

## INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

POKÝNY K POUŽITÍ

POKÝNY K POUŽITIU

NAVODILA ZA UPORABO

UPUTE ZA UPORABU

УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

دليل الاستعمال

[atencioncliente@alza.es](mailto:atencioncliente@alza.es)  
943.71.41.31

INOX



[www.alza.es](http://www.alza.es)

FABRICADO EN ESPAÑA  
MADE IN SPAIN



**ALZA**

**ALZA**  
*tradicion*

# ALZA

## tradicion

<b>04</b>	<b>ESPAÑOL</b>	<b>18</b>	<b>SLOVENSKI JEZIK</b>	<b>esloveno</b>	<b>32</b>	<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>griego</b>
<b>06</b>	<b>ENGLISH</b> <i>inglés</i>	<b>20</b>	<b>HRVATSKI</b>	<b>croata</b>	<b>37</b>	<b>عربى</b>	<b>árabe</b>
<b>08</b>	<b>FRANÇAIS</b> <i>francés</i>	<b>22</b>	<b>СРПСКИ SRPSKI</b>	<b>serbio</b>	<b>38</b>	<b>REPUESTOS / Spares / Rechanges</b>	
<b>10</b>	<b>DEUTSCH</b> <i>alemán</i>	<b>24</b>	<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>búlgaro</b>	<b>39</b>	<b>GARANTIA / Warranty / Garantie</b>	
<b>12</b>	<b>PORTUGUÉS</b> <i>portugués</i>	<b>26</b>	<b>MAGYAR</b>	<b>húngaro</b>			
<b>14</b>	<b>ČESKY</b> <i>checo</i>	<b>28</b>	<b>POLSKI</b>	<b>polaco</b>			
<b>16</b>	<b>SLOVENSKÝ JAZYK</b> <i>eslovaco</i>	<b>30</b>	<b>РУССКИЙ</b>	<b>ruso</b>			

Dedicados a la fabricación de ollas desde 1925, **ALZA** ofrece el menaje para el hogar más elegante, sencillo y novedoso del mercado. Un estilo inconfundible, original y exclusivo desarrollado por nuestro diseñadores industriales.

La experiencia nos permite mejorar constantemente en el signo de la novedad y de la calidad a unos precios muy competitivos ya que cubrimos todo el proceso de fabricación.

La cocina se ha convertido en una estancia importante de la casa, nuestro objetivo es crear un espacio cómodo y agradable en el que poder disfrutar de las tareas cotidianas. Por esta razón fabricamos una amplia variedad de modelos y tamaños entre los que elegir y a los que aplicamos los más altos niveles de seguridad y diseño.

Las últimas novedades de ollas a presión super-rápidas y piezas con fondos termodifusores son válidas para todo tipo de cocinas (gas, electricidad, vitrocerámica e inducción). La funcionalidad y adaptación a los tiempos modernos es nuestra premisa.

### Nuestra tecnología hace la vida más fácil



*find out more*

Dedicated to making pots and pans since 1925, **Alza** offers the most elegant, simple and innovative cookware on the market today. Our exclusive, unique original styles are created by Alza's own industrial designers.

Experience allows us to constantly improve both originality and quality at competitive prices since we control the entire manufacturing process.

With the kitchen being such an important part of the home, our main goal is to create a comfortable and pleasant place to enjoy carrying out the daily chores. Therefore, we make a wide range of models and sizes of pots and pans to choose from, all backed by excellence in design and safety.

The latest in Pressure Cookers and cookware with bottoms that distribute heat evenly, for use with all types of cookers (electric, gas, ceramic and induction). Making functional cookware for today's kitchens is what we're all about.

*Our technology makes your life easier.*

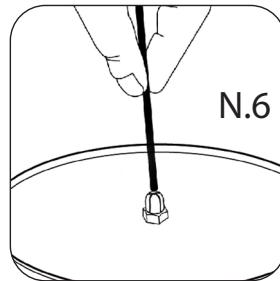
**Alza**, qui se consacre à la fabrication de batteries de cuisine depuis 1925, propose pour la maison la gamme d'articles ménagers la plus élégante, la plus simple et la plus innovatrice du marché. Un style incomparable, original et exclusif, conçu par nos créateurs industriels.

L'expérience nous permet de progresser en permanence, sous le signe de la nouveauté et de la qualité, à des prix très compétitifs, grâce à la couverture totale du processus de fabrication.

La cuisine est devenue une pièce importante de la maison et notre objectif est de créer un espace confortable et agréable où les tâches quotidiennes soient une source de plaisir. C'est pourquoi nous fabriquons une gamme étendue de modèles et de dimensions parmi lesquels choisir, dotée des plus hauts niveaux de sécurité et du meilleur design.

Les dernières nouveautés en Auto-Cuiseurs ultra-rapides et les pièces à fond thermodiffuseur sont valables pour tous types de cuisines (électriques, gaz, vitrocéramiques et induction). La fonctionnalité et l'adaptation aux temps modernes constituent notre axiome.

*Notre technologie rend la vie plus facile.*



Todas las recomendaciones de la norma están descritas a lo largo del presente manual.

## INSTRUCCIONES DE USO

### IMPORTANTE: ANTES DE PROCEDER AL USO DE LA OLLA, LEER ATENTAMENTE LOS CONSEJOS DE SEGURIDAD

#### 1. LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Efectuar varias veces, en vacío, el cierre de la olla con la tapa. Es una operación sencilla pero sin embargo requiere una cierta práctica. Antes de utilizarla por primera vez, lave la olla con agua caliente y detergente normal, después enjuáguela y séquela usando un paño suave. A partir de este momento, la olla está lista para su uso.

#### 2. LLENADO

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

#### 3. CERRAR LA OLLA

Antes de cerrar la olla deberá de seguir los siguientes pasos:

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

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

3 - Compruebe que la válvula giratoria gira.

Para cerrar la olla haga coincidir las dos muescas, una en la tapa y la otra en el mango del asa, apriete la tapa según se observa en el N.3, y haga girar la tapa de derecha a izquierda, hasta que coincidan las dos partes del asa. Comprobar que al llegar a este punto entra en funcionamiento un pulsador que impide que la olla se abra si no es apretándolo.

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

#### 4. COCINAR

Coloque la Olla ya cerrada sobre la cocina a fuego máximo.

Cuando la válvula giratoria se ponga en movimiento, dejando escapar vapor, se comienza a contar el tiempo de cocción. Reduzca entonces la potencia calorífica a una posición suficiente para que gire lentamente.

Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la válvula giratoria.

Si está utilizando una cocina de gas, controle la llama desde el principio, evitando que sobresalga del fondo y coloque la Olla centrada en el fuego, ahorrará energía y evitará que se deterioren las asas y la junta de cierre.

#### 5. ABIR LA OLLA

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

1 - Separar del fuego y dejar enfriar: Una vez que observe que no hay presión, quitaremos, por seguridad, la válvula giratoria, a continuación presionaremos el pulsador, hasta que suelte el exceso de presión y giraremos de izquierda a derecha hasta que coincidan las dos muescas (N.4). En ese momento podemos levantar la tapa (N.5).

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

2 - Enfriado rápido: Colocar la olla bajo el grifo y dejar que el agua caiga sobre la tapa hasta que observe que ya no queda presión, aproximadamente un par de minutos. Entonces podemos presionar el pulsador y abrir la olla. Si utiliza este método no coloque las manos en la olla para evitar quemaduras.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No utilice jamás lejía.

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

Emplear la fuente de calor apropiada de acuerdo con las instrucciones de uso.

Nunca usar la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos en abundante aceite.

Conserve este libro de instrucciones.

#### DECLARACION DE CONFORMIDAD CE

FABRICANTE ALZA S.L. Paseo Ángel del Guarda, 3. 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) España  
Dedicaré que la olla bajo indicado cumple los requisitos de la Directiva de Equipos a Presión 97/23/CE

Descripción: Olla a Presión

Tipo: OP07

Categoría: I

Procedimiento de Evaluación: Módulo A

Procedimiento de Examen de tipo: Módulo B1

Organismo notificado Examen de tipo TÜV Rheinland Iberian Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Normas armonizadas aplicadas: EN 12778

Otras normas aplicadas: EN 12983-1

Lugar: Escoriaza (España)

Firma:



# DESCRIPCION DE LA OLLA

- (1) CUERPO OLLA fabricado en Acero Inoxidable de Alta Calidad.
- (2) TAPA OLLA fabricada en Acero Inoxidable de Alta Calidad.
- (3) FONDO DIFUSOR SANDWICH de Acero + Aluminio + Acero. Valido para todo tipo de cocinas. Ø fondo 160 m/m.
- (4) ASA DE LA TAPA.
- (5) ASA DEL CUERPO.
- (6) VALVULA GIRATORIA DE BAJA PRESION, Presión de trabajo 0,60 bar.
- (7) VALVULA DE SEGURIDAD, visible por el interior de la tapa.
- (8) VENTANA LATERAL.
- (9) JUNTA DE GOMA, visible a través de la ventana lateral.
- (10) CHIMENEAS
- (11) TUERCA CENTRAL

La cantidad máxima de llenado es de 2/3 de la capacidad de la olla.  
Válida para Gas, Electricidad, Vtrocerámica e Inducción.

## QUE HACER CUANDO...

### Escapa vapor por el borde de la tapa:

Sucedrá si la junta de goma no esta correctamente colocada, si la junta o el borde de la olla no están limpias o si la junta esta agrietada o endurecida por el uso.

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

### Escapa vapor por la válvula:

El escape de una pequeña cantidad de vapor por la válvula es normal, hasta que esta empieza a girar.

Si el escape de vapor es importante es porque el calor es demasiado fuerte, bájelo inmediatamente.

La suciedad del interior de la válvula también puede repercutir en la salida de vapor de la misma. Debemos limpiarla periódicamente.

### La válvula giratoria no da vueltas:

Compruebe si la Olla tiene poca agua.

Revise si la Chimenea está sucia, si es así limpíela con una varilla (N.6)

### Después de cocinar, y enfriar la olla, esta no se puede abrir:

Es posible que la grasa fría haya pegado la junta a la tapa de la olla. Coloque la olla nuevamente al fuego hasta que se caliente ligeramente. DesvapORIZAR y abrir la olla según instrucciones.

# MANTENIMIENTO DE LA OLLA

### Después de cada uso:

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

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

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

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

### Forma de guardar la olla:

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

### Junta de cierre:

Limpíela, al lavar la tapa, sin sacarla de su alojamiento. Después de un largo tiempo de uso, deberá cambiarla por otra nueva ORIGINAL ALZA, a fin de evitar posibles fugas de vapor en la Olla y asegurar su correcto funcionamiento.

### IMPORTANTE

La única reparación autorizada al usuario es el cambio de la junta de cierre, para cualquier otra reparación diríjase al servicio técnico autorizado.

Dispone de una completa relación de SAT a su servicio, en nuestra pagina web [www.alza.es](http://www.alza.es)

# TRIPLE SISTEMA DE SEGURIDAD

**1 - Válvula Giratoria:** Mantiene en todo momento la presión de la Olla, dejando salir el vapor sobrante.

**2 - Válvula de Seguridad:** Actúa en caso de un aumento excesivo de la presión. Si se pone en funcionamiento es debido a que la chimenea está obstruida. Debe retirar la Olla del fuego y limpiarla (N.6).

**3 - Junta de cierre + Ventana Lateral:** En el supuesto de que se obstruyan los dos dispositivos de seguridad anteriormente citados, la presión generada en el interior de la Olla permitirá que flexe dicho componente dejando escapar vapor y no permitiendo que la presión interior alcance los valores no deseables. Si sucede esto, llévela a un Servicio de Asistencia Técnica, para proceder a la revisión de los dos sistemas de seguridad anteriores.

# CONSEJOS SOBRE LOS ALIMENTOS A COCINAR

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

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

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

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

**Pescados:** Si utiliza pescados congelados, no es preciso su descongelación previa. Para cocinar en trozos grandes, aconsejamos el uso del cestillo de alambre (opcional).

# TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos indicados son orientativos ya que dependen de la calidad y tamaño de los alimentos a cocinar. Se toman a partir del momento en el que la válvula giratoria comienza a girar.

### SOPAS

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

### PESCADOS

Atún / Bonito .....	5-6 min.
Calamares .....	9-10 min.
Bacalao .....	8-10 min.
Merluza .....	6-8 min.
Rape .....	7-9 min.

### CARNES

Carne de Buey .....	25-30 min.
Ternera .....	10-12 min.
Conejo .....	15-20 min.
Pollo .....	15-20 min.
Morros / Callos .....	35-45 min.
Cerdo-patas .....	35-45 min.
Vaca-estofado .....	25-35 min.

### VERDURAS Y LEGUMBRES

Alachofras .....	8-10 min.
Coliflor .....	6-8 min.
Espinacas .....	6-8 min.
Garbanzos .....	25-30 min.
Guisantes .....	6-8 min.
Judas verdes .....	7-9 min.
Alubias .....	25-30 min.
Lentejas .....	20-25 min.
Patatas .....	8-10 min.
Puerros .....	6-8 min.
Zanahoria .....	8-10 min.

### FRUTAS

Ciruelas .....	4-5 min.
Manzanas .....	4-5 min.
Peras .....	6-8 min.

All the recommendations made in the standard are described in this manual.

## USING THE PRESSURE COOKING

### **IMPORTANT: READ THE SAFETY TIPS CAREFULLY BEFORE USING THE PRESSURE COOKER.**

#### **1. BEFORE USING THE COOKER FOR THE FIRST TIME**

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

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

The cooker is then ready for use.

#### **2. FILLING THE COOKER**

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

#### **3. CLOSING THE COOKER**

Before closing the cooker, proceed as follows:

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

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

3 - Check that the rotary valve is turning.

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

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

#### **4. COOKING**

Place the closed pressure cooker on the cooker ring, with the ring on its highest setting.

Start counting the cooking time from when the rotary valve starts to turn with steam coming out of it. Then reduce the power to a lower setting so that the valve rotates slowly.

During cooking, it is normal for a small amount of steam to come out of the rotary valve.

If you are using a gas cooker, check the gas flame at the start, making sure it does not exceed the pressure cooker base and that the pressure cooker is centred on top of the flame. This will save on power and prevent damage to the handles and sealing gasket.

#### **5. OPENING THE COOKER**

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

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

For safety reasons, when you can see there is no pressure left remove the rotary valve and then press the button until the excess pressure is released. Turn the lid from left to right until the marks are in line with each other (N.4). Then, remove the lid (N.5).

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

##### **2. Fast cooling**

Place the pressure cooker under the tap and run water over the lid until you can see there is no pressure left (this will take around two minutes). Then, press the button and open the cooker.

When using this method, do not touch the cooker, which could cause burns.

## SAFETY PRECAUTIONS

Read the instructions to avoid damage through incorrect use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use the cooker only for what it has been designed.

Never use bleach.

This is a pressurised appliance. Misuse of the pressure cooker could cause scalding. Make sure it is correctly closed before heating it.

Use a suitable source of heat, as described in the instructions for use.

Never fry food in a lot of oil with the pressure cooker in pressurised mode.

Keep this instructions booklet in a safe place.

### DECLARATION OF CONFORMITY EC

MANUFACTURER ALZASL, Paseo Angel de la Guarda 320540 Escoriaza (Guipúzcoa) Spain

Hereby declare that the equipment set forth below is compliant with the requirements laid down in the Directive for Pressure Equipment 97/23/CE

Description: Pressure Cooker

Type: OP07

Category: I

Evaluation Procedure: Module A

Type examination Procedure: Module B1

Body notified/pe examination: UVRheinlandberical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Standards applied: EN 12778

Other standards applied: EN 12983-1

Place: Escoriaza (Spain)

Signed:



## GENERAL DESCRIPTION

- (1) PRESSURE COOKER BODY made of High Quality Stainless Steel.
- (2) PRESSURE COOKER LID made of High Quality Stainless Steel.
- (3) DIFFUSER BASE in Steel + Aluminium + Steel. Suitable for all kinds of cookers. Ø base 160 m/m.
- (4) LID SIDE HANDLE.
- (5) POT EAR.
- (6) LOW PRESSURE ROTARY VALVE, Working pressure 0,60 bar.
- (7) SAFETY VALVE, inside lid.
- (8) SIDE WINDOW.
- (9) SEAL, visible through side window.
- (10) STEAM OUTLET.
- (11) CENTRAL NUT.

The maximum amount is 2/3 the capacity of the cooker.  
Suitable for use on Gas, Electric, Glass Ceramic and Induction cookers.

## TROUBLESHOOTING

### Steam comes out through the edge of the lid:

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

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

### Steam comes out through the valve:

It is normal for a little steam to exit valve before it begins to turn. If the amount of steam is significant, it is because the heat is too high. Reduce it immediately. Dirt on the interior of the valve can also cause steam to come out. It should be cleaned regularly.

### The rotary valve is not turning:

Check there is enough water in the pressure cooker.

Check whether the steam outlet is dirty. If it is, clean it with a rod (N.6).

### After cooking and cooling the cooker, it does not open:

Cold grease may have stuck the seal to the cooker lid. Put the cooker back on the heat and warm it a little. Release the steam and open the cooker as shown in the instructions.

## MAINTENANCE

### After each use:

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

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

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

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

### Storing the cooker:

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

### Sealing gasket:

Clean the sealing gasket when you wash the lid, without taking it out of its housing.

If you have been using the pressure cooker for a long time, you should replace it with a new ORIGINAL ALZA sealing gasket, to prevent any steam leakage from the pressure cooker and ensure its correct functioning.

### IMPORTANT

The only repair that users are authorised to carry out is changing the sealing ring. For any other repairs, contact the Authorised Technical Assistance Service.

A full list of Technical Assistance Services is available on our website [www.alza.es](http://www.alza.es)

## TRIPLE SAFETY SYSTEM

**1 - Rotary valve,** This maintains the pressure in the pressure cooker at all times, letting out the excess steam.

**2 - Safety valve,** This valve begins to function if excessive pressure builds up. The reason for it starting up is that the steam outlet is blocked. If this happens, remove the pressure cooker from the ring and clean it (N.6).

**3 - Seal + Side window,** If both of these safety devices are obstructed, the pressure building up inside the pressure cooker enables this component to bend, letting the steam out and preventing an undesirable level of internal pressure being reached. If this happens, take it to a Technical Assistance Service to have the two safety systems checked.

## TIPS ON THE FOOD BEING COOKED

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

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

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

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

**Fish:** Frozen fish does not need to be defrosted before cooking. To cook large pieces, use the wire basket (optional).

## COOKING TIMES

The times shown are approximate, since they depend on the quality and size of the food being cooked. The timer countdown commences when the rotary valve begins to turn.

### SOUPS

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

### FISH

Tuna .....	5-6 min.
Squid.....	9-10 min.
Cod.....	8-10 min.
Hake.....	6-8 min.
Angler fish .....	7-9 min.

### MEATS

Beef .....	25-30 min.
Veal.....	10-12 min.
Rabbit.....	15-20 min.
Chicken.....	15-20 min.
Tripe/Snout .....	35-45 min.
Pig's trotters .....	35-45 min.
Beef stew .....	25-35 min.

### VEGETABLES AND PULSES

Artichokes.....	8-10 min.
Cauliflower .....	6-8 min.
Spinach .....	6-8 min.
Chickpeas .....	25-30 min.
Peas.....	6-8 min.
Green beans.....	7-9 min.
Beans.....	25-30 min.
Lentils.....	20-25 min.
Potatoes .....	8-10 min.
Leeks.....	6-8 min.
Carrots.....	8-10 min.

### FRUITS

Plums.....	4-5 min.
Apples.....	4-5 min.
Pears.....	6-8 min.

Toutes les recommandations de la norme sont décrites sur cette notice.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### IMPORTANT: AVANT D'UTILISER L'AUTOCUISEUR, LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

#### 1. MISE EN FONCTIONNEMENT

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

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

#### 2. REMPLISSAGE

Respectez les instructions de remplissage fournies dans les "CONSEILS DE SÉCURITÉ".

#### 3. FERMER L'AUTOCUISEUR

Avant de fermer l'autocuiseur, procéder comme suit:

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

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

3 - Vérifiez que la soupape rotative tourne.

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

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

#### 4. CUISSON

Placer l'autocuiseur fermé sur la cuisinière à feu maximum.

Le moment où la soupape tournante se met en mouvement en laissant échapper de la vapeur marque le début de la cuisson. Baisser maintenant le feu jusqu'à ce que la soupape tourne lentement.

Il est normal d'observer, pendant la cuisson, de petites pertes de vapeur par la soupape de sécurité.

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, surveillez la flamme dès le début et évitez qu'elle ne déborde du fond de l'autocuiseur. Placez celui-ci bien centré sur le feu, vous économiserez de l'énergie et vous éviterez l'endommagement des poignées et du joint de fermeture.

#### 5. OUVRIR L'AUTOCUISEUR

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

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

Après avoir observé qu'il n'y a pas de pression, par sécurité, nous retirerons la soupape rotative puis nous appuierons sur le bouton, pour évacuer tout reste de pression, et faire tourner le couvercle de gauche à droite, jusqu'à faire coïncider les deux encoches (N.4). Vous pourrez, alors, soulever le couvercle (N.5). N'oubliez pas que, dans ce cas, la température baisse lentement à l'intérieur de la cuve et que, par conséquent, la cuisson des aliments se poursuit, même sans source de chaleur. Veillez donc à réduire les temps de cuisson.

##### 2- Refroidissement rapide:

Mettez la cocotte sous le robinet et laisser couler l'eau sur le couvercle jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression, deux minutes environ. Vous pourrez alors appuyer sur le bouton-poussoir et ouvrir l'autocuiseur. Si vous utilisez cette méthode, veillez à ne pas toucher l'autocuiseur avec les mains, pour éviter de vous brûler.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser d'eau de javel.

L'autocuiseur est un appareil qui cuit sous pression. Un usage inappropriate de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures par échaudage. S'assurer que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le mettre sur le feu.

Utiliser une source de chaleur appropriée selon les instructions d'utilisation.

Ne jamais utiliser l'autocuiseur en pressurisation pour frire des aliments dans de l'huile abondante.

Conservez ces instructions.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

FABRICANT ZASL-Paseo Angel de la Guarda, 320540 Escoriaza (Guipúzcoa) España

Déclare que l'équipement ci-dessous est conforme aux dispositions de la Directive d'Équipements sous Pression 97/23/CE



Description: Autocuiseur

Type: OP07

Catégorie: I

Procédure d'évaluation: Modulo A

Procédure d'Examen de type: Módulo B1

Organisme notifié Examendetei TÜV Rheinlandbercal Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Normes harmonisées appliquées: EN 12778

Autres normes appliquées: EN 12983-1

Lieu: Escoriaza (Espagne)

Signature:

# DESCRIPTION DE L'AUTOCUISEUR

- (1) CUVE fabriquée en Acier Inoxydable de Haute Qualité.
- (2) COUVERCLE fabriquée en Acier Inoxydable de Haute Qualité.
- (3) FONDS DIFFUSEUR SANDWICH en Acier + Aluminium + Acier. Apte pour tous les modes de chauffage. Ø fonds 160 m/m.
- (4) ANSE DU COUVERCLE.
- (5) ANSE DE LA CUVE.
- (6) SOUPAPE ROTATIVE BASSE PRESSION, Pression de travail 0,6 bar.
- (7) SOUPAPE DE SÉCURITÉ, visible de l'intérieur du couvercle.
- (8) OUVERTURE LATÉRALE.
- (9) JOINT EN CAOUTCHOUC, visible à travers l'ouverture latérale.
- (10) CHEMINÉE.
- (11) ÉCROU CENTRAL.

