

Zilan®

INSTRUCTION MANUAL

Pressure Cooker



ZLN3239

EN

TR

RO

RU

AR

DE

FR

FA

OWNER'S MANUAL

STAINLESS STEEL PRESSURE COOKER

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

Foreword

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

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

The pressure cooker is made of 304 stretched stainless steel with its solid specialty of safety and cleanly, which has good heat-resistance and easy to clean.

The cooker base is made of pure aluminum and double wall 430 material , which has strong temper and good transmission so it is suitable for being heated by electromagnetism and made fully use of resource.

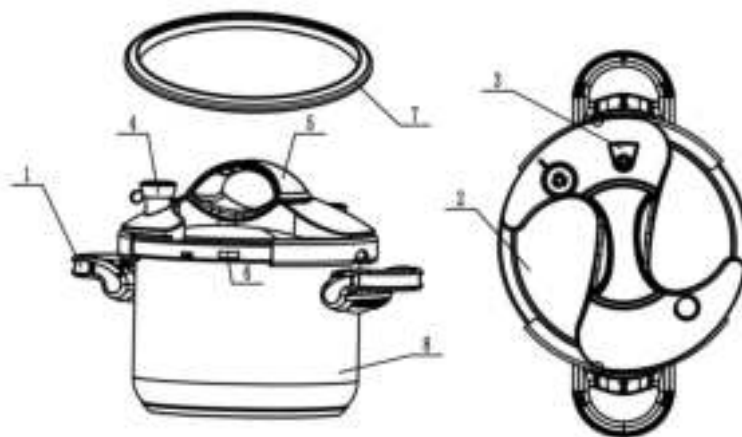
The cooker's lid is equipped with many kinds of safety fittings to assure safe usage, which meet with the new standard requirements and can bring customers convenience.

Our pressure cooker meet more than GB 15066-2004(stainless steel pressure cooker) standard and meet Europe standard EN 12778: 2003.

Pressure Cooker

1 Artwork

PICTURE 1



1. Handle
2. Lid
3. Safety valve
4. Regulator
5. Screw knob
6. Safety window
7. Silicone
8. Cooker body

2. Safety rules

Please read and understand all instructions before using.

Please keep the instruction manual carefully.

- 1). The pressure cooker is for home use only and other usage is not allowed. keep the cooker away from children and the newly-users.
- 2). Don't touch the high temperature metal surface directly.
- 3). The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc...
- 4). Don't use pressure cooker to cook apple juice, wheat, bean...etc, which can make a lot of bubble, split matters. it can block valve. pay more attention if you can't prevent cooking this kind of food..
- 5). Keep regulator, safety valve, gasket, stop opening valve, lid and body tidy and dry. 6.) Don't put soda directly for cooking (picture 2) , overfull oil and wine.(picture 3)

Picture 2



Picture 3

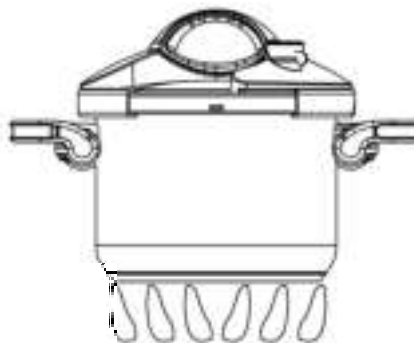


- 7). Insure cook in stable oven. when in the gas oven, the fire flame should not touch the body wall.(picture 4). when in electric oven, the diameter of oven should be smaller than the bottom's (picture 5)

Picture 4



Picture 5



- 8.)Don't use the pressure cooker for frying and dry cooking to avoid any damage and the shortage of lifespan. Not use in the very high compressive oil, also not empty cooking, so that improve the service life and avoid to damage the pot.(picture 6)

Picture 6



9.) If the steam emit from the safety valve or from the safety window ,put out the fire immediately. Don't use until the problem is solved.

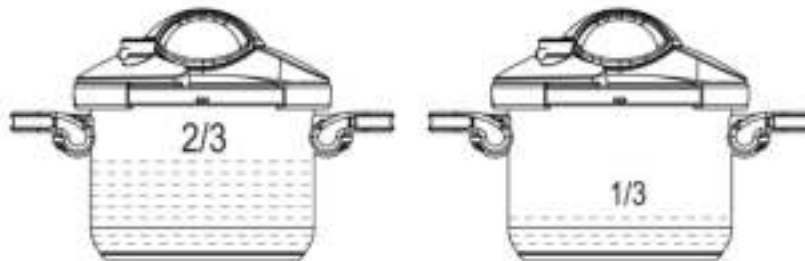
10.) When using the pressure cooker prevent the safety window right touch the user.

11.) Never cover anything on the regulation valve.(picture 7)



Picture 7

12.) Cooking food or water not exceed 2/3 volume, , cooking rice, vegetable and bean not exceed 1/3. (picture 8)



Picture 8

3) Never open the lid when there is pressure inside; never heat when the lid is not in correct direction.

4) Prevent from keeping salt, vinegar, sugar or cooking water for a long time. Clean it after using and keep it dry.

5) Check every part of the pressure cooker before using to avoid any accidents

3 Function:

1) The pressure cooker design for home use, the lid and body is made of 304 stainless steel ,beautiful and durable, the bottom with double layers, available for magnetic oven, electricity, common gas oven.

2) Multiple safety device, for safety assurance (picture 9)

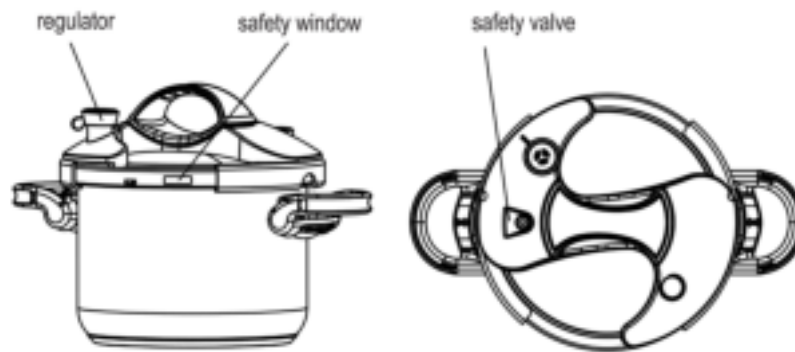
*Regulator: There are three levels, two working pressure levels 60Kpa and 100Kpa,one emit pressure level.

Different food choose different working pressure level.

*Safety valve: Safety valve will automatically check inside pressure, when the inside pressure is lower than safety opening pressure, the valve will drop down then it is safe to open the lid.

If the cooker has pressure inside, the valve post will rise up, red cap will appear from the hole in the handle. The safety valve will automatically emit over pressure to make safe. If the lid do not lock properly, the inside pressure do not go up, the safety valve only emit steam pressure, in this case you should stop heating and lock the lid properly.

***Safety window:** There is safety window in the side of the lid. It will release steam when regulator and safety valve can't work properly or too much steam inside. Make sure the cooker is safe.



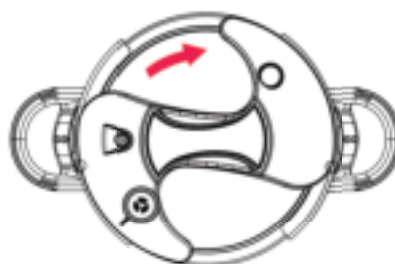
4. Instruction manual

Before use the pressure cooker for the first time

- 1) Read the instruction manual carefully before first time use for safety. Especially the “safety rules”.
- 2) Fill pressure cooker with 1/2 clod water, close lid for heating till the steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave it standing closed for about 10 minutes in order to exclude the smell of new cooker.
- 3) Open the lid when the cooker cool down. Move the water and make the cooker clean and dry.

Normal operations

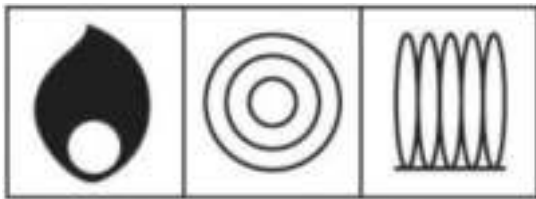
- 1.) Make sure the vent-pipe is not blocked. If there is a jam use a small stick to clean. make sure the stop opening safety valve clean and flexible. The gasket must be put on correct position.
- 2.) The cooker must be filled with at least 1/4 L water or other liquids to make steam when using the pressure cooker. The food or water can't exceed 2/3 volume of the cooker. If the food will easily make steam the food can't exceed 1/2 volume.
- 3.) Closed lid: Screw the knob as arrow indication to close the lid (see picture 10)



PICTURE 10

Heating

- 1) When moving and laying the pressure cooker, use one hand to take short lower handle and another to take long lower handle not only holding one side to prevent destroying components.
- 2) The pressure cooker must be put on the flat surface. When heated, the diameter of oven can't exceed the diameter of cooker. When using gas oven make sure the flame not wrap up the oven.
- 3.) In order to make the temperature to rise up immediately use strong fire for heating to make the regulator work but the flame should not too strong.. After heating for a while, there is a little steam out from safety valve, which is a normal situation. If the safety valve work under normal condition there should be no steam out. When the regulator has steam out and work (please calculate the heating time now). please turn the heat resource into a smallest level so that the cooking can save the energy in a most reasonable way. If the regulator stop emitting the steam during cooking please strong the heat resource. If the regulator emit the steam quickly please reduce the heat resource.
- 4) Heating source. ASD series pressure cooker suitable for all types of cookers including gas & induction & electric stove. But the enamel cooker body is can not be used for induction cookers.



Attention

- 1) Don't go away when cooking and watch to make sure normal situation.
- 2) Don't touch the high temperature surface directly.
- 3) When cooking the sticky foods, make sure not much sticky. Shake the cooker lightly to balance the difference of inside before cooking. Especially when you cook bean etc.
- 4) In the sake of safety, please follow the rules above in case the liquids vaporized to burn and block the safety valve.

Switch off oven

When the heating terminated, then switch off oven and the safety valve will drop down.. (this stage belong to cooking time)

Cooling down

- 1) The condition of instant cooling down

In order to reduce the temperature and pressure instantly you can push the button to make regulator release steam (picture 11) or put the cooker under water for cooling (picture 12) when safety valve dropped down you can open the lid.

PICTURE 11



PICTURE 12



Attention

The cook is over time, under this condition, if you want to open the lid you must cool down the cooker instantly. Put the cooker on the flat surface cool with mild flowing water for a minute. Never let the flowing water in the cooker from the open closed valve.

2) The condition of normal cooling down

After cooking let the cooker cool down natural till the safety valve drops down then you can open the lid.

