dostatečným množstvím teplé vody. Neměli by jste používat čistící prostředky a kartáčky nebo hubky, které by mohli poškrábat tak vnější, jako i vnitřní části.

V případě, že vevnitř zůstanou přilepené zbytky, vlijte do tlakového hrnce vodu a nechejte jej chvíli odmočit.

Jestli se v tlakovém hrnci vytvořil vodní kámen, nebo se změnila barva tlakového hrnce, nechejte v něm přejít varem vodu s octem.

Hrnec můžete mýt i v myčce nádobí, avšak nedoporučujeme mýt v myčce nádobí víko.

Odložení tlakového hrnce: Po očištění a osušení utěrkou odložte otevřený tlakový hrnec. Víko otočte opačně, tak aby bylo gumové těsnění na vzduchu a mohlo se úplně vysušit.

Čištění ventilu: Doporučuje se občas vyčistit vnitřek funkčního ventilu, zejména po vaření potravin, které vytvářejí pěnu. Uvolněte hlavní matici (č.8) a vyberte celý mechanizmus. Po vyčištění ventil zmontujte stejným způsobem, všechny části umístěte podle nákresu č.9

Když používáte tlakový hrnec často, doporučujeme vymontovat funkční ventil a vyčistit jej nejméně jednou měsíčně.

Pokud nechcete ventil odmontovat, můžete jej vyčistit tak, že umístíte zavřený hrnec na plotnu s teplotou na maximum a dovnitř nalijete vodu s citronovou šťávou. Když začne vycházet pára přes ventil, nechejte vodu vařit po dobu 5 minut; tím dojde k samovyčištění fungujícího ventilu.

NĚKOLIK RAD O POTRAVINÁCH NA VAŘENÍ

Polévky: Polévky, při kterých se tvoří pěna, je vhodné nejdřív nechat přejít varem při otevřeném tlakovém hrnci, sběračkou odebrat pěnu a pak tlakový hrnec zavřít. Hrách, čočku, fazole... je potřebné před vařením namočit. Konečné množství tekutiny na závěr vaření je téměř stejný, jako množství, které jste nalili do hrnce, když jste tlakový hrnec zavřeli.

Zelenina: Vložte zeleninu do hrnce do teplé vody, ale před tím, než začne vřít. V případě vaření zmražené zeleniny je třeba dobu vaření o několik minut prodloužit.

Cereálie, těstoviny a zeleniny: Na vaření rýže v tlakovém hrnci je třeba méně vody. Při vaření rýže a těstovin je potřebná velká opatrnost, protože doba vaření je velmi krátká. Při vaření těstovin používejte perforovaný košík (je možné jej dokoupit), aby rychle okapali. Sušenou zeleninu je potřebné vložit do tlakového hrnce do studené vody a před uvedením do varu přidat sůl.

Maso: Doba vaření masa závisí od kvality a velikosti masa. Není vhodné upravovat v tlakovém hrnci kusy masa, větší než 1 kg, je vhodnější maso pokrájet na menší kousky. Doporučujeme maso před přidáním tekutiny a uzavřením tlakového hrnce do zlata osmažit.

Ryby: Jestli připravujete zmražené ryby, nedoporučujeme je rozmrazovat. Při úpravě větších kousků doporučujeme použít drátěný košík (je možné jej dokoupit). Jestli připravujete rybu s měkkým masem, snižte teplotu plotýnky když se objeví první kroužek ukazatele tlaku, budete rybu připravovat při nižším tlaku, než obvykle. Jestli připravujete rybu s hutnějším masem, snižte teplotu plotýnky když se objeví druhý kroužek.

DOBA VAŘENÍ

Jednotlivé doby přípravy pokrmů jsou pouze orientační, protože závisí od kvality a velikosti připravovaných potravin. Doba vaření se počítá od momentu, kdy se objeví druhý kroužek ukazatele tlaku.

POLÉVKY	
Česneková polévka	4-6 min.
Slepičí polévka	15-20 min.
Rybí polévka	8-10 min.
Zeleninová polévka	10-12 min.
RYBY	
Tuňák / Tuněc modrý	2-3 min.
Sépie	6-7 min.
Krevety	4-5 min.
Treska	4-8 min.
Mořský ďas	5-8 min.
MASO	
Hovězí	20-25 min.
Telecí	8-11 min.
Králík	12-20 min.
Kuře	8-10 min.
Drštky	25-35 min.
Vepřové nožičky	25-30 min.
Dušené hovězí	20-25 min.
ZELENINA	
Artyčoky	6-8 min.
Květák	3-5 min.
Špenát	3-5 min.
Boby	15-20 min.
Hrách	4-6 min.
Zelené fazolky	3-5 min.
Fazole	20-25 min.
Čočka	15-20 min.
Brambory	6-8 min.
Pórek	3-5 min.
Mrkev	6-8 min.
OVOCE	
Švestky	3-4 min.
Jablka	2-3 min.
Hrušky	5-6 min.

POKYNY K POUŽITIU

1.POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Niekoľkokrát skúste zatvoriť a otvoriť prázdny tlakový hrniec. Je to jednoduchý úkon, avšak vyžaduje si určitú prax.

Pred prvým použitím umyte tlakový hrniec s teplou vodou so saponátom, opláchnite ho a osušte mäkkou utierkou.

Tlaková hrniec je pripravený k použitiu.

2.NAPLNENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Dodržujte inštrukcie týkajúce sa naplnenia tlakového hrnca, uvedené v „BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOCH O POUŽÍVANÍ TLAKOVÉHO HRNCA".

3.UZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred uzatvorením tlakového hrnca musíte postupovať nasledovne:

1.Skontrolujte, či sa ukazovateľ tlaku pohybuje bez problémov (č.1)

2.Skontrolujte elasticitu gumového tesnenia, či nie je znečistené a tiež či nie je znečistený okraj tlakového hrnca, na ktorom je tesnenie umiestnené. Ak zistíte, že tesnenie je popraskané, alebo stvrdnuté, tak ho vymeňte.

3.Skontrolujte fungovanie bezpečnostného ventilu, zistite, či funguje pružina (č.2). Tlakový hrniec zavrite tak, aby sa kryli značky na pokrievke a na rukoväti tlakového hrnca, zatlačte pokrievku podľa obrázku č.3 a otočte pokrievku z prava do ľava, až sa budú kryť obe časti rukoväte (**OP02, OP03, OP08**), alebo držadla (**OP05**). Skontrolujte, či pri tom začne fungovať tlačítko, ktoré zabraňujú, aby sa tlakový hrniec otvoril bez stlačenia uvedeného tlačítka.

Ak ide otáčanie pri otváraní a zatváraní tlakového hrnca ťažko, namažte tesnenia olejom.

4.VARENIE

Postavte zatvorený tlakový hrniec na platničku, nastavenú na maximálnu teplotu. Za krátku dobu začne stúpať tlak vo vnútri tlakového hrnca a ukazovateľ tlaku začne stúpať a ukazovať tlak podľa jednotlivých krúžkov, najprv jeden krúžok a potom druhý krúžok (č.7). Teraz má tlakový hrniec správny tlak pre varenie. Znížte výkon platničky, dokiaľ sa indikátor s druhým krúžkom nestabilizuje.

Ak zabudnete znížiť výkon platničky, bude naďalej stúpať tlak a ventil vypustí väčšie množstvo pary. Keď k tomu dôjde, znížte výkon platničky.

V prípade, že sa množstvo pary vypustenej cez funkčný ventil nezníži, otvorí sa bezpečnostný ventil cez ktorý sa para vypustí. Keď sa otvorí bezpečnostný ventil, odoberte tlakový hrniec z platničky a otvorte ho podľa príslušného návodu. Následne skontrolujte, či nie e funkčný ventil znečistený. Ak sa bezpečnostný ventil stále otvára, aj keď je funkčný ventil čistý, obráťte sa na servis.

Pre nepravdepodobný prípad, že by uvedené mechanizmy nefungovali, je tlakový hrniec vybavený bočným okienkom, cez ktoré by sa ukázalo tesnenie a vypustilo paru. Ak vyjde para cez bočné okienko, odoberte tlakový hrniec z platničky , otvorte ho podľa návodu a obráťte sa na servis, aby vám skontrolovali funkčný a bezpečnostný ventil.

5.OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Po uplynutí doby varenia otvorte tlakový hrniec jedným z nasledujúcich spôsobov:

1. Odoberte tlakový hrniec z platničky a nechajte ho vychladnúť:

Ukazovateľ tlaku začne klesať a biele krúžky sa postupne stratia. Keď ukazovateľ tlaku klesne úplne, stlačíme tlačítko kým vypustí nadbytočnú paru a otočíme z ľava do prava kým sa nebudú kryť obe značky (č.5). Potom môžeme zdvihnúť pokrievku (č.6).

Pri tomto postupe klesá teplota pomaly a potraviny sa naďalej varia, preto je potrebné skrátiť dobu varenia.

2. Rýchle chladenie:

Tlakový hrniec umiestnime pod vodovodný kohútik a necháme tiecť vodu na pokrievku (č.6) kým úplne nezmizne ukazovateľ tlaku. Potom môžeme stlačiť tlačítko, a otvoriť tlakový hrniec. Pri použití tejto metódy sa rukami nedotýkajte tlakového hrnca, mohli by ste sa obariť.

DOPORUČENIE PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pozorne si prečítajte návod na použitie, zabránite tak škodám, ktoré by mohli vzniknúť dôsledkom nesprávneho použitia.

Pred každým použitím skontrolujte správne fungovanie ventilu, regulujúceho tlak, bezpečnostného ventilu a gumového tesnenia, tak ako je uvedené v odseku „UZAVRETIE TLAKOVÉHO HRNCA"

V žiadnom prípade nemanipulujte s uvedenými bezpečnostnými prvkami. Ak máte pochybnosti o správnom fungovaní niektorého z nich, obráťte sa na predajňu, kde ste tlakový hrnie zakúpili, alebo na niektoré servisné stredisko. V prípade, že je potrebné niektorú so súčastí tlakového hrnca vymeniť, ubezpečte sa, či použité náhradné súčiastka sú originál ALZA, ktoré sú vždy zabalené v balení od výrobcu. Pri použité neoriginálnych súčiastok zaniká záruka a zodpovednosť výrobcu za škody.

Minimálne množstvo tekutiny (vody, vývaru, vína...), ktoré je potrebné použiť, je **1/4 litra**, tým sa zabezpečí cirkulácia pary a zabráni sa poškodeniu tlakového hrnca.

Maximálne naplnenie tlakového hrnca je do **2/3 jeho obsahu**. Ak pripravujeme potraviny ktoré vytvárajú penu, alebo môžu v priebehu varenia nadobudnúť obsahu, ako mäsový vývar, ryža, zelenina... nenaplňujte tlakový hrniec viac ako do 1⁄2 jeho obsahu. Zabráníte tým tomu, aby pri otvorení tlakového hrnca potraviny vytiekli a spôsobili oparenie.

Pri varení tvrdých potravín sa presvedčte, či neblokujú bezpečnostné ventily na pokrievke. Majte na pamäti , že uvedené potraviny niekedy pri varení nabobtnajú. Ak varíme mäso s kožou, ako napríklad hovädzí jazyk... neprepichujte mäso pokiaľ vykazuje známky nafúknutia, pretože by ste sa mohli oparіť.

Pri varení kašovitých pokrmov, ako napríklad šošovicu... pred otvorením tlakového hrnca s ním zatraste, zabránite tým, aby pri otvorení pokrievky bublinky pary vyprskli a neoparili vás.

Nikdy sa nesnažte otvoriť tlakový hrniec silou, pokiaľ je ešte vo vnútri tlak. Pri otváraní tlakového hrnca postupujte podľa návodu v príslušnom odseku.

Dozerajte na tlakový hrniec v priebehu varenia a dbajte, aby bol mimo dosahu detí.

Nedotýkajte sa horúcich povrchov, používajte rukoväť tlakového hrnca. Ak je to potrebné, použite kuchynské rukavice, nedávajte ruky do nebezpečných zón.

Nepoužívajte tlakový hrniec na iné účely, než na ktoré bol určený.

Nikdy nepoužívajte lúh.

Uschovajte tento návod na použitie.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

VÝROBCA: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPAIN

Vyhlasuje, že nižšie uvedený spotrebič spĺňa požiadavky Smernice o tlakových nádobách **2014/68/UE**

CE

Popis: Tlakový hrniec
Typ: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategórie: I
Postup posudzovania: Módul A
Postup typovej skúšky: Módul B
Notifikovaný orgán typovej skúšky: TÜV International ON1027
Certifikát CE typ č.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Aplikované harmonizované normy: EN 12778, EN 12983-1
Iné aplikované normy: DIN 66065
Miesto: Escoriaza (SPAIN)
Podpis:

POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

(1) **Tlakový hrniec** vyrobený z nerezovej ocele.

(2) **Pokrievka tlakového hrnca** vyrobená z nerezovej ocele.

(3) **Ohrievacia doska dna tlakového hrnca v sendvičovom** prevedení z ocele + hliníku + ocele. Použiteľné pre všetky typy sporákov.

(4) **Rukoväť pokrievky** (OP02, OP03, OP08); **Rukoväť víka** (OP05).

(5) **Rukoväť tlakového hrnca** (OP02, OP03, OP08); **Rukoväť tlakového hrnca** (OP05).

(6) **Funkčný ventil regulujúci tlak**, Pracovný tlak: 0,90 bar.; Bezpečnostný tlak:1,5 bar.

(7) **Bezpečnostný ventil** viditeľný z vnútra pokrievky. Model OP03 môže mať 1 alebo bezpečnostné ventily.

(8) **Rukoväť tlakového hrnca**.

(9) **Ukazovateľ tlaku**.

(10) **Bočné okienko**.

(11) **Gumené tesnenie** viditeľné cez bočné okienko.

(12) **Ochranný kryt bezpečnostného ventilu**.

(13) **Ventil pre dezoxidáciu** umožňuje vypustenie vzduchu z vnútra tlakového hrnca, čím sa zabráni strate vitamínov z potravín.

ČO ROBIŤ, KEĎ...

Sa neobjaví ukazovateľ tlaku: Môže to nastať v dôsledku niekoľkých dôvodov, napríklad: pokrievka nie je správne uzatvorená, v tlakovom hrnci nie je dostatočné množstvo tekutín, ventil je znečistený a preto nemôže vysunúť ukazovateľ, platnička nevydáva dostatočné teplo. Zistite dôvod a odstráňte ho.

Cez okraje pokrievky uniká para: Toto môže nastať, keď nie je gumové tesnenie správne umiestnené, keď je tesnenie alebo okraj tlakového hrnca znečistený alebo keď je tesnenie popraskané alebo stvrdnuté v dôsledku používania.

Keď zistíte, že tesnenie je popraskané, alebo stvrdnuté v dôsledku používania, okamžite ho vymeňte. V každom prípade odporúčame vymeniť gumové tesnenie každý rok za nové.

Para uniká cez ventil: To je bežné, je to v dôsledku toho, že ukazovateľ tlaku musí mať minimálnu vôľu, aby sa mohol správne pohybovať, preto môže dochádzať k malému úniku pary cez ventil. Ak cez ventil uniká veľké množstvo pary, je to preto, že teplota platničky je príliš vysoká, ihneď znížte teplotu platničky. Znečistenie vnútra ventilu môže tiež spôsobiť únik pary cez ventil. Ventil je potrebné pravidelne čistiť.

Po skončení varenia a po ochladení tlakového hrnca nie je možné hrniec otvoriť: Môže sa stať, že studený tuk prilepí tesnení k pokrievke tlakového hrnca. Postavte tlakový hrniec opäť na platničku a nechajte ho trochu zohriať. Vypusťte paru a otvorte podľa návodu.

ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCA

Po každom použití: Je vhodné tlakový hrniec dobre vypláchnuť dostatočným množstvom teplej vody. Nemali by ste používať čistiace prostriedky a kefy alebo hubky, ktoré by mohli poškriabať tak vnútornú ako aj vonkajšiu časť.

V prípade , že vo vnútri zostanú nejaké prilepené zbytky, vlejte do tlakového hrnca vodu a nechajte ho chvíľu odmočiť.

Ak sa v tlakovom hrnci vytvoril vodný kameň, alebo sa zmenila farba tlakového hrnca, nechajte v ňom zovrieť vodu s octom.

Hrniem môžete umývať aj v umývačke riadu, ale neodporúčame umývať v umývačke riadu pokrievku.

Odloženie tlakového hrnca: Po očistení a usušení utierkou odložte otvorený tlakový hrniec. Pokrievku otočte opačne, tak aby bolo gumové tesnenie na vzduchu a mohlo sa úplne vysušiť.

Čistenie ventilu: Odporúčame občas vyčistiť vnútro funkčného ventilu, hlavne po varení potravín, ktoré vytvárajú penu. Uvoľnite hlavnú maticu (č.8) a vyberte celý mechanizmus. Po vyčistení ventil zmontujte rovnakým spôsobom, všetky časti umiestnite podľa nákresu č.9.

Keď používate tlakový hrniec často, odporúčame vymontovať funkčný ventil a vyčistiť ho najmenej raz mesačne.

NIEKOĽKO RÁD O POTRAVINÁCH NA VARENIE

Polievky: Polievky, pri ktorých sa tvorí pena, je vhodné najprv nechať prejsť varom pri otvorenom tlakovom hrnci, naberačkou odobrať penu a potom tlakový hrniec zavrieť. Hrach, šošovicu, fazuľu... je potrebné pred varením namočiť. Konečné množstvo tekutiny na záver varenia je skoro rovnaký, ako množstvo, ktoré ste naliali do hrnca keď ste tlakový hrniec zavreli.

Zelenina: Vložte zeleninu do hrnca do teplej vody, ale pred tým, než začne vrieť. V prípade varenia zmrazenej zeleniny je treba dobu varenia o niekoľko minút predĺžiť.

Cereálie, cestoviny a zeleniny: Na varenie ryže v tlakovom hrnci je treba menej vody. Pri varení ryže a cestovín je potrebná veľká opatrnosť, pretože doba varenia je veľmi krátka. Pri varení cestovín používajte perforovaný košík (je možné ho dokúpiť), aby rýchlo odkvapkali. Sušenú zeleninu je potrebné vložiť do tlakového hrnca do studenej vody a pred uvedením do varu pridať soľ.

Mäso: Doba varenia mäsa závisí od kvality a veľkosti mäsa. Nie je vhodné upravovať v tlakovom hrnci kusy mäsa, väčšie ako 1 kg, je vhodnejšie mäso pokrájať na menšie kúsky. Odporúčame mäso pred pridaním tekutiny a uvarením v tlakovom hrnci do zlata osmažiť.

Ryby: Ak pripravujeme zmrazené ryby, neodporúčame ich rozmrazovať. Pri úprave väčších kúskov odporúčame použiť drôtený košík (je možné dokúpiť). Ak pripravujeme rybu z mäkkým mäsom, znížte teplotu platničky keď sa objaví prvý krúžok ukazovateľa tlaku, budete rybu pripravovať pri nižšom tlaku, než obyčajne. Ak pripravujete rybu s hutnejším mäsom, znížte teplotu platničky keď sa objaví druhý krúžok.

DOBA VARENIA

Jednotlivé doby prípravy pokrmov sú iba orientačné, pretože závisí od kvality a veľkosti pripravovaných potravín. Doba varenia sa počíta od momentu, kedy sa objaví druhý krúžok ukazovateľa tlaku.

POLIEVKY	
Cesnaková polievka	4-6 min.
Slepačia polievka	15-20 min.
Rybacia polievky	8-10 min.
Zeleninová polievka	10-12 min.
RYBY	
Tuniak	2-3 min.
Sépia	6-7 min.
Krevety	4-5 min.
Treska	4-8 min.
MÄSO	
Hovädzie	20-25 min.
Teľacie	8-11 min.
Králik	12-20 min.
Kura	8-10 min.
ZELENINA	
Artičoky	6-8 min.
Karfiol	3-5 min.
Špenát	3-5 min.
Bôby	15-20 min.
Hrach	4-6 min.
Zelená fazuľka	3-5 min.
Mrkva	20-25 min.
Fazuľa	15-20 min.
Šošovica	6-8 min.
Zemiaky	3-5 min.
Pór	8-10 min.
Kapusta	6-8 min.
OVOICE	
Slivky	3-4 min.
Jablká	2-3 min.
Hrušky	5-6 min.
Pomaranče	6-7 min.

NAVODILA ZA UPORABO

1.PRVA UPORABA

Prazen lonec nekajkrat zaprite; gre za preprost postopek, ki pa potrebuje nekaj začetnega urjenja.

Pred prvo uporabo lonec umijte z vročo vodo. Nato vanj natočite kozarec mleka in dva kozarca vode, ter vse skupaj zavrite, saj boste tako popolnoma očistili notranjost lonca.

Vsebino potem odstranite in lonec je pripravljen za uporabo.

2.POLNJENJE

Upoštevajte navodila, opisana v poglavju "VARNOSTNI NAPOTKI ZA UPORABO HITREGA LONCA"

3.KAKO ZAPRETI LONEC

Preden lonec zaprete, preverite sledeče:

1-Preverite ali se indikator tlaka premika brez težav (št.1)

2-Preverite elastičnost in čistočo gumijastega obroča ter roba lonca. Če je obroč tog ali obrabljen, ga zamenjajte za novega.

3-ZELO POMEMBNO je, da vsake toliko časa preverite delovanje varnostnega ventila in sicer tako, da vanj vstavite palčko in opazujete, če vzmet deluje (št.2)

Ko lonec zapirate, se morata mehanizem na pokrovu in na posodi skladno ujemati; pokrov zaprete, kot je to prikazano na sliki št.3 in ga pričvrstite z obratom levo tako, da sta ročaja pokrova (**OP02, OP03, OP08**) in lonca (**OP05**) eden nad drugim. V tej fazi priprave, boste opazili, da se aktivira gumb, ki preprečuje odprtje lonca brez, da bi istočasno pritisnili na omenjeni gumb.

Če vam obrat pokrova povzroča težave, namažite njegove robove z oljem.

