

Olla a presión súper-rápida
de fácil apertura
manual de instrucciones

Superquick pressure cooker
easy opening system
instructions

Schnellkochtopf
leicht zu öffnendes System
Bedienungsanleitung

orbit

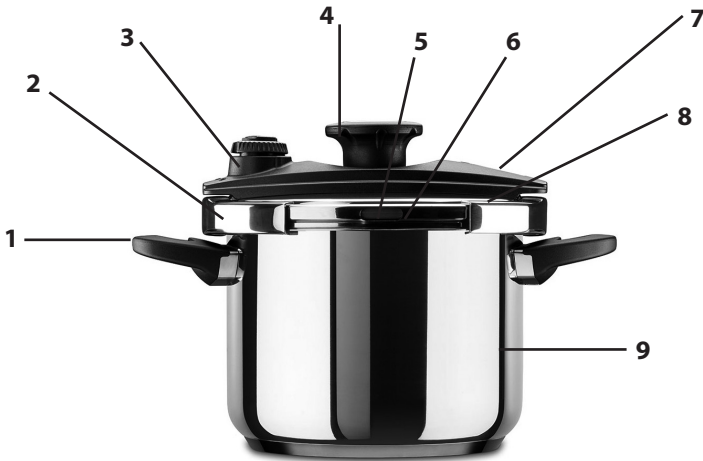


 **ALZA**

1 / Asa del cuerpo
2 / Abrazadera
3 / Válvula Reguladora

4 / Pomo
5 / Junta de silicona
6 / Ventana de seguridad

7 / Válvula de seguridad
8 / Tapa
9 / Cuerpo de la olla



Gracias por utilizar nuestra olla a presión de acero inoxidable. Nos esforzamos para ofrecerle lo mejor. Para garantizar la seguridad, resistencia y buena apariencia de nuestros productos, no solo llevamos a cabo un diseño y elección de materiales adecuados, sino que también comprobamos detenidamente el proceso de trabajo para poder ofrecerle el mejor artículo.

Podrá utilizar la olla a presión más tiempo si la usa del modo adecuado. El manual de instrucciones le indica cómo utilizar correctamente la olla a presión, sus cuidados de mantenimiento y cuáles son las normas para cocinar con ella. Es necesario leerlo detenidamente.

La olla a presión está fabricada en **Acero Inoxidable 18/10** que resulta especialmente seguro y limpio, y que cuenta con una buena resistencia al calor y es fácil de limpiar. La base de la olla está fabricada en materiales que aseguran una correcta distribución del calor y permiten su utilización en todo tipo de cocinas, incluido **INDUCCIÓN**.

La olla dispone de **Triple Sistema de Seguridad**: la válvula reguladora, la válvula de seguridad y la junta + la ventana lateral.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones.
- No deje que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté siendo utilizada.
- No coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
- Tenga sumo cuidado al mover la olla a presión cuando esté en funcionamiento. No toque las superficies calientes. Use las asas y los mangos y, si es necesario, utilice elementos de protección.
- Use la olla a presión únicamente para los fines para los que está prevista.
- Este aparato cocina bajo presión, el uso incorrecto de la olla a presión puede provocar quemaduras. Asegúrese de cerrarla adecuadamente antes de aplicar calor. Consulte las «Instrucciones de uso».
- Nunca fuerce la apertura de la olla a presión ni la abra sin asegurarse previamente de que ya no hay presión en su interior. Consulte las «Instrucciones de uso».
- Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, podría resultar gravemente dañada.
- No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. A la hora de cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, por ejemplo, arroz o verdura deshidratada, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Utilice la fuente o fuentes de calor apropiadas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de vaca) que puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada ya que podría quemarse.
- A la hora de cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar que los alimentos salgan expulsados.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las instrucciones de uso.
- Nunca utilice la olla para freír alimentos a presión.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad salvo para llevar a cabo las labores de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.
- Utilice solo los repuestos del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En especial, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante que aparezcan indicados como compatibles.
- Guarde estas instrucciones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES

1) **Modelo** ORBIT [LTP-ESA22]

2) **Presión máxima de funcionamiento:** 100 kPa

3) **Presión de Seguridad:** entre 120 y 160 kPa

4) **PS:** 300 kPa

5) **Seguridad para abrir la tapa:** Si la presión interior supera los 4 kPa, no es posible abrir la tapa.

6) **Seguridad para cerrar la tapa:** Si la tapa no está bien cerrada, la presión interior será inferior a 4 kPa.

| NºArtículo | Diámetro | Capacidad | Presión máx. de funcionamiento | Primera presión de seguridad | Segunda presión de seguridad |
|------------|----------|-----------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Orbit 4L | 22 cm. | 4 Litros | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 6L | 22 cm. | 6 Litros | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 8L | 22 cm. | 8 Litros | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y asegúrese de comprender todas las instrucciones antes de utilizar esta olla a presión.

- 1/ Esta olla a presión sirve para usos domésticos. Manténgala lejos de niños y personas que no la hayan utilizado previamente.
- 2/ No toque directamente la superficie metálica a alta temperatura.
- 3/ El punto de ebullición de la olla a presión es inferior a 120 °C y el agua, las sopas, los siropes, etc. pueden producir un gran volumen de vapor.
- 4/ No utilice la olla para cocinar zumo de manzana, trigo, etc., alimentos que pueden formar muchas burbujas y romperse, bloquear la válvula, etc. Tenga especial cuidado si tiene que cocinar este tipo de alimentos.
- 5/ Mantenga la válvula reguladora, la válvula de seguridad, la junta, la tapa y el cuerpo limpios y secos.
- 6/ No utilice agua con gas para cocinar. Tampoco llene la olla excesivamente con aceite ni vino.
- 7/ Coloque la olla sobre una superficie de cocción estable. Si la cocina es de gas, la llama no debe tocar las paredes del cuerpo, el diámetro del fuego debe ser inferior al del fondo de la olla.
- 8/ No utilice la olla a presión para freír ni cocinar sin líquido con el fin de evitar que sufra daños y se reduzca su vida útil. Tampoco se debe calentar si está vacía.
- 9/ Si sale vapor por la válvula de seguridad, retire la olla inmediatamente del fuego. No la utilice hasta que el problema se haya solucionado.
- 10/ Tenga cuidado a la hora de mover la olla a presión cuando contenga líquido caliente; colóquela cuidadosamente sobre una superficie plana. No hay que golpearla ni dejarla caer.
- 11/ No tape nunca la válvula reguladora.
- 12/ Al cocinar alimentos o calentar agua, **no llene más de 2/3 de su capacidad**; al cocinar arroz, verduras y alubias, **no supere 1/3**. Siempre hay que llenar la olla como **mínimo 1/4 de su volumen**.
- 13/ Nunca abra la tapa de la olla aún hay presión en su interior; no caliente nunca la olla si la tapa no está correctamente colocada.
- 14/ No deje en el interior de la olla durante un período largo de tiempo sal, vinagre, azúcar o agua de cocción. Límpiela después de usarla y guárdela siempre seca.
- 15/ Compruebe todas las piezas de la olla a presión antes de utilizarla con el fin de evitar accidentes.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN POR PRIMERA VEZ

Por motivos de seguridad, antes de utilizar la olla por primera vez lea detenidamente el manual de instrucciones, especialmente las «instrucciones de seguridad».