Open the pressure cooker

With hands hold handle, push the button with thumb to make part of the upper handle and lower handle (the arrow on the lid is in a line with the dot in the handle.) it's easy to open the lid.(picture 13)

PICTURE 13



- 1) Please operate carefully and wearing glove will be preferable in case of burning.
- 2) Shake the cooker lightly to balance the difference of inside .Especially when you cook porridge or any other sticky foods.
- 3) Do not open the lid with excessive force.

Attention

- 1) Before using, please check the prevent-opening valve to see whether blocked.
- 2) Make sure to wash the safety valve as per the instruction manual.
- 3) Don't change the components at will; please contact the after-sale department when the component is not easy to get.

5. Accidents and methods

Phase	Cause	Improve methods
Heating for a while, regulator has a sound but no steam out.	(1) The regulator blocked. (2) Food remain in the Ventilator of open area. (3) Dry heating. (4) The cooker declined.	(1) Get rid of the matter. (2) Remove with needle (3) Switch off, put the cooker flat and let the regulator incline to release pressure , then open the lid to check . (4) Flat the cooker.
The steam emit from safety valve	(1) The ventilator hole blocked. (2) There is much food inside. (3) Flame is too strong	(1) Get rid of matters. (2) Get rid of food . (3) Use middle fire to heat, adjust the regulator and choose suitable pressure
The steam emit from around area	(1) The regulator and safety valve are out of order (2) The gasket laid incorrectly. (3) The gasket was destroyed (4) The gasket is not clean. (5) The lid is not locked fully.	(1) Remove with needle (2) Laid the gasket in correct position. (3) Replace new one. (4) Clean the gasket. (5) Lock the lid properly

6. Maintenance

1.) Cooker body

Use detergent to clean dirty areas. Dry the cooker.

Don't touch the cooker body directly with the metal tool. Don't let the cooker touch the iron-related metal.

2.) Gasket

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

Install the gasket in the proper position.

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

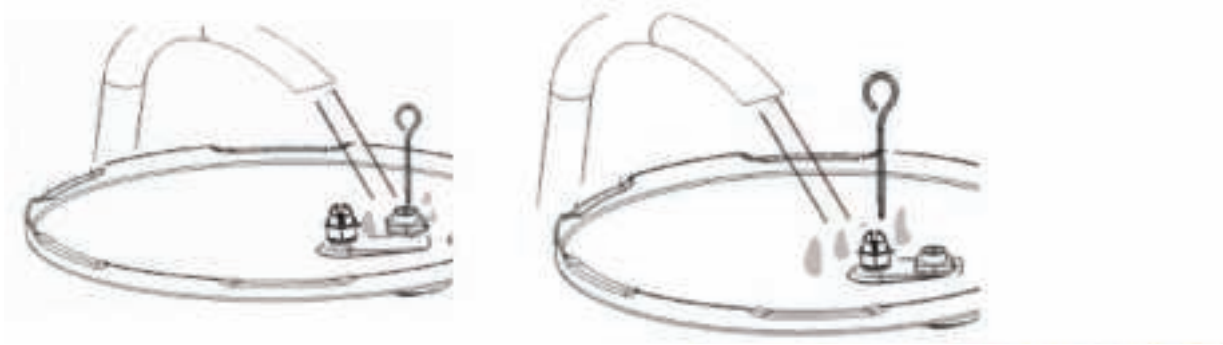
3.) Regulator, vent-pipe, safety valve

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

After using every time clean the regulator. Unscrew the nut to make sure the vent-pipe decline, so the regulator can be taken out. Stop opening valve also need clean on time. It is easy to unscrew from the lid to clean, after finished cleaning, screw the valve in original way. Not only clean but also need check whether the valve stick can drop freely or not.(see picture 14)

The safety valve must clean regularly , While for cleaning can be disassembled from the lid and install in original way. Before use must be reverse the lid to inspect the red cap can freely drop or not.(see picture 15)

Picture 14 & 15



4.) Remove the scorched matters

Use soft wood products to remove.

If the scorched matters are sticky enough let the cooker shine in the sun to dry then dip in the oil fully, then soaked in hot water for a while and remove the scorched matters. Not get rid of with sharp tools.

5.) Maintenance

Clean the body and lid. get the gasket out to clean.

Use small stick to remove the scorched matters in the regulator, vent-pipe and safety valve and some odor. Please put it in the dry places.

Please keep the cooker body and lid separately. -- Special notice

— Don't use frictional washing articles.

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

— Lay edible oil on the gasket to extend the life and better the performance. — Don't lock the lid after used or the gasket will not work..

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

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

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

— Put more color seasoning into the meat to prevent color reducing caused by cooking. — Turn down the flame if the soup overflows.

6.) Replacement

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

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

7. Use guidance

if accidents as below: safety valve doesn't rise up:

— The lid is not properly locked, the safety valve is locked. please close the lid again in correct way.

— The heat resource is too weak to boil the water., make the flame powerful. — If the gasket is too dirty or deformed clean and replace it.

— There is too few liquids in the cooker please check and add proper liquids. there is steam overflowed from the side of the lid the regulator doesn't work.

— The lid is not locked correctly. check it and lock in a correct way again.

— Gasket is not installed properly or damaged. check the gasket and put again or replace. close-opening lid not flexible.

— Make sure the gasket is matched with the lid. be sure to use the correct type and size original gasket.

— Wait until the safety valve drop down completely

— Wait until the regulator drop down completely.

— Open with too much force to deform the gasket. don't use too much force, if deformed contact the professional person to mend or replace.

Special advise:

Never change any parts or reassemble in other way. please use the original spare parts from our company.

9 Cooking time

Cooking time is calculated from the regulator emit steam normally.

The list below is just for reference. the exact time is up to individual taste.

Food	food and water QTY	after regulator stable small fire	pressure	normal cool off ,ripe degree	note
rice	1/3	4-8	60kPa	ripe	
porridge	1/3	8-12	60kPa	ripe	Add little soda
chop	1/2	8-10	100kPa	ripe	piece
trotter	1/2	15-20	100kPa	ripe	
beaf	1/2	15-20	100kPa	ripe	piece
chicken	1/2	10-15	100kPa	ripe	a chicken
fish	1/3	4-8	60kPa	ripe	
hotpot	1/2	10-15	100kPa	ripe	piece
palm	2/3	10-15	60kPa	ripe	
corn	2/3	5-8	60kPa	ripe	
sweet potato	2/3	6-10	60kPa	ripe	

10. Others

The cooker is used for induction, electricity oven and general gas oven.

Cooking time is calculated from the regulator emit steam normally.

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

13 Identification of spare parts

Regulator	1
Cooker body sets	1
Cooker lid sets	1
Instructions	1

14 Storage advice

After using please make the cooker in position of dry and shade place.

KULLANIM KILAVUZU

PASLANMAZ ÇELİK DÜDÜKLÜ TENCERE

DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

- a) Talimatların tümünü okuyun.
- b) Kullanılması esnasında, düdüklü tencereye çocukları yaklaştırmayın.
- c) Düdüklü tencereyi ısıtılmış bir fırına koymayın.
- d) Basınca tabi olan düdüklü tencereyi büyük bir özenle hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve butonları kullanın. Gerekirse, koruyucu kullanın.
- e) Düdüklü tencereyi kullanma amacından başka farklı bir amaç için kullanmayın.
- f) Bu cihaz basınçla pişirme yapmaktadır. Olası yanma durumları düdüklü tencerenin uygunsuz kullanımından kaynaklanabilir. Ateşe koymadan önce tencerenin gerektiği şekilde kapalı olduğundan emin olun. "Kullanım Talimatları"nda ilgili bölüme bakın.
- g) Düdüklü tencereyi zorlama yoluyla kesinlikle açmaya çalışmayın. İç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan açmayın. "Kullanım Talimatları"nda ilgili bölüme bakın.
- h) Düdüklü tencereyi su eklemeden kesinlikle kullanmayın. Aksi takdirde ciddi şekilde zarar verirsiniz.
- i) Tencereyi kapasitesinin 2/3'ünün üzerinde doldurmayın. Pişirme sırasında şişen yiyecekleri, örneğin pirinç veya kurutulmuş sebzeleri pişirirken, tencereyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın.
- j) Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynaklarını kullanın.
- k) Basınç uygulanması ile şişebilecek derili et (ör. sığır dili) pişirilmesi sonrasında şişen deriye batırmayın; yanabilirsiniz.
- l) Hamurlu yiyecekleri pişirirken, yiyeceklerin düşmesini önlemek için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayın.
- m) Her kullanım öncesinde, valflerin tıkalı olmadığından emin olun. "Kullanım Talimatları"nda ilgili bölüme bakın.
- n) Düdüklü tencereyi, yiyeceklerin derin veya sahanda şekilde kızartılması için asla basınçlı ayarda kullanmayın.
- o) Güvenlik sistemlerinin hiçbirini Kullanım Talimatlarında belirtilen bakım yönergelerinin ötesinde kurcalamayın.
- p) Sadece ilgili modele uygun olan üreticinin yedek parçalarını kullanın. Özellikle, aynı üreticinin uyumlu gördüğü bir gövde ve bir kapak kullanın.
- q) Bu talimatları saklayın.

Önsöz

Paslanmaz çelik düdüklü tencere ürünümüzü kullanmaya hoş geldiniz. Size hizmet etmek için elimizden gelenin en iyisini yapacağız. Malların güvenliğini, direncini ve iyi görünümünü garanti etmek için iyi bir tasarım ve malzeme kullanımı yanında yüksek kaliteli ürünlerin elde edilebilmesi için çalışma prosedürü baştan sona test edilmiştir.

Düdüklü tencereyi doğru bir şekilde kullanmanız durumunda ürününüzü daha uzun süre kullanabileceksiniz. Kullanım Kılavuzu size doğru kullanım şekli, bakım ve pişirme kurallarını sunacaktır. Lütfen dikkatli bir şekilde okuyun. Düdüklü tencere, güvenilirliği ve ısıya dayanımı iyi düzeyde olan, temizliği kolay 304 kodlu gerdirilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Tencere tabanı, güçlü bir tav kıvamına ve iyi bir iletme sahip olan saf alüminyum ve çift cidarlı 430 kodlu malzemedен üretilmiştir. Bu nedenle elektromanyetizma ile ısıtmaya ve kaynakların tamamen kullanılmasına uygundur.

Tencerenin kapağı, güvenli kullanımı sağlamak için yeni standart gereksinimlerini karşılayan ve müşterilere kolaylık sağlayabilecek birçok güvenlik donanımıyla donatılmıştır.