Veuillez à ne jamais remplir votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve.

Valable pour Gaz, Électricité, Vitrocéramique et Induction.

## QUE FAIRE SI...

### **La vapeur fuit autour du couvercle:**

Le joint en caoutchouc n'est pas correctement positionné, le joint ou le bord de la cuve sont sales, le joint n'est pas en bon état ou il est endurci par l'usage.

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

### **Si la vapeur s'échappe à travers la soupape:**

Il est normal qu'une légère quantité de vapeur s'échappe par la soupape, jusqu'à ce qu'elle commence à tourner. Si la fuite de vapeur est importante c'est que la chaleur est trop élevée. Réduire, dans ce cas, la source de chaleur immédiatement. Si la soupape est sale, elle peut également répercuter sur la sortie de vapeur. Veuillez à bien la nettoyer périodiquement.

### **La soupape rotative ne tourne pas:**

Voir si l'autocuiseur a trop peu d'eau.

Voir si la cheminée est sale. Si c'est le cas, la nettoyer avec une tige (N.6).

### **La cuisson achevée et l'autocuiseur refroidi, impossible d'ouvrir le couvercle:**

Il est probable qu'un peu de graisse refroidie ait adhéré au couvercle. Remettez à nouveau l'autocuiseur quelques instants sur la source de chaleur. Décompressez et ouvrez l'autocuiseur, conformément aux instructions.

## ENTRETIEN DE L'AUTOCUISEUR

### **Après chaque utilisation:**

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

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

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

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

### **Pour ranger l'autocuiseur:**

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

### **Joint de fermeture:**

Le nettoyer en lavant le couvercle, sans le sortir de son logement.

Après un long temps d'utilisation, le joint devra être remplacé par un joint neuf original ALZA, afin d'éviter d'éventuelles fuites de vapeur de l'autocuiseur et assurer un fonctionnement correct.

### **IMPORTANT**

La seule réparation qui est autorisée à l'usager est le changement du joint de fermeture ; pour toute autre réparation, veuillez vous adresser à un service technique agréé.

Vous trouverez la liste complète des services techniques disponibles sur notre site [www.alza.es](http://www.alza.es)

## TRIPLE SYSTÈME DE SÉCURITÉ

**1 - Soupape rotative**, Elle maintient à tout moment la pression de l'autocuiseur en laissant sortir l'excès de vapeur.

**2 - Soupape de sécurité**, Elle intervient si la pression augmente excessivement. Si elle se met en fonctionnement, c'est que la cheminée est bouchée. Retirer l'autocuiseur du feu et la nettoyer (N.6).

**3 - Joint en Caoutchouc + Ouverture Latérale**, Si les deux dispositifs de sécurité ci-dessus se bouchent, la pression qui va se créer à l'intérieur de l'autocuiseur entraînera la flexion de cet élément pour laisser la vapeur s'échapper et empêcher que la pression intérieur n'atteigne des valeurs excessives. Si ceci se produit, apportez l'autocuiseur à un Service Technique pour faire réviser les deux systèmes de sécurité précédents.

## CONSEILS SUR LES ALIMENTS À CUISINER

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

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

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

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

**Poissons:** Il n'est pas nécessaire de décongeler au préalable le poisson surgelé. Pour cuire de gros morceaux, nous vous conseillons d'utiliser le panier (optionnel).

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont approximatifs ; ils dépendent de la qualité et de la grosseur des aliments à cuire. Les temps sont pris à partir du moment où la soupape rotative commence à tourner.

### **SOUPIES**

Soupe à l'ail .....	8-10 min.
Soupe à la volaille .....	15-20 min.
Soupe au poisson.....	10-12 min.
Soupe aux légumes.....	10-12 min.

### **PESCADOS**

Thon.....	5-6 min.
Calmars.....	9-10 min.
Morue.....	8-10 min.
Merlu .....	6-8 min.
Baudroie.....	7-9 min.

### **VIANDES**

Boeuf .....	25-30 min.
Veau .....	10-12 min.
Lapin .....	15-20 min.
Poulet .....	15-20 min.
Museau/Tripes.....	35-45 min.

Porc-pieds.....	35-45 min.
Boeuf-ragoût .....	25-35 min.
LÉGUMES FRAIS ET SECS	

Artichauts .....	8-10 min.
Chou-fleur.....	6-8 min.
Épinards.....	6-8 min.
Pois chiches .....	25-30 min.
Petits pois .....	6-8 min.

Haricots verts .....	7-9 min.
Haricots .....	25-30 min.
Lentilles .....	20-25 min.
Pommes de terre .....	8-10 min.
Poireaux .....	6-8 min.

Carottes .....	8-10 min.
FRUTS	

Prunes .....	4-5 min.
Pommes .....	4-5 min.
Poires .....	6-8 min.

# Alle Empfehlungen der Norm werden in diesen Anweisungen beschrieben.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### WICHTIG: LESEN SIE BITTE VOR DER BENUTZUNG DES TOPFES AUFMERKSAM DIE SICHERHEITSHINWEISE.

#### 1. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES KOCHTOPFS

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

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

#### 2. EINFÜLLEN DES KOCHGUTS

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

#### 3. SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Vor dem Schließen des Schnellkochtopfes beachten Sie bitte folgendes:

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

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

3 - Prüfen Sie, dass das Drehventil sich dreht.

Zum Schließen des Topfes, bringen Sie den Deckel in die Position in der die Markierung am Deckel mit der Markierung Markierung am Topfgriff übereinstimmt. Drücken Sie den Deckel herunter (Abb. 3) und drehen Sie ihn von rechts nach links, bis beide Topfgriffe übereinander stehen. Vergewissern Sie sich, dass in diesem Moment der Schieber einrasten. Diese verhindern, dass der Topf sich öffnet, wenn nicht durch Drücken des Knopfes die Verriegelung gelöst wird.

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

#### 4. KOCHEN

Stellen Sie den nun verschlossenen Schnellkochtopf bei höchster Heizstufe auf den Herd.

Wenn das Drehventil beginnt, sich zu bewegen und Dampf entweicht, beginnt die Garzeit. Schalten Sie die Kochplatte entsprechend herunter, damit es langsam dreht.

Während des Kochvorgangs ist es normal, dass etwas Dampf durch das Sicherheitsventil entweicht.

Wenn Sie eine Gasheißplatte verwenden, beaufsichtigen Sie die Flamme von Anfang an. So vermeiden Sie, dass die Flamme die Seitenwände des Topfes erreicht. Stellen Sie den Schnellkochtopf in die Mitte der Platte. Dies spart Energie und vermeidet, dass die Griffe und die Verschlussdichtung beschädigt werden.

#### 5. ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

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

##### 1-Von der Wärmezufuhr nehmen und abkühlen lassen:

Sobald Sie festgestellt haben, dass kein Druck mehr vorhanden ist, entnehmen Sie, aus Sicherheitsgründen, das Drehventil und drücken Sie dann den Taster zum Ablassen des Überdrucks und drehen den Deckel von links nach rechts, bis die beiden Markierungen übereinander stehen (Abb. 4). Danach kann der Deckel geöffnet werden (Abb. 5).

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

##### 2-Schnelles abkühlen:

Stellen Sie den Topf unter dem Wasserhahn, und lassen Sie Wasser auf den Deckel fallen, bis Sie feststellen, dass kein Druck mehr vorhanden ist. Dieser Vorgang dauert einige Minuten. Danach kann der Knopf bewegt und der Topf geöffnet werden.

Beim Anwenden dieser Methode darauf achten den Topf nicht mit bloßen Händen zu berühren, da es zu Verbrennungen kommen könnte.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM BENUTZEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bitte nicht mit lauge verwenden.

Dieses Gerät funktioniert unter Druck. Eine unsachgemäße Benutzung des Topfes kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie vor dem Erhitzen darauf, dass der Topf vollständig geschlossen ist.

Verwenden Sie nur gemäß den Gebrauchsanweisungen geeignete Wärmequellen.

Verwenden Sie den Topf nie unter Druck, wenn Sie mit großen Mengen Öl frittieren möchten.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf.

## KONFORMITÄTSERLÄRUNG CE

HERSTELLERALASL-Paseo Ángela de Guardia 3, 20540 Escoriaza/Gipuzkoa/SPANIEN  
Erklärt hiermit dass das unten aufgeführte Gerät den Anforderungen der Bestimmungen der Richtlinie über Druckgeräte 97/23/CE entspricht.  
Beschreibung: Schnellkochtopf

Typ: OP07

Kategorie: I

Verfahren zur Bewertung: Modul A

Verfahren zur Untersuchung: Modul B1

Anerkannter Organismus zur Typenprüfung: TÜV Rheinland Berical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Gültige angelegte Normen: EN 12778

Andere gültige Normen: EN 12983-1

Ort: Escoriaza (SPANIEN)

Unterschrift:



# BESCHREIBUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

- (1) KOCHTOPF Hergestellt aus rostfreiem Hohe Qualität Edelstahl.
- (2) TOPFDECKEL Hergestellt aus rostfreiem Hohe Qualität Edelstahl.
- (3) WÄRME DIFFUSIONSBODEN 'SANDWICH' aus Edelstahl + Aluminium + Edelstahl. Kann auf allen Arten von Herden verwendet werden. Ø Boden 160 mm.
- (4) HENKEL DES DECKEL.
- (5) HENKEL DES TOPFES.
- (6) NIEDERDRUCK-DREHVENTIL, Druck bei Betrieb 0,60 Bar.
- (7) SICHERHEITSVENTIL, (Deckel-Innenseite).
- (8) SEITLICHES FENSTER.
- (9) DICHTUNGSRING, Vom seitlichen Fenster aus sichtbar.
- (10) AUSBLASEÖFFNUNG.
- (11) ZENTRALE MUTTER.

Die **Höchstmenge** an Kochgut (Flüssigkeit oder Speisen) mit der der Topf gefüllt werden kann, beträgt **2/3 seines Volumens**.

Geeignet für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochfelder

## WAS TUN WENN ...

### Dampf entweicht am Rand des Deckels:

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

### Dampf entweicht aus dem Ventil:

Der Austritt einer kleinen Menge Dampf aus dem Ventil ist normal, bis dieser anfängt, sich zu drehen. Wenn zu viel Dampf aus dem Ventil entweicht, dann liegt das an einer zu großen zugeführten Hitze. Senken Sie die Hitzezufuhr umgehend ab. Schmutz kann sich ebenfalls auf die Funktion des Ventils auswirken. Wir sollten es deshalb periodisch reinigen.

### Das Drehventil dreht nicht:

Überprüfen Sie, dass sich nur wenig Wasser im Schnellkochtopf befindet.

Überprüfen Sie den Zustand der Ausblaseöffnung. Ist diese verschmutzt, reinigen Sie sie mit einem Stab (Abb.6).

### Nach dem Kochen und dem Abkühlen des Topfs lässt sich der Deckel nicht öffnen:

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

## PFLEGE DES SCHNELLKOCHTOPFS

### Nach jedem Gebrauch:

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

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

### Aufbewahren des Schnellkochtopfs:

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

### Verschlussdichtung:

Reinigen Sie die Verschlussdichtung bei der Säuberung des Deckels. Lösen Sie dabei nicht aus ihrem Sitz.

Nach einer langen Gebrauchszeit ist das Teil durch eine neues ORIGINALTEIL VON ALZA auszutauschen, damit ein mögliches Entweichen von Dampf im Schnellkochtopf vermieden und der einwandfreie Betrieb sichergestellt wird.

### WICHTIG:

Die einzige Reparatur, die der Benutzer ausführen darf, ist der Austausch des Dichtungsring; wenden Sie sich bitte für alle weiteren Reparaturen an den autorisierten Kundendienst.

Auf unserer Website finden [www.alza.es](http://www.alza.es) Sie eine vollständige Liste der Kundendienststellen

## DREIFACH-SICHERHEITSSYSTEM

**1 - Niederdruck-Drehventil**, Hält jederzeit den Druck des Schnellkochtopfes, wobei überschüssiger Dampf hinausgelassen wird.

**2 - Sicherheitsventil**, Das Ventil reagiert in Falle einer übermäßigen Druckzunahme. Wenn sich das Sicherheitsventil in Betrieb setzt, erfolgt dies auf Grund einer verstopften Ausblaseöffnung. Den Schnellkochtopf vom Herd entfernen und reinigen (Abb. 6).

**3 - Dichtungsring + Seitliches Fenster**, Sollten die o. g. Sicherheitsvorrichtungen verstopt sein, wird durch den im Inneren des Schnellkochtopfes erzeugten Druck ein Biegen des Teils ermöglicht, wobei Dampf entweicht und der innere Druck keine unerwünschten Werte erreicht. Sollte dies auftreten, bringen Sie den Schnellkochtopf zum technischen Kundendienst, um die genannten Sicherheitssysteme überprüfen zu lassen.

## EINIGERATSSLÄGE FÜR DIE ZUKOCHENDEN LEBENSMITTEL

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

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

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

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

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

## KOCHZEITEN

Die angegebenen Zeiten dienen vor allem ihrer Orientierung, denn Sie hängen stark von der Qualität und der Größe der Lebensmittel ab, die Sie kochen wollen. Die Zeiten gelten ab dem Zeitpunkt, an dem sich das Drehventil zu drehen beginnt.

### SUPPEN

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

### FISCH

Thunfisch.....	5-6 min.
Tintenfischringe.....	9-10 min.
Kabeljau.....	8-10 min.
Seehuhn.....	6-8 min.
Seeteufel .....	7-9 min.

### FLEISCH

Fleisch vom Rind .....	25-30 min.
Fleisch vom Kalb.....	10-12 min.
Kaninch.....	15-20 min.
Huhn .....	15-20 min.
Kutteln / Maul.....	35-45 min.
Schweinefuß.....	35-45 min.
Gulasch vom Rind .....	25-35 min.

### GEMÜSE UND HÜSENFRÜCHTE

Artischocken .....	8-10 min.
Blumenkohl.....	6-8 min.
Spinat .....	6-8 min.
Kichererbsen .....	25-30 min.
Erbse .....	6-8 min.

Grüne Bohnen.....	7-9 min.
Bohnen .....	25-30 min.
Linsen .....	20-25 min.
Kartoffeln .....	8-10 min.
Lauch .....	6-8 min.

Kartoffeln .....	8-10 min.
Kartoffeln .....	8-10 min.
Pflaumen.....	4-5 min.
Äpfel.....	4-5 min.

Birnen .....	6-8 min.
--------------	----------

Todas as recomendações e normas estão descritas no presente manual.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### IMPORTANTE: ANTES DE UTILIZAR A PANELA, LEIA ATENTAMENTE OS CONSELHOS DE SEGURANÇA.

#### 1. PREPARAÇÃO

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

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

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

#### 2. ENCHIMENTO

Respeite as instruções de enchimento dadas nos "CONSELHOS PARA A SEGURANÇA"

#### 3. FECHAR A PANELA

Antes de fechar a panela deve seguir os seguintes passos:

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

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

3 - Verifique se a válvula giratória gira.

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

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

#### 4. COZINHAR

Coloque a panela já fechada sobre o fogão com o lume no máximo.

Quando a válvula giratória for colocada em movimento, deixando escapar vapor, começa-se a contar o tempo de cozedura. Reduza então a potência calorífica para uma posição suficiente para que gire lentamente.

Durante a cozedura é normal observar pequenas perdas de vapor pela válvula de segurança.

Se estiver a utilizar um forno a gás, controle a chama desde o princípio, evitando que saia do fundo e coloque a panela centrada no lume, poupará energia e evitará que as pegas e a junta de fecho se deteriorem.

#### 5. ABRIR A PANELA

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

##### 1-Separar do lume e deixar arrefecer:

Assim que observar que não há pressão, retira-se, por segurança, a válvula giratória. De seguida, pressiona-se o botão, até soltar o excesso de pressão e gire da esquerda para a direita até coincidirem as duas marcas (n.4) Nesse momento pode levantar a tampa (n.5)

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

##### 2-Arrefecimento rápido:

Colocar a panela debaixo da torneira e deixar que a água caia sobre a tampa até que observe que não há mais pressão, aproximadamente dois minutos. Então poderá pressionar o botão e abrir a panela.

Se utilizar este método não coloque as mãos na panela para evitar queimaduras.

## CONSELHOS PARA A SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nunca utilize lixívia.

Este aparelho cozinha a pressão. Uma utilização inapropriada da panela de pressão pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela foi fechada correctamente antes de aplicar calor.

Aplique uma fonte de calor apropriada, de acordo com as instruções de utilização.

Nunca utilizar a panela de pressão no modo pressurizado para fritar alimentos em óleo abundante.

Guarde este livro de instruções.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

FABRICANTE ALZASL Paseo Ángel de la Guarda, 32054 Escoriaza (Guipúzcoa) España  
Dedique o equipamento abaixo indicado cumpros requisitos da Directiva de Equipamento à pressão 97/23/CE

Descrição: Panela de pressão

Tipo: OP07

Categoría: I

Procedimento de avaliação: Modulo A

Procedimento de exame de tipo: Módulo B1

Organismo notificado Examedotipo: TÜV Rheinland berbercal inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Normas harmonizadas aplicadas: EN 12778

Outras normas aplicadas: EN 12983-1

Local: Escoriaza (España)

Assinatura:



# DESCRÍÇÃO DA PANELA

- (1) CORPO DA PANELA fabricado em Aço Inoxidável de alta qualidade.
- (2) TAMPA DA PANELA fabricado em Aço Inoxidável de alta qualidade.
- (3) FUNDO DIFUSOR SANDWICH de Aço + Aluminio + Aço. Válido para todo o tipo de fogões. Ø fundo 160 m/m.
- (4) ASA DA TAMPA.
- (5) ASA DO CORPO.
- (6) VÁLVULA GIRATÓRIA DE BAIXA PRESSÃO, Pressão de trabalho 0,60 bar.
- (7) VÁLVULA DE SEGURANÇA, visível pela parte de dentro da tampa.
- (8) JANELA LATERAL.
- (9) JUNTA DE BORRACHA, visível através da janela lateral.
- (10) CHAMINÉ.
- (11) PORCA CENTRAL.

A quantidade máxima de líquido é de 2/3 da capacidade da panela. Pode ser utilizada com gás, electricidade, vitrocerâmica e indução.

## QUE FACER QUANDO...

### Escapa vapor por fora da tampa:

Acontece se a junta de borracha não estiver correctamente colocada, se a junta ou o reborde da panela não estiverem limpos ou se a junta tiver gretas ou estiver dura devido à utilização.

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

### Escapa vapor pela válvula:

É normal que haja uma pequena fuga de vapor pela válvula, até que esta comece a girar. Se a fuga de vapor for grande é porque o calor é demasiado forte, reduza-o imediatamente. A sujidade do interior da válvula também pode repercutir na saída de vapor da mesma. Esta deve ser limpada periodicamente.

### A válvula giratória não dá voltas:

Verifique se a panela tem pouca água.

Verifique se a Chamíné está suja, se for assim limpe com uma vareta (n.6).

### Depois de cozinhar e arrefecer, não se consegue abrir a panela:

É possível que a gordura fria possa ter pegado a junta à tampa da panela. Coloque novamente a panela ao lume até que se aqueça ligeiramente. Desvaporeze e abra a panela de acordo com as instruções.

## MANUTENÇÃO DA PANELA RÁPIDA

### Depois de cada utilização:

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

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

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

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

### Forma de guardar a panela:

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

### Junta de Fecho:

Limpe-a, ao lavar a tampa, sem retirá-la do seu alojamento.

Depois de um longo tempo de utilização, deverá substituí-la por outra nova ORIGINAL ALZA, a fim de evitar possíveis fugas de vapor na panela e assegurar o seu correcto funcionamento.

### IMPORTANTE

O utilizador está autorizado apenas a mudar a junta de vedação. Para qualquer outro tipo de reparação, consulte o Serviço técnico autorizado.

Dispõe de um serviço completo de assistência técnica, ao seu dispor, na nossa página da Web [www.alza.es](http://www.alza.es)

## SISTEMA DE TRIPLO SEGURANÇA

**1 - Válvula Giratória**, Mantém sempre a pressão da panela, deixando sair o vapor sobrante.

**2 - Válvula de Segurança**, Actua no caso de um aumento excessivo da pressão. Se começar a funcionar é porque a chaminé está obstruída. Deve retirar a panela do lume e limpá-la (n.6).

**3 - Junta de Borracha + Janela Lateral**, Caso os dois dispositivos de segurança anteriormente citados fiquem obstruídos, a pressão gerada no interior da panela permitirá que este componente se flete deixando escapar vapor e não permitindo que a pressão interior alcance os valores não desejáveis. Se isto acontecer, leve-a a um Serviço de Assistência Técnica, para proceder à revisão dos dois sistemas de segurança anteriores.

## ALGUNS CONSELHOS SOBRE OS ALIMENTOS AO COZINHAR

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

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

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

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

**Peixe:** Se utilizar peixe congelado, não é preciso descongelá-lo previamente. Para cozinhar com pedaços grandes, é aconselhável utilizar o cesto de arame (opcional).

## TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos indicados são únicamente de referência visto que dependem da qualidade e tamanho dos alimentos a cozinhar. O tempo é contabilizado a partir do momento em que a válvula giratória comece a girar.

### SOPAS

Sopa de alho .....	8-10 min.
Canja de galinha.....	15-20 min.
Sopa de peixe.....	10-12 min.
Sopa de verduras .....	10-12 min.

### PEIXE

Atum .....	5-6 min.
Lulas.....	9-10 min.
Bacalhau.....	8-10 min.
Pescada.....	6-8 min.
Tamboril .....	7-9 min.

### CARNES

Carne de bovino .....	25-30 min.
Vaca.....	10-12 min.
Coelho.....	15-20 min.
Frango.....	15-20 min.
Dobrada.....	35-45 min.
porco-pézinhos.....	35-45 min.
Vaca-estufada.....	25-35 min.

### VERDURAS E LEGUMES

Alcachofras.....	8-10 min.
Couve-flor.....	6-8 min.
Espinafres.....	6-8 min.
Grão .....	25-30 min.
Ervilhas.....	6-8 min.

Feijão frade.....	7-9 min.
Feijão .....	25-30 min.
Lentilhas.....	20-25 min.
Batatas .....	8-10 min.
Alhos franceses.....	6-8 min.