4.KUHANJE

Pokrit lonec postavite na štedilnik (maks.toplota). Kmalo bo pričel naraščati tlak v notranjosti lonca in indikator tlaka se bo pričel premikati; najprej prvi obroček in potem drugi (št.7). Takrat je lonec pripravljen za kuhanje; zmanjšajte toploto le toliko, da bo na indikatorju še vedno viden drugi obroček.

Če ste pozabili zmanjšati vir toplote, bo tlak še naprej naraščal in ventil bo izoustil precejšnjo količino pare. V tem primeru vam svetujemo, da zmanjšate toploto.

Če se uhajanje pare skozi razbremenilni ventil ne zmanjša, odprtite varnostni ventil in pustite pari prosto pot. Če se odpre varnostni ventil, odstranite lonec iz vira toplote in sledite ustreznim navodilom. V nadaljevanju preverite ali je razbremenilni ventil čist. Če se kljub vsemu varnostni ventil še naprej odpira se obrnite na tehnično pomoč.

V malo verjetnem slučajo, da zgoraj omenjeni mehanizmi ne delujejo, bo para lahko izšla iz lonca skozi odprtino med gumijastim obročem in stranskim okencem. Če para uhaja skozi stransko okence, ga odprtie in sledite navodilom oz. Se za pomoč obrnite na tehnično službo, kjer bodo preverili delovanje varnostnega in razbremenilnega ventila.

5.KAKO ODPRETI LONEC

Po končanem kuhanju lahko lonec odprete na naslednji način:

1 - Odstavite iz vira toplote in počakajte, da se ohladi:

Indikator tlaka se bo pričel spuščati in beli obročki bodo izginili. Potem pritisnemu na gumb, dokler se odvečni tlak ne sprosti, nato pa zavrtimo pokrov v desno, dokler se ne ujemata ročaja pokrova in lonca (št.4). Zdaj lahko dvignete pokrov (št.5). Pri tej metodi temperatura upada postopoma, med tem pa se hrana še kuha, zato morate skrajšati prvotni čas kuhanja.

2 - Hitro hlajenje:

Pokrit lonec postavite pod curek mrzle vode (št.6), dokler indikator tlaka popolnoma ne izgine. Potem pritisnite na gumb in odprite lonec. Če uporabite to metodo, se ne dotikajte lonca z golimi rokami, ker se tako izpostavljate nevarnosti opeklin.

NASVETI ZA VARNO UPORABO VAŠEGA HITREGA LONCA

Pozorno preberite naslednja navodila, saj se z upoštevanjem le teh izognete morebitnim poškodbam.

Pred vsako uporabo preverite ali parni in varnostni ventil, ter gumijasti obroč, delujejo tako kot je to opisano v poglavju "ZAPIRANJE LONCA".

Teh varnostnih elementov v nobenem primeru ne spreminjajte. Če ste v dvomih glede pravilnega delovanja katerega od njih, se obrnite na prodajalca ali tehnično službo. Pri menjavi posameznih delov lonca uporabite le originalne dele ALZA, ki so vedno shranjeni v originalni embalaži. Z uporabo drugih delov izgubite garancijsko pravico in izničite odgovornost proizvajalca.

Najmanjša količina tekočine (voda, mesna omaka, vino,...) s katero bo para lahko krožila in pri kateri lonec ne bo poškodovan, je **1/4 litra**.

Največja količina ne sme preseči **2/3 prostornine lonca**. Če uporabljate živila, ki pri kuhanju narastejo oz. Se napihnejo (riž, stročnice,...) pa se ta meja spusti na 1/2 prostornine lonca. S tem se izognete temu, da vas ob odprtju lonca hrana nehote opeče.

Kadar kuhate snovi v trdnem stanju, preverite, da večji kosi hrane ne blokirajo varnostnih elementov, ki se nahajajo na notranjem delu pokrova. Ne pozabite, da tudi tovrstna živila lahko med kuhanjem povečajo svojo prostornino; med kuhanjem mesa z kožo, kot je na primer volovski jezik, ne prebodite napihnjenega mesa, ker se pri tem lahko opečete.

Pri kuhanju gostih mas in živil, kot je na primer leča,... pred odprtjem pokrova lonec najprej stresite, saj le tako parni mehurčki ne bodo brizgnili v vas in vas opekli.

Lona nikoli ne poskušajte odpreti na silo, kadar je v njem še vedno pritisk. Če ga želite odpreti, sledite ustreznim navodilom.

Med kuhanjem bodite pozorni na obnašanje lonca in ga hranite izven dosega otrok.

Ne dotikajte se vročih površin, temveč ročajev. Če želite uporabiti rokavice, jih hranite izven nevarnega območja.

Lonca ne upourabljajte v električni in mikrovalovni pečici. Prav tako vam odsvetujemo uporabo parnega cvrenja.

Lonec uporabljajte le za tiste namene, za katere je bil prvotno narejen.

Nikoli ne uporabljajte varekine.

Navodila za uporabo shranite.

IZJAVA O SKLADNOSTI CE

PROIZVAJALEC: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Španija

Izjavlja, da je spodaj navedeni izdelek v skladu z zahtevami Direktive o Tlačni Opremi **2014/68/UE**

CE

Opis: Parni Lonec
Tip: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategorija: I
Postopek Vrednostenja: Modulo A
Vrsta Postopka Preverjanja: Módulo B
Organizam koji se obavještava o ispitivanju tipa: TÜV International ON1027
CE certifikat vrste No:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Veljavne harmonizirane normative: EN 12778, EN 12983-1
Druga veljavna normativa: DIN 66065
Kraj: Escoriaza (España)
Podpis:

OPIS LONCA

(1) **POSODA** je izdelana iz Nerjavečega Jekla.

(2) **POKROV** je izdelana iz Nerjavečega Jekla.

(3) **DVOJNO SANDWICH DNO** iz Jekla + Aluminija + Jekla. Ustrezno za vse vrste kuhinj.

(4) **ROČAJ POKROVA** (OP02, OP03, OP08); **ROČ POKROVA** (OP05).

(5) **ROČAJ LONCA** (OP02, OP03, OP08); **ROČ LONCA** (OP05).

(6) **PARNI VENTIL**, Delovni tlak: 0,90 bar. Varnostni tlak:1,5 bar.

(7) **VARNOSTNI VENTIL**, ki se nahaja na notranji strani pokrova. Model OP03 ima lahko 1 ali 2 varnostna ventila.

(8) **ROČAJ LONCA**.

(9) **INDIKATOR TLAKA**.

(10) **STRANSKO OKENCE**.

(11) **GUMIJASTI OBROČ**, ki je viden skozi stransko okence.

(12) **POKROVČEK ZA ZAŠČITO VARNOSTNEGA VENTILA**.

(13) **RAZBREMENILNI VENTIL**, odvaja zrak iz notranjosti lonca in tako zmanjša izgubo vitaminov, ki so v hrani.

KAJ STORITI V PRIMERU DA...

Se tlačni indikator ne pokaže: Razlogi so lahko različni, npr.: pokrov ni dobro zaprt, v loncu ni dovolj tekočine, ventil je umazan in s težavo premikar kazalec, vir toplote ni zadosten. Preverite vse našteto in odpravite napako.

Para uhaja izpod pokrova: Do uhajanja pare izpod pokrova pride, če gumijasti obroč ni ustrezno nameščen, če sta obroč ali rob pokrova umazana, oz. če je gumijasti obroč zaradi pogoste uporabe tog. V tem primeru nemudoma zamenjajte gumijasti obroč za novega, na splošno pa priporočamo letna menjava obroča, ne glede na pogostost uporabe.

Para uhaja iz ventila: Je normalen pojav, kajti za pravilno delovanje indikator tlaka potrebuje in dovoli, da se majhen del zraka odvaja preko ventila. Če je ta odvod zraka prevelik, je razlog verjetno previsoka temperatura, ki jo morate nemudoma zmanjšati. Drug razlog pa je lahko umazanija, ki se nabere v notranjosti ventila, če ne izvajate občasnega čiščenja.

Po kuhanju in hlajenju lonca, le tega ne moremo odpreti: Možno je, da je ohlajena maščoba zlepila pokrov z loncem. Lonec ponovno segrejte in ga odprite v skladu z navodili.

VZDRŽEVANJE HITREGA LONCA

Po vsaki uporabi: Priporočena je uporaba večje količine vroče vode. Tudi v primerih, ko se del hrane po umivanju še drži lonca, priporočamo, da ga namočite v vročo vodo in pri tem ne uporabite detergentov in ščetk, ki lahko poškodujejo zunanji ali notranji del lonca.

Če je lonec spremenil barvo oz. se na njem nabira vodni kamen, v njem kuhajte vodo z dodatkom kisa dokler le ta ne zavre.

Lonec lahko perete v pomivalnem stroju, vendar pa ne velja isto za pokrov.

Shranjevanje: Po čiščenju in sušenju lonca z suho krpo, ga shranite odprtega oz. Z pokrovom obrnjenim navzgor, tako da se lahko gumijasti del popolnoma posuši.

Čiščenje ventilov: Vsake toliko in še zlasti kadar živila, ki jih kuhate, povzročajo peno ali smetano, je priporočljivo čiščenje notranjosti ventila. Najprej sprostite glavno matico (No8) in odstranite mehanizem. Po končanem čiščenju ventil ponovno sestavite in sicer tako, da sledite navodilom No9.

Če lonec uporabljate pogosto, vam priporočamo, da ventil očistite vsaj enkrat mesečno.

Če ventila ne želite odmontirati, ga lahko očistite tako, da postavite zaprto posodo na štedilnik na največjo možno toploto, vanjo pa nalijete vodo zmešano z limoninim sokom. Ko prične iz ventila uhajati para, počakajte 5 minut; tako se bo ventil očistil sam.

PRAKTIČNI KUHARSKI NASVETI

Juhe in Enolončnice: Peneče se juhe najprej zavremo v odprtem loncu, odstranimo peno in nato zapremo pokrov. Čičerika, leča, fižol... se morajo pred kuho namakati. Količina tekočine, ki bo v loncu ob koncu kuhanja bo skoraj enaka tisti iz samega začetka.

Zelenjava: Zelenjavo damo v lonec, ko je voda vroča, vendar še ne vre. V primeru zmrznjene zelenjave za nekaj minut podaljšajte čas kuhanja.

Žitarice, Testenine in Stročnice: Riž, skuhan v parnem loncu potrebuje veliko manj tekočine. Posebno pozornost je potrebno nameniti kuhanju testenin in riža, saj je čas kuhanja zelo majhen. Pri testeninah za hitrejši odtok vode uporabite perforirano zajemalko (po izbiri). Suhe stročnice se kuhajo v mrzli vodi, kateri dodamo sol tik preden jo postavimo na ogenj.

Meso: Čas kuhanja je odvisen od kakovosti in velikosti mesa. Kuhanje je lažje, če meso razrežemo na koščke in pri tem ne uporabimo več kot 1kg mesa. Pred dodajanjem omake in zapiranjem lonca, priporočamo, da meso zlato popečete.

Ribe: Če gre za zmrznjene ribe, predhodna odmrznitev ni potrebna. Za kuhanje večjih kosov uporabite žičnato košarico (po izbiri). Če kuhate ribe z mehkim mesom, ob pojavu prvega obročka indikatorja tlaka zmanjšajte vir toplote in nadaljujte z kuho z nekoliko zmanjšanim tlakom. Če pa gre za ribe z čvrstim mesom, zmanjšajte vir toplote šele, ko se pojavi drugi obroček na indikatorju tlaka.

ČAS KUHANJA

Sledeči podatki so le informativne narave, saj je dejanski čas kuhanja odvisen od kakovosti in velikosti živil. Čas kuhanja prične teči takoj, ko se na indikatorju tlaka prikaže drug obroček.

JUHE	
Česnova juha	4-6 min.
Kurja juha	15-20 min.
Ribja juha	8-10 min.
Zelenjavna juha	10-12 min.
RIBE	
Tuna/ Palamida	2-3 min.
Kalamari	6-7 min.
Rak	4-5 min.
Oslič	3-5 min.
Morska spaka	5-8 min.
MÄSO	
Vol	20-25 min.
Govedina	8-11 min.
Zajec	12-20 min.
Piščanec	8-10 min.
Živalska črevа in želodci	25-35 min.
Svinjske noge	25-30 min.
Goveja enolončnica	20-25 min.
ZELENINA	
Artičoka	6-8 min.
Cvetača	3-5 min.
Špinača	3-5 min.
Čičerika	15-20 min.
Grah	4-6 min.
Zeleni fižol	3-5 min.
Fižol	20-25 min.
Leča	15-20 min.
Krompir	6-8 min.
Por	3-5 min.
Zelje	8-10 min.
Korenje	6-8 min.
OVOICE	
Slive	3-4 min.
Jabolka	2-3 min.
Hruške	5-6 min.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1.PRIJE UPOTREBE

Više puta otvoriti i zatvoriti lonac. Radi se o jednostavnom postupku koji međutim zahtjeva nešto prakse.

Prije prve upotrebe, oprati lonac toplom vodom. Da bi se uklonili sve čestice, staviti u lonac šolju mlijeka i dvije šolje vode i pustiti da provri, nakon čega prosuti sadržaj lonca.

Sada je lonac spreman za upotrebu.

2.PUNJENJE

Postupati po uputstvima za punjenje lonca kao što je naznačeno u «UPUTSVTIMA ZA SIGURNO KORIŠTENJE VAŠEG EKSPRES LONCA»

3.ZATVARANJE LONCA

Prije zatvaranja lonca postupiti po narednim uputstvima:

1 - Provjeriti da li se pokazivač tlaka lako pomjera (br.1)

2 - Provjeriti elastičnost gumenog spoja, njegovu čistoću, kao i čistoću ruba lonca uz koji prijanja gumeni spoj. Ako vidite da je spoj oštećen ili otvrdnuo, zamijeniti ga novim.

3 - VRLO JE VAŽNO da svaki put provjerite ispravnost sigurnosnog ventila tako da umetnete štapić i provjerite radi li opruga ispravno (br.2)

Za zatvaranje poklopca namjestiti ga tako da se podudaraju oba žlijeba: na poklopcu i na ručici, pritisnuti poklopac kao što se vidi na br.3, i okretati ga sa desna na lijevo dok se ne podudare obje strane drška (**OP02, OP03, OP08**) odnosno ručice (**OP05**). Primijetićete da se u tom trenutku aktivira dugme koji sprečava dalje otvaranje lonca izuzev putem tog dugmeta.

Ako je otvaranje i zatvaranje lonca otežano, premazati gumeni spoj uljem.

4.KUHANJE

Staviti već zatvoren lonac na šporet na najjaču vatru. Ubrzo po tom počeće se penjati tlak u unutrašnjosti lonca i pokazivač tlaka sa bijelom krugovima počeće pokazivati prvo jedan a zatim i drugi krug. (br.7). To znači da je lonac postigao pritisak potreban za kuhanje, te da treba smanjiti vatru dok se pokazivač sa drugim prstenom ne stabilizira.

Ako zaboravite smanjiti vatru, tlak će se nastaviti penjati i preko ventila će izlaziti obilna para. Ako se ovo desi, smanjiti vatru na šporetu.

U slučaju da se količina pare koja izlati kroz ventil ne smanji, otvoriće se sigurnosni ventil preko kojeg izlazi para. Ako se otvori sigurnosni ventil, skinuti lonac sa šporeta i otvoriti ga prema uputstvima. Nadalje, provjeriti čistoću radnog ventila. Ako je radni ventil čist a para i dalje izlazi preko sigurnosnog ventila, pozvati Tehnički servis. Ako raniji mehanizmi ne rade, što je vrlo nevjerojatno, na loncu postoji i bočni otvor gdje će se pomjeriti spoj i tako ispustiti suvišnu paru. Ako para izlazi preko bočnog otvora, skinuti lonac sa šporeta, otvoriti ga prema uputstvima i obratiti se Tehničkom servisu da pregledaju radni ventil i sigurnosni ventil.

5.OTVARANJE LONCA

Po isteku vremena potrebnog za kuhanje, otvoriti lonac jednim od narednih metoda:

1 - Skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi:

Pokazivač tlaka počeće da se smanjuje i bijeli prstenovi će postepeno nestati. Kada se prema pokazivaču pritisak potpuno smanjio, pritisnuti dugme, dok lonac ne ispusti preostali pritisak i zatim okrenuti poklopac sa lijeve na desnu stranu dok se žlijebovi ne podudare (br.4). Tada možemo podignuti poklopac (br.5). Ovim putem temperatura postepeno pada i namirnice se nastavljaju kuhati te prema tome treba smanjiti ukupno vrijeme kuhanja.

2 - Brzo hlađenje:

Stavite posudu ispod slavine i pustite da mali pokrivač vode pada na poklopac (br.6) dok slika pokazivača pritiska potpuno ne nestane. Nakon toga pritisnuti dugme i otvoriti lonac. Ako koristite ovaj metod ne dodirujte rukama lonac da se ne biste opekli.

SAVJETI ZA SIGURNO KORIŠTENJE VAŠEG EKSPRES LONCA

Pročitati pažljivo uputstva za upotrebu da bi izbjegli oštećenja uslijed pogrešne upotrebe.

Provjeriti, prije svake upotrebe, da li ventil za regulaciju tlaka, sigurnosni ventil i gumeni spoj funkcioniraju ispravno, kao što je naznačeno u odjeljku «ZATVARANJE LONCA»

Ni u kom slučaju svojeručno rastavljati ili popravljati sigurnosne elemente koji su ranije nabrojani. Ako sumnjate u ispravnost nekog od njih, pozovite radnju u kojoj je kupljen lonac ili neki od tehničkih servisa. Ako treba zamijeniti neki od dijelova lonca, osigurati se da su novi dijelovi originalne proizvodnje ALZA-e, koji uvijek nose originalnu ambalažu proizvođača. Upotreba dijelova koji nisu proizvedeni od strane originalnog proizvođača poništava garancije kao i građansku odgovornost proizvođača.

Najmanja količina tečnosti (voda, juha, vino, itd.) **je 1⁄4 litra**, na ovaj način se osigurava kruženje pare i izbjegava oštećenje lonca.

Najveća količina tečnosti je 2/3 ukupne zapremine lonca. Treba imati u vidu da se pri kuhanju namirnica koje proizvode pjenu ili bubre u toku kuhanja kao što su mesne juhe, riža, povrće, itd., ne dodaje količina tečnosti veća od 1⁄2 zapremine lonca. Na ovaj način izbjegava se da prilikom otvaranja lonca namirnice ispadnu što može da izazove opekotine. Pri kuhanju čvrstih namirnica osigurati se da ove ne blokiraju sigurnosne elemente poklopca. Imati u vidu da se ove namirnice ponekad povećavaju i bubre pri kuhanju. Pri kuhanju mesa sa kožicom, kao na primjer goveđeg jezika its., ne probadati nabubrene namirnice, može doći do opekotina.

Pri kuhanju tečnih namirnica, kao što su leće, itd., promućkati malo lonac prije otvaranja da vas formirani mjehurići ne bi poprskali pri otvaranju i izazvali opekotine.

Nikad ne otvarati lonac na silu dok još uvijek ima tlaka u njemu. Ako ga želite otvoriti, pročitajte odgovarajući odjeljak ovih uputstava.

Paziti na lonac pri kuhanju i držati ga dalje od dohvata djece.

Ne dodirivati ugrijane površine lonca, koristiti ručice i držak na poklopcu. Ako je potrebno, koristiti rukavice i držati ruke dalje od opasne zone.

Ne upotrebljavati lonac u rerni niti u mikrovalnoj pećnici. Ne upotrebljavati lonac za pečenje namirnica.

Ne koristiti lonac ni za jedan cilj kojem nije namijenjen.

Nikada ne koristiti izbjeljivač.

Čuvati ova uputstva za upotrebu.

DEKLARACIJA O SUGLASNOSTI EZ

PROIZVOĐAČ: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPAIN

Dolenavedena oprema ispunjava odredbe Direktive o aparatima na pritisak **2014/68/UE**

CE

Opis: Pretis lonac
Tip: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategorija: I
Postupak procjene: Modul A
Postupak ispitivanja tipa: Modul B
Organizam koji se obavještava o ispitivanju tipa: TÜV International ON1027
Potvrda EZ o tipu br.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Usklađene norme koje se primijenjuju: EN 12778, EN 12983-1
Ostale primjenjive norme: DIN 66065
Mjesto: Escoriaza (SPAIN)
Potpis:

OPIS LONCA

(1) **TIJELO LONCA** od nerđajućeg čelika.

(2) **POKLOPAC LONCA** od nerđajućeg čelika.

(3) **DIFUZNO DNO SENDVIČ** čelik + aluminijum + čelik. Za sve vrste šporeta.

(4) **DRŽAK POKLOPCA** (OP02, OP03, OP08); **RUČICA POKLOPCA** (OP05).

(5) **DRŽAK TIJELO** (OP02, OP03, OP08); **RUČICA TIJELO** (OP05).

(6) **RADNI VENTIL ZA REGULIRANJE TLAKA**, Radni tlak: 0,90 bar.; Sigurnosni tlak:1,5 bar.

(7) **SIGURNOSNI VENTIL**, vidljiv na unutrašnjoj strani poklopca. Model OP03 može imati 1 ili 2 sigurnosna ventila.

(8) **RUČICA NA TIJELU LONCA**.

(9) **POKAZIVAČ TLAKA.**

(10) **BOČNI OTVOR**.

(11) **GUMENI SPOJ**, vidljiv na bočnom otvoru.

(12) **ZAŠTITNI POKLOPAC SIGURNOSNOG VENTILA**.

(13) **VENTIL ZA ISPUŠTANJE ZRAKA**, pomoću ovog ventila se ispušta zrak iz unutrašnjosti lonca, zahvaljujući čemu se ne gube vitamini iz namirnica.

ŠTA URADITI AKO...

Pokazivač tlaka se ne pojavljuje: Može se dogoditi iz više razloga, kao na primjer: ako poklopac nije dobro zatvoren, ako nema dovoljno tečnosti u loncu, ako je ventil prljav pa ne može aktivirati pokazivač tlaka, ili ako vatra nije dovoljno jaka. Provjeriti o kojem se razlogu radi i postupiti prema tome.