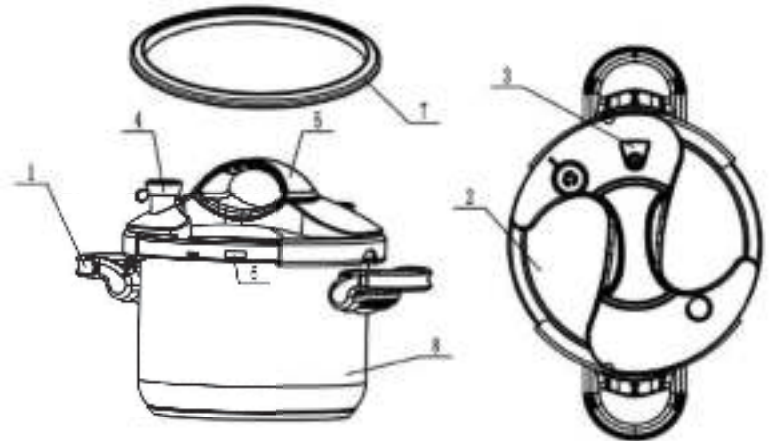
Düdüklü tencerelerimiz, GB 15066-2004 (paslanmaz çelik düdüklü tencere) standardından daha fazlasını karşılamaktadır ve Avrupa standardı EN 12778:2003 ile uyumludur.

Düdüklü Tencere

1. Çizim

RESİM 1

1. Kulp
2. Kapak
3. Emniyet valfi
4. Regülatör
5. Vida topuzu
6. Güvenlik penceresi
7. Silikon



2. Güvenlik kuralları

Lütfen kullanmadan önce tüm talimatları okuyun ve anlayın.

Lütfen kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde saklayın.

- 1). Dödüklü tencere sadece ev kullanımı içindir ve başka kullanıma uygun değildir. Tencereyi çocuklardan ve kullanımını bilmeyen kullanıcılardan uzak tutun.
- 2). Çok ısınan metal yüzeye doğrudan dokunmayın.
- 3). Dödüklü tencerenin kaynama noktası 120 santigrat derecenin altındadır ve büyük miktarda buhar, su, çorba ve şurup vb. sıvılar pişirebilir.
- 4). Valfi tıkayabileceğinden dolayı dödüklü tencereyi kabaran ve parçalanan elma suyu, buğday, fasulye vb. yiyecekleri pişirmek için kullanmayın. Bu tür yiyecekleri pişirmeniz çok gerekli ise çok dikkat edin.
- 5). Regülatörü, emniyet valfini, contayı, açma vanasını, kapağı ve gövdeyi düzenli ve kuru halde tutun.
- 6.) Pişirmek için tencereye doğrudan soda (karbonat) (Resim 2), aşırı yağ ve şarap (Resim 3) koymayın.

Resim 2



Resim 3

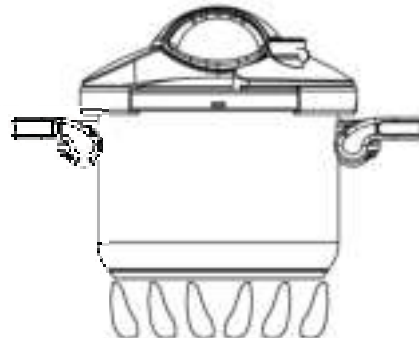


- 7). Stabil bir fırında pişirin. Gazlı fırındayken, ateş alevi, gövde dış yüzeyine (Resim 4) temas etmemelidir. Elektrikli fırında, fırının çapı tabandan (Resim 5) daha küçük olmalıdır

Resim 4



Resim 5



8.) Ddkl tencereyi, herhangi bir hasarı önlemek ve kullanım ömrünü azaltmamak için kızartma ve kuru pişirme için kullanmayın. Çok yüksek basınçlı yađda ve boş pişirme işleminde kullanmayarak servis ömrünü uzatın ve tencereye (Resim 6) zarar vermektan kaçının.

Resim 6



9.) Buhar, emniyet valfinden veya güvenlik camından yayılırsa derhal ateşi söndürün. Sorun zlene kadar da kullanmayın.

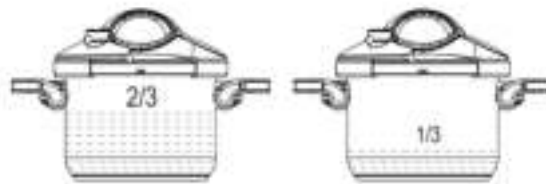
10.) Ddkl tencereyi kullanırken güvenlik camının kullanıcıya dođrudan temas etmesini önleyin.

11.) Regülatör valfini (Resim 7) kesinlikle hiçbir Őeyle rtmeyin.



Resim 7

12.) Piirilen yiyecek veya su tencerenin 2/3 oranını amamalıdır. Piirilen pirinç, sebze ve fasulye tencerenin 1/3' oranını amamalıdır. (Resim 8)



Resim 8

13.) İçeride basınç olduđunda kapađı asla açmayın. Kapak dođru yönde olmadıđında asla ısıtma durumuna getirmeyin.

14.) Tuz, sirke, Őeker veya yiyecek sularını uzun süre içinde bırakmayın. Kullandıktan sonra temizleyin ve kuru tutun.

15.) Herhangi bir kazayı önlemek için kullanmadan önce ddkl tencerenin her bir parçasını kontrol edin.

3. İşlev:

1.) Ev kullanımı için olan bu düdüklü tencerenin tasarımı, kapağı ve gövdesi 304 kodlu paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Estetik ve dayanıklıdır. Çift katmanlı taban özellikleri ile manyetik, elektrikli, *gazlı fırınlar için uygundur.

2.) Güvenlik güvencesi için çoklu güvenlik cihazı (resim 9)

Regülatör: Üç seviyesi vardır. İki çalışma basıncı seviyesi olan 60Kpa ve 100Kpa, bir tanesi de oluşun basınç seviyesi şeklindedir.

Farklı yiyecekler için farklı çalışma basınç seviyesi seçilir.

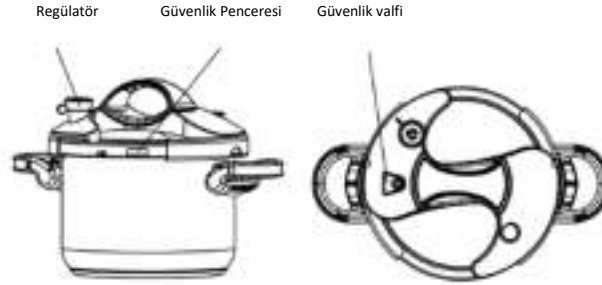
* Emniyet valfi: İç basınç, güvenli açma basıncından düşük olduğunda emniyet valfi, iç basıncı otomatik olarak kontrol eder. Valf aşağıya iner, ardından kapak güvenli şekilde kapatılır.

5 Tencere içinde basınç varsa, valf direği yükselecek, kırmızı kapak kulptaki delikten görünecektir.

15 Emniyet valfi, güvenli hale getirmek için otomatik olarak aşırı basınç yayacaktır. Kapak düzgün bir şekilde kilitlemezse, iç basınç yükselmez ve emniyet valfi sadece buhar basıncı yayar. Bu durumda tmayı durdurmalı ve kapağı düzgün bir şekilde kilitlemelisiniz.

* Güvenlik penceresi: Kapağın yanında güvenlik penceresi vardır. Regülatörün ve emniyet valfinin düzgün çalışmaması veya içeride aşırı buhar birikmesi durumunda dışarı buhar yayar. Tencerenin güvenli bir durumda olduğundan emin olun.

Resim 9



4. Kullanım Kılavuzu

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanımdan önce:

1) Güvenlik için ilk kullanımdan önce başta "Güvenlik Kuralları" olmak üzere Kullanım Kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

2) Düdüklü tencereyi 1/2 oranında soğuk suyla doldurun ve kontrol valfinden buhar gelene kadar tmak için kapağı kapatın. Düdüklü tencereyi fırından kaldırın ve yeni tencerenin kokusunu atabilmesi için 10 dakika kadar kapalı şekilde bekletin.

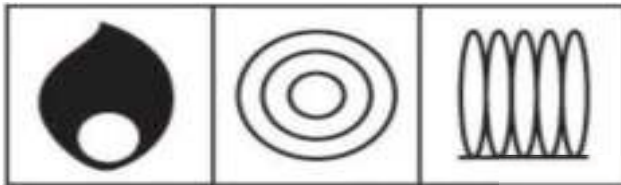
3) Tencere soğuduğunda kapağı açın. Suyu çalkalayın ve tencereyi temiz ve kuru hale getirin.

Normal çalışma

- 1.) Havalandırma borusunun engellenmediğinden emin olun. Bir sıkışma varsa temizlemek için küçük bir çubuk kullanın. Açılmayı engelleyen emniyet valfinin temiz ve esnek olduğundan emin olun. Conta doğru konumda olmalıdır.
- 2.) Düdüklü tencereyi kullanırken buhar yapması için tencereye en az 1/4 L su veya diğer sıvılar konulmalıdır. Yiyecek veya su miktarı tencerenin 2/3'ünü geçmemelidir. Yiyeceklerin kolayca buhar yapması durumunda yiyecekler 1/2 hacmi geçmemelidir.
- 3.) Kapalı kapak: Kapağı kapatmak için butonu ok işareti yönünde vidalayın (Bkz. Resim 10)

RESİM 10**Isıtma**

- 1) Düdüklü tencereyi kaldırırken veya koyarken bir elinizle kısa alt kulpu diğer elinizle de uzun alt kulpu tutun. Tencerenin bileşenlerine zarar vermemek için tek bir tarafından tutarak hareket ettirmeyin.
- 2) Düdüklü tencere düz yüzeye konulmalıdır. Isıtıldığında, fırın çapı tencerenin çapını aşmamalıdır. Gazlı fırın kullanırken, alevin tencereyi sarmadığından emin olun.
- 3.) Sıcaklığın hızlı bir şekilde yükselmesini ve regülatörün çalışmasını sağlamak için ısı kaynağı çok aşırı olmamak kaydıyla güçlü olmalıdır. Bir süre ısıtıldıktan sonra emniyet valfinden az miktarda buhar kaçacaktır. Bu normal bir durumdur. Emniyet valfi normal şartlarda çalışıyorsa, buhar çıkışı olmamalıdır. Regülatör buharlı bir şekilde çalışıyorsa (lütfen şimdi ısıtma süresini hesaplayın). Lütfen kaynağını en düşük seviyeye getirin, böylece pişirme işlemi en tasarruflu şekilde devam edecektir. Regülatörün pişirme esnasında buhar çıkarması durumunda lütfen ısı kaynağını kuvvetlendirin. Regülatör buharı hızlı bir şekilde yayarsa, lütfen ısı kaynağını azaltın.
- 4) Isıtma kaynağı. ASD serisi düdüklü tencere, gazlı, indüksiyonlu ve elektrikli ocak dahil her tip ocak için uygundur. Ancak emaye tencere gövdesi, indüksiyon ocaklarda kullanılamaz.