Llene la olla a presión con agua fría hasta 1/2 de su capacidad, cierre la tapa y caliente hasta que salga vapor por la válvula reguladora. Retire la olla a presión del fuego y manténgala cerrada unos 10 minutos para eliminar el olor a olla nueva.

Cuando la olla se enfríe, abra la tapa. Vacíe el agua y limpie y seque la olla.

FUNCIONAMIENTO NORMAL

Asegúrese de que el orificio de ventilación no esté obstruido. Si está atascado, utilice una pequeña varilla para limpiarlo. Asegúrese de que la válvula de seguridad esté limpia. La junta debe colocarse en la posición correcta.

La olla debe llenarse, como mínimo, con 1/4 de litro de agua u otros líquidos para formar vapor. Los alimentos o el agua introducidos no pueden superar 2/3 del volumen de la olla. Si el alimento forma vapor con facilidad, no se debe superar 1/2 del volumen.

Tapa cerrada: Gire el mango 90 grados para asegurarse de que la abrazadera esté en la posición correcta.

CALENTAMIENTO

Al mover y dejar sobre una superficie la olla a presión, no la sujete por el pomo central para evitar dañar sus componentes.

La olla a presión debe colocarse sobre una superficie nivelada. Al calentarla, el diámetro del fuego no debe superar el diámetro de la olla. Si utiliza una cocina de gas, la llama no debe cubrir los laterales de la olla.

Para que la temperatura aumente rápidamente, utilice un fuego potente para activar la válvula reguladora, pero sin que la llama sea demasiado fuerte. Tras calentar la olla durante un tiempo, la válvula reguladora empezará a expulsar vapor de forma brusca, a partir de ese momento empieza el tiempo de cocción. Ponga el fuego en el nivel más bajo para ahorrar energía del modo más razonable posible. Si la válvula reguladora deja de emitir vapor durante la fase de cocción, suba el nivel del fuego. Si la válvula de control emite vapor rápidamente, reduzca el nivel del fuego.

ATENCIÓN

- No deje la olla desatendida mientras esté en marcha y para asegurarse que funciona con normalidad.
- No toque directamente la superficie a alta temperatura.
- Tenga precaución cuando cocine alimentos que puedan pegarse al fondo de la olla.
- Por razones de seguridad, respete las instrucciones previamente indicadas en caso de que los líquidos se evaporen hasta consumirse y obstruyan la válvula de seguridad.

APAGUE EL FUEGO

Cuando haya terminado de cocinar, apague el fuego y la válvula de control dejará de emitir vapor (este es también el tiempo de cocción).

ENFRIAMIENTO

1) Enfriamiento instantáneo.

Para reducir la temperatura y la presión instantáneamente, puede girar la válvula de control a la posición de descompresión para liberar el vapor o colocar la olla bajo el grifo de agua fría con el fin de enfriarla. A continuación, puede abrir la tapa.

2) Enfriamiento normal.

Una vez terminada la cocción, deje que la olla se enfríe lentamente de forma natural.

ABRA LA OLLA

Tan pronto como la olla a presión esté fría, gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj y abra la tapa.



Tenga cuidado y preferiblemente utilice guantes para evitar quemaduras.

Agite ligeramente la olla para remover su contenido, especialmente si cocina alimentos que puedan pegarse.

No gire el botón por la fuerza, gírelo lentamente para evitar accidentes.

No abra la tapa aplicando una fuerza excesiva.

ATENCIÓN

- Antes de utilizar la olla, compruebe cuidadosamente que el orificio de ventilación no esté bloqueado.
- No cambie las piezas por su cuenta. Póngase en contacto con el departamento posventa si no consigue encontrar alguna pieza.

Utilizar la olla a presión de forma incorrecta puede ocasionar riesgos de seguridad o es posible que no funcione según lo previsto.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|--|--|
| Tras calentar durante un rato, la válvula reguladora emite un sonido, pero no sale vapor. | <ol style="list-style-type: none"> 1) La válvula reguladora está bloqueada. 2) Hay restos de comida en el ventilador de la zona de apertura. 3) Calentamiento en seco. 4) La olla está inclinada. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Elimine la obstrucción. 2) Elimine la obstrucción con una aguja. 3) Apague el fuego, coloque la olla sobre una superficie plana e incline la válvula reguladora para liberar presión. A continuación, abra la tapa para comprobar que hay suficiente líquido. 4) Colocar la olla sobre una superficie plana. |
| La válvula de seguridad emite vapor. | <ol style="list-style-type: none"> 1) El orificio del ventilador está obstruido. 2) Hay demasiada comida en el interior. 3) El fuego es demasiado potente. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Elimine la obstrucción. 2) Retire parte de la comida. 3) Utilice un fuego medio para calentar, ajuste la válvula reguladora y seleccione la presión adecuada. |
| Sale vapor alrededor de la tapa. | <ol style="list-style-type: none"> 1) La válvula reguladora y la válvula de seguridad no funcionan adecuadamente. 2) La junta no se ha colocado correctamente. 3) La junta está dañada. 4) La junta está sucia. 5) La tapa no está correctamente cerrada. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Elimine la obstrucción con una aguja. 2) Coloque la junta en su posición correcta. 3) Sustituya la junta por una nueva. 4) Limpie la junta. 5) Cierre la tapa correctamente. |

MANTENIMIENTO

1) Cuerpo de la olla

Utilice lavavajillas líquido para limpiar las zonas que se hayan ensuciado y seque.

No roce el cuerpo de la olla directamente con utensilios metálicos.

No deje que la olla entre en contacto con elementos de hierro.