Para izlazi sa strana poklopca: Dešava se ako gumeni spoj nije dobro postavljen, ako spoj ili rub lonca nisu čisti ili ako je spoj oštećen ili otvrdnuo uslijed upotrebe.

Ako vidite da je spoj oštećen ili otvrdnuo zbog upotrebe, odmah ga zamijeniti. U svakom slučaju preporučujemo zamjenu gumenog spoja novim jednom godišnje.

Para izlazi preko ventila: Sasvim je normalno i dešava se jer se pokazivač tlaka mora otpustiti da bi se mogao pomjerati bez problema, te je zbog toga moguće da se para u manjoj količini ispusti preko ventila. Ako izlazi veća količina pare, razlog je pretjerano jaka vatra na šporetu pa ju je potrebno odmah smanjiti. Ako je unutrašnjost ventila prljava, takođe može dovesti do izlaženja pare preko ventila. Treba ga s vremena na vrijeme očistiti.

Poslije kuhanja i hlađenja lonac se ne da otvoriti: Moguće je da ima ohlađenih masnoća zalijepljenih za spoj poklopca. Stavite lonac ponovo na vatru i malo ga ugrijte. Pustite da izađe suvišni tlak i otvorite lonac prema uputstvima.

ODRŽAVANJE EKSPRES LONCA

Poslije svake upotrebe: Preporučljivo je isprati sa dosta tople vode.

Izbjegavati upotrebu deterdženata kao i četki i spužvi koji mogu izgrebati kako unutrašnji tako i spoljni dio lonca.

U slučaju da ostane neki zalijepljeni ostatak hrane napuniti vodom i ostaviti neko vrijeme da se potapa.

Ako se na zidovima lonca uhvati kreč ili ako promijeni boju, staviti vodu sa sirćetom u lonac i pustiti da provri.

Tijelo lonca se može prati u mašini za pranje sudova, ali nije preporučljivo tako prati poklopac.

Čuvanje lonca: Nakon čišćenja lonca osušiti krpom i spremiti lonac ali otvoren. Postaviti poklopac okrenut prema gore, tako da se gumeni spoj može potpuno osušiti.

Čišćenje ventila: Preporučljivo je s vremena na vrijeme očistiti radni ventil, naročito ako namirnice pri kuhanju kipe ili stvaranju pjenu. Za čišćenje otpustiti navrtanj (br. 8) i izvaditi cijeli mehanizam. Kada je očišćen, montirati ventil na isti način, postavljajući sve dijelove kao što je prikazano na slici broj 9.

Ako često koristite lonac, preporučujemo demontiranje i čišćenje radnog ventila bar jednom mjesečno.

Ako ne želite rastavljati ventil, možete početi s čišćenjem. U lonac stavite vodu i limunov sok, zatvorite lonac i stavite ga na najjaču vatru. Kada kroz ventil počne izlaziti para, ostavite lonac na vatri još 5 minuta. Na taj način će se sigurnosni ventil očistiti sam.

NEKOLIKO SAVJETA O KUHANJU NAMIRNICA

Juhe i čorbe: Kod juha koje pri kuhanju proizvode pjenu preporučuje se prvo prokuhati u otvorenom loncu nakon čega treba ukloniti pjenu sa odgovarajućom žlicom i potom zatvoriti poklopac. Slanutak, leće, grah i sl. treba potopiti prije kuhanja. Količina tekućine u loncu poslije kuhanja biće otprilike ista ona količina koju ste stavili u lonac prije kuhanja.

Povrće: Staviti povrće u lonac sa toplom vodom, ali prije no što dostigne tačku ključanja. Kod smrznutog povrća, povećati vrijeme kuhanja za par minuta.

Žitarice, tjestenina i mahunasto povrće: Za spremanje riže u pretis loncu potrebno je mnogo manje tekućine. Pri kuhanju tjestenine i riže treba voditi računa jer je vrijeme kuhanja vrlo kratko. Za tjesteninu možete koristiti dodatak košaricu za brže cijeđenje. Suho mahunasto povrće staviti u lonac sa hladnom vodom i dodati sol prije kuhanja.

Meso: Vrijeme kuhanja zavisi od kakvoće i veličine mesa. Ne preporučuje se stavljati komade veće od 1 kg, bolje je isjeći meso na komade. Takođe se preporučuje zapeći meso prije dodavanja tekućine i potom zatvoriti lonac.

Riba: Ako kuhate smrznutu ribu, ne treba je prethodno odlediti. Za kuhanje većih komada, može se upotrebiti žičana košarica. Pri spremanju mekane ribe, smanjiti vatru čim se pojavi prvi prsten na pokazivaču tlaka, tako ćete kuhati pod manjim tlakom nego obično. Kod ribe koja je kompaktnija, smanjiti vatru kad se pojavi drugi prsten.

VRIJEME KUHANJA

Vrijeme naznačeno u tablici je okvirno pošto zavisi od kakvoće i veličine namirnica koje se kuhaju. Vrijeme se mjeri od trenutka kad se pojavi drugi prsten na pokazivaču tlaka.

JUHE	
Juha od češnjaka	4-6 min.
Kokošija juha	15-20 min.
Riblja juha	8-10 min.
Juha od povrća	10-12 min.
RIBA	
Tunjevina/polanda	2-3 min.
Lignje	6-7 min.
Škampe	4-5 min.
Bakalar	4-8 min.
Oslić	3-5 min.
Grdobina	5-8 min.
MESO	
Junetina	20-25 min.
Teletina	8-11 min.
Kunić	12-20 min.
Piletina	8-10 min.
Iznutrice	25-30 min.
Svinjetina-nogice	25-30 min.
Junetina-dinstana	20-25 min.
POVRĆE I MAHUNARI	
Artičoke	6-8 min.
Karfiol	3-5 min.
Špinat	3-5 min.
Slanutak	15-20 min.
Grašak	4-6 min.
Mahune	3-5 min.
Grah	20-25 min.
Leće	15-20 min.
Krumpir	6-8 min.
Poriluk	3-5 min.
Mrkva	6-8 min.
VOĆE	
Šljive	3-4 min.
Jabuke	2-3 min.
Kruške	5-6 min.

УПУТСТВА ЗА УПОТРЕБУ

1. ПРЕ УПОТРЕБЕ

Више пута отворити и затворити лонац. Ради се о једноставном поступку који међутим захтева нешто вежбе.

Пре прве употребе, опрати лонац топлом водом. Да би уклонили све честице, ставити у лонац шољу млека и две шоље воде и пустити да проври, након чега просути садржај лонца. Сада је лонац спреман за употребу.

2. ПУЊЕЊЕ

Поступати по упутствима за пуњење лонца као што је назначено у «УПУТСТВИМА ЗА БЕЗБЕДНУ УПОТРЕБУ ВАШЕГ ЕКСПРЕС ЛОНЦА».

3. ЗАТВАРАЊЕ ЛОНЦА

Пре затварања лонца поступити по следећим упутствима:

1 - Проверити да ли се мерач притиска помера без тешкоћа (бр.1)

2 - Проверити еластичност гуменог споја, његову чистоћу, као и чистоћу руба лонца уз који пријања гумени спој. Ако приметите да је спој оштећен или отврднуо, заменити га новим.

3 - ВЕОМА ЈЕ ВАЖНО да сваки пут проверите исправност сигурносног вентила тако да уметнете штапић и проверите да ли опруга ради исправно (бр.2).

За затварање поклопца, наместити га тако да се подударају оба жлеба: на поклопцу и на ручки, притиснути поклопац као што се види на бр.3, и окретати га са десна на лево док се не подударе обе стране дршке (**OP02, OP03, OP08**), односно ручке (**OP05**). Приметићете да се у том тренутку активира дугме који спречавају даље отварање лонца изузев путем тог дугмета.

Ако је отварање и затварање лонца отежано, премазати гумени спој уљем..

4. КУВАЊЕ

Ставити затворен лонац на шпорет на најјачу ватру. Убрзо потом притисак у унутрашњости лонца ће почети да се пење и мерач притиска са белим прстеновима почеће да показује прво један а затим и други прстен (бр.7). То значи да је лонац постигао притисак потребан за кување, те да треба смањити ватру док се мерач са другим прстеном не стабилизује.

Ако заборавите да смањите ватру, притисак ће наставити да се пење и преко вентила ће почети да излази обилна пара. Ако се ово догоди, смањити ватру на шпорету.

У случају да се количина паре која излази кроз вентил не смањи, отвориће се сигурносни вентил преко којег излази пара. Ако се отвори сигурносни вентил, скинути лонац са шпорета и отворити га према упутствима. Потом, проверити чистоћу радног вентила. Ако је радни вентил чист а пара и даље излази преко сигурносног вентила, позвати Технички сервис. Ако претходни механизми не функционишу, што је врло невероватно, на лонцу постоји и бочни отвор на којем ће се померити спој и тако испустити сувишну пару. Ако пара излази преко бочног отвора, скинути лонац са шпорета, отворити га према упутствима и обратити се Техничком сервису за преглед радног вентила и сигурносног вентила.

5. ОТВАРАЊЕ ЛОНЦА

По истеку времена потребног за кување, отворити лонац једним од наредних метода:

1 - Скинути са ватре и пустити да се охлади

Мерач притиска ће почети да се смањује и бели прстенови ће постепено да нестану. Када се према мерачу притисак потпуно смањио, притиснути дугме, док лонац не испусти преостали притисак, те затим окренути поклопац са леве на десну страну док се жлебови не подударе (бр.4). Сада већ можемо да подигнемо поклопац (бр.5). На овај начин температура постепено пада и намирнице се настављају да се кувају, па према томе треба смањити укупно време кувања.

2 - Брзо хлађење

Ставити лонац под воду и пустити да вода пада на поклопац (бр.6) све док слика мерача притиска потпуно не нестане. Након тога притиснути дугме и отворити лонац. Ако користите овај метод, не дотичите рукама лонац да се не бисте опекли.

САВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНУ УПОТРЕБУ ВАШЕГ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

Прочитати пажљиво упутства за употребу да бу избегли оштећења услед погрешне употребе.

Проверити пре сваке употребе, да ли вентил за регулисање притиска, сигурносни вентил и гумени спој функционишу исправно, као што је назначено у одељку «ЗАТВАРАЊЕ ЛОНЦА»

Ни у ком случају својеручно растављати или поправљати сигурносне елементе који су горе набројани. Ако сумњате у исправност неког од њих, позовите радњу у којој је купљен лонац или неки од техничких сервиса. Ако је потребно да се замени неки од делова лонца, осигурати се да су нови делови оригиналне производње ALZA, који се увек налазе у оригиналном паковању произвођача. Употреба делова који нису произведени од стране оригиналног произвођача поништава гаранције и грађанску одговорност произвођача.

Најмања количина текућине (вода, супа, вино, итд.) **је 1⁄4 литра**, на овај начин се обезбеђује кружење паре и избегава оштећење лонца.

Највећа количина текућине **је 2/3 укупне запремине лонца**. Имајте у виду да се при кувању намирница које производе пену или бубре, као што су месне супе, пиринач, поврће, итд., не додаје количина текућине већа од 1⁄2 запремине лонца. На овај начин избегава се испадање намирница при отварању лонца које може да изазове опекотине. При кувању чврстих намирница осигурати се да ове не блокирају сигурносне елементе на поклопцу. Имати у виду да се ове намирнице понекад повећавају и бубре при кувању. Када кувате месо са кожицом, као нпр. говеђи језик, не пробадати набубрене намирнице, може доћи до опекотина.

При кувању течних намирница, што су сочива итд., мало промућкати лонац пре отварања да вас формирани мехурићи не би испрскали при отварању и изазвали опекотине.

Никад не отварати лонац на силу док још увек има притиска у њему. Ако желите да га отворите, прочитајте одговарајући одељак ових упутстава.

Пазити на лонац при кувању и држати га даље од дохвата деце.

Не додиривати угрејане површине лонца, користити ручке и дршку на поклопцу. Ако је потребно, користити рукавице и држати руке даље од опасне зоне.

Не употребљавати лонац у рерни ни у микроталасној пећници. Не употребљавати лонац за печење намирница.

Не користити лонац ни за један циљ коме није намењен.

Никада не користити избељивач.

Чувати ова упутства за употребу.

ДЕКЛАРАЦИЈА О УСКЛАЂЕНОСТИ ЕЗ

ПРОИЗВОЂАЧ: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Шпанија

Доленаведена опрема испуњава одредбе Директиве о апаратима на притисак **2014/68/UE**

CE

Опис: Претис лонац
Тип: OP02, OP03, OP05, OP08
Категорија: I
Поступак процене: Модул А
Поступак испитивања типа: Модул Б
Организам који се обавештава о испитивању типа: TÜV International ON1027
Потврда ЕЗ о типу бр.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Усклађене норме које се примењују: EN 12778, EN 12983-1
Остале примењене норме: DIN 66065
Место: Ескориаза (Шпанија)
Потпис:

ОПИС ЛОНЦА

(1) **ТЕЛО ЛОНЦА** од нерђајућег челика.

(2) **ПОКЛОПАЦ ЛОНЦА** од нерђајућег челика.

(3) **ДИФУЗНО ДНО СЕНДВИЧ** челик – алуминијум – челик. За све врсте пећница.

(4) **ДРШКА ПОКЛОПЦА** (OP02, OP03, OP08). **РУЧКА ПОКЛОПЦА** (OP05).

(5) **ДРШКА ТЕЛО** (OP02, OP03, OP08). **РУЧКА ТЕЛО** (OP05).

(6) **РАДНИ ВЕНТИЛ ЗА РЕГУЛИСАЊЕ ПРИТИСКА**, Радни притисак: 0,90 bar.; Сигурносни притисак: 1,5 bar.

(7) **СИГУРНОСНИ ВЕНТИЛ**, видљив на унутрашњој страни поклопца. Модел OP03 може да има 1 или 2 сигурносна вентила.

(8) **РУЧКА НА ТЕЛУ ЛОНЦА**.

(9) **МЕРАЧ ПРИТИСКА**.

(10) **БОЧНИ ОТВОР**.

(11) **ГУМЕНИ СПОЈ**, видљив на бочном отвору.

(12) **ЗАШТИТНИ ПОКЛОПАЦ СИГУРНОСНОГ ВЕНТИЛА**.

(13) **ВЕНТИЛ ЗА ИСПУШТАЊЕ ВАЗДУХА**, помоћу овог вентила се испушта ваздух из унутрашњости лонца захваљујући чему се не губе витамини из намирница.

ШТА УЧИНИТИ АКО...

Мерач притиска се не појављује: Може да се догоди из више разлога, на пример: ако поклопац није добро затворен, ако у лонцу нема довољно текућине, ако је вентил прљав па не може да активира мерач притиска, или ако ватра није довољно јака. Проверити који је разлог у питању и поступити у складу с тим.

Пара излази са страна поклопца: Догађа се ако гумени спој није добро постављен, ако спој или руб лонца нису чисти или ако је спој оштећен или отврднуо због употребе.

Ако видите да је спој оштећен или отврднуо сбоз употребе, одмах га треба заменити. У сваком случају препоручује се замена гуменог споја новим једном годишње.

Пара излази преко вентила: Сасвим је нормално и дешава се јер мерач притиска мора да се отпусти да би могао да се помера без тешкоћа, те је услед овога могуће да се пара у мањој количини испусти преко вентила. Ако излази већа количина паре, разлог је прејака ватра на шпорету те ватру треба одмах смањити. Ако је унутрашњост вентила прљава, ово такође може довести до излажења паре преко вентила. Треба га с времена на време очистити.

Након кувања и хлађења лонац не може да се отвори: Могућ разлог овоме су охлађене масноће залепљене за спој поклопца. Ставити лонац поново на ватру и мало га угрејати. Пустити да изађе сувишни притисак и отворити лонац према упутствима.

ОДРЖАВАЊЕ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

Након сваке употребе: Препоручује се испрати са доста топле воде. Избегавати употребу детерџената као и четки и сунђера који могу да изгребу како унутрашњу тако и спољашњу страну лонца.

У случају да остане понеки залепљени остатак хране, напунити лонац водом и оставити неко време да се потапа.

Ако се на зидовима лонца ухвати креч или ако промени боју, ставити воду са сирћетом у лонац и пустити да проври.

Тело лонца се може прати у машини за прање судова, али се не препоручује прање поклопца на овај начин.

Држање лонца: Након чишћења лонац осушити крпом и спремити, али не затварати. Поставити поклопац окренут према горе, тако да гумени спој може сасвим да се осуши.

Чишћење вентила: Препоручљиво је с времена на време очистити радни вентил, нарочито ако намирнице при кувању кипе или стварају пену. За чишћење вентила, отпустити навртањ (бр.8) и извадити комплетан механизам. Када је очишћен, монтирати вентил на исти начин, постављајући све делове као што је приказано на слици број 9.

Ако често користите лонац, препоручујемо демонтирање чишћење радног вентила бар једном месечно.

Ако не желите да растављате вентил, можете почети с чишћењем. У лонац ставите воду и лимунов сок, затворите лонац и ставите га на најјачу ватру. Када кроз вентил почне да излази пара, оставите лонац на ватри још 5 минута. На тај начин ће се сигурносни вентил очистити сам.

НЕКОЛИКО САВЕТА ЗА КУВАЊЕ НАМИРНИЦА

Супе и чорбе: При спремању супа које праве пену при кувању, препоручљибо је прво пустити супу да прокључа у отвореном лонцу након чега уклонити пену одговарајућом кашиком и затворити поклопац. Леблебије, сочива, пасуљ и сл., треба потопити пре кувања. Количина текућине у лонцу после кувања биће отприлика иста као пре кувања.

Поврће: Ставити поврће у лонац са топлом водом, која још није прокључала. Смрзнуто поврће треба кувати неколико минута дуже него свеже.

Житарице, тестенина и махунасто поврће: За кување пиринча у претис лонцу потребно је много мање текућине. При кувању тестенине и пиринча треба водити рачуна о времену кувања које је врло кратко. За тестенину можете користити и додатак цедиљку. Суво махунасто поврће ставити у лонац са хладном водом и додати со пре кувања.

Месо: Време кувања зависи од квалитета и величине комада меса. Не препоручује се стављати комаде веће од 1 кг, боље је да се месо исече на комаде. Такође се препоручује прво запећи месо а потом додати текућину и затворити лонац.

Риба: При кувању замрзнуте рибе, није потрено претходно одлеђивање. Ако кувате веће комаде, може се употребити жичана корпа. Код припремања мекане рибе, смањити ватру чим се појави први прстен мерача притиска, на тај начин ћете кувати под мањим притиском него обично. Код рибе са компактнијим месом, смањити ватру кад се појави други прстен.

ВРЕМЕ КУВАЊА

Време назначено у табели је оквирно с обзиром да зависи од квалитета и величине намирница које се кувају. Време се мери од тренутка када се појави други прстен на мерачу притиска.

СУПЕ

Супа од белог лука	4-6 мин.
Кокошија супа	15-20 мин.
Рибља супа	8-10 мин.
Супа од поврћа	10-12 мин.

РИБА

Туњевина/поланда	2-3 мин.
Лигње	6-7 мин.
Шкампи	4-5 мин.
Бакалар	4-8 мин.
Ослић	3-5 мин.
Грдобина	5-8 мин.

МЕСО

Јунетина	20-25 мин.
Телетина	8-11 мин.
Зечетина	12-20 мин.
Пилетина	8-10 мин.
Изнутрице	25-30 мин.
Свињетина-ногице	25-30 мин.
Јунетина-динстана	20-25 мин.

ПОВРЋЕ И МАХУНАРИ

Артичоке	6-8 мин.
Карфиол	3-5 мин.
Спанаћ	3-5 мин.
Леблебије	15-20 мин.
Грашак	4-6 мин.
Боранија	3-5 мин.
Пасуљ	20-25 мин.
Сочива	15-20 мин.
Кромпир	6-8 мин.
Празилук	3-5 мин.
Купус	8-10 мин.
Шаргарепа	6-8 мин.

ВОЋЕ

Шљиве	3-4 мин.
Јабуке	2-3 мин.
Крушке	5-6 мин.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1.ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТЕНДЖЕРАТА ЗА ПЪРИ ПЪТ

Докато тенджерата е празна затворете и отворете капака няколко пъти. Действието е просто, но изисква да се упражни няколко пъти.

Преди да използвате тенджерата, измийте я с топла вода и препарат за миене на съдове. След това я изплакнете и подсушете с кърпа.

Тенджерата е готова за използване.

2. ПЪЛНЕНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

Следвайте инструкциите за пълнене, както са описани в "ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ", когато използвате тенджерата под налягане.

3. ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

Преди да затворите тенджерата следвайте инструкциите:

1–Проверете дали клапанът за налягане може да се движи свободно (No.1).

2–Проверете еластичността на гуменото уплътнение и дали е почистено. Уверете се че ръбът на тенджерата също е добре почистен. Ако уплътнението е напукано или твърдо, заменете го с ново.

3–МНОГО Е ВАЖНО да проверявате дали клапанът за безопасност функционира, като използвате игла, за да се уверите, че работи. (No.2).

При поставен капак: стрелката на капака трябва да съвпадне със стрелката на дръжката, No. 3 след което завъртете от ляво на дясно горната дръжка докато двете дръжки се съберат. Когато това стане, бутон (**OP02, OP03, OP08**) или плъзгащия се държач (**OP05**) се заключва, за да предотврати отваряне на тенджерата, освен ако бутон.

Ако капакът се затваря или отваря трудно можете да използвате олио.

4. ГОТВЕНЕ

Поставете затворената тенджера на котлона. Не след дълго налягането в тенджерата ще се повиши и индикаторът с белите пръстени ще се покачи, показвайки първо единия а след това и втория пръстен. (No.7). Тогава тенджерата е достигнала налягане за готвене. Намалете котлона докато вторият пръстен е неподвижен.

Ако забравите да намалите котлона, налягането ще продължи да се покачва и клапанът ще изпусне голямо количество пара. Ако това се случи, намалете силата на котлона.