Cenoura.....	8-10 min.
Ameixas .....	4-5 min.

Maçãs .....	4-5 min.
Péras .....	6-8 min.

Veškeránormativnídoporučeníjsouprůběžně  
popisána v tomto manuálu.

## POKYNY K POUŽITÍ

### DŮLEŽITÉ: PŘED POUŽITÍM HRNCE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

#### 1. POUŽÍVÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

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

Tlakový hrnec je připraven k použití.

#### 2. NAPLNĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

#### 3. UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před uzavřením tlakového hrnce musíte postupovat následovně:

1 - Zkontrolujte elastičnost gumového těsnění, jestli není znečištěné, a též jestli není znečištěný okraj tlakového hrnce, na kterém bude těsnění umístěné. Jestli zjistíte, že těsnění je po-praskané, anebo ztvrdlé, vyměňte jej.

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

3 - Ověřte si, že se otáčivý ventil točí.

Tlakový hrnec zavřete tak, aby se kryly značky na víku a na rukojeti tlakového hrnce, zatlačte víko podle obrázku č.3, a otoče víko zprava doleva, až se budou krýt obě části držedla. Zkontrolujte, jestli při tomto začne fungovat tlačítko, které zabraňuje, aby se tlakový hrnec otevřel bez stlačení uvedeného tlačítka.

Jestli jde otačení při otvírání a zavírání tlakového hrnce těžko, namáte těsnění olejem.

#### 4. VAŘENÍ

Umíste už zavřený hrnec na plotnu a zapněte na maximum.

Když se otočný ventil začne otáčet a začne vycházet pára, začíná se počítat čas vaření. Nyní zredukujte teplotu na pozici postačující k tomu, aby se ventil pomalu otácel.

Během vaření je normální pozorovat malé úniky páry bezpečnostním ventilem.

Pokud používáte plynový sporák, kontrolujte plamen od začátku, aby nepřesáhl dno hrnce a umístěte hrnec do středu plotny, ušetříte energii a zabráníte tomu, aby se poškodila držadla a těsnění uzávěru.

#### 5. OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Po uplynutí doby vaření otevřete tlakový hrnec jedním s následovních způsobů

1 - **Odeberte tlakový hrnec z plotny a nechte jej vychladnout:**

Až si všimnete, že hrnec již není pod tlakem, z důvodu bezpečnosti odstraníme otáčivý ventil a posléze zmákneme tlačítko, dokud vypustí nadbytečnou páru a otočíme zleva doprava dokud se nebudou krýt obě značky (č.4). Pak můžeme zvednout víko (č.5)

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

#### 2 - Rychlé ochlazení:

Hrnec umíste pod kohoutek a necháme pář minut proudit vodu na pokličku, dokud se neujistíme, že v něm již není žádný tlak. Pak můžeme sletat tlačítko a otevřít tlakový hrnec.

Při použití této metody se rukama nedotýkejte tlakového hrnce, mohli by jste se opařit.

## DOPORUČENÍ PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

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

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

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

**Maximální naplnění** tlakového hrnce je do **2/3 jeho obsahu**.

Jestliže připravujete potraviny, které vytvářejí pěnu, anebo můžou v průběhu vaření nabydou na obsahu, jako masový vývar, rýže, zelenina,... nenaplňujte tlakový hrnec více než do 1/2 jeho obsahu. Zabráňte tím, aby při otevření tlakového hrnce potraviny vytékly a způsobily opaření.

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

Při vaření kašovitých pokrmů, jako například čočku,... před otevřením tlakovým hrncem zařeste, zabráňte tím, aby při otevření víka bublinky páry vyprskli a opařily vás.

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

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

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

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

Nikdy nepoužívejte louh.

Toto zařízení vaří pod tlakem. Při nesprávném použití tlakového hrnce může dojít k opaření. Ujistěte se o správném uzavření hrnce ještě před použitím tepla.

Použijte vhodný tepelný zdroj v souladu s návodem na použití.

Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pod tlakem pro smažení potravin ve velkém množství oleje.

Uschovujte tento návod k obsluze.

#### VYHLÁŠENÍ O ZHODĚ CE

VÝROBCE ALZAS.L-PaseoAngeldeGuardia,3-20540 Escorial(Guipúzcoa) SPAIN

Vyhlašuje že uvedený spotřebič splňuje požadavky Směrnice o tlakových nádobách 97/23/CE



Popis: Tlakový hrnec

Typ: OP07

Kategorie: I

Postup posuzování: Modul A

Postup typové zkoušky: Modul B1

Notifikovaný orgán/pověřující: TÜVRheinlandbericalInspection,Certification&Testing S.A., ON1027

Aplikované harmonizované normy: EN 12778

Jiné aplikované normy: EN 12983-1

Místo: Escoriala (SPAIN)

Podpis:

# POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

- (1) TLAKOVÝ HRNEC vyrobený z nerezové oceli.
- (2) VÍKO TLAKOVÉHO HRNCE vyrobený z nerezové oceli.
- (3) OHŘÍVACÍ DESKA DNA TLAKOVÉHO HRNCE SENDVIČOVÉHO PROVEDENÍ z oceli i hliníku + oceli. Použitelné pro všechny typy sporáků Ø dna 160 m/m.
- (4) RUKOJEŤ VÍKA.
- (5) RUKOJEŤ TLAKOVÉHO HRNCE.
- (6) OTÁČIVÝ VENTIL NÍZKÉHO TLAKU, Pracovní tlak 0,60 bar.
- (7) BEZPEČNOSTNÍ VENTIL, viditelný zevnitř víka.
- (8) BOČNÍ OKÉNKO.
- (9) GUMÉNE TĚSNĚNÍ, viditelné přes bočné okénko.
- (10) ÚNIKOVÝ OTVOR.
- (11) CENTRALNÍ MATICE.

**Maximální naplnění tlakového hrnce je do 2/3 jeho obsahu.**

Vhodný pro plyn, elektriku, vitrokeramiku a indukci.

## CO DĚLAT, KDYŽ...

### Přes okraj víka uniká pára:

Toto může nastat, jestli nemí gumové těsnění správně umístěné, jestli je těsnění anebo okraj tlakového hrnce znečištěný a nebo jestli je těsnění popraskané anebo ztvrdlé v důsledku používání.

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

### Pára uniká přes ventil:

Únik malého množství páry skrze ventil je normální, dokud se ventil nezačne točit. Jestli přes ventil uniká velké množství páry, je to proto, že teplota plotýny je příliš vysoká, ihned snížte teplotu plotýny. Znečištění vnitřku ventila může také způsobit únik páry přes ventil. Ventil je potřebné pravidelně čistit.

### Otočný ventil se neotáčí:

Zkontrolujte, zda v hrnci není málo vody.

Zkontrolujte, zda únikový ventil není špinavý a pokud je, tak jej vycistěte pomocí tyčinky (č.6).

### Po skončení vaření a po ochlazení tlakového hrnce není možné hrnec otevřít:

Může se stát, že studený tuk přilepí těsnění k víku tlakového hrnce. Postavte tlakový hrnec opětovně na plotýnku a nechejte jej trochu zahřát. Vypustěte páru a otevřete podle návodu.

## ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCE

### Po každém použití:

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

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

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

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

### Odložení tlakového hrnce:

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

### Těsnění uzávěrů:

Vyčistěte je při mytí poklice, aniž byste je snímali z poklice.

Po dlouhém období používání byste je měli nahradit novým PŮVODNÍM ALZA TĚSNĚNÍM, aby jste zabránili možným únikům páry z hrnce a zajistili jeho správné fungování.

### DŮLEŽITÉ:

Jediná možná oprava, kterou může uživatel provést sám, je výměna těsnění. Ohledně dalších oprav se obraťte na Autorizovaný Technický Servis.

Na našich webových stránkách naleznete kompletní služby ATS, které jsou Vám k dispozici, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## SYSTÉM TROJÍ BEZPEČNOSTI

**1 - Otočný ventil,** Udržuje po celou dobu tlak v hrnci a umožňuje vypuštění přebytečné páry.

**2 - Bezpečnostní ventil,** Působí v případě, že dojde k přílišnému zvýšení tlaku. Pokud se spustí, je to způsobeno tím, že je únikový otvor zacpaný. Je třeba odstavit hrnec z plotýnky a výčistit ho (N.6).

**3 - Guméne těsnění + Boční Okénko,** V případě, že by se zacpal obě dříve zmíněvané bezpečnostní zařízení, tlak vznikly uvnitř hrnce dovolí, aby se tato součástka ohnula, tím se umožní vypuštění přebytečné páry a tlak uvnitř hrnce nedosáhne nežádané hodnoty. Pokud k tomuto dojde, zavezte hrnec do pracovny Služby technické podpory, kde provedou kontrolu obou předchozích bezpečnostních systémů.

## NĚKOLIKRADOPOTRAVINÁCHNAVARÉNÍ

**Polévky:** Polévky, při kterých se tvorí péna, je vhodné nejdřív nechat přejít varem při otevřeném tlakovém hrnci, sběračku odebrat pénu a pak tlakový hrnec zavřít. Hráč, čočku, fazole... je potřebné před vařením namočit. Konečně množství tekutiny na závěr vaření je téměř stejný, jako množství, které jste nalili do hrnce, když jste tlakový hrnec zavřeli.

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

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

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

**Rybí:** Jestli připravujete zmrzlené ryby, nedoporučujeme je rozmrzovat. Při úpravě větších kousků doporučujeme použít drátěný košík (je možné jej dokoupit).

## DOBA VAŘENÍ

Jednotlivé doby přípravy pokrmů jsou pouze orientační, protože závisí od kvality a velikosti připravovaných potravin. Čas se počítá od chvíle, kdy se otáčivý ventil začne točit.

### POLÉVKY

Česneková polévka.....	8-10 min.
Slepice.....	15-20 min.
Rybí polévka .....	10-12 min.
Zeleninová polévka .....	10-12 min.

### RYBY

Tuňák / Tuňec modrý.....	5-6 min.
Sépie .....	9-10 min.
Krevety .....	8-10 min.
Treska .....	6-8 min.
Móřský das.....	7-9 min.

### MASO

Hovězí.....	25-30 min.
Telecí .....	10-12 min.
Králik .....	15-20 min.
Kuře .....	15-20 min.
Dršťky .....	35-45 min.

### VEPROVÉ NOŽÍČKY

Veprové nožíčky .....	35-45 min.
Dušené hovězí.....	25-35 min.

### ZELENINA

Artyčoky .....	8-10 min.
Květák .....	6-8 min.
Špenát .....	6-8 min.
Boby .....	25-30 min.
Hráč .....	6-8 min.

Zelené fazolky .....	7-9 min.
Fazole.....	25-30 min.
Čočka .....	20-25 min.
Brambory .....	8-10 min.
Pórек .....	6-8 min.

### MRKEV

Mrkev.....	8-10 min.
------------	-----------

### OVOC

Švestky .....	4-5 min.
Jablinka.....	4-5 min.
Hrušky .....	6-8 min.

Všetky odporúčania normy sú opísané v tomto manuáli.

## POKYNY K POUŽITIU

### DÔLEŽITÉ: PRED PRVÝM POUŽITÍM HRNCA SI POZORNE PREČÍTAJTE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.

#### 1. POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA

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

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

Tlakový hrniec je pripravený k použitiu.

#### 2. NAPLNENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Dodržujte instrukcie týkajúce sa naplnenia tlakového hrnca, uvedené v „DOPORUČENIE PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA“.

#### 3. UZAVTORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred uzavorením tlakového hrnca musíte postupovať nasledovne:

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

2. Skontrolujte fungovanie bezpečnostného ventilu, zistite, či funguje pružina (č.2).

3. Uistite sa, či sa otočný ventil točí.

Tlakový hrniec zavrite tak, aby sa kryli značky na pokrievke a na rukováti tlakového hrnca, zatlačte pokrievku podľa obrázku č.3 a otočte pokrievku z prava do ľava, až sa budú kryť obe časti držadla. Skontrolujte, či pri tom začne fungovať tlačítko, ktoré zabraňuje, aby sa tlakový hrniec otvoril bez stlačenia uvedeného tlačítka.

Ak ide otáčanie pri otváraní a zatváraní tlakového hrnca ľahko, nemaťte tesnenia olejom.

#### 4. VARENIE

Postavte zatvorený tlakový hrniec na platničku, nastavenej na maximálnu teplotu.

Ked' sa otočný (pracovný) ventil začne točiť a začne unikať para, začne sa počítať doba varenia. Zmiernite vtedy varný výkon tak, aby sa ventil točil pomaly.

Počas doby varenia je normálne, ak v malom množstve cez otočný ventil uniká para.

Ak používate plynoviny sporák, dávajte hned od začiatku pozor na plameň, aby nepresahoval dno hrnca a aby bol hrniec presne nad plameňom, čím sa ušetrí energia a zamedzí sa poškodeniu držadiel a uzaváracieho tesnenia.

#### 5. OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

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

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

Ked zistíte, že nie je tlak, pre istotu odstráňte otočný ventil, a ďalej tlačidlo ktorý vypustí nadbytočnú paru a otočíme z ľava do prava ktorý sa nebudú kryť obe značky (č.5). Potom môžeme zdvihnuť pokrievku (č.6).

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

##### 2. Rýchle chladenie:

Dajte hrniec pod tečúcu vodu tak, aby voda stekala po vrchnáku, až pokým uvidíte, že v hrnci už nie je tlak. Trvá to približne niekoľko minút. Potom môžeme stlačiť tlačítko, a otvoriť tlakový hrniec.

Pri použití tejto metódy sa rukami nedotýkajte tlakového hrnca, mohli by ste sa obariť.

## DOPORUČENIE PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nikdy nepoužívajte lúh.

Tento výrobok umožňuje varenie pod tlakom. Nevhodné zaoberadzanie s hrncom môže spôsobiť obarenie. Predtým, ako začnete variť sa uistite sa, že je hrniec správne uzavretý.

Používajte vhodný tepelný zdroj podľa návodu na použitie.

Nikdy nepoužívajte hrniec pod tlakom na vyprážanie potravín vo veľkom množstve oleja.

Uschovajte tento návod na použitie.

#### VIHLÁSENIE O ZHODE CE

VÝROBCA: ALZASL-Paseo Ángel de la Guarda, 3-20540 Escorial (Guipúzcoa) SPAIN

Vyhľadávanie uvedeným spôsobom zároveň potvrdzuje, že výrobok je v súlade s normami a smernicami o tlakových nádobách 97/23/CE

Popis: Tlakový hrniec

Typ: OP07

Kategórie: I

Postup posudzovania: Módul A

Postup typovej skúšky: Módul B1

Notifikovaný orgán typovej skúšky: TÜV Rheinland/Berical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Aplikované harmonizované normy: EN 12778

Iné aplikované normy: EN 12983-1

Miesto: Escorial (SPAIN)

Podpis:



# POPIS TLAKOVÉHO HRNCA

- (1) Tlakový hrniec vyrobený z nerezovej ocele.
- (2) Pokrievka tlakového hrnca vyrobená z nerezovej ocele.
- (3) Ohrevacia doska dna tlakového hrnca v sendvičovom prevedení z ocele + hliníku + ocele. Použiteľné pre všetky typy sporákov. Ø dna 160 mm.
- (4) Rukoväť víka.
- (5) Rukoväť tlakového hrnca.
- (6) Nizkotlakovy otočný ventil, Pracovný tlak 0,60 bar.
- (7) Bezpečnostný ventil viditeľný z vnútra pokrievky.
- (8) Bočné okienko.
- (9) Uzaváracie tesnenie viditeľné cez bočné okienko.
- (10) Pretlakový ventil.
- (11) Hlavná matka.

**Maximálne naplnenie tlakového hrnca je do 2/3 jeho obsahu.**

Určený pre plynové, elektrické, sklokeramické a indukčné sporáky.

## ČO ROBIŤ, KEĎ...

### Cez okraje pokrievky uniká para:

Toto môže nastáť, keď nie je gumové tesnenie správne umiestnené, keď je tesnenie alebo okraj tlakového hrnca znečistený alebo keď je tesnenie popraskané alebo stvrdenuté v dôsledku používania.

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

### Para uniká cez ventil:

Únik malého množstva pary cez ventil je normálny, kym sa nezačne točiť. Ak cez ventil uniká veľké množstvo par, je to preto, že teplota platičky je príliš vysoká, ihned znížte teplotu platičky. Znečistenie vnútra vnitru môže tiež spôsobiť únik paru cez ventil. Ventil je potrebné pravidelne čistiť.

### Otočný ventil sa netočí:

Uistite sa, či je v hrnci voda.

Skontrolujte, či nie je špinavý pretlakový ventil, ak áno, vycistite ho s tyčinkou (N.6).

### Po skončení varenia a po ochladení tlakového hrnca nie je možné hrniec otvoriť:

Môže sa stat, že studený tuk prilepí tesnení k pokrievke tlakového hrnca. Postavte tlakový hrniec opäť na platičku a nechajte ho trochu zohriat. Vypustte paru a otvorte podľa návodu.

## ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCA

### Po každom použití:

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

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

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

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

### Odloženie tlakového hrnca:

Po očistení a usušení utierkou odložte otvorený tlakový hrniec. Pokrievku otocite opäť, tak aby bolo gumové tesnenie na vzduchu a mohlo sa úplne vysušiť.

### Uzaváracie tesnenie:

Očistite ho pod tečúcou vodou bez toho, žeby ste ho vybrali. Po dlhej dobe používania sa musí vymeniť za nový ORIGINÁLNY DIEL, aby sa zabránilo možnému úniku paru v hrnci a bolo zabezpečené jeho správne fungovanie.

### DÔLEŽITÉ:

Jediná povolená oprava je výmena tesnenia, pre všetky ostatné opravy sa obrátte na autorizovaný technický servis.

Ponúkame vám k dispozícii široký zoznam stredísk pre zákaznícky servis, ktorý nájdete na našej webovej stránke, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## TROJÝ SYSTÉM BEZPEČNOSTI

**1 - Otočný ventil,** Udržuje v hrnci stále tlak, pričom umožňuje únik prebytočnej pary.

**2 - Bezpečnostný ventil,** Spustí sa v prípade prílišného zvýšenia tlaku. Ak sa spustí, je to zapríčinené upchatím pretlakového ventilu. Je potrebné zobrať hrniec z ohňa a vycistiť ho (N.6).

**3 - Uzaváracie tesnenie + Bočné okienko,** Ak by sa upchali skôr spomenuté bezpečnostné zariadenia, tlak vytváraný vo vnútri hrnca umožní poddanie sa uvedeného dielu, čím sa uvolní para, a zabráni sa tak prekroceniu nechceného úrovne tlaku vo vnútri. Ak dojde k takéto situáciu, odneste hrniec do odborného servisu na kontrolu predchádzajúcich dvoch bezpečnostných systémov.

## NIEKOĽKORÁDOPOTRAVINÁCHNAVARENIE

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

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

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

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

**Ryby:** Ak prípravujeme zmrazené ryby, neodporúčame ich rozmarovať. Pri úprave väčších kúskov odporúčame použiť drôtený košík (je možné dokúpiť).

## DOBA VARENIA

Jednotlivé doby prípravy pokrmov sú iba orientačné, pretože závisí od kvality a veľkosti prípravovaných potravín. Čas varenia sa meria od momentu, kedy sa otočný ventil začne točiť.

### POLIEVKY

Cesnaková polievka .....	8-10 min.
Slepacia polievka .....	15-20 min.
Rybacia polievka .....	10-12 min.
Zeleninová polievka.....	10-12 min.

### RYBY

Tuniak.....	5-6 min.
Sépia .....	9-10 min.
Krevety .....	6-8 min.
Treska .....	8-10 min.

### MÄSO

Hovädzie .....	25-30 min.
Telacie .....	10-12 min.
Králik .....	15-20 min.
Kura .....	15-20 min.

### ZELENINA

Artičoky .....	8-10 min.
Karfiol .....	6-8 min.
Špenát .....	6-8 min.
Bôby .....	25-30 min.
Hrach .....	6-8 min.

### VOICE

Slivky .....	4-5 min.
Jablká .....	4-5 min.
Hrušky .....	6-8 min.
Pomaranče.....	8-10 min.

Vsaprporočilavskladusstandardisopodanavteh navodilih za uporabo.

## NAVODILA ZA UPORABO

### POMEMBNO: PRED UPORABO LONCA JE POTREBNO NATANČNO PREBRATI VARNOSTNA OPORIZILA.

#### 1. PRVA UPORABA

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

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

Vsebinsko potem odstranite in lonec je pripravljen za uporabo.

#### 2. POLNJENJE

Upoštevajte navodila, opisana v poglavju "NASVETI ZA VARNO UPORABO VAŠEGA HITREGA LONCA"

#### 3. KAKO ZAPRETI LONEC

Preden lonec zaprete, preverite sledeče:

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

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

3 - Preverite, da se vrtljivi ventili vrti.

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

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

#### 4. KUHANJE

Umiestnite už zatvorený hrniec na varič a zapnite na maximum.

Ked' sa otočný ventil začne otáčať a začne vychádzať para, začína sa počítat doba varenia. Teraz zredukujte teplotu tak, aby sa ventil pomaly otáčal.

Počas varenia sú normálne malé úniky pary cez bezpečnostný ventil.

Ak používate plynový sporák, kontrolujte plameň od počiatku, aby nepriesahol dno hrnca a umiestnite hrniec do stredu variča, ušetríte energiu a zabráňte poškodeniu držadiel a tesnenia uzáveru.

#### 5. KAKO ODPRETI LONEC

Po končanem kuhanju lahko lonec odprete na naslednji način:

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

Po tem, ko ugotovimo, da ni pritiska, iz varnostnih razlogov odstranimo vrtljivi ventil, nato pa pritisnemo na potisni gumb, dokler se odvečni tlak ne sprosti, nato pa zavrtimo pokrov v desno, dokler se ne ujemata ročaja pokrova in lonca (št.4). Zdaj lahko dvignite pokrov (št.5).

Pri tej metodi temperatura upada postopoma, med tem pa se hrana še kuha, zato morate skrajšati prvotni čas kuhanja.

##### 2 - Hitro hlajenie:

Posodo namestimo pod pipo in pustimo, da voda kaplja na pokrov vse dokler ne opazimo, da pritiska ni več. Običajno to traja nekaj minut.

Če uporabite to metodo, se ne dotikajte lonca z golimi rokami, ker se tako izpostavljate nevarnosti opekljin.

## NASVETI ZA VARNOU PORAHOVAŠEGA HITREGA LONCA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lonce uporabljajte le za tiste namene, za katere je bil pravno narejen.

Nikoli ne uporabljajte varekine.

To je naprava za kuhanje pod pritiskom. Nepravilna uporaba lonca pod pritiskom lahko povzroči poparnine ali opeklne. Lonec mora biti pravilno zaprt preden je izpostavljen toploti.

Potrebno je uporabiti tak vir toplove, kot ga navajajo navodila.

Lonca na zvišan pritisk se ne sme v načinu pod pritiskom nikoli uporabljati za cvrtje živil v večjih količinah olja.