2) Junta

Use lavavajillas líquido para limpiar la suciedad de la tapa.

Seque bien la junta y colóquela en la posición adecuada.

Use lavavajillas líquido o agua para lavar la junta una vez utilizada. Tras secar la junta, colóquela en su posición correspondiente en la tapa y manténgala recta. Sustituya la junta original después de utilizarla durante un período de tiempo prolongado.

3) Válvula reguladora, orificio de ventilación, válvula de seguridad

Si la válvula reguladora, el orificio de ventilación y la válvula de seguridad retienen residuos de alimentos y otros elementos, utilice una pequeña varilla para limpiarlos y compruebe que el agua pasa por ellos adecuadamente. Compruebe que la tapa de rosca está fija, si se mueve colóquela de nuevo.

Después de cada uso, limpie el regulador y coloque directamente la válvula de control bajo el grifo para limpiarla con agua corriente.

4) Retire los residuos adheridos

Use productos de madera blanda para despegarlos.

Manténgala un rato sumergida en agua caliente y proceda a eliminar los residuos adheridos. No utilice utensilios afilados.

5) Mantenimiento

Limpie el cuerpo y la tapa. Saque la junta para limpiarla.

Utilice una pequeña varilla para eliminar los residuos adheridos a la válvula reguladora, el orificio de ventilación y la válvula de seguridad, así también evitará malos olores.

Guarde la olla en un lugar seco.

Guarde el cuerpo de la olla y su tapa por separado.

Precauciones especiales

No utilice productos de limpieza por fricción.

No lave la tapa de la olla en el lavavajillas.

Aplique aceite comestible a la junta para que dure más tiempo y mejore su rendimiento.

No cierre la tapa después de utilizarla o la junta no funcionará.

Descongele los alimentos antes de cocinarlos. Lave las alubias o los alimentos secos antes de introducirlos en la olla.

Abra primero la tapa cuando haya cocinado alimentos que formen espuma con facilidad. Cuando hayan desaparecido las burbujas, cierre la tapa para proceder a la cocción.

Si la olla está en funcionamiento durante mucho tiempo, es posible que disminuya el nivel de líquido.

Reduzca la potencia del fuego si la sopa rebosa.

6) Sustitución

La junta debe cambiarse aproximadamente cada dos años. Si observa daños, grietas o arrugas, sustitúyala inmediatamente.

Utilice únicamente recambios originales ALZA. Póngase en contacto inmediatamente con el distribuidor original.

TIEMPOS DE COCCION

Los tiempos indicados son sólo orientativos, ya que dependen de la calidad y cantidad de comida, la temperatura y la potencia de la fuente de calor, etc.

Se toman a partir del momento en el que la válvula reguladora empieza a emitir vapor con normalidad.

SOPAS

| | |
|------------------------|------------|
| Sopa de ajo | 4-6 min. |
| Sopa de gallina | 15-20 min. |
| Sopa de pescado | 8-10 min. |
| Sopa de verduras | 10-12 min. |

PESCADOS

| | |
|---------------------|----------|
| Atún / Bonito | 2-3 min. |
| Calamares | 6-7 min. |
| Bacalao | 4-8 min. |
| Merluza | 3-5 min. |
| Rape | 5-8 min. |

CARNES

| | |
|-----------------------|------------|
| Carne de Buey | 20-25 min. |
| Ternera | 8-11 min. |
| Conejo | 12-20 min. |
| Pollo | 8-10 min. |
| Morros / Callos | 25-35 min. |
| Cerdo-patas | 25-30 min. |
| Vaca-estofado | 20-25 min. |

VERDURAS Y LEGUMBRES

| | |
|---------------------|------------|
| Alcachofas | 6-8 min. |
| Coliflor | 3-5 min. |
| Espinacas | 3-5 min. |
| Garbanzos | 15-20 min. |
| Guisantes | 4-6 min. |
| Judías verdes | 3-5 min. |
| Alubias | 20-25 min. |
| Lentejas | 15-20 min. |
| Patatas | 6-8 min. |
| Puerros | 3-5 min. |
| Zanahoria | 6-8 min. |

FRUTAS

| | |
|----------------|----------|
| Ciruelas | 3-4 min. |
| Manzanas | 2-3 min. |
| Peras | 5-6 min. |

CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS A COCINAR

Sopas y Potajes

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

Verduras

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

Cereales, Pastas y Legumbres

El arroz cocido a presión necesita mucho menos líquido. Con las pastas y arroces hay que tener mucho cuidado porque los tiempos de cocción son muy cortos. Las legumbres secas se ponen en la olla con el agua fría y se añade la sal antes de la cocción.

Carnes

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

Pescados

Si utiliza pescados congelados, no es preciso su descongelación previa.



Esta Olla a Presión, es conforme a la directiva 2014/68/EU. Directiva de equipos a presión.

El sello CE atestigua la conformidad a dicha directiva.

Olla a Presión ORBIT

Tipos:

ORBIT 4 (capacidad 4 litros)

ORBIT 5 (capacidad 5 litros)

ORBIT 6 (capacidad 6 litros)

ORBIT 7 (capacidad 7 litros)

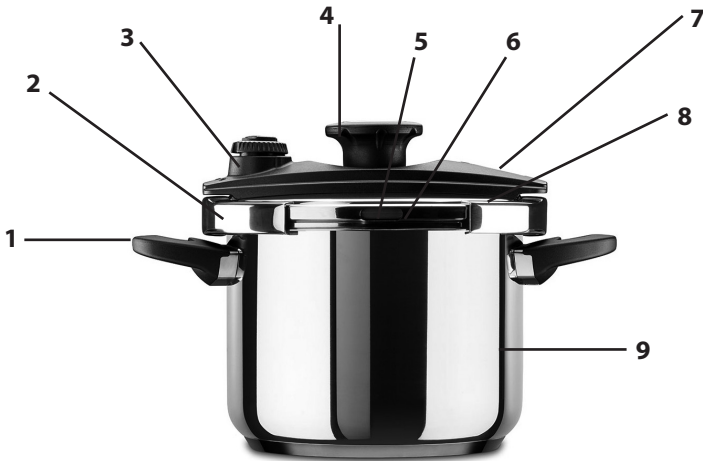
ORBIT 8 (capacidad 8 litros)

ALZA S.L.
Escoriaza SPAIN
C.I.F. B20013983

1 / Body handle
2 / Clamp
3 / Regulator valve

4 / Screw knob
5 / Silicone gasket
6 / Safety window

7 / Safety valve
8 / Lid
9 / Cooker body



You are welcome to use our stainless steel pressure cooker, we will try our best to serve you. In order to guarantee the goods' safety, resistance and good look, not only the good design and material is used but the working procedure is tested fully so the high-quality goods get.

