El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράΦονται στο παρόν Εντυπο Οδηγιών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhrazuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de modellen die in deze Gebruikshandleiding worden beschreven te wijzigen.

Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

المنتـج لـه الحـق فـي تغـير النو
عيـة المبينـة فـي دليـل الإسـتعمال

El fabricant es reserva els drets de modificar els models descrits en aquest Manual d'Instruccions.

O fabricante resérvase os dereitos de modifica-los modelos descritos neste Manual de Instrucións.

Fabrikatzaileak erabilera eskuliburu honetan azaltzen diren modeloak aldatzeko eskubidea bere gain hartzen du.

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

10-10 TA0076300
U40A06518

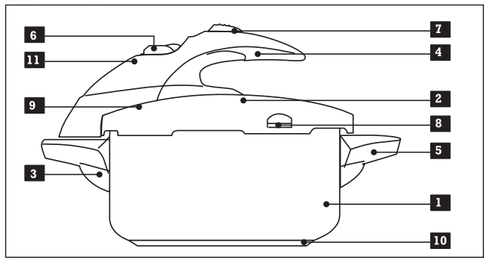
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'UTILISATION
INSTRUCTIONS FOR USE
ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTIEHANDLEIDING
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
دليل الاستعمال
MANUAL D'INSTRUCCIONS
MANUAL DE INSTRUCIÓNS
ERABILERA-ESKULIBURUA

Gas Electric Vitro Induction Halogen

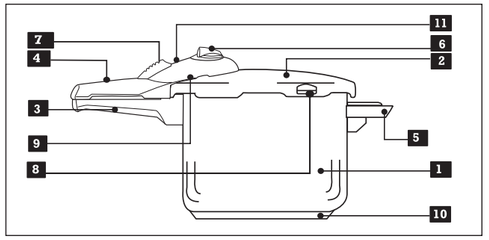
FAGOR

ES PT EN FR EL HU CZ SK PL NL BG RU AR CA GL EU

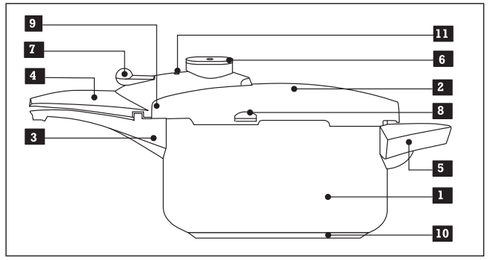
MOD. A: ELEGANCE



MOD. B: RAPID SPLENDID, VITAPLUS, BRIO, RAPID EXPRESS



MOD. C: INNOVA



MOD. D: FUTURE, CUISINE XPRESS

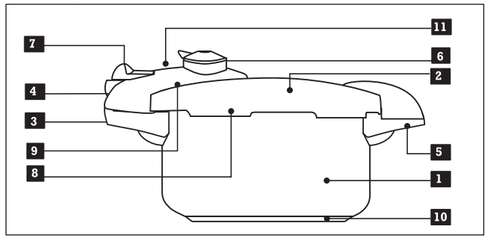
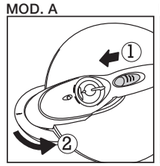
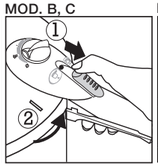


FIG. 1

MOD. A



MOD. B, C



MOD. D

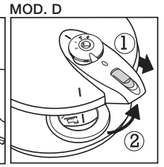


FIG. 2

MOD. A, C, D

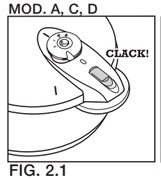


FIG. 2.1

MOD. B, C

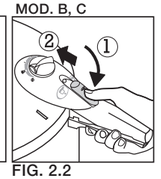


FIG. 2.2

FIG. 3

MOD. A, B

FIG. 3.1

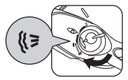


FIG. 3.2

FIG. 3.3

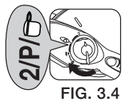


FIG. 3.4

MOD. C, D

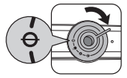


FIG. 3.1

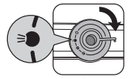


FIG. 3.2

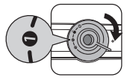


FIG. 3.3

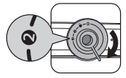


FIG. 3.4

FIG. 4

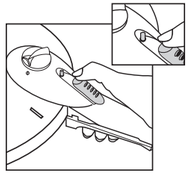
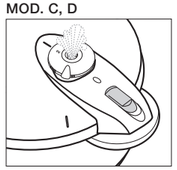


FIG. 5

MOD. C, D



MOD. A, B

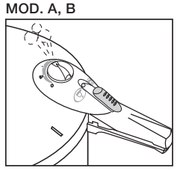


FIG. 6

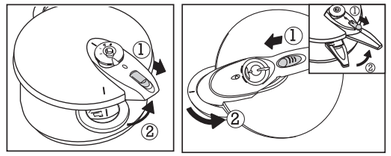
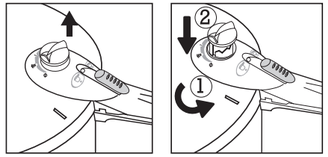


FIG. 7

MOD. A, B



MOD. C, D

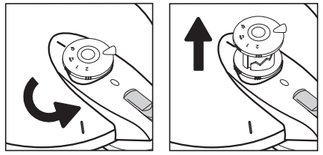


FIG. 8

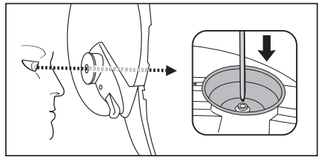
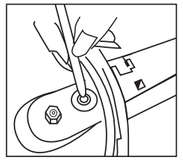


FIG. 9



I DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cuerpo de la olla
2. Tapa de la olla
3. Asa inferior
4. Asa superior
5. Asa posterior
6. Válvula de funcionamiento
7. Pulsador
8. Junta de cierre
9. Válvula de seguridad
10. Placa difusora térmica
11. Indicador presión

Capacidad	Ø Difusor
4 - 6 L.	18 cm
8 - 9.5 L.	21 cm

II PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

» Leer todas las instrucciones.

» Mantener una estrecha vigilancia si la olla a presión es utilizada cerca de niños.

» No introducir la olla a presión en un horno caliente.

» Desplazar la olla a presión con un máximo de precaución. No tocar las superficies calientes. Utilice las empuñaduras y botones. Si es necesario, utilice guantes.

» No utilizar la olla a presión con otro fin que aquél para el que está destinada. No abrir nunca la olla a presión por la fuerza. Asegurarse de que su presión interior haya caído completamente.

» Tras la cocción de carnes que tengan piel, (p.e.: lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel presenta un aspecto hinchado, podría escaldarse.

» En caso de alimentos pastosos, la olla a presión debe agitarse ligeramente antes de la apertura de la tapa para que estos alimentos no salpiquen al exterior.

» No utilizar la olla a presión para freír a presión con aceite.

» No intervenga en los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de utilización.

» Solo utilice piezas originales de acuerdo con el modelo correspondiente.

» No utilice detergentes abrasivos.

» Utilice un foco de calor adecuado, igual o inferior al del fondo del aparato. Un sobrecalentamiento puede ennegrecer el acero o producirse manchas doradas o azuladas, las cuales desaparecen con una limpieza normal.

» Nunca utilizar la olla a presión sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.

» Este aparato cocina bajo presión. Un uso inapropiado de la olla a presión puede causar escaldado. Asegúrese que la olla a presión se ha cerrado correctamente antes de aplicar calor. Véanse las instrucciones de uso.

» No llenar la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando se cocinen artículos alimenticios que puedan expandirse durante su cocción, como arroz o vegetales deshidratados, no llenar la olla más de la mitad de su capacidad.

» Antes de cada uso, comprobar que las válvulas no están obstruídas. Véanse las instrucciones de uso.

» Conserve estas instrucciones.

III MODO DE EMPLEO

1. **APERTURA DE LA OLLA:** Desplazar el pulsador hacia atrás y girar la tapa a la derecha (Fig.1).

2. **LLENADO** del alimento en la olla:
   » No llenar la olla más que 2/3 de su capacidad.

   » Siempre introducir un mínimo de líquido, 200 ml.

Comprobar que la chimenea y la válvula de seguridad no están obstruidas (fig. 8 y 9).

3. CIERRE DE LA TAPA: Colocar la tapa según el marcado que lleva y girar hacia la izquierda (cierre automático Fig.2.1, cierre manual Fig.2.2).

4. SELECCIÓN DE NIVEL DE PRESIÓN.

4.1 Posición para la extracción y montaje de la válvula en operaciones de limpieza (Fig.3.1).

Antes de pasar a esta posición asegurarse de que no existe presión en el interior de la olla, por ejemplo, manteniendo la tapa válvula en posición de descompresión, ver apartado III.4.2.

4.2 Posición para la extracción de toda la presión del interior de la olla una vez terminada la cocción, Presión = 0bar (Fig.3.2).

4.3 Nivel de presión medio. Los tiempos de cocción son algo más altos que en posición 2. Emplear para cocción de sopas, pescados, postres, etc, Presión = 0.55bar (Fig.3.3).

4.4 Nivel de presión alto. Los tiempos de cocción son algo más reducidos. Emplear para cocción de carnes, legumbres, pasta, etc, Presión = 1.05bar (Fig.3.4).

POSICIÓN DEL SELECTOR	PRESIÓN / bar
⦅≋	0
❶	0'55
2/P/☞	1'05

Para más información ver tabla adjunta del punto III.5

5. FUNCIONAMIENTO BAJO PRESIÓN.

» Coloque la olla sobre un foco de calor doméstico adecuado al fondo de la olla a potencia máxima.

» Cuando el indicador de presión aparezca significa que existe presión dentro de la olla (Fig.4).

» Cuando por la válvula de funcionamiento deja escapar un haz de vapor continuo (Fig.5) reduzca el foco de calor a una potencia suficiente para mantener la presión sin una salida exagerada de vapor.

» En este momento comienza el tiempo de cocción.

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

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

» Es preferible remojar las lentejas, garbanzos y judías, etc. antes de cocerlos.
» No es necesario descongelar las legumbres congeladas ni los pequeños pescados. Para pescados grandes y carne congelada alargar unos minutos los tiempos de cocción.
» Las sopas espumosas (sopa de guisantes, etc.) deben cocinarse primero sin la tapa y antes de cerrar la tapa filtrar con la espumadera.
» No hace falta tener en cuenta la disminución de líquido ya que apenas escapa vapor al exterior.
» Dorar bien la carne, un poco más que de costumbre, ya que con el vapor, perderá un poco de color. Sus tiempos de cocción dependen del espesor y la calidad.
» Limpie bien el pescado, rocíelo con un poco de jugo de limón y sálelo justo después de la cocción.

6. **DESCOMPRENSIÓN.** Hay varios modos de descomprimir la olla a presión:
   6.1 Descompresión rápida. Coloque la olla bajo la campana extractora o sáquela al exterior. Después cambie la válvula a la posición de descompresión (Fig.3.2).
   6.2 Descompresión rápida por enfriamiento.

Vierta un ligero chorro de agua fría sobre una esquina de la tapa hasta que el vapor deje de salir. No sumerja nunca la olla en agua, es muy peligroso.

   6.3 Descompresión natural.

Si deja enfriar la olla en la posición en la que se ha cocinado, téngalo en cuenta a la hora de calcular los tiempos de cocción.

7. **APERTURA DE LA OLLA.**

Una vez que el indicador de presión deja de sobresalir de su alojamiento, llevar el pulsador a la posición de abierto, desplazar el mango de la tapa hacia la derecha, sujetando el mango del cuerpo con la mano izquierda (Fig.6).

IV MANTENIMIENTO

1. Después de cada uso, lave la olla con agua caliente y detergente normal, usando un paño suave, enjuáguela y séquela. Ponga especial cuidado en la zona interior de la tapa.

No utilice esponjas de metal o productos abrasivos ya que puede rayar el inoxidable.

2. Limpie la junta de cierre a mano después de cada uso.
3. Antes de cada utilización verificar si el orificio de la válvula de funcionamiento se encuentra limpio (Fig.7, 8).
4. Válvula de seguridad. Antes de cada uso pulsar la esfera con un bolígrafo para asegurar que no se encuentra obstruida (Fig. 9).
5. Junta de cierre. Se recomienda su sustitución cada 1 ó 2 años en función de su utilización.

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

V DIAGNÓSTICO

1. Si la válvula de funcionamiento está bloqueada, apague el fuego, abra la olla y limpie la válvula de funcionamiento según punto IV.3.

2. La olla no coge presión:
   2.1 La olla no está bien cerrada. Vuelva a cerrar. Ver punto III.3.
   2.2 Presión sin seleccionar. Seleccione posición 1 o 2/P/☕. Ver puntos III.4.3 y III.4.4.

VI MEDIO-AMBIENTE

INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

CIC (Centro de Información al Consumidor) 902 105 010

I DESCRIÇÃO GERAL

1. Corpo da panela
2. Tampa da panela
3. Asa inferior ou punho da Panela
4. Asa superior ou punho da Tampa
5. Asa posterior da panela
6. Válvula de funcionamento (Selector de pressão)
7. Botão
8. Junta de fecho
9. Válvula de segurança
10. Placa difusora térmica
11. Indicador de pressão

Capacidade	Ø Difusor
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

II PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

» Ler todas as instruções.

» Vigiar atentamente se a panela for utilizada perto de crianças.

» Não introduzir a panela de pressão num forno quente.

» Deslocar a panela de pressão com um máximo de precaução. Não tocar as superfícies quentes. Utilizar os punhos e os botões. Se for necessário, utilize luvas.

» Não utilizar a panela de pressão com outro fi m para além daquele a que está destinada. Nunca abrir a panela de pressão à força. Certifi car-se de que a pressão interna tenha caído completamente.

» Depois da cozedura de carnes que tenham pele, (por.Ex.: Língua de vaca) que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado, poderia escaldar-se.

» No caso de alimentos pastosos, a panela de pressão deve ser agitada ligeiramente antes da abertura da tampa para que os alimentos não salpiquem para o exterior.

» Não utilizar a panela de pressão para fritar à pressão com óleo.

» Não intervenha nos sistemas de segurança para além do que vem nas instruções de manutenção indicadas no manual de utilização.

» Utilize apenas peças originais de acordo com o modelo correspondente.

» Não utilize detergentes abrasivos.

» Utilize um foco de calor adequado, igual ou inferior ao do fundo do aparelho. Um aquecimento excessivo pode escurecer o aço ou provocar manchas douradas ou azuladas, que desaparecem com uma prática de lavagem adequada.

» Nunca utilizar o aparelho sem juntar água. Isto provocaria danos graves na panela.

» Este aparelho coze sob pressão.
A utilização indevida pode provocar queimaduras. Verificar que a panela está bem fechada antes de a pôr a funcionar. Consultar as instruções <<modo de utilização >>

» Não encher a panela mais do que 2/3 da sua capacidade. Quando se cozinham alimentos que se expandem durante a cozedura, como o arroz e os legumes, não encher a unidade mais da metade da sua capacidade.

» Comprovar que as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Consultar " manutenção"

» Conserve estas instruções.

III MODO DE UTILIZAÇÃO

1. ABERTURA DA PANELA: Deslocar o botão para trás e rodar a tampa para a direita.

2. COLOCAÇÃO do alimento na panela:
- » Não encher a panela mais do que 2/3 da sua capacidade.
- » Introduzir sempre um mínimo de líquido, 200 ml.

Verifique se os orifícios de saída de vapor estão limpos e que não haja obstruções na sua conduta (Fig 8,9).

3. FECHO DA TAMPA. Colocar a tampa segundo a marca desenhada e rodar para a esquerda (fecho automático Fig.2.1, fecho manual Fig.2.2).

4. SELECÇÃO DO NÍVEL DE PRESSÃO.

4.1 Posição para a extracção e montagem da válvula em operações de limpeza. (Fig. 3.1).

Antes de passar para esta posição certifi que-se de que não existe pressão no interior da panela, por exemplo, mantendo a tampa da válvula na posição de descompressão, ver secção III.4.2.

4.2 Posição para a extracção de toda a pressão do interior da panela uma vez terminada a cozedura. PRESSÃO = 0 bar (Fig. 3.2).

4.3 Nível de pressão médio. Os tempos de cozedura são um pouco mais altos do que na posição 2. Usar para cozinhar sopas, peixes, sobremesas, etc. PRESSÃO = 0.55 bar (Fig.3.3).

4.4 Nível de pressão alto. Os tempos de cozedura são um pouco mais reduzidos. Utilizar para cozinhar carnes, legumes, massa, etc. PRESSÃO = 1.05 bar (Fig.3.4).

POSIÇÃO DO SELECTOR	PRESSÃO / bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Para mais informação ver tabela anexa do ponto III.5

5. FUNCIONAMENTO SOB PRESSÃO.

» Coloque a panela sobre um foco de calor doméstico adequado ao fundo da panela na potência máxima.

» O indicador de pressão permite visualizar a existência de pressão no interior da panela (Fig.4)

» Quando pela válvula de funcionamento deixar escapar um borrifo de vapor contínuo e com um som regular (fig.5), reduza o foco de calor a uma potência suficiente para manter a pressão sem uma saída exagerada de vapor.

» Neste instante começa o tempo de cozedura.

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

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

» É preferível deixar de molho as lentilhas, o grão-de-bico e o feijão, etc antes de cozê-los.
» Não é necessário descongelar os legumes congelados nem o peixe pequeno. Para peixes grandes e carne congelada alargar uns minutos os tempos de cozedura.
» As sopas espumosas (sopa de ervilhas, etc.) devem ser cozinhadas primeiro sem a tampa e antes de fechar a tampa fi ltrar com a escumadeira.
» Não é preciso ter em conta a diminuição de líquido já que apenas escapa vapor ao exterior.
» Dourar bem carne, um pouco mais do que o habitual, já que com o vapor, perderá um pouco de cor. Os tempos de cozedura dependem da espessura e da qualidade.
» Lave bem o peixe, verta um pouco de sumo de limão e salgueo exactamente depois da cozedura.

6. **DESCOMPRESSÃO.** Existem vários modos de descomprimir a panela de pressão:
   6.1 Descompressão rápida. Coloque a panela por baixo do exaustor ou coloque-a ao ar livre. Depois mude a válvula para a posição para a extracção. (Fig.3.2)
   6.2 Descompressão rápida por arrefecimento.

Verta uma pequena quantidade de água fria num dos cantos da tampa até que o indicador laranja desça. Nunca mergulhe a panela em água, é muito perigoso.

   6.3 Descompressão natural.

Se deixar a panela arrefecer na posição em que esteve a cozinhar, tenha-o em conta quando calcular os tempos de cozedura.

7. **ABERTURA DA PANELA.**

Quando o indicador de pressão deixar de sobressair do seu alojamento, pôr o botão na posição aberta, deslocar o punho da tampa para a direita, sujeitando o punho do corpo com a mão esquerda (fig. 6).