Navodila za uporabo shranite.

#### IJAVA O SKLADNOSTI CE

PROIZVAJALEC ALZASL, Paseo Ángel de la Guarda, 320540 Escoriaza (Guipúzcoa) Španija

Izjavlja, da je spodaj navedeni izdelek v skladu z zahtevami Direktive o varnosti (CE) Opredeli 97/23/CE

Opis: Parni Lonec

Tip: OP07

Kategorija: I

Postopek Vrednosti: Modulo A

Vrsti Postopka Preverjanja: Módulo B1

Organizator/kojoseba/ještava/oispitivanju/tipa:TÜV Rheinland/berical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Veljavne harmonizirane normative: EN 12778

Druga veljavna normativa: EN 12983-1

Kraj: Escoriaza (España)

Podpis:



# OPIS LONCA

- (1) POSODA je izdelana iz Nerjavečega Jekla.
- (2) POKROV je izdelana iz Nerjavečega Jekla.
- (3) DVOJNO SANDWICH DNO iz Jekla + Aluminija + Jekla. Ustrezno za vse vrste kuhinj. Ø dno 160 m/m.
- (4) ROČ POKROVA.
- (5) ROČ LONCA.
- (6) VRTLJIVI VENTIL Z NIZKIM PRITISKOM, Tlak 0,60 bar.
- (7) VARNOSTNI VENTIL, ki se nahaja na notranji strani pokrova.
- (8) STRANSKO OKENCE.
- (9) GUMIJASTI OBROČ, ki je viden skozi stransko okence.
- (10) ÚNIKOVY OTVOR.
- (11) CENTRÁLNA MATICA.

**Največja količina** ne sme preseči **2/3 prostornine lonca**.

Lonc lahko uporabljamo na plinskem, električnem, steklokeramičnem in indukcijskem štedilniku.

## KAJ STORITI V PRIMERU DA...

### Para uhaja izpod pokrova:

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

### Para uhaja iz ventila:

Uhajanje majhne količine pare skozi ventil je običajen pojav pred začetkom vrtenja ventila. Če je ta odvod zraka prevelik, je razlog verjetno previšoka temperatura, ki jo morate nemudoma zmanjšati. Drug razlog pa je lahko umazanjava, ki se nabere v notranjosti ventila, če ne izvajate občasnega čiščenja.

### Otočný ventil sa neotáča:

Skontrolujte, či v hrnci nie je málo vody.

Skontrolujte, či únikový ventil nie je špinavý a pokiaľ áno, vyčistite ho pomocou tyčinky (N.6)

### Po kuhanju in hljenjanju lonca, le tega ne moremo odpreti:

Možno je, da je ohlajena maščoba zlepila pokrov z loncem. Lonc ponovno segrete in ga odprite v skladu z navodili.

## VZDRŽEVANJE HITREGA LONCA

### Po vsaki uporabi:

Priporočena je uporaba večje količine vroče vode. Tudi v primerih, ko se del hrane po umivanju še drži lonca, priporočamo, da ga namočite v vročo vodo in pri tem ne uporabite detergov in ščetki, ki lahko poškodujejo zunanj ali notranji del lonca.

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

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

### Shranjevanje:

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

### Tesnenje uzáveru:

Vyčistíte ho pri umývání pokrievky a neodoberajte ho. Po dlhom obdobi používania by ste ho mali nahradit novým PÓVODNYM ALZA TESNENÍM, aby ste predišli možným únikom pary z hrnca a zaistili jeho správne fungovanie.

### POMEMBNO

Uporabnik lahko popravi le nastavek za zapiranje, za vsa druga popravila se je potrebno obrniti na pooblaščen servis.

Vse informacije v zvezi s tehnično podporo so na voljo na naši spletni strani, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## SYSTÉM TROJEJ BEZPEČNOSTI

**1 - Otočný ventil**, Udržiava po celú dobu tlak v hrnci a umožňuje vypúšťanie prebytočnej pary.

**2 - Bezpečnostný ventil**, Pôsobí v prípade ak dôjde k prílišnému vzývaniu tlaku. Pokiaľ sa spustí, je to spôsobené tým, že je únikový otvor upchaný. Treba odstať hrniec z variča a vyčistiť ho (N.6).

**3 - Gumijasti Obroč + Stransko Okence**, V prípade, že by sa upchali obe hore zmieňované bezpečnostné zariadenia, tlak ktorý vznikol vo vnútri hrnca spôsobi, že sa tato súčiastka ohne a umožní vypustenie par tak, aby tlak vo vnútri hrnca nedosiahnuť nežiadúchnu hodnotu. Ak by se toto prihodilo, doneste hrniec do pracovne Služby technickej podpory, kde kontrolujú oba predchozí bezpečnostné systémy.

## PRAKTIČNI KUHARSKI NASVETI

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

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

**Zitarice, Testenina in Stročnice:** Riž, skuhan v parnem loncu potrebuje veliko manj tekocíne. Posebno pozornost je potrebové namentiti kuhanju testenin v rižu, saj je čas kuhanja zelo majhen. Pri testeninih za hitrejši odtok vode uporabite perforirano zajemalko (po izbir). Suhe stročnice se kuhanjo v mrzli vodi, kateri dodamo sol tik preden jo postavimo na ogenj.

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

**Ribe:** Če gre za zmrzljene ribi, predhodna odmrzitev ni potrebna. Za kuhanje večjih kosov uporabite žičnatko košarico (po izbir).

## ČAS KUHANJA

Sledenči podatki so le informativne narave, saj je dejanski čas kuhanja odvisen od kakovosti in velikosti živil. Časi se merijo od trenutka začetka vrtenja vrtljivega ventila.

### JUHE

Cesnova juha .....	8-10 min.
Kurja juha .....	15-20 min.
Ribja juha .....	10-12 min.
Zelenjavna juha .....	10-12 min.

### RIBE

Tuna/ Palamida .....	5-6 min.
Kalamari.....	9-10 min.
Rak .....	8-10 min.
Osič .....	6-8 min.
Morska spaka.....	7-9 min.

### MĀSO

Vola .....	25-30 min.
Govedina.....	10-12 min.
Zajec .....	15-20 min.
Piščanec.....	15-20 min.
Živalska čревa in želodci .....	35-45 min.
Svinjske noge .....	35-45 min.
Gojeva enolončnica .....	25-35 min.

### ZELENINA

Artičoka .....	8-10 min.
Cvetáca .....	6-8 min.
Špináča .....	6-8 min.
Čícerika .....	25-30 min.
Grah .....	6-8 min.
Zeleni fižol .....	7-9 min.
Fižol .....	25-30 min.
Leča .....	20-25 min.
Krompir .....	8-10 min.
Por .....	6-8 min.
Zelje .....	8-10 min.
Korenje .....	6-8 min.

### OVOCIE

Slive.....	4-5 min.
Jabolka .....	4-5 min.
Hruške .....	6-8 min.

# Ulovompriručnikuopisanesusvpreporukuenorme.

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

### VAŽNO: PRIJE UPORABE LONCA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SIGURNOSNE NAPOMENE.

#### 1. PRIJE UPOTREBE

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

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

Sada je lonac spremna za upotrebu.

#### 2. PUNJENJE

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

#### 3.ZATVARANJE LONCA

Prije zatvaranja lonca postupiti po narednim uputstvima:

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

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

3 - Provjerite okreće li se ventil.

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

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

#### 4.KUHANJE

Postavite već zatvoren lonac na štednjak na maksimalnu temperaturu.

Kada se pokrene radni ventil i počne ispuštati paru, počinje teći vrijeme kuhanja. Smanjite onda temperaturu na poziciju koja je dovoljna da se ventil polako okreće.

Tokom kuhanja normalno je primjetiti povremeno blago ispuštanje pare kroz sigurnosni ventil.

Ukoliko koristite plinski štednjak, kontrolirajte plamen od početka, izbjegavajući da prelazi izvan dna lonca i postavite lonac tako da je vatra centrirana, što će uštedjeti energiju i sprječiti oštećenje drški i spoja za zatvaranje.

#### 5. OTVARANJE LONCA

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

##### 1 - Skinuti sa vatre i pustiti da se ohladi:

Nakon što primjetite da nema pritiska, iz sigurnosnih razloga skinut čemo ventil i zatim pritisnuti dugme, dok lonac ne ispušti preostali pritisak i zatim okrenuti poklopac sa lijeve na desnu stranu dok se žlijebovi ne podudare (br.4). Tada možemo podignuti poklopac (br.5).

Ovim putem temperatura postepeno pada i namirnice se nastavljuju kuhati te prema tome treba smanjiti ukupno vrijeme kuhanja.

##### 2 - Brzo hlađenje:

Postavite lonac pod tekuću vodu i ostavite da voda teče po poklopcu dok ne primjetite da više nema pritiska, približno par minuta. Nakon toga pritisnuti dugme i otvoriti lonac.

Ako koristite ovaj metod ne dodirujte rukama lonac da se ne biste opeklili.

## SAVJETI ZA SIGURNO KORIŠTENJE VAŠEG EKSPRES LONCA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne koristiti lonac ni na jedan cilj kojem nije namijenjen.

Nikada ne koristiti izbjeljivač.

U ovom loncu hrana se priprema pod tlakom. Nepravilna uporaba ekspres lonca može prouzročiti nastanak opeklinja. Prije nego što uključite izvor topline, provjerite je li lonac pravilno zatvoren.

Upotrijebite odgovarajući izvor topline u skladu s uputama za uporabu.

Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac pod tlakom za prženje hrane u dubokom ulju.

Cuvati ova uputstva za upotrebu.

#### DEKLARACIJA O SUGLASNOSTI EZ

PROIZVOĐAČ ALZASL Paseo Angel de la Guardia, 320540 Escorial (Guipúzcoa) SPAIN

Dolenavedena oprema nisu punjava odredbe Direktive o aparatu manjih pritisaka  
97/23/CE



Opis: Pretis lonac

Tip: OP07

Kategorija: I

Postupak procjene: Modul A

Postupak ispitivanja tipa: Modul B1

Organizam koj se obaveštava o ispitivanju tipa: TÜV Rheinland Berger Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Usljedene norme koje se primjenjuju: EN 12778

Ostale primjenjive norme: EN 12983-1

Mjesto: Escoriala (SPAIN)

Potpis:

# OPIS LONCA

- (1) TIJELO LONCA od nerđajućeg čelika.
- (2) POKLOPAC LONCA od nerđajućeg čelika.
- (3) DIFUZNO DNO SENDVIČ čelik + aluminijum + čelik. Za sve vrste šporeta. Prečnik dna 160 mm.
- (4) RUČICA POKLOPCA.
- (5) RUČICA TJELO.
- (6) VENTIL ZA REGULACIJU NISKOG PRITiska, Radni tlak 0,60 bar.
- (7) SIGURNOSNI VENTIL, vidljiv na unutrašnjoj strani poklopca.
- (8) BOĆNI OTVOR.
- (9) GUMENI SPOJ, vidljiv na bočnom otvoru.
- (10) ISPUSNI OTVOR.
- (11) CENTRALNA MATICA.

Najveća količina tečnosti je 2/3 ukupne zapreminje lonca.

Odnosi se na plin, struju, staklokeramiku i indukciju.

## ŠTA URADITI AKO...

### Para izlazi sa strana poklopca:

Dešava se ako gumeni spoj nije dobro postavljen, ako spoj ili rub lonca nisu čisti ili ako je spoj oštećen ili otvrdnuo uslijed upotrebe.

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

### Para izlazi preko ventila:

Uobičajeno je da kroz ventil izade mala količina pare sve dok se ventil ne počne okretati. Ako izlazi veća količina pare, razlog je pretjerano jata vatra na špotetu pa ju je potrebno odmah smanjiti. Ako je unutrašnjost ventila prljava, takođe može dovesti do izlaženja pare preko ventila. Treba ga s vremena na vrijeme očistiti.

### Radni ventil se ne okreće:

Provjerite da nije premalo vode u loncu.

Provjerite da li je ispustni otvor prljav, ukoliko je tako očistite ga pruticom (N.6).

### Poslje kuhanja i hlađenja lonac se ne otvoriti:

Moguće je da ima ohlađenih masnoča zalijspljenih za spoj poklopca. Stavite lonac ponovo na vatru i malo ga ugrijte. Pustite da izade suvišni tlak i otvorite lonac prema uputstvima.

## ODRŽAVANJE EKSPRES LONCA

### Poslje svake upotrebe:

Preporučljivo je isprati sa dosta tople vode.

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

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

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

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

### Čuvanje lonca:

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

### Spoj za zatvaranje:

Očistite ga, prilikom pranja poklopca, bez njegovog izvlačenja iz ležišta.

Nakon dugog vremena uporabe, morat ćeće ga zamijeniti novim ALZA ORIGINALOM, kako biste izbjegli moguće ispuštanje pare iz lonca i osigurali njegovo ispravno funkcioniranje.

### VAŽNO

Jedini popravak koji samostalno mogu vršiti korisnici je zamjena brte poklopca, a za bilo koji drugi popravak potrebno je obratiti se ovlaštenom tehničkom servisu.

Cjeloviti popis ovlaštenih tehničkih servisa možete pronaći na našim mrežnim stranicama, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## TROSTRUKI SIGURNOSNI SUSTAV

**1 - Radni ventil,** Zadržava u svakom momentu tlak u loncu, omogućavajući da suvišna para izade.

**2 - Sigurnosni ventil,** Pokreće se samo u slučaju prevelikog povećanja tlaka. Ukoliko se pokrene to je što je ispustni otvor blokiran. Sklonite lonac sa vatre i očistite ga (N.6).

**3 - Gumeni Spoj + Bočni Otvor,** U slučaju da se blokiraju dva razine navedena sigurnosna uređaja, tlak nastao u unutrašnjosti lonca omogućit će da se pomenu komponenta savije propuštajući paru i onemogućavajući da tlak u unutrašnjosti dosegne nepoželjne vrijednosti. Ukoliko se ovo desi, odnesite lonac u tehnički servis, kako bi se pristupilo reviziji dva gore navedena sigurnosna sustava.

## NEKOLIKOSAVJETA OKUHANJUNAMIRNICA

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

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

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

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

**Riba:** Ako kuhate smrznutu ribu, ne treba je prethodno odlediti. Za kuhanje većih komada, može se upotrebiti žičana košarica.

## VRIJEME KUHANJA

Vrijeme naznačeno u tablici je okvirno pošto zavisi od kakvoće i veličine namirnice koje se kuha. Vrijeme se mjeri od trenutka kad se ventil počne okretati.

### JUHE

Juha od česnjaka..... 8-10 min.  
Kokošja juha ..... 15-20 min.

Ribljá juha ..... 10-12 min.

Juha od povrća ..... 10-12 min.

### RIBA

Tunjevina/polanda ..... 5-6 min.  
Lignje ..... 9-10 min.

Škampe ..... 6-8 min.

Bakalar ..... 8-10 min.

Oslič ..... 6-8 min.

Grobolina ..... 7-9 min.

### MESO

Junetina ..... 20-25 min.

Telećina ..... 10-12 min.

Kumič ..... 15-20 min.

Piletina ..... 15-20 min.

Iznutrice ..... 35-45 min.

Svinjetina-nogice ..... 35-45 min.

Junetina-dinstana ..... 25-35 min.

### POVRĆE I MAHUNARI

Artičoke ..... 8-10 min.

Kariol ..... 6-8 min.

Špinat ..... 6-8 min.

Slanutak ..... 25-30 min.

Grasák ..... 6-8 min.

Mahune ..... 7-9 min.

Grah ..... 25-30 min.

Leće ..... 20-25 min.

Krumpir ..... 8-10 min.

Poriluk ..... 6-8 min.

Mrkva ..... 8-10 min.

### VOĆE

Šljive ..... 4-5 min.

Jabuke ..... 4-5 min.

Kruške ..... 6-8 min.

## Свепропорукеизстандардаописанесууовом приручнику са упутствима.

### УПУТСТВА ЗА УПОТРЕБУ

**ВАЖНО: ПРЕ НЕГО ШТО ПРИСТУПИТЕ КОРИШЋЕЊУ ЛОНЦА, ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ ПРЕПОРУКЕ КОЈЕ СЕ ОДНОСИ НА БЕЗБЕДНОСТ.**

#### 1. ПРЕ УПОТРЕБЕ

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

При првој употреби, опрати лонца топлом водом. Да би уклонили све честице, ставити у лонца шољу мека и две шоље воде и пустити да проври, након чега просути садржај лонца. Сада је лонца спреман за употребу.

#### 2. ПУЊЕЊЕ

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

#### 3. ЗАТВАРАЊЕ ЛОНЦА

Пре затварања лонца поступити по следећим упутствима:

1 - Проверити еластичност гуменог споја, његову чистоту, као и чистоту руба лонца уз који пријаја гумени спој. Ако приметите да је спој оштећен или отврнуо, заменити га новим.

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

3 - Проверите да ли се обртни вентил обрће.

За затварање поклопца, наместити га тако да се подударају оба жлеба: на поклопцу и на ручки, притиснути поклопац као што се види на бр.3, и окретати га са десна на лево док се не подударе обе стране ручке. Примитећете да се у том тренутку активира дугме који спречавају даље отварање лонца изузев путем тог дугмата.

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

#### 4. КУВАЊЕ

Поставите већ затворен лонца на шпорет на максималну температуру.

Када се покрене радни вентил и почне испуштати пару, почине течиј време кувања. Смањите онда температуру на позицију која је довољна да се вентил полако окреће.

Током кувања нормално је приметити повремено благо испуштање паре кроз сигурносни вентил.

Уколико користите линиски шпорет, контролишите пламен од почетка, избегавајући да прелази изван дна лонца и поставите лонца тако да је ватра усмерена на средину, што ће уштедити енергију и спречити оштећење дршки и споја за затварање.

#### 5. ОТВАРАЊЕ ЛОНЦА

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

1 - **Скинути са ватре и пустити да се охлади** Када приметите да нема притиска, из безбедносних разлога треба скинуть обртни вентил, а затим притиснути дугме, док лонца не испусти преостали притисак, те затим окренuti поклопац са леве на десну страну док се жлебови не подударе (бр.4). Сада већ можемо да подигнемо поклопац (бр.5).

На овај начин температура постепено пада и намирнице се настављају да се кувају, па према томе треба смањити укупно време кувања.

2 - **Брзо хлађење** Ставити посуду испод славине и оставити да вода пада преко поклопца све док не приметите да више нема притиска, што може да траје отприлике пар минута. Након тога притиснути дугме и отворити лонца.

Ако користите овај метод, не дотичите рукама лонца да се не бисте опекли.

### САВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНУ УПОТРЕБУ ВАШЕГ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

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

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

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

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

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

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

Пазити на лонца при кувану и држати га даље од дохвата деце.

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

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

Не користити лонца ни за један циљ коме није намењен.

Никада не користити избљивач.

Овај апарат кува под притиском. Неадекватно коришћење лонца под притиском може да прouзрокује опекотине услед контакта са врелом течношћу. Проверите да ли је лонца добро затворен пре него што га изложите топлоти.

Примените одговарајући извор топлоте у складу са упутствима за употребу.

Никада немојте да користите лонца под притиском у режиму рада под притиском за пржење хране у великој количини уља.

Чувати ова упутства за употребу.

#### ДЕКЛАРАЦИЈА О УСКЛАЂЕНОСТИ ЕЗ

ПРОИЗВОДЈАЧ ALZASL Paseo Ángel DELA Guarda 320540 Escorial (Guipúzcoa) Шпанија  
Доленаведени опрема испуњава одредбе директиве о алатима на притисак 97/23/CE

Опис: Претис лонца

Тип: OP07

Категорија: I

Поступак процене: Модул A

Поступак испитивања типа: Модул B1

Организација које обавештава испитивањем утврђено UVRheinlandberical inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Усклађене норме које се примењују: EN 12778

Остале примењене норме: EN 12983-1

Место: Ескорија (Шпанија)

Потпис:



# ОПИС ЛОНЦА

- (1) ТЕЛО ЛОНЦА од нерђајућег челика.
- (2) ПОКЛОПАЦ ЛОНЦА од нерђајућег челика.
- (3) ДИФУЗНО ДНО СЕНДВИЧ челик – алуминијум – челик. За све врсте пећница. Пречник дна 160 mm.
- (4) РУЧКА ПОКЛОПЦА.
- (5) РУЧКА ТЕЛО.
- (6) ОБРТНИ ВЕНТИЛ ЗА НИСКИ ПРИТИСАК, Радни притисак 0,6 bar.
- (7) СИГУРНОСНИ ВЕНТИЛ, видљив на унутрашњој страни поклопца.
- (8) БОЧНИ ОТВОР.
- (9) ГУМЕНИ СПОЈ, видљив на бочном отвору.
- (10) ИСПУСНИ ОТВОР.
- (11) ЦЕНТРАЛНА МАТИЦА.

Највећа количина текућине је 2/3 укупне запремине лонца.

Може да се користи за кување на гас, електричну енергију, на витрекерамичким и индукционим плочама

## ШТА УЧИНИТИ АКО...

### Пара излази са страна поклопца:

Догађа се ако гумени спој није добро постављен, ако спој или руб лонца нису чисти или ако је спој оштећен или отврдну због употребе.

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

### Пара излази преко вентила:

Испуштање мање количине водене паре из вентила је уobičajena појава, све док вентил не почне да се обре. Ако излази већа количина паре, разлог је прејака ватра на шпорету те ватру треба одмах смањити. Ако је унутрашњост вентила прљава, ово такође може довести до излажења паре преко вентила. Треба га с времена на времена очистити.

### Радни вентил се не отваре:

Проверите да ли је премало воде у лонцу.

Проверите да ли је испусни отвор прљав, уколико је тако очистите га штапићем (N.6).

### Након кувања и хлађења лонац не може да се отвори:

Могућ разлог овоме су охлађене масноће залепљене за спој поклопца. Ставити лонац поново на ватру и мало га угрејати. Пустити да изђе сувиши притисак и отворити лонац према употребите.

## ОДРЖАВАЊЕ ЕКСПРЕС ЛОНЦА

### Након сваке употребе:

Препоручује се испрати са дosta топле воде. Избегавати употребу детеџената као и четки и сунђера који могу да изгребу како унутрашњу тако и спољашњу страну лонца.

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

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

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

### Држање лонца:

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

### Спој за затварање:

Очистите га, приликом прања поклопца, без његовог изvlaчења из лежишта.

Након дугог времена употребе, мораћете га заменити новим АЛЗА ОРИГИНАЛОМ, како бисте избегли могуће испуштање паре из лонца и осигурали његово исправно функционисање.

**ВАЖНО:** Корисник је једино овлашћен да промени запитиву гуму. У случају било какве друге поправке треба се обратити овлашћеном техничком сервису.