You can use the pressure cooker longer in your correct usage way. The instruction manual will offer you the correct usage way, maintainability and the cooking rules. Reading it carefully is necessary.

The pressure cooker is made of **18/10 Stainless Steel** with its solid specialty of safety and cleanly, which has good heat-resistance and easy to clean. The cooker base is made of materials that ensure a correct distribution of heat and allow its use in all types of hobs, **INDUCTION** included.

The cooker has a **Triple Safety System**: the regulator valve, the safety valve and the gasket + the safety side window.



IMPORTANT PRECAUTIONS

- Read all the instructions.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Be very careful when moving the pressure cooker when it is working. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See the instructions for use.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the instructions for use.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use..
- After cooking meat with skin (e.g.ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use originals spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- Keep these instructions.

MAJOR TECHNOLOGY PARAMETER

1) **Model** *ORBIT* [LTP-ESA22]

2) **Max. Working Pressure:** 100 kPa

3) **Safety Pressure:** between 120 y 160 kPa

4) **PS:** 300 kPa

5) **Open lid Safety:** If the pressure inside is over 4 kPa, the lid can't open.

6) **Closed lid Safety:** The pressure inside is less than 4 kPa. if the lid is not locked properly.

| Item Nº | Diameter | Capacity | Max. Working pressure | First Safety pressure | Second Safety Pressure |
|----------|----------|----------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| Orbit 4L | 22 cm. | 4 Liters | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 6L | 22 cm. | 6 Liters | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 8L | 22 cm. | 8 Liters | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |

SAFETY RULES

Please read and understand all instructions before using.

- 1/ The pressure cooker is for home use and please keep the cooker away from children and the newly users.
- 2/ Don't touch the high temperature metal surface directly.
- 3/ The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc.
- 4/ Don't use pressure cooker to cook apple juice, wheat, etc., which can make a lot of bubble, split matters, it can block valve. Pay more attention if you can't prevent cooking this kind of food.
- 5/ Keep regulator, safety valve, gasket, stop opening valve, lid and body tidy and dry.
- 6/ Don't put soda directly for cooking, overfull oil or wine.
- 7/ Insure cook in stable oven. When in the gas oven, the fire flame should not touch the body wall. When in electric oven, the diameter of oven should be smaller than the bottom's.
- 8/ Don't use the pressure cooker for frying and dry cooking to avoid any damage and the shortage of lifespan. Also not empty cooking, so that improve the service life and avoid to damage the pot.
- 9/ If the steam emit from the safety valve or from the safety window, put out the fire immediately. Don't use until the problem is solved.
- 10/ Be careful when moving the pressure cooker filled with hot liquids; put it gently on the flat surface. Pulling, knocking and falling must be avoided.
- 11/ Never cover anything on the regulator valve.
- 12/ Cooking food or water **not exceed 2/3 volume**, cooking rice, vegetable and bean **not exceed 1/3**. In any case fill the cooker **at least up to 1/4 volume**.
- 13/ Never open the lid when there is pressure inside; never heat when the lid is not in correct direction.
- 14/ Prevent from keeping salt, vinegar, sugar or cooking water for a long time. Clean it after using and keep it dry.
- 15/ Check every part of the pressure cooker before using to avoid any accidents.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE THE PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

Read the instruction manual carefully before first time use for safety. Especially the Safety Rules.

Fill pressure cooker with 1/2 clod water, close lid for heating till the steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave it standing closed for about 10 minutes in order to exclude the smell of new cooker.

Open the lid when the cooker cool down. Move the water and make the cooker clean and dry.

NORMAL OPERATIONS

Make sure the vent-pipe is not blocked. If there is a jam use a small stick to clean. Make sure the safety valve is clean. The gasket must be put on correct position.

The cooker must be filled with at least 1/4 L water or other liquids to make steam when using the pressure cooker. The food or water can't exceed 2/3 volume of the cooker. If the food will easily make steam the food can't exceed 1/2 volume.

Closed lid: Screw the knob in 90 degrees to ensure the clamp in the correct position.

HEATING

When moving and laying the pressure cooker, not only holding the screw knob to prevent destroying components.

The pressure cooker must be put on the flat surface. When heated, the diameter of oven can't exceed the dia-

meter of cooker. When using gas oven make sure the flame not wrap up the oven.

In order to make the temperature to rise up immediately use strong fire for heating to make the control valve work but the flame shouldn't too strong. After heating the pot for a while, the regulator valve will begin to eject steam abruptly, from this moment the cooking time begins (please calculate the heating time now), please turn the heat resource into a smallest level so that the cooking can save the energy in a most reasonable way. If the control valve stop emitting the steam during cooking please strong the heat resource. If the regulator valve emit the steam quickly please reduce the heat resource.

ATTENTION

- Don't go away when cooking and watch to make sure normal situation.
- Don't touch the high temperature surface directly.
- When cooking the sticky foods, make sure not much sticky.
- In the sake of safety, please follow the rules above in case the liquids vaporized to burn and block the safety valve.

TURN OFF THE HEAT

When the heating terminated, then switch off oven and the control valve will stop emit the steam.(this is also the cooking time).

COOLING DOWN

1) The condition of instant cooling down.

In order to reduce the temperature and pressure instantly you can turn the control valve to decompression position to release steam or put the cooker under cold water for cooling.Then you can open the lid.

2) The condition of normal cooling down.

After cooking let the cooker cool down by nature.

OPEN THE PRESSURE COOKER

As soon as the pressure cooker cool off, then turn the button anticlockwise and open the lid.



Please operate carefully and wearing glove will be preferable in case of burning.

Shake the cooker lightly to balance the difference of inside. Especially when you cook porridge or any other sticky foods.

Do not turn the button by force. Or it should be slowly in order to avoid any accident arise.

Do not open the lid with excessive force.

ATTENTION

- Before using, please check the vent-pipe carefully to see whether blocked.
- Don't change the components at will; please contact the after-sale department when the component is not easy to get.