**Dikkat**

- 1) Yemek pişirirken uzak bir yere gitmeyin ve durumun normal seyirde devam edip etmediğinden emin olmak için gözlemleyin.
- 2) Doğrudan aşırı sıcak yüzeye dokunmayın.

3) Yapışkan yiyecekleri pişirirken, fazla yapışkan olmadığından emin olun. Pişirmeden önce içerideki farkı dengelemek için tencereyi hafifçe sallayın. Özellikle fasulye vs. pişirdiğinizde.

4) Güvenlik açısından, sıvıların emniyet valfini yakması ve bloke etmesi adına buharlaşması durumunda yukarıdaki kurallara uyunuz.

Fırının kapatılması

Isıtma sona erdiğinde, fırını kapatın ve emniyet valfi aşağıya inecektir. (Bu aşama pişirme süresine dahildir.)

Soğutma

1) Anında soğuma durumu

Sıcaklığı ve basıncı anında düşürmek için, regülatörün buharı atması için (Resim 11) butona basın veya tencereyi soğuması için su altında bekletin (Resim 12). Emniyet valfi düştüğünde kapağı açabilirsiniz.

RESİM 11



RESİM 12



Dikkat

Pişirme için harcanan zamanın fazla olması durumunda kapağı açarken tencereyi mutlaka hızlı bir şekilde soğutmalısınız. Tencereyi bir dakika boyunca hafif akan suyun altında düz bir yüzeye koyun. Akan suyun tencerenin açılan valfinden tencerenin içerisine kesinlikle girmemesine dikkat edin.

2) Normal soğuma durumu

Piştirildikten sonra, emniyet valfi aşağı inene kadar tencereyi doğal olarak soğuyana kadar bırakın. Sonra kapağı açabilirsiniz.

Düdüklü tencerenin açılması

Tutamacı el ile tutun. Üst tutamaç ile alt tutamacı ayırmak için butonu başparmak ile itin (kapağın üzerindeki ok, tutamaçtaki nokta ile aynı hizadadır). Artık kapağı kolayca açabilirsiniz (Resim 13).

RESİM 13



- 1) Lütfen dikkatli bir şekilde çalıştırın ve yanma olasılığında eldiven giyilmesi tercih edilir.
- 2) Özellikle lapa veya diğer yapışkan yiyecekleri pişirirken, içerideki farkı dengelemek için tencereyi hafifçe sallayın.
- 3) Kapağı aşırı güçle açmayın.

Dikkat

- 1) Kullanmadan önce, bloke olup olmadığını görmek için açma-kapatma valfini kontrol edin.
- 2) Emniyet valfini kullanım kılavuzuna göre yıkadığınızdan emin olun.
- 3) Bileşenleri gelişigüzel olarak değiştirmeyin. Bileşeni bulamıyorsanız Satış Sonrası Departmanına başvurun.

5. Kazalar ve Yöntemler

Olay	Neden	İyileştirme Yöntemi
Bir süre ısıtılması sonrasında regülatörden ses gelmesi ama buharın çıkmaması	(1) Regülatör bloke olmuştur. (2) Açık kısmın havalandırmasında yiyecek kalmıştır. (3) Kuru ısıtma. (4) Tencere çalışmamıştır.	(1) Maddeyi temizleyin. (2) İğneyle çıkarın. (3) Ateşi söndürün , tencereyi düz bir yüzeye koyun ve regülatörün basıncı serbestçe bırakmasına izin verin, ardından kontrol etmek için kapağı açın. (4) Tencereyi düz hale getirin.
Emniyet valfinden buhar yayılması	(1) Havalandırma deliği kapanmıştır. (2) İçeride fazla oranda yiyecek kalmıştır. (3) Ateş çok güçlüdür.	(1) Maddeleri temizleyin. (2) Yiyecekleri temizleyin. (3) Orta dereceli ateş kullanın, regülatörü ayarlayın ve uygun basıncı seçin.
Çevreden buhar yayılması	(1) Regülatör ve emniyet valfi çalışmamaktadır. (2) Contalar doğru takılmamıştır. (3) Conta tahrip olmuştur. (4) Conta temiz değildir. (5) Kapak tam olarak kilitlenmemiştir.	(1) İğneyle çıkarın. (2) Contayı doğru yerine takın. (3) Yenisi ile değiştirin. (4) Contayı temizleyin. (5) Kapağı doğru bir şekilde kapatın.

6. Bakım

1.) Tencere gövdesi

Kirli yerleri temizlemek için deterjan kullanın.

Tencereyi kurutun.

Tencere gövdesine doğrudan metal aletle dokunmayın. Tencerenin demirli bir metale değmesine izin vermeyin.

2.) Conta

Kapaktaki kirleri temizlemek için deterjan kullanın. Contayı tamamen kurulayın.

Contayı uygun konumda takın.

Kullanıldıktan sonra contayı yıkamak için deterjan veya su kullanın. Contayı kuruduktan sonra, kapakta uygun konumuna yerleştirin ve düz tutun. Uzun süre kullanıldıktan sonra orijinal contayı değiştirin.

3.) Regülatör, havalandırma borusu, emniyet valfi

Regülatör, havalandırma borusu ve emniyet valfi kalan yiyecekler ve diğer şeyler ile tıkanmışsa, temizlemek için küçük bir çubuk kullanın ve suyun düzenli bir şekilde aktığından emin olun. Kelepçe somununun gevşek olup olmadığını kontrol edin, eğer gevşek ise tekrar takın.

Her zaman kullandıktan sonra regülatörü temizleyin. Havalandırma borusunu çektiğinizden emin olmak için somunu sökün, böylece regülatör dışarı alınabilecektir. Kapama açma valfi düzenli aralıklarla temizlenmelidir. Temizlemek için kapaktan sökülmesi kolaydır. Temizledikten sonra valfi orijinal şeklinde takın. Temizlemekle birlikte valf çubuğunun serbestçe düşüp düşmediğini de kontrol edin (Bkz: Resim 14)

Emniyet valfi düzenli olarak temizlenmelidir. Temizlerken kapaktan sökülmeli ve sonra orijinal şeklinde takılmalıdır. Kullanmadan önce kapağı ters çevirin ve kırmızı kapağın serbestçe düşüp düşmediğini kontrol edin (Bkz: Resim 15)

Resim 14 ve 15



4.) Yanmış maddeleri çıkarın.

Bunları çıkarmak için yumuşak ahşap ürünler kullanın.

Yanmış maddeler tencerenin açık havada kurumaması durumunda parlayabilecek kadar yoğunsa tencereyi önce bir süre tamamen yağa ve sonra da sıcak suya batırın ve sonra yanmış maddeleri temizleyin. Sert maddeler ile temizlemeye girişmeyin.

5.) Bakım

Gövdeyi ve kapağı temizleyin. Contayı da temizlemek için çıkarın.

Regülatördeki, havalandırma borusundaki, emniyet valfindeki yanmış maddeleri ve lekeleri temizlemek için küçük bir çubuk kullanın. Kuru bir yere koyun.

Lütfen tencerenin gövdesini ve kapağı ayrı ayrı koyun.

Özel not:

___ Sürtünen yıkama maddelerini kullanmayın.

___ Tencerenin kapağını bulaşık makinesinde yıkamayın.

___ Ürünün ömrünü uzatmak ve daha iyi çalışmasını sağlamak için contaı yenilebilir yağ ile yağlayın.

___ Kullandıktan sonra kapağı kilitlemeyin. Conta çalışmayacaktır.

___ Pişirmeden önce dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözün. Fasulye ve kuru gıdaları önceden yıkayın.

___ Kolaylıkla kabaran yiyecekleri pişirirken kapağı açın. Kabarma gittiğinde pişirmek için kapağı kapatın.

___ Uzun pişirme sürelerinde su kaybı zordur.

___ Pişirme nedeniyle renk kaybını önlemek için ete daha fazla renk baharatı koyun.

___ Çorbanın taşması durumunda ateşi kısın.

6.) Yenileme

Conta bir veya iki yılda bir değiştirilir. Hasar, çatlak ve buruşma olması durumunda lütfen hemen yenisi ile değiştirin.

Dikkat: Bir bileşeni değiştirmeniz durumunda kesinlikle yedek parça kullanmayın. Lütfen derhal orijinal tedarikçi ile iletişime geçin.

7. Kılavuzun kullanılması

Emniyet valfi şu durumlarda çalışmaz:

___ Emniyet valfi kilitli olduğu halde kapak uygun şekilde kilitlememiş. Lütfen kapağı doğru şekilde kapatınız.

___ Isı kaynağı suyu kaynatmak için çok düşük. Ateşin yeterince güçlü olduğundan emin olun.

___ Conta çok kirli veya tahrip olmuş. Lütfen temizleyin veya yenileyin.

___ Tenceredeki su miktarı çok az. Lütfen kontrol edin ve uygun oranda sıvı ekleyin.

___ Kapağın yanından taşan buhar. Regülatör çalışmaz.

___ Kapak doğru bir şekilde kilitlememiş. Lütfen kontrol edin ve doğru bir şekilde kilitleyin.

___ Conta doğru bir şekilde takılmamış veya tahrip olmuş. Contaı kontrol edin ve yeniden takın. Ya da değiştirin. Kapama açma kapağı gevşek olmamalıdır.

___ Contanın kapak ile eşleştiğinden emin olun. Doğru tipte ve boyutta ve de orijinal conta kullandığınızdan emin olun.

___ Emniyet valfi tamamen düşene kadar bekleyin.

___ Regülatör tamamen düşene kadar bekleyin.

___Aşırı zorlayarak açılması contanın tahrip olmasına neden olur. Aşırı güç kullanmayın. Tahrip olması durumunda yetkili ile iletişime geçerek onarın veya değiştirin.

Özel Uyarı:

Parçalarını başka bir şekilde kesinlikle değiştirmeyin veya takmayın. Lütfen şirketimizin orijinal yedek parçalarını kullanın.

9. Pişirme Süresi

Pişirme süresi, normalde regülatörün buhar yayması üzerinden hesaplanır.

Aşağıdaki liste sadece referans içindir. Kesin süreler kişinin kendi damak zevkine göre değişebilecektir.