Ако парата, изпусната от първия клапан не бъде намалена, клапана за безопасност се активира и изпуска още пара. Ако клапана за безопасност се изпусне пара, махнете тенджерата от котлона и я отворете, както е указано в инструкциите. След това проверете дали клапаните са чисти. Ако оперативния клапан е чист, но клапанът за безопасност продължава да се отваря, занесете тенджерата в център за техническа подръжка.

Ако горепосочените механизми не работят, тенджерата има страничен прозорец, през който може да изпусне парата. Ако забележите пара от страничния прозорец, махнете тенджерата от котлона, отворете я, както е описано в инструкциите и я занесете в център за техническа подръжка за почистване на клапаните.

5. ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

Използвайте един от двата варианта:

1.Махнете от котлона и я оставете да изстине

Индикатора за налягане започва да се понижава и изчезва. Когато индикатора се прибере напълно натиснете бутон, докато останалото налягане бъде изпуснато. Завъртете капакът от ляво на дясно докато стрелките съвпаднат (No.4). Махнете капака (No.5).

При използване на този метод, температурата намалява бавно и храната продължава да се готви, което означава, че времето на приготвяне трябва да бъде намалено.

2.Бързо Охлаждане

Поставете тенджерата под течаща вода (No.6) докато индикатора за налягане не изчезне напълно. Когато индикатора се прибере напълно натиснете бутон и отворете тенджерата. Когато използвате този метод не пипайте самата тенджера, защото може да нанесе изгаряния.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Прочетете инструкциите за да избегнете повреда от неправилна експлоатация.

При всяка употреба,проверете дали предпазния винтил, винтила за налягането и гумения уплътнител функционират правилно, както е описано в "ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА"

При никакви обстоятелства не трябва да поправяте сами частите за беопасност. Ако мислите, че някоя от тях не функционира правилно, занесете я в обекта, от който сте я закупили или в сервиз. Ако някоя част от тенджерата трябва да се подмени, уверете се, че използваните резервните части са оригинални, в опаковка на производителя ALZA. При употреба на части, които не са оригинални,Вашите права по гаранцията и гражданската отговорност предоставени от производителя са невалидни.

Минималното количество течност (вода, мазнина, вино и др.) което трябва да се **1/4 използва** е 1л. Това осигурява циркулация на парата и предпазва от повреда.

Максималното количе ство течност е **2/3 от капацитета на тенджерата**. В случай, че готвите храна, която прави пяна или набъбва по вре¬ме на готвенето, като ориз, бобови култури и т.н.,не пълнете тенджерата повече от 1/2 от капацитета й. Това предотвратява излизане на храната при отварянето на тенджерата, което може да причини изгаряния.

При готвене на твърди храни се уверете, че те не блокират предпазните елементи на капака. Запомнете, че понякога твърдите хра¬ни набъбват по време на готвене.

При готвяне на месо с кожа, като говежди език ,и т.н. не бодете набъбналото месо, защото може да се изгорите.

Когато готвите бобови култури, като леща и т.н., разклатете тенджерата преди да я отво¬рите за да предодвратите пръскане на бало¬нчета пара когато отворите капака, което може да причини изгаряне.

Никога не се опитвайте да отворите тенджера¬та когато все още е под налягане.Ако желаете да отворите, следвайте инструкциите описани в съответния раздел.

Наглеждайте тенджерата по време на употреба и я пазете от досег на деца.

Не докосвайте горещата й повърхност;винаги използвайте страничните дръжки.Ако Ви се на¬лага да носите ръкавици, пазете ръцете си от опасните зони.

Не поставяйте тенджерата във фурна или микровълнова печка. Също така, не използвай¬те тенджерата под налягане за пържене на храни.

Използвайте тенджерата под налягане само по предназначение.

Никога не използвайте белина.

Пазете инструкциите на сигурно място.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С CE

Производител: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Испания

С настоящото декларира, че описаните по-долу типове тенджери са в съответствие и отговарят на изискванията описани в Директивата за съдове за готвене под налягане **2014/68/UE**

Описание: Тенджера за готвене под налягане
Тип: OP02, OP03, OP05, OP08
Категория: I
Процедура на оценяване: Module A
Тип изпитателна процедура: Module B
Изпитателна процедура на корпуса: TÜV International ON1027
ЕС СЕРТИФИКАТИ type No.:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Отговаря на стандарти: EN 12778, EN 12983-1
Други стандарти: DIN 66065
Място: Escoriaza (Испания)
Подпис:

ОБЩО ОПИСАНИЕ

(1) **ОСНОВНОТО ТЯЛО НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ** е изработено от неръждаема стомана.

(2) **КАПАКЪТ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ** е изработено от неръждаема стомана.

(3) **ДВОЙНО ДЪНО** от Стомана + Алуминий + Стомана. Подходящ за всеки тип печка.

(4) **ДРЪЖКА НА КАПАКА** (OP02, OP03, OP08). **ДРЪЖКА НА КАПАКА** (OP05)

(5) **ДРЪЖКА НА ТЯЛОТО** (OP02, OP03, OP08). **ДРЪЖКА НА ТЯЛОТО** (OP05)

(6) **ВИНТИЛ ЗА НАЛЯГАНЕТО**, работно налягане: 0,90 bar.; Безопасно налягане: 1,5 bar.

(7) **ПРЕДПАЗЕН ВИНТИЛ**, вътре в капака. Модел OP03 може да е с 1 или 2 предпазни винтила.

(8) **ДРЪЖКА НА ТЯЛОТО**.

(9) **ИНДИКАТОР ЗА НАЛЯГАНЕТО**.

(10) **СТРАНИЧНО ПРОЗОРЧЕ**.

(11) **УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН**, видим през страничното прозорче.

(12) **ЗАЩИТНО ПОКРИТИЕ НА ПРЕДПАЗНИЯ ВИНТИЛ**.

(13) **ИЗПУСКАТЕЛЕН ВИНТИЛ**, -Изпуска парата от тенджерата, предотвратявайки загубата на витамини в храната.

ЧЕСТО СРЕЩАНИ ПРОБЛЕМИ

Неработещ индикатор на налягането: Може да се дължи на редица причини, например недобре затворен капак, недостатъчно количество течност в тенджерата, замърсяване на клапана възпрепятстващо нормалната работа на индикатора, или недостатъчно загрят котлон. Проверете внимателно за точната причина, отстранете я и продължете нормално работа.

Парата излиза от капака: Това се случва, когато гуменото уплътнение не е правилно поставено, или ръба на тендерата е замърсен, или уплътнението е скъсано или втвърдено, вследствие на неправилна употреба.

Ако уплътнението е скъсано или втвърдено, заменето го незабавно с ново. Силно препоръчително е гуменото уплътнение да се сменя поне веднъж годишно.

Парата излиза през клапана: Това е нормално. Дължи се на факта, че технологично индикатора на налягане се нуждае от малък празен ход, за да оперира нормално. Вследствие на това е възможно малки количества пара да излязат през клапана. Ако количеството излизаща пара е голямо, това се дължи на факта, че температурата на котлона е прекалено висока. Намалете я незабавно. Замърсяване на вътрешността на клапана може също да причини изпускане на пара. Препоръчва се често почистване на механизма на клапана.

След готвене и изстиване на тенджерата тя отказва да се отвори: Студена мазнина може да е натрупана по гуменото уплътнение на капака. Върнете тенджерата на загрят котлон и дръжте няколко минути. Изпуснете парата и отворете както е показано на инструкциите на.

ПОДДРЪЖКА

След всяка употреба: Изплакнете обилно с гореща вода. Не използвайте агресивни препарати или четки и гъби, които биха могли да увредят външната или вътрешната повърхност на тенджерата.

Ако има парчета храна останали по повърхността, накиснете в топла вода.

Ако по тенджерата има остатъци от варовик или промяна в цвета на корпуса, напълнете тенджерата с топла вода и оцет и кипнете водата.

Корпусът на тенджерата под налягане може да се мие в съдомиялна машина, но същото не се препоръчва за капака.

Съхранение на тенджерата: Изчистете тенджерата и подсушете с парцал. След това я приберете незатворена. Поставете капака наобратно, така че гуменото уплътнение да е в контакт с въздуха, за да може да изсъхне напълно.

Почистване на клапана: Вътрешността на клапана следва да бъде регулярно почиствана, особено в случаите, в които при готвенето се е отделила пяна или крем. За да почистите, отвъртете главният винт (фиг. 8) и свалете целия механизъм. След почистването му, сглобете отново, следвайки инструкциите показани на фиг. 9.

При често използване на тенджерата, клапанът трябва да се сваля и почиства поне веднъж месечно.

Ако свалянето на механизма ви затруднява, може да почистите клапана като поставите тенджерата на максимално загрят котлон, напълнена с вода и лимонов сок. Когато клапанът започне да изпуска пара засечете 5 минути и отстранете тенджерата от котлона. Това действие гарантира почистването на клапана.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА

Супи и яхнии: За супите, които обикновено отделят пяна е препоръчително да се остави капака отворен, до пълното завиране на течността. След което пяната да се отстрани с черпак и да се затвори капака. Зеленчуци като грах, леща и боб да бъдат накиснати за една нощ преди готвенето им. Количеството на течността в тенджерата не зависи от това дали се готви с отворен или затворен капак.

Зеленчуци: Сложете ги в гореща, но не-вряща вода. За замразените зеленчуци, увеличете времето за приготвяне с няколко минути.

Зърнени, паста и варива: Приготвянето на ориз в тенджера под налягане изисква по-малко количество течност. Приготвянето на ориз и паста следва да се извършва с повишено внимание, тъй като времето им за приготвяне е много кратко. Препоръчително при приготвянето на паста е да използвате перфорирана цедилка. Сухите варива следва да се поставят в тенджерата в студена и предварително подсолена вода.

Месо: Времето за приготвмяне силно зависи от качеството и големината на използваното месо. Не гответе парчета по-големи от 1 kg. Препоръчва се месото предварително да се нареже на по-малки парчета. Пържете месото до зачервяване, преди да добавите течността. Чак след това затворете капака на тенджерата.

Риба: Замразената риба не се нуждае от размразяване преди поставянето ѝ в тенджерата. Ако гответе бяла риба, намалете температурата при появата на първия пръстен върху индикатора за налягане. Така рибата ще се приготви на по-ниско от обикновеното налягане. При гответе на по „твърди" типове риба, намалете температурата при появата на втория пръстен върху индикатора за налягане.

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Времето за приготвяне на продукти, показано в таблицата по-долу е ориентировъчно, като зависи от качеството и размера на използваните продукти. Засичането на времето за приготвяне на храната следва да започне от момента на появяване на втория пръстен на индикатора за налягане.

Супи	
Чеснова супа	4-6 min.
Пилешка супа	15-20 min.
Рибена чорба	8-10 min.
Зеленчукова супа	10-12 min.
Риба	
Риба Тон/Паламуд	2-3 min.
Калмар	6-7 min.
Треска	4-8 min.
Хек	3-5 min.
Месо	
Говеждо	20-25 min.
Телешко	8-11 min.
Заешко	12-20 min.
Пилешко	8-10 min.
Шкембе/Карантия	25-35 min.
Свински крака	25-30 min.
Телешко задушено	20-25 min.
Зеленчуци и варива	
Артишок	6-8 min.
Карфиол	3-5 min.
Спанак	3-5 min.
Леблебия	15-20 min.
Грах	4-6 min.
Зелен фасул	3-5 min.
Боб	20-25 min.
Леща	15-20 min.
Картофи	6-8 min.
Праз	3-5 min.
Зеле	8-10 min.
Моркови	6-8 min.
Плодове	
Сливи	3-4 min.
Ябълки	2-3 min.
Круши	5-6 min.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Próbálja ki egymás után többször és üres állapotban, hogy a fedél jól záródik-e. Ez egy egyszerű művelet, de mégis igényel némi gyakorlatot.

Mielőtt először használná, mossa el a főzőt meleg mosószeres vízben, majd csepegtesse le és törölje szárazra egy puha ruha segítségével.

Ezután használhatja a főzőt.

2. A FŐZŐ MEGTÖLTÉSE

Tartsa be a "TANÁCSOK A FŐZŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ" részben foglaltakat.

3. A FŐZŐ LEZÁRÁSA

A főző lezárása előtt a következőket kell figyelembe vennie:

1 - Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző könnyen mozog-e. (1.)

2 - Ellenőrizze a gumi szigetelőpánt rugalmasságát, tisztaságát és a főző szélének tisztaságát, ahova a gumipánt hozzányomódik. Amennyiben a gumipánt repedezett vagy megkeményedett, cserélje ki.

3 - NAGYON FONTOS, hogy bizonyos időközönként ellenőrizze a biztonsági szelep működését úgy, hogy beletesz egy pálcikát, és megnézi, hogy a rugó működik-e. (2.).

A főző lezárásához illessze össze a két lezárófület, az egyik a fedélen, a másik a foganytún található, nyomja le a fedelet a o3. pont szerint, majd jobbról balra fordítsa el a fedelet, amíg a (**OP02, OP03, OP08**) esetén a két fül, a (**OP05**) esetén a két fogantyú egy állásba kerül. Ellenőrizze, hogy ezen a ponton működésbe lép-e az (**OP02, OP03, OP08**) esetén egy nyomógomb illetve a (**OP05**) esetén egy tolózár, amely meggátolja a főző kinyílását. Csak az említett nyomógomb használatával lehet kinyitni a főzőt.

Amennyiben nehezen lehet tekerni a kinyitás vagy a lezárás során, olajozza meg az illesztést.

4. FŐZÉS

Helyezze a már lezárt főzőt a tűzhelyre nagylángon. Rövid idő múlva elkezd nőni a nyomás a főző belsejében és a fehér nyomásjelző gyűrűk lassan megjelennek. Először az első, majd a második gyűrű (7.). Ekkor a főzőben a főzéshez ideális nyomás uralkodik. Csökkentse a hő erősségét addig, amíg a nyomásjelző folyamatosan a második gyűrűt mutatja.

Amennyiben elfelejti csökkenteni a hő erősségét, a nyomás tovább nő és a szelep nagy mennyiségű gőzt enged ki. Ha ez történik, csökkentse a hő erősségét.

Abban az esetben, ha a szelep továbbra is nagy mennyiségű gőzt enged ki, kinyílik a biztonsági szelep, és gőzt enged ki. Amennyiben a biztonsági szelep kinyílik, húzza le a főzőt a tűzről és nyissa ki a megfelelő módon. Ezután ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep tiszta-e. Ha annak ellenére, hogy tisztának találta, továbbra is kinyílik a biztonsági szelep, forduljon a kijelölt márkaszervizhez.

Amennyiben az előbb leírt módszerek közül egyik sem működne, a főzőn található ablakon keresztül látható, hogy a gumi szigetelőpántnál jön-e gőz. Amennyiben az oldalsó ablaknál gőz áramlik ki, húzza le a főzőt a tűzről, nyissa ki a megfelelő módon és forduljon a kijelölt márkaszervizhez a nyomásszabályozó szelep és a biztonsági szelep felülvizsgálata érdekében.

5. A FŐZŐ KINYITÁSA

A főzési idő letelte után nyissa ki a főzőt a következő módon: vagy

1 - vegye le a tűzről és hagyja kihűlni;

Ebben az esetben a nyomás csökken és a nyomásjelző gyűrűk lassan eltűnnek. Amikor teljesen eltűntek, le kell nyomni a nyomógombot, amíg a felesleges gőz eltávozik. Ezután balról jobbra kell forgatni, amíg a két fül egy állásba kerül (4.). Ezután lehet felemelni a fedelet. (5.)

Ha ezt a módszert választja, a hőmérséklet lassan csökken és az ételek így hosszabb ideig főnek, ezért csökkenteni kell a főzés időtartamát; vagy

2 - válassza a gyors hűtést;

Ebben az esetben tegye a főzőt folyóvíz alá, és folyassa a vizet a fedélre (6.), amíg a nyomásjelző gyűrűk teljesen el nem tűnnek. Ekkor lehet lenyomni a nyomógombot és kinyitni a főzőt. Amennyiben ezt a módszert választja, ne nyúljon kézzel a főzőbe az égésveszély miatt.

TANÁCSOK A FŐZŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ

A balesetek elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Minden egyes használat előtt ellenőrizze a nyomásszabályozó szelep, a biztonsági szelep és a gumi szigetelőpánt állapotát a "FŐZŐ LEZÁRÁSA" részben foglaltak szerint.

Semmi esetre se módosítsa a fent felsorolt biztonsági elemeket. Amennyiben nem biztos biztonságos működésükben, forduljon az értékesítőhöz vagy a kijelölt márkaszervizhez. Amennyiben valamelyik alkatrész cseréjére lenne szükség, győződjön meg róla, hogy a csere eredeti ALZA alkatrésszel történik, amelyet mindig a gyártó általi eredeti csomagolásban forgalmaznak. A nem eredeti alkatrészek felhasználásával elveszik a garanciajog és a gyártó nem vonható felelősségre.

A felhasználandó folyadék **minimális** mennyisége (víz, húslé, bor, ...) **1/4 liter.** Ily módon biztosítható a gőzáramlás és elkerülhető a főző meghibásodása.

A főzőbe önthető folyadék mennyisége **maximum a főző 2/3-ig érhet.** Ha olyan ételeket készít, amelyek főzés közben habot képeznek, vagy megdagadnak, mint például a húsleves, rizs vagy zöldségek, célszerű a főzőt legfeljebb 1/2 – ig tölteni. Ily módon elkerülhető, hogy a főző kinyitásakor a forró étel kifröccsenjen, és égési sérüléseket okozzon.

Amikor szilárd ételt készít, győződjön meg arról, hogy nem gátolják a biztonsági elemek működését. Vegye figyelembe, hogy bizonyos ételek főzés közben megdagadnak. Amikor bőrös húsokat készít, mint például a marhanyelv, stb, ne szúrjon a húsba, mert a kifröccsenő gőz megégetheti.

Amikor pépes ételt készít, mint például a lencse, rázza meg néhányszor a főzőt, mielőtt kinyitná, nehogy a kifröccsenő gőzbuborékok égési sérüléseket okozzanak.

Soha ne próbálja erővel kinyitni a főzőt, amíg nyomás alatt áll. Amennyiben ki szeretné nyitni, tartsa be a főző kinyitására vonatkozó használati utasításokat.

Ne hagyja a főzőt felügyelet nélkül és gyermekek közelében működés közben.

Ne érintse meg a forró felületeket, használja a füleket vagy fogantyúkat. Amennyiben szükséges kesztyű használata, tartsa távol a kezeit a veszélyes részektől.

Ne használja a főzőt sütőben, illetve mikrohullámú sütőben. Ezen kívül nem használható olajban sütésre.

A főzőt csak rendeltetésszerűen használja.

Soha ne használjon lúgos tisztítószert.

A használati utasítást őrizze meg.

EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A GYÁRTÓ: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda, 3 · 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPAIN

Kijelenti, hogy az alább részletezett eszköz megfelel a **2014/68/UE** Gőzzel működő eszközök irányelveknek

CE

Leírás: Kukta
Típus: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategória: I
Értékelő eljárás: A Modul
Vizsgáló eljárás: B Modul
Hivatalos ellenőrző szerv: TÜV International ON1027
EU bizonyítványok:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Hatályos harmonizált irányelvek: EN 12778, EN 12983-1
Egyéb irányelvek: DIN 66065
Hely: Escoriaza (SPAIN)
Cég:

A FŐZŐ LEÍRÁSA

(1) **A FŐZŐ TESTE** rozsdamentes acélból készült.

(2) **A FŐZŐ FEDELE** rozsdamentes acélból készült.

(3) **RÉTEGES HŐELOSZTÓ ALJ** Acél + Alumínium + Acél. Minden típusú tűzhelyen használható.

(4) **FEDÉLFOGÓ** (OP02, OP03, OP08); **FEDÉLFOGANTYÚ** (OP05).

(5) **FŐZŐTEST FOGÓ** (OP02, OP03, OP08); **FŐZŐTEST FOGANTYÚ** (OP05).

(6) **NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP**,Működési nyomás: 0,90 bar.; Biztonsági nyomás: 1,5 bar.

(7) **BIZTONSÁGI SZELEP**, a fedél belső részén található. A OP03 modellen 1 vagy 2 biztonsági szelep lehet.

(8) **FŐZŐTEST FOGANTYÚ**.

(9) **NYOMÁSJELZŐ**.

(10) **OLDALSÓ ABLAK**.

(11) **GUMI SZIGETELŐPÁNT**, az oldalsó ablakon át látható.

(12) **A BIZTONSÁGI SZELEPET VÉDŐ FEDÉL**.

(13) **ROZSDAMENTESÍTŐ SZELEP**, lehetővé teszi a főzőben képződő levegő eltávozását az élelmiszerekben levő vitaminok elvesztése nélkül.

MIT TEGYEN, HA...?

Nem jelenik meg a nyomásszint jelző: Több oka is lehet, mint pl.: a fedél nincs jól lezárva, nincs elég folyadék az edényben, szennyezett a szelep, még nem elég magas a hőmérséklet. Figyelje meg, melyik lehet a probléma forrása, és ennek megfelelően cselekedjen.

A fedél szélénél elszabadul a gőz: Akkor fordulhat elő, ha a tömítő gumi nincs a helyén; vagy ha a tömítő vagy az edény pereme nem tiszta; vagy a tömítés repedezett vagy elhasználódott.

Ha észreveszi, hogy a tömítés elhasználódott, azonnal cserélje ki. Mindenképp cserélje ki a tömítést legalább évente.

A szelepnél elszabadul a gőz: Ez normális, annak köszönhető, hogy a nyomásszint magas, és a szelep elcsúszása miatt a gőz el tud szabadulni. Ha a gáz túl erősen szökik, vegye a tűzhelyet kisebb lángra.

A szelep belsejének szennyezettsége is okozhatja a gőz elszabadulását. Rendszeresen tisztítsa meg.

Főzés után, az edény lehűtését (hűtőben) követően az edényt nem lehet kinyitni: Lehetséges, hogy a lehűlt zsír ragasztja a fedőt az edényhez. Melegítse fel kissé az edényt. Gőztelenítse az edényt és nyissa ki az 26. oldalon található ábra szerint.