Using the pressure cooker in wrong way maybe will have safety problems or it will without original function.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

| PROBLEM | CAUSE | IMPROVE METHODS |
|--|---|--|
| Heating for a regulator valve has a sound, but no steam comes out. | <ol style="list-style-type: none"> 1) The regulator valve blocked. 2) Food remains in the Ventilator of open area. 3) Dry heating. 4) The cooker declined. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Get rid of the matter. 2) Remove with needle. 3) Switch off, put the cooker flat and let the control valve incline to release pressure, then open the lid to check. 4) Put the cooker on flat. |
| The steam emit from safety valve. | <ol style="list-style-type: none"> 1) The ventilator hole blocked. 2) There is much food inside. 3) Flame is too strong. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Get rid of matters. 2) Get rid of part food. 3) Use middle fire to heat, adjust the control valve and choose suitable pressure. |
| The steam emit from around area. | <ol style="list-style-type: none"> 1) The regulator valve and safety valve they do not work properly. 2) The gasket laid incorrectly. 3) The gasket was destroyed. 4) The gasket is not clean. 5) The lid is not locked fully. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Remove with needle. 2) Laid the gasket in correct position. 3) Replace a new gasket. 4) Clean the gasket. 5) Lock the lid properly. |

MAINTENANCE

1) Cooker body

Use detergent to clean dirty areas

Dry the cooker.

Don't touch the cooker body directly with the metal tool.

Don't let the cooker touch the iron-related metal.

2) Silicone gasket

Use detergent to clean impurities on the lid. Dry up the gasket totally.

Install the gasket in the proper position.

Use detergent or water to wash the gasket after used. After drying up the gasket, put it in the proper position in the lid and keep it flat. Replace the original gasket after long time used.

3) Regulator valve, vent-pipe, safety valve

If the regulator valve, vent-pipe and safety valve jammed residual foods and other things, use small stick to clean and make sure the water pass fluently. Please check the screw cap flexible or not, if flexible, reassemble again.

Every time after using, should clean the regulator, it will be easy to pull the control valve directly to clean with flowing water.

4) Remove the scorched matters

Use soft wood products to remove.

If the scorched matters are sticky enough let the cooker in hot water for a while and remove the scorched matters. Not get rid of with sharp tools.

5) Maintenance

Clean the body and lid. Get the gasket out for cleaning.

Use small stick to remove the scorched matters in the control valve, vent-pipe and safety valve and some smell.

Please put it in the dry places.

Please keep the cooker body and lid separately.

Special notice

Don't use frictional washing articles.

Don't wash the cooker lid in the washing machine.

Lay edible oil on the gasket to extend the life and better the performance.

Don't lock the lid after used or the gasket will not work.

Defrost the frozen goods before cooking. Wash the bean or dry food in advance.

Open the lid first when cooked the easy bubble food. when the bubble removed close the lid to cook..

It is hard to lose water while long cooking is another thing.

Turn down the heat resource if the soup overflows.

6) Replacement

Gasket is replaced once every two years. If damage, crack or crinkle please replace immediately.

Never use substitute when you replace the components. please contact the original supplier immediately.

COOKING TIMES

Cooking time is calculated from the control valve emit steam normally.

The cooking time will be restricted by the quantity of food, temperature and the strength of the heat resource, etc factor so the time is just for your reference.

SOUPS

| | |
|----------------------|------------|
| Garlic soup | 4-6 min. |
| Chicken soup..... | 15-20 min. |
| Fish soup..... | 8-10 min. |
| Vegetable soup | 10-12 min. |

FISH

| | |
|-------------------|----------|
| Tuna | 2-3 min. |
| Squid..... | 6-7 min. |
| Cod..... | 4-8 min. |
| Hake..... | 3-5 min. |
| Angler fish | 5-8 min. |

MEAT

| | |
|---------------------|------------|
| Beef..... | 20-25 min. |
| Veal | 8-11 min. |
| Rabbit..... | 12-20 min. |
| Chicken..... | 8-10 min. |
| Tripe/Snout..... | 25-35 min. |
| Pig's trotters..... | 25-30 min. |
| Beef stew | 20-25 min. |

VEGETABLES AND PULSES

| | |
|-------------------|------------|
| Artichokes | 6-8 min. |
| Cauliflower | 3-5 min. |
| Spinach..... | 3-5 min. |
| Chickpeas | 15-20 min. |
| Peas..... | 4-6 min. |
| Green beans | 3-5 min. |
| Beans..... | 20-25 min. |
| Lentils..... | 15-20 min. |
| Potatoes | 6-8 min. |
| Leeks..... | 3-5 min. |
| Carrots | 6-8 min. |

FRUITS

| | |
|-------------|----------|
| Plums | 3-4 min. |
| Apples..... | 2-3 min. |
| Pears | 5-6 min. |

TIPS ON THE FOOD BEING COOKED

Soups and stews

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

Vegetables

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

Cereals, Pastas and Pulses

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

Meat

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

Fish

Frozen fish does not need to be defrosted before cooking.



**This pressure cooker complies with EU directive 2014/68/EU.
Pressure equipment directive.
The CE seal is proof of its compliance with this directive.**

ORBIT Pressure cooker

Types:

ORBIT 4 (capacity 4 liters)

ORBIT 5 (capacity 5 liters)

ORBIT 6 (capacity 6 liters)

ORBIT 7 (capacity 7 liters)

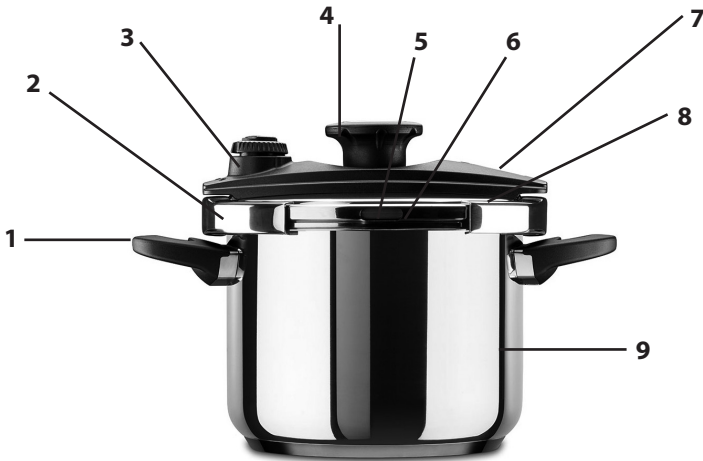
ORBIT 8 (capacity 8 liters)

ALZA S.L.
Escoriaza SPAIN
C.I.F. B20013983

1 / Unterhandgriff
2 / Klemme
3 / Druckregelventil

4 / Schraubknopf
5 / Silikondichtung
6 / Sicherheitsfenster

7 / Sicherheitsventil
8 / Deckel
9 / Topfkörper



Wir danken Ihnen, daß Sie sich für unseren Schnellkochtopf aus Edelstahl entschieden haben. Wir werden Ihnen den besten Service anbieten. Sorgfältiges Design, sorgfältige Fertigung und der Einsatz hochwertiger Materialien sorgen für hohe Sicherheit, lange Haltbarkeit und schönes Aussehen unseres Produkts. Um Produkte von bester Qualität herzustellen, wird der Topf bei jedem Fertigungsvorgang streng geprüft.