На нашој интернет страници на располагању је комплетан списак овлашћених сервиса, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## ТРОСТРУКИ СИГУРНОСНИ СИСТЕМ

**1 - Радни вентил,** Задржава у сваком моменту притисак у лонцу, омогућавајући да сувиша пара изађе.

**2 - Сигурносни вентил,** Покреће се само у случају превеликог повређања притиска. Уколико се покрене то је зато што је испуни отвор блокиран. Склоните лонац са ватре и очистите га (Фиг. 1).

**3 - Гумени Спој + Бочни Отвор,** У случају да се блокирају две раније наведене сигурносне справе, притисак настао у унутрашњости лонца омогућити ће да се споменута компонента савије пропуштајући пару и онемогућавајући да притисак у унутрашњости достigne непожељне вредности. Уколико се ово деси, однесите лонац у технички сервис, како би се приступило ревизији два горе наведена сигурносна система.

## НЕКОЛИКО САВЕЗАКУВАЊЕ НА МИРНИЦА

**Суле и чорбе:** При спремању сула које праве пену при кувању, препоручујиће је прво пустити сулу да прокључи у отвореном лонцу након чега уклонити пену одговарајућим кашиком и затворити поклопац. Леблебије, сочива, пасуљ и сл., треба потопити пре кувања. Количина текућине у лонцу после кувања биће отприлика иста као пре кувања.

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

**Житарице, тестенина и махунасто поврће:** За кување пиринча у пртиску лонцу потребно је много мање текућине. При кувању тестенине и пиринча треба водити рачуна о времену кувања које је врло кратко. За тестенину можете користити и додатак цедиљу. Суво махунасто поврће ставити у лонцу са хладном водом и додати сопствени текућину и затворити лонцу.

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

**Риба:** При кувању замрзнуте рибе, није потрено претходно одледибање. Ако кувате веће комаде, може се употребити жичана корпа.

## ВРЕМЕ КУВАЊА

Време назначено у табели је оквирно с обзиром да зависи од квалитета и величине намирница које се кувају. Време се мери од тренутка када обртни вентил почне да се обре.

### СУЛЕ

Сула од белог лука.....	8-10 мин.
Кокошија сула.....	15-20 мин.
Рибља сула.....	10-12 мин.
Сула од поврћа.....	10-12 мин.

### РИБА

Туњевина/поланда .....	5-6 мин.
Лигње.....	9-10 мин.
Шкампи.....	6-8 мин.
Бакалар.....	8-10 мин.
Ослић.....	6-8 мин.
Гробиња.....	7-9 мин.

### МЕСО

Јунетина .....	25-30 мин.
Телетина .....	10-12 мин.
Зечетина .....	15-20 мин.
Пилетина .....	15-20 мин.
Изнутрице .....	35-45 мин.
Свињетина-ногице .....	35-45 мин.
Јунетина-динстана.....	25-35 мин.

### ПОВРЂЕ И МАХУНАРИ

Артичоке .....	8-10 мин.
Карфиол .....	6-8 мин.
Спанаћ .....	6-8 мин.
Леблебије.....	25-30 мин.
Грашак .....	6-8 мин.
Боранија .....	7-9 мин.
Пасуљ .....	25-30 мин.

Сочија .....	20-25 мин.
Кромпир .....	8-10 мин.
Празилук .....	6-8 мин.
Купус .....	8-10 мин.

Шаргарепа.....	8-10 мин.
Шљиве .....	4-5 мин.
Јабуке .....	4-5 мин.
Крушке .....	6-8 мин.

Всички пропорционално използвани са описани в настоящите инструкции.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

**ВАЖНО: ПРЕДИ ДА ПРЕМИНЕТЕ КЪМ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО СЪВЕТИТЕ ЗА СИГУРНОСТ.**

### 1. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТЕНДЖЕРАТА ЗА ПЪРЫ ПЪТ

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

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

Тенджерата е готова за използване.

### 2. ПЪЛНЕНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

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

### 3. ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

Преди да затворите тенджерата следвайте инструкциите:

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

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

3 - Проверете дали въртящият клапан се връти.

При поставен капак: стрелката на капака трябва да съвпадне със стрелката на дръжката, Но. 3 след което завъртете от ляво на дясно горната дръжка докато двете дръжки се съберат. Когато това стане, пъзгаша се дръжка се заключва, за да предотврати отваряне на тенджерата, освен ако бутон.

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

### 4. ГОТВЕНИЕ

Поставете затворената тенджера на котлона на най-силната степен.

Когато въртящият клапан започне да се движи, позволявайки на парата да излиза, засечете времето за готвене. След това намалете котлона до степен, при която клапанът се връти бавно.

По време на готвене е нормално от въртящия клапан да излиза малко количество пара.

Ако използвате газов котлон, нагласете пламъка в началото, за да избегнете излизането му извън дъното на тенджерата, и я поставете в центъра на огъня. Това ще спести газ и ще предотврати повреждането на дръжките и уплътнението за затваряне.

### 5. ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА

Използвайте един от двата варианта:

**1. Махнете от котлона и я оставете да изстине.** Ако забележите, че няма налягане, премахнете въртящия клапан за по-голяма безопасност, след което натиснете прекъсвачителя, докато останалото налягане бъде изпуснато. Завъртете капакът от ляво на дясно докато стрелките съвпаднат (№.4). Махнете капака (№.5).

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

**2. Бързо Охлаждане.** Поставете тенджерата под чешмата и оставете водата да пада върху капака, докато забележите, че вече няма налягане – след приблизително няколко минути. Когато индикатора се приbere напълно натиснете бутон и отворете тенджерата.

Когато използвате този метод не пипайте самата тенджера, защото може да нанесе изгаряния.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Прочетете инструкциите за да избегнете повреда от неправилна експлоатация.

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

При никакви обстоятелства не трябва да поправяте сами частите за безопасност. Ако мислите, че някоя от тях не функционира правилно, занесете я в обекта, от който сте я закупили или в сервиз. Ако някъя част от тенджерата трябва да се подменят, уверете се, че използваните резервни части са оригинални, в опаковка на производителя ALZA. При употреба на части, които не са оригинални, Вашият право на гаранция и гражданска отговорност предоставени от производителя са невалидни.

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

**Максималното количество** стъво течност е **2/3 от капацитета на тенджерата**. В случаи, че готовите храна, която прави пяна или набъбва по време на готвенето, като ориз, бобови култури и т.н., не пълните тенджерата повече от 1/2 от капацитета й. Това предотвратява излизане на храната при отварянето на тенджерата, което може да причини изгаряния.

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

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

Когато готовите бобови култури, като леща и т.н., разплатете тенджерата преди да я отворите – за да предотвратите пръскане на балончика пара когато отворите капака, което може да причини изгаряне.

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

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

Не докосвайте горещата ѝ повърхност; винаги използвайте страничните дръжки. Ако Ви се налага да носите ръкавици, пазете ръцете си от опасните зони.

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

Използвайте тенджерата под налягане само по предназначение.

Никога не използвайте белина.

Този уред готов под налягане може да причини изгаряния. Проверете дали тенджерата е правилно затворена, преди да я сложите на огъня.

Използвайте източника на топлина правилно според инструкциите за употреба.

Никога не използвайте тенджерата под налягане в затвореното състояние, за да пържите храни в голямо количество олио.

Пазете инструкциите на сигурно място.

### ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С CE

Производител ALZASL Paseo Angel de la Guarda 32054 Escoríaza (Guipúzcoa) Испания  
С настоящото декларирам, че описание на продукта – допутилитет тенджер е съответствуващ отговорно на изискванията, описаны в Директивата за затвореното под налягане 97/23/CE

Описание: Тенджера за готвене под налягане

Тип: OP07

Категория: I

Процедура на оценяване: Module A

Тип изпитателна процедура: Module B1

Изпитателна процедура: Установка UVRheinlandberical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Отговаря на стандарти: EN 12778

Други стандарти: EN 12983-1

Място: Escoríaza (Испания)

Подпись:



# ОБЩО ОПИСАНИЕ

- (1) ОСНОВНОТО ТЯЛО НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ е изработено от неръждаема стомана.
- (2) КАЛАПАТЪН НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ е изработено от неръждаема стомана.
- (3) ДВОЙНО ДЬНО от Стомана + Алуминий + Стомана. Подходящ за всеки тип печка. Основа 160 mm.
- (4) ДРЪЖКА НА КАЛАПА.
- (5) ДРЪЖКА НА ТЯЛОТО.
- (6) ВЪТРИЩ КЛАПАН С НИСКО НАЛЯГАНЕ, до 0,60 bar.
- (7) ПРЕДПАЗЕН ВИНТИЛ, вътре в калапа.
- (8) СТРАНИЧНО ПРОЗОРЧЕ.
- (9) УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН, видим през страничното прозорче.
- (10) ОТВОР.
- (11) ЦЕНТРАЛНА ГАЙКА.

**Максималното количество течност е 2/3 от капацитета на тенджера.**

Може да се използва на газов, електрически и индукционен котлон, както и на стъклокерамичен плот.

## ЧЕСТО СРЕЩАНИ ПРОБЛЕМИ

**Парата излиза от калапа:** Това се случва, когато гumenото уплътнение не е правилно поставено, или ръба на тенджера е замърсен, или уплътнението е скъсано или втвърдено, вследствие на неправилна употреба.

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

**Парата излиза през клапана:** Изпускането на малко количество пара от клапана е нормално, преди той да започне да се върти. Ако количеството излизаща пара е голямо, това се дължи на факта, че температурата на котлона е прекалено висока. Намалете я незабавно. Замърсяване на вътрешността на калапана може също да причини изпускане на пара. Препоръчва се често почистване на механизма на калапана.

**Въртящият клапан не се върти:** Проверете дали водата в тенджера не е търде малко.

Проверете дали отворът не е мръсен. Ако е, го почистете с четчица за почистване (№.6).

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

## ПОДДРЪЖКА

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

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

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

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

**Съхранение на тенджера:** Изчистете тенджера и подсушете с парцал. След това ги приберете незавъртена. Поставете калапа на обратно, така че гumenото уплътнение да е в контакт с въздуха, за да може да изсъхне напълно.

**Уплътнение за затваряне:** Почкистете го при измиване на калапа, без да го изваждате от мястото му. След продължителна употреба се налага да го смените с друго ОРИГИНАЛНО УПЛЪТНЕНИЕ, с цел да избегнете възможни загуби на пара от тенджера и да осигурите правилното функциониране.

**ВАЖНО:** Единствената разрешена на потребителя поправка е смяната на уплътнението за затваряне. За всякакви други ремонти се свържете с оторизиран технически сервис.

На нашия уеб сайт можете да намерите връзки към оторизирани технически центрове на ваше разположение, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## ТРОЙНАСИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1 - **Въртящ клапан**, Поддържа налягането в тенджера през цялото време, като позволява на излишната пара да излиза.

2 - **Зашитен клапан**, Задейства се в случай на извънредно увеличаване на налягането. Ако се задейства, това се дължи на запушване на отвора. Свалете тенджера от огъня и почистете клапана (№.6).

3 - **Уплътнение за затваряне + страничен прозорец**, В случай че двете гореспоменати системи за безопасност се запушат, натрупаното налягане вътре в тенджера ще доведе до отгъване на този компонент, което ще позволи на парата да излезе и ще предотврати дистигането на нежелани стойности във вътрешното налягане. Ако това се случи, занесете тенджера в сервиз за техническо обслужване, за да се проведе проверка на двете посочени по-горе системи за безопасност.

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ВЪРХУ ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНАТА

**Супи и яжни:** За супите, които обикновено отделят пяна е препоръчително да се остави калапа отворен, до пълното заваряване на течността. След като пяната да се отстрани с чирпак и да се затвори калапа. Зеленчуци като грах, леща и боб да бъдат накиснати за една нощ предиgotврението им. Количество на течността в тенджера не зависи от това дали се готови с отворен или затворен калап.

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

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

**Месо:** Времето за приготвяне силен зависи от качеството и големината на използваното месо. Не гответе парчета по-големи от 1 kg. Препоръчва се месото предварително да се нареже на по-малки парчета. Пържете месото до зачевряване, преди да добавите течността. Чак след това затворете калапа на тенджера.

**Риба:** Замразената риба не се нуждае от размразяване преди поставянето ѝ в тенджера. Ако готвите била риба, намалете температурата при появлата на първия пръстен върху индикатора за налягане.

## ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Времето за приготвяне на продукти, показано в таблицата по-долу е ориентирано, като зависи от качеството и размера на използванияте продукти. Времето се засича от момента, в който въртящият клапан започне да се върти.

### Супи

Чеснова супа .....	8-10 min.
Пиешка супа .....	15-20 min.
Рибена чорба .....	10-12 min.
Зеленчукова супа.....	10-12 min.

### Риба

Риба Тон/Паламуд .....	5-6 min.
Каламар.....	9-10 min.
Треска .....	8-10 min.
Хек .....	6-8 min.

### Месо

Говеждо .....	25-30 min.
Телешко .....	10-12 min.
Заешко.....	15-20 min.
Пиешко .....	15-20 min.
Шкембе/Карантра.....	35-45 min.
Свинска ракра .....	35-45 min.
Телешко задушено .....	25-35 min.

### Зеленчуци и вариа

Артишок .....	8-10 min.
Карфиол.....	6-8 min.
Спанак .....	6-8 min.

### Леблебия

Леблебия .....	25-30 min.
Грах .....	6-8 min.

### Зелен фасул

Зелен фасул .....	7-9 min.
Боб .....	25-30 min.

### Леща

Леща .....	20-25 min.
Картофи .....	8-10 min.

### Праз

Праз .....	6-8 min.
Зеле .....	8-10 min.

### Моркови

Моркови .....	8-10 min.
Круши .....	6-8 min.

### Плодове

Сливи .....	4-5 min.
Ябълки .....	4-5 min.
Круши .....	6-8 min.

# Mindennormárvonatkozóajánlásajelen kézikönyv alapján készült.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

**FONTOS: MIELŐTT HASZNÁLNI KEZDENÉ A FŐZÖDÉNYT, OLVASSA EL FIGYELEMSEN A BIZTONSÁGI ELŐIRÁSOKAT.**

### 1. A KÉSZÜLKÜL ÜZEMBE HELYEZÉSE

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

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

Enután használhatja a főzöt.

### 2. A FŐZŐ MEGTÖLTÉSE

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

### 3. A FŐZŐ LEZÁRÁSA

A főző lezárása előtt a következőket kell figyelembe vennie:

1 - Ellenőrizze a gumi szigetelőpánt rugalmasságát, tisztaágát és a főző szélenek tisztaágát, ahova a gumipánt hozzányomódik. Amennyiben a gumipánt repedezett vagy megkeményedett, cserélje ki.

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

3 - Ellenőrizze, hogy a forgószelep forog.

A főző lezáráshoz illessze össze a két lezárófűlet, az egyik a fedélen, a másik a fogantyún található, nyomja le a felede a o3. pont szerint, majd jobbról balra fordítás el a felede, amíg a esetén a két fül, a esetén a két fogantyú egy állásba kerül. Ellenőrizze, hogy ezen a ponton működésbe lép- és az esetén egy nyomógomb illetve a esetén egy tolzár, amely meggátolja a főző kinyilását. Csak az említett nyomógomb használatával lehet kinyitni a főzöt.

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

### 4. FŐZÉS

Helyezze a már lezárt gyorsfőző edényt maximális fokozatú tüzelőre.

Amikor a forgószelep mozogni kezd, és hagyja a gózt kiáramolni, kezdje el a főzési idő mérését. Csökkentse a főzési erősséget annyira, hogy lassan forogjon.

A főzés során normális jelenség, hogy a biztonsági szelepen is kis mennyiségű góz távozik.

Ha gáztüzhelyt használ, az elejtől kezdve szabályozza a lángot, hogy elkerülje, hogy az ne legyen túl magas; és a gyorsfőző edényt a tűz közepére helyeze, így energiát takarít meg, és megelőzi a fogantyú és a záróilleszték károsodását.

### 5. A FŐZŐ KINYITÁSA

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

1 - vegye le a tűrőről és hagyja kihülni;

Mihezelyt azt észleli, hogy nincs nyomás, biztonsági okokból leállítjuk a forgószelepet, majd megnyomjuk a gombot, amíg a felesleges góz eltávozik. Ezután balról jobbra kell forgatni, amíg a két fül egy állásba kerül (4.). Enután lehet felmerni a feledelet. (5.)

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

2 - vélassza a gyors hűtést;

Helyezze az üstöt a csap alá és csepegtesse a vizet a fedére addig, amíg nincs nyomas, nagyjából pár percen keresztül. Ekkor lehet lenyomni a nyomógombot és kinyitni a főzöt.

Amennyiben ezt a módszert választja, ne nyúljon kézzel a főzőbe az égesveszély miatt.

## TANÁCSOK A FŐZŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATÁHOZ

A balesetek elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

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

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

A felhasználálandó folyadék **minimális** mennyisége (víz, hús, le, bor, ...) **1/4 liter**. Ily módon biztosítható a gózáramlás és elkerülhető a főző meghibásodása.

A főzőbe öntethető poliádat mennyisége **maximum a főz 2/3-ig érhet**. Ha olyan ételeket készít, amelyek főzés közben habot képeznek, vagy megdagadnak, mint például a húsléves, rizs vagy zöldségek, célszerű a főzőt legfeljebb 1/2 - ig tölteni. Ily módon elkerülhető, hogy a főző kinyitásakor a forró étel kifröccsenjen, és égesi sérülésekkel okozzon.

Amikor szilárd ételt készít, győződjön meg arról, hogy nem gal-tolják a biztonsági elemek működését. Vegye figyelembe, hogy bignyomás ételek részben közben megdagadnak. Amikor bőrös húsokat készít, mint például a marhahúr, stb, ne szürjön a húsba, mert a kifröccsenő góz megégettetheti.

Amikor pépes ételt készít, mint például a lencse, rázza meg néhány szor a főzöt, mielőtt kinyitná, nehogy a kifröccsenő gózokkal körülbelül égesi sérülésekkel okozzanak.

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

Ne hagyja a főzöt felügyelet nélkül és gyermekkel közelében működés közben.

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

Ne használja a főzöt sütőben, illetve mikrohullámú sütőben. Ezen kívül nem használható olajban sültésre.

A főzöt csak rendeltetésszerűen használja.

Soha ne használjon lúgos tisztítószert.

A készülék nyomás alatt főz. A főzödény nem rendeltetésszerű használata forrázáshoz vezethet. Mielőtt hőhatásnak tenné ki, ellenőrizze, hogy a főzödényt megfelelően lezárt-a-e.

Használjon a használati útmutatóban javasoltaknak megfelelő hőforrást.

Soha ne használja a főzödényt nyomás alatti üzemmódban bő olajban sültött ételek elkészítésére.

A használati utasítást órizze meg.

### EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

AGYÁRTÓ: ALZASL-PaseoAngelGuarda, 320540 Escoriaza(Gipuzcoa) SPAIN

Kijelentjük, hogy azzal a leírt módon használva megfelel a 07/23/CE Gözzel működő eszközök irányelvnek

Leírás: Kukta

Típus: OP07

Kategória: I

Értékelő eljárás: A Modul

Vizsgáló eljárás: B1 Modul

Hivatalos ellenőrzőszerv: TÜV Rheinland Berical Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Hatályos harmonizált irányelv: EN 12778

Egyéb irányelv: EN 12983-1

Hely: Escoriaza (SPAIN)

Cég:



# A FŐZŐ LEÍRÁSA

- (1) A FŐZŐ TESTE rozsdamentes acélból készült.
- (2) A FŐZŐ FEDELE rozsdamentes acélból készült.
- (3) RÉTEGES HŐELOSZTÓ ALJ Acél + Aluminium + Acél. minden típusú tűzhelyen használható. Alj Ø 160 m/m.
- (4) FEDÉLFOGANTYÚ.
- (5) FŐZŐTEST FOGANTYÚ.
- (6) ALACSONY NYOMÁSÚ FORGSZELEP, Működési nyomás 0,60 bar.
- (7) BIZTONSÁGI SZELEP, a fedél belső részén található.
- (8) OLDALSÓ ABLAK.
- (9) GUMI SZIGETELÓPÁNT, az oldalsó ablakon át látható.
- (10) KIERESZTŐ.
- (11) KÖZPONTI ANYACASVAR.

A főzőbe öntethető folyadék mennyisége **maximum a főző 2/3-ig érhet**. Használható gáz-, elektromos-, kerámia főzölőpáros vagy indukciós tűzhelyen.

## MIT TEGYEN, HA...?

### A fedél szélénél elszabadul a góz:

Akkor fordulhat elő, ha a tömítő gumi nincs a helyén; vagy ha a tömítő vagy az edény pereme nem tiszta; vagy a tömítés repezte vagy elhasználódott.

Ha észrevesszi, hogy a tömítés elhasználódott, azonnal cserélje ki. minden képp cserélje ki a tömítést legalább évente.

### A szelepnél elszabadul a góz:

Normálisan számít egy kis mennyiségi gózsziávágás a szelepen keresztül, amíg a forgás el nem kezdődik. Ha a gáz túl erősen szökik, vegye a tűzhelyet kisebb lángra. A szelep belsejének szennyezettsége is okozhatja a góz elszabadulását. Rendseresen tisztítsa meg.

### A forgoszelep nem forog:

Ellenorrizze, hogy a gyorsfőző edényben elegendő víz van-e. Ellenörizzze, hogy a kieresztő piszkos-e, ha igen, akkor a pálcikával tisztítsa meg (6.)

### Főzés után, az edény lehűtését (hűtőben) követően az edényt nem lehet kinyitni:

Lehetőséges, hogy a lehűlt zsír ragasztja a fedőt az edényhez. Melegítse fel kissé az edényt. Góztelenítse az edényt és nyissa ki az 6. oldalon található ábra szerint.

## A KUKTA KARBANTARTÁSA

### Minden használat után:

Ajánlatos bő meleg vízben előblíteni. Kerülje a mosogató szereket, és olyan kefék, szivacsok használatát, amelyek összekarcolják az edény felületét.

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

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

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

### Az edény tárolása:

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

### Zárollesztés:

Tisztítsa meg a fedél elmosásakor, anélkül, hogy a helyéről kivenné.

Hosszabb használatot követően le kell cserélni egy új, eredeti ALZA minőségűre, azért, hogy a gyorsfőző edény ne engedje ki a gózt, és hogy biztosítás megfelelő működését.

### FONTOS:

A felhasználó egyetlen javítás elvégzésére jogosult: a zár illeszkékének kicserélésére; minden egyéb javítás esetén forduljon a hatalmas szakszervizhez.

A szakszervizek teljes listája honlapunkon áll rendelkezésére, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## HÁRMAS BIZTONSÁGI RENDSZER

1 - **Forgoszelep**, Folyamatosan tartja a nyomást a gyorsfőző edényben, és kiengedi a többletlegőt.

2 - **Biztonsági szelep**, Túl nagy nyomás esetén lép működésbe. Ha működésbe lép, az annak köszönhető, hogy a kieresztő eltömödött. Végye le a gyorsfőző edényt a tűzről, és tisztítsa meg (6.).