IV MANUTENÇÃO

1. Depois de cada utilização, lave a panela com água quente e detergente normal, usando um pano macio, enxagúe e seque-a. Tenha algum cuidado especial na zona interior da tampa.

Não utilize esfregões de metal ou produtos abrasivos já que podem riscar o inoxidável.

2. Limpe a junta de fecho à mão após cada utilização.
3. Antes de cada utilização verifi que se os orifícios de saída de vapor estão limpos e que não haja obstruções na sua conduta. (Fig.7,8)
4. Válvula de segurança. Antes de cada utilização pressione a esfera com uma caneta para se certifi car de que não está obstruída. (Fig.9)
5. Junta de fecho. É aconselhável a substituição dentro de 1 ou 2 anos em função da sua utilização.

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

V DIAGNÓSTICO

1. Se a válvula de funcionamento estiver bloqueada, desligue o lume, abra a panela e limpe a válvula de funcionamento de acordo com o ponto IV.3.

2. A panela não tem pressão:
   2.1 O tacho não está bem fechado. Voltar a fechar. Ver ponto III.3.
   2.2 Pressão sem seleccionar. Seleccione a posição 1ou 2/P/. Ver pontos III.4.3 e III.4.4.

VI MEIO-AMBIENTE

INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

I DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Corps de l'autocuiseur
2. Couvercle de l'autocuiseur
3. Poignée inférieure ou manche de l'autocuiseur
4. Poignée supérieure ou manche du couvercle
5. Poignée postérieure de l'autocuiseur
6. Soupape de fonctionnement (sélecteur de pression)
7. Bouton-poussoir
8. Joint de fermeture
9. Soupape de sécurité
10. Plaque de diffusion thermique
11. Indicateur de pression

Capacité	Ø Diffuseur
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

II PRINCIPALES PRÉ-CAUTIONS DE SÉCURITÉ

» Lire toutes les instructions.

» Surveiller étroitement l'autocuiseur quand il est sous pression à proximité d'enfants.

» Ne pas mettre l'autocuiseur sous pression dans un four chaud.

» Déplacer l'autocuiseur sous pression avec précaution. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Si nécessaire, prendre des gants.

» Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fi ns que celle pour laquelle il a été conçu. Ne jamais ouvrir l'autocuiseur sous pression à la force. Vérifi er que la pression à l'intérieur a complètement disparu.

» Après la cuisson de viandes à peau, (ex.: Langue de boeuf) qui peuvent gonfl er sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau présentera un aspect gonfl é, vous pourriez vous ébouillanter.

» Dans le cas d'aliments pteux, l'autocuiseur sous pression doit être légèrement agité avant d'ouvrir le couvercle afi n que ces aliments ne fassent pas de projections à l'extérieur.

» Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.

» Ne pas toucher aux systèmes de sécurité audelà des instructions de maintenance indiquées dans la notice.

» N'utiliser que des pièces de rechange originales et conformes au modèle en service.

» Ne pas utiliser de détergents agressifs.

» Utiliser une source de chaleur adaptée, égale ou inférieure au fond de l'appareil. Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleutées dont certaines peuvent disparaître avec un nettoyage approprié.

» Ne jamais utiliser l'appareil sans y mettre de l'eau pour ne pas l'endommager gravement.

» Cet appareil utilise la pression pour cuire. Un usage indu peut provoquer des brûlures. Vérifier que l'autocuiseur est bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir les instructions << instructions de fonctionnement>>.

» Ne remplir l'autocuiseur qu'aux 2/3 de sa capacité. Pour cuire des aliments qui gonflent à la cuisson comme le riz ou les légumes secs, ne remplir l'appareil qu'à la moitié de sa capacité.

» Vérifier que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir "maintenance".

» Conserver ces instructions.

III MODE D'EMPLOI

1. **OUVERTURE DE LA COCOTTE :** Faire glisser le régulateur de pression vers l'avant et faire tourner le couvercle vers la droite.

2. **REMPLISSAGE** de la cocotte :
   » Ne remplir l'autocuiseur qu'aux 2/3 De sa capacité.
   » Introduire toujours un minimum de liquide : 200 ml.

Vérifier que les orifices de sortie de vapeur sont propres et qu'il n'y ait pas d'obstructions dans leur conduit (Fig. 8, 9).

3. VERROUILLAGE DU COUVERCLE. Placez le couvercle en suivant le tracé indiqué et tournez vers la gauche (fermeture automatique Fig.2.1, fermeture manuelle Fig.2.2).

4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PRESSION.

4.1 Position pour l'extraction et le montage de la soupape pour son entretien. (Fig.3.1)

Avant de passer à cette position, s'assurer qu'il ne reste plus de pression à l'intérieur de la cocotte, en situant la soupape en position de décompression (voir III.4.2.).

4.2 Position pour l'extraction de toute la pression accumulée à l'intérieur de la cocotte une fois la cuisson achevée. Pression = 0 bar (Fig.3.2).

4.3 Niveau de pression moyen. Les temps de cuisson sont un peu plus élevés que sur la position 2. À utiliser pour la cuisson de soupes, poissons, desserts, etc. Presseion = 0,55 bar (Fig.3.3).

4.4 Niveau de pression élevé. Les temps de cuissons ont un peu plus courts. À utiliser pour la cuisson de viandes, légumes secs, pâtes, etc. Pression = 1,05 bar (Fig.3.4).

POSITION DU SÉLECTEUR	PRESSION / bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Pour plus d'informations, voir tableau correspondant (III.5).

5. FONCTIONNEMENT BASSE PRESSION.

» Poser l'autocuiseur sur une source de chaleur adaptée à la taille du fond de l'autocuiseur à la puissance maximum.

» l'indicateur de pression permet de visualiser l'existence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur (Fig.4).

» Quand la soupape de fonctionnement laisse échapper un jet de vapeur continu avec un son régulier (fig.5), baisser le feu à une puissance suffisante pour maintenir la pression sans sortie excessive de vapeur.

» La cuisson commence à ce moment.

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

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

» Mettre les lentilles, pois chiches et haricots, etc. à tremper avant de les cuire.
» Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes congelés et les petits poissons. Dans le cas de poissons de grande taille et de viande surgelés, prolonger de quelques minutes les temps de cuisson.
» Les soupes produisant de l'écume (soupe aux pois, etc.) doivent d'abord être cuites sans couvercle. Passer ensuite l'écumoire et fermer le couvercle.
» La réduction de liquide n'est pas préoccupante dans la mesure où la sortie de vapeur à l'extérieur est négligeable.
» Bien dorer la viande, un peu plus que d'habitude, car avec la vapeur elle perd un peu de couleur. Ses temps de cuisson dépendront de l'épaisseur et de la qualité du morceau.
» Bien nettoyer le poisson, l'arroser d'un peu de jus de citron et le sortir juste en fi n de cuisson.

6. DÉCOMPRESSION. Vous avez plusieurs possibilités pour libérer la pression :

6.1 Décompression rapide : Placez la cocotte sous la hotte d'extraction ou sortez-la à l'extérieur. Situez la soupape sur la position pour l'extraction (Fig.3.2.).

6.2 Décompression rapide par refroidissement :

Faites couler un léger jet d'eau sur un coin du couvercle jusqu'à ce que l'indicateur orange descende. Ne jamais immerger la cocotte dans l'eau, c'est très dangereux.

6.3 Décompression naturelle :

Si vous allez laisser la cocotte sur le foyer éteint, une fois la cuisson achevée, vous devrez en tenir compte lors du calcul du temps de cuisson.

7. OUVERTURE DE LA COCOTTE.

Une fois que l'indicateur de pression est rentré dans son logement, mettre le bouton-poussoir sur la position d'ouverture et déplacer le manche du couvercle vers la droite en tenant le manche du corps de la main gauche (fig. 6).

IV MAINTENANCE

1. Après chaque usage, laver l'autocuiseur à l'eau chaude et au détergent normal en utilisant une éponge douce, le rincer et le sécher. Nettoyez soigneusement l'intérieur du couvercle.

Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou de produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.

2. Nettoyez à la main le joint de fermeture après chaque utilisation.

3. Avant chaque utilisation Vérifier que les orifices de sortie de vapeur sont propres et qu'il n'y ait pas d'obstructions dans leur conduit. (Fig.7, 8).

4. Soupape de sécurité. Avant chaque utilisation, appuyer sur la sphère avec la pointe d'un stylo, pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée. (Fig.9).

5. Joint de fermeture. Il convient de remplacer le joint tous les 1-2 ans en fonction de l'utilisation.

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

V DIAGNOSTIC

1. Si la soupape de fonctionnement est bloquée, éteignez la source de chaleur, ouvrez la cocotte et nettoyez la soupape de fonctionnent (voir IV.3.).

2. La cocotte ne monte pas en pression :

2.1 La marmite n'est pas correctement fermée. Fermez-la à nouveau. Voir point III.3.

2.2 Aucune pression n'a été sélectionnée. Sélectionnez la position 1 ou 2/P/☞ (voir III.4.3 et III.4.4.).

VI ENVIRONNEMENT

INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

A la fi n de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.
Il peut être porté aux centres spécifi ques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

I GENERAL DESCRIPTION

1. Pressure cooker pan
2. Lid
3. Lower or pan handle
4. Upper or lid handle
5. Rear pan handle
6. Working valve (Pressure selector)
7. Button
8. Gasket
9. Safety valve
10. Thermal diffusion plate
11. Pressure indicator

Capacity	Ø Diffuser
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

II BASIC SAFETY PRECAUTIONS

» Read all the instructions.

» Keep a strict watch if the pressure cooker is used near children.

» Do not place the pressure cooker in a hot oven.

» Be extremely careful when moving your pressure cooker. Do not touch hot surfaces. Use handles and lid pommel. If necessary use gloves.

» Do not use the pressure cooker for anything other than its intended purpose. Never force the pressure cooker open. Ensure that the inside pressure has dropped completely.

» After cooking meat whose skin may swell under pressure (e.G. Ox tongue), do not prick the meat while the skin remains swollen as it may scald.

» Always shake the pan gently before opening when cooking doughy substances to avoid spattering.

» Never use the pressure cooker to fry with oil under pressure.

» Do not interfere with the safety systems except as described in the maintenance instructions in this users' manual.

» Use only original spare parts for the corresponding model.

» Never use abrasive detergents.

» Use a suitable size hotplate or gas burner equal to, or smaller than, the pan base. Overheating may blacken the stainless steel or result in brown or blue stains. These stains will disappear with normal cleaning.

» Never use the pressure cooker without first adding water as this could seriously damage your appliance.

» This appliance cooks food under high pressure. Incorrect use may result in burns. Ensure that the cooker is properly closed before heating. See section "how to use the pressure cooker".

» Never fill the pan to more than 2/3 of its capacity. When cooking elements that expand, such as rice and pulses, never fill the pan to more than halfway.

» Before each use, check that the valves are not obstructed. See section "maintenance".

» Keep these instructions for future reference.

III HOW TO USE THE PRESSURE COOKER

1. **OPENING THE PRESSURE COOKER:** Move the button back and turn the lid to the right.

2. **FILLING** the pressure cooker:
   - » Never fill the pan to more than 2/3 of its capacity
   - » Always fill with a minimum amount of liquid, 200 ml.

Check that the vapour outlets are clean and free from obstructions. (Fig.8,9).

3. CLOSING THE LID. Place the lid in accordance with markings and turn to the left (automatic closure Fig.2.1 manual closure Fig.2.2).

4. SELECTING THE PRESSURE LEVEL.

4.1 Position for removing and placing the valve for cleaning. (Fig.3.1)

Before turning the lid to this position make sure no pressure has built up inside the pressure cooker. You can do this by holding the valve cap in decompression position, for example. See section III.4.2.

4.2 Position for removing all the pressure from inside the pressure cooker, after cooking. Pressure = 0 bar (Fig.3.2).

4.3 Average pressure level. The cooking times are slightly longer than in position 2. Use for soups, fish, puddings, etc. Pressure = 0.55 bar (Fig.3.3).

4.4 High pressure level. The cooking times are slightly shorter. Use for cooking meat, vegetables, pasta, etc. Pressure = 1.05 bar (Fig.3.4).

POSITION OF SELECTOR	PRESSURE / bar
	0
1	0.55
2/P/	1.05

For further information, see the enclosed table in III.5

4.5 Select the cooking pressure:

5. FUNCTIONING UNDER PRESSURE.

» Place the pan on an appropriate-size hotplate or gas burner and turn to maximum.

» When the pressure indicator appears it means there is pressure inside the pressure cooker. (fig.4)

» When a continual stream of vapour escapes from the working valve (fig.5), reduce the heat just enough to maintain sufficient pressure to ensure a steady vapour outlet

» The cooking time is measured from this point.

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

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

» It is best to soak lentils, chickpeas and haricot beans etc. before cooking.
» You do not need to defrost frozen pulses or small fish. Increase cooking time by a few minutes when cooking large fish and frozen meat.
» Frothy soups (e.g. pea soup, etc.) should be first cooked with the lid off. Before closing the lid remove the froth with a skimmer.
» You do not need to worry about water evaporation as only a very small amount of vapour actually escapes.
» Brown meat a little more than normal as the vapour tends to lighten the colour. Cooking times will depend on its thickness and quality.
» Clean fish well, squeeze a little lemon juice over the top and season immediately before cooking.

6. DECOMPRESSION. There are several ways of reducing the pressure:

6.1 Quick decompression. Place the pressure cooker under the extractor hood or take it outside. Then turn the valve to (Fig.3.2).

6.2 Quick decompression by cooling.

Pour a little cold water over a corner of the lid until the orange indicator drops. Never submerge the pressure cooker in water, as this is very dangerous.

6.3 Natural decompression.

If you let the pressure cooker cool down in the position you have cooked the food in, take this extra time into account when calculating the cooking times.

7. OPENING THE PRESSURE COOKER. Move the open-close selector to the open position and turn the lid handle to the right holding the body handle in your left hand (fig. 6).

IV MAINTENANCE

1. After each use, wash the pan with hot soapy water and a soft cloth, rinse and dry. Take special care with the inside of the lid.

Do not use wire sponges or abrasive products as these could scratch the stainless steel coating.

2. Clean the sealing gasket manually after each use.

3. Check that the vapour outlets are clean and free from obstructions.

4. Safety valve. Before each use, press the sphere with a ballpoint pen to make sure it is not obstructed.

5. Gasket. We recommend that you replace the gasket every 1 or 2 years, depending on the frequency of use.

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

V TROUBLESHOOTING

1. If the operating valve is blocked, turn off the heat, open the pressure cooker and clean the operating valve as described in point IV.3.

2. No pressure is building up inside the pressure cooker:

2.1 The pressure cooker is not correctly closed. Close it again. See point III.3.

2.2 No pressure has been selected. Select position 1 or 2/P/. See points III.4.3 and III.4.4.

VI ENVIRONMENT

INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain signifi cant savings in energy and resources.

I ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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

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

II ΒΑΣΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

» ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

» ΝΑ ΕΠΙΒΛΕΠΕΤΕ ΔΙΑΡΚΩΣ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.

» ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΖΕΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ.

» Η ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΑΙ ΜΕ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ ΠΡΟΣΟΧΗ. ΜΗΝ ΑΚΟΥΜΠΑΤΕ ΤΙΣ ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΙ/ ΑΥΤΟ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΟΜΒΙΑ. ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΟ, ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ.

» ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ. ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΒΙΑ. ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΠΡΩΤΑ ΟΤΙ Η ΠΙΕΣΗ ΠΟΥ ΕΠΙΚΡΑΤΕΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΩΡΗΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ.

» ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΚΑΠΟΙΩΝ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΕΤΣΑ (Π.Χ. ΓΛΩΣΣΑ ΒΟΔΙΝΟΥ) ΠΟΥ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ, ΜΗΝ ΤΣΙΜΠΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΕΦΟΣΟΝ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΗ ΦΟΥΣΚΩΜΕΝΟ, ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ ΑΠΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΑ.

» ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΚΙΝΕΙΤΕ ΛΙΓΟ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΡΙΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ.

» ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ.

» ΜΗΝ ΕΠΕΜΒΑΙΝΕΤΕ ΣΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΧΡΗΣΗΣ.

» ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.

» ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΝΕΡΟ ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΥΠΟΣΤΕΙ ΣΟΒΑΡΕΣ ΒΛΑΒΕΣ.

» ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ. Η ΜΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ. ΠΡΙΝ ΘΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΗΝ ΕΧΕΤΕ ΚΛΕΙΣΕΙ ΚΑΛΑ. ΒΛΕΠΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ --ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.

» ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΑ 2/3 ΤΗΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ. ΟΤΑΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΟΥΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ, ΟΠΩΣ Π.Χ. ΤΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΜΙΣΟ ΤΗΣ. ΒΛΕΠΕ --ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ.

» ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΕΒΑΙΩΝΕΣΤΕ ΟΤΙ ΟΙ ΒΑΛΒΙΔΕΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΦΡΑΓΜΕΝΕΣ. ΒΛΕΠΕ " ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".

III ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. **ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ:** Μετακινήστε τον διακόπτη προς τα εμπρός και στρέψτε το καπάκι δεξιά (Εικ. 1).

2. **ΓΕΜΙΣΜΑ** των τροφίμων στη χύτρα:
   » Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της.
   » Εισαγάγετε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού, 200 ml.

Να βεβαιώνεστε ότι ο αεραγωγός και η βαλβίδα ασφαλείας δεν είναι φραγμένοι (Εικ. 8 και 9).

3. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ. Τοποθετήστε το καπάκι σύμφωνα με τα σημάδια που φέρει πάνω του και στρίψτε το προς τα αριστερά (αυτόματο κλείσιμο Εικ. 2.1, χειροκίνητο κλείσιμο Εικ. 2.2).

4. ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΤΑΘΜΗΣ ΠΙΕΣΗΣ.

4.1 Θέση για την εξαγωγή και συναρμολόγηση της βαλβίδας κατά τον καθαρισμό (Εικ. 3.1).

Πριν περάσετε σ' αυτή τη θέση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση στο εσωτερικό της χύτρας, διατηρώντας, για παράδειγμα, το κάλυμμα της βαλβίδας σε θέση αποσυμπίεσης, βλ. παράγραφο III.4.2

4.2 Θέση για την εξαγωγή όλης της πίεσης από το εσωτερικό της χύτρας μετά το μαγείρεμα. Πίεση = 0 bar (Εικ. 3.2).

4.3 Μέση στάθμη πίεσης. Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά τι μεγαλύτεροι απ' ότι στη θέση 2. Χρησιμοποιήστε τη για να μαγειρέψετε σούπες, ψάρια, γλυκά, κλπ. Πίεση = 0.55 bar (Εικ. 3.3).