Eine sachgemäße Benutzung kann die Lebensdauer des Schnellkochtopfes wesentlich verlängern. In dieser Bedienungsanleitung sind Informationen über richtige Bedienung, richtige Pflege und Kochvorschrift enthalten. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch diese Bedienungsanleitung genau durch.

Der Topf ist aus **18/10 Edelstahl** gestreckt und hat daher hohe Sicherheit, gute Hygiene und gute Hitzebeständigkeit. Der Topf läßt sich einfach reinigen.

Die Basis des Topfes besteht aus Materialien, die eine korrekte Wärmeverteilung gewährleisten und die Verwendung in allen Arten von Küchen ermöglichen, einschließlich **INDUKTION**.

Der Topf hat **Triple Security System**: das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und Silikondichtung + Sicherheitsfenster.



WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie bitte alle Hinweise.
- Während des Gebrauchs sind Kinder fernzuhalten.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit äußerster Vorsicht. Berühren Sie keine offene und heiße Metalloberfläche direkt. Benutzen Sie die Handgriffe und Knäufe. Wenn nötig Handschutz verwenden.
- Der Schnellkochtopf darf nicht für Zwecke benutzt werden, für die er nicht bestimmt ist.
- In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falsche Bedienung des Schnellkochtopfes Verbrühungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie den Schnellkochtopf erhitzen. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne Wasser einzufüllen, da der Topf sonst beschädigt wird.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf maximal bis zu 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Schnellkochtopf maximal bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- Verwenden Sie geeignete Heizquellen gemäß der Bedienungsanleitung.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenszunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich sonst Verbrühungen zuziehen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, schütteln Sie den Topf vor der Öffnung des Deckels sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass alle Ventile nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals, um Nahrungsmittel unter Druck zu frittieren.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Achten Sie besonders darauf, daß der Körper und der Deckel vom gleichen Hersteller sind.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

WICHTIGE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

1) **Modell** ORBIT [LTP-ESA22]

2) **MAX Betriebsdruck:** 100 kPa

3) **Sicherheitsdruck:** Zwischen 120 und 160 kPa

4) **Widerstandsdruck :** 300 kPa

5) **Sicherheit für die Öffnung des Deckels:** Bei einem Innendruck von über 4 kPa kann der Deckel nicht geöffnet werden.

6) **Sicherheit bei geschlossenem Deckel:** Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, liegt der Innendruck unter 4 kPa.

| Typ | Durchmesser | Volumen | Max Betriebsdruck | Erster Sicherheitsdruck | Zweiter Sicherheitsdruck |
|----------|-------------|---------|-------------------|-------------------------|--------------------------|
| Orbit 4L | 22 cm. | 4 Liter | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 6L | 22 cm. | 6 Liter | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |
| Orbit 8L | 22 cm. | 8 Liter | 100 kPa | 120-160 kPa | 180-300 kPa |

SICHERHEITSHINWEISE

Sie können den Topf erst benutzen, wenn Sie die Bedienungsanleitung durchgelesen und alles verstanden haben.

1/ Der Schnellkochtopf ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden. Der Schnellkochtopf ist von Kindern und unerfahrenen Benutzern fernzuhalten.

2/ Berühren Sie die heiße Metalloberfläche nicht mit bloßen Händen.

3/ Der Siedepunkt der Flüssigkeit in dem Schnellkochtopf liegt unter 120°C. Große Menge von Dampf, Wasser, Suppe ,Sirup usw. kann somit erzeugt werden.

4/ Lebensmittel können große Menge Blasen erzeugen, welche die Ventile verstopfen könnten. Seien Sie daher besonders aufmerksam, falls Sie solche Lebensmittel mit dem Topf kochen müssen...

5/ Halten Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil; das Silikondichtung, den Topfdeckel und den Topfkörper sauber und trocken.

6/ Soda darf nicht direkt in den Topf gegeben und gekocht werden. Eine zu große Menge Öl und Alkohol soll vermieden werden.

7/ Benutzen Sie den Topf auf einer stabilen Kochplatte. Bei Gasherd dürfen die Flammen nicht um die Topfwand züngeln. Bei Elektroherd darf der Durchmesser der Kochplatte nicht größer als der des Topfbodens sein.

8/ Benutzen Sie den Topf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck zu frittieren. Erhitzen Sie den Topf niemals ohne Flüssigkeit. Der Topf könnte sonst beschädigt und dessen Lebensdauer verkürzt werden. Benutzen Sie kein hochkonzentriertes Öl. Erhitzen Sie keinen leeren Topf, um Schaden zu vermeiden und die Lebensdauer zu verlängern.

9/ Wenn Dampf aus dem Sicherheitsventil oder aus dem Sicherheitsfenster austritt, schalten Sie die Wärmezufuhr sofort ab. Erst nach der Beseitigung der Störung können Sie den Topf wieder benutzen.

10/ Bewegen Sie den Schnellkochtopf mit heißer Flüssigkeit mit Vorsicht. Stellen Sie den Topf leicht auf eine ebene Fläche. Ziehen, Stoßen oder Fallenlassen sollte vermieden werden.

11/ Das Druckregelventil darf von keinem Gegenstand abgedeckt werden.

12/ Füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal bis zu 2/3 des Volumens**. Beim Kochen von Speisen, wie Reis, Gemüse und Bohnen füllen Sie den Topf **maximal bis zu 1/4 des Volumens**.

13/ Öffnen Sie den Deckel niemals, wenn der Topf noch unter Druck steht. Erhitzen Sie den Topf nicht, wenn sich der Deckel nicht in der richtigen Richtung befindet.

14/ Bewahren Sie kein Salz, Essig, Zucker oder Kochwasser für längere Zeit in dem Topf auf. Nach dem Gebrauch den Topf reinigen und trocken halten.