A KUKTA KARBANTARTÁSA

Minden használat után: Ajánlatos bő meleg vízben elöblíteni. Kerülje a mosogató szereket, és olyan kefék, szivacsok használatát, amelyek összekarcolják az edény felületét.

Ha még valamilyen szennyeződés marad az edényen, akkor hagyja még ázni.

Ha vízkőlerakódás van az edényen, vagy elszineződött, forraljon ecetes vizet, és ezzel tisztítsa.

Az edény mosogató gépbe is tisztítható, de a fedele nem!

Az edény tárolása: Tisztítás és szárítás után, lezárás nélkül tárolja az edényt. A fedelet felfelé fordítva hagyja, hogy a gumi gyűrű a levegőn teljesen meg tudjon száradni.

A szelep tisztítása: Ajánlatos néha megtisztítani a szelep belsejét is, különösképpen ha főzés során lerakódás képződik rajta. Lazítsa le a csavart (No8), és húzza ki az egész szerkezetet. A tisztítás után szerelje össze a szelepet a No9-es kép alapján. Gyakori használat esetén havonta javasoljuk a szelep tisztítását.

Ha nem kívánja szétszerelni a szelepet, akkor a tisztítást úgy is elvégezheti, hogy a zárt gyorsfőző edényt benne vízzel és citromlével maximális főzési fokozatra teszi. Amikor a gőz a szelepen keresztül kezd kifelé áramolni, hagyja így 5 percig, amely a szelep öntisztítását végzi el így.

NÉHÁNY JÓ TANÁCS A FŐZENDŐ ÉTELEKKEL KAPCSOLATOSAN

Levesek és főzelékek: Olyan levesek esetén, amelyek felhabzanak, az első forrásig ne használja a fedőt. Habszedő kanállal távolítsa el a habot, és fedje le a kuktát. A borsót, lencsét, babot, ... főzés előtt áztassa be. A főzés végén az edényben található folyadék mennyisége annyi lesz, mint amennyit az elején beletett.

Zöldségek: Hideg vízzel tegye fel főzni a zöldségeket. Fagyasztott zöldségek esetében növelje a főzési időt pár perccel.

Gabonafélék, tészták, hüvelyesek: A kuktában főtt rizsnek sokkal kevesebb idő is elég. A tésztákkal és rizsfélékkel vigyázni kell, mert sokkal kevesebb időre van szükség. A zöldségeket hideg vízzel kell feltenni főni, és sózni még forrás előtt kell.

Húsok: A főzési idő a hús fajtájától, és mennyiségétől függ. Ne tegyen az edénybe 1 kg-nál nagyobb darabot az edénybe, és ajánlatos a húst felkockázni. Érdemes a húst megpirítani, mielőtt vizet ad hozzá, és lecsukja a kuktát.

Halak: Ha fagyasztott halat készít, ne olvassza ki. Ha nagy darabokban készíti a halat, érdemes drót hálót használni. Ha puha húsú halat készít, vegye lejjebb a tűzhely lángját, amikor a nyomás jelző első gyűrűje megjelenik, így egy alacsonyabb nyomás alatt fő az étel. Ha keményebb húsú halat főz, akkor vegye lejjebb a lángot, amikor a nyomás jelző második gyűrűje jelenik meg.

FŐZÉSI IDŐ

Az alább megjelölt időtartamok csak tájékoztató jellegűek, hiszen azok főzési ideje az alapanyag mennyiségétől és méretétől függ. A nyomásszint mérőn megjelenő 2 gyűrűt követően érvényesek.

LEVESEK	
Fokhagyma leves	4-6 min.
Tyúkhús leves	15-20 min.
Hal leves	8-10 min.
Zöldség leves	10-12 min.
HALAK	
Tonhal / Palamida	2-3 min.
Kalmár	6-7 min.
Tőkehal	4-8 min.
Szürke tőkehal	3-5 min.
Egyéb tengeri hal	5-8 min.
HÚSOK	
Ökör	20-25 min.
Borjú	8-11 min.
Nyúl	12-20 min.
Csirke	8-10 min.
Fej/ belsőségek	25-35 min.
Körös	25-30 min.
Pácolt marha	20-25 min.
ZÖLDSÉGEK ÉS HÜVELYESEK	
Articsóka	6-8 min.
Karfiol	3-5 min.
Paraj	3-5 min.
Csicseri borsó	15-20 min.
Borsó	4-6 min.
Zöld bab	3-5 min.
Bab	20-25 min.
Lencse	15-20 min.
Burgonya	6-8 min.
Póréhagyma	3-5 min.
Sárgarépa	6-8 min.
GYÜMŐLCSÖK	
Szilva	3-4 min.
Alma	2-3 min.
Körte	5-6 min.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Zamknąć kilka razy na pusto garnek pokrywą. Jest to prosta czynność, wymaga ona jednak pewnej wprawy.

Przed pierwszym użyciem umyć garnek ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, następnie opłukać i osuszyć delikatną ściereczką.

Od tej chwili garnek jest gotowy do użycia.

2. NAPEŁNIANIE

Przestrzegać instrukcji napełniania, opisanych w "PORADACH BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYCH UŻYCIA SZYBKOWARU"

3. ZAMKNIĘCIE GARNKA

Przed zamknięciem garnka należy wykonać następujące czynności:

1 - Sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia porusza się bez przeszkód (no1)

2 - Zbadać elastyczność gumowej uszczelki, oraz czy uszczelka i brzeg garnka, na którym się ona osadza, są czyste. Jeśli zaobserwują Państwo, że uszczelka jest popękana lub stwardniała, należy ją zastąpić nową.

3 - BARDZO WAŻNE jest okresowe kontrolowanie prawidłowego działania zaworu bezpieczeństwa. W tym celu wsuwamy do zaworu pałeczkę i sprawdzamy, czy naciśnięta nią sprężyna odpowiednio reaguje (no2).

Aby zamknąć garnek, należy dopasować obydwa nacięcia, jedno znajdujące się na pokrywie i drugie na uchwycie lub uchu, docisnąć pokrywę, według rysunku no3, i przekręcić ją w lewo, aż do dopasowania obydwu części uchwytu (**OP02, OP03, OP08**) lub ucha (**OP05**). Zaobserują Państwo, że po osiągnięciu tego punktu, zadziała przycisk uniemożliwiający otwarcie garnka bez wciśnięcia danego przycisku.

Jeśli obrót i zamknięcie garnka sprawia trudność, należy nasmarować uszczelkę olejem.

4. GOTOWANIE

Ustawić zamknięty garnek na dużym ogniu. Po krótkim czasie zacznie wzrastać ciśnienie wewnątrz garnka, a wskaźnik ciśnienia z białymi pierścieniami zacznie się ukazywać, najpierw pierwszy pierścień, a potem drugi (no7). W tym momencie garnek znajduje się pod odpowiednim do gotowania ciśnieniem, należy zmniejszyć ogień, tak by wskaźnik z widocznym drugim pierścieniem utrzymał się w stałym położeniu.

Jeśli zapomną Państwo o zmniejszeniu ognia, ciśnienie będzie nadal wzrastać, a wentyl wypuszczać będzie obficie parę. Należy wtedy zmniejszyć ogień.

W przypadku, gdyby nie zmniejszało się wydalanie pary przez wentyl działania, otworzy się wentyl bezpieczeństwa, umożliwiając ucieczkę pary. Jeśli otworzy się wentyl bezpieczeństwa, należy zestawić garnek z ognia i otworzyć go zgodnie z odpowiednimi wskazówkami. Następnie należy sprawdzić, czy wentyl działania jest czysty. Jeśli pomimo tego iż jest czysty, nadal będzie otwierał się wentyl bezpieczeństwa, należy udać się do Punktu Serwisowego.

W wątpliwym przypadku, gdyby nie zadziałały poprzednie mechanizmy, garnek zaopatrzony został w boczne okienko, przez które wysunie się uszczelka, umożliwiając wydalenie pary. Jeśli para będzie wydostawać się przez boczne okienko, należy zestawić garnek z ognia, otworzyć go, postępując zgodnie z instrukcją obsługi, i zgłosić się do Punktu Serwisowego w celu zbadania wentylu działania i wentylu bezpieczeństwa.

5. OTWARCIE GARNKA

Po zakończeniu gotowania, otworzyć garnek jednym z następujących sposobów:

1 - Zdjąć z ognia i poczekać, aż ostygnie;

Wskaźnik ciśnienia zacznie się obniżać, a białe pierścienie znikać. Gdy wskaźnik całkowicie opadnie, należy wcisnąć przycisk, aż ujdzie nadmiar ciśnienia, i obrócić w prawo, aż do zejścia się obydwu rowków (no4) W tym momencie można zdjąć pokrywę (no5)

Przy zastosowaniu tej metody, temperatura spada powoli, a żywność nadal się gotuje, a zatem należy skrócić czas gotowania.

2 - Szybkie chłodzenie;

Ustawić garnek pod kranem i pościć na pokrywę wodę (no6) aż do chwili gdy wskaźnik ciśnienia całkiem zniknie. Można wtedy nacisnąć przycisk i otworzyć garnek. Przy stosowaniu tej metody nie należy dotykać garnka, gdyż można się poparzyć.

PORADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE UŻYWANIA SZYBKOWARU

Zaleca się dokładne zapoznanie z instrukcją obsługi urządzenia w celu zapobiegnięcia powstawaniu szkód, wynikających z jego nieprawidłowego użycia.

Przed każdym użyciem należy zbadać, w sposób opisany w rozdziale "ZAMKNIĘCIE GARNKA", prawidłowe działanie wentylu regulującego ciśnienie, wentylu bezpieczeństwa i gumowej uszczelki.

W żadnym wypadku nie należy manewrować przy wspomnianych wcześniej elementach zabezpieczających. Jeśli mają Państwo wątpliwości co do prawidłowego działania któregoś z nich, należy zgłosić się do sklepu, w którym dokonali Państwo jego zakupu, lub do jednego z Serwisów Technicznych. W przypadku, gdyby konieczna była wymiana jednego z elementów garnka, należy upewnić się, czy części zamienne są oryginalnymi częściami firmy ALZA, są one zawsze pakowane oryginalnie przez producenta. Stosowanie nie oryginalnych części zamiennych powoduje utratę praw gwarancyjnych i odpowiedzialności cywilnej producenta.

Minimalna ilość cieczy (wody, rosołu, wina...) powinna wynosić **1/4 litra**, w ten sposób zapewnia się krążenie pary i zapobiega uszkodzeniu garnka.

Maksymalna ilość napełnienia wynosi **2/3 pojemności garnka**. Jednakże, gotując pokarmy wytwarzające pianę lub pęczniejące podczas gotowania, takie jak rosół mięsny, ryż, rośliny strączkowe..., nie należy przekraczać 1/2 jego pojemności. W ten sposób zapobiega się przy otwarciu garnka wypryśnięciu żywności, mogącemu spowodować poparzenia.

Gotując pokarmy twarde, należy upewnić się, czy nie zatykają one elementów zabezpieczających pokrywy. Należy pamiętać, że niektóre z nich pęczniejąpodczas gotowania. Przygotowując mięsa ze skórą, jak np. wołowy język, nie należy nakłuwać napęczniałego mięsa, gdyż można się poparzyć.

Gotując pokarmy spulchniające się, takie jak np. soczewica, należy potrząsnąć garnkiem przed otwarciem, zapobiega się tym samym przy otwieraniu pokrywy opryskaniu przez pęcherzyki pary, mogące spowodować poparzenia.

Nigdy nie należy próbować otwierać na siłę garnka znajdującego się nadal pod ciśnieniem. Chcąc go otworzyć, należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w odpowiednim rozdziale.

Podczas gotowania należy pilnować garnka i trzymać go z dala od dzieci.

Nie dotykać nagrzanych powierzchni, podnosić zawsze za uszy i uchwyty. W razie konieczności stosować rękawice, chronić dłonie przed poparzeniami.

Nie wkładać garnka do piecyka ani do kuchenki mikrofalowej. A także nie używać go do smarzenia pod ciśnieniem.

Nie stosować garnka do innych celów niż te, do jakich został zaprojektowany.

Nigdy nie należy używać ługu.

Zachować tę instrukcję obsługi.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

PRODUCENT: ALZA S.L. - Paseo Ángel de la Guarda 3 - 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) Hiszpania

Oświadcza, iż wskazny poniżej sprzęt spełnia wymogi Dyrektywy Urządzeń Ciśnieniowych **2014/68/UE**

CE

Opis: Garnek Ciśnieniowy
Typ: OP02, OP03, OP05, OP08
Kategoria: I
Procedura Oceny: Moduł A
Procedura Egzaminu Modelowego: Moduł B
Instytucja ogłaszająca Egzamin Modelowy: TÜV International 0N1027
Certyfikat CE modelu No:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Zastosowane normy zharmonizowane: EN 12778, EN 12983-1
Inne zastosowane normy: DIN 66065
Miejsce: Escoriaza (Hiszpania)
Podpis:

OPIS GARNKA

(1) **KORPUS GARNKA** wykonany z nierdzewnej stali.

(2) **POKRYWA GARNKA** wykonany z nierdzewnej stali.

(3) **DNO ROZPRASZAJĄCE SANDWICH** ze Stali + Aluminium + Stal. Dostosowany do wszystkich rodzajów kuchenek.

(4) **UCHWYT POKRYWY** (OP02, OP03, OP08)**. UCHO POKRYWY** (OP05).

(5) **UCHWYT KORPUSU** (OP02, OP03, OP08); **UCHO KORPUSU** (OP05).

(6) **WENTYL DZIAŁANIA REGULUJĄCY CIŚNIENIE**, Ciśnienie pracy 0,90 bar.; Ciśnienie bezpieczeństwa:1,5 bar.

(7) **WENTYL BEZPIECZEŃSTWA**, widoczny od spodu pokrywy. Model OP03 może posiadać 1 lub 2 wentyle bezpieczeństwa.

(8) **UCHO KORPUSU GARNKA**.

(9) **WSKAŹNIK CIŚNIENIA**.

(10) **OKIENKO BOCZNE**.

(11) **GUMOWA USZCZELKA**, widoczna poprzez boczne okienko.

(12) **OCHRONNA POKRYWA WENTYLU BEZPIECZEŃSTWA**.

(13) **ZAWÓR ODTLENIAJĄCY,** umożliwia wydalanie powietrza z wnętrza garnka, zapobiegając tym samym utracie witamin zawartych w żywności.

CO ROBIĆ, GDY...

Nie pojawia się wskaźnik ciśnienia: Może być tego wiele powodów, na przykład: pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta, nie ma wystarczającej ilości cieczy w garnku, wentyl jest brudny i nie jest w stanie przesuwać wskaźnika, ogień pod garnkiem nie jest wystarczający. Należy zbadać, jaka jest przyczyna i ją usunąć.

Para ucieka przez brzeg pokrywy: Dochodzi do tego, gdy gumowa uszczelka nie jest prawidłowo ułożona, uszczelka lub brzeg garnka nie są czyste, lub gdy uszczelka jest popękana lub stwardniała przez zużycie.

Jeśli zaobserwują Państwo, że uszczelka jest popękana lub stwardniała, należy ją natychmiast wymienić. Mimo wszystko zaleca się wymieniać gumową uszczelkę raz do roku.

Para ucieka przez wentyl: Jest to prawidłowy objaw, spowodowany tym, że wskaźnik ciśnienia potrzebuje minimum luzu w celu prawidłowego przemieszczania się i dlatego może dojść do drobnej ucieczki pary przez wentyl. Gdy wydostaje się duża ilość pary, oznacza to, że garnek stoi na zbyt dużym ogniu i należy natychmiast go zmniejszyć. Zabrudzenia wewnątrz wentylu mogą również wpłynąć na wylot pary. Należy go okresowo czyścić.

Po gotowaniu i ostudzeniu garnka, nie można go otworzyć: Istnieje możliwość, że ostygły tłuszcz przykleił uszczelkę do pokrywy. Należy ustawić ponownie garnek na ogniu, aż do lekkiego nagrzania. Odprowadzić parę i otworzyć garnek zgodnie z instrukcją.

KONSERWACJA SZYBKOWARU

Po każdym użyciu: Zaleca się przepłukać silnym strumieniem ciepłej wody. Należy unikać stosowania detergentów, a także używać szczotki i gąbki nie drapiące powierzchni zarówno zewnętrzej jak i wewnętrznej.

W przypadku przylgnięcia resztek jedzenia należy namoczyć garnek.

Jeśli pojawi się osad wapnia lub zmieni się kolor garnka, zagotować w nim wodę z octem.

Korpus garnka można myć w zmywarce do naczyń, odradza się jednak mycia w niej pokrywy.

Sposób przechowywania garnka: Po oczyszczeniu i wytarciu garnka, należy przechowywać go bez zamykania. W tym celu, należy położyć pokrywę do góry dnem, tak by uszczelka pozostała na zewnątrz i mogła dokładnie wyschnąć.

Czyszczenie wentylu: Zaleca się wyczyścić od czasu do czasu wnętrze wentylu, zwłaszcza gdy gotowana żywność powoduje powstawanie piany lub śmietanki. W tym celu należy poluzować główną nakrętkę (No8) i wyjąć cały mechanizm. Po oczyszczeniu, należy zmontować go w ten sam sposób, układając wszystkie elementy zgodnie z rysunkiem No9.

Jeśli garnek używa się często, zalecamy rozkręcenie wentylu działania i jego czyszczenie co najmniej raz na miesiąc.

Jeżeli wolą Państwo nie wyjmować zaworu, można go także wyczyścić, umieszczając zamknięty szybkowar z wodą i sokiem wyciśniętym z pojedynczej cytryny na maksymalnym ogniu. Pozostawienie szybkowaru przez 5 minut, licząc od momentu, gdy zacznie ulatniać się para, gwarantuje samoczynne wyczyszczenie zaworu ciśnieniowego.

NIEKTÓRE RADY DOTYCZĄCE GOTOWANYCH POKARMÓW

Zupy i potrawy z jarzyn: Zupy wytwarzające pianę należy najpierw zagotować w otwartym garnku, następnie odcedzić pianę warząchwią i zamknąć pokrywę. Cieciorkę, soczewicę, fasolę należy przed gotowaniem namoczyć. Ilość cieczy po gotowaniu jest prawie taka sama jak w chwili zamknięcia garnka.

Warzywa: Wkładać do garnka z gorącą, ale nie gotującą się wodą. W przypadku jarzyn mrożonych, należy zwiększyć o kilka minut czas gotowania.

Nasiona, Makarony i Rośliny Strączkowe: Ryż gotowany pod ciśnieniem potrzebuje dużo mniej wody. Gotując makarony i ryż należy bardzo uważać, gdyż czas ich gotowania jest bardzo krótki. W przypadku makaronów stosować dziurkowany koszyczek (wyposażenie dodatkowe) w celu szybkiego odcedzenia. Suche rośliny strączkowe wkłada się do garnka z zimną wodą i dodaje sól przed gotowaniem.

Mięsa: Czas zależy od jakości i rozmiarów mięsa. Nie należy wkładać kawałków powyżej 1 kg, lepiej pokroić je na drobniejsze części. Zaleca się przyrumienić dobrze mięso przed dodaniem cieczy i zamknięciem garnka.

Ryby: Gotując mrożone ryby, nie trzeba ich wcześniej rozmrażać. Do gotowania dużych kawałków, zaleca się stosowanie drucianego koszyka (wyposażenie dodatkowe). Gotując ryby o miękkim mięsie, należy zmniejszyć ogień, w chwili gdy wychyli się pierwszy pierścień wskaźnika ciśnienia, w ten sposób będzie się gotować przy mniejszym niż zazwyczaj ciśnieniu. Gotując ryby o mięsie bardziej zbitym, należy zmniejszyć ogień, gdy wychyli się drugi pierścień.

CZAS GOTOWANIA

Wskazane czasy gotowania są orientacyjne, gdyż zależą one od jakości i rozmiarów gotowanej żywności. Pomiar rozpoczyna się w chwili, gdy wyłoni się drugi pierścień wskaźnika ciśnienia.

ZUPY	
Zupa czosnkowa	4-6 min.
Zupa z kury	15-20 min.
Zupa rybna	8-10 min.
Zupa jarzynowa	10-12 min.
RYBY	
Tuńczyk	2-3 min.
Mątwa	6-7 min.
Wątłusz	4-8 min.
Dorsz	3-5 min.
Żabnica	5-8 min.
MIĘSA	
Wołowina	20-25 min.
Cielęcina	8-11 min.
Królik	12-20 min.
Kurczak	8-10 min.
Flaki	25-35 min.
Wieprzowina	25-30 min.
Wołowina-sztufada	20-25 min.
JARZYNY I ROŚLINY STRĄCZKOWE	
Karczochy	6-8 min.
Kalafior	3-5 min.
Szpinak	3-5 min.
Cieciorka	15-20 min.
Groszek	4-6 min.
Zielona fasolka	3-5 min.
Fasola	20-25 min.
Soczewica	15-20 min.
Ziemniaki	6-8 min.
Por	3-5 min.
Marchewka	6-8 min.
OWOCE	
Śliwki	3-4 min.
Jabłka	2-3 min.
Gruszki	5-6 min.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ПОДГОТОВКА СКОРОВАРКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Попробуйте несколько раз закрыть и открыть крышку пустой скороварки. Это несложная операция, тем не менее, она требует определенной практики.

Перед первым использованием помойте скороварку теплой водой с обычным моющим средством, затем ополосните ее и высушите мягким полотенцем.

Теперь можете приступать к использованию скороварки.

2. ЗАПОЛНЕНИЕ

Следуйте инструкциям по заполнению, изложенным в разделе «СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ».

3. ЗАКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ

Прежде чем закрыть скороварку, проделайте следующее:

1-Убедитесь, что индикатор давления двигается свободно (no1)

2-Убедитесь, что резиновая прокладка не потеряла эластичность. Также убедитесь в чистоте прокладки и края скороварки, на которую садится прокладка. Если Вы заметите, что прокладка потрескалась или затвердела, замените ее новой.