4.4 Υψηλή στάθμη πίεσης. Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά τι μειωμένοι. Χρησιμοποιήστε τη για να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά, ζυμαρικά, κλπ. Πίεση = 1.05 bar (Εικ. 3.4).

ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΛΟΓΕΑ	ΠΙΕΣΗ / bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Για περισσότερες πληροφορίες, δείτε το συνημμένο πίνακα της παραγράφου III.5.

4.5 Επιλέξτε την πιέση μαγειρεύματος

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ.

» Βάλτε τη χύτρα πάνω σε μία οικιακή εστία θέρμανσης που να αντιστοιχεί στη βάση της χύτρας και στη μέγιστη ισχύ.

» Όταν εμφανισθεί ο δείκτης πίεσης σημαίνει ότι υπάρχει πίεση μέσα στη χύτρα (Εικ. 4).

» Όταν αρχίσει να διαφεύγει ένας συνεχής πίδακας ατμού από τη βαλβίδα λειτουργίας (Εικ..5), χαμηλώστε την ισχύ της εστίας θέρμανσης σε μία ισχύ που να είναι αρκετή για να διατηρεί την πίεση χωρίς μία υπερβολική έξοδο ατμού.

» Τη στιγμή αυτή αρχίζει να μετρά ο χρόνος μαγειρεύματος.

ΤΡΟΦΙΜΑ	Ποσότητα νερού	Μαγείρευμα-λεπτά	Θέση του επιλογέα
ΣΟΥΠΕΣ:			
Σούπα ρυζιού	Κατά προτίμηση	4-6	2
Σούπα σκόρδου	Κατά προτίμηση	1-2	1
Σούπα julienne	Κατά προτίμηση	3-5	2
Σούπα λαχανικώ	Κατά προτίμηση	4-5	2
Ψαρόσουπα	Κατά προτίμηση	3-4	2
Φιδές	Κατά προτίμηση	3-5	1
ΖΥΜΑΡΙΚΑ:			
Ρύζι με κοτόπουλο	2 κούπες για 1 ρυζιού	6-7	2
Παέγια ισπανική	2 κούπες για 1 ρυζιού	6-8	2
Σπαγγέτι	Καλύψτε τα	4-5	2
Μακαρόνια γκρατινέ	Καλύψτε τα	5-6	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ:			
Σέσκουλα	Καλύψτε τα	6-7	2
Αγκινάρες σωταρισμένες	Καλύψτε τα	5-6	2
Πράσα	Καλύψτε τα	3-5	2
Καρότα	Καλύψτε τα	5-6	2
Λάχανα	2 κούπες	4-5	2
Κουνουπίδια	2 κούπες	4-6	2
Σπανάκια	Καλύψτε τα	4	2
Κουκιά	Καλύψτε τα	3-4	2
ΟΣΠΡΙΑ:			
Ρεβύθια	Καλύψτε τα	20	2
Φακές	Καλύψτε τα	15	2
ΠΑΤΑΤΕΣ:			
Πατάτεςσε πράσινη σως	1 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
Πατάτες αλά νογιάν	3/4 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
ΨΑΡΙΑ:			
Τόνος κατσαρόλας	Κατά προτίμηση	10	2
Καλαμαράκια	2 κούπες	10	2
Χταπόδι	Καλύψτε τα	30	2
Πέστροφα	1 κούπα	30	1
Μύδια αχνιστά	1/2 λίτρου	20	1
ΚΡΕΑΤΙΚΑ:			
Γιουβαρλάκια	2 κούπες	10-12	2
Ψητό	Καλύψτε τα	20-22	2
Νεφρά σε σέρρυ	2 ποτηράκια σέρρυ	5-6	2
Ψαρονέφι βοδινό	1 κούπα για 1,5 kg.	15-17	2
Εντόσθια	Καλύψτε τα	25-35	2
Αρνί	1/2 λίτρου για 1 kg.	10-12	2
Κουνέλι	1/2 λίτρου	10-12	2
Ορτύκια σε σως	1 κούπα	5-10	2
Κοτόπουλο σε σέρρυ	1 κούπα	8-9	2
Κότα	Καλύψτε τα	15-20	2
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ:			
Ρυζόγαλο	2 κούπες γάλα 1 ρύζι	6	1
Κοσμόστα	2 κούπες	7-8	1
Πουτίγκα	1/2 λίτρου γάλα	4-5	1

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

» Είναι καλό να μουλιάζετε τα όσπρια όπως φακές, αρακάς, φασόλια κτλ. πριν τα βράσετε.
» Τα κατεψυγμένα λαχανικά και τα μικρά ψάρια δεν χρειάζονται απόψυξη. Σε μεγάλα ψάρια και σε κατεψυγμένο κρέας θα πρέπει να παρατείνετε για μερικά λεπτά τη διάρκεια μαγειρεύματος.
» Οι σούπερσπου δημιουργούν αφρό (π.χ. σούπα αρακά κλπ.) θα πρέπει να παίρνουν πρώτα μια βράση με ανοικτό καπάκι και μετά να φιλτράρονται με ένα σουρωτήρι πριν κλειστεί η χύτρα ταχύτηταςμε το καπάκι.
» Δεν χρειάζεται να λάβετε υπόψη την ελάπτωση των υγρών γιατί δεν διαφεύγει σχεδόν καθόλου ατμός.
» Το κρέας θα πρέπει να ροδοψήνεται πάντα περισσότερο από το κανονικό, για την επίδραση του ατμού χάνει λίγο από το χρώμα του. Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα και το πάχος του.
» Το ψάρι θα πρέπει πάντα να καθαρίζεται πολύ καλά και να ραντίζεται με λίγο χυμό λεμονιού. Το αλάτισμα να γίνεται αμέσως μετά το μαγείρευμα.

6. ΑΠΟΣΥΜΠΙΕΣΗ. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι αποσυμπίεσης της χύτρας ταχύτητας:

6.1 Γρήγορη αποσυμπίεση. Τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από τον απορροφητήρα ή βγάλτε την έξω. Έπειτα αλλάξτε τη βαλβίδα στη θέση . (Eik. 3.2).

6.2 Γρήγορη αποσυμπίεση με ψύξη.

Ρίξτε λίγο κρύο νερό σε μια γωνία του καπακιού μέχρι να κατέβει η πορτοκαλί ένδειξη. Ποτέ μη βυθίζετε τη χύτρα σε νερό, είναι πολύ επικίνδυνο.

6.3 Κανονική αποσυμπίεση.

Αν αφήσετε τη χύτρα να κρυώσει στη θέση όπου μαγειρέψατε, φροντίστε να υπολογίσετε και τους χρόνους μαγειρέματος.

7. ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ. Εφόσον ο δείκτης πίεσης δεν προεξέχει πλέον από την θέση του, βάλτε το πλήκτρο στη θέση ανοίγματος και μετακινήστε με τη λαβή του το καπάκι προς τα δεξιά, συγκρατώντας ταυτόχρονα με το αριστερό σας χέρι τη λαβή του σώματος της χύτρας (Εικ.6).

IV ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Μετά από κάθε χρήση θα πρέπει να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό κι ένα κοινό καθαριστικό, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Μετά, να την ξεπλένετε καλά και να την στεγνώνετε. Προσέξτε ιδιαίτερα το εσωτερικό του καπακιού.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα αποξεστικά υλικά, γιατί μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στις ατσάλινες επιφάνειες.

2. Καθαρίζετε με το χέρι τη φλάντζα ασφάλισης μετά από κάθε χρήση.
3. Να ελέγχετε αν οι οπές στις βαλβίδες είναι καθαρές και μήπως υπάρχουν φραξίματα (Eik. 7, 8).
4. ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. Πριν από κάθε χρήση πιέζετε τη μπίλια με ένα στυλό για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένη (Eik. 9).
5. ΛΑΣΤΙΧΟ ΚΛΕΙΣΜΑΤΟΣ. Συνιστάται η αντικατάσταση του λάστιχου κάθε 1 η 2 χρόνια ανάλογα με τη χρήση του.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη κάνετε τροποποιήσεις στα εξαρτήματα και μην προσπαθείτε να τα τοποθετήσετε κατά τρόπο διαφορετικό από τον υποδεικνυόμενο. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΑΚΤΙΚΑ.

V ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΑ

1. Αν η βαλβίδα λειτουργίας είναι φραγμένη, σβήστε τη φωτιά, ανοίξτε τη χύτρα και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας σύμφωνα με την παράγραφο IV.3.

2. Η χύτρα δεν πιάνει πίεση:

2.1 Η χύτρα δεν είναι καλά κλεισμένη. Κλείστε την ξανά. Βλέπε το σημείο III.3.

2.2 Πίεση χωρίς επιλογή. Επιλέξτε τη θέση 1 ή 2/P/. Βλ. παραγράφους III.4.3 και III.4.4.

VI ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

I ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

1. **Kuktatest**
2. **Kuktafedõ**
3. **Alsó fogantyú vagyis a kukta füle**
4. **Felsõ fogantyú vagyis a fedõ füle**
5. **A kukta hátsó fogantyúja**
6. **Üzemi szelep (nyomásszabályozó)**
7. **Nyomógomb**
8. **Gumigyűrű**
9. **Biztonsági szelep**
10. **Hőelosztó alj**
11. **Nyomásjelző**

Űrtartalom	Elosztó Ø
4-6 Liter	18 cm
8-9,5 Liter	21 cm

II ALAPVETÕ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

» Olvasson el minden utasítást.

» Különös figyelemmel járjon el, ha a kukta használatakor gyermekek tartózkodnak a közelben.

» A kuktát ne tegye be meleg sütőbe.

» A kuktát a legnagyobb elővigyázatossággal mozgassa. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat. Ha szükséges, használjon kesztyűt.

» A kuktát ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra. A kuktát soha ne nyissa ki erőszakkal. Ellenőrizze, hogy a belső nyomás teljesen lecsökkent- e. Olvassa el a használati utasítások című részt.

» Olyan bőrös húsok (például marhanyelv) főzése során, amelyek a nyomás hatására felfúvódhatnak, ne szúrja meg a még felfúvódott húst, mert égési sérülést okozhat.

» Pépes ételek esetében a kuktát kinyitás előtt enyhén meg kell rázni, hogy az étel ne fröcsköljön ki.

» A kuktában soha ne süssön olajban.

» A kukta biztonsági rendszerét ne javítsa, kivéve a kézikönyv karbantartási utasításaiban leírtakat.

» Csak az adott modellhez való, eredeti alkatrészeket használjon.

» Ne használjon karcoló hatású mosószert.

» Figyeljen a láng nagyságának helyes beállítására, a láng ne nyúljon túl a kukta alján. A túlmelegítés miatt az acél elfeketedhet, illetve arany vagy kékes színě foltok keletkezhetnek, amelyek megfelelõ tisztítás hatására eltűnnek.

» A készüléket soha ne használja víz nélkül, ezzel súlyos kárt okozhat benne.

» A készülékben magas nyomás uralkodik. A helytelen használat égési sérülést okozhat. Használat elõtt ellenõrizze, hogy a kukta jól be van-e zárva. Olvassa el a használati utasítások című részt.

» A kuktát legfeljebb az űrtartalom 2/3 részéig szabad megtölteni. A főzés során megduzzadó élelmiszerek, például rizs vagy hüvelyesek főzésekor a kuktát legfeljebb az űrtartalom feléig töltse meg.

» Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek ne legyenek eltömődve. Olvassa el a „karbantartás" című részt.

» Őrizze meg ezt a leírást.

III ALKALMAZÁSI MÓD

1. **A GYORSFŐZŐ EDÉNY KINYITÁSA:** Nyomja hátrafelé a gombot, és a fedelet forgassa el jobbra. (1. ábra)

2. **TEGYE BELE** az ételeket az edénybe:
   » A kuktát legfeljebb az űrtartalom 2/3 részéig szabad megtölteni
   » Mindig töltsön bele legalább 200 ml folyadékot.

Ügyeljen rá, hogy a gőzkivezető nyílások tiszták legyenek és ne legyenek eltömődve (8. és 9. ábra).

3. ZÁRJA LE A FEDELET: Helyezze el a fedőt, úgy, hogy a fedélen lévő jelölés és az edény fogantyújának a jelölése egybe essen (Automatikus zárás:Fig. 2.1,Manuális zárás Fig.2.2), majd forgassa el a fedőt a megfelelő irányba.

4. NYOMÁSSZINT KIVÁLASZTÁSA.

4.1 A szelep kivételéhez és visszaszereléséhez szolgáló helyzet tisztítás esetén. (3.1. ábra)

Mielőtt ebbe a helyzetbe állítaná, győződjön meg, hogy nincs nyomás a gyorsfőző edény belsejében, például úgy, hogy a szelepet a nyomáscsökkentő helyzetben tartja, lásd a III.4.2 fejezetet.

4.2 A teljes belső nyomás eltávolítására szolgáló helyzet, a főzés befejeztével. NYOMÁS = 0bar (3.2. ábra).

4.3 Közepes nyomásszint. A főzési időtartamok egy kicsit hosszabbak, mint a 2. helyzet esetében. Használja levesek, halak, desszertek, stb. készítéséhez. NYOMÁS = 0.55bar (3.3. ábra).

4.4 Magas nyomásszint. A főzési időtartam rövidebb. Használja húsok, hüvelyesek, tészták, stb. főzéséhez. NYOMÁS = 1.05bar (3.4. ábra).

A SZABÁLYOZÓ ÁLLÁSA	NYOMÁS / bar
	0
❶	0'55
2/P/	1'05

További információt talál a III.5. fejezet táblázatában.

5. NYOMÁS ALATTI MŰKÖDÉS.

» Tegye a kuktát a kukta aljának megfelelő méretű, a legnagyobb fokozatra állított főzőlapra vagy lángra.

» A nyomásjelző segítségével lehet a kukta belsejében lévő nyomást ellenőrizni (4. ábra).

» Amikor az üzemi szelepen keresztül folyamatos gőzsugár kezd áramlani és egyenletes „pssz" (5. ábra) hang hallatszik, állítsa be a nyomás fenntartásához elegendő és túlságos gőzkiáramlással nem járó hőfokot.

» Ettől a ponttól kell a főzési időt számítani.

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

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

» A lencsét, babot, csicseriborsót stb. ajánlatos főzés előtt beáztatni.
» A fagyasztott zöldségeket és a kis halakat nem szükséges felengedni. A fagyasztott húsok és nagy halak esetében hosszabb főzési idővel számoljon.
» A habzó leveseket(pélául a borsólevest) először fedő nélkül kell főzni, és a fedő lezárása előtt a habot el kell távolítani.
» Vegye figyelembe, hogy a gőzkiáramlás miatt a folyadék mennyisége csökken.
» A húst süsse a szokásosnál kicsit pirosabbra, mivel a gőz miatt kicsit veszít a színéből. A főzési idő függ a hús vastagságától és minőségétől.
» A halat alaposan tisztítsa meg, locsolja meg kevés citromlével és főzés után azonnal ízesítse.

6. NYOMÁSCSÖKKENTÉS. A gyorsfőző edényben több módon csökkenthetjük a nyomást:

6.1 Gyors nyomáscsökkentés. Helyezze az edényt az elszívó alá vagy vigye ki szabad térre. Majd a szelepet állítsa a helyzetbe. (3.2. ábra).

6.2 Gyors nyomáscsökkentés lehűtéssel.

Öntsön egy vékony sugár vizet a fedél egy sarkára, amíg a narancssárga jelzés el nem tűnik. Soha ne merítse az edényt vízbe, az nagyon veszélyes.

6.3 Természetes nyomáscsökkentés.

Ha a főzési helyzetben hagyja kihűlni a gyorsfőző edényt, akkor ezt vegye fi gyelembe a főzési idő kiszámításánál.

7. A GYORSFŐZŐ EDÉNY KINYITÁSA.

Mozgassa a nyomógombot a nyitási helyzetbe, és forgassa el a kuktafedőt jobb felé, miközben a kuktatestet a bal kezében fogja. Addig fogassa a kuktafedőt, amíg a rajta lévő jel nem találkozik a kuktatesten lévő jellel. Ekkor emelje fel a fedőt (6. ábra).

IV KARBANTARTÁS

1. Minden használat után mossa el a kuktát meleg vízzel és normál tisztítószerrel, öblítse le és puha törlőkendővel szárítsa meg. Különösen figyeljen a fedél belső területére.

Ne használjon fémszivacsot vagy csiszoló hatású termékeket, amelyek összekarcolhatják a rozsdamentes acélt.

2. Minden használatot követően kézzel tisztítsa meg a záró tömítést.

3. Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep tiszta-e. (7, 8 ábra).

4. Biztonsági szelep. Minden használat előtt nyomja meg a gömböt egy tollal, nehogy eltömődjön. (9. ábra).

5. Gumigyűrű. A használat mértékétől függően ajánlott a gumigyűrűt 1 vagy 2 évenként kicserélni.

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

V HIBAKERESÉS

1. Ha a működési szelep elzáródott, kapcsolja le a főzőlapot, nyissa ki az edényt, és tisztítsa meg a szelepet a IV.3 pontban leírtak szerint.

2. Az edényben nincs nyomás:

2.1 A kukta nincs megfelelően lezárva. Próbálja meg ismét lezárni. Lásd a III.3.-as pontot.

2.2 A nyomás nincs kiválasztva. Válassza ki az 1-es vagy 2/P/-es állást. Lásd a III.4.3 és a III.4.4 pontokat.

VI KÖRNYEZETVÉDELEM

ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia– és erőforrás–megtakarítás érhető el.

I POPIS VÝROBKU

1. **Nádoba tlakového hrnce**
2. **Víko**
3. **Rukojeť hrnce - zámek zavírání**
4. **Rukojeť víka - rukojeť víka**
5. **Rukojeť hrnce**
6. **Pracovní ventil (volič tlaku)**
7. **Tlačítko otvírání**
8. **Těsnění**
9. **Bezpečnostní ventil**
10. **Sendvičové dno hrnce**
11. **Indikátor tlaku**

Obsah	Ø Průměr desky
4-6 Litru	18 cm
8-9,5 Litru	21 cm

II ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

» Dobře se seznamte se všemi pokyny uvedenými v tomto návodu.

» Udržujte děti a osoby nezpůsobilé k jeho obsluze z dosahu tlakového hrnce v němž se vaří.

» Nedávejte hrnec do horké trouby.

» Při manipulaci s hrncem buďte velmi opatrní, zvláště při dotyku s jeho horkými částmi, k manipulaci používejte rukojeti a jsou-li horké ruce si chraňte pomocí kuchyňských rukavic.

» Výrobek používejte pouze k účelům, ke kterým je určen. V žádném případě nesmí být hrnec otevírán silou. Nejprve se přesvědčte, že uvnitř není tlak, viz. Kapitola "pokyny k používání".

» Při vaření masa s kůží, která se může vlivem tlaku v hrnci natahovat nebo smršťovat, nesmí být toto maso porcováno dokud se kůže nevrátí do původního stavu, hrozí nebezpečí opaření.