3 - **Gumi Szigetelőpánt + Oldalsóablak**, Amennyiben az előbbiekbén felsorolt biztonsági mechanizmusok eltömödnének, a gyorsfőző belsejében központi góz elhaljtja az hidat, és így a góz tárvozni tud, és nem engedi, hogy a nyomás nem kívánatos értéket érjen el. Amennyiben ez bekövetkezne, vigye el az edényt Hivatalos Márkaszerzőből, hogy a két korábban említett biztonsági rendszer leellenőrizzék.

## NÉHÁNY JÓTANÁCSAFŐZENDŐ ÉTELEKKEL KAPCSOLATOSAN

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

**Zöldségek:** Hideg vízzel tegye fel főzni a zöldségeket. Fagyaszott zöldségek esetében növelje a főzési időt pár percet.

**Gabonafélék, tészta, hüvelyek:** A kuktaban főtt rizsnek sokkal kevesebb időre van szükség. A zöldségeket hideg vízzel kell felfenni fóni, és soón még frissre előlt kell.

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

**Halak:** Ha fagyaszott halat készít, ne olvassza ki. Ha nagy darabokban készít a halat, érdemes drót hálót használni.

## FŐZÉSI IDŐ

Az alább meglejelőt időtartamok csak tájékoztató jellegűek, hiszen azok főzési ideje az alapanyag mennyiségtől és méretétől függ. Az időket attól a pillanattól kell számítani, amikor a forgoszelep elkezd forogni.

### LEVESEK

Fokhagyma leves ..... 8-10 min.

Tyúkhús leves ..... 15-20 min.

Hal leves ..... 10-12 min.

Zöldség leves ..... 10-12 min.

### HALAK

Tonhal / Palamida ..... 5-6 min.

Kalmár ..... 9-10 min.

Tókehal ..... 8-10 min.

Szürke tókehal ..... 6-8 min.

Egyéb tengeri hal ..... 7-9 min.

### HÚSOK

Ökör ..... 25-30 min.

Borjú ..... 10-12 min.

Nyúl ..... 15-20 min.

Csirke ..... 15-20 min.

Fej / belsősgérek ..... 35-45 min.

Köröm ..... 35-45 min.

Pácoolt marha ..... 25-35 min.

### ZÖLDSEGEK ÉS HÜVELYESEK

Articsóka ..... 8-10 min.

Karfiol ..... 6-8 min.

Paraj ..... 6-8 min.

Csírcsír borsó ..... 25-30 min.

Borsó ..... 6-8 min.

Zöld bab ..... 7-9 min.

Bab ..... 25-30 min.

Lencse ..... 20-25 min.

Burgonya ..... 8-10 min.

Pöréhagyma ..... 6-8 min.

Sárgarépa ..... 8-10 min.

### GYümölcsök

Szilva ..... 4-5 min.

Alma ..... 4-5 min.

Körte ..... 6-8 min.

# Wszystkie zalecenia normy są opisane w tej instrukcji.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

**WAŻNE: PRZED PIERWSZYM UŻYCIM GARNKA NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z ZASADAMI BEZPIECZEŃSTWA.**

### 1. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

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

Od tej chwili garnek jest gotowy do użycia.

### 2. NAPEŁNIANIE

Przestrzegać instrukcji napełniania, opisanych w "PORADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE UŻYWANIA SZYBKOWARU"

### 3. ZAMKNIĘCIE GARNKA

Przed zamknięciem garnka należy wykonać następujące czynności:

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

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

3 - Sprawdzamy, czy zawór obrotowy się obraca.

Aby zamknąć garnek, należy dopasować obydwa nacięcia, jedno znajdujące się na pokrywie i drugie na uchwycie lub uchu, docisnąć pokrywę, według rysunku no3, i przekręcić ją w lewo, aż do dopasowania obydwiu części ucha. Zaobserwują Państwo, że po osiągnięciu tego punktu, zadziała przycisk uniemożliwiający otarcie garnka bez wcisnięcia danego przycisku.

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

### 4. GOTOWANIE

Postawić zamknięty szybkowar na źródle ciepła o maksymalnej mocy.

Czas gotowania mierzymy od momentu, w którym zawór ciśnieniowy zacznie się obracać, wypuszczając parę. Obniżamy wtedy moc cieplną, ustawiając ją w takiej pozycji, aby uzyskać wolne obroty zaworu.

W czasie gotowania możemy zaobserwować, że przez zawór bezpieczeństwa wydobywa się para w niewielkich ilościach. Jest to całkowicie normalne.

Jeżeli do gotowania używamy kuchenki gazowej od samego początku należy kontrolować płomień. Ważne jest, aby nie wydostawa się on poza podstawę szybkowaru, który powinien być ustowany centralnie na palniku. W ten sposób zaoszczędzimy energię i unikniemy przypalenia uchwytów i pierścienia uszczelniającego.

### 5. OTWARCIE GARNKA

Po zakończeniu gotowania, otworzyć garnek jednym z następujących sposobów:

1 - **Zdjąć z ognia i poczekać, aż ostygnie;** Gdy zaobserwujemy spadek ciśnienia, ze względów bezpieczeństwa zdejmujemy zawór obrotowy, a następnie naciskamy przycisk, aż ujdzie nadmiar ciśnienia, i obrócić w prawo, aż do zejścia się obydwy rowków (no4) W tym momencie można zdjąć pokrywę (no5)

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

2 - **Szybkie chłodzenie;** Garnek umieszczamy pod kranem i puszczaemy strumień wody na pokrywę. Czekamy, aż ciśnienie w garnku obniży się do poziomu otoczenia. Może to potrwać parę minut. Można wtedy naciągnąć przycisk i otworzyć garnek.

Przy zastosowaniu tej metody nie należy dotykać garnka, gdyż można się poparzyć.

## PORADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE UŻYWANIA SZYBKOWARU

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

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

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

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

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

Gotując pokarmy twardze, należy upewnić się, czy nie zatykają one elementów zabezpieczających pokrywy. Należy pamiętać, że niektóre z nich pęczniąją podczas gotowania. Przygotowującmięsa z skórą, jak np. wołyń język, nie należy nakluwać napęczniałego mięsa, gdyż można się poparzyć.

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

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

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

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

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

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

Nigdy nie należy używać łygu.

To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieodpowiednie wykorzystanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Należy upewnić się, że garnek jest właściwie zamknięty przed zastosowaniem ciepła.

Należy zastosować odpowiednie źródło ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.

Nigdy nie należy używać szybkowaru w trybie ciśnieniowym do smażenia w dużej ilości oleju

Zachować tę instrukcję obsługi.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

PRODUCENT ALZA S.L. Paseo Ángel de Guardia 20540 Escorial (Guipúzcoa) Hiszpania

Oświadczenie zasadnicze ponownie przepisami w tym zakresie, o której mowa w dyrektywie oznaczenia CE

Ciśnieniowych 97/23/CE

Opis: Garnek Ciśnieniowy

Typ: OP07

Kategoria: I

Procedura Oceny: Moduł A

Procedura Egzaminu Modelowego: Moduł B1

InstitutionygoogląszającąEGZAMINModelowy: TÜV Rheinland i berlina Inspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Zastosowane normy zharmonizowane: EN 12778

Inne zastosowane normy: EN 12983-1

Miejsce: Escoriala (Hiszpania)

Podpis:



# OPIS GARNKA

- (1) KORPUS GARNKA wykonany z nierdzewnej stali.
- (2) POKRYWA GARNKA wykonany z nierdzewnej stali.
- (3) DNO ROZPRASZAJĄCE SANDWICH ze Stali + Aluminium + Stal. Dosłownie do wszystkich rodzajów kuchenek. Ø dna 160 mm.
- (4) UCHO POKRYWY.
- (5) UCHO KORPUSU.
- (6) NISKOCIŚNIENIOWY ZAWÓR OBROTOWY, Ciśnienie pracy 0,60 bar.
- (7) WENTYL BEZPIECZEŃSTWA, widoczny od spodu pokrywy.
- (8) OKIENKO BOCZNE.
- (9) GUMOWA USZCZELKA, widoczna poprzez boczne okienko.
- (10) PRZEWÓD ODPOWIEDZIAJĄCY.
- (11) ŚRUBA ŚRODKOWA.

**Maksymalna ilość napełnienia wynosi 2/3 pojemności garnka.**

Do stosowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych

## CO ROBIĆ, GDY...

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

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

**Para ucieka przez wentyl:** Do momentu, aż zawór obrotowy zacznie się obracać, mogą przez niego uchodzić niewielkie ilości pary. Gdy wydostaje się duża ilość pary, oznacza to, że garnek stoi na zbyt dużym ogniu i należy natychmiast go zmniejszyć. Zabrudzenia wewnętrzne wentylu mogą również wpływać na wylot pary. Należy go okresowo czyścić.

**Zawór ciśnieniowy nie obraca się:** Należy sprawdzić, czy ilość płynu w szybkowarze jest wystarczająca.

Upewnić się, że przewód odpowietrzający nie jest zablokowany. W razie potrzeby przeczyścić go za pomocą paleczki (no6).

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

## KONSERWACJA SZYBKOWARU

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

W przypadku przygniecia resztek jedzenia należy namoczyć garnek.

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

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

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

**Uszczelka pokrywy:** Myjemy ją razem z pokrywą bez wyjmowania jej z przeznaczonego na nią wgłębenia.

Po dłuższym okresie użytkowania, aby uniknąć ewentualnych nieszczęści i zapewnić prawidłowe działanie szybkowaru, uszczelkę należy wymienić na nową, pamiętając przy tym, że musi to być oryginalna uszczelka firmy ALZA.

**WAŻNE:** Użytkownik uprawniony jest jedynie do zmiany uszczelki. Z innymi naprawami należy zgłosić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego.

Adresy Autoryzowanych Serwisów Technicznych, które są do Państwa dyspozycji, znajdują się na naszej stronie internetowej, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## SYSTEM POTRÓJNEGO ZABEZPIECZENIA

**1 - Sztabka zaworu ciśnieniowego,** W sposób ciągły reguluje ciśnienie wewnętrzny szybkowaru, wypuszczając na zewnątrz nadmiar pary.

**2 - Zawór bezpieczeństwa,** Działa wyłącznie w przypadku nadmiernego wzrostu ciśnienia spowodowanego zapchaniem przewodu odpowietrzającego. Gdyby doszło do zadziałania zaworu bezpieczeństwa należy zdjąć samowar ze źródła ciepła i wyczyścić przewód odpowietrzający (no6).

**3 - Gumowa Uszczelka + Okienko Boczne,** W przypadku uszkodzenia obydwu elementów zabezpieczających, pod wpływem powstałego wewnętrzny szybkowaru ciśnienia nastąpi ugięcie blokady, co umożliwi wydostanie się pary na zewnątrz. Dzięki takiemu rozwiązaniu wartość wewnętrzny ciśnienia nie może nigdy przekroczyć dopuszczonego poziomu. Gdyby doszło do powyższej sytuacji należy oddać szybkowar do Punktu Serwisowego w celu dokonania przeglądu obydwu elementów.

## NIEKTÓRE RADY DOTYCZĄCE GOTOWANYCH POKARMÓW

**Zupy i potrawy z jarzyn:** Zupy wytwarzające pianę należy najpierw zagotować w otwartym garnku, następnie odcedzić pianę warzącą i zamknąć pokrywę. Cieciorkę, soczewicę, fasole należy przed gotowaniem namoczyć. Ilość cieczy po gotowaniu jest prawie taka sama jak w chwili zamknięcia garnka.

**Warzywa:** Wkładając do garnka z gorącą, ale nie gotującą się wodą. W przypadku jarzyn mrożonych, należy zwiększyć o kilka minut czas gotowania.

**Nasiona, Makaroni i Rośliny Strączkowe:** Ryż gotowany pod ciśnieniem potrzebuje dużo mniej wody. Gotując makaron i ryż należy bardzo uważać, gdyż czas ich gotowania jest bardzo krótki. W przypadku makaronów stosować dziurkowany koszyk (wypożyczenie dodatkowe) w celu szybkiego odcedzenia. Suche rośliny strączkowe wkładają się do garnka z zimną wodą i dodajcie sól przed gotowaniem.

**Mięsa:** Czas zależy od jakości i rozmiarów mięsa. Nie należy wkładać kawałków powyżej 1 kg, lepiej pokroić je na drobniejsze części. Zaleca się przyrumienić dobrze mięso przed dodaniem cieczy i zamknięciem garnka.

**Rybny:** Gotując mrożone ryby, nie trzeba ich wcześniej rozmrzać. Do gotowania dużych kawałków, zaleca się stosowanie drucianego koszyka (wypożyczenie dodatkowe).

## CZAS GOTOWANIA

Wskazane czasy gotowania są orientacyjne, gdyż zależą one od jakości i rozmiarów gotowanej żywności. Czas gotowania mierzy się od momentu, w którym zawór obrotowy zacznie się obracać.

### ZUPY

Zupa czosnkowa.....	8-10 min.
Zupa z kury.....	15-20 min.
Zupa rybna.....	10-12 min.
Zupa jarzynowa.....	10-12 min.

### RYBY

Tunczyk.....	5-6 min.
Matwa .....	9-10 min.
Wątusz .....	8-10 min.
Dorsz.....	6-8 min.
Żabnica .....	7-9 min.

### MIESA

Wołowina .....	25-30 min.
Ciełecina.....	10-12 min.
Królik .....	15-20 min.
Kurczak .....	15-20 min.
Flaki .....	35-45 min.

Wieprzowina .....	35-45 min.
Wołowina-sztufada .....	25-35 min.

### JARZYNY I ROŚLINY STRĄCZKOWE

Karczochy .....	8-10 min.
Kalafor .....	6-8 min.
Szpinak .....	6-8 min.
Cieciorka.....	25-30 min.
Groszek .....	6-8 min.

Zielona fasolka .....	7-9 min.
Fasola .....	25-30 min.
Soczewica .....	20-25 min.
Ziemniaki .....	8-10 min.
Por .....	6-8 min.

Marchewka .....	8-10 min.
Slivki .....	4-5 min.
Jabłka .....	4-5 min.
Gruszki .....	6-8 min.

### OWOCY

## Всерекомендации по нормам описаны в этом руководстве.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ВАЖНО! ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СКОРОВАРКИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ.

#### 1. ПОДГОТОВКА СКОРОВАРКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Попробуйте несколько раз закрыть и открыть крышку пустой сковородки. Это несложная операция, тем не менее, она требует определенной практики.

Перед первым использованием помойте сковородку теплой водой с обычным ющим средством, затем ополосните ее и высушите мягким полотенцем.

Теперь можете приступать к использованию сковородки.

#### 2. ЗАПОЛНЕНИЕ

Следите инструкциям по заполнению, изложенным в разделе «СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ».

#### 3. ЗАКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ

Прежде чем закрыть сковородку, проделайте следующее:

1 - Убедитесь, что резиновая прокладка не потеряла эластичность. Также убедитесь в чистоте прокладки и края сковородки, на которую садится прокладка. Если Вы заметите, что прокладка потрескалась или затвердела, замените ее новой.

2 - ОЧЕНЬ ВАЖНО проверять через определенные промежутки времени функционирование предохранительного клапана. Для этого необходимо вставить прутки и посмотреть, работает ли пружина (но2).

3 - Убедитесь, что вращающийся клапан вращается.

Чтобы закрыть сковородку, поверните крышку сковородки таким образом, чтобы метка на ней совпала с меткой на ручке и прижмите крышку, как это показано на но3. Поверните крышку против часовой стрелки, пока не совпадут обе части ручки. Убедитесь, что в таком положении работает защелка, препятствующая открыванию сковородки без нажатия на упомянутую защелку.

Если Вам нужно прилагать усилия, чтобы повернуть крышку при закрывании и открытии сковородки, смажьте прокладку маслом.

#### 4. ГОТОВКА

Поставьте закрытую сковородку на конфорку, включив максимальный нагрев.

Отсчет времени приготовления начинается с момента, когда вращающийся клапан начнет двигаться, выпуская пар. В этот момент следует уменьшить интенсивность нагрева, установив регулятор в положение, при котором обеспечивается медленное вращение клапана.

Сброс небольших количеств пара во время приготовления через предохранительный клапан является нормальным явлением.

При использовании газовой плиты интенсивность пламени необходимо контролировать с самого начала приготовления, следя за тем, чтобы пламя не выходило за пределы дна кастрюли, а сама кастрюля была установлена по центру конфорки. Соблюдение этих правил позволяет экономить энергию и предотвращает повреждение ручек корпуса и герметизирующей прокладки.

#### 5. ОТКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ

По завершению приготовления откройте сковородку одним из следующих способов:

**1 - Снимите с огня и дайте остыть;** Как только вы заметите отсутствие давления, снимите вращающийся клапан в целях безопасности и нажмите на кнопку, пока не сбрасится излишек давления. Поверните крышку по часовой стрелке до совпадения двух засечек (но4). Теперь можете поднять крышку (но5).

При использовании этого метода температура понижается постепенно и продукты продолжают готовиться, поэтому необходимо уменьшить время приготовления.

**2 - Быстрое охлаждение;** Поместите сковородку под струю воды и дождитесь снижения давления. Это займет всего пару минут. Затем нажмите на защелку и откройте сковородку.

При использовании этого метода не дотрагивайтесь до сковородки голыми руками во избежание ожогов.

## СОВЕТЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации прибора, во избежание повреждений из-за неправильного использования.

Перед каждым использованием убедитесь, что клапан регулировки давления работает правильно, а состояние предохранительного клапана и резиновой прокладки соответствует описанному в разделе «ЗАКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ».

Ни в коем случае не производите никаких манипуляций с вышеупомянутыми элементами безопасности. В случае, если Вы сомневаетесь в исправности любого из них, обратитесь в магазин, где была сделана покупка, либо в любой сервисный центр. В случае возникновения необходимости замены какой-либо детали сковородки убедитесь, что запасные части являются оригиналами ALZA, поставляемыми только в фирменной упаковке производителя. Использование неофициальных запчастей аннулирует гарантию и освобождает производителя от ответственности.

**Минимальное количество** используемой жидкости (вода, мясной бульон, вино и т.д.) **1/4 литра**, что обеспечивает нормальную циркуляцию пара и предохраняет сковородку от повреждения.

**Максимальное количество** заливаемой жидкости составляет **2/3 объема сковородки**. Однако при приготовлении продуктов, образующих пену или склонных к увеличению объема в процессе приготовления, таких как мясной бульон, рис, овощи и т.д., не заполняйте сковородку более чем на 1/2 ее объема. Это позволит избежать выпадения продуктов при открывании крышки и возможных ожогов.

При приготовлении твердых продуктов убедитесь, что они не блокируют предохранительные элементы крышки. Имейте в виду, что при приготовлении эти продукты могут увеличиваться в объеме. При приготовлении мяса с кожей, такого как воловий язык и т.п., не протыкайте увеличившееся в объеме мясо, чтобы не обжечься.

После приготовления вязких продуктов, таких как чечевица и т.п., встрайхните сковородку прежде чем ее открыть. Это позволит избежать ожогов пузырьками пара при открытии крышки.

Никогда не пытайтесь открыть сковородку силой, пока давление еще не упало. Если Вам нужно ее открыть, следуйте инструкциям соответствующего раздела.

Следите за сковородкой в процессе приготовления и держите ее в недоступном для детей месте.

Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, используйте ручки. В случае необходимости используйте перчатки, держите руки вне зоны опасности.

Не используйте сковородку в духовках и микроволновых печах. Так же не используйте ее для жарки под давлением.

Не используйте сковородку в целях, для которых она не предназначена.

Категорически запрещается использовать щелочи.

Этот кухонный прибор находится под давлением. Нецелевое использование сковородки может вызвать ожог. Перед использованием убедитесь, что сковородка закрыта надлежащим образом.

Используйте надлежащий источник тепла в соответствии с инструкцией.

Никогда не используйте сковородку в режиме давления для жарки в большом количестве масла.

Данную инструкцию необходимо хранить.

### ДЕКЛАРАЦИЯ ОСОБЕСТЬВИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ALZASL-PaseoAngel de Guardia 3 20540 Эскориас (Испания)

Подтверждает, что указанное оборудование соответствует требованиям директивы о оборудовании, которое работает под давлением 97/23/CE

Описание: Сковородка

Тип: OP07

Категория: I

Проведение проверки: Модуль A

Проведение тестирования типа: Модуль B1

Организация производителя/тестированием типа: TÜVRheinlandbericalInspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Используемые согласованные нормы: EN 12778

Другие используемые нормы: EN 12983-1

Расположение: Эскориас (Испания)

Подпись:



# ОПИСАНИЕ СКОРОВАРКИ

- (1) КОРПУС СКОРОВАРКИ изготовлен из нержавеющей стали.
- (2) КРЫШКА СКОРОВАРКИ изготовлена из нержавеющей стали.
- (3) МНОГОСЛОЙНОЕ ДНО ПОВЫШЕННОЙ ТЕПЛОПРОВОДНОСТИ Материал - Сталь + Алюминий + Сталь. Подходит для всех типов плит. Ø дна - 160мм.
- (4) РУЧКА КРЫШКИ У-ОБРАЗНОЙ ФОРМЫ.
- (5) РУЧКА КОРПУСА У-ОБРАЗНОЙ ФОРМЫ.
- (6) ВРАЩАЮЩИЙСЯ КЛАПАН НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ, Рабочее давление 0,60 bar.
- (7) ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН, находится на внутренней поверхности крышки.
- (8) БОКОВОЕ ОКОШКО.
- (9) РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА, видна через боковое окошко.
- (10) ВЫПУСКНОЙ ШТУЦЕР.
- (11) ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГАЙКА.

**Максимальное количество** заливаемой жидкости составляет **2/3 объема сковородки**

Подходит для газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных плит.

## ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

**...Пар выходит из-под краев крышки:** Это может произойти, если прокладка установлена неправильно, если прокладка или край сковородки грязные, либо если прокладка потрескалась или затвердела от длительного использования.

В случае растрескивания или затвердения прокладки сразу ее замените. В любом случае, рекомендуется менять прокладку каждый год.

**...Пар выходит через клапан:** До начала вращения клапана допустима небольшая утечка пара. Значительная утечка пара может вызвать слишком сильный огонь – в этом случае его необходимо сразу уменьшить. Загрязненность внутренней поверхности клапана также может привести к утечке пара. Клапан время от времени необходимо чистить.

**...Вращающийся клапан не совершает обороты:** Проверьте, есть ли в кастрюле хоть какое-нибудь (даже малое) количество воды.

Проверьте, не загрязнился ли выпускной штуцер. При наличии загрязнения удалите его с помощью палочки (поб).

**...Невозможно открыть сковородку после приготовления и охлаждения:** Возможно, что оставшийся жир прилип прокладку к крышке сковородки. Поставьте сковородку на огонь и немного ее разогрейте. Выпустите пар и откройте в соответствии с инструкцией

## УХОД ЗА СКОРОВАРКОЙ

**После каждого использования:** Промойте сковородку большим количеством горячей воды. Не используйте моющие средства, щетки и губки во избежание повреждения наружной и внутренней поверхности.