3-ОЧЕНЬ ВАЖНО проверять через определенные промежутки времени функционирование предохранительного клапана. Для этого необходимо вставить прутик и посмотреть, работает ли пружина (no2).

Чтобы закрыть скороварку, поверните крышку скороварки таким образом, чтобы метка на ней совпала с меткой на ручке и прижмите крышку, как это показано на no3. Поверните крышку против часовой стрелки, пока не совпадут обе части ручки (мод.**OP02, OP03, OP08**) или ручки U-образной формы (мод. **OP05**). Убедитесь, что в таком положении работает защелка, препятствующая открыванию скороварки без нажатия на упомянутую защелку.

Если Вам нужно прилагать усилия, чтобы повернуть крышку при закрытии и открытии скороварки, смажьте прокладку маслом.

4. ГОТОВКА

Поставьте закрытую скороварку на плиту на максимальный огонь. Через некоторое время давление внутри скороварки увеличится, - начнут появляться белые кольца индикатора, сначала одно, затем второе (no7). В этот момент скороварка достигнет давления, необходимого для приготовления пищи. Уменьшайте огонь до тех пор, пока второе кольцо индикатора не стабилизуется.

Если Вы забудете уменьшить огонь, давление будет продолжать расти и излишки пара будут выходить через клапан. В этом случае необходимо уменьшить огонь.

Если утечка пара через клапан не уменьшится, для выхода излишнего пара откроется предохранительный клапан. В случае, если откроется предохранительный клапан, снимите скороварку с огня и откройте ее, следуя соответствующим инструкциям. Затем убедитесь в том, что рабочий клапан чист. Если рабочий клапан чист, а предохранительный будет продолжать открываться, обратитесь в сервисный центр для проверки этих клапанов. На тот маловероятный случай, если предыдущие механизмы не сработают, скороварка оборудована боковым окошком, через которое выдавится прокладка, выпуская излишки пара. В случае выхода пара через боковое окошко, снимите скороварку с огня, откройте ее согласно инструкции и обратитесь в сервисный центр для проверки рабочего и предохранительного клапанов.

5. ОТКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ

По завершению приготовления откройте скороварку одним из следующих способов:

1 - Снимите с огня и дайте остыть;

Индикатор давления начнет опускаться и белые кольца исчезнут. Когда индикатор опустится полностью, нажмите на защелку, пока не сбросится излишек давления. Поверните крышку по часовой стрелке до совпадения двух засечек (no4). Теперь можете поднять крышку (no5).

При использовании этого метода температура понижается постепенно и продукты продолжают готовиться, поэтому необходимо уменьшить время приготовления.

2 - Быстрое охлаждение;

Поставьте скороварку под проточную холодную воду (no6), пока индикатор давления не исчезнет полностью. Затем нажмите на защелку и откройте скороварку. При использовании этого метода не дотрагивайтесь до скороварки голыми руками во избежание ожогов.

СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации прибора, во избежание повреждений из-за неправильного использования.

Перед каждым использованием убедитесь, что клапан регулировки давления работает правильно, а состояние предохранительного клапана и резиновой прокладки соответствует описанному в разделе «ЗАКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ».

Ни в коем случае не производите никаких манипуляций с вышеупомянутыми элементами безопасности. В случае, если Вы сомневаетесь в исправности любого из них, обратитесь в магазин, где была сделана покупка, либо в любой сервисный центр. В случае возникновения необходимости замены какой-либо детали скороварки убедитесь, что запасные части являются оригинальными деталями ALZA, поставляемыми только в фирменной упаковке производителя. Использование нефирменных запчастей аннулирует гарантию и освобождает производителя от ответственности.

Минимальное количество используемой жидкости (вода, мясной бульон, вино и т.д.) **1/4 литра**, что обеспечивает нормальную циркуляцию пара и предохраняет скороварку от повреждения.

Максимальное количество заливаемой жидкости составляет **2/3 объема скороварки**. Однако при приготовлении продуктов, образующих пену или склонных к увеличению объема в процессе приготовления, таких как мясной бульон, рис, овощи и т.д., не заполняйте скороварку более чем на 1⁄2 ее объема. Это позволит избежать выпадения продуктов при открывании крышки и возможных ожогов.

При приготовлении твердых продуктов убедитесь, что они не блокируют предохранительные элементы крышки. Имейте в виду, что при приготовлении эти продукты могут увеличиваться в объеме. При приготовлении мяса с кожей, такого как воловий язык и т.п., не протыкайте увеличившееся в объеме мясо, чтобы не обжечься.

После приготовления вязких продуктов, таких как чечевица и т.п., встряхните скороварку прежде чем ее открыть. Это позволит избежать ожогов пузырьками пара при открытии крышки.

Никогда не пытайтесь открыть скороварку силой, пока давление еще не упало. Если Вам нужно ее открыть, следуйте инструкциям соответствующего раздела.

Следите за скороваркой в процессе приготовления и держите ее в недоступном для детей месте.

Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, используйте ручки. В случае необходимости используйте перчатки, держите руки вне зоны опасности.

Не используйте скороварку в духовках и микроволновых печах. Также не используйте ее для жарки под давлением.

Не используйте скороварку в целях, для которых она не предназначена.

Категорически запрещается использовать щелочи.

Данную инструкцию необходимо сохранять.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ALZA S.L. · Paseo Ángel de la Guarda 3 · 20540 Эскорьяса (Испания)

Подтверждает, что указанное ниже оборудование соответствует требованиям Директивы к оборудованию, которое работает под давлением **2014/68/UE**

CE

Описание: Скороварка
Тип: OP02, OP03, OP05, OP08
Категория: I
Проведение проверки: Модуль A
Проведение тестирования типа: Модуль B
Организация, производящая тестирование типа: TÜV International ON1027
Сертификат Европейского союза тип No:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Используемые согласованные нормы: EN 12778, EN 12983-1
Другие используемые нормы: DIN 66065
Расположение: Эскорьяса (Испания)
Подпись:

ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

(1) **КОРПУС СКОРОВАРКИ** изготовлен из нержавеющей стали.

(2) **КРЫШКА СКОРОВАРКИ** изготовлен из нержавеющей стали.

(3) **МНОГОСЛОЙНОЕ ДНО ПОВЫШЕННОЙ ТЕПЛОПРОВОДНОСТИ** Материал - Сталь + Алюминий + Сталь. Подходит для всех типов плит.

(4) **РУЧКА КРЫШКИ** (модели OP02, OP03, OP08). **РУЧКА КРЫШКИ U-ОБРАЗНОЙ ФОРМЫ** (модель OP05).

(5) **РУЧКА КОРПУСА** (модели OP02, OP03, OP08); **РУЧКА КОРПУСА U-ОБРАЗНОЙ ФОРМЫ** (модель OP05).

(6) **КЛАПАН РЕГУЛИРОВКИ ДАВЛЕНИЯ, или РАБОЧИЙ КЛАПАН**, Рабочее давление: 0,90 bar.; предохранительное давление:1,50 bar.

(7) **ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН**, находится на внутренней поверхности крышки. Модель OP03 может быть оснащена 1 или 2 предохранительными клапанами.

(8) **РУЧКА КОРПУСА СКОРОВАРКИ**.

(9) **ИНДИКАТОР ДАВЛЕНИЯ**.

(10) **БОКОВОЕ ОКОШКО**.

(11) **РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА**, видна через боковое окошко.

(12) **ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА**.

(13) **АНТИОКИСЛИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН**, служит для выпуска воздуха из скороварки, что препятствует потере витаминов, находящихся в продуктах.

ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

Индикатор не показывает роста давления: Это может произойти по разным причинам, например: неправильно закрыта крышка, в скороварке недостаточно воды, клапан загрязнился и не может переместить индикатор, слабый огонь. Выясните, что является причиной и устраните ее.

Пар выходит из-под краев крышки: Это может произойти, если прокладка установлена неправильно, если прокладка или край скороварки грязные, либо если прокладка потрескалась или затвердела от длительного использования.

В случае растрескивания или затвердения прокладки сразу ее замените. В любом случае, рекомендуется менять прокладку каждый год.

Пар выходит через клапан: Это нормально, это происходит потому, что индикатор давления должен иметь необходимый зазор для нормального перемещения, вследствие чего может происходить незначительная утечка пара. Значительную утечку пара может вызвать слишком сильный огонь – в этом случае его необходимо сразу уменьшить. Загрязненность внутренней поверхности клапана также может привести к утечке пара. Клапан время от времени необходимо чистить.

Невозможно открыть скороварку после приготовления и охлаждения: Возможно, что остывший жир приклеил прокладку к крышке скороварки. Поставьте скороварку на огонь и немного ее разогрейте. Выпустите пар и откройте в соответствии с инструкцией

УХОД ЗА СКОРОВАРКОЙ

После каждого использования: Промойте скороварку большим количеством горячей воды. Не используйте моющие средства, щетки и губки во избежание повреждения наружной и внутренней поверхности.

В случае, если к скороварке пристанут остатки пищи, наберите в нее воды и оставьте отмокать.

Если в скороварке появилась накипь или изменился цвет внутренней поверхности, прокипятите в ней воду с добавлением уксуса.

Корпус скороварки можно помыть в посудомоечной машине, однако не рекомендуется мыть в ней крышку.

Хранение скороварки: После мытья высушите скороварку полотенцем. Храните скороварку открытой. Для этого переверните крышку так, чтобы прокладка оказалась снаружи и смогла полностью высохнуть.

Чистка клапана: Время от времени необходимо чистить внутреннюю поверхность рабочего клапана, особенно после приготовления продуктов, образующих пену. Для этого отвинтите главную гайку (No8) и выньте весь механизм. Почистив клапан, установите его на место, как указано на рисунке No9.

При частом использовании скороварки рекомендуется снимать рабочий клапан и чистить его не реже 1 раза в месяц.

Если вы желаете почистить клапан не демонтируя его, можно поместить закрытую емкость на максимальный огонь и залить в нее воду, добавив лимонный сок. После того как из клапана начнет выходить пар, систему необходимо оставить в том же состоянии еще на 5 минут, в течение которых произойдет самоочистка клапана без перерыва в его функционировании.

НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Супы; Супы, которые образуют пену, желательно довести до кипения при открытой крышке, снять пену шумовкой и затем закрыть крышку. Бобы, чечевицу, фасоль и другие бобовые замочите перед приготовлением. Тогда количество жидкости после приготовления останется практически таким же, как и при закрытии скороварки.

Овощи, зелень; Положите их в горячую воду, но до начала кипения. Если овощи заморожены, увеличьте время приготовления на несколько минут.

Крупы, макаронные изделия и твердые овощи; Рис, сваренный под давлением, требует гораздо меньше жидкости. Будьте очень осторожны при приготовлении макаронных изделий и риса, так как они очень быстро готовятся. Для макаронных изделий можно использовать поддон с отверстиями. Для приготовления овощей положите сухие овощи в скороварку, залейте холодной водой и перед приготовлением добавьте соль.

Мясо; Время приготовления зависит от качества и размеров мяса. Не рекомендуется ложить целые куски весом более 1 кг, лучше разрезать их на кусочки. Рекомендуется хорошо подрумянить мясо, прежде чем добавить воду и закрыть скороварку.

Рыба; При приготовлении замороженной рыбы необязательно ее предварительно размораживать. Во время приготовления больших кусков рыбы желательно (но необязательно) использовать проволочную решетку. При приготовлении рыбы с нежным мясом уменьшите огонь при появлении первого кольца индикатора – таким образом она будет готовиться при давлении ниже обычного. При приготовлении рыбы с более плотным мясом уменьшите огонь при появлении второго кольца

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время, указанное в таблице, является приблизительным и может варьироваться в зависимости от качества и размера продуктов. Время отсчитывается после появления второго кольца индикатора.

СУПЫ	
Чесночный суп	4-6 мин.
Куриный суп	15-20 мин.
Рыбный суп	8-10 мин.
Овощной суп	10-12 мин.
РЫБА	
Тунец / корифена	2-3 мин.
Кальмары	6-7 мин.
Треска	4-8 мин.
Мерлан	3-5 мин.
Морской черт	5-8 мин.
МЯСО	
Говядина	20-25 min.
Телятина	8-11 min.
Кролик	12-20 min.
Курица	8-10 min.
Рубец	25-35 min.
Свиньи рысаков	25-30 min.
Рагу из говядины	20-25 min.
ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	
Артишок	6-8 мин.
Цветная капуста	3-5 мин.
Листья шпината	3-5 мин.
Бобы	15-20 мин.
Горох	4-6 мин.
Зеленая фасоль	3-5 мин.
Фасоль	20-25 мин.
Чечевица	15-20 мин.
Картофель	6-8 мин.
Лук-порей	3-5 мин.
Морковь	6-8 мин.
ФРУКТЫ	
Сливы	3-4 мин.
Яблоки	2-3 мин.
Груши	5-6 мин.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Δοκιμάστε να κλείσετε και να ανοίξετε την άδεια χύτρα με το καπάκι μερικές φορές. Είναι μία απλή διαδικασία που απαιτεί, όμως, μία σχετική εξάσκηση.

Πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύνετε τη χύτρα με ζεστό νερό και ένα συνηθισμένο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετέ την και στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

Από τη στιγμή αυτή, η χύτρα σας είναι έτοιμη για χρήση.

2. ΓΕΜΙΣΜΑ

Να τηρείτε τις οδηγίες γεμίσματος που περιλαμβάνονται στην παράγραφο "ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ"

3. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Πριν κλείσετε τη χύτρα, θα πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα:

1 - Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης μετακινείται με ευκολία (Ν.1)

2 - Ελέγξτε την ελαστικότητα του λάστιχου στεγανότητας, την καθαριότητά του, καθώς και την καθαριότητα του χείλους της χύτρας πάνω στο οποίο θα εφαρμόσει το λάστιχο. Αν παρατηρήσετε ότι το λάστιχο παρουσιάζει ρωγμές ή έχει σκληρύνει, αντικαταστήστε το με ένα καινούριο.

3 - Είναι ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ να ελέγχετε τη λειτουργία της βαλβίδας ασφαλείας, εισάγοντας ένα ραβδάκι και παρατηρώντας αν ενεργοποιείται το ελατήριο (Ν.2).

Προκειμένου να κλείσετε τη χύτρα, θα πρέπει να κάνετε να συμπέσουν οι δύο εγκοπές, μία στο καπάκι και η άλλη στο χερούλι της λαβής, όπως σας υποδεικνύεται στην εικόνα Ν.3, και να περιστρέψετε το καπάκι από τα δεξιά προς τα αριστερά, μέχρι να συμπέσουν τα δύο μέρη που συγκροτούν τα χερούλια (Μοντ.**OP02, OP03, OP08**) ή τη λαβή (Μοντ. **OP05**). Θα βεβαιωθείτε, τότε, ότι μπαίνει σε λειτουργία ένα πιεζόμενο κουμπί ασφαλείας που αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας, εκτός εάν πιέσετε αυτό το κουμπί.

Αν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε το καπάκι για να ανοίξετε και να κλείσετε τη χύτρα, αλείψτε το λάστιχο με λίγο λάδι.

4. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τοποθετήστε την κλειστή χύτρα πάνω στην εστία και στη μέγιστη ισχύ. Μετά από λίγο χρόνο, θα αρχίσει να ανεβαίνει η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας και ο δείκτης πίεσης με τους λευκούς δακτυλίους θα αρχίσει να υψώνεται και να εμφανίζεται πρώτα ένας δακτύλιος και, μετά, ένας δεύτερος (Ν.7). Στο σημείο αυτό η χύτρα έχει αποκτήσει τη σωστή πίεση για το μαγείρεμα. Χαμηλώστε την ισχύ της εστίας θερμότητας μέχρις ότου παραμείνει σταθερός ο δείκτης πίεσης με ορατό τον δεύτερο δακτύλιο.

Σε περίπτωση που ξεχάσετε να χαμηλώσετε την ισχύ της εστίας, η πίεση θα συνεχίσει να μεγαλώνει και η βαλβίδα θα αφήνει να εξέρχεται μεγάλη ποσότητα ατμού. Αν συμβεί αυτό, χαμηλώστε την ισχύ της κουζίνας.

Σε περίπτωση που δεν μειωθεί η έξοδος ατμού από τη βαλβίδα λειτουργίας, θα ανοίξει τότε η βαλβίδα ασφαλείας προκειμένου να αφήσει να ξεφύγει ο ατμός. Αν ανοίξει η βαλβίδα ασφαλείας, αποσύρετε τη χύτρα από τη φωτιά και ανοίξτε την ακολουθώντας πάντα τις αντίστοιχες οδηγίες ασφαλείας. Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρή. Αν, παρότι έχετε ελέγξει την καθαριότητά αυτής της βαλβίδας, συνεχίζει να ανοίγει η βαλβίδα ασφαλείας, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία μας Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Στην απίθανη περίπτωση κατά την οποία δεν έχει λειτουργήσει κανένας από τους παραπάνω μηχανισμούς, η χύτρα διαθέτει ένα πλευρικό ανοιγμα από το οποίο θα εμφανιστεί το λάστιχο στεγανότητας αφήνοντας να εκτονωθεί ο ατμός. Εάν εξέρχεται ατμός από το πλευρικό άνοιγμα, αποσύρετε τη χύτρα από τη φωτιά, ανοίξτε την ακολουθώντας πάντα τις αντίστοιχες οδηγίες ασφαλείας και επικοινωνήστε με την Υπηρεσία μας Τεχνικής Εξυπηρέτησης προκειμένου να ελέγξουν τη βαλβίδα λειτουργίας και τη βαλβίδα ασφαλείας.

5. ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Αφού τελειώσει ο χρόνος μαγειρεύματος, ανοίξτε τη χύτρα ακολουθώντας μία από τις παρακάτω μεθόδους:

1 - Αποσύρετε τη χύτρα από τη φωτιά και αφήστε την να κρυώσει:

Ο δείκτης πίεσης θα αρχίσει να κατεβαίνει και οι λευκοί δακτύλιοι θα εξαφανισθούν σιγά-σιγά. Αφού έχει κατεβεί εντελώς ο δείκτης, πιέστε το κουμπί ασφαλείας μέχρι να εκτονωθεί πλήρως η περισσή πίεση και στρέψτε το καπάκι από τα αριστερά προς τα δεξιά μέχρι να συμπέσουν οι δύο εγκοπές (Ν.4). Στο σημείο αυτό μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι (Ν.5).

Με τη μέθοδο αυτή, η θερμοκρασία κατεβαίνει αργά και τα τρόφιμα συνεχίζουν να βράζουν, οπότε και θα πρέπει να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.

2 - Γρήγορο κρύωμα:

Τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και αφήστε το νερό να τρέχει πάνω στο καπάκι (Ν.6), μέχρις ότου εξαφανισθεί τελείως ο δείκτης πίεσης. Μπορείτε, τότε, να πιέσετε το κουμπί ασφαλείας και να ανοίξετε τη χύτρα. Εάν χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο αυτή, μην αγγίζετε με τα χέρια σας τη χύτρα γιατί μπορεί να υποστείτε εγκαύματα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για να αποφύγετε τις ζημιές από λανθασμένη χρήση.

Κάθε φορά που την χρησιμοποιείται, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης, η βαλβίδα ασφαλείας και η φλάντζα στεγανοποίησης, λειτουργούν σωστά, όπως αναφέρονται στην ενότητα "κλείσιμο του σκεύους".

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να προβείτε σε τροποποιήσεις των μηχανισμών. Αν νομίζετε ότι ένα από αυτά μπορεί να μην λειτουργεί σωστά, παραδώστε την στον τόπο όπου την αγοράσατε ή σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. Αν κάποιο από τα εξαρτήματα χρειάζεται αντικατάσταση, βεβαιωθείτε ότι τα ανταλλακτικά που χρησιμοποιούνται είναι γνήσια ALZA, τα οποία είναι πάντα στην γνήσια συσκευασία του κατασκευαστή. Η χρήση ανταλλακτικών που δεν είναι ALZA καθιστά τα δικαιώματα ακύρωσης της εγγύησης που προβλέπεται από τον κατασκευαστή.

Η **ελάχιστη ποσότητα** υγρού (νερό, ζωμό κρέατος, κρασί, κ.λπ.) που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι **1/4 λίτρα**. Αυτό διασφαλίζει την κυκλοφορία του ατμού και αποτρέπει την πρόκληση ζημιάς στο σκεύος.

Η **μέγιστη ποσότητα** είναι **2/3 της χωρητικότητα της χύτρας**. Ωστόσο, **αν μαγειρεύετε τρόφιμα που σχηματίζουν αφρό ή φουσκώνουν όπως ζωμό κρέατος, ρύζι, όσπρια, κλπ, μη γεμίζετε το σκεύος πάνω από 1/2 της χωρητικότητάς του**. Αυτό εμποδίζει το φαγητό να πεταχτεί όταν ανοίγετε το σκεύος, κάτι που θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Όταν μαγειρεύετε στερεά τροφή, βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζει τα στοιχεία ασφαλείας στο καπάκι. Να θυμάστε ότι η στερεά τροφή διογκώνεται μερικές φορές όταν μαγειρεύεται. Αν μαγειρεύετε κρέας, όπως μοσχαρίσια γλώσσα, κλπ., μην τσιμπάτε το πρησμένο κρέας, μπορεί να καείτε. Όταν μαγειρεύετε όσπρια, όπως οι φακές, κλπ., ανακινήστε τη χύτρα πριν από το άνοιγμα. Αυτό θα αποτρέψει τις φυσαλίδες ατμού να σας πιτσιλίσουν όταν το καπάκι αφαιρεθεί, κάτι που θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Ποτέ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τη χύτρα με δύναμη όταν είναι ακόμα υπό πίεση. Αν θέλετε να την ανοίξετε, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται, «άνοιγμα της χύτρας".

Προσέχετε τη χύτρα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος και κρατήστε την μακριά από τα παιδιά.

Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές. Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε γάντια, κρατήστε τα χέρια σας μακριά από την περιοχή κινδύνου.