» Při vaření těstovin musíte před otevřením víka s hrncem lehce zatřepat. Tím zabráníte vystříknutí jídla ven.

» Tlakový hrnec nesmí být v žádném případě používán ke smažení na oleji ve stavu pod tlakem.

» Manipulace a údržba bezpečnostního systému výrobku smí být prováděna pouze podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze.

» Používejte pouze originální náhradní díly náležející k vámi používanému modelu.

» Na čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

» Používané zdroje tepla by měly mít průměr stejný nebo menší než je průměr dna hrnce. Při přehřátí se nerezový povrch může zbarvit dočerna případně se objeví hnědé nebo namodralé skvrny, nebo bílé skvrny. Tento jev není vadou a není tedy důvodem k reklamaci tlakového hrnce.

» Hrnec nikdy nesmí pracovat bez vody. V takovém případě dojde k jeho značnému poškození.

» V tomto výrobku se vaří jídlo pod tlakem. Při nesprávném používání hrnce nebo manipulaci s ním může dojít k poškození zdraví především opařením. Před vložením na zdroj tepla se ujistěte, že je hrnec dobře uzavřen, viz. Kapitola "způsob použití ".

» Hrnec nikdy neplňte více jak do 2/3 jeho kapacity. Při přípravě potravin, které během vaření zvětší svůj objem hrnec neplňte více jak do poloviny.

» Před každým použitím hrnce musíte zkontrolovat, že pracovni ventil je ve funkčním stavu a že tryska přivádějící k němu páru je volně pruchozí. Viz kapitola "údržba".

» Tento návod k obsluze si dobře uschovejte.

III ZPŮSOB POUŽITÍ

1. **OTEVŘENÍ HRNCE:** Posuňte tlačítko otevírání dozadu a otočte víkem proti směru hodinových ručiček. (obr. 1).

2. **NAPLNĚNÍ** potravin do hrnce:
   » Hrnec nikdy neplňte více jak do 2/3 jeho kapacity.

» Vždy nalijte minimální množství tekutiny, 200 ml.

Prověřte, že jsou čisté otvory pro odvod páry a že neobsahují žádné nečistoty a cizí tělesa (obr. 8, 9).

3. UZAVŘENÍ HRNCE: Umístěte pokličku podle na ní vyznačené značky a otočte doleva (automatický uzávěr obr.2.1, ruční uzávěr Fig.2.2).

4. VOLBY POLOH PRACOVNÍHO VENTILU.

4.1 Poloha pro vyjmutí a namontování ventilu při čistících operacích. (obr. 3.1).

Než jej posunete do této polohy, ujistěte se, že není tlak uvnitř hrnce a to například tak, že podržíte ventil v poloze pro vypuštění tlaku, viz. odstavec III.4.2.

4.2 Poloha pro vypuštění veškerého tlaku z vnitřku hrnce po ukončení vaření. TLAK VAŘENÍ= 0bar (obr. 3.2)

4.3 Střední stupeň tlaku. Doba vaření je o něco delší než v poloze 2. Použijte pro vaření polévek, ryb, dezertů, atd. TLAK VAŘENÍ= 0.55bar (obr. 3.3).

4.4 Vysoký stupeň tlaku. Doba vaření je o něco kratší. Použijte pro vaření masa, luštěnin, těstovin, atd. TLAK VAŘENÍ= 1.05bar (obr. 3.4).

NASTAVENÍ VOLIČE	TLAK VAŘENÍ / bar
⦚	0
❶	0'55
2/P/☞	1'05

Pro více informací si prostudujte přiloženou tabulku v bodě III.5.

5. VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI.

» Postavte hrnec na odpovídající plotýnku a nastavte na maximum.

» Indikátor tlaku ukazuje, jaký je tlak v hrnc. (obr. 4).

» Jakmile pracovní ventil vypouští tenký proud páry (obr. 5), snižte výkon plotýnky tak aby se udržoval tlak uvnitř hrnce aniž by často unikala z ventilu pára.

» Od tohoto momentu začíná varný proces.

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

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

- » Zmrazenou zeleninu a malé kousky ryb není nutné předem rozmrazovat. U velkých kusů masa a ryb je třeba dobu přípravy prodloužit o několik minut.
- » Polévky, které vytváří pěnu jako např. hrachová polévka, se musí nejprve vařit bez uzavřeného víka. Před uzavřením víka je třeba odstranit z polévky pěnu.
- » Nemusíte mít obavy ze ztráty tekutiny vyjma malého množství z unikající páry.
- » Pára by mohla maso mírně zesvětlat. Doba přípravy je závislá na tloušťce masa a jeho kvalitě.
- » Rybu dobře očistěte a její povrch potřete citronovou šťávou. Osolte ji bezprostředně před vařením.

6. VYPUŠTĚNÍ TLAKU. Existuje několik způsobů, jak vypustit tlak z tlakového hrnce:

6.1 Rychlé vypuštění tlaku. Postavte hrnec pod odsávač par nebo jej umístěte ven. Potom posuňte ventil do polohy. (obr. 3.2).

6.2 Rychlé vypuštění tlaku vychladnutím.

Nechejte téct slabý proud vody na jeden z rohů pokličky, až dokud oranžový indikátor neklesne. Nikdy neponořujte hrnec do vody, je to velmi nebezpečné.

6.3 Přirozené vypuštění tlaku.

Pokud chcete nechat hrnec vychladnout ve stejné poloze, v jaké se vařil, berte to v úvahu při plánování doby vaření.

7. OTEVŘENÍ HRNCE.

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

IV ÚDRŽBA

1. Hrnec umyjte po každém použití v horké vodě se saponátem, opláchněte a dobře vysušte. Dávejte speciálně pozor na oblast ve středu poklice. Vždy před mytím poklice vyjměte minutku!!

V žádném případě nesmíte používat drsné čistící prostředky jinak dojde k poškození povrchu hrnce.

2. Vyčistěte ručně těsnění poklice po každém použití.

3. Před každým použitím, prověřte, že jsou čisté otvory pro odvod páry a že neobsahují žádné nečistoty a cizí tělesa. (obr.7, 8).

4. Bezpečnostní ventil. Před každým použitím stiskněte kuličku pomocí propisky, aby jste se ujistili, že není zacpaná. (obr.9).

5. Těsnění. Doporučujeme těsnění pravidelně vyměňovat každý 1 až 2 roky v závislosti na četnosti používání hrnce.

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

V PRAKTICKÉ RADY

1. Pokud je pracovní ventil zablokovaný, vypněte zdroj tepla, otevřete hrnec a vyčistěte pracovní ventil podle bodu IV.3.

2. V hrnci se netvoří tlak:

2.1 Hrnec není dobře zavřený. Znovu jej zavřete. Viz. bod III.3.

2.2 Není zvolený pracovní tlak. Zvolte polohu 1 nebo 2/P/. Viz. body III.4.3 a III.4.4.

VI OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem.
Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

I OPIS VÝROBKU

1. **Nádoba tlakového hrnca**
2. **Veko**
3. **Spodná rukoväť –Rukoväť hrnca**
4. **Horná rukoväť –Rukoväť veka**
5. **Zadná rukoväť hrnca**
6. **Pracovný ventil (Volič tlaku)**
7. **Tlačidlo otvárania**
8. **Tesnenie**
9. **Bezpečnostný ventil**
10. **Sendvičové dno hrnca**
11. **Indikátor tlaku**

Obsah	Ø Priemer dosky
4-6 Litrov	18 cm
8-9,5 Litrov	21 cm

II ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

» Dobre sa oboznámte a dodržujte všetky pokyny ktoré sú uvedené v tomto návode.

» Deti udržujte mimo dosahu hrnca, v ktorom sa varí.

» Hrniec nedávajte do horúcej rúry na pečenie.

» Pri manipulácii s hrncom buďte veľmi opatrní, najmä pri dotyku s jeho horúcimi časťami. Používajte rukoväte a chráňte si ruky kuchynskými rukavicami.

» Výrobok používajte iba na účel, pre ktorý je určený. V žiadnom prípade nesmiete hrniec otvárať silou. Najskôr sa presvedčite, že vo vnútri hrnca nie je tlak, viď „pokyny pre používanie".

» Pri varení mäsa s kožou, ktorá sa môže pod vplyvom tlaku v hrnci naťahovať alebo zmršťovať, nesmiete toto mäso porciovať skôr, než sa koža vráti do pôvodného stavu, pretože hrozí nebezpečenstvo oparenia.

» Pri varení cestovín musíte pred otvorením veka hrncom ľahko zatrepať. Tak zabránite vystrieknutiu jedla von.

» Tlakový hrniec nesmiete v žiadnom prípade používať na smaženie s náplňou oleja v stave pod tlakom.

» Manipulácia a údržba bezpečnostného systému sa môže vykonávať iba podľa pokynov, ktoré sú uvedené v tomto návode na obsluhu.

» Používajte iba originálne náhradné diely, ktoré sú určené pre vami používaný model.

» Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

» Používané zdroje tepla musia mať rovnaký priemer alebo menší než je priemer dna hrnca. Pri prehriati sa nehrdzavejúci povrch môže zafarbiť do čierna, poprípade sa objavia hnedé alebo modré škvrny, ktoré však po umývaní a vyčistení zmiznú.

» Používajte vhodný zdroj ohrevu s možnosťou regulácie: plynový horák, elektrickú platňu, sklokeramickú alebo indukčnú varnú dosku.

» Hrniec nikdy nesmie pracovať bez vody. V tomto prípade môže dojsť k jeho rozsiahlemu poškodeniu.

» V tomto výrobku sa jedlo varí pod tlakom. Pri nesprávnom používaní hrnca alebo nesprávnej manipulácii s ním, môže dôjsť k poškodeniu zdravia, predovšetkým k opareniu. Pred položením na zdroj tepla sa uistite, že hrniec je dobre zatvorený, viď „spôsob použitia".

» Hrniec nikdy neplňte vodou viac než do 2/3 jeho kapacity. Pri príprave potravín, u ktorých sa počas varenia zväčší ich objem, neplňte hrniec viac než do polovice.

» Pred každým použitím hrnca musíte skontrolovať, či je pracovný ventil vo funkčnom stave, viď kapitola „údržba".

» Tento návod na obsluhu si dobre uschovajte.

III SPÔSOB POUŽITIA

1. OTVOR HRNCA: Posuňte tlačidlom dozadu a otočte vekom doprava. (obr. 1).

2. NAPLNENIE potravín do hrnca:
» Hrniec nikdy neplňte vodou viac než do 2/3 jeho kapacity.
» Vždy nalajte minimálne množstvo tekutiny, 200 ml.

Skontrolujte, či sú čisté otvory pre odvod pary a či neobsahujú žiadne nečistoty a cudzie telesá (obr. 8, 9).

3. UZÁVER NA PRIKRÝVKE: Umiestnite vrchnák podľa na ňom vyznačenej značky a otočte doľava (automatický uzáver obr.2.1, ručný uzáver Fig.2.2).

4. VOĽBA STUPŇA TLAKU.
4.1 Poloha pre odobratie a namontovanie ventila pri čistiacich operáciach. (obr. 3.1).

Skôr než ho posunete do tejto polohy, ubezpečte sa, že nie je tlak vo vnútri hrnca a to napríklad tak, že podržíte ventil v polohe pre vypustenie tlaku, viď. odstavec III.4.2.

4.2 Poloha pre vypustenie všetkého tlaku z vnútra hrnca po skončení varenia. PRACOVNÝ TLAK= 0bar (obr. 3.2).

4.3 Stredný stupeň tlaku. Doba varenia je o niečo dlhšia než v polohe 2. Použite na varenie polievok, rýb, dezertov, atď. PRACOVNÝ TLAK= 0.55bar (obr. 3.3).

4.4 Vysoký stupeň tlaku. Doba varenia je o niečo kratšia. Použite na varenie mäsa, strukovín, cestovín, atď. PRACOVNÝ TLAK= 1.05bar (obr. 3.4).

NASTAVENIE VOLIČA	PRACOVNÝ TLAK / bar
⦚	0
❶	0'55
2/P/☞	1'05

Pre viac informácií si preštudujte priloženú tabuľku v bode III.5.

5. FUNGOVANIE POD TLAKOM.
» Hrniec postavte na zodpovedajúcu platničku a nastavte ju na maximum.

» Ukazovateľ tlaku ukazuje, aký je tlak v hrnci (obr. 4).

» Hrniec postavte na zodpovedajúcu platničku a nastavte ju na maximum. Akonáhle vypustí pracovný ventil tenký prúd pary (obr. 5), znížte výkon platničky tak, aby sa tlak vo vnútri hrnca udržiaval bez častého unikania pary z ventilu.

» Od tohto momentu začína proces varenia.

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

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

» Zmrazenú zeleninu a malé kúsky rýb nemusíte pred varením rozmrazovať. Pre veľké kusy mäsa a rýb je potrebné dobu prípravy predĺžiť o niekoľko minút.
» Polievky, ktoré vytvárajú penu ako napr. hrachová polievka, sa musia najprv variť bez uzatvoreného veka. Pred uzatvorením veka je potreba penu z polievky odstrániť.
» Nemusíte mať obavu zo straty tekutiny okrem malého množstva z unikajúcej pary.
» Para môže mäso mierne zosvetliť. Doba prípravy je závislá na hrúbke mäsa a jeho kvalite.
» Rybu dobre očistite a jej povrch potrite citrónovou šťavou.

6. VYPUSTENIE TLAKU. Existuje niekoľko spôsobov, ako vypustiť tlak z tlakového hrnca:

6.1 Rýchle vypustenie tlaku. Postavte hrniec pod odsávač alebo ho umiestnite von. Potom posuňte ventil do polohy. (obr. 3.2).

6.2 Rýchle vypustenie tlaku vychladnutím.

Nechajte tiecť slabý prúd vody na jeden z rohov vrchnáku, až kým oranžový indikátor neklesne. Nikdy neponárajte hrniec do vody, je to veľmi nebezpečné.

6.3 Prirodzené vypustenie tlaku.

Ak chcete nechať hrniec vychladnúť v tej istej polohe, v akej se varil, berte to do úvahy pri plánovaní doby varenia.

7. OTVORENIE HRNCA.

Nastavte volič „otvorené – zatvorené" do polohy „otvorené" a ľavou rukou otáčajte rukoväťou veka doprava. Pritom držte spodnú rukoväť v ľavej ruke tak, aby sa kryli značky na veku a na strede rukoväte. Teraz veko zdvihnite (obr. 6).

IV ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

1. Hrniec umyte po každom použití v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dobre osušte. Dávajte špeciálne pozor na oblasť vo strede prikrývky.

V žiadnom prípade nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, mohli by ste poškodiť povrch hrnca.

2. Vyčistite ručne tesnenie uzáveru po každom použití.
3. Skontrolujte, či sú čisté otvory pre odvod pary a či neobsahujú žiadne nečistoty a cudzie telesá. (obr. 7, 8).
4. Skladujte v suchom prostredí, bez prítomnosti agresívnych výparov. Bezpečnostný ventil. Pred každým použitím stisnite guličku pomocou pera, aby ste sa ubezpečili, že nie je zapchaná. (obr. 9).
5. Tesnenie. Doporučujeme tesnenie vymieňať pravidelne každé 1 až 2 roky v závislosti na početnosti používania hrnca.

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

V RIEŠENIE PROBLÉMOV

1. Ak je funkčný ventil zablokovaný, vypnite platňu, otvorte hrniec a vyčistite funkčný ventil podľa bodu IV.3.

2. V hrnci sa nevytvára tlak:
2.1 Hrniec nie je dobre zatvorený. Znova ho zatvorte. Viď. bod III.3.
2.2 Tlak bez navolenia. Zvoľte polohu 1 alebo 2/P/☞. Viď. body III.4.3 a III.4.4.

VI OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIAÍ

INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV

Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom.
Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

I OPIS OGÓLNY

1. **Korpus szybkowaru**
2. **Pokrywa**
3. **Uchwyt dolny lub uchwyt korpusu**
4. **Uchwyt górny lub uchwyt pokrywy**
5. **Uchwyt tylny**
6. **Zawór operacyjny (Przełącznik ciśnienia)**
7. **Przycisk otwierający / Blokujący**
8. **Uszczelka**
9. **Zawór bezpieczeństwa**
10. **Podstawa rozprowadzająca ciepło**
11. **Wskaźnik ciśnienia**

Pojemność	Ø średnica Podstawyy
4-6 L.	18 cm
8-9,5 L.	21 cm

II PODSTAWOWE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

» Należy przeczytać całą instrukcję obsługi.

» Jeśli w czasie korzystania z naczynia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.

» Nie wolno wkładać szybkowaru do gorącego piekarnika.

» Podczas przestawiania szybkowaru należy zachować szczególną ostrożność. Nie dotykać gorących elementów. Należy korzystać z uchwytów. W razie konieczności wkładać rękawice kuchenne.

» Nie używać szybkowaru w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Należy poczekać, aż ciśnienie wewnątrz spadnie całkowicie.

» Po przygotowaniu mięs, których skóra może nabrzmiewać pod wpływem ciśnienia (np. Ozór) nie należy nakłuwać mięsa, gdy skóra jest jeszcze napuchnięta, ponieważ można się poparzyć.

» Podczas gotowania potraw mącznych należy zawsze delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed jego otwarciem, aby uniknąć ochlapania.

» Szybkowaru nie należy nigdy używać do smażenia na oleju pod ciśnieniem.

» Nie należy manipulować przy systemach bezpieczeństwa z wyjątkiem czynności opisanych w zaleceniach dotyczących konserwacji.

» Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych do odpowiedniego modelu.

» Nigdy nie należy stosować agresywnych detergentów.

» Należy korzystać z pola grzejnego lub palnika takiej samej wielkości co dno szybkowaru lub mniejszego. Przegrzanie może spowodować zaczernienie stali nierdzewnej lub powstanie brązowych albo niebieskich plam. Plamy te znikną podczas normalnego czyszczenia.

» Nigdy nie należy używać szybkowaru nie nalawszy uprzednio do niego wody, ponieważ mogłoby to spowodować jego poważne uszkodzenie.

» Szybkowar służy do przyrządzania potraw pod dużym ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować oparzenia. Przed podgrzaniem należy sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Patrz rozdział " sposób użycia ".

» Nie należy napełniać naczynia powyżej 2/3 jego objętości. Podczas gotowania potraw, które zwiększają swoją objętość, jak ryż czy nasiona roślin strączkowych, nie należy napełniać naczynia powyżej połowy jego objętości.

» Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie sa zablokowane. Patrz rozdział “konserwacja”.

» Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi na przyszłość.

III SPOSÓB UŻYCIA

1. **OTWIERANIE SZYBKOWARU:** Przesunąć przycisk do tyłu i przekręcić pokrywę w prawo. (rys. 1).

2. **NAPEŁNIANIE** szybkowaru:
   » Nie należy napełniać naczynia powyżej 2/3 jego objętości.