Yiyecek	Yiyecek ve su miktarı	Regülatörün stabil olması sonrasında az ateşte	Basınç	Normal soğuma, iyice pişme derecesi	Not
pirinç	1/3	4-8	60kPa	iyice	
lapa	1/3	8-12	60kPa	iyice	biraz soda (karbonat) ekleyin
pirzola	1/2	8-10	100kPa	iyice	parça
paça	1/2	15-20	100kPa	iyice	
sığır eti	1/2	15-20	100kPa	iyice	parça
tavuk	1/2	10-15	100kPa	iyice	bir tavuk
balık	1/3	4-8	60kPa	iyice	
yahni	1/2	10-15	100kPa	iyice	parça
Palmiye kalbi	2/3	10-15	60kPa	iyice	
mısır	2/3	5-8	60kPa	iyice	
tatlı patates	2/3	6-10	60kPa	iyice	

10. Diğer hususlar

Tencere; indüksiyonlu, elektrikli ve genel gazlı fırınlarda kullanılır.

Pişirme süresi, normalde regülatörün buhar yayması üzerinden hesaplanır.

Pişirme süresi; yiyecek miktarı, sıcaklık ve ısı kaynağının gücü vb. ile sınırlı olduğundan dolayı bu süreler sadece referans içindir.

13. Yedek Parçaların Tanımlanması

Regülatör	1
Tencere gövde takımı	1
Tencere kapak takımı	1
Talimatlar	1

14. Saklama Koşulu

Kullandıktan sonra tencereyi kuru ve gölgelik bir yerde saklayınız.

GHID DE UTILIZARE**OALĂ SUB PRESIUNE DIN OȚEL INOXIDABIL****PRECAUȚII IMPORTANTE**

- a) Citiți toate instrucțiunile.
- b) Nu lăsați copiii lângă oala sub presiune atunci când este în uz.
- c) Nu puneți oala sub presiune într-un cuptor încălzit.
- d) Manipulați cu mare grijă oala sub presiune când aceasta este sub presiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți protector.
- e) Nu folosiți oala sub presiune pentru alt scop decât cel pentru care este destinat.
- f) Acest aparat gătește sub presiune. Posibilele arsuri pot rezulta din utilizarea necorespunzătoare a mașinii de gătit sub presiune. Asigurați-vă că oala este închisă corect înainte de a o pune pe foc. Vezi capitolul referitor la "Instrucțiuni de utilizare"
- g) Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune. Nu deschideți înainte de a vă asigura că presiunea internă a scăzut complet. Vezi capitolul referitor la "Instrucțiuni de utilizare"
- h) Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără a adăuga apă, în caz contrar din acest lucru rezultă avarii serioase.
- i) Nu umpleți cuptorul peste 2/3 din capacitate. La gătitul produselor alimentare care se umflă în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala la mai mult de jumătate din capacitatea sa.
- j) Folosiți surse de căldură corespunzătoare în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
- k) După gătitul carniilor cu piele (de ex. limba de vită) care se poate umfla sub efectul aplicării presiunii, nu înțepați pielea umflată; s-ar putea să vă ardeți.
- l) Atunci când gătiți mâncăruri cu aluat, pentru evitarea căderii alimentelor scuturați ușor oala înainte de a-i deschide capacul
- m) Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele nu sunt obstrucționate. Vezi capitolul referitor la "Instrucțiuni de utilizare"
- n) Nu folosiți niciodată oala sub presiune pe setarea cu presiune pentru prăjirea adâncă sau puțin adâncă a alimentelor.
- o) Nu interveniți asupra nici unuia dintre sistemele de siguranță astfel decât în modul prevăzut în directivele de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- p) Utilizați numai piesele de schimb ale producătorului corespunzătoare cu modelul respectiv. În special, utilizați un corp și un capac de la același producător, indicat ca fiind compatibil.
- q) Păstrați aceste instrucțiuni.

Cuvânt înainte

Bine ați venit să folosiți oala sub presiune din oțel inoxidabil, vom încerca tot posibilul să vă servim impecabil. Pentru a garanta siguranța, rezistența și aspectul bunurilor, nu numai că este folosit un design și materialul bun, dar procedura de lucru este testată pe deplin, astfel încât să poată fi obținute bunurile de înaltă calitate.

În cazul utilizării corecte a oalei sub presiune ve-ți avea posibilitatea de a folosi un timp mai îndelungat produsul dvs. Manualul de instrucțiuni vă va prezenta modalitatea corectă de utilizare, întreținerea și regulile de gătit. Vă rugăm să îl citiți cu atenție. Oala sub presiune a fost fabricată din oțel inoxidabil feritic codul 304, cu un nivel bun de siguranță și rezistență la căldură și este ușor de curățat.

Baza oalei este fabricată din material de aluminiu pur și material dublu de perete codul 430, care are o călire puternică și o bună transmisie. Motiv pentru care este adecvat pentru încălzire cu electromagnetism și utilizarea tuturor resurselor.

Capacul oalei este echipată cu mai multe tipuri de echipamente de siguranță de natură să asigure o utilizare sigură, care satisface noile cerințe standard și poate asigura confortul clienților.

Oala noastră sub presiune depășește standardul GB 15066-2004 (oală sub presiune din oțel inoxidabil) și este compatibilă cu standardul European EN 12778: 2003.

Oala sub presiune

1. Schiță

IMAGINEA 1

1. Mâner
2. Capac
3. Supapa de Siguranță
4. Regulator
5. Buton de șurub
6. Fereastra de siguranță
7. Silicon
8. Corpul aragazului

2. Reguli de siguranță

Citiți și înțelegeți toate instrucțiunile înainte de utilizare.

Vă rugăm să păstrați cu atenție manualul de instrucțiuni.

- 1). Oala sub presiune este numai pentru uz casnic și alte utilizări nu sunt permise. Păstrați oala departe de copii și de utilizatorii care nu știu să o întrebuițeze .
- 2). Nu atingeți direct suprafața metalică cu temperatură ridicată.
- 3). Punctul de fierbere al oalei sub presiune este sub 120 ° C centigrade și poate produce o cantitate mare de abur, apă, supă și sirop etc.
- 4). Nu utilizați oala sub presiune pentru a găti suc de mere, grâu, fasole și alte alimente asemănătoare, care se umfle și se mărunțesc deoarece acestea pot bloca supapa. Dacă este neapărat necesar să gătiți acest fel de alimente acordați atenție maximă.
- 5). Păstrați regulatorul, supapa de siguranță, garnitura, supapa de deschidere, capacul și corpul curat și uscat.
- 6.) Nu puneți direct în oală sifon (carbonat) pentru gătit (imaginea 2), nu puneți în exces ulei și vin. (imaginea 3)

Imaginea 2



Imaginea 3



- 7). Gătiți într-un cuptor stabil. Când se află în cuptorul cu gaz, flacăra focului nu trebuie să atingă suprafața exterioară a corpului (imaginea 4). În cuptorul electric, diametrul cuptorului trebuie să fie mai mic decât cel al fundului (imaginea 5)

Imaginea 4



Imaginea 5



8.) Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjire și gătire uscată pentru a evita orice fel de deteriorare și micșorarea duratei de viață. Nefolosind-o cu ulei de înaltă presiune și în operațiunea de gătire goală prelungiți durata de utilizare. Eviți deteriorarea vasului (imaginea 6)

Imaginea 6



9.) Dacă iese abur prin supapa de siguranță sau prin fereastra de siguranță, opriți imediat focul. Nu o utilizați până la rezolvarea problemei.

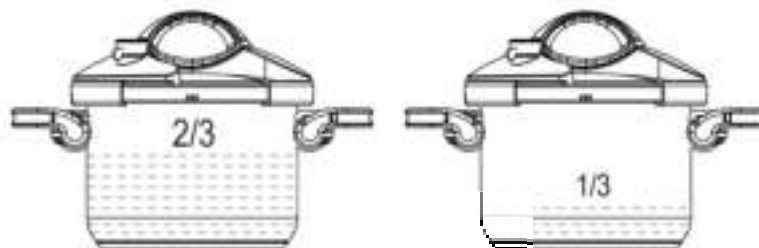
10.) Când utilizați oala sub presiune, împiedicați contactul direct al ferestrei de siguranță cu utilizatorul.

11.) Nu acoperiți sub nici o formă cu nimic supapa regulatorului de reglare (Imaginea 7)



Imaginea 7

12.) Cantitatea alimentelor gătite sau a apei nu trebuie să depășească $2/3$ din volum, orezul, legumele și fasolea gătită nu trebuie să depășească $1/3$ din volum (Imaginea 8)



Imaginea 8

13.) Nu deschideți niciodată capacul când există presiune în interior; nu aduceți niciodată pe poziția de încălzire când capacul nu este poziționat în direcția corectă.

14.) Evitați să păstrați o perioadă lungă de timp în interior sare, oțet, zahăr sau apă de gătit. Curățați-o după utilizare și păstrați-o uscată.

15.) Pentru evitarea oricăror feluri de accidente, verificați fiecare parte a oalei sub presiune înainte de utilizare.

3. Funcționare:

1.) Designul oalei sub presiune destinată uzului casnic, capacul și corpul au fost fabricate din oțel inoxidabil codul 304. Este estetic și durabil. Prin caracteristicile bazei cu strat dublu, este adecvată pentru folosirea în cuptoare magnetice, electrice și pe gaze.

2.) Dispozitiv de siguranță multiplu, pentru asigurarea siguranței (imaginea 9)

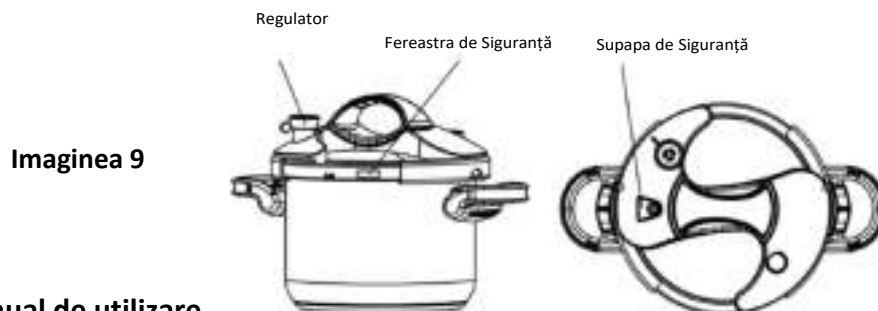
* Regulator: Prevăzut cu trei niveluri, dintre care două niveluri de presiune de lucru 60Kpa și 100Kpa, și unul sub formă de nivel al presiuni create.

Pentru diferite alimentele se aleg diferite niveluri de presiune de lucru.

* Supapa de siguranță: supapa de siguranță va verifica automat presiunea internă, atunci când presiunea internă este mai mică decât presiunea de deschidere a siguranței. Supapa coboară în jos, după care capacul se închide în mod sigur.