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σε φούρνο ή στο φούρνο μικροκυμάτων. Μην την χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα υπό πίεση. Χρησιμοποιήστε τη χύτρα μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό χρήσης της.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ: ALZA S.L. - Paseo Ángel de la Guarda 3 - 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) SPAIN

Δηλώνει ότι ο παρακάτω εξοπλισμός τηρεί τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Οδηγίας για Εξοπλισμούς υπό Πίεση **2014/68/ΕΟΚ**

Περιγραφή: Χύτρα Ταχύτητας
Τύπος: OP02, OP03, OP05, OP08
Κατηγορία: I
Διαδικασία Αξιολόγησης: Ενότητα A
Διαδικασία Εξέτασης τύπου: Ενότητα B
Κοινοποιημένος Οργανισμός Εξέτασης τύπου: TÜV International ON1027
Πιστοποιητικό τύπου CE Nº:

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

Εφαρμοσμένα εναρμονισμένα πρότυπα: EN 12778, EN 12983-1
Άλλα εφαρμοσμένα πρότυπα: DIN 66065
Τόπος: Escoriaza (España)
Υπογραφή:

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

(1) **ΣΩΜΑ ΧΥΤΡΑΣ** κατασκευασμένο από Ανοξείδωτο Ατσάλι Υψηλής Ποιότητας.

(2) **ΚΑΠΑΚΙ ΧΥΤΡΑΣ** κατασκευασμένο από Ανοξείδωτο Ατσάλι Υψηλής Ποιότητας.

(3) **ΠΑΤΟΣ ΔΙΑΧΥΣΗΣ ΤΥΠΟΥ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ** από Ατσάλι+Αλουμίνιο+Ατσάλι. Κατάλληλος για παντός τύπου κουζίνες.

(4) **ΧΕΡΟΥΛΙ ΚΑΠΑΚΙΟΥ** (Μοντ.ΟΡ02, ΟΡ03, ΟΡ08)**, ΛΑΒΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ** (Μοντ.ΟΡ05).

(5) **ΧΕΡΟΥΛΙ ΣΩΜΑΤΟΣ** (Μοντ.ΟΡ02, ΟΡ03, ΟΡ08)**, ΛΑΒΗ ΣΩΜΑΤΟΣ** (Μοντ.ΟΡ05).

(6) **ΒΑΛΒΙΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ**, Πίεση λειτουργίας: 0,90 bar.; πίεση ασφαλείας:1,5bar.

(7) **ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**, ορατή από το εσωτερικό του καπακιού. Το Μοντέλο ΟΡ03 μπορεί να φέρει 1 ή 2 βαλβίδες ασφαλείας.

(8) **ΛΑΒΗ ΣΩΜΑΤΟΣ ΧΥΤΡΑΣ**.

(9) **ΔΕΙΚΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ**.

(10) **ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ**.

(11) **ΛΑΣΤΙΧΟ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**, ορατό μέσα από το πλευρικό παράθυρο.

(12) **ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.

(13) **ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΠΟΞΥΓΟΝΩΣΗΣ**, επιτρέπει την έξοδο του αέρα από το εσωτερικό της χύτρας, αποφεύγοντας έτσι την απώλεια βιταμινών από τα τρόφιμα.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΥΤΡΑ

Ο δείκτης πίεσης δεν εμφανίζεται: Αυτό μπορεί να είναι, για διάφορους λόγους, π.χ. το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά, έχετε βάλει μικρή ποσότητα υγρού στη χύτρα, η βαλβίδα είναι βρώμικη και δε μπορεί να μετακινηθεί ο δείκτης, ή η πηγή θερμότητας δεν είναι αρκετά ζεστή.

Ατμός διαφεύγει από την άκρη του καπακιού: Αυτό συμβαίνει εάν το λάστιχο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ή το λάστιχο/ φλάντζα είναι βρώμικο, ή εάν έχει ραγίσει ή έχει σκληρύνει υπερβολικά. Εάν είναι ραγισμένο ή σκληρό, αντικαταστήστε το με ένα καινούργιο αμέσως. Σε κάθε περίπτωση, το λάστιχο σφράγισης/φλάντζα πρέπει να αντικαθίσταται μία φορά το χρόνο.

Ατμός διαφεύγει διαμέσου της βαλβίδας: Αυτό είναι φυσιολογικό. Οφείλεται στο γεγονός ότι ο δείκτης πίεσης χρειάζεται ένα περιθώριο για να κινείται πάνω-κάτω σωστά. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε μία μικρή ποσότητα ατμού που βγαίνει μέσα από τη βαλβίδα. Εάν η ποσότητα του ατμού είναι περισσότερη από ότι συνήθως, είναι γιατί η θερμότητα είναι πολύ υψηλή. Χαμηλώστε αμέσως τη θερμοκρασία της εστίας. Εάν η βαλβίδα είναι βρώμικη μπορεί να προκαλέσει υπερβολικό ατμό προς τα έξω. Θα πρέπει όλα τα εξαρτήματα να καθαρίζονται τακτικά.

Μετά το μαγείρεμα κι αφού έχει κρυώσει η χύτρα, δεν ανοίγει: Κρύο λίπος μπορεί να έχει κολλήσει το λάστιχο/φλάντζα στο καπάκι της χύτρας. Βάλτε τη χύτρα πίσω στην εστία και ζεστάνετέ την λίγο. Αφήστε τον ατμό και ανοίξτε τη χύτρα, όπως στις οδηγίες

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΧΥΤΡΑΣ

Μετά από κάθε χρήση: Πλύσιμο με νερό και σαπούνι. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή βούρτσες και σφουγγάρια που χαράζουν την επιφάνεια της χύτρας. Εάν υπάρχουν κατάλοιπα φαγητού κολλημένα, βάλτε νερό να μουλιάσουν.

Αν υπάρχουν άλατα στη χύτρα ή αν έχει αλλάξει χρώμα, γεμίστε τη με νερό και ξύδι και αφήστε τα να βράσουν.

Το σώμα της χύτρας μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων, αλλά αυτό δεν συνιστάται για το καπάκι.

Αποθήκευση της χύτρας: Καθαρίστε τη χύτρα και στεγνώστε την με ένα πανί. Στη συνέχεια, αποθηκεύστε την ανοικτή. Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα, έτσι ώστε το λάστιχο/φλάντζα να έρχεται σε επαφή με τον αέρα και μπορεί να στεγνώσει.

Καθαρισμός της βαλβίδας: Το εσωτερικό της βαλβίδας λειτουργίας θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά, ειδικά εάν το μαγειρεμένο φαγητό παράγει αφρό ή κρέμα. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετείστε τον επιλογέα πίεσης στη θέση Ø, για να αποσυναρμολογηθεί ώστε να το πλύνετε με νερό και σαπούνι. Μόλις καθαρίσει και στεγνώσει βάλτε το στη θέση του αφού συναρμολογήσετε όλα τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στο No 9.

Όταν η χύτρα χρησιμοποιείται συχνά, η βαλβίδα λειτουργίας θα πρέπει να αφαιρείται και να καθαρίζεται τουλάχιστον μία φορά το μήνα.

Αν προτιμάτε να μην αφαιρέσετε τη βαλβίδα, μπορείτε να την καθαρίσετε έχοντας τη χύτρα κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία με λίγο νερό και το χυμό λεμονιού μέσα σε αυτή. Όταν ο ατμός αρχίζει να βγαίνει από τη βαλβίδα, αφήστε τον να βγει για 5 λεπτά. Αυτό θα καθαρίσει αυτόματα τη βαλβίδα λειτουργίας

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Σούπες και μαγειρευτά: Για σούπες που τείνουν να αφρίζουν, είναι καλύτερα να τις βράσετε πρώτα με το καπάκι ανοιχτό, αφαιρέστε τον αφρό και μετά κλείστε το καπάκι. Τα όσπρια είναι καλό να μουλιάσουν από βραδύς πριν μαγειρευτούν. Η ποσότητα του υγρού μέσα στη χύτρα θα είναι περίπου η ίδια όπως όταν κλείσετε το καπάκι.

Λαχανικά: Τοποθετήστε τα στη χύτρα με ζεστό, αλλά όχι βραστό νερό. Για κατεψυγμένα λαχανικά, αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

Δημητριακά, όσπρια και ζυμαρικά: Ρύζι βρασμένο σε χύτρα ταχύτητας χρειάζεται πολύ λιγότερο υγρό. Μεγάλη προσοχή με τα ζυμαρικά και το ρύζι, διότι οι χρόνοι μαγειρέματος είναι πολύ σύντομοι. Με ζυμαρικά, χρησιμοποιήστε το διάτρητο καλάθι (προαιρετικό) για την ταχύτερη αποστράγγιση. Ξηρά όσπρια θα πρέπει να τοποθετούνται εντός του βραστήρα με κρύο νερό και το αλάτι πριν μαγειρευτούν.

Κρέας: Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποιότητα και το μέγεθος του κρέατος. Μην μαγειρεύετε κομμάτια πάνω από 1kg. Είναι καλύτερο να κόψετε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια. Τηγανίστε το κρέας μέχρι να ροδίσει πριν προσθέστε νερό και στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.

Ψάρια: Τα κατεψυγμένα ψάρια δεν χρειάζονται να ξεπαγώσουν πριν το μαγείρεμα. Για να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια, χρησιμοποιήστε το συρματένιο καλάθι (προαιρετικό). Για το μαγείρεμα μαλακών ψαριών μειώστε τη θερμοκρασία όταν εμφανιστεί το πρώτο δαχτυλίδι στο δείκτη πίεσης. Εάν αν μαγειρεύετε σκληρά ψάρια, μειώστε τη θερμοκρασία όταν εμφανιστεί το δεύτερο δαχτυλίδι.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι που εμφανίζονται είναι κατά προσέγγιση, δεδομένου ότι εξαρτώνται από την ποιότητα και το μέγεθος των τροφίμων που μαγειρεύετε. Ξεκινήστε τη χρονομέτρηση μαγειρέματος από τη στιγμή εμφανιστεί το δεύτερο δαχτυλίδι.

ΣΟΥΠΕΣ

Κρέας σούπα ..... 25-35 λεπτά.
Κοτόπουλο σούπα ..... 15-20 λεπτά.
Ψαρόσουπα ..... 8-10 λεπτά.
Σούπα λαχανικών..... 10-12 λεπτά.

ΨΑΡΙΑ

Τόνος ..... 2-3 λεπτά.
Καλαμάρια ..... 6-7 λεπτά.
Γαρίδες..... 4-5 λεπτά.
Μπακαλιάρος ..... 3-5 λεπτά.

ΚΡΕΑΤΑ

Μοσχάρι ..... 20-25 λεπτά.
Κουνέλι ..... 12-20 λεπτά.
Κοτόπουλο ..... 8-10 λεπτά.
Πατσάς ..... 25-35 λεπτά.
Χοιρινά ποδαράκια. ..25-30 λεπτά.
Μοσχάρι στιφάδο ..... 20-25 λεπτά.

ΛΑΧΑΝΙΚΆ ΚΑΙ ΌΣΠΡΙΑ

Αγκινάρες ..... 6-8 λεπτά.
Κουνουπίδι ..... 3-5 λεπτά.
Σπανάκι ..... 3-5 λεπτά.
Ρεβίθια ..... 15-20 λεπτά.
Μπιζέλια ..... 4-6 λεπτά.
Φασολάκια ..... 3-5 λεπτά.
Φασόλια ..... 20-25 λεπτά.
Φακές ..... 15-20 λεπτά.
Πατάτες ..... 6-8 λεπτά
Πράσα ..... 3-5 λεπτά.
Καρότα ..... 6-8 λεπτά.

ΦΡΟΥΤΑ

Δαμάσκηνα ..... 3-4 λεπτά.
Μήλα ..... 2-3 λεπτά.
Αχλάδια ..... 5-6 λεπτά.

بعض الإرشادات المهمة عن كيفية طهي المواد الغذائية

طهي الحَساء و البواقل: الشُوربة و الحَساء التي تحدث رغوة عند طهيها من المناسب أن تغلى أولاً و الحلة مفتوحة بدون غطاء، و تصفى بعد ذلك الرغوة الطافحة بواسطة الملعقة المصفية و بعد ذلك تغلق الحلة. الحمص، العدس و الفاصوليا و غيرها يجب أن تنقع مسبقاً قبل الطهي. كمية السائل الذي سوف تجده في النهاية هي نفس الكمية التي وضعتها في بداية الطهي.

طهي الخضراوات: ضع الخضراوات في الحلة مع الماء الساخن و ذلك قبل أن تصل إلى درجة الغليان،أضف الفترة الزمنية للطهي بعض الدقائق في حالة الخضراوات المجمدة .

طهي الحبوب، المعجونات و البقول: طهي الأرز بالضغط يحتاج إلى أقل كمية من الماء، مع الأرز و المعجونات مثل المكرونة يجب أن تأخذ الحذر الكافي لان فترات الطهي تكون قصيرة جداً. في حالة المعجونات أستخدم السلة المخرقة (هي اختياريه) و ذلك للتصفية من الماء بشكل سريع . البقول الجافة تنقع في الماء مسبقاً و يضاف إليها الملح قبل الطهي.

طهي اللحوم :

زمن الطهي يعتمد على جودة اللحوم و حجم قطع اللحم، لا يجب وضع قطع لحم تزن أكثر من كيلو غرام، من المستحسن قطعها إلى قطع أصغر و من المستحسن إيضاً أن تحمر اللحم قبل أن تضيف السائل و تغلق الحلة .

طهي السمك :

في حالة طهي سمك مجمد فليس من الضروري إزالة التجميد مسبقاً، عند طهي قطع كبيرة من السمك ، ننصح باستخدام السلة المعدنية (اختيارية)، عند القيام بطهي

عملية الصيانة لحلة الطهي السريع.

بعد كل استخدام:

من الضروري أن تشطف الحلة بالماء الساخن الغزير ، يجب أن تتفادى استعمال مواد التنظيف و أستخدم فورش و اسفنجيات لا تخدش السطوح الداخلية و الخارجية للحلة، في حالة وجود بقايا ملتصقة من الطعام نترك الحلة مرطبة بالماء بعض الوقت، عند وجود ملتصقات من الكلس أو حالة تغيير اللون ، تغلي في الحالة ماء مع الخل.

هيكل الحلة من الممكن غسله بمنظف أواني عادي بالرغم من ذلك ننصح بعدم استخدامه لغسل الغطاء.

طريقة حفظ الحلة :

بعد أن تنظف الحلة و تجففها بفوطة، أحفظها بدون إغلاق، و لهذا ضع الغطاء مقلوباً إلى أعلى بشكل أن تكون الوصلة المطاطية على الهواء الطلق في المكان المعين و بهذا تجف بشكل كلي.

طريقة تنظيف صمام الحلة :

من المناسب أن تقوم بتنظيف داخل صمام العمل أو التشغيل و ذلك بين الحين و الأخر و خاصة إذا كانت المواد الغذائية التي تم طهيها هي من التي تنتج الرغوات و الزبد. **و لهذا فقم بفك المسمار** الرئيسي رقم (Nº8) و أخرجه من كل أدواته المركب فيها، و بعد إتمام التنظيف قم بتركيبة مرة أخرى بنفس الطريقة مركباً جميع القطع المكونة له و ذلك كما هو موضح في رقم Nº9 . عند استخدام الحلة بشكل مستمر ننصح بفك صمام التشغيل و بنظيفة على الأقل مرة في الشهر.

ماذا نفعل في الظروف التالية

لا يظهر مؤشر الضغط :

من الممكن أن يكون ذلك لعدة أسباب ، مثلاً، قد يكون الغطاء ليس مغلقاً بشكل جيد ،قد لا يوجد السائل الكافي في الحلة، قد يكون الصمام غير نظيف و يصعب عليها تحريك المؤشر ، قد تكون قوة المصدر الحراري غير كافية، تحقق من السبب أو الظرف و عالج المشكلة حسب ذلك .

يخرج بخار الماء من جوانب الحلة :

يحدث ذلك إذا كانت الوصلة المطاطية لم تكن مركبة بشكل جيد و كذلك إذا كان حواشي الحلة لم تكون نظيفة أو قد تكون الوصلة المطاطية مستهلكة أو صلبة نتيجة الاستعمال، قم بتغييرها فوراً. و في كل الظروف ننصح بتغييرها بأخرى جديدة مرة كل سنة من الاستخدام.

يخرج بخار الماء من الصمام :

إنه شئ طبيعي جداً و ذلك بسبب أن مؤشر الضغط يجب أن يكون له بعض الأتساع الأدنى ليستطيع الانزلاق بشكل جيد و صحيح و لهذا فمن الممكن أن يكون هناك خروج صغير لبخار الماء من الصمام. إذا كان خروج بخار الماء شديد فذلك بسبب شدة درجة الحرارة للنار ، في هذه الحالة قلص من قوة النار بشكل فوري، عدم نظافة الصمام من الداخل من الممكن أن تؤثر على خروج البخار منه، فيجب أن تنظف الصمام بشكل دوري.

بعد إنهاء عملية الطهي ، الحلة باردة و لا نستطيع فتحها:

من الممكن من أن يكون الدهن البارد قد ألتصق على الوصلة المطاطية لغطاء الحلة، ضع الحلة من جديد على النار و ذلك حتى أن تسخن قليلاً. أفرغها من البخار و أفتح الحلة حسب الإرشادات

في الصفحة 5 .

إرشادات الاستعمال

1– عملية التشغيل لأول مرة

يجب أن تقوم عدة مرات بفتح و إغلاق الحلة بغطائها و هي فارغة ، هي عملية سهلة و لكنها تحتاج إلى بعض التمرين ، قبل أن تستعمل الحلة لأول مرة يجب أن تغسلها بالماء الساخن و الصابون العادي و بعد غسلها بالماء و إزالة الصابون كلياً يجب تجفيفها تماماً بفُوطة ناعمة، بعد ذلك ستكون الحلة جاهزة للاستخدام .

2– عملية تعبئة الحلة.

يجب أن تراعي إرشادات التعبئة و الموضحة في(**تنبيهات و نصائح الأمان في استخدام الحلة السريعة**).

3– عملية إغلاق الحلة.

قبل القيام بإغلاق الحلة يجب أن تراعي الخطوات التالية: .

1 . تأكد من أن مؤشر الضغط يتحرك بحرية (رقم 1) .

2. تأكد من مرونة الوصلة المطاطية ، و نظافة هذه الوصلة و كذلك نظافة حواشي الحلة التي تركب فيها وصلة الغطاء، عندما تلاحظ أن الوصلة يوجد فيها شرخ أو تصلب فيجب أن تغييرها بوصلة مطاطية جديدة .

3 . تأكد من أن صمام الأمان يعمل بشكل جيد و ذلك بالنظر إلى كان الزنبرك يعمل (رقم2).

لإغلاق الحلة يجب أن تتطابق أسنان الغطاء و أسنان المقبض ، أضغط على الغطاء و ذلك حسب ما تلاحظه في (رقم2) ، قم بتدوير الغطاء من اليمين إلى الشمال و ذلك حتى ينطبق الجزئين للمقبض في الموديل (A وB وC) أو في الأذن في الموديل (D) . تأكد من أن عند الوصول إلى هذه النقطة يعمل الضاغط في الموديلات (A وB وC) أو في حزة الانزلاق في الموديل (D) و التي تمنع من أن تفتح الحلة إذا لم يتم الضغط على الضاغط المذكور (P) أو حزة الانزلاق(C) رقم (nº4)

إذا كان هناك صعوبة في دوران و فتح و إغلاق الحلة، أدهن الوصلة بالزيت .

4– عملية الطهي بالحلة .

ضع الحلة مغلقة فوق نار الطهي و ذلك على درجة النار القصوى، بعد وقت قليل يبدأ الضغط بالارتفاع داخل الحلة و مؤشر الضغط بالحلقات أو الخطوط البيضاء يبدأ في الظهور، أولا الخط أو الحلقة الأولى و بعد ذلك الخط أو الحلقة الثانية رقم (nº7) في هذه اللحظة تكون الحلة بالضغط المناسب و الصحيح للطهي. قم بتقليص شدة النار و ذلك حتى المؤشر للخط أو الحلقة الثانية يظهر و يستقر ثابت . في حالة نسيان تقليص شدة النار ، الضغط يستمر في الارتفاع و الصمام يترك و يسمح بخروج كميات كبيرة من بخار الماء ، عند حدوث ذلك فيجب أن تقلص من شدة النار. في حالة أن خروج البخار من صمام الحلة لا يقل و يتقلص فسوف ينفتح صمام الأمان عاملاً على خروج البخار بكثافة، و في حلة انفتاح صمام الأمان فيجب أن تزيل الحلة من على النار،و قم بفتحها و ذلك طبقاً للإرشادات المعنية. بعد ذلك تفحص من نظافة صمام عمل الحلة فإذا كان الصمام نظيفاً و مع ذلك ينفتح صمام الأمان، فيجب أن تتوجه إلى مكتب الخدمات الفنية. في الحالة المستبعدة من أن الأدوات و العناصر السابقة لم تعمل ، فتوجد هناك نافذة جانبية و التي من خلالها تسمح بخروج الوصلة و تدع بخار الماء يخرج من الحلة . في حالة خروج بخار الماء من النافذة الجانبية ، فيجب أن تزيل الحلة من على النار وقم بفتحها متابعاً الإرشادات الخاصة بالاستخدام و يجب الاتصال بمكتب الخدمات الفنية و ذلك ليفحصوا صمام العمل و صمام الأمان .

5– عملية فتح بالحلة .

بعد انتهاء فترة الطهي أفتح الحلة و ذلك بواسطة الطرق التالية:

1- إزالة الحلة من النار و تركها تبرد.

مؤشر الضغط يبدأ في الانخفاض و الحلقات البيضاء أو الخطوط تبدأ في الاختفاء أو في الهبوط و عندما ينخفض بشكل تام و كلي، نضغط على الضاغط (P) أو حزة الانزلاق(C). حتى يتفرغ الضغط الزائد الإضافي، ندور من الشمال إلى اليمين و ذلك حتى أن ينطبق الأسنان رقم (nº5) في هذه اللحظة نستطيع نحن أن نفتح الحلة و نرفع الغطاء رقم (nº6).