15/ Prüfen Sie vor dem Gebrauch alle Teile des Schnellkochtopfes, um Unfälle zu vermeiden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch genau durch. Insbesondere die Sicherheitshinweise.

Füllen Sie den Topf zur Hälfte mit Wasser. Schließen Sie den Deckel und erhitzen Sie den Topf, bis Dampf aus dem Druckregelventil austritt. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie ihn mit geschlossenem Deckel 10 Min. stehen, damit der eventuelle Geruch vom neuen Topf entfernt wird.

Nach Abkühlung öffnen Sie den Deckel. Schütten Sie das Wasser aus. Den Topf reinigen und abtrocknen.

NORMALER GEBRAUCH

Stellen Sie sicher, daß das Entlüftungsrohr nicht verstopft ist. Bei Verstopfung die Lebensmittelreste mit einem Stäbchen entfernen. Stellen Sie sicher, daßdas Sicherheitsventil sauber ist. Der Dichtungsring mußrichtig aufliegen.

Mindestens 1/4 L Wasser oder andere Flüssigkeit in den Topf füllen, um eine ausreichende Menge Dampf zu erzeugen. Das Kochgut darf 2/3 des Topfvolumens nicht überschreiten. Wenn die Lebensmittel leicht verdampfen, darf das Kochgut 1/2 des Topfvolumens nicht überschreiten.

Das Schließen des Deckels: Schrauben Sie den Drehknopf in 90 Grad, um die Klemme in der richtigen Position zu gewährleisten.

AUFHEIZEN

Wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen oder hinstellen, tragen Sie bitte mit einer Hand den kurzen Unter-

handgriff und mit der anderen Hand den langen Unterhandgriff. Der Topf darf nicht nur mit einem Handgriff getragen werden, um Beschädigung der Teile zu vermeiden.

Der Topf muß auf eine ebene Fläche gestellt werden. Bei Elektroherd darf der Durchmesser der Kochplatte nicht größer als der des Topfbodens sein. Bei Gasherd dürfen die Flammen nicht um die Topfwand züngeln.

Zum schnellen Temperaturanstieg stellen Sie die Wärmezufuhr auf die höchste Stufe, damit das Druckregelventil anspringt. Aber die Flammen sollten nicht zu stark sein. Nach einiger Zeit tritt ein wenig Dampf aus dem Druckregelventil aus, was normal ist. Wenn das Druckregelventil unter normaler Bedingung arbeitet, sollte kein Dampf austreten. Wenn Dampf aus dem Druckregelventil austritt (Ab diesem Zeitpunkt wird die Kochezeit gerechnet), stellen Sie die Wärmezufuhr auf die niedrigste Stufe, so daß Energie auf die vernünftigste Weise gespart werden kann. Wenn während des Garens kein Dampf mehr aus dem Druckregelventil austritt, erhöhen Sie die Wärmezufuhr. Beim schnellen Dampfaustritt aus dem Druckregelventil die Wärmezufuhr reduzieren.

ACHTUNG

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, daß der Topf normal funktioniert.
- Berühren Sie die heiße Metalloberfläche nicht mit bloßen Händen.
- Wenn Sie dickflüssige Lebensmittel kochen, dürfen die nicht zu dick sein. Schütteln Sie vor dem Kochen den Topf leicht, damit das Kochgut im Topf gleichmäßig verteilt wird. Dies gilt insbesondere dann, wenn Sie Bohnen usw. kochen.
- Um Sicherheit zu gewährleisten, folgen Sie bitte den oben erwähnten Hinweisen, wenn die Flüssigkeit verdampft und das Sicherheitsventil blockiert wird.

ABSCHALTEN DER WÄRMEZUFUHR

Schalten Sie die Wärmezufuhr nach Ablauf der Kochzeit ab. Das Sicherheitsventil wird dann sinken..

ABKÜHLUNG

1) Methode zur schnellen Abkühlung.

Um die Temperatur und den Druck schnell zu reduzieren, können Sie den Topf unter laufendes, kaltes Wasser halten oder das Druckregelventil zum Dampfablass schieben. Wenn das Sicherheitsventil abgesunken ist, können Sie den Deckel öffnen.

2) Methode zur normalen Abkühlung.

Nach Ablauf der Kochzeit lassen Sie den Topf natürlich abkühlen, bis das Sicherheitsventil abgesunken ist. Dann können Sie den Deckel öffnen.

ÖFFNEN DES DECKELS

Tragen Sie mit den Händen die Handgriffe und schieben Sie mit dem Daumen den Schiebeknopf. So lassen sich der Oberhandgriff und der Unterhandgriff trennen. (Der Pfeil auf dem Deckel befindet sich auf der gleichen Linie wie der Punkt in dem Handgriff.) Jetzt kann der Deckel geöffnet werden.

Bedienen Sie den Topf mit Vorsicht. Es ist zu empfehlen, Handschuhe zu tragen.

Schütteln Sie den Topf leicht, damit die Masse im Topf gleichmäßig verteilt wird. Dies gilt insbesondere dann, wenn Sie Brei oder andere dickflüssige Lebensmittel kochen.

Öffnen Sie den Deckel nicht mit übergroßer Kraft.

BEMERKUNG

- Prüfen Sie bitte vor dem Gebrauch, ob das Entlüftungsrohr verstopft ist.
- Tauschen Sie die Teile nicht willkürlich aus. Nehmen Sie bitte Kontakte mit dem Kundenservice auf, falls ein Teil im Handel nicht erhältlich ist.

Eine unsachgemäße Verwendung des Dampfkochtopfs kann zu Sicherheitsrisiken führen oder nicht wie vorgesehen funktionieren.