» Zawsze nalewać minimalną ilość płynu, 200 ml.

Sprawdzić czy wyloty zaworów są czyste i czy nie są niczym zablokowane (rys. 8, 9).

3. ZAMYKANIE POKRYWY: Ustawić pokrywę zgodnie ze znajdującym się na niej oznakowaniem i obrócić w lewo (zamek automatyczny: rys. 2.1, zamek ręczny: rys. 2.2).

4. WYBÓR POZIOMU CIŚNIENIA.

4.1 Pozycja przy wyjmowaniu i zakładaniu zaworu podczas czynności mycia. (rys. 3.1).

Przed przejściem do tej pozycji należy się upewnić, że wewnątrz szybkowaru nie pozostało ciśnienie, na przykład przytrzymując pokrywę zaworu w pozycji dekompresji, patrz ustęp III.4.2.

4.2 Pozycja do usuwania całego ciśnienia z wnętrza szybkowaru po zakończeniu gotowania. CIŚNIENIE = 0bar (rys. 3.2).

4.3 Średni poziom ciśnienia: Czas gotowania jest nieco dłuższy, niż w pozycji 2. Używać do gotowania zup, ryb, deserów itp. CIŚNIENIE = 0.55bar (rys. 3.3).

4.4 Wysoki poziom ciśnienia: Czas gotowania jest nieco krótszy. Używać do gotowania mięs, warzyw, makaronów itp. CIŚNIENIE= 1.05bar (rys. 3.4).

POZYCJA PRZEŁĄCZNIKA	CIŚNIENIE / bar
≋	0
1	0'55
2/P/☕	1'05

Aby uzyskać więcej informacji, patrz tabela w punkcie III.5

5. DZIAŁANIE POD CIŚNIENIEM.

» Należy umieścić szybkowar na polu grzejnym lub palniku odpowiedniej wielkości i nastawić maksymalne grzanie.

» Wskaźnik ciśnienia pokazuje poziom ciśnienia (rys. 4)

» Kiedy z zaworu operacyjnego zacznie się wydobywać stały strumień pary (rys. 5), należy zmniejszyć grzanie do poziomu, przy którym przez zawór kontroli ciśnienia wydobywać się będzie równy strumień pary.

» Od tego momentu należy zacząć liczyć czas gotowania.

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

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

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

6. ZMNIEJSZANIE CIŚNIENIA. Istnieje kilka sposobów dekompresji szybkowaru:

6.1 Dekompresja szybka. Umieścić szybkowar pod okapem lub wynieść na zewnątrz. Następnie ustawić zawór w pozycji (rys. 3.2).

6.2 Szybka dekompresja przez chłodzenie.

Należy puścić lekki strumień wody na brzeg pokrywy, aż do obniżenia się pomarańczowego wskaźnika. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać szybkowaru w wodzie, jest to bardzo niebezpieczne.

6.3 Dekompresja naturalna.

W przypadku studzenia szybkowaru w pozycji, w jakiej odbyło się gotowanie, należy wziąć to pod uwagę w chwili obliczania czasu gotowania.

7. OTWIERANIE SZYBKOWARU.

Należy ustawić przełącznik otwierający/ blokujący w pozycji otwartej i przekręcić uchwyt pokrywy w prawo, lewą ręką przytrzymując uchwyt korpusu szybkowaru (rys. 6) do chwili gdy oznaczenie na pokrywie zejdzie się ze środkiem uchwytu korpusu.

IV KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu szybkowaru należy umyć jego korpus gorącą wodą z detergentem i miękką szmatką opłukać i osuszyć. Należy szczególnie ostrożnie obchodzić się z wnętrzem pokrywy.

Nie należy stosować drucianych myjek, ani produktów gruboziarnistych, ponieważ mogą one zostawić zadrapania na stali nierdzewnej.

2. Po każdym użyciu należy ręcznie umyć uszczelkę zamykającą.
3. Sprawdzić czy wyloty zaworów są czyste i czy nie są niczym zablokowane. (rys. 7, 8).
4. Zawór bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem należy nacisnąć kulę za pomocą długopisu, aby upewnić się, że nie jest zapchana. (rys. 9).
5. Uszczelka. Zalecamy wymianę uszczelki co rok lub 2 lata, zależnie od częstotlirość użytkowania.

WAŻNE: Nie należy samodzielnie dokonywać przeróbek części szybkowaru, ani montować ich w inny sposób niż to pokazuje instrukcja. NALEŻY UŻYWAĆ TYLKO ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

V ANALIZA

1. Jeżeli zawór działania jest zablokowany, należy zgasić ogień, otworzyć szybkowar i oczyścić zawór, zgodnie z opisem w punkcie IV.3.

2. Ciśnienie w szybkowarze nie zwiększa się:
2.1 Szybkowar jest nieprawidłowo zamknięty. Zamknąć ponownie. Patrz punkt III.3.
2.2 Nie wybrano ciśnienia. Wybrać pozycję 1 bądź 2/P/☕. Patrz punkty III.4.3 i III.4.4.

VI OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.
Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

I ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Pan
2. Deksel van de pan
3. Handgreep onderzijde
4. Handgreep bovenzijde
5. Handgreep achterzijde
6. Drukventiel
7. Sluitbeveiliging
8. Afdichtring
9. Veiligheidsklep
10. Warmtespreidende bodem
11. Drukindicator

Capaciteit	Ø Bodem
4-6 L.	18 cm
8-9,5 L.	21 cm

II MINIMALE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

» Lees alle instructies.

» Wees uiterst waakzaam wanneer de snelkookpan gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

» Plaats de snelkookpan niet in een warme oven.

» Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de snelkookpan verplaatst. Raak warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Indien nodig, moet u ovenwanten gebruiken.

» Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan waarvoor die bestemd is. Open de snelkookpan niet met geweld. Controleer of er zich geen druk meer in de pan bevindt.

» Na de bereiding van vlees met een vel. (bijv. ossentong) dat door de druk kan worden opgeblazen, dient u niet in het vlees te prikken, zolang het vel een opgeblazen vorm heeft; u zou zich kunnen verbranden.

» Na de bereiding van half vloeibare gerechten, dient u de snelkookpan eventjes te schudden voordat u het deksel opent, om te voorkomen dat die er uitspatten.

» Gebruik de snelkookpan niet om onder druk met olie te braden.

» Voer geen andere handelingen uit aan de beveiligingssystemen dan die gepreciseerd staan in de onderhoudsinstructies van de gebruikershandleiding.

» Gebruik alleen originele onderdelen die horen bij het desbetreffende model.

» Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

» Gebruik een geschikte warmtebron, die even groot is als of kleiner dan de bodem van de pan. Door oververhitting kan het metaal zwart worden of kunnen er goudgele of blauwe vlekken ontstaan, die met een normale reiniging zullen verdwijnen.

» Gebruik de snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, aangezien daardoor de pan ernstig beschadigd kan raken.

» Dit apparaat kookt onder druk. Onjuist gebruik van de snelkookpan kan verbranding veroorzaken. Voordat u de snelkookpan verwarmt, dient u te controleren of die correct gesloten is. Zie de gebruiksinstructies.

» Vul de pan tot niet meer dan 2/3 van zijn capaciteit. Wanneer u voedingsmiddelen kookt, waarvan het volume tijdens de bereiding kan toenemen, zoals rijst of gedroogde groenten, dient u de pan tot niet meer dan de helft van zijn capaciteit te vullen.

» Controleer voor ieder gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Zie de gebruiksinstructies.

» Bewaar deze instructies.

III GEBRUIKSAANWIJZING

1. **OPENEN VAN DE PAN:** Druk de sluitbeveiliging naar achter en draai het deksel naar rechts. (AFB.1.).

2. **PLAATSING** van de voedingsmiddelen in de pan:
   » Vul de pan tot niet meer dan 2/3 van zijn capaciteit.
   » Voeg altijd minstens 200 ml. vocht toe.

Controleer of het afvoerkanaal en het veiligheidsventiel niet verstopt zijn (afb. 8 en 9).

3. HET DEKSEL SLUITEN. Plaats het deksel aan de hand van de erop aangebrachte markering en draai het naar links (automatische sluiting Afb. 2.1, handmatige sluiting Afb. 2.2).

4. SELECTIE VAN HET DRUKNIVEAU.

4.1 Positie voor verwijdering en plaatsing van het ventiel bij schoonmaken (Afb. 3.1).

Voordat u het ventiel in deze positie zet, dient u te controleren of er zich geen druk meer in de pan bevindt, door bijvoorbeeld het ventiel van het deksel in de decompressiestand vast te houden, zie paragraaf III, 4.2.

4.2 Positie voor de verwijdering van alle druk uit de binnenzijde van de pan na beëindiging van de bereiding, Druk = 0 bar (Afb. 3.2).

4.3 Gemiddeld drukniveau: De bereidingstijden zijn iets langer dan in positie 2. Te gebruiken voor de bereiding van soepen, vis, nagerechten, etc. Druk = 0,55 bar (Afb. 3.3).

4.4 Hoog drukniveau: De bereidingstijden zijn iets korter. Te gebruiken voor de bereiding van vlees, peulvruchten, pasta, etc. Druk = 1,05 bar (Afb. 3.4) (Afb. 3.5).

POSITIE VAN DE VERMOGENSELECTOR	DRUK / bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Voor meer informatie dient u de bijgevoegde tabel, punt III.5 te raadplegen.

5. FUNCTIONEREN ONDER DRUK.

» Plaats de pan op een warmtebron die geschikt is voor de bodem van de pan op maximaal vermogen.

» Wanneer de drukindicator te voorschijn komt, is er druk in de pan (Afb. 40.

» Wanneer er ononderbroken stoom uit het drukventiel komt (Afb. 5), draait u de warmtebron lager op een niveau dat voldoende is om de druk te handhaven zonder dat er te veel stoom ontsnapt.

» Op dat moment begint de bereidingstijd.

GERECHTEN	Hoeveelheid water	Bereidingstijd/ minuten	Positie vermogenselector
SOEPEN:			
Rijstsoep	Naar eigen smaak	4-6	2
Knoflooksoep	Naar eigen smaak	1-2	1
Juliennesoep	Naar eigen smaak	3-5	2
Groentesoep	Naar eigen smaak	4-5	2
Vissoep	Naar eigen smaak	3-4	2
Vermicellisoep	Naar eigen smaak	3-5	1
DEEGWAREN:			
Rijst met kip	2 kopjes per kop rijst	6-7	2
Valenciaanse paella	2 kopjes per kop rijst	6-8	2
Spaghetti	Bedekken	4-5	2
Gegratineerde macaroni	Bedekken	5-6	2
GROENTEN:			
Snijbiet	Bedekken	6-7	2
Gesauteerde artisjokken	Bedekken	5-6	2
Prei	Bedekken	3-5	2
Wortelen	Bedekken	5-6	2
Kool	2 kopjes	4-5	2
Bloemkool	2 kopjes	4-6	2
Spinazie	Bedekken	4	2
Tuinbonen	Bedekken	3-4	2
PEULVRUCHTEN:			
Kikkererwten	Bedekken	20	2
Linzen	Bedekken	15	2
AARDAPPELEN:			
Aardappelen in groene saus	1 l. per kg.	5-7	2
Aardappelen op Rioja-wijze	3/4 l. per kg.	5-7	2
VIS:			
Kleine inktvis	2 kopjes	10	2
Inktvis	Bedekken	30	2
Forel	1 kopje	30	1
Gestoomde mosselen	1/2 l.	20	1
VLEES:			
Gehaktballen	2 kopjes	10-12	2
Lendenstuk	Bedekken	20-22	2
Ossenhaas	1 l. per 1,5 kg.	15-17	2
Pens	Bedekken	25-35	2
Lam	1/2 l. per kg.	10-12	2
Konijn	1/2 l.	10-12	2
Kwartel in saus	1 kopje	5-10	2
Kip op Jerez-wijze	1 kopje	8-9	2
Kip	Bedekken	15-20	2
NAGERECHTEN:			
Rijstepap	2 kopjes melk per kop rijst	6	1
Compote	2 kopjes	7-8	1
Karamelpudding	1/2 l. melk	4-5	1

De tijden die we hier aangeven, dienen te worden opgevat als richttijden; u dient ze aan te passen aan uw persoonlijke voorkeuren, uw manier van koken, het soort ingrediënten, etc.

» Het is aan te bevelen linzen, kikkererwten en bonen, etc, voorafgaand aan de bereiding te weken.
» Het is niet nodig om diepvriesgroenten of kleine diepvriesvis te ontdooien. Voor grote vissen en bevroren vlees, dient u enkele minuten aan de bereidingstijd toe te voegen.
» Soepen waarbij schuim ontstaat, dient u eerst te koken zonder deksel en met een schuimspaan af te schuimen voordat u de pan sluit.
» U hoeft geen rekening te houden met vochtvermindering omdat er nauwelijks stoom ontsnapt.
» Braad vlees goed aan, een beetje meer dan normaal, aangezien het vlees met de stoom een beetje van zijn kleur verliest. De bereidingstijden hangen af van de dikte en de kwaliteit.
» Maak vis goed schoon, besprenkel die met een beetje citroensap en zout de vis direct na de bereiding.

6. DRUK AFLATEN. Er zijn verschillende methoden om de druk uit de snelkookpan te laten ontsnappen:

6.1 Snelle drukvermindering. Plaats de pan onder de afzuigkap of breng die naar buiten. Zet dan het ventiel in de decompressiestand (Afb. 3.2).

6.2 Snelle drukvermindering door afkoeling.

Giet een kleine straal koud water over de rand van het deksel totdat er niet langer stoom ontsnapt. Dompel de pan nooit in water onder, dat is zeer gevaarlijk.

6.3 Natuurlijke drukvermindering.

Wanneer u de pan wilt laten afkoelen op de plaats waar u ermee gekookt heeft, houd daar dan bij het berekenen van de bereidingstijden rekening mee.

7. OPENEN VAN DE PAN.

Wanneer de drukindicator niet langer uit zijn houder steekt, zet u de sluitbeveiliging in de stand “open”, draait u de handgreep van het deksel naar rechts en houdt u de handgreep van de pan met de linkerhand vast (Afb. 6).

IV ONDERHOUD

1. Maak na ieder gebruik de pan met een zachte doek met warm water en wasmiddel schoon, spoel die af en maak hem droog. Let daarbij speciaal op de binnenzijde van het deksel.

Gebruik geen metaalsponsjes of schuurmiddelen, aangezien die krassen maken in het roestvrij metaal.

2. Maak de afdichtring na elk gebruik met de hand schoon.

3. Voorafgaand aan ieder gebruik dient u te controleren of de opening van het drukventiel schoon is (Afb. 7 en 8).

4. Veiligheidsventiel. Voor ieder gebruik dient u het bolletje met een balpen in te drukken om er zeker van te zijn dat die niet verstopt is (Afb. 9).

5. Afdichtring. Aanbevolen wordt die eenmaal per jaar/ per 2 jaren te vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie.

BELANGRIJK: Voer geen wijzigingen uit aan de onderdelen en probeer die niet op een andere manier te monteren dan staat aangegeven. GEBRUIK ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN.

V PROBLEMEN

1. Wanneer het drukventiel geblokkeerd is, schakelt u de warmtebron uit, opent u de pan en maakt u het ventiel schoon zoals aangegeven staat in punt III.3.

2. Er ontstaat geen druk in de pan:

2.1 De pan is niet goed gesloten, Sluit die opnieuw. Zie punt III.3.

2.2 Druk is niet geselecteerd. Selecteer positie 1 of 2/P/☕. Zie de punten II.4.3 en II.4.4.

VI MILIEU

INFORMATIE OVER DE JUISTE VERWIJDERING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN

Wanneer het apparaat niet langer gebruikt wordt, dient u het niet weg te gooien met het gewone huisvuil.
Het apparaat kan zonder enige kosten worden afgegeven bij speciale inzamelcentra, die door de lokale overheden worden beheerd of bij leveranciers die een dergelijke service bieden. Door elektrisch huishoudelijk afval apart te verwijderen, worden negatieve gevolgen voor milieu en gezondheid als gevolg van onjuiste verwijdering vermeden en is het mogelijk de onderdelen waaruit het apparaat bestaat, te behandelen en te hergebruiken, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen oplevert.

I ОБЩО ОПИСАНИЕ

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

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

II ОСНОВНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

» Прочетете всички инструкции.

» Наблюдавайте стриктно, ако тенджерата под налягане се използва в близост до деца.

» Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.

» Бъдете изключително внимателни, когато местите вашата тенджера под налягане. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките и главата на капака. Ако е необходимо, използвайте ръкавици.

» Не използвайте тенджерата под налягане за каквато и друга цел, освен за тази, за която е предназначена.

» Този уред готви храна под високо налягане. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Убедете се, че тенджерата е правилно затворена преди загряване. Вижте раздел 6: "Инструкции за употреба".

» Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Убедете се, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Вижте раздел 6: "Инструкции за употреба".

» Никога не използвайте тенджерата под налягане преди първо да добавите вода, тъй като това може сериозно да повреди вашия уред.

» Никога не пълнете съда повече от 2/3 от вместимостта му. Когато готвите продукти, които се разширяват, като например ориз и бобови растения, никога не пълнете съда повече от половината. Вижте раздел 9 "Времена за готвене".

» Използвайте електрически плочи/газови котлони в съответствие с инструкциите.

» След готвене на месо с кожа (напр. говежди език), което може да се надуе при налягане, не продупчвайте месото, когато се е надуло, защото можете да се изгорите с вряла течност.

» Винаги разклащайте леко съда преди отваряне, когато готвите тестени изделия, за да избегнете изплискване навън.

» Преди всяка употреба проверете клапаните да не са задръстени. Вижте раздел 6 "Инструкции за употреба".

» Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене с олио под налягане.

» Никога не се намесвайте в работата на системите за безопасност освен както е описано в инструкциите за поддръжка в наръчника за употреба.

» Използвайте само оригинални резервни части за съответния модел.

» Пазете тези указания за бъдещи справки.

» Не използвайте телени гъби или абразивни продукти, тъй като те могат да надраскат неръждаемата стомана.

» За да икономисате енергия и да избегнете потъмняване или покриване с петна на неръждаемата стомана, при електрическите печки използвайте плоча, която е със същия размер както основата на тенджерата или по-малък, а при газовите печки регулирайте топлината така, че пламъците да не излизат отстрани покрай стените на тенджерата.

III ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1. **ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ:** Натиснете бутона и завъртете капака надясно.

2. **ПЪЛНЕНЕ** на тенджерата под налягане:
   » Никога не пълнете тенджерата повече от 2/3 от нейния капацитет.
   » Винаги я пълнете с минимално количество течност, 200 мл.

Проверете дали изходите за парата са чисти и свободни от препятствия. (Фиг. 8,9).

3. ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА: поставете капака според отбелязания на него знак (автоматично затваряне Фиг. 2.1, ръчно затваряне Фиг.2.2)

4. ИЗБИРАНЕ НА НИВОТО НА НАЛЯГАНЕ.

4.1 Позиция за изваждане и поставяне на вентила за почистване. (Фиг.3.1).

Преди да завъртите капака на това положение, проверете дали в тенджерата няма налягане. Може да направите това като придържате вентила в положение за намаляване на налягането. Вижте раздел III.4.2.

4.2 Позиция за премахване на налягането от вътрешността на тенджерата след готвене. Налягане=0 бара (Фиг.3.2)

4.3 Средно ниво на налягането. Времената за готвене са малко по-дълги от времената в позиция 2. Използвайте за сиропи, риба, пудинги и др. Налягане=0.55 бара (Фиг.3.3).

4.4 Високо ниво на налягането. Времената за готвене са малко по-кратки. Използвайте за готвене на месо, зеленчуци, тестени продукти и др. Налягане=1.05 бара (Фиг.3.4).

Позиция на селектора	Налягане при **готвене** bar
⦅≋	0
❶	0'55
2/P/☞	1'05

За повече информация, вижте приложената таблица в III.5

5. ФУНКЦИОНИРАНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ.

» Поставете тенджерата на подходящ по размер електрически или газов котлон и го включете на максимум.

» Когато се появи индикаторът за налягането, това означава, че в тенджерата има налягане. (Фиг.4)

» Когато от вентила започне да излиза непрекъснато пара (фиг.5), намалете градусите дотолкова, че да поддържате достатъчно налягане за осигуряване на непрекъснато излизане на парата.

» От този момент започва измерването на времето за готвене.

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

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

- **» Най-добре е лещата, зеленият грах, бобените зърна и пр. да се накиснат преди готвене.**
- **» Не е необходимо да размразявате замръзнали бобови растения или дребна риба. Увеличете времето за готвене с няколко минути, когато готвите голяма риба и замръзнало месо.**
- **» Пенестите супи (напр. грахова супа и пр.) трябва първо да се варят при свален капак. Преди да затворите капака отстранете пяната с лъжица за обиране на пяна.**
- **» При правилна употреба само малко количество от течността се губи по време на готвене, така че не е необходимо то да се взима под внимание. Ако, обаче, тенджерата се използва при прекомерно висока температура или ако времената за готвене се удължат, ще се появи загуба на течност и съществува риск тенджерата да изври до сухо.**
- **» Запържвайте месата малко по-дълго от обикновеното, тъй като парата се стреми да направи цвета по-светъл. Времената за готвене ще зависят от тяхната дебелина и качество.**
- **» Почистете рибата добре, изстискайте малко лимонов сок и сложете подправки веднага след готвенето.**

6. ПОНИЖАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО. Има няколко начина за понижаване на налягането:

6.1 Бързо понижаване на налягането. Поставете тенджерата под налягане под екстрактора или я оставете навън. След това завъртете вентила на. (Фиг.3.2).

6.2 Бързо понижаване на налягането чрез охлаждане.

Излейте малко студена вода върху ръба на капака до спадане на оранжевия индикатор. Никога не потапяйте тенджерата под налягане във вода, защото това е много опасно.

6.3 Естествено понижаване на налягането.

Ако оставите тенджерата да изстива в положението, в което сте готвили храната в нея, вземете в предвид това допълнително време при отчитане на времената за готвене.

7. ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ.

Поставете устройството за отваряне и затваряне на позиция за отваряне и завъртете надясно дръжката на капака, придържайки го с лявата ръка. (Фиг. 6).

IV ПОДДРЪЖКА

1. След всяка употреба измийте тялото и капака на тенджерата с гореща сапунена вода и мека кърпа. Изплакнете и подсушете веднага.

Не използвайте тел или абразивни продукти, тъй като ще надраскат покритието от неръждаема стомана.

2. Почиствайте ръчно уплътнителя след всяко използване.

3. Проверете дали изходите за парата са чисти и свободни от препятствия.

4. Безопасен вентил. Всеки път преди употреба, натиснете сферата с химикалка, за да проверите дали не е запушена.

5. Уплътнител. Препоръчваме замяната на уплътнителя на всяка една или на две години в зависимост от честотата на използване.

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

V ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕДОСТАТЪЦИ И ДЕФЕКТИ

1. Ако вентилът е блокиран, изключете температурата, отворете тенджерата под налягане и почистете вентила, както е описано в точка IV.3.

2. Не се създава налягане в тенджерата:

2.1 Тенджерата под налягане не е затворена правилно. Затворете я отново. Вижте точка III.3.

2.2 Не е избрано налягане. Изберете позиция 1 или 2/P/. Вижте точки III.4.3 и III.4.4.

VI УСЛОВИЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

Може да се освободите от него, като го отнесете в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро- домакински уреди предотвратява ред негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

I ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

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

ОБЪЕМ	ДИФФУЗОР
4-6 л	18 cm
8-9,5 л	21 cm

II ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

» Прочтите все инструкции.

» Внимательно следите за скороваркой, если она используется вблизи детей.

» Не ставьте скороварку в горячую духовку.

» Переносите скороварку с предельной осторожностью. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручки скороварки и крышки. При необходимости используйте варежки.

» Не используйте скороварку с другими, не предназначенными для нее целями.

» Данное устройство работает под давлением. Неправильное его использование может привести к ожогам. Убедитесь, что скороварка хорошо закрыта, прежде чем поставить ее на огонь. Смотрите «Инструкции по использованию» (Часть 6).

» Никогда не открывайте скороварку силой. Прежде, чем открыть, убедитесь, что внутреннее давление полностью спало. Смотрите «Инструкции по использованию» (Часть 6).

» Никогда не используйте скороварку без добавления воды, это может повредить ее.

» Не наполняйте скороварку более, чем на 2/3 ее емкости. Когда Вы готовите продукты, которые разбухают в процессе приготовления, такие, как рис или бобовые, не наполняйте скороварку более, чем на 1/2 ее емкости. Смотрите «Время приготовления» (Часть 9).

» Используйте нагревательные элементы плит в соответствии с инструкциями по использованию.

» После приготовления мяса с кожей, которая может набухнуть под давлением (например, говяжий язык), не протыкайте кожу, пока она находится в набухшем состоянии, т.к. можно ошпариться.

» Если Вы готовите пастообразные продукты, необходимо легонько встряхнуть скороварку прежде, чем открыть крышку, чтобы избежать их разбрызгивания.

» Перед каждым использованием скороварки необходимо убедиться, что клапаны не засорены. Смотрите «Поддержание» (Часть 7).

» Никогда не используйте скороварку для жарки на масле под давлением.

» Не вмешивайтесь в систему безопасности скороварки более того, что указано в инструкции по поддержанию скороварки в данном руководстве по эксплуатации.

» Используйте только оригинальные запасные части в соответствии с моделью.

» Сохраните эту инструкцию для обращения к ней в будущем.

» Не используйте металлические губки и абразивные средства, т.к. они могут поцарапать поверхность.

» Используйте подходящий размер нагревательного элемента плиты: он должен быть меньшим или равным основанию скороварки. Из-за перегрева нержавеющая сталь может почернеть, а также могут появиться золотистые или синие пятна на поверхности. Пятна можно отмыть.

III ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СКОРОВАРКОЙ

1. **ПОРЯДОК ОТКРЫВАНИЯ СКОРОВАРКИ:** Сместить кнопку назад и повернуть крышку вправо.

2. **ЗАПОЛНЕНИЕ** скороварки:
   » Категорически запрещается заполнять скороварку более чем на 2/3 ее емкости.
   » Количество заливаемой жидкости должно быть минимальным (200 мл).

Необходимо проверить отверстия для выпуска пара; они должны быть чистыми и не закупоренными. (Рис. 8, 9).

3. ПОРЯДОК ЗАКРЫВАНИЯ КРЫШКИ: Установить крышку соответственно обозначению на ней (схема автоматического закрывания показана на рисунке 2.1, закрывания вручную — на рисунке 2.2).

4. ВЫБОР УРОВНЯ ДАВЛЕНИЯ.

4.1 Положение для снятия клапана с целью его очистки и последующей установки на место. (Рис. 3.1).

Перед тем как поворачивать крышку в это положение, необходимо удостовериться в том, что внутри скороварки отсутствует повышенное давление. Это можно сделать, например, удерживая колпачок клапана в положении декомпрессии. См. раздел III.4.2.

4.2 Положение для полного сброса давления в скороварке (после приготовления). Давление составляет 0 баров (рис. 3.2).

4.3 Средний уровень давления. Величины времени приготовления немного больше, чем в положении 2. Рекомендуется для приготовления супов, рыбы, пудингов и т. п. Давление составляет 0,55 бара (рис. 3.3).

4.4 Высокий уровень давления. Величины времени приготовления немного меньше. Рекомендуется для приготовления мяса, овощей, макаронных изделий и т. п. Давление составляет 1,05 бара (рис. 3.4).

ПОЗИЦИЯ СЕЛЕКТОРА	ДАВЛЕНИЕ bar
	0
❶	0'55
2/P/☞	1'05

Более подробно об этом см. в таблице в разделе III.5.

5. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ.

» Установить скороварку на электрическую нагревательную поверхность или газовую горелку подходящего размера и включить ее на максимальную мощность.

» Когда появится индикатор давления, это означает, что внутри скороварки достигнуто повышенное давление. (Рис. 4).

» Когда из рабочего клапана начнет выходить непрерывная струя пара (рис. 5), интенсивность нагрева необходимо уменьшить, оставив ее на минимальном уровне, достаточном для поддержания стабильного выхода пара.

» Время приготовления измеряется начиная с этого момента времени.

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

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

- **» Рекомендуем замачивать чечевицу, горох, фасоль и т.п. перед приготовлением.**
- **» Нет необходимости размораживать замороженные овощи и мелкую рыбу. Для замороженного мяса и большой рыбы необходимо немного увеличить время приготовления.**
- **» Пенистые супы (суп из горошка и т.п.) необходимо сначала готовить без крышки, а перед тем, как закрыть крышку, отфильтровать с помощью шумовки.**
- **» Нет необходимости учитывать уменьшение количества жидкости, т.к. реально наружу выходит очень маленькое количество пара.**
- **» Обжаривайте мясо немного больше, чем обычно, т.к. оно потеряет немного цвета из-за пара. Время его приготовления зависит от толщины куска и его качества.**
- **» Хорошо вымойте рыбу, полейте небольшим количеством сока лимона и посолите ее прямо перед приготовлением.**

6. ДЕКОМПРЕССИЯ. Уменьшить давление в скороварке можно несколькими способами:

6.1 Быстрая декомпрессия. Поместить скороварку под вытяжку или вынести ее на открытый воздух. Затем повернуть клапан в положение . (Рис. 3.2).

6.2 Быстрая декомпрессия путем охлаждения.

Обливать небольшим количеством холодной воды уголок крышки до тех пор, пока не погаснет оранжевый индикатор. Категорически запрещается погружать скороварку в воду; это очень опасно.

6.3 Естественная декомпрессия.

Если вы планируете оставить скороварку остывать в том положении, в котором происходило приготовление, то это дополнительное время необходимо учитывать при расчете времени приготовления.

7. ПОРЯДОК ОТКРЫВАНИЯ СКОРОВАРКИ.

Перевести переключатель открытого/закрытого положения в положение «открыто» и повернуть рукоятку крышки вправо, удерживая рукоятку корпуса левой рукой (рис. 6).

IV ПОДДЕРЖАНИЕ

1. После каждого использования вымойте скороварку горячей водой с помощью обычного моющего средства, использую мягкую ткань, высушите и вытрите ее.

Запрещается использовать мочалки из металлической проволоки и другие абразивные средства и материалы, так как ими можно поцарапать покрытие из нержавеющей стали.

2. После каждого пользования скороваркой необходимо очистить уплотнительную прокладку.

3. Необходимо проверить отверстия для выпуска пара; они должны быть чистыми и не закупоренными.

4. Предохранительный клапан. Перед каждым пользованием прибором необходимо нажать шариковой авторучкой на сферическую деталь, чтобы удостовериться в том, что она свободно двигается.

5. Прокладка. Рекомендуется заменять прокладку через каждые 1–2 года в зависимости от частоты пользования прибором.

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

V ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1. Если управляющий клапан заблокирован, необходимо выключить нагрев, открыть скороварку и почистить управляющий клапан, как описано в пункте IV.3.

2. В скороварке не повышается давление.

2.1 ТСкороварка неправильно закрыта. Откройте и закройте ее снова. См. пункт III.3.

2.2 Не задана величина давления. Выберите положение «1» или «2/P/». См. пункты III.4.3 и III.4.4.

VI УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Он может быть передан в специальные центры дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов.

I الوصف العام

السعة	الناشر الحراري Ø
4-6 لتر	18 سنتم
8-9,5 لتر	21 سنتم

« فقط أستعمل القطع الأصلية المخصصة لكل موديل .

« عدم استعمال و استخدام مواد التنظيف الكاشطة .

« استعمل المصادر الحرارية المناسبة المساوية أو الأصغر من قاع الحلة التسخين الزائد أو الشديد من الممكن أن يسود أو يحدث بقع صفراء أو زرقاء في لون الفولاذ

« أحفظ هذه الإرشادات جيداً .

« عدم القيام أبداً باستعمال الجهاز بدون إضافة الماء أو سائل. بدون سائل تتضرر الحلة بشكل شديد.

« هذا الجهاز يطهى بالضغط ,الاستعمال الغير جيد للقدر بالضغط ممكن أن يجنب أخطار, تأآد من أن القدر مغلق بشكل جيد قبل تشغيل الحرارة راجع " دليل الاستعمال " .

« لا تملئ القدر أآثر من 2/3 من قيمته .
عند طهي الأغذية التي يزيد حجمها خلال الطهي مثل الأ رز أو البق وليات لا تملئ القدر أآثر من نصف الحجم .

« قبل كل استعمال تأآد من أن المصاصة غير مسدودة راجع دليل الاستعمال .

III كيفية التشغيل

1. فتح القدر : انقل الضاغط نحوى الخلف وادر الغطاء باتجاه اليمين (الشكل 1) .
2. **التعبئة** للغذاء في القدر :

« لا تملئ القدر أآثر من 2/3 من قيمته .

« دائما ادخل القليل من السائل , 200 ملل

تأآد من أن المدخنة والمصاصة غير مسدودة (الشكل 8و9).

II تنبيهات أساسية للأمان .

« قم بقراءة جميع الإرشادات .

« يجب أن تشدد الانتباه و الحذر من الحلة في حالة وجود أطفال بالقرب منها.

« عدم القيام بإدخال حلة الضغط في الفرن الساخن .

« عملية نقل حلة الضغط يجب أن تنقل بحذر شديد و عدم القيام بتلمس أو مسك السطوح الساخنة ، استعمل المقابض و الأيدي و إذا كان ذلك ضرورياً
أستخدم القفزات الواقية أو قطعة كتان واقية .

« عدم استعمال حلة الضغط في الاستعمالات التي ليست مخصصة و أو مصنعة لها .
عدم القيام أبداً بفتح حلة الضغط بالقوة ،
يجب أن تتأكد من أن الضغط الداخلي قد هبط هبط بشكل تام.

« عند القيام بطهي لحوم بها جلد خارجي (مثلاً: لسان البقر و العجول) فهي من الممكن أن تنتفخ، يجب عدم نخصها و ذلك لتفادي أن تقذف عليك السائل

« في حالة طهي مواد لزجة يجب أن تخض قليلاً الحلة و ذلك قبل أن تفتحها و ذلك لتفادى اندفاع هذه المواد إلى خارج الحلة.

« عدم القيام باستعمال حلة الضغط بقلي بالزيت و بضغط الحلة .

« عدم القيام بتعديل أو تصليح أدوات الأمان و ذلك خارج نطاق إرشادات الصيانة العامة و الاستخدام و المشار إليها في كتيب الإرشادات.

المواد الغذائية	كمية الماء	دقائق الطهي	وضع أداة الاختيار
الشربة :			
شربة الأرز	حسب الذوق	4-6	2
شربة الثوم	حسب الذوق	1-2	1
شربه خوليانا	حسب الذوق	3-5	2
شربة الخضراوات	حسب الذوق	4-5	2
شربة الحبوب	حسب الذوق	3-4	2
شربة الحبوب	حسب الذوق	3-5	1
معاجين :			
أرز بالدجاج	2 فناجين 1 أرز	6-7	2
البقية الفالنسية	2 فناجين 1 أرز	6-8	2
اسباكتيس	تغطى بالماء	4-5	2
معاجين بالفرن	تغطى بالماء	5-6	2
الخضراوات :			
سلق مضلع	تغطى بالماء	6-7	2
خرشوف	تغطى بالماء	5-6	2
مقليات	تغطى بالماء	3-5	2
الكراث	تغطى بالماء	5-6	2
الجزر	فنجانين	4-5	2
القرنبيط	فنجانين	4-6	2
السبانخ	تغطى بالماء	4	2
الفول	تغطى بالماء	3-4	2
البقول :			
الحمص	تغطى بالماء	20	2
العدس	تغطى بالماء	15	2
البطاطس :			
بطاطس في صلصة خضراء	1لتر لكل كلغ	5-7	2
بطاطس بالقديد	3/4ل لكل كلغ 5-7	5-7	2
السمك :			
سمك التن مع بطاطس	**حسب الذوق**	10	2
أم الحبر	فنجانين	10	2
أخطبوط	تغطى بالماء	30	2
تروتة	فنجان واحد	30	1
بلح البحر بالبخار	1/ 2 لتر	20	1
اللحوم :			
كرات لحم مفروم	فنجانين	10-12	2
لحم الوسط الدائري	تغطى بالماء	20-22	2
الكلى	كوبين	5-6	2
بستك العجول السميك	كوب لكل 1.5كلغم	15-17	2
أرجل	تغطى بالماء	25-35	2
لحم الخروف	½ لتر لكل كلغم	10-12	2
لحم الأرنب	1/ 2 لتر	10-12	2
طيور بالصلصة	فنجان	5-10	2
دجاج بطريقة الخريث	فنجان	8-9	2
دجاج	تغطى بالماء	15-20	2
الحلويات :			
أرز بالحليب	فنجانين حليب 1 أرز	6	1
فواكه مطبوخة	فنجانين	7-8	1
فلان	½ من الحليب	4-5	1

3. غلق الغطاء.

. ضع الغطاء حسب الرسم المبين وادر باتجاه اليسار (الغلق التلقائي الشكل الغلق العادي الشكل 2.2 .

4. اختيار مستوى الضغط .

1.4 وضعية الاستخراج وتر آيب المصاصة في عملية التنظيف (الشكل 1.3) .

قبل الوصول إلى هذه الوضعية تأكد من انه لا يوجد ضغط في داخل القدر مثلا ,بترك غطاء المصاصة في وضعية نزع الضغط , أنضر الفقرة .III.4.2

2.4 وضعية تفريغ القدر من كل الضغط الموجود بالداخل بعد النهاية من عملية الطبخ الضغط =0 بار (الشكل 2.3).