عند استخدام هذه الطريقة درجات الحرارة تنخفض تدريجياً و المواد الغذائية تستمر في الطهي و لهذا يجب في هذه الحالة تقليص فترات الطهي العادية.

2- القيام بالتبريد السريع .

ضع الحلة تحت الماء الجاري للحنفية و أترك الماء يجري فوق الغطاء رقم (nº6) و ذلك حتى أن مؤشر الضغط يختفي بشكل تام.في هذه اللحظة نستطيع أن نضغط على الضاغط (P) أو حزة الانزلاق(C).و نفتح الحلة . عند استخدام هذه الطريقة يجب أن لا تضع يديك على الحلة لتفادى الاحتراق.

إقرار بالتعهد طبقاً للسوق الأوربية

الشركة المصنعة: الشركة المحدودة ألثا ALZA S.L

العنوان في إسبانيا: Paseo Ángel de la Guarda, 3
20540 Escoriaza (Guipúzcoa) España

تتعهد بأن الجهاز أو الأدوات هي طبق الشروط المنصوص عليها في اللوائح بالأجهزة التي تعمل تحت الضغط 2014/68/UE

المواصفات:

حلة بالضغط:

النوع: OP02, OP03, OP05, OP08

الدرجة:
I

إجراءات التقييم :

الموديل : A

إجراءات فحص من نوعية :

الموديل: B .

الهيئة التي بلغت الفحص من نوعية :
TÜV Internacional ON1027

الشهادة الأوربية من نوعية رقم :

OP02	DEP.B1.000012
OP03	DEP.B1.000012
OP05	DEP.B1.000021
OP08	PED.BD.000009

النظم المعتمدة المطبقة
EN 10028-7

النظم الأخرى المطبقة
DIN 66065

المكان:
Escoriaza (España)

التوقيع:

تنبيهات و نصائح للأمان في أستخدام الحلة السريعة

قم بقراءة جميع الإرشادات بشكل جيد و التي تشرح كيفية الأستعمال و ذلك لتفادي الضرر الذي من الممكن أن يحدث من جراء الأستخدام الغير جيد.يجب أن تتأكد قبل كل استعمال أن يكون يعمل جيداً الصمام المعدل للضغط، صمام الأمان و الوصلة المطاطية و ذلك كما هو موضح في الفقرة الخاصة (كيفية إغلاق الحلة)، يمنع منعاً باتاً القيام بتغيير أو تعديل قطع و أدوات الأمان المذكورة . إذا كان لديك الشك في عمل أى أداة أو عنصر فيجب أن تتصل بالمحل التجاري الذي أشتريت منة الحلة أو أحد مكاتب الخدمات الفنية المعتمدة، عند القيام بتغيير أحدى قطع الحلة يجب أن تتأكد من أن تكون قطع الغيار أصلية ألثالALZA و التي دائماً تكون مغلفة بغلاف أصلي من المُصنع، استخدام قطع غير أصلية يلغي الحق في الضمانة و مسئولية المصنع تجاة المستهلك.

الكمية الأدنى من السوائل (الماء، مرق اللحوم، النبيذ و غيرها) التي تستعمل ستكون ربع ¼ لتر بهذه الطريقة يتم التأكد من سريان و مرور بخار الماء و هذا يمنع من تضرر الحلة.

الكمية القصوى من تعبئة الحلة هي من ثلثين2/3 سعة الحلة.بالرغم من ذلك عند طهي المواد الغذائية التي تكون الرغوات أو التي تنتفخ عند الطهي و ذلك مثل مرق اللحوم،الأرز، البقوليات و غيرها فيجب أن لا تعبئ الحلة أكثر من نصف ½ السعة، بهذه الطريقة تتفادي عند فتح الحلة من ان يتناثر الماء الفائر و المواد المطهيه و تتجنب بذلك الحروق التي من الممكن أن تحدث للمستخدم .عند القيام بطهي مواد غذائية صلبة يجب أن تتأكد من أن هذه المواد لا تعرقل أو تسد فتحات أدوات الأمان في الغطاء. يجب أن تأخذ في الأعتبار بأنه أحياناً هذه المواد الغذائية تنتفخ خلال الطهي ، عند القيام بطهي لحوم ملفوفة و ذلك مثل لحوم البقر و الجاموس، لا تقوم بوخزها و ذلك لتفادي الأحتراق. عند القيام بطهي مواد غذائية لزجة مثل العدس و غيرها، قوم برج الحلة قبل أن تفتحها و ذلك لتفادي من أن بقعات بخار الماء تتناثر عند فتح غطاء الحلة و التي قد تنتج عن إحراقك.

لا تحاول أبداً فتح الحلة عنوة بالقوة و ذلك عند وجود بخار بداخلها،إذا أردت فتحها أتبع الأرشادات الموضحة في الفقرة المخصصة لذلك، يجب أن تراقب الحلة خلال عملية الطهي و ان تراعي أن تكون بعيدة خارج متناول الأطفال. عدم لمس السطوح الساخنة و إستخدم الأيدي و المقبض و أذا أدى الأمر أستخدم القفافيز الواقية، احفظ الأيدي بعيداً عن سطوح الأجزاء الخطرة الساخنة.

عدم إستخدام الحلة داخل الفرن و لا في الميكروويف وكذلك عدم أستخدامها للقلي بالضغط .

عدم استخدام الحلة للأغراض الغير مخصصه لها و الأتي لم تصُمم من أجلها.

حافظ على كتيب الإرشادات هذا

الشُوربة	
شُوربة الثوم	4-6 دقائق
مرق اللحم	25-35 دقائق
شُوربة الدجاج	15-20 دقائق
شُوربة السمك	8-10 دقائق
شُوربة الخضراوات	10-12 دقائق
السَمك	
سمك التن	2-3 دقائق
أم الحبر	6-7 دقائق
الجمبري الكبير	4-5 دقائق
سمك البكلاء	4-8.دقائق
سمك العرموط	3-5 دقائق
سمك القط	5-8 دقائق
اللحوم	CARNES
لحم الجاموس	20-25 دقائق
لحم العجل	8-11 دقائق
لحم الأرنب	12-20 دقائق
لحم الدجاج	8-10 دقائق
لحم الكوارع	25-35 دقائق
لحم الدجاج و ما شابة	25-30 دقائق
لحم البقر المطبوخ	20-25 دقائق
الخضراوات و البقول	
الخرشوف	6-8دقائق
الكرنب	3-5دقائق
نبات الطرثوث	5-7دقائق
السباناخ	3-5دقائق
الحمص	15-20 دقائق
البزيلا	4-6دقائق
الفاصوليا الخضراء	3-5دقائق
الفاصوليا	3-5دقائق
العدس	15-20دقائق
البطاطس	6-8. دقائق
الكُراث	3-5دقائق
القرنبيط	8-10دقائق
الجزر	6-8دقائق
الفواكه	
البرقوق	3-4 دقائق
التفاح	2-3 دقائق
الأنجاص	5-6 دقائق
البرتقال	6-7 دقائق

الفترات الزمنية للطهي

الفترات الزمنية المبينة هي فترات توجيهية و تعتمد على الجودة و حجم المواد الغذائية، ويؤخذ الزمن اعتبارا من اللحظة التي يظهر فيها الحلقة أو الخط الثاني من المؤشر للضغط في الحلة.

الوصف العام للحلة

(1) – الهيكل العام للحلة هو مصنع من الفولاذ الغير قابل للتأكسد (CrNi 18/10)

(2) – غطاء الحلة مصنع من الفولاذ الغير قابل للتأكسد (CrNi 18/10)

(3) – صفيحة القاع ذات النشر الحراري نوعية السندوتش، ذو الشطرين مصنع من الفولاذ + الألومنيوم + الفولاذ الغير قابل للتأكسد هي صالحة لجميع أنواع نيران الطبخ.Ø السُمك 160 مليمتر.

(4) – . الأيدي أو مقبض الغطاء (نوع A و B و C) يد الغطاء من(نوع D).

(5) – .مقبض الغطاء (نوع A و B و C) يد الهيكل من(نوع D).

(6) – صمام تعديل تشغيل الضغط، ضغط العمل 106 kPa.

(7) - صمام الأمان، من الممكن رؤيته من داخل الغطاء . النوع C من الممكن أن تكون لها 1 أو 2 من صمامات الأمان .

(8) - يد هيكل الحلة.

(9) – مؤشر الضغط .

(10) – النافذة أو الفتحة الجانبية.

(11) – الوصلة المطاطية: من الممكن رؤيتها من خلال النافذة الجانبية.

(12) – الغطاء الواقي لصمام الأمان .

(13) – صمام الطرد، و الذي يسمح بطرد الهواء من داخل الحلة، ويعمل بفضل ذلك على حفظ فيتامينات المواد الغذائية.

OP08 – Mod.A
OP02 – Mod.B
OP03 – Mod.C
OP05 – Mod.D

على هيكل الحلة سيكون مسجل نقشاً النوعية (OP08 / OP02 / OP03 / OP05)، المخصصة للنوع أو الموديل الذي في حوزتك.

01_ALAVA

Vitoria	Unek electrosonido	Arana 6	945289195
Vitoria	Romesa	Olaguibel 48	945128200

03_ALICANTE

Alicante	Novalacant	Rio Serpis 18	965211897
Alicante	JVC Alicante	Rio Serpis esq.Rio Amadorio	965211897
Elche	Reparación Peq.Elect.	Conrado del campo 8	965425112

04_ALMERIA

Almeria	Tusat Almeria	Murcia 59	950045935
El Ejido	Electro Ejido	Almeria 38	950485602

06_BADAJOZ

Badajoz	Reparatronic	Tomas Romero Castilla 10 A	924259237
Don Benito	Recambios Araujo	Ayala 3 bajo	924802007

07_BALEARES

Palma Mallorca	Asistec La Vileta	Camino de la Vileta 130 D	971799432

08_BARCELONA

Barcelona	Eixample	Calabria 277	934306950
Barcelona	Turp	Escorial 11	932103203
Sabadell	Servei Tecnic Llonch	Daniel Molina 29	937104589

09_BURGOS

Burgos	Serteco	Calzadas 79-81	947202250
Burgos	Service	Antonio Machado 2	947227750
Burgos	Leopoldo Cebrian	Trinidad 16	947203079

10_CACERES

Caceres	Electro Montero	Plaza Marron 15	927226556

11_CADIZ

Cadiz	Molina	Murillo 31	956283003
Chiclana Frontera	Manzanares	Avenida del Trabajo 25	956401745
Puerto Sta.Maria	Electro Ima	Ruiseñor 32	956853351

12_CASTELLON

Vall d'Uxo	Claramonte	Octavio Ten y Orenga 20	964690424
Vinaroz	Fercom Service	Tomas Malcisidor 66	964450144

14_CORDOBA

Cordoba	El Rescatado	Avenida Jesus Rescatado 24	957265989

15_LA CORUÑA

La Coruña	Mendez	Gil Vicente 13	981275252

16_CUENCA

Tarancon	Domingo Santaolalla	Benito Perez Galdos 7	969322036

17_GIRONA

Blanes	Portillo Electronica	Ausias Marc 1	972331249

18_GRANADA

Almuñecar	Servicosta	Avenida Juan Carlos I, local 2	958631143

20_GUIPUZCOA

Bergara	Estanco San Lorenzo	San Lorenzo 1	943761406
Ordizia	Carrion Electrodomesticos	Legazpi 3	943881333
San Sebastian	Estalayo	Urdaneta 16	943467527

21_HUELVA

Ayamonte	Isidoro Fernandez	Padre Alvarez 5	959320635

22_HUESCA

Binefar	Electro J.C.Serrat	Lerida 49	974430365
Huesca	Fabra SAT	Ingeniero Montaner 8	974212130
Sabiñanigo	Centro Ferreteria	Serrablo 64	974480878

23_JAEN

Jaen	Eduardo Delgado Huete	Ruiz Romero 8	953236605
Jaen	Repuestos Higueras	P.I.Los Olivares C/Espeluy, Parcela 26	953081048

24_LEON

Leon	Electro Cash	Torriano 3-5	987206409
Leon	Prosat	Plaza 12 martires 5	987203410
Trobajo Camino	Marino Garmon	Plaza la huerta 4	987802422

25_LLEIDA

Lleida	Superservei de L'Electrod.	Corregidor Escofet 41	973232012

26_LA RIOJA

Logroño	Julcrisa	Calvo Sotelo 57	941233699

28_MADRID

Madrid	Altoha	Jose Arcones Gil 13 posterior	913774645
Madrid	Ferreteria Fersanz	Alonso Cano 83	915349231
Madrid	Bernuz Marin e hijos	Suecia 67	913066233
Madrid	Calda Sdad.Coop.	Plaza de Cartaya 3	915120202
Madrid	Recupera tu Hogar	Tomas Breton 13	608865882
Madrid	Reparaciones Carlos	Guabairo 2	914665369
Madrid	Margallo	General Margallo 27	911725704
Madrid	Electrofosena	Vallehermoso 35	914473971
Mostoles	Electronica Burgos	Burgos 4-6	916147898
Mostoles	Reparaciones J.C.	Maldonado 4	916134928
Paracuellos Jarama	Sanfor	Ramon y Cajal 10-12	916580246
Valdemoro	Reparaciones Caso	Av.Mar Mediterraneo 103-4B	913698155
Villalbilla	Fersay Electronica	Cobre 36 bis (Los Hueros)	918792545

29_MALAGA

Antequera	Electronica J-J	Purgatorio 1	952702382
Malaga	Electronica Jim-Jam	Avenida Barcelona 11-13	952305281

30_MURCIA

Cartagena	Fasepa	Prolongacion Angel Bruna 6 (Barrio Peral)	868095680
Cartagena	Novoservice	Asdrubal 42	968535427
Murcia	Juan Jose M.Barba	Isaac Albeniz 4	968298593
Murcia	Electroservicio Plaza	Sierra de Peñarrubia 7	968274014

31_NAVARRA

Pamplona	Ferreteria San Eloy	Monasterio Irache 33	948251095
Orcoyen	Tehona	P.I.Ampliacion Comarca 1C/M Nav.18	948244669

33_ASTURIAS

Gijon	Menaje Clemen	Argandona 2	985144830
Oviedo	Arturteyse	Santa Susana 15	985254873

34_PALENCIA

Palencia	El Corcho Ferreteria	Mujer Palentina 1	979723815
Palencia	Mife Service	Avenida Castilla 33	979742027

35_LAS PALMAS

Las Palmas	Vulcan Canarias	Fernando Guanarteme 32	928275007

36_PONTEVEDRA

Pontevedra	Comercial Avenida	Perfecto Feijoo 12	986107725
Pontevedra	Mardel Rias Baixas	Fernandez Ladreda 67	986843760

37_SALAMANCA

Salamanca	SAT Moreno	Rector Tovar 15	923218079
Salamanca	Ferreteria Josmi	Ovalles 22	923229175

39_CANTABRIA

Santander	Servimenaje	Cubo 2	942223095
Santander	Prochef	Luis Hoyos Sainz 2	942222228

40_SEGOVIA

Segovia	Reparahogar	Hortelanos 4 (San Lorenzo)	921428209

41_SEVILLA

Sevilla	Adolfo Fernandez	Lopez de Legazpi 38	954413018
Sevilla	Palacio de las Planchas	Afan de Ribera 107	954631191
Sevilla	Aqui el repuesto	Orfila 6	954224264
San Jose Rinconada	Menaje Hogar 1999	Leonardo da Vinci nav.56 (Cañamo)	954795938
San Jose Rinconada	Menaje y Recambios	San Jose 63	954790847

43_TARRAGONA

Tarragona	SERTECS	Capuchinos 22	977221851
Tortosa	SAT Arrufat	Paseig Moreira 23-25	977510442

45_TOLEDO

Toledo	Electro-Todo	Avenida America 1	925216969

46_VALENCIA

Valencia	Maes	Pintor Salvador Abril 43	963347098
Valencia	SAT Guesca	Timoneda 4	963845364

47_VALLADOLID

Valladolid	Riosanz	Esperanza 51	983472512
Valladolid	Ferreteria Pelicano	Pelicano 8	983292805
Valladolid	Ferreteria San Pablo	Imperial 6	983023607
Valladolid	La Casa de las Ollas	Divina Pastora 5	983208807

48_VIZCAYA

Basauri	TV Maipe Sonido	Madrid 10	944497996
Bilbao	R.E. Abad	Gregorio de Revilla 34	944215271
Bilbao	Sertek	Padre Pernet 8	944112282
Bilbao	Resa	Monte Izaro 10	944454350
Ermua	Egaña	Diputacion 7	943176608
Las Arenas	Electrovideo Gomez	Gobela (junto Bar Recreo)	944633529
Santurtzi	Julen SAT	Las Viñas 20-22	944617193

49_ZAMORA

Zamora	Electrosilva	Palomar 2	980514082
Zamora	Juan Prieto Nieto	Prolongación Amargura 29	980517165
Zamora	Teresa Perez Fernandez	Diego de Losada 10	980671386

50_ZARAGOZA

Borja	Electronica Lacleta	Carretera de Cortes 2	976852020
Zaragoza	Femosa	Plaza Canal Imperial 4	976278146

2 años de garantía total

full two-years warranty /deux années de garantie totale
zwei jahre vollgarantie /dois anos de garantia total

Modelo y Capacidad */Model and Capacity / Modèle et Capacité /Modell und Fassungsvermögen / Modelo e Capacidade*

Fecha de venta */Date of purchase /Date de vente /Verkaufsdatum /Data de venda*

Sello Establecimiento Vendedor */Sales outlet stamp /Tampon du distributeur /Stempel des fachhändlers /Carimbo da loja do vendedor*

ALZA S.L.
20540 Escoriaza SPAIN
C.I.F. B-20013983

Titular */Owner /Titulaire /Besitzer /Titular*

Dirección */Address /Adresse /Anschrift /Morada*

Población */Town-City /Localité /Ortschaft /Localidade*

Código Postal */Post Code /Code Postal /Postleitzahl /Código Postal*

Teléfono */Phone number /Téléphone /Telefon /Telefone*

CONDICIONES DE LA GARANTIA

Validez: Durante 2 años desde la fecha de compra, siempre que se presente esta hoja de garantia debidamente cumplimentada, sellada y fechada por el establecimiento vendedor.

Cubre: Mano de obra y materiales de la reparación, siempre que se hayan seguido las indicaciones del libro de instrucciones. Están excluidas las averias producidas por uso indebido o manipulación ajena a un Servicio de Asistencia Técnica.

No cubre: Accesorios perecederos, como la goma ni las piezas de plástico o baquelita, siempre que se compruebe un uso indebido del fuego. Tampoco cubre el deterioro del aspecto superficial por uso de abrasivos o productos que lo dañen, asi como por la acción del fuego, reacciones electroquímicas del agua o fenómenos atmosféricos.

WARRANTY CONDITIONS

Validity: Two years from the date of purchase, subject to the presentation of this warranty cetificate properly completed, stamped and dated by the sales outlet.

The warranty covers: labour and parts, providing the instructions given in the manual have been followed. Failures resulting from improper use or handling by anyone other than a member of the recognised Technical Assistance Service are not covered by this warranty.

The warranty does not cover: perishable accessories, such as rubber, plastic or Bakelite, parts damaged as a result of the improper use of fire, or surface damage resulting from the improper use of abrasive or otherwise harmful products, fire, electrochemical reactions with water or atmospheric phenomena.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Valable: Deux années à compter de la date d'achat, sous réserve de la présentation de ce bon de garantie dûment rempli, daté et revêtu du tampon du distributeur.

La garantie couvre: la main-d'oeuvre et le matériel de réparation, à condition de respecter les prescriptions de la notice. Les pannes liées à un usage indû ou à une manipulation autre que celle effectuée par un Service Technique sont exclues de la garantie.

Sont exclus de la garantie: les accessoires périssables tels que le caoutchouc ou les pièces en plastique ou de bakélite, la détérioration de l'aspect superficiel due à l'emploi de produits abrasifs ou agressifs, à l'action du feu, à des réactions électrochimiques de l'eau ou à des phénomènes atmosphériques.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Gültigkeit: Zwei Jahre ab Kaufdatum, vorausgesetzt daß diese Garantiebescheinigung ordnungsgemäß ausgefüllt, gestempelt und mit dem Datum versehen vorgelegt wird.

Inbegriffen: Arbeitseinsatz und Reparaturmaterialien, vorausgesetzt daß die Anleitungen des Anweisungshandbuchs befolgt worden sind. Ausgeschlossen sind Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch oder Eingriffe, die nicht von dem offiziellen Kundendienst vorgenommen worden sind, zurückzuführen sind.

Nicht inbegriffen: Verschleißteile wie die Gummidichtung oder Teile aus Kunststoff oder Bakelit, vorausgesetzt daß ein unsachgemäßer Gebrauch der Kochstelle festgestellt wurde. Weiterhin sind Beschädigungen der Oberfläche ausgeschlossen, die auf den Gebrauch von Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln, sowie auf die direkte Einwirkung von Flammen, elektrochemische Reaktionen oder Umwelteinflüsse zurückzuführen sind.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Validade: Dois anos desde a data de compra, sempre que se apresente este documento de garantia devidamente preenchida, com carimbo e data da loja do vendedor.

Cobre: mão-de-obra e materiais da reparação, sempre que se tenham seguido as indicações do livro das instruções. Excluem-se as avarias produzidas por uso indevido ou manipulação alheia a um Serviço de Assistência Técnica.

Não cobre: Acessórios perecedoiros, como a goma, as peças de plástico ou baquelite, sempre que se comprove um uso indevido do fogo. Nem sequer cobre a deterioração do aspecto superficial por uso de abrasivos ou productos que o estragam, assim como pela acção do fogo, reacções electroquimicas da água ou fenómenos atmosféricos.

ALZA S.L. | Paseo Angel de la Guarda, 3 | E-20540 Escoriaza SPAIN
Tel. 943 714 131 | Tel.Inter +34 943 714 881 | Fax. +34 943 714 387
email: **atencioncliente@alza.es** | **www.alza.es**