Dacă în interiorul oalei există presiune, manela supapă se va ridica, iar capacul roșu se va vedea din gaura din mâner. Supapa de siguranță va emite automat presiune pentru asigurarea siguranței. Dacă capacul nu se blochează corect, presiunea interioară nu se ridică iar supapa de siguranță emite doar presiunea aburului. În această situație trebuie să opriți încălzirea și să fixați capacul în mod corespunzător.

* Fereastra de siguranță: În partea laterală a capacului există o fereastră de siguranță. Acesta va elibera aburul atunci când regulatorul și supapa de siguranță nu pot funcționa corect sau este acumulat în exces abur în interior. Asigurați-vă că oala este în siguranță.



4. Manual de utilizare

Înainte de utilizarea oalei sub presiune pentru prima dată

1) Pentru siguranța dvs. Citiți cu atenție Ghidul de Utilizare și în special „Regulile de Siguranță” înainte de prima folosire.

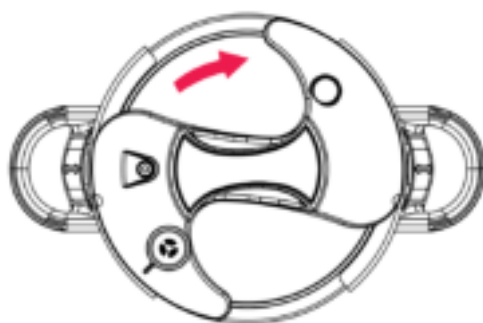
2) Umpleți oala sub presiune cu apă în proporție de ½ și pentru încălzire închideți capacul până când aburul este emis de supapa de control. Scoateți din cuptor oala sub presiune și lăsați-o să stea închisă timp de aproximativ 10 minute pentru eliminarea mirosului de oală nouă.

3) După răcirea oalei deschideți capacul. Clătiți-o cu apă, și faceți oala să fie curată și uscată.

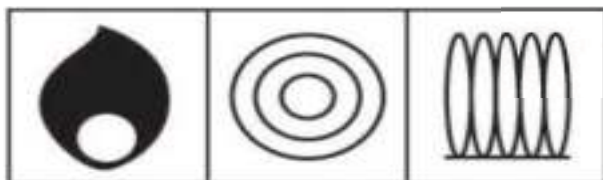
Operare normală

- 1.) Asigurați-vă că tubul de aerisire nu este blocat. Dacă există un blocaj utilizați un tijă mică pentru a-l curăța. Asigurați-vă că supapa de siguranță care împiedică deschiderea este curată și flexibilă. Garnitura trebuie pusă în poziția corectă.
- 2.) Oala sub presiune trebuie umplută cu cel puțin 1/4 L de apă sau alte lichide pentru a face abur în timpul folosirii oalei sub presiune. Alimentele sau apa nu pot depăși 2/3 volumul oalei. În cazul în care alimentele fac va face cu ușurință abur, alimentele nu pot depăși 1/2 volum.
- 3.) Capac închis: Pentru închiderea capacului înșurubați butonul în sensul de indicare al săgeții. (vezi imaginea 10)

IMAGINEA 10

**Încălzire**

- 1) Când ridicați și așezați oala sub presiune țineți cu o mână mânerul inferior scurt și cu cealaltă mână mânerul inferior lung. Pentru prevenirea distrugerii componentelor nu o mișcați ținând-o dintr-o singură parte.
- 2) Oala sub presiune trebuie amplasată pe suprafața plană. Când se încălzește, diametrul cuptorului nu trebuie să depășească diametrul cuptorului. Când o utilizați în cuptoare cu gaz, asigurați-vă că flacăra nu împrejmuiește oala.
- 3.) Pentru asigurarea creșterii imediate a temperaturii și începerea funcționării regulatorului sursa de căldură trebuie să fie puternică însă nu excesivă. După o anumit timp de încălzire din supapa de siguranță va ieși o cantitate mică de aburi. Acesta este un lucru normal. Dacă supapa de siguranță funcționează în condiții normale, nu trebuie să existe abur. Dacă regulatorul funcționează cu aburi (vă rugăm să calculați acum durata de încălzire normală). Vă rugăm să aduceți sursa de încălzire pe cel mai mic nivel, în acest fel gătitul va continua în modul cel mai economic. În cazul în care regulatorul scoate aburi în timpul gătitului, vă rugăm să măriți nivelul sursei de căldură. Dacă regulatorul emite rapid abur, vă rugăm să reduceți nivelul sursei de căldură.
- 4) Sursa de încălzire. Oala sub presiune din seria ASD, este adecvată pentru toate tipurile de aragaze, inclusiv gaz și inductor & aragaz electrică. Cu toate acestea corpul oalei emailate nu poate fi utilizată la aragaze cu inducție.



Atenție

- 1) Nu plecați în locuri îndepărtate în timpul gătitului și supravegheați pentru a vă asigura dacă lucrurile se desfășoară sau nu în mod normal.
- 2) Nu atingeți direct suprafața cu temperatură excesiv ridicată.
- 3) Când gătiți alimentele lipicioase, asigurați-vă că nu sunt prea lipicios. Agitați ușor oala pentru a echilibra diferența din interior înaintea gătitului. Mai ales când gătiți fasole etc.
- 4) Din motive de siguranță, în situația vaporizării urmați regulile de mai sus pentru a preveni ca lichidele să ardă și să blocheze supapa de siguranță în.

Oprirea cuptorului

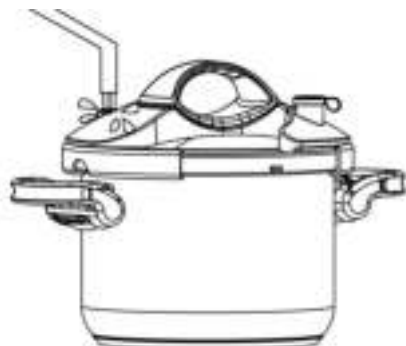
Când încălzirea sa terminat, opriți cuptorul și supapa de siguranță va coborî în jos (această etapă este inclusă în durata gătirii)

Răcire

- 1) Starea de răcire instantanee

Pentru a reduce instantaneu temperatura și presiunea, pentru eliberarea aburului din regulator puteți apăsa butonul (imaginea 11) sau puteți ține oala sub apă pentru a o răcii (imaginea 12) atunci când supapa de siguranță a căzut, puteți deschide capacul.

IMAGINEA 11



IMAGINEA 12



Atenție

În cazul în care timpul acordat gătirii este prea mare, trebuie neapărat să răciți rapid oala deschizându-i capacul. Puneți oala pe o suprafață plană sub un jet de apă subțire și țineți-o timp de un minut. Aveți grijă ca apa care curge să nu intre sub nici o formă în oală prin supapa care se deschide.

- 2) Starea de răcire normală

După terminarea gătitului, lăsați oala să se răcească în mod natural până când supapa de siguranță coboară în jos. Apoi puteți deschide capacul.

Deschiderea oalei sub presiune

Țineți cu mâna de mâner. Împingeți cu degetul mare butonul pentru despărțirea mânerului superior de mânerul inferior. (săgeata de pe capac, este aliniată cu punctul de pe mâner). Acum puteți deschide cu ușurință capacul (Imaginea 13).

IMAGINEA 13



- 1) Vă rugăm să lucrați cu atenție iar datorită existenței posibilități de ardere este recomandată purtarea mănușilor .
- 2) Agitați ușor oala pentru a echilibrarea diferenței din interior. Mai ales atunci când gătiți terci sau alte alimente lipicioase.
- 3) Nu deschideți capacul aplicând forță excesivă.

Atenție

- 1) Înainte de utilizare, verificați supapa de deschidere pentru a vedea dacă este sau nu blocată.
- 2) Asigurați-vă că spălați supapa de siguranță conform manualului de instrucțiuni.
- 3) Nu schimbați componentele la întâmplare; Dacă nu găsiți componenta vă rugăm să contactați departamentul post-vânzare .

5. Incidente și Metode

Întâmplarea	Cauza	Metoda de Îmbunătățire
După ce sa încălzit un anumit timp regulatorul face zgomot însă nu scoate aburi	(1) Regulatorul sa blocat. (2) În locașul de ventilare al părții deschise au rămas alimente. (3) Încălzire fără apă (4) Oala nu a început să funcționeze.	(1) Curățați impuritatea . (2) Scoateți cu acul. (3) Opriti focul, așezați oala pe o suprafață plană și permiteți regulatorului să elibereze presiunea, după care deschideți capacul în scopul verificării. (4) Aduceți oala pe poziție dreaptă.
Supapa de siguranță emite aburi	(1) Orificiul de ventilare este obturat (2) În interior a rămas o cantitate mare de alimente. (3) Focul este foarte puternic.	(1) Curățați impuritățile (2) Curățați alimentele. (3) Utilizați un foc mediu, setați regulatorul și selectați presiunea adecvată.
Emiterea aburilor dimprejur	(1) Regulatorul și supapa de siguranță nu funcționează (2) Garniturile nu au fost montate corect. (3) Garnitura sa avariat. (4) Garnitura nu este curată. (5) Capacul nu a fost blocat complet.	(1) Scoateți cu acul. (2) Montați garnitura în locul corect. (3) Înlocuiți-o cu alta nouă. (4) Curățați garnitura. (5) Închideți în mod corect capacul.

6. Întreținere

1.) Corpul Oalei

Utilizați detergent pentru a curăța zonele murdare.

Uscați oala.

Nu atingeți direct corpul oalei cu o scula metalică. Nu lăsați oala să se atingă de un metal din fier.

2.) Garnitura

Utilizați detergent pentru a curăța impuritățile de pe capac. Uscați bine garnitura.

Montați garnitura în poziția corespunzătoare.

Utilizați detergent sau apă pentru a spăla garnitura după utilizare. După uscarea garniturii, așezați-o în poziția corectă în capac și mențineți-o în poziție dreaptă. Înlocuiți garnitura originală după o perioadă lungă de utilizare .

3.) Regulator, tubul de ventilare, supapă de siguranță

Dacă regulatorul, supapa de ventilare și supapa de siguranță au fost blocate de alimentele reziduale și de alte lucruri, utilizați un bețișor mic pentru a curăța și asigurați-vă că apa trece fluent. Verificați dacă piulița clemei este sau nu flexibilă, dacă este flexibilă, reasamblați-o din nou.