3.4 مستوى الضغط المتوسط , أوقات الطهي تكونت كبيرة نوعا ما منها من الوضعية
2 تستعمل لطهي الحساء , السمك , البقول , العجائن , الخ الضغط =0,55 بار (الشكل 3.3)

4.4 مستوى الضغط عالي, أوقات التحضير تكون قليلة نو عا ما تستعمل لطهي اللحوم , البقول العجائن , الخ , الضغط =1,05 بار (الشكل 3.4)(الشكل 3.5) .

الضغط كلغم / سم مربع	موضع الضاغط
0	
0'55	❶
1'05	2/P/

للمزيد من المعلومات أنضر الجدول المندرج في النقطة III.5

5. التشغيل تحت الضغط

« ضع القدر على فو مة النار المنزلي المناسب بقاع القدر بالحرا رة القصوى .

« عندما مؤشر الضغط يظهر هذا يعني انه يوجد ضغط داخل القدر (الشكل 4).

« عندما من المصاص يخرج بعض البخار الدائم (الشكل 5) قلل من قوة النار المشتعلة الى القوة المناسبة والمحافظة على الضغط بدون خروج البخار .

« خلال هذا الوقت يبدأ توقيت الطبخ .

أعمل بتحفظ مع المنطقة الداخلية للغطاء .

عدم استعمال الألياف المعدنية أو المواد الكاشطة و ذلك لأنها من الممكن أن تحدث خدش في الفولاذ الغير قابل للتأكسد .

2. نضف لاصقة الغلق يدويا بعد كل عملية طبخ .

3. قبل كل استعمال تأآد من أن المخرج الموجه لخروج البخار نضيف وغير مسدود(الشكل 7 و 8) .
4. مصاصة الأمان . قبل أي استعمال اضغط على المصاصة المخرجة بواسطة قلم حتى تتأآد من أن المخرج غير مسدود (الشكل 9) .

5. وصلة الإغلاق . ينصح تغييرها كل سنة أو سنتين و ذلك حسب الاستخدام.

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

IV التشخيص

1. عندما تكون مصاصة العمل مسدودة , أطفا النار , افتح القدر ونضف المصاصة حسب النقطة IV.3

2. القدر لا يأخذ ضغط :

1.2 القدر غير مغلق بشكل جيد . مصاصة الغلق . أنضر النقطة 3.III

2.2 الضغط بدون الاختيار . أختار الوضعية 1 أو 2 أنضر النقطة 3.4.II و II. 4.4 .

VI الحماية المحيطية

معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهروبائية والإلكترونيكية

عند نهاية الحياة العملية للجهاز لا يرمى مع النفايات المنزلية يمكن تسليمه ب

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

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

6. **نزع الضغط .** يوجد عدة طرق لنزع الضغط من القدر :

1.6 النزع السريع للضغط . ضع القدر تحت النازع الضاغط أو أخرجها للخارج ثم غير المصاصة إلى وضع التفريغ السريع (الشكل 2.3) .

2.6 نزع الضغط السريع عن طريق التبريد .

اسكب قليل من الماء البارد على احد الجوانب من الغطاء حتى ينزل المؤشر البرتقالي **لا تغطس أبدا القدر في الماء , لأنه خطير جدا .**

3.6 نزع الضغط العادي .

يترك القدر يبرد في الوضعية التي طبخ بهاو , تؤكد من ذلك عند حسب توقيت الطبخ .

7 فتح القدر

عندما مؤشر الضغط يتوقف عن الخروج من مكانه ضع الضاغط في وضع الفتح وادر المقبض نحوى اليمين بمسك المقبض أليدي باليد اليسرى (الشكل 6) .

III عملية الصيانة

1. بعد كل استعمال و استخدام الحلة يجب أن تنظف بالماء الساخن و صابون الغسيل العادي مستعملا قماش أو إسفنجه ليست خشنة و تجفف و تمصمص بالماء و تجفف بعد ذلك.

دون اي تكـــاليف إلـــي الجهـــات
المحليـــة المختصـــة او المـــوزعين
الـــذين يوفـــرون هـــذه العمليـــة

التخلـــّص مـــن النفايـــات المنزليـــة
بتفريقهـــا علـــى حـــدا يمنـــع عواقـــب
ســـلبية علـــى البيئـــة

و الصـــحة و يســـمح بمعالجـــة
جيـــدة للمكونـــات الـــتي تركبـــه
وتوفـــير احســـن للطاقـــة

I DESCRIPCIÓ GENERAL

1. Cos de l'olla
2. Tapa de l'olla
3. Nansa inferior
4. Nansa superior
5. Nansa posterior
6. Vàlvula de funcionament
7. Polsador
8. Junta de tancament
9. Vàlvula de seguretat
10. Placa difusora tèrmica
11. Indicador de pressió

Capacitat	Ø Difusor
4-6 L.	18 cm
8-9,5 L.	21 cm

II PRECAUCIONS BÀSIQUES DE SEGURETAT

» Llegeix totes les instruccions.

* Vigila atentament si l'olla de pressió s'utilitza a prop de nens.

* No introdueixis l'olla de pressió en un forn calent.

* Desplaça l'olla de pressió amb la màxima precaució possible. No toquis les superfícies calentes. Utilitza les empunyadures i botons. Si cal, utilitza guants.

* No utilitzis l'olla de pressió amb una finalitat que no sigui aquella per a la qual està destinada. No obris mai l'olla de pressió a la força. Assegura't que la pressió de l'interior hagi caigut completament.

* Després de coure-hi carns que tinguin pell (com ara llengua de bou) que es pot inflar per l'efecte de la pressió, no punxis la carn mentre la pell presenta un aspecte inflat, ja que et podries escaldar.

* En cas d'aliments pastosos, l'olla de pressió s'ha d'agitar lleugerament abans d'obrir la tapa perquè aquests aliments no esquitxin a l'exterior.

* No utilitzis l'olla de pressió per fregir a pressió amb oli.

* No intervinguis en els sistemes de seguretat més enllà de les instruccions de manteniment que indica el manual d'utilització.

* Utilitza només peces originals d'acord amb el model corresponent.

* No utilitzis detergents abrasius.

* Utilitza un focus de calor adequat, igual o inferior al del fons de l'aparell. Un sobreescalfament en pot ennegrir l'acer o s'hi poden produir taques daurades o blavoses, les quals desapareixen netejant l'olla normalment.

* No utilitzis mai l'olla de pressió sense afegir-hi aigua, ja que això li causaria greus danys.

* Aquest aparell cou amb pressió. Un ús inadequat de l'olla de pressió pot causar escaldades. Assegura't que l'olla de pressió és tancada correctament abans d'aplicar-hi calor. Consulta les instruccions d'ús.

* No omplis l'olla més de 2/3 de la seva capacitat. Quan s'hi coguin aliments que es puguin expandir durant la cocció, com l'arròs o els vegetals deshidratats, no omplis l'olla més de la meitat de la seva capacitat.

* Abans de cada ús, comprova que les vàlvules no estiguin obstruïdes. Consulta les instruccions d'ús.

* Conserva aquestes instruccions.

III INSTRUCCIONS D'ÚS

1. **OBRIR L'OLLA:** desplaça el polsador cap al darrere i gira la tapa cap a la dreta (FIG. 1)

2. **OMPLIR** l'olla amb l'aliment:
   » No omplis l'olla més de 2/3 de la seva capacitat.
   » Introdueix sempre un mínim de líquid (200 ml).

Comprova que la xemeneia i la vàlvula de seguretat no estan obstruïdes (Fig. 8 i 9).

3. TANCAR LA TAPA. col·loca la tapa segons les marques que porta i gira cap a l'esquerra (tancament automàtic: Fig. 2.1; tancament manual: Fig. 2.2).

4. SELECCIONAR EL NIVELL DE PRESSIÓ.

4.1 Posició per extraure i muntar la vàlvula en operacions de neteja (Fig. 3.1).

Abans de passar a aquesta posició, assegura't que no hi ha pressió a l'interior de l'olla, per exemple, mantenint la tapa vàlvula en posició de descompressió (consulta l'apartat III.4.2).

4.2 Posició per extraure tota la pressió de l'interior de l'olla un cop acabada la cocció. Pressió = 0 bar (Fig. 3.2).

4.3 Nivell de pressió mitjà. Els temps de cocció són una mica més alts que a la posició 2. Per coure-hi sopes, peixos, postres, etc., aplica una pressió = 0,55 bar (Fig. 3.3).

4.4 Nivell de pressió alt. Els temps de cocció són una mica més reduïts. Per coure-hi carns, llegums, pasta, etc., aplica una pressió = 1,05 bar (Fig. 3.4) (Fig. 3.5).

POSICIÓ DEL SELECTOR	PRESSIÓ/bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Per a més informació, consulta la taula adjunta de l'apartat III.5.

5. FUNCIONAMENT AMB PRESSIÓ.

» Col·loca l'olla sobre un focus de calor domèstic adequat al fons de l'olla a potència màxima.

» Quan aparegui l'indicador de pressió significa que hi ha pressió a dins de l'olla (Fig. 4).

» Quan l'olla deixi escapar un feix de vapor continu (Fig. 5) per la vàlvula de funcionament, redueixi el focus de calor a una potència suficient per mantenir la pressió sense que en surti massa vapor.

» En aquest moment comença el temps de cocció.

ALIMENTS	Quantitat d'aigua	Minuts de cocció	Posició del selector
SOPES:			
Sopa d'arròs	Al gust	4-6	2
Sopa d'all	Al gust	1-2	1
Sopa juliana	Al gust	3-5	2
Sopa de verdures	Al gust	4-5	2
Sopa de peix	Al gust	3-4	2
Sopa de fideus	Al gust	3-5	1
PASTES:			
Arròs amb pollastre	2 tasses per 1 d'arròs	6-7	2
Paella valenciana	2 tasses per 1 d'arròs	6-8	2
Espaguetis	Cobrir	4-5	2
Macarrons gratinats	Cobrir	5-6	2
VERDURES:			
Bledes	Cobrir	6-7	2
Carxofes saltades	Cobrir	5-6	2
Porros	Cobrir	3-5	2
Pastanaga	Cobrir	5-6	2
Col verda	2 tasses	4-5	2
Coliflor	2 tasses	4-6	2
Espinacs	Cobrir	4	2
Faves	Cobrir	3-4	2
LLEGUMS:			
Cigrons	Cobrir	20	2
Llenties	Cobrir	15	2
PATATES:			
Patates amb salsa verda	1 l per 1 kg	5-7	2
Patates a la riojana	3/4 l per 1 kg	5-7	2
PEIXOS:			
Calamarsons	2 tasses	10	2
Pop	Cobrir	30	2
Truita	1 tassa	30	1
Musclos al vapor	1/2 l.	20	1
CARNS:			
Mandonguilles	2 tasses	10-12	2
Rodó	Cobrir	20-22	2
Filet de bou	1 tassa per 1,5 kg	15-17	2
Tripa	Cobrir	25-35	2
Xai	1/2 l per 1 kg	10-12	2
Conill	1/2 l.	10-12	2
Guatlles amb salsa	1 tassa	5-10	2
Pollastre amb xerès	1 tassa	8-9	2
Gallina	Cobrir	15-20	2
POSTRES:			
Arròs amb llet	2 tasses de llet per 1 d'arròs	6	1
Compota	2 tasses	7-8	1
Flam	1/2 l de llet	4-5	1

Aquests temps que indiquem s'han de prendre com a orientació i es poden adaptar als gustos personals, a la manera de cuinar, al tipus d'ingredients, etc.

» És preferible posar en remull les llenties, els cigrons, les mongetes, etc., abans de coure'ls.
» No cal descongelar els llegums congelats ni els peixos petits. Per a peixos grans i carn congelada, cal ampliar uns minuts els temps de cocció.
» Les sopes escumoses (com ara la sopa de pèsols) s'han de fer primer sense la tapa i, abans de posar-la-hi, filtrar amb l'escumadora.
» No cal tenir en compte la disminució de líquid ja que gairebé no s'escapa vapor a l'exterior.
» Cou la carn una mica més que normalment fins que estigui ben daurada, ja que amb el vapor perdrà una mica de color. Els temps de cocció depenen del gruix i de la qualitat.
» Neteja bé el peix, ruixa'l amb una mica de suc de llimona i posa-hi sal just després de la cocció.

6. DESCOMPRESSIÓ. Hi ha diverses maneres de descomprimir l'olla de pressió:

6.1 Descompressió ràpida. Col·loca l'olla a sota de la campana extractora o treu-la a l'exterior. Tot seguit, canvia la vàlvula a la posició de descompressió (Fig. 3.2).

6.2 Descompressió ràpida per refredament.

Tira un lleuger raig d'aigua freda sobre una cantonada de la tapa fins que el vapor deixi de sortir. No submergeixis mai l'olla en aigua, ja que és molt perillós.

6.3 Descompressió natural.

Si deixes refredar l'olla a la posició en què s'ha cuinat, tingues-ho en compte a l'hora de calcular els temps de cocció.

7. OBRIR L'OLLA.

Un cop que l'indicador de pressió deixa de sobresortir del seu allotjament, col·loca el polsador a la posició d'obert i desplaça el mànec de la tapa cap a la dreta subjectant el mànec del cos amb la mà esquerra (Fig. 6).

IV MANTENIMENT

1. Després de cada ús, renta l'olla amb aigua calenta i detergent normal, esbandeix-la i eixuga-la amb un drap suau. Presta especial atenció a la zona interior de la tapa.

No utilitzis esponges metàl·liques o productes abrasius, ja que poden ratllar el material inoxidable.

2. Neteja la junta de tancament a mà després de cada ús.

3. Abans de cada ús, verifica si l'orifici de la vàlvula de funcionament és net (Fig. 7 i 8).

4. Vàlvula de seguretat. Abans de cada ús, pitja l'esfera amb un bolígraf per assegurar-te que no està obstruïda (Fig. 9).

5. Junta de tancament. És recomanable substituir-la cada 1 o 2 anys en funció de l'ús que se'n faci.

IMPORTANT: no faci variacions a les peces ni miri de muntar-les d'una manera que no sigui la que s'indica. UTILITZA SEMPRE RECANVIS ORIGINALS.

V DIAGNÒSTIC

1. Si la vàlvula de funcionament està bloquejada, apaga el foc, obre l'olla i neteja la vàlvula de funcionament d'acord amb el que indica l'apartat III.3.

2. L'olla no agafa pressió:

2.1 L'olla no està ben tancada. Torna-la a tancar. Consulta l'apartat III.3.

2.2 Pressió sense seleccionar. Selecciona la posició 1 o 2/P/☕. Consulta els apartats II.4.3 i II.4.4.

VI MEDI AMBIENT

INFORMACIÓ PER GESTIONAR CORRECTAMENT ELS RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS

Un cop esgotada la vida útil de l'aparell, aquest no s'ha d'eliminar mesclat amb els residus domèstics generals.
Es pot lliurar sense cap cost a centres específics de recollida, diferenciats per les administracions locals, o a distribuïdors que facilitin aquest servei. Eliminar per separat un residu d'electrodomèstic significa evitar possibles conseqüències negatives per al medi ambient i per a la salut, derivades d'una eliminació inadequada, i permet de fer un tractament i reciclatge dels materials que el componen i obtenir estalvis importants d'energia i recursos.

I DESCRICIÓN XERAL

1. Corpo da ola
2. Tapa da ola
3. Asa inferior
4. Asa superior
5. Asa posterior
6. Válvula de funcionamento
7. Pulsador
8. Xunta de peche
9. Válvula de seguridade
10. Placa difusora térmica
11. Indicador presión

Capacidade	Ø Difusor
4-6 L	18 cm
8-9,5 L	21 cm

II PRECAUCIÓNS BÁSICAS DE SEGURIDADE

» Ler tódalas instrucións.

» Manter unha estreita vixilancia se a ola a presión é utilizada cerca de nenos.

» Non introduci-la ola a presión nun forno quente.

» Despraza-la ola a presión cun máximo de precaución. Non toca-las superficies quentes. Utilice as empuñaduras e botóns. Se é necesario, utilice guantes.

» Non utiliza-la ola a presión con outro fin que non sexa aquel para o que está destinada. Non abrir nunca a ola a presión pola forza. Asegurarse de que a súa presión interior caera completamente.

» Trala cocción de carnes que teñan pel (p.e.: lingua de boi), que pode inflarse baixo o efecto da presión, non pique a carne mentres a pel presente un aspecto inchado, poderíase escaldar.

» No caso de alimentos pastosos, a ola a presión débese axitar lixeiramente antes da apertura da tapa para que estes alimentos non salpiquen ó exterior.

» Non utiliza-la ola a presión para fritir a presión con aceite.

» Non interveña nos sistemas de seguridade máis alá das instrucións de mantemento precisadas no manual de utilización.

» Só utilice pezas orixinais de acordo co modelo correspondente.

» Non utilice deterxentes abrasivos.

» Utilice un foco de calor adecuado, igual ou inferior ó do fondo do aparato. Un sobrequecemento pode ennegrece-lo aceiro ou producir manchas douradas ou azuladas, as cales desaparecen cunha limpeza normal.

» Nunca utiliza-la ola a presión sen engadir auga, isto danaríaa seriamente.

» Este aparato cociña baixo presión. Un uso inapropiado da ola a presión pode causar escaldado. Asegúrese de que a ola a presión se pechou correctamente antes de aplicar calor. Vexan as instrucións de uso.

» Non enche-la ola máis de 2/3 da súa capacidade. Cando se cociñen alimentos que se poidan expandir durante a súa cocción, coma arroz ou vexetais deshidratados, non enche-la ola máis da metade da súa capacidade.

» Antes de cada uso, comprobar que as válvulas non están obstruídas. Vexan as instrucións de uso.

» Conserve estas instrucións.

III MODO DE EMPREGO

1. APERTURA DA OLA: Despraza-lo pulsador cara a atrás e xira-la tapa á dereita. (Fig.1).

2. ENCHIDO do alimento na ola:
- » Non enche-la ola máis que 2/3 da súa capacidade.
- » Sempre introducir un mínimo de líquido, 200 ml.

Comprobar que a cheminea e a válvula de seguridade no están obstruídas (Fig. 8 e 9).

3. PECHE DA TAPA. Coloca-la tapa segundo o marcado que leva e xirar cara á esquerda (peche automático Fig. 2.1, peche manual Fig. 2.2).

4. SELECCIÓN DE NIVEL DE PRESIÓN.

4.1 Posición para a extracción e montaxe da válvula en operacións de limpeza (Fig. 3.1).

Antes de pasar a esta posición, asegurarse de que non existe presión no interior da ola, por exemplo, mantendo a tapa válvula en posición de descompresión, ver apartado III.4.2

4.2 Posición para a extracción de toda a presión do interior da ola unha vez rematada a cocción. Presión = 0 bar (Fig. 3.2).