STÖRUNGEN UND BESEITIGUNG

| STÖRUNG | URSACHE | BESEITIGUNG |
|---|--|---|
| Nach dem Aufheizen Dampfgeräusch aus Druckregelventil zu hören. Es tirtt aber kein Dampf aus. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Fremdkörper klemmt dem Druckregelventil. 2) Das Entlüftungsrohr durch Lebensmittelreste verstopft. 3) Der Topf wird trocken erhitzt. 4) Die Kochplatte liegt schräg. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Fremdkörper entfernen. 2) Mit einem Stäbchen die Lebensmittelreste entfernen. 3) Die Wärmezufuhr sofort abschalten. Nehmen Sie den Topfvom Herd. Stellen Sie das Druckregelventil zum Druckabbau schräg. Öffnen Sie den Deckel undprüfen. 4) Die Kochplatte waagerecht stellen. |
| Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Das Entlüftungsrohr ist verstopft. 2) Zu viel Kochgut. 3) Zu starke Wärmezufuhr. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Das Entlüftungsrohr von Lebensmittelresten befreien. 2) Kochgut reduzieren. 3) Energiezufuhr auf mittlere Stufe einstellen. |
| Dampf tirtt aus dem Deckelrand aus. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Druckregelventil und Sicherheitsventil versagen. 2) Der Dichtungsring sitzt nicht richtig. 3) Dichtungsring ist beschädigt. 4) Fremdkörper am Dichtungsring. 5) Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Mit einem Stäbchen die Lebensmittelreste entfernen. 2) Den Dichtungsring richtig einlegen. 3) Den Dichtungsring auswechseln. 4) Den Dichtungsring reinigen. 5) Den Deckel noch einmal richtig schließen. |

PFLEGE UND WARTUNG

1) Der Topfkörper

Den Topf mit Geschirrspülmittel reinigen.

Nach der Reinigung den Topf abtrocknen.

Direkte Berührung des Topfkörpers mit Metallwerkzeugen sollte vermieden werden.

Der Topf soll nicht mit anderem Metall in Berührung kommen.

2) Dichtungsring

Mit Spülmittel Schmutz vom Dichtungsring entfernen.

Den Dichtungsring abtrocknen.

Den Dichtungsring wieder richtig in den Deckel einlegen.

Nach dem Gebrauch den Dichtungsring mit Spülmittel oder Wasser reinigen. Nach dem Abtrocknen den Dichtungsring wieder in den Deckel einlegen und flach halten. Nach langem Gebrauch den Dichtungsring auswechseln.

3) Druckregelventil, Entlüftungsrohr und Sicherheitsventil

Falls das Druckregelventil, das Entlüftungsrohr und das Sicherheitsventil von Lebensmittelresten oder anderen Gegenständen verstopft sind, entfernen Sie diese mit einem Stäbchen. Wasser sollte gut hindurch fließen können. Prüfen Sie bitte, ob die Schraubenmutter locker ist. Die Schraubenmutter ggf. Festziehen.

Nach jedem Gebrauch das Druckregelventil reinigen. Lösen Sie die Schraubenmutter und nehmen Sie das Ventil zur Reinigung heraus.

Reinigen Sie das Sicherheitsventil regelmäßig. Drehen Sie das Ventil aus dem Deckel. Nach der Reinigung das Ventil wieder einsetzen.

4) Die Entfernung des Angebrannten aus dem Topf

Mit Hilfe weicher Holzzeuge das Angebrannte entfernen.

Bei ganz hartnäckigen Krusten die entsprechende Stelle unter Sonneneinstrahlung abtrocknen lassen und dann mit Öl tränken. Nach Einwirken heißes Wasser in den Topf geben und eine Weile einweichen lassen. Dann lässt sich das An-

gebrannte aus dem Topf entfernen. Man darf keine scharfen Werkzeuge benutzen.

5) Wartung

Reinigen Sie den Topfkörper und Topfdeckel. Nehmen Sie den Dichtungsring zur Reinigung aus dem Deckel heraus.

Entfernen Sie mit einem Stäbchen die Lebensmittelreste aus dem Druckregelventil, dem Entlüftungsrohr und dem Sicherheitsventil.

Stellen Sie den Schnellkochtopf an einen trockenen Platz. Bewahren Sie den Topfkörper und denTopfdeckel getrennt auf.

Besondere Hinweise

Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.

Reinigen Sie den Topfdeckel nicht in einer Geschirrspülmaschine.

Tragen Sie Speiseöl auf den Dichtungsring auf, um die Lebensdauer zu verlängern und die Funktion zu verbessern..

Bewahren Sie den Topf nicht mit geschlossenem Deckel auf, da der Dichtungsring beschädigt werden könnte.

Tiefgefrorene Lebensmittel erst auftauen lassen. Bohnen oder andere getrocknete Lebensmittel vor dem Zubereiten in Wasser einweichen lassen.

Wenn es beim Kochen zur Schaumbildung kommt, soll zuerst mit offenem Deckel gekocht werden. Erst nach der Abschöpfung des Schaumes wird mit geschlossenem Deckel gekocht.

Kein Wasserverlust ist zu berücksichtigen. Es sei denn, daßdie Lebensmittel sehr lang gekocht werden müssen.

Schalten Sie die Wärmezufuhr ab, wenn die Suppe ausläuft.

6) Auswechseln

Der Dichtungsring soll nach zwei Jahren ausgewechselt werden. Sobald Beschädigungen, Risse oder Falten festzustellen sind, soll der Ring sofort ausgewechselt werden.

Verwenden Sie beim Auswechseln von Teilen ausschließlich Originalersatzteile. Bitte nehmen Sie Kontakte mit dem Kundenservice auf.

KOCHZEITEN

Die Kochzeit ist ab dem Zeitpunkt gerechnet, wo Dampf aus dem Druckregelventil austritt.

Die Kochzeitabelle dient nur zur Referenz. Die genaue Kochzeit hängt von der Lebensmittelmenge, der Raumtemperatur, der Stärke der Wärmequelle und anderen Faktoren ab.

SUPPEN

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

FISCH

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

FLEISCH

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

GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE

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

FRÜCHTE

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

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZU KOCHENDEN LEBENSMITTEL

Suppen und Eintöpfe

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

Gemüse

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

Getreide, Nudeln und Hülsenfrüchte

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

Fleisch

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

Fisch

Wenn Sie gefrorenen Fisch benutzen, ist es nicht notwendig ihn vorher aufzutauen. Um ihn in großen Stücken zu kochen, raten wir Ihnen, den Drahteinsatz (wahlweise) zu benutzen.



Dieser Schnellkochtopf entspricht der europäischen Richtlinie 2014/68/EU. Druckgeräterichtlinie.

Die Übereinstimmung des Gerätes mit den Anforderungen der Richtlinie ist durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

Schnellkochtopf ORBIT

Modelle:

ORBIT 4 (fassungsvermögen 4 liter)

ORBIT 5 (fassungsvermögen 6 liter)

ORBIT 6 (fassungsvermögen 8 liter)

ORBIT 7 (fassungsvermögen 10 liter)

ORBIT 8 (fassungsvermögen 12 liter)

ALZA S.L.

Escoriaza SPAIN

C.I.F. B20013983

orbit