De fiecare dată după utilizare, curățați regulatorul. Deșurubați piulița pentru a vă asigura că a-ți tras țeava de ventilare, astfel încât regulatorul să poată fi scos. De asemenea, supapa de deblocare trebuie curățată la intervale de timp regulate. Este ușor să deșurubați capacul pentru curățare, după ce ați terminat curățarea, înșurubați supapa în mod original. Nu doar curățați, în același timp verificați dacă maneta supapei poate sau nu să cadă liber (vezi imaginea 14)

Supapa de siguranță trebuie curățată cu regularitate, în timpul curățării, trebuie dezamblată din capac iar după terminare trebuie și instalată în mod original. Înainte de utilizare, rotiți invers capacul și verificați dacă capacul roșu poate sau nu să cadă liber. (vezi imaginea 15)

Imaginea 14 și 15



4.) Scoateți materialele arse.

Pentru îndepărtarea acestora utilizați produse din lemn moale.

În cazul în care materialele sunt atât de dense încât oala uscată în aer liber să strălucească la soare, întâi scufundați oala în întregime în ulei după care scufundați-o în apă caldă și după aceea curățați materialele uscate. Nu încercați să curățați cu unelte ascuțite.

5.) Întreținere

Curățați corpul și capacul. Scoateți garnitura pentru a o curăța.

Utilizați un bețișor mic pentru a îndepărta substanțele arse și petele din regulator, tubul de ventilare și supapa de siguranță. Depozitați-o într-un loc uscat.

Vă rugăm să țineți separat corpul și capacul oalei.

Notă specială:

___ Nu utilizați articole de curățat aplicate prin frecare.

___ Nu spălați capacul oalei în mașina de spălat vase.

___ Pentru prelungirea duratei de utilizare și asigurarea unei funcționări mai bune, ungeți garnitura cu ulei comestibil.

___ Nu blocați capacul după utilizare. Garnitura nu va funcționa.

___ Înainte de gătire dezghețați alimentele congelate. Spălați înainte fasolea și alimentele uscate.

___ Deschideți capacul în timpul gătirii alimentelor care se umflă ușor. După terminarea umflării închideți capacul pentru gătire.

___ Apa se pierde greu în timpul gătitului cu durată îndelungată.

___ Pentru evitarea pierderii culorii datorită gătirii, adăugați mai multe condimente cărnii.

___ În cazul în care ciorba dă în foc micșorați focul.

6.) Înlocuire

Garnitura se înlocuiește o dată la fiecare doi ani. În cazul avarierii, fisurări sau crăpării vă rugăm să o înlocuiți imediat.

Atenție: În cazul schimbării unui component folosiți neapărat piese de rezervă originale. Vă rugăm să luați legătura imediat cu furnizorul original.

7. Utilizarea Ghidării

Supapa de siguranță nu funcționează în următoarele situații:

___ Cu toate că supapa de siguranță este blocată, capacul nu a fost blocat în mod corespunzător. Vă rugăm să închideți în mod corect capacul.

___ Resursele de căldură sunt prea slabe pentru a fierbe apa, asigurați-vă că focul este suficient de puternic.

___ Garnitura este foarte murdară sau deformată. Vă rugăm curățați-o sau înlocuiți-o.

___ Cantitatea de apă din oală este foarte mică. Vă rugăm să verificați și să adăugați procentul de apă necesar.

___ Aburii prelinși pe marginile capacului. Regulatorul nu funcționează.

___ Capacul nu a fost blocat în mod corect. Vă rugăm să verificați și să îl blocați în mod corect.

___ Garnitura nu a fost montată în mod corect sau este avariata. Vă rugăm să verificați garnitura și să o montați din nou. Sau înlocuiți-o. Capacul de deblocare nu trebuie să fie slăbit.

___ Asigurați-vă că garnitura se potrivește cu capacul. Asigurați-vă că folosiți o garnitură de tip și dimensiuni corespunzătoare și originală.

___ Așteptați până când supapa de siguranță cade complet.

___ Așteptați până când regulatorul cade complet.

___ Deschiderea prin forțare excesivă cauzează deteriorarea garniturii. Nu aplicați forță excesivă. În cazul deteriorării reparați-le sau înlocuiți-le luând contact cu persoana competentă.

Avertisment special:

Nu schimbați și nu montați componentele sub nici o altă formă. Vă rugăm să utilizați piesele originale ale firmei noastre.

9. Durata Gătiri

Durata gătiri se calculează în mod normal începând din momentul în care regulatorul începe să emită aburi.

Lista de mai jos este doar pentru referință. Timpul exact poate varia în funcție de gustul propriu .

Aliment	Cantitate de Alimente și Apă	Foc mic după rămânerea stabilă a regulatorului	Presiune	Răcire normală, grad de gătire intensă	Notă
orez	1/3	4-8	60kPa	intens	
terci	1/3	8-12	60kPa	intens	adăugați puțin sifon (carbonat)
antricot	1/2	8-10	100kPa	intens	bucată
picior de miel	1/2	15-20	100kPa	intens	
carne de vită	1/2	15-20	100kPa	intens	bucată
pui	1/2	10-15	100kPa	intens	un pui
pește	1/3	4-8	60kPa	intens	
tocană	1/2	10-15	100kPa	intens	bucată
palmier	2/3	10-15	60kPa	intens	
porumb	2/3	5-8	60kPa	intens	
cartofi dulci	2/3	6-10	60kPa	intens	

10. Alte aspecte

Oala se utilizează în cuptoare cu inducție, electrice și cu gaze obișnuite.

Durata gătiri, calculează în mod normal începând din momentul în care regulatorul începe să emită aburi.

Deoarece Durata de gătire; depinde de cantitatea de alimente, temperatură și forța sursei de căldură etc, aceste durate sunt doar pentru referință.

13. Definirea Pieselor de Rezervă

Regulator	1
Setul corpului oalei	1
Setul capacului oalei	1
Instrucțiuni	1

14. Condiții de depozitare

După utilizare depozitați oala într-un loc uscat și umbrit.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СКРОРОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СКОРОВАРКИ

- а) Прочтите полностью инструкцию по эксплуатации.
- б) Во время использования не разрешайте детям находиться рядом с скороваркой.
- в) Не размещайте скороварку в нагретый духовой шкаф.
- г) С осторожностью перемещайте скороварку, в которой имеется давление. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки. При необходимости используйте прихватки.
- д) Используйте скороварку строго по назначению.
- е) Прибор готовит под давлением. При неправильном использовании скороварки возможно получение ожогов. Перед тем, как поставить на огонь, убедитесь, что скороварка закрыта как положено. Ознакомьтесь в соответствующем разделе «Инструкции по эксплуатации».
- ж) Никогда не пытайтесь открывать скороварку с применением силы. Не открывайте, прежде чем не убедитесь, что внутреннее давление в скороварке снизилось. Ознакомьтесь в соответствующем разделе «Инструкции по эксплуатации».
- з) Никогда не используйте скороварку без добавления воды. В противном случае, это может привести к повреждению изделия.
- и) Не наполняйте скороварку более, чем на 2/3 объема ёмкости. При приготовлении продуктов, которые в процессе приготовления разбухают, например: рис или сухие овощи, заполняйте скороварку только до половины.
- к) Используйте источники тепла в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- л) После приготовления мяса (например, говяжьего языка), которое может набухать при давлении, не нажимайте на кожицу, это может привести к ожогам.
- м) При приготовлении блюд из теста осторожно встряхните кастрюлю, прежде чем открывать крышку, чтобы предотвратить выпадение пищи.
- н) Перед каждым использованием убедитесь, что клапаны не закупорены. Ознакомьтесь в соответствующем разделе «Инструкции по эксплуатации».
- о) Никогда не используйте скороварку в положении высокого давления для сильного или легкого обжаривания.
- п) Не пытайтесь изменять какие-либо системы безопасности, установленные в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- р) Используйте только запасные части производителя, подходящие для соответствующей модели. В частности, используйте корпус и крышку, которые были произведены одним производителем.
- с) Сохраните данную инструкцию.

Введение

Мы рады, что для использования вы выбрали нашу скороварку из нержавеющей стали. Мы рады служить вам и сделаем всё лучшее для вас. Для того, чтобы гарантировать безопасность, устойчивость и хороший внешний вид продукции, а также для получения продукции высокого качества с отличным дизайном и использованием качественных материалов, весь рабочий процесс находился под строгим контролем.

При правильном использовании скороварки, вы сможете использовать устройство в течение более длительного срока. Руководство по эксплуатации укажет правила правильного использования, обслуживания и приготовления блюд. Пожалуйста, внимательно прочитайте его. Скороварка изготовлена из нержавеющей стали 304 марки с хорошим уровнем надежности и термостойкости и легко чистится.

Дно кастрюли изготовлено из чистого алюминия и двухслойного материала 430 марки жесткой консистенции и хорошей проводимости. В связи с этим целесообразно нагревание электромагнитическим методом и полностью использовать ресурсы.

Крышка оснащена рядом функций безопасности, которые отвечают новым стандартным требованиям и обеспечивают удобство для клиентов для обеспечения безопасного использования.

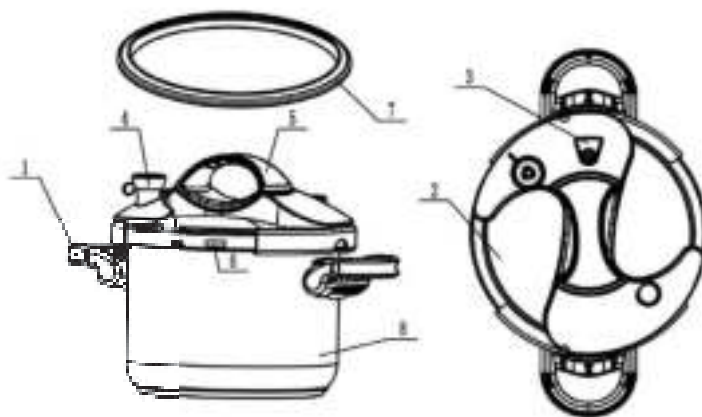
Наши скороварки превышают качество требований стандартов GB 15066-2004 (скороварка из нержавеющей стали) и соответствуют европейскому стандарту качества EN 12778: 2003.

Скороварка

1. Схема

Рисунок 1

1. Ручка
2. Крышка
3. Предохранительный клапан
4. Регулятор
5. Винтовой клапан
6. Предохранительное отверстие
7. Силиконовое кольцо
8. Корпус



2. Правила безопасности

Перед использованием прочитайте и ознакомьтесь со всеми инструкциями.

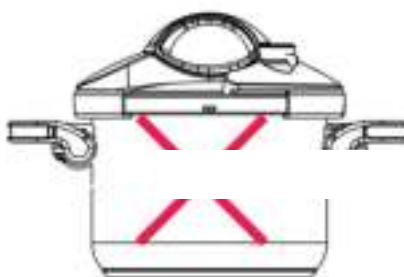
Пожалуйста, внимательно храните руководство по эксплуатации.