В случае, если к сковородке пристанут остатки пищи, наберите в нее воды и оставьте отмокать.

Если в сковородке появилась накипь или изменился цвет внутренней поверхности, прокипятите в ней воду с добавлением уксуса.

Корпус сковородки можно помыть в посудомоечной машине, однако не рекомендуется мыть в ней крышку.

**Хранение сковородки:** После мытья высушите сковородку полотенцем. Храните сковородку открытой. Для этого переверните крышку так, чтобы прокладка оказалась снаружи и смогла полностью высохнуть.

**Герметизирующая прокладка:** Герметизирующую прокладку следует мыть после мытья крышки, не снимая ее.

Через некоторое время эксплуатации сковородки эту прокладку необходимо заменить новой герметизирующей ОРИГИНАЛЬНОЙ прокладкой производства компании ALZA. Это предотвращает просачивание пара из-под крышки и обеспечивает корректное функционирование кастрюли.

**ВАЖНО!**: Единственный ремонт, который разрешается — это замена уплотнений на крышке. Если вы нуждаетесь в любом другом ремонте, обращайтесь в Авторизованный сервисный центр.

К вашим услугам предоставляется полный перечень Авторизованных сервисных центров на нашей интернет-странице, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## СИСТЕМА ТРОЙНОЙ ЗАЩИТЫ

**1 - Вращающийся клапан,** Обеспечивает постоянное поддержание давления в кастрюле, позволяя выходить избыту пара.

**2 - Предохранительный клапан,** Функционирует в случае чрезмерного повышения давления. Если начинает работать этот клапан, то это происходит вследствие закупорки выпускного штуцера. В этом случае необходимо снять кастрюлю с огня и очистить выпускной штуцер (поб).

**3 - Резиновая Прокладка + Боковое Окошко,** В предположительной ситуации, при которой закупорятся оба вышеупомянутых защитных устройства, давление, создаваемое внутри кастрюлы, вызывает сгибание данного элемента, обеспечивая выброс пара и не позволяя давлению внутри сосуда достичь нежелательных величин. Если это произошло, необходимо доставить кастрюлю в центр сервисного обслуживания для проверки состояния двух предыдущих систем защиты.

## НЕКОТОРЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

**Супы;** Супы, которые образуют пену, желательно довести до кипения при открытой крышке, снять пену шумовкой и затем закрыть крышку. Бобы, чечевицу, фасоль и другие бобовые замочите перед приготовлением. Тогда количество жидкости после приготовления останется практически таким же, как и при закрытии сковородки.

**Овощи, зелень;** Положите их в горячую воду, но до начала кипения. Если овощи заморожены, увеличьте время приготовления на несколько минут.

**Крупы, макаронные изделия и твердые овощи;** Рис, сваренный под давлением, требует гораздо меньше жидкости. Будьте очень осторожны при приготовлении макаронных изделий и риса, так как они очень быстро готовятся. Для макаронных изделий можно использовать поддон с отверстиями. Для приготовления овощей положите сухие овощи в сковородку, залейте холодной водой и перед приготовлением добавьте соль.

**Мясо;** Время приготовления зависит от качества и размеров мяса. Не рекомендуется ложить целые куски весом более 1 кг, лучше разрезать их на кусочки. Рекомендуется хорошо подрумянить мясо, прежде чем добавить воду и закрыть сковородку.

**Рыба;** При приготовлении замороженной рыбы необходимо заранее размораживать. Во время приготовления больших кусков рыбы желательно (но не обязательно) использовать проволочную решетку.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время, указанное в таблице, является приблизительным и может варьироваться в зависимости от качества и размера продуктов. Время нужно отсчитывать с момента начала вращения клапана.

### СУПЫ

Чесночный суп .....	8-10 мин.
Куриный суп .....	15-20 мин.
Рыбный суп .....	10-12 мин.
Овощной суп .....	10-12 мин.

### РЫБА

Тунец / корифена.....	5-6 мин.
Кальмары.....	9-10 мин.
Треска .....	8-10 мин.
Мерлан .....	6-8 мин.
Морской черт.....	7-9 мин.

### МЯСО

Говядина.....	25-30 мин.
Телятина.....	10-12 мин.
Кролик.....	15-20 мин.
Курица .....	15-20 мин.
Рубец.....	35-45 мин.
Свиньи рисаков.....	35-45 мин.
Рагу из говядины .....	25-35 мин.

### ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Артишок .....	8-10 мин.
Цветная капуста .....	6-8 мин.
Листья шпината.....	6-8 мин.
Бобы .....	25-30 мин.
Горох .....	6-8 мин.
Зеленая фасоль .....	7-9 мин.
Фасоль .....	25-30 мин.
Чечевица .....	20-25 мин.
Картофель .....	8-10 мин.
Лук-порей .....	6-8 мин.
Морковь .....	8-10 мин.

### ФРУКТЫ

Сливы.....	4-5 мин.
Яблоки .....	4-5 мин.
Груши .....	6-8 мин.

# Όλες οι υποδέσμες στην ασφαλεία των παραγόντων για την εγκαύματα

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΤΗ ΧΥΤΡΑ.**

### 1. ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Δοκιμάστε να κλείσετε και να ανοίξετε την άδεια χύτρα με το καπάκι μερικές φορές. Είναι μία απλή διαδικασία που απαιτεί, όμως, μια σχετική έξασκρη.

Πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύνετε τη χύτρα με ζεστό νερό και ένα συνθημένο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την και στεγνώστε την με ένα μαλακό πάνι.

Από τη στιγμή αυτή, η χύτρα σας είναι έτοιμη για χρήση.

### 2. ΓΕΜΙΣΜΑ

Να τηρείτε τις οδηγίες γεμίσματος που περιλαμβάνονται στην παράγραφο «ΟΔΗΓΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ»

### 3. ΚΛΕΙΣΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Πριν κλείσετε τη χύτρα, θα πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα:

- 1 - Ελέγχετε την ελαστικότητα του λάστιχου στεγνότητας, την καθαριότητά του, καθώς και την καθαρότητα του χειλούς της χύτρας πάνω στο οποίο θα εφαρμόσετε το λάστιχο. Αν παρατηρήσετε ότι το λάστιχο παρουσιάζει ρωμές ή έχει σκληρύνει, αντικαταστήστε το με ένα καινούριο.

- 2 - Είναι ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ να ελέγχετε τη λειτουργία της βαλβίδας ασφαλείας, εισάγοντας ένα ραβδάκι και παρατηρώντας αν ενεργοποιείται το ελατήριο (N.2).

- 3 - Βεβαιωθείτε ότι η περιστροφική βαλβίδα περιστρέφεται.

Προκειμένου να κλείσετε τη χύτρα, θα πρέπει να κάνετε να συμπέσουν οι δύο εγκοπές, μία στο καπάκι και η άλλη στο χερούλι της λαβής, όπως σαν υποδεικνύεται στην εικόνα N.3, και να περιστρέψετε το καπάκι από τα δεξιά προς τα αριστερά, μέχρι να συμπέσουν τα δύο μέρη που συγκροτούν τη χερούλια. Θα βεβαιωθείτε, τότε, ότι μπαίνει σε λειτουργία ένα πλέονταν κουμπί ασφαλείας που αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας, εκτός εάν πέσετε αυτό το κουμπί.

Αν δυσκολεύετε να περιστρέψετε το καπάκι για να ανοίξετε και να κλείσετε τη χύτρα, αλείψτε το λάστιχο με λίγο λάδι.

### 4. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω στην εστία στη μέγιστη θερμοκρασία.

Ξεκινήστε τη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος από τη στιγμή που η περιστρέφομενη βαλβίδα εμφανιστεί. Μειώστε τη θερμοκρασία έτσι ώστε η βαλβίδα να περιστρέψεται αργά.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός από την βαλβίδα ασφαλείας.

Εάν μαγειρέυετε σε γκάζι βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν εξέχει από τον πάτο της χύτρας κι ότι η χύτρα είναι στο κέντρο της φωτιάς, έτσι δεν προκαλείται ζημιά στα χερούλια.

### 5. ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

Αφού τελείωσε ο χρόνος μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα ακολουθώντας μία από τις παρακάτω μεθόδους:

- 1 - **ΑΠΟΣΥΡΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΚΑΙ ΑΙΦΗΣΤΕ ΤΗΝ ΝΑ ΚΡΥΨΩΣΤΕ:** Σε περίπτωση που παρατηρήσετε ότι δεν υπάρχει πίεση, αφαιρέστε, για λόγους ασφαλείας, την περιστροφική βαλβίδα και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί, ασφαλείας μέχρι να εκτονθεί πλήρως η περιστροφή και στρέψτε το καπάκι από τα αριστερά προς τα δεξιά μέχρι να συμπέσουν οι δύο εγκοπές (N.4). Στο σημείο αυτό μπορείτε να σκοτώστε το καπάκι (N.5).

Με τη μέθοδο αυτή, η θερμοκρασία κατεβαίνει αργά και τα τρόφιμα συνεχίζουν να βράζουν, όποτε και θα πρέπει να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος.

- 2 - **ΓΡΗΓΟΡΟ ΚΡΥΩΜΑ:** Τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και αριθμήστε το νερό να τρέξει πάνω στο καπάκι, μέχρι να παρατηρήσετε ότι δεν υπάρχει πλέον πίεση, μετά από περίπου δύο λεπτά. Μπορείτε, τότε, να πέσετε το κουμπί ασφαλείας και να ανοίξετε τη χύτρα.

Εάν χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο αυτή, μην αγγίζετε με τα χέρια σας τη χύτρα γιατί μπορεί να υποστείτε εγκαύματα.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για να αποφύγετε τις ζημιές από λανθασμένη χρήση.

Κάθε φορά που την χρησιμοποιείται, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης, η βαλβίδα ασφαλείας και η φλάντζα στεγανοποίησης, λειτουργούν σωστά, όπως αναφέρονται στην ενότητα «Κλείσιμο του σκεύους».

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να προβείτε σε τροποποιήσεις των μηχανισμών. Αν νομίζετε ότι ένα από αυτά μπορεί να μην λειτουργεί σωστά, παραδώστε την στον τόπο όπου την αγοράσατε ή σε ένα κέντρο τεχνικής εύπτωτρέσης. Αν κάποιο από τα εξαρτήματα χρειάζεται αντικατάσταση, βεβαιωθείτε ότι τα ανταλλακτικά που χρησιμοποιούνται είναι γνήσια ALZA, τα οποία είναι πάντα στην γνήσια συσκευασία του κατασκευαστή. Η χρήση ανταλλακτικών που δεν είναι ALZA καθιστά τα δικαιώματα ακύρωσης της εγγύησης που προβλέπεται από τον κατασκευαστή.

Η **ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ** υγρού (νερό, ζωμό κρέατος, κρασί, κ.λπ.) που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι **1/4 λίτρα**. Αυτό διασφαλίζει την κυλαφορία του ατμού και αποτρέπει την πρόληψη ζημιάς στο σκεύος.

Η **ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ** είναι **2/3 της χωρητικότητας της χύτρας**. Ωστόσο, αν μαγειρέυετε τρόφιμα που σχηματίζουν αφρό ή φουσκώνουν όπως ζωμό κρέατος, ρύζι, όσπρια, κλπ., μη γεμίζετε το σκεύος πάνω από **1/2 της χωρητικότητάς του**. Αυτό εμποδίζει το φαγητό να πεταχτεί όταν ανοίγετε το σκεύος, κάτι που θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Οταν μαγειρέυετε στερεά τροφή, βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζει τα στοιχεία ασφαλείας στο καπάκι. Να θυμάστε ότι η στερεά τροφή διογκώνεται μερικές φορές όταν μαγειρέυεται. Αν μαγειρέυετε κρέας, όπως μοσχαρία γλώσσα, κλπ., μην τοιμάτε την πρόσφιντα κρέας, μπορεί να καείτε. Όταν μαγειρέυετε όσπρια, όπως οι φακές, κλπ., ανακνήστε τη χύτρα πριν από το άνοιγμα. Αυτό θα αποτρέψει τις φυσαλίδες ατμού που σας πιπαίσουν όταν το καπάκι αφαιρεθεί, κάτι που θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Ποτέ μην προσπαθήστε να ανοίξετε τη χύτρα με δύναμη όταν είναι ακόμη υπό πίεση. Αν θέλετε να την ανοίξετε, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται, «Άνοιγμα της χύτρας».

Προσέχετε τη χύτρα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος και κρατήστε την μακριά από τα παιδιά.

Μην αγγίζετε τις θρημές επικράνειες. Χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές. Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε γάντια, κρατήστε τα χέρια σας μακριά από την περιοχή κινδύνου.

Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σε φούρνο ή στο φούρνο μικροκύματων. Μην την χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα υπό πίεση. Χρησιμοποιήστε τη χύτρα μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό χρήσης της.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη.

Η κατασφρόλα αυτή μαγειρέυεται υπό πίεση. Ακατάλληλη χρήση της χύτρας μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει ασφαλίσει σωστά προτού την τοποθετήσετε στην εστία της κουζίνας.

Χρησιμοποιήστε της καταλλήλες εστίες κουζίνας, συμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα για να τηγανίσετε τρόφιμα σε μεγάλη ποσότητα λαδιού.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

### ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ: SALZAS.PaseoAngeldeGuardia3-20540 Escorial(Guipúzcoa) SPAIN

Δηλώνεται ποταπάκα εξοπλισμότηρη προδιαγραφές Ευρωπαϊκής Οδηγίας για Εξοπλισμούς υπό Πίεση 97/23/EOK



Περιγραφή: Χύτρα Ταχύτητας

Τύπος: OP07

Κατηγορία: I

Διαδικασία Αξιολόγησης: Ενότητα A

Διαδικασία Εξέτασης τύπου: Ενότητα B1

Κοινωνιοποίησης Οργανισμός: Εξέτασης τύπου: TÜV RheinlandbericalInspection, Certification & Testing S.A., ON1027

Εφαρμοσμένα εναρμονισμένα πρότυπα: EN 12778

Άλλα εφαρμοσμένα πρότυπα: EN 12983-1

Τόπος: Escorial (España)

Υπογραφή:



# ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

- (1) ΣΩΜΑ ΧΥΤΡΑΣ κατασκευασμένο από Ανοξείδωτο Ατσάλι Υψηλής Ποιότητας.
- (2) ΚΑΠΑΚΙ ΧΥΤΡΑΣ κατασκευασμένο από Ανοξείδωτο Ατσάλι Υψηλής Ποιότητας.
- (3) ΠΑΤΟΣ ΔΙΑΧΥΣΗΣΤΥΠΟΥ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ από Ατσάλι+Αλουμίνιο+Ατσάλι. Κατάλληλος για παντός τύπου κουζίνες. Ø διάμετρος πάτου 160mm.
- (4) ΛΑΒΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ.
- (5) ΛΑΒΗ ΣΩΜΑΤΟΣ.
- (6) ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΗ ΒΑΛΒΙΔΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΠΙΕΣΗΣ, Πίεση λειτουργίας 0,60 bar.
- (7) ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, ορατή από το εσωτερικό του καπακιού.
- (8) ΠΛΕΥΡΙΚΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ.
- (9) ΛΑΣΤΙΧΟ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ, ορατό μέσα από το πλευρικό παράθυρο.
- (10) ΤΕΞΟΔΟΣ ΑΤΜΟΥ.
- (11) ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΜΠΟΥΛΟΝΙ.

Η μένιστα ποσότητα είναι 2/3 της χωρητικότητα της χύτρας.  
Κατάλληλη για εστίες αερίου, ηλεκτρικές, κεραμικές και επαγγεικές εστίες.

## ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΥΤΡΑ

### Ατμός διαφεύγει από την άκρη του καπακιού:

Αυτό συμβαίνει εάν το λάστιχο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ή το λάστιχο / φλάντζα είναι βρώμικο, ή εάν έχει ραγίσει ή έχει οικλρύνει υπερβολικά. Εάν είναι ραγισμένο ή σκιλρό, αντικαταστήστε το με ένα καινούργιο αμέσως. Σε κάθε περίπτωση, το λάστιχο σφράγισης/ φλάντζα πρέπει να αντικαθιστάται μία φορά το χρόνο.

### Ατμός διαφεύγει διαμέσου της βαλβίδας:

Είναι φυσιολογική η διαφυγή μικρής ποσότητας ατμού από τη βαλβίδα, μέχρι αυτή να αρχίσει να περιστρέφεται. Εάν η ποσότητα του ατμού είναι περισσότερη από ότι συνήθως, είναι γιατί η θερμότητα είναι πολύ υψηλή. Χαμηλώστε αμέσως τη θερμοκρασία της εστίας. Εάν η βαλβίδα είναι βρώμικη μπορεί να προκαλέσει υπερβολικό ατμό προς τα έξω. Θα πρέπει όλα τα εξαρτήματα να καθαρίσταινται τακτικά.

### Η περιστρεφόμενη βαλβίδα δεν περιστρέφεται:

Ελέγχετε αν υπάρχει αρκετό νερό στη χύτρα.  
Ελέγχετε αν η έξιδος ατμού είναι βρώμικη, αν ναι καθαρίστε όπως (N.6)

### Μετά το μαγείρεμα κι αφού έχει κρώσει η χύτρα, δεν ανοίγει:

Κρύο λίπος μπορεί να έχει κολλήσει το λάστιχο/φλάντζα στο καπάκι της χύτρας. Βάλτε τη χύτρα πίσω στην εστία και ζεστάνετε την λίγο. Αφήστε τον ατμό και ανοίξτε τη χύτρα, όπως στις οδηγίες

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΧΥΤΡΑΣ

### Μετά από κάθε χρήση:

Πλύσιμο με νερό και σαπούνι. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή βούρτσες και σφουγγάρια που χαράζουν την επιφάνεια της χύτρας. Εάν υπάρχουν κατάλοιπα φαγητού κολλημένα, βάλτε νερό να μουλιάσουν.

Αν υπάρχουν άλατα στη χύτρα ή αν έχει αλλάξει χρώμα, γεμίστε τη με νερό και ξύδι και αφήστε τα να βράσουν.

Το σώμα της χύτρας μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων, αλλά αυτό δεν συνιστάται για το καπάκι.

### Αποθήκευση της χύτρας:

Καθαρίστε τη χύτρα και στεγνώστε την με ένα πανί. Στη συνέχεια, αποθηκεύτε την ανοικτή. Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα, έτσι ώστε το λάστιχο/φλάντζα να έρχεται σε επαφή με τον αέρα και μπορεί να στεγνώσει.

### Φλάντζα:

Καθαρίστε καλά τη φλάντζα χωρίς να τη βγάλετε από το καπάκι. Αν χρησιμοποιείτε τη χύτρα πολύ καιρό αντικαταστήστε τη φλάντζα.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Η μόνη επισκευή που επιτρέπεται να κάνει ο χρήστης είναι η αλλαγή του λάστιχου. Για οποιαδήποτε άλλη επισκευή, πρέπει να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Μπορείτε να βρείτε τον πλήρη κατάλογο των εξουσιοδοτημένων κέντρων σέρβις στην ιστοσελίδα μας, [www.alza.es](http://www.alza.es)

## ΤΡΙΠΛΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1 - **Περιστρεφόμενη βαλβίδα**, Διατηρεί σταθερή την πίεση της χύτρας καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος, αφήνοντας τον περισσευόμενο ατμό.

2 - **Βαλβίδα ασφαλείας**, Η βαλβίδα λειτουργεί όταν συσσωρεύεται υπερβολική πίεση. Ο λόγος λειτουργίας της είναι όταν η έξιδος, ατμού έχει μπλοκάρει.

Αν συμβεί αυτό παρακαρύνετε τη χύτρα και καθαρίστε την (N.6).

3 - **Λαστιχο Στεγανοτήτας + Πλευρικό Παραθύρο**, Αν εμποδίζονται και οι δύο συσκευές ασφαλείας, η πίεση που ασκείται μέσα στη χύτρα βοηθάει το βραχίονα να λυγίσει αφήνοντας τον ατμό έξω προστατεύοντας τη χύτρα από το να έχει υπερβολική πίεση. Σε περίπτωση που γίνει αυτό απευθυνθείτε στο τημήμα επισκευών.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

**Σούπες και μαγειρεύεται:** Για σούπες που τείνουν να αφρίζουν, είναι καλύτερα να τις βράσετε πρώτα με το καπάκι ανοιχτό, αφαίρεστε τον αφρό και μετά κλείστε το καπάκι. Τα όστρια είναι καλό να μουλιάσουν από βραδύς πριν μαγειρεύονται. Η ποσότητα του υγρού μέσα στη χύτρα θα είναι περίπου η ίδια όπως σταν κλείστε το καπάκι.

**Λαχανικά:** Τοποθετήστε τα στη χύτρα με ζεστό, αλλά όχι βραστό νερό. Για ταπεψυμένα λαχανικά, αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

**Δημητριακά, όσπρια και ζυμαρικά:** Ρύζι βρασμένο σε χύτρα ταχύτητας χρειάζεται πολύ λιγότερο υγρό. Μεγάλη προσοχή για τα ζυμαρικά και το ψούρι, διότι οι ρύζιοι μαγειρέματας είναι πολύ σύντομο. Με ζυμαρικά, χρησιμοποιήστε το διάτρητο καλάθι (προαιρετικό) για την ταχύτερη αποστράγγιση. Ξέρατε ποιά θα πρέπει να τοποθετούνται εντός του βραστήρα με κρύο νερό και το αλάτι πριν μαγειρεύετονται.

**Κρέας:** Οι κρέατοι μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποιότητα και το μέγεθος του κρέατος. Μην μαγειρέμετε κομματία πάνω από 1kg. Είναι καλύτερα να κόβετε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια. Τηγανίστε το κρέας μερικά ροδίσια πριν προσθέστε νερό και στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.

**Ψάρια:** Τα ταπεψυμένα ψάρια δεν χρειάζονται να ξεπαγώσουν πριν το μαγειρέμα. Για να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια, χρησιμοποιήστε το συμμετένιο καλάθι (προαιρετικό).

## ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι που εμφανίζονται είναι κατά προσέγγιση, δεδομένου ότι εξαρθνώνται από την ποιότητα και το μέγεθος των τροφίμων που μαγειρεύεται. Οι χρόνοι μετρούνται από τη στιγμή που η βαλβίδα αρχίζει να περιστρέφεται.

### ΣΟΥΠΕΣ

Κρέας σούπα ..... 8-10 λεπτά.

Κοτόπουλο σούπα ..... 15-20 λεπτά.

Ψαρόσουστα ..... 10-12 λεπτά.

Σούπα λαχανικών ..... 10-12 λεπτά.

### ΨΑΡΙΑ

Τόνος ..... 5-6 λεπτά.

Καλαμάρια ..... 8-10 λεπτά.