4.3 Nivel de presión medio. Os tempos de cocción son algo máis longos que en posición 2. Empregar para cocción de sopas, peixes, sobremesas, etc. Presión = 0,55 bar (Fig. 3.3).

4.4 Nivel de presión alto. Os tempos de cocción son algo máis reducidos. Empregar para cocción de carnes, legumes, pasta, etc, Presión = 1,05 bar (Fig. 3.4) (Fig. 3.5).

POSICIÓN DO SELECTOR	PRESIÓN / bar
⦅≋	0
❶	0'55
2/P/☕	1'05

Para máis información ver táboa adxunta do punto III.5

5. FUNCIONAMENTO BAIXO PRESIÓN.

» Coloque a ola sobre un foco de calor doméstico adecuado ó fondo da ola a potencia máxima.

» Cando o indicador de presión aparece, significa que existe presión dentro da ola (Fig. 4).

» Cando, pola válvula de funcionamento, deixa escapar moito vapor continuo (Fig. 5), reduza o foco de calor a unha potencia suficiente para mante-la presión sen unha saída esaxerada de vapor.

» Neste momento, comeza o tempo de cocción.

ALIMENTOS	Cantidade de auga	Minutos de cocción	Posición do selector
SOPAS:			
Sopa de arroz	Ó gusto	4-6	2
Sopa de allo	Ó gusto	1-2	1
Sopa Xuliana	Ó gusto	3-5	2
Sopa de verduras	Ó gusto	4-5	2
Sopa de peixe	Ó gusto	3-4	2
Sopa de fideos	Ó gusto	3-5	1
PASTAS:			
Arroz con polo	2 cuncas por 1 arroz	6-7	2
Paella valenciana	2 cuncas por 1 arroz	6-8	2
Espaguetes	Cubrir	4-5	2
Macarróns gratinados	Cubrir	5-6	2
VERDURAS:			
Acelga Cubrir	Cubrir	6-7	2
Alcachofas salteadas	Cubrir	5-6	2
Porros	Cubrir	3-5	2
Cenoria	Cubrir	5-6	2
Verza	2 cuncas	4-5	2
Coliflor	2 cuncas	4-6	2
Espinacas	Cubrir	4	2
Fabas	Cubrir	3-4	2
LEGUMES:			
Garavanzos	Cubrir	20	2
Lentellas	Cubrir	15	2
PATACAS:			
Patacas en salsa verde	1 L por 1 kg	5-7	2
Patacas á rioxana	3/4 L por 1 kg	5-7	2
PEIXES:			
Luras	2 cuncas	10	2
Polbo	Cubrir	30	2
Troita	1 cunca	30	1
Mexillóns ó vapor	1/2 l.	20	1
CARNES:			
Albóndegas	2 cuncas	10-12	2
Redondo	Cubrir	20-22	2
Solombo de boi	1 cunca por 1,5 kg	15-17	2
Callos	Cubrir	25-35	2
Cordeiro	1/2 L por 1 kg	10-12	2
Coello	1/2 l.	10-12	2
Paspallás en salsa	1 cunca	5-10	2
Polo ó Xerez	1 cunca	8-9	2
Galiña	Cubrir	15-20	2
SOBREMESAS:			
Arroz con leite	2 cuncas leite por 1 arroz	6	1
Compota	2 cuncas	7-8	1
Flan	1/2 l. lait	4-5	1

Estes tempos que indicamos, deben tomalos como unha orientación, debe adaptalos ós seus gustos persoais, á súa forma de cociñar, tipo de ingredientes, etc.

» É preferible remolla-las lentellas, garavanzos, xudías, etcétera, antes de cocelos.
» Non é necesario desconxela-las legumes conxeladas nin os pequenos peixes. Para peixes grandes e carne conxelada alargar uns minutos os tempos de cocción.
» As sopas espumosas (sopa de chícharos, etc.) débense cociñar primeiro sen a tapa e, antes de pecha-la tapa, filtrar coa espumadeira.
» Non fai falla ter en conta a diminución de líquido, xa que case non escapa vapor ó exterior.
» Dourar ben a carne, un pouco máis que de costume, xa que, co vapor, perderá un pouco de cor. Os seus tempos de cocción dependen do espesor e da calidade.
» Limpe ben o peixe, botarlle un pouco de xugo de limón e salgar xusto despois da cocción.

6. DESCOMPRESIÓN. Hai varios modos de descomprimi-la ola a presión:

6.1 Descompresión rápida. Coloque a ola baixo a campá extractora ou sáquea ó exterior. Despois, cambie a válvula á posición de descompresión (Fig. 3.2).

6.2 Descompresión rápida por arrefriamento.

Verta un lixeiro chorro de auga fría sobre unha esquina da tapa ata que o vapor deixe de saír. Non mergulle nunca a ola en auga, é moi perigoso.

6.3 Descompresión natural.

Se deixa arrefria-la ola na posición na que se cociñou, téñao en conta á hora de calcula-los tempos de cocción.

7. APERTURA DA OLA.

Unha vez que o indicador de presión deixa de sobresaír do seu aloxamento, leva-lo pulsador á posición de aberto, despraza-lo mango da tapa cara á dereita, suxeitando o mango do corpo coa man esquerda (Fig .6).

IV MANTEMENTO

1. Despois de cada uso, lave a ola con auga quente e deterxente normal, usando un pano suave, enxáuguea e séquea. Poña especial coidado na zona interior da tapa.

Non utilice esponxas de metal ou produtos abrasivos, xa que pode raia-lo inoxidable.

2. Limpe a xunta de peche a man despois de cada uso.

3. Antes de cada utilización, verificar se o orificio da válvula de funcionamento se encontra limpo (Fig. 7 e 8).

4. Válvula de seguridade. Antes de cada uso, pulsa-la esfera cun bolígrafo para asegurar que non se encontra obstruída (Fig. 9).

5. Xunta de peche. Recoméndase a súa substitución cada 1 ou 2 anos en función da súa utilización.

IMPORTANTE: Non realice variacións nas pezas, nin trate de montalas de outro modo que o indicado. UTILICE SEMPRE REPOSTOS ORIXINAIS.

V DIAGNÓSTICO

1. Se a válvula de funcionamento está bloqueada, apague o lume, abra a ola e limpe a válvula de funcionamento segundo o punto III.3.

2. A ola non colle presión:

2.1 A ola non está ben pechada. Volva a pechar. Ver punto III.3.

2.2 Presión sen seleccionar. Seleccione posición 1 ou 2/P/☞. Ver puntos II.4.3 e II.4.4.

VI MEDIO-AMBIENTE

INFORMACIÓN PARA A CORRECTA XESTIÓN DOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

Ó final da vida útil do aparato, este non se debe eliminar mesturado cos residuos domésticos xerais.
Pódese entregar, sen custe algún, en centros específicos de recollida diferenciados polas administracións locais ou distribuidores que faciliten este servizo. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para o medio ambiente e a saúde, derivadas dunha eliminación inadecuada, e permite un tratamento e reciclado dos materiais que o compoñen, obtendo aforros importantes de enerxía e recursos.

I DESKRIPZIO OROKORRA

1. Lapikoaren gorputza
2. Lapikoaren estalkia
3. Beheko heldulekua
4. Goiko heldulekua
5. Atzeko heldulekua
6. Funtzionamendu balbula
7. Sakagailua
8. Ixteko juntura
9. Segurtasun balbula
10. Plaka termiko hedatzailea
11. Presio mailaren adierazlea

Edukiera	Ø Difusorea
4-6 Litro	18 zm
8-9,5 Litro	21 zm

II OINARRIZKO SEGURTASUN OHARRAK

» Irakurri argibide guztiak.

» Arreta berezia izan presio lapikoa haurrengandik hurbil erabiltzen baldin bada.

» Ez sartu presio lapikoa labe bero batean.

» Arreta handiz mugitu presio lapikoa. Ez ukitu bero dauden azalerak. Kirtenak eta botoiak erabili. Beharrezkoa baldin bada erabili eskularruak.

» Ez erabili presio lapikoa berezko zeregina ez den beste ezertarako. Ez zabaldu sekula indarrez presio lapikoa. Ziurtatu barne presioa erabat jaitsi dela.

» Haragi azaldunak egosi ondoren (idi mihia, adibidez), presiopean puztu daitezkeenez, azalak eman egin duenaren itxura badauka, ez ziztatu haragia, erre egin zaitezke eta.

» Elikagai oretsuei dagokienez, zertxobait mugitu egin behar da presio lapikoa estalkia zabaldu aurretik, elikagaiek kanpora zipriztin egin ez dezaten.

» Ez erabili presio lapikoa olioarekin presioan frijitzeko.

» Ez sartu eskua segurtasun sistemetan, erabilera gidaliburuan zehazten diren argibideetatik kanpo.

» Soilik dagokion modeloaren pieza originalak erabili.

» Ez erabili detergente urratzailerik.

» Bero iturri egokia erabili, aparailuaren hondoaren berdina edo txikiagoa. Gainberoketak altzairua belztu edo urre zein urdin koloreko orbanak sor ditzake, garbituz gero kentzen direnak.

» Ez erabili presio lapikoa ur gabe, lapikoa kaltetu ez dadin.

» Aparatu honek presiopean sukaldatzen du. Presio lapikoaren erabilera okerrak erredurak eragin ditzake. Lapikoa sutan jarri aurretik ziurtatu ondo estalita dagoela. Ikusi erabilera argibideak.

» Ez bete lapikoa bere edukieraren 2/3 baino gehiago. Egosketan zabaltzen diren elikagaiak egosten direnean, arroza eta ortuariak adibidez, ez bete unitatea bere gaitasunaren erdia baino gehiago

» Erabili aurretik egiaztatu balbulak traba gabe, zabalik daudela. Ikusi erabilera argibideak.

» Gorde argibide hauek.

III ERABILTZEKO MODUA

1. LAPIKOA IREKITZEA: mugitu sakagailua atzera eta jiratu estalkia eskubira (1. irudia).

2. lapikoa elikagaiz **BETETZEA:**
- » Ez bete lapikoa bere edukieraren 2/3 baino gehiago.
- » Gutxienez 200 ml. ur sartu beti.

Egiaztatu tximinia eta segurtasun balbula zabalik daudela, trabarik gabe (8 eta 9. irudiak).

3. ESTALKIAREN ITXITURA. Estalkia irudian jartzen duen bezala jarri eta jiratu ezkerrera (2.1 irudian itxitura automatikoa, 2.2 irudian eskuzko itxitura).

4. PRESIO MAILAREN AUKERAKETA.

4.1 Garbitzeko eragiketetan, balbula ateratzeko eta muntatzeko posizioa (3.1 irudia).

Posizio horretara pasatu baino lehen, segurtatu lapiko barruan ez dagoela presiorik, adibidez, estalki balbula deskonpresio posizioan mantenduz; ikus III. 4.2. atala.

4.2 Egosketa bukatu ondoren lapiko barruko presio guztia kanporatzeko posizioa, Presioa = 0bar (3.2 irudia).

4.3 Presio maila ertaina. Egosketa denborak 2. posizioan baino zertxobait luzeagoak dira. Zopa, arrain, postreak eta abar egosteko erabili. Presioa = 0.55bar (3.3 irudia).

4.4 Presio maila altua. Egosketa denborak zertxobait laburragoak dira. Haragi, ortuari, pasta eta abar egosteko erabili. Presioa = 1.05bar (3.4 irudia) (3.5 irudia).

HAUTATZAILEAREN POSIZIOA	PRESIOA / bar
	0
1	0'55
2/P/	1'05

Informazio gehiagorako ikusi III.5 puntuko taula.

5. PRESIOPEKO FUNTZIONAMENDUA.

» Presio lapikoa bere azpialdearen azalerako etxeko bero foku baten jarri, potentzia maximoan.

» Presio adierazlea agertzen denean, horrek esan nahi du lapiko barruan presioa dagoela (4. irudia)

» Funtzionamendu-balbulatik etengabe lurruna ateratzen denean (5. irudia) bero-fokoko indarra murriztu presioa mantentzeko potentziaraino, lurrun asko ez dadila irten.

» Momentu horretan hasten da egoste denbora:

ELIKAGAIAK	Uraren kantitatea	Egoste minutuak	Hautatzailearen posizioa
ZOPAK:			
Arroz-zopa	Nahierara	4-6	2
Baratxuri-zopa	Nahierara	1-2	1
Zopa juliana erara	Nahierara	3-5	2
Barazki-zopa	Nahierara	4-5	2
Arrain-zopa	Nahierara	3-4	2
Fideo-zopa	Nahierara	3-5	1
PASTAK:			
Arroza oilaskoarekin	2 kikara arroz kikara bakoitzeko	6-7	2
Valentziako paella	2 kikara arroz kikara bakoitzeko	6-8	2
Espagetiak	Estali	4-5	2
Makarroi gainerreak	Estali	5-6	2
BARAZKIAK:			
Zerba	Estali	6-7	2
Orburu salteatuak	Estali	5-6	2
Porruak	Estali	3-5	2
Azenarioak	Estali	5-6	2
Aza	2 kikara	4-5	2
Azalorea	2 kikara	4-6	2
Ziazerbak	Estali	4	2
Babak	Estali	3-4	2
ORTUARIAK:			
Txitxirioak	Estali	20	2
Dilistak	Estali	15	2
PATATAK:			
Patatak saltsa berdean	Litro bat kilo bakoitzeko	5-7	2
Patatak errioxar erara	3/4 litro kilo bakoitzeko	5-7	2
ARRAINAK:			
Txipiroiak	2 kikara	10	2
Olagarroa	Estali	30	2
Amuarraina	1 kikara	30	1
Muskuiluak lurrunetan	1/2 l.	20	1
HARAGIAK:			
Haragi bolak	2 kikara	10-12	2
Biribilkia	Estali	20-22	2
Idi azpizuna	1 kikara 1,5 kg-rako	15-17	2
Tripakiak	Estali	25-35	2
Bildotsa	1/2 l 1 kg-rako	10-12	2
Untxia	1/2 l.	10-12	2
Galeperrak saltsan	1 kikara	5-10	2
Pollo al Jerez	1 kikara	8-9	2
Oiloa	Estali	15-20	2
POSTREAK:			
Arrozesnea	2 esne kikara, 1 arroza	6	1
Konpota	2 kikara	7-8	1
Flana	1/2 l. leche	4-5	1

Adierazi ditugun denborak orientazio moduan hartu behar dira, nork bere gustu, prestatzeko era, erabilitako osagarri mota eta abarren arabera moldatu behar ditu.

» Egosi aurretik hobe da dilista, txitxirio, indaba eta abar uretan jartzea.
» Ez da beharrezkoa izoztutako ortuariak eta arrain txikiak desizoztea. Arrain handi eta haragi izoztuarentzako egoste denbora zertxobait luzatu.
» Apardun zopak (ilar zopa, eta abar) estalkirik gabe prestatu behar dira lehenengoz, eta estalkia itxi baino lehen bitsaderarekin iragazi.
» Ez dago zertan kontuan izan lurruna gutxitzea, oso lurrun gutxi aterako baita kanpora.
» Haragia ondo xigortu, ohi baino zertxobait gehiago, lurrunarekin kolore apur bat galduko du eta. Egoste denborak haragiaren lodiera eta kalitatearen araberakoak dira.
» Ondo garbitu arraina, zipriztindu limoi zuku apur batekin eta bota gatza justu egosi ondoren.

6. DESKONPRESIOA. Presio lapikoa deskonprimitzeko hainbat era daude.

6.1 Deskonprimitze arina. Jarri lapikoa ke kanpaiaren azpian edo atera kanpora. Ondoren, aldatu posizioz balbula. (3.2 irudia).

6.2 Hozte bidezko deskonprimitze arina.

Isuri ur hotz zorrotada bat estalkiaren hertz batean lurrunak irtetzeari uzten dion arte. Ez sartu sekula ere lapikoa uretan, oso arriskutsua da.

6.3 Deskonprimitze naturala.

Janaria prestatu den posizio berean hozten uzten baduzu, kontuan izan denbora hori egoste denborak kalkulatzeko orduan.

7. LAPIKOA ZABALTZEA.

Behin presio adierazlea bere lekutik aterata ez dagoenean, sakatzailea zabaltzeko posiziora eraman, mugitu estalkiaren heldulekua eskuinera, lapikoaren gorputzeko heldulekua ezkerreko eskuarekin eutsiz (6. irudia).

IV MANTENTZEA

1. Erabiltzen duzun bakoitzean, garbitu lapikoa ur bero eta ohiko detergentearekin zapi leun batez, uretan pasatu eta sikatu ezazu. Arreta berezia jar ezazu estalkiaren barruko partearekin.

Ez erabili metalezko esponja edo bestelako produktu urratzailerik, herdoilgaitza urratu dezakete eta.

2. Erabilera bakoitzaren ondoren eskuz garbitu ixteko juntadura.

3. Erabilera bakoitzaren aurretik ziurtatu funtzionamendu balbularen zuloa garbi dagoela (7 eta 8. irudiak).

4. Segurtasun balbula. Erabilera bakoitzaren aurretik sakatu esfera boligrafo batez, butxatuta ez dagoela ziurtatzeko (9. irudia).

5. Ixteko juntadura. Erabileraren arabera, 1 edo 2 urteren ondoren aldatzea aholkatzen da.

GARRANTZITSUA: ez egin aldaketarik piezetan, eta ez muntatu adierazi ez den beste era batera. ORDEZKO ORIGINALAK ERABILI BETI.

V DIAGNOSTIKOA

1. Funtzionamendu balbula blokeatuta baldin badago, itzali sua, ireki lapikoa eta garbitu funtzionamendu balbula III.3 puntuari kasu eginda.

2. Lapikoak ez du presiorik hartzen:

2.1 Lapikoa ez dago ondo itxita. Itxi berriro klak entzun arte. Ikus II.3 puntua.

2.2 Hautatu gabeko presioa. Hautatu 1 edo 2/P/ posizioa. Ikus II. 4.3 eta II. 4.4 puntuak.

VI INGURUMENA

APARAILU ELEKTRIKO ETA ELEKTRONIKOEN HONDAKINAK EGOKI KUDEATZEKO INFORMAZIOA

Aparailuaren erabilera bukatzen denean, hori ezin da gainerako etxeko hondakinekin batera kendu. Balio gehigarririk gabe, herri mailako administrazioek bereizita dituzten bilgune zehatzetan edo zerbitzu hori eman dezaketen banatzaileei entregatu behar zaie. Etxetresna elektriko bat bereizi kentzeak, ingurunean eta osasunean sor ditzakeen kalteak ekiditea suposatzen du, hori osatzen duten materialen tratamendu egokia bermatu zein birziklapena ere ahalbidetzen du eta, horrenbestez, energia eta baliabideak nabarmen aurreztea lortzen da.