Γαρίδες ..... 6-8 λεπτά.

Μπακαλιάρος ..... 7-9 λεπτά.

### ΚΡΕΑΤΑ

Μοσχάρι ..... 25-30 λεπτά.

Κουνελι ..... 15-20 λεπτά.

Κοτόπουλο ..... 15-20 λεπτά.

Πατάσι ..... 35-45 λεπτά.

Χοιρινό ποδαράκια ..... 35-45 λεπτά.

Μοσχάρι στιφόδο ..... 25-35 λεπτά.

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΩΠΡΙΑ

Αγγικάρες ..... 8-10 λεπτά.

Κουνουπίδι ..... 6-8 λεπτά.

Σπανάκι ..... 6-8 λεπτά.

Ρεβίθια ..... 25-30 λεπτά.

Μπιζέλια ..... 6-8 λεπτά.

Φασολάκια ..... 7-9 λεπτά.

Φασόλια ..... 25-30 λεπτά.

Φακές ..... 20-25 λεπτά.

Πατάτες ..... 8-10 λεπτά

Πράσι ..... 6-8 λεπτά.

Καρότα ..... 8-10 λεπτά.

### ΦΡΟΥΤΑ

Δαιμάσκηνα ..... 4-5 λεπτά.

Μήλα ..... 4-5 λεπτά.

Αχλάδια ..... 6-8 λεπτά.

## ماذا تعمل عندما.....

### خروج البخار من حافة الغطاء:

إذا كان شريط الختم المطاطي غير مثبت بشكل صحيح وإذا كان طوق الوعاء أو حافته ليس نظيفاً أو كان هناك تشغق أو تصلب بالطوق بسبب الاستخدام.

إذا لاحظت تشغقاً أو تصلباً بطوق الوعاء بسبب الاستخدام، يتم استبداله على الفور. على أي حال، نوصي باستبدال الطوق المطاطي باخر جديد كل عام.

### خروج البخار عبر الصمام:

هروب كمية صغيرة من البخار عبر الصمام أمر طبيعي، حتى يبدأ في الدوران. إذا خروج البخار مهم لأن الحرارة قوية جدًا، قم بخفضها على الفور. الأوساخ داخل الصمام يمكن أن تؤثر أيضاً على خروج البخار منه. يجب تنظيفه بشكل منتظم.

### الصمام الدوار لا يدور:

تحقق إذا كان الوعاء به القليل من الماء.

تحقق ما إذا كانت المدخنة متسخة، إذا كان الأمر كذلك فقم بتنظيفها باستخدام قضيب.

بعد الطهي وتبريد الوعاء، فإنه لا يمكن فتحه:

من الممكن أن يتسبب الدهن البارد في التنساق الشريطي بغضاء الوعاء. ضع الوعاء على النار من جديد حتى يدفأ قليلاً. يتم تصريف البخار وفتح الوعاء وفقاً للتعليمات.

## صيانة القدر

### بعد كل استخدام:

ينحل بالماء والصابون. يحظر استخدام منظفات الجلخ ويتم استخدام الفرشاة والإسفنج التي لا تخدش السطح الخارجي.

إذا واجهتك مشكلة مع الأوساخ ضع الوعاء بالماء واتركه ينقع فيه فترة من الوقت.

إذا كان هناك جاخ شديد أو حدث تغير باللون، فضعه في ماء مغلي يحتوي على الخل.

يمكن غسل جسم الوعاء في غسالة الصحون، ولكن نحن لا نشجع استخدامها لغسل الغطاء ..

### طريقة تخزين الوعاء:

بعد التنظيف والتلقيح بقطعة قماش، يتم تخزين الوعاء دون إغلاق. يتم وضع الشريط المقاوم لأعلى، بحيث يكون الطوق المطاطي في الهواءطلق، ويمكن أن يجف تماماً.

### طوق الفلق:

يتم تنظيف الغطاء وغسله دون إزالته من مكانه. بعد فترة طويلة من الاستخدام، يجب أن يتم استبداله بوحدة سلية وجديدة وأصلية، لمنع تسرب البخار في الوعاء وضمان التشغيل السليم.

هام

يسمح للمستخدم فقط بتغيير مجموعة الغلق، لكن في حالة وجود أي اصلاحات أخرى يرجى التوجه لخدمة الدعم الفني المختصة.

تحتوي صفحتنا على الانترنت على معلومات كاملة عن الـ SAT في خدمتكم

# تعليمات الاستعمال

هام: قبل استخدام الوعاء، اقرأ بعناية احتياطات الأمان.

## 1. التشغيل

يتم التشغيل عدة مرات، وذلك وهو فارغ، والوعاء محكم الغلق بالغطاء. إنها عملية بسيطة ولكن مع ذلك تتطلب بعض الممارسة. قبل الاستخدام لأول مرة، قم بغسل الوعاء بالماء الساخن والمنظفات العادلة، ثم قم بالشطف والتجفيف بقطعة قماش ناعمة. بداية من هذه اللحظة، يصبح الوعاء جاهزاً للاستخدام.

## 2. التعبئة

يتم اتباع تعليمات الماء الواردة في "نصائح السلامة"

## 3. إغلاق الوعاء

قبل أن يتم إغلاق الوعاء يجب اتباع الخطوات التالية:

1 التحقق من مرونة مطاط الطوق، ونظافة الطوق المذكور وكذلك نظافة حواف الوعاء الذي سيتم تثبيت الطوق حوله. إذا لاحظت شققاً أو تصلباً بالطوق، فيجب استبداله بأحد جديد.

2 من المهم جداً التتحقق من تشغيل صمام الأمان عن طريق إدخال قضيب، ومعرفة ما إذا كان اليابي (رقم 2) يعمل.

3 تأكيد من دوران الصمام الدوار.

لإغلاق الوعاء تتم محاذاة الشقين الاثنين، واحد على الغطاء وواحد على مقبض اليد، ويتم إحكام تشديد غلق الغطاء كما رأينا في رقم 3، ثم يتم تدوير الغطاء من اليمين إلى اليسار، حتى تتم المطابقة بين جزأيه اليدين. عند الوصول لهذه المرحلة يجب التأكيد من وظيفة الدافع الذي يمنع الوعاء من أن ينفتح في حالة عدم وجود ضغط عليه.

إذا كان هناك صعوبة في تدوير الوعاء للفتح والغلق، يتم تشحيم الطوق بالزيت.

## 4. الطبخ

يتم وضع الوعاء المغلق على الموقد على أقصى درجة حرارة.

يتم حساب وقت الطهي عندما يبدأ الصمام الدوار في الحركة، مما يسمح بخروج البخار. ثم يتم خفض درجة حرارة الطهي في موضع كافٍ ليدور ببطء.

أثناء الطهي فإنه من الطبيعي رؤية كميات صغيرة من البخار عبر الصمام الدوار.

إذا كنت تستخدم موقد الغاز، تتم مراقبة اللهب من البداية، وتتجنب أي تنوّعات من القاع ويتم وضع الوعاء في مركز النار، وتوفير الطاقة وتتجنب تلف المقابض والطوق الرابط.

## 5. فتح الوعاء.

بعد انقضاء وقت الطهي، يتم فتح الوعاء بأي من الطرق التالية:

1- يتم إغلاق النار وبترك لتبرد: بمجرد أن تلاحظ أنه لا يوجد أي ضغط، قم بإزالة الصمام الدوار، وذلك للحفاظ على السلامة، ثم اضغط على الزر، حتى يتم إخراج الضغط الزائد ثم نديره من اليسار إلى اليمين، حتى تتم مطابقة الشقين (رقم 4). وبعد ذلك يمكننا رفع الغطاء (رقم 5).

باستخدام هذه الطريقة، يستمر انخفاض درجة الحرارة ويستمر طهي الطعام ببطء بحيث يتم تقليل أوقات الطهي.

2- التبريد السريع: ضع الوعاء تحت الصنبور واسمح بدخول المياه من القمة حتى ترى أنه ليس هناك المزيد من الضغط، وذلك لدققتين تقريباً. وبعد ذلك يمكننا الضغط على الزر وفتح وعاء. إذا كنت تستخدم هذه الطريقة فلا تضع اليدين في الوعاء لتجنب حدوث حروق.

## تنبيهات و نصائح للأمان في استخدام الحلة السريعة

قم بقراءة جميع الإرشادات بشكل جيد والتي تشرح كيفية الاستعمال وذلك لتفادي الشرر الذي من الممكن أن يحدث من جراء الأستخدام الغير جيد. يجب أن تتأكد قبل كل استعمال أن يكون يعمل جيداً الصمام المعدل للضغط، صمام الأمان والوصلة المطاطية وذلك كما هو موضح في الفقرة الخاصة (كيفية إغلاق الحلة)، يمنع منعاً باتاً القيام بتغيير أو تعديل قطع وأدوات الأمان المذكورة . إذا كان لديك الشك في عمل أى آداة أو عنصر فيجب أن تتصل بال محل التجاري الذي اشتريت منه الحلة أو أحد مكاتب الخدمات الفنية المعتمدة، عند القيام بتغيير أحدى قطع الحلة يجب أن تتأكد من أن تكون قطع الغيار أصلية Alzalathia و التي دائمًا تكون مغلقة بخلاف أصلي من المصنع، استخدام قطع غير أصلية يلغى الحق في الضمانة و مسؤولية المصنع تجاه المستهلك.

الكمية الأننى من السوائل ( الماء، مرق اللحوم، النبيذ و غيرها) التي تستعمل ستكون ربع  $\frac{1}{4}$  لتر بهذه الطريقة يتم التأكد من سريان و مرور بخار الماء و هذا يمنع من تضرر الحلة. الكمية القصوى من تعبئة الحلة هي من ثلثين  $\frac{2}{3}$  سعة الحلة. بالرغم من ذلك عند طهي المواد الغذائية التي تكون الرغوات أو التي تتفتح عند الطهي و ذلك مثل مرق اللحوم، الأرز، البقلويات وغيرها فيجب أن لا تعبئ الحلة أكثر من نصف  $\frac{1}{2}$  السعة، بهذه الطريقة تتفادي عند فتح الحلة من ان يتناشر الماء الفائز و المواد المطهية و تتجنب بذلك الحرائق التي من الممكن أن تحدث للمستخدم . عند القيام بطهي مواد غذائية صلبة يجب أن تتأكد من أن هذه المواد لا تعرقل أو تسد فتحات أدوات الأمان في الغطاء. يجب أن تأخذ في الاعتبار بأنه أحياها هذه المواد الغذائية تتفتح خلال الطهي ، عند القيام بطهي لحوم ملفوفة و ذلك مثل لحوم البقر و الجاموس، لا تقوم بوخزها و ذلك لتفادي الاحتراق. عند القيام بطهي مواد غذائية لزجة مثل العدس و غيرها، قوم برج الحلة قبل أن تفتحها و ذلك لتفادي من أن بقعات بخار الماء تتناثر عند فتح غطاء الحلة والتي قد تنتج عن إحراقت.

لا تحاول أبداً فتح الحلة عنوة بالقوة و ذلك عند وجود بخار بداخليها، إذا أردت فتحها أتبع الإرشادات الموضحة في الفقرة المخصصة لذلك، يجب أن تراقب الحلة خلال عملية الطهي و ان تراعي أن تكون بعيدة خارج متناول الأطفال. عدم لبس السطوح الساخنة و إستخدام الأيدي و المقبض و اذا أدى الأمر أستخدام القفافيز الواقية، احفظ الأيدي بعيداً عن سطوح الأجزاء الخطرة الساخنة.

عدم إستخدام الحلة داخل الفرن و لا في الميكرويف وكذلك عدم أستخدامها للقلي بالضغط .

عدم إستخدام الحلة للأغراض الغير مخصصة لها و الأتي لم تصمم من أجلها.  
حافظ على كتيب الإرشادات هذا

يسخدم هذا الوعاء في الطبخ تحت الضغط سوء استخدام وعاء الضغط يمكن أن يتسبب في حرقة. تأكد من إغلاق الوعاء بشكل صحيح قبل تشغيل الحرارة.

استخدام مصدر الحرارة المناسب وفقاً لتعليمات التشغيل.

لا يجب مطالقاً استخدام الوعاء في وضع الضغط لقليل الطعام في زيت غزير.

الأوقات المبينة هي تقريبية وتعتمد على نوعية الماء  
الغذائية المفتر طهيها وحجمها. يتم الحساب بداية من  
اللحظة التي يبدأ فيها الصمام التوار بالدوران.

<b>الشوربة</b>	
4-6 دقائق	شوربة اللؤلؤ
25-35 دقائق	مرق اللحم
15-20 دقائق	شوربة الدجاج
8-10 دقائق	شوربة السمك
10-12 دقيقة	شوربة الخضروات
<b>السمك</b>	
2-3 دقائق	سمك التونة
6-7 دقائق	أم الجدر
4-5 دقائق	الجمبري الكبير
4-8 دقائق	سمك البكلاء
3-5 دقائق	سمك العرموط
5-8 دقائق	سمك القط
<b>CARNES</b>	
<b>اللحوم</b>	
20-25 دقيقة	لحم الجاموس
8-11 دقيقة	لحم البقر
12-20 دقيقة	لحم الأرانب
8-10 دقائق	لحم الدجاج
25-35 دقيقة	لحم الكوارع
25-30 دقيقة	لحم النعاج و ما شابه
20-25 دقيقة	لحم البقر المطبوخ
<b>الخضروات و البقول</b>	
6-8 دقائق	الخرشوف
3-5 دقائق	الكرنب
5-7 دقائق	نبات الطربوش
3-5 دقائق	السبانخ
15-20 دقيقة	الحمص
4-6 دقائق	البزيلا
3-5 دقائق	الفاصوليوا الخضراء
3-5 دقائق	الفاصوليوا
15-20 دقيقة	العدس
6-8 دقائق	البطاطس
3-5 دقائق	الكراث
10-12 دقيقة	القرنبيط
6-8 دقائق	الجزر
<b>الفواكه</b>	
3-4 دقائق	البرقوق
2-3 دقائق	التفاح
5-6 دقائق	الأنجاص
6-7 دقائق	البرتقال

# يتم توضيح كل التعليمات الخاصة بالتشغيل بهذا الدليل.

- (1) جسم الوعاء مصنوع من حديد مقاوم للصدأ ذي جودة عالية.
- (2) غطاء الوعاء مصنوع من حديد مقاوم للصدأ ذي جودة عالية.
- (3) القاع مكون 3 طبقات من الحديد + الألومنيوم + الحديد. صالح لجميع أنواع المأكولات. Ø مقاس القاع 160 مم.
- (4) صلب الغطاء.
- (5) صلب الجسم.
- (6) الصمام الدوار الخاص بالضغط المنخفض، ضغط العمل 0.60 بار.
- إقرار بالتعهد طبقاً للسوق الأوروبية
- الشركة المصنعة: الشركة المحدودة ألتا ALZA S.L
- العنوان في إسبانيا: 3 Paseo Ángel de la Guarda, 20540 Escoriaza (Guipúzcoa) España
- تعتبر بأن الجهاز أو الأدوات هي طبق الشروط المنصوص عليها في اللوائح بالأجهزة التي تعمل تحت الضغط 97/23/CE
- المواصفات:
- حلقة بالضغط:
- النوع: OP07
- الدرجة:
- 1
- إجراءات التقييم:
- A الموديل:
- إجراءات فحص من نوعية:
- B الموديل:
- الهيئات التي بلغت الفحص من نوعية:
- TÜV Internacional ON1027
- النظم المعتمدة المطبقة:
- EN 10028-7
- النظم الأخرى المطبقة:
- DIN 66065
- المكان:
- Escoriaza (España)
- (7) صمام الأمان يظهر من داخل الغطاء.
- (8) النافذة الجانبية.
- (9) الجزء المطاطي، يشاهد من خلال النافذة الجانبية.
- (10) المدخنة
- (11) الصامولة المركزية

## نظام الأمان الثلاثي

1. صمامه دائرية

تحافظ في كل الوقت على ضغط القدر، بترك خروج البخار الزائد

2. صمامه الأمان

تعمل في حالة ارتفاع الضغط الزائد. في حالة عملها يعني أن المدخنة مسدودة يجب نزع القدر من على النار وتنظيفه.

3. النافذة الجانبية. + مفصل السداد

في حالة عطب نظام الأمان الاثنين المذكورين في الأعلى الضغط المتكون في الداخل يسمح بعمل المركب بخروج الضغط ولا تسمح للضغط المتواجد بالداخل بلوغ الأخطار الغير مرغبة. في حالة حصول هذا، انقل القدر إلى المصالح التقنية المختصة، لمراقبة نظام الأمان الاثنين السابقين.

التوقيع:

صالح للاستخدام بالغاز، والكهرباء، والفرن السيراميكي وجهاز الاستشعار ..



**17911205**

Junta de cierre

Seal / Joint en caoutchouc / Dichtungsring / Junta de bo  
rracha

EAN 8413987002318



**17911608**

Válvula de seguridad + Cubreválvula

Safety valve + Valve cover / Soupape de Sécurité + Coverture de valve / Sicherheitsventil + Ventilabdeckung / Válvula de Segurança + tampa da válvula

EAN 8413987006088



**17911501**

Válvula giratoria de baja presión

Low pressure rotary valve / Soupape rotative basse pression / Niederdruck-Drehventil / Válvula giratória de baixa pressão

EAN 8413987005012



**17911606**

Pulsador + Bloqueo

Pulse + Blockade / Bouton + Blocus / Knopf + Blocken / Pulso + Bloqueio



**17911603**

Asa de cuerpo

Pot ear / Anse de la cuve / Henkel des topfes / Asa do corpo

EAN 8413987050234



**17911601**

Asa de la tapa

Lid side handle / Anse du couvercle / Henkel des deckel /

Asa da tampa

EAN 8413987060219

# 2 años de garatia total

full two-years warranty / deux années de garantie totale  
zwei Jahre Vollgarantie / dois anos de garantia total

**Modelo y Capacidad** / Model and Capacity /  
Modèle et Capacité / Modell und Fassungsvermögen /  
Modelo e Capacidade



**ALZA S.L.**  
20540 Escoriaza SPAIN  
C.I.F. B-20013983

**Fecha de venta** / Date of purchase / Date de vente  
/ Verkaufsdatum / Data de venda

**Titular** / Owner / Titulaire / Besitzer / Titular

**Sello Establecimiento Vendedor** / Sales outlet stamp / Tampon du distributeur / Stempel des fachhändlers / Carimbo da loja do vendedor

**Dirección** / Address / Adresse / Anschrift / Morada

**Población** / Town-City / Localité / Ortschaft / localidade

**Código Postal** / Post Code / Code Postal / Postleitzahl / Código Postal

**Teléfono** / Phone number / Téléphone / Telefon / Telefone

## CONDICIONES DE LA GARANTIA

**Validez:** Durante 2 años desde la fecha de compra, siempre que se presente esta hoja de garantía debidamente cumplimentada, sellada y fechada por el establecimiento vendedor.

**Cubre:** Mano de obra y materiales de la reparación, siempre que se hayan seguido las indicaciones del libro de instrucciones. Están excluidas las averías producidas por uso indebido o manipulación ajena a un Servicio de Asistencia Técnica.

**No cubre:** Accesorios perecederos, como la goma ni las piezas de plástico o baquelita, siempre que se compruebe un uso indebido del fuego. Tampoco cubre el deterioro del aspecto superficial por uso de abrasivos o productos que lo dañen, así como por la acción del fuego, reacciones electroquímicas del agua o fenómenos atmosféricos.

## WARRANTY CONDITIONS

**Validity:** Two years from the date of purchase, subject to the presentation of this warranty certificate properly completed, stamped and dated by the sales outlet.

**The warranty covers:** labour and parts, providing the instructions given in the manual have been followed. Failures resulting from improper use or handling by anyone other than a member of the recognised Technical Assistance Service are not covered by this warranty.

**The warranty does not cover:** perishable accessories, such as rubber, plastic or Bakelite, parts damaged as a result of the improper use of fire, or surface damage resulting from the improper use of abrasive or otherwise harmful products, fire, electrochemical reactions with water or atmospheric phenomena.

## CONDITIONS DE LA GARANTIE

**Validité:** Deux années à compter de la date d'achat, sous réserve de la présentation de ce bon de garantie dûment rempli, daté et revêtu du tampon du distributeur.

**La garantie couvre:** la main-d'œuvre et le matériel de réparation, à condition de respecter les prescriptions de la notice. Les pannes liées à un usage indû ou à une manipulation autre que celle effectuée par un Service Technique sont exclues de la garantie.

**Sont exclus de la garantie:** les accessoires périsposables tels que le caoutchouc ou les pièces en plastique ou de bakélite, la détérioration de l'aspect superficiel due à l'emploi de produits abrasifs ou agressifs, à l'action du feu, à des réactions électrochimiques de l'eau ou à des phénomènes atmosphériques.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

**Gültigkeit:** Zwei Jahre ab Kaufdatum, vorausgesetzt daß diese Garantiebescheinigung ordnungsgemäß ausgefüllt, gestempelt und mit dem Datum versehen vorliegt wird.

**Inbegriffen:** Arbeitseinsatz und Reparaturmaterialien, vorausgesetzt daß die Anleitungen des Anweisungshandbuchs befolgt werden sind. Ausgeschlossen sind Schäden, die auf unsachgemäßem Gebrauch oder Eingriffe, die nicht von dem offiziellen Kundendienst vorgenommen worden sind, zurückzuführen sind.

**Nicht inbegriffen:** Verschleißteile wie die Gummidichtung oder Teile aus Kunststoff oder Bakelit, vorausgesetzt daß ein unsachgemäßer Gebrauch der Kochstelle festgestellt wurde. Weiterhin sind Beschädigungen der Oberfläche ausgeschlossen, die auf den Gebrauch von Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln, sowie auf die direkte Einwirkung von Flammen, elektrochemische Reaktionen oder Umwelteinflüsse zurückzuführen sind.

## CONDIÇÕES DA GARANTIA

**Validade:** Dois anos desde a data de compra, sempre que se apresente este documento de garantia devidamente preenchida, com carimbo e data da loja do vendedor.

**Cobre:** mão-de-obra e materiais da reparação, sempre que se tenham seguido as indicações do livro das instruções. Excluem-se as avarias produzidas por uso indevido ou manipulação alheia a um Serviço de Assistência Técnica.

**Não cobre:** Acessórios perecedores, como a goma, as peças de plástico ou baquelite, sempre que se comprove um uso indevido do fogo. Nem sequer cobre a deterioração do aspecto superficial por uso de abrasivos ou produtos que o estragam, assim como pela acção do fogo, reacções electroquímicas da água ou fenómenos atmosféricos.



**ALZA S.L.** | Paseo Angel de la Guarda, 3 | E-20540 Escoriaza SPAIN  
Tel. 943 714 131 | Tel.Inter +34 943 714 881 | Fax. +34 943 714 387  
email: [atencioncliente@alza.es](mailto:atencioncliente@alza.es) | [www.alza.es](http://www.alza.es)