- 1). Скороварка предназначена только для домашнего использования и не подходит для использования в иных целях. Храните скороварку подальше от детей и тех, кто не знает, как ею пользоваться.
- 2). Не прикасайтесь непосредственно к поверхности горячего металла.
- 3). Температура кипения скороварки ниже 120°C, и в большом количестве пара и воды можно готовить супы, сиропы и другие жидкости.
- 4). Не используйте для приготовления яблочного сока, пшеницы, бобовых культур и других продуктов, которые могут стать причиной засорения отдувных отверстий. Будьте очень осторожны, в случае острой необходимости готовить такого рода продукты.
- 5). Держите регулятор, предохранительный клапан, прокладку, открывающий клапан, крышку и корпус в порядке и в сухом виде.
- 6.) Для приготовления не добавляйте напрямую соду (карбонат) (рис. 2), большое количество масла и вино (рис. 3).

Рисунок 2



Рисунок 3

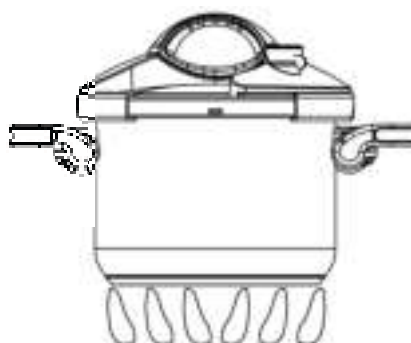


- 7). Используйте на ровной плите. В случае использования газовой комфорки, пламя огня не должно касаться внешней поверхности корпуса (рис.4). При использовании на электрической плите диаметр плиты должен быть меньше дна скороварки (рис. 5)

Рисунок 4



Рисунок 5



8.) Во избежание повреждения и сокращения срока службы, не используйте скороварку для жарки и сухого приготовления. Не используйте для проведения процесса жарки с высоким давлением и не нагревайте без воды, тем самым увеличите срок службы скороварки и избежите повреждения кастрюли (Рисунок 6).

Рисунок 6



9.) Если из предохранительного клапана или предохранительного отверстия выходит пар, немедленно выключите огонь. Не используйте повторно, пока проблема не будет устранена.

10.) Во время использования предохранительное отверстие не должно быть направлено на пользователя.

11.) Никогда ни чем не закрывайте клапан регулятора (Рисунок 7).



Рисунок 7

12.) Приготовленное блюдо или вода не должна превышать $2/3$ объема кастрюли. Приготовленный рис, овощи и бобовые не должны превышать $1/3$ объема кастрюли. (Рисунок 8)

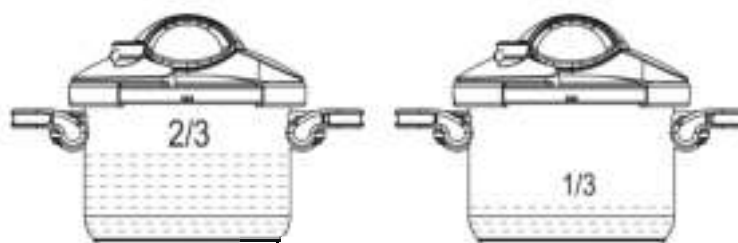


Рисунок 8

13.) Никогда не открывайте крышку при наличии давления внутри скороварки. Никогда не поворачивайте крышку в положение нагрева, если она не находится в правильном направлении.

14.) Не оставляйте внутри кастрюли солевые, уксусные, сахарные или пищевые растворы в течение длительного времени. После использования следует очистить и хранить в сухом виде.

15.) Для предотвращения несчастных случаев проверяйте каждую деталь скороварки.

3. Функции:

1.) Дизайн, крышка и корпус скороварки, предназначенной для домашнего использования, изготовлены из нержавеющей стали 304 марки. Имеет эстетичный дизайн и долговечна. Благодаря двухслойному дну, подходит для магнитных, электрических, газовых плит.

2.) Для обеспечения безопасности содержит несколько устройств безопасности. (Рисунок 9)

* Регулятор: Имеется 3 уровня. Два из них указывают на рабочий уровень давления 60 кПа и 100 кПа, третий из которых представляет собой уровень давления. Различные уровни рабочего давления выбираются для разных видов продуктов.

* Предохранительный клапан: Когда внутреннее давление ниже давления безопасного открытия, предохранительный клапан автоматически контролирует внутреннее давление. Клапан перемещается вниз, затем крышка надежно закрывается.

Если внутри скороварки имеется давление, основание клапана поднимется и красная крышка будет отчетливо видна через отверстие в клапане. Предохранительный клапан автоматически разряжает избыточное давление, чтобы сделать его безопасным. Если крышка не зафиксируется должным образом, внутреннее давление не будет повышаться, а предохранительный клапан будет выводить пар. В этом случае вы должны остановить нагрев и правильно зафиксировать крышку.

* Предохранительное отверстие: Рядом с крышкой находится предохранительное отверстие. Оно пропускает пар наружу при неправильной работе регулятора и предохранительного клапана или при накоплении внутри скороварки избыточного количества пара. Убедитесь, что скороварка находится в безопасном состоянии.



4. Руководство по эксплуатации

Перед первым использованием скороварки:

1) Перед первым использованием устройства, внимательно прочитайте «Руководство по эксплуатации», в частности раздел «Правила безопасности».

2) Наполните скороварку холодной водой наполовину и закройте крышку для нагрева, пока из регулирующего клапана не появится пар. Снимите скороварку с плиты и держите ее закрытой в течение примерно 10 минут для устранения запаха стали новой кастрюли.

3) После остывания скороварки снимите крышку. Ополосните воду, тщательно промойте и высушите кастрюлю.

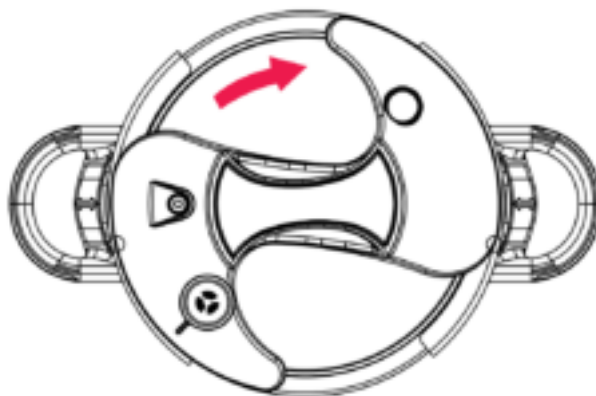
Практическое использование

1.) Убедитесь, что воздухообменная трубка не закрыта. В случае уплотнения, используйте небольшую палочку для очистки. Убедитесь, чтобы предохранительный клапан, затрудняющий открытие, был чистым и гибким. Прокладка должна быть в правильном положении.

2.) Во время использования скороварки для создания пара в кастрюлю необходимо налить не менее $\frac{1}{4}$ л воды или другой жидкости. Количество еды или воды не должно превышать $\frac{2}{3}$ кастрюли. При приготовлении пищи, которая легко испаряется, она не должна превышать $\frac{1}{2}$ объема кастрюли.

3.) Закрытая крышка: Для закрытия крышки проверните кнопку в направлении стрелки (См. Рисунок 10)

РИСУНОК 10



Нагревание

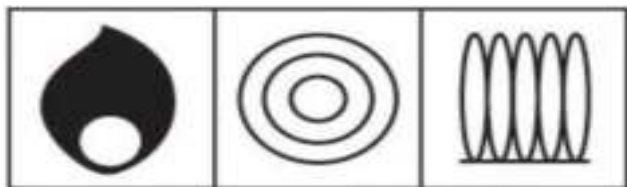
1) При поднятии или размещении скороварки удерживайте короткую ручку одной рукой и длинную ручку другой рукой. Для того, чтобы не повредить компоненты скороварки, не перемещайте ее, удерживая ее одной рукой.

2) Скороварку необходимо размещать на плоской поверхности. При нагревании диаметр печи не должен превышать диаметр плиты. При использовании газовой комфорки убедитесь, что пламя не выходит за пределы кастрюли.

3.) Для обеспечения быстрого повышения температуры и работы регулятора, нагрев должен быть достаточно сильным, но не чрезвычайным. После нагревания некоторое время пар будет выходить в небольшом количестве из предохранительного клапана. Такая ситуация является нормой. Если предохранительный клапан работает в нормальных условиях, не должно быть выхода пара. Если регулятор работает с паром (пожалуйста, сейчас же подсчитайте время нагрева). Пожалуйста, уменьшите уровень нагрева на самый низкий для того, чтобы приготовление блюда продолжалось самым экономичным способом. В случае, если во время приготовления из регулятора

начинает выходить пар, пожалуйста, увеличьте уровень нагрева. Если регулятор быстро испускает пар, пожалуйста, уменьшите уровень нагрева.

4) Источник нагрева: Сковородки серии АСД подходит для всех типов плиток, включая газовую, индукционную и электрическую. Однако, кастрюли с эмалированным корпусом нельзя использовать в индукционных плитах.



Внимание

- 1) Не отходите далеко при приготовлении и следите за тем, чтобы процесс проходил в обычном режиме.
- 2) Не прикасайтесь непосредственно к горячей поверхности.
- 3) При приготовлении вязких продуктов убедитесь, чтобы они не были излишне вязкими. До начала приготовления тщательно встряхните кастрюлю, чтобы сбалансировать разницу густоты внутри сковородки. В частности при приготовлении бобовых и других продуктов.
- 4) С точки зрения безопасности, в случае, если жидкость испаряясь нагрела предохранительный клапан и заблокировала его, соблюдайте приведенные выше правила.

Отключение нагрева

Когда нагрев закончен, выключите комфорку, и предохранительный клапан опустится. (Этот этап включен во время приготовления).

Охлаждение

1) Мгновенное охлаждение

Чтобы мгновенно снизить температуру и давление, нажмите кнопку или подержите кастрюлю над водой, чтобы охладить сковородку (рисунок 11). Вы можете открыть крышку, когда предохранительный клапан упадет (рисунок 12).

Рисунок 11

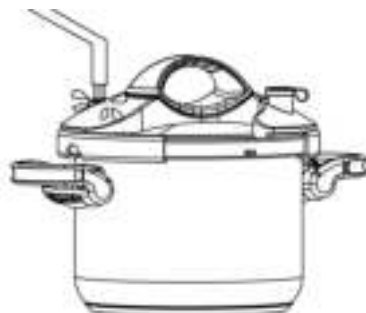


Рисунок 12



Внимание

Если на приготовление блюда было затрачено большое количество времени, открывая крышку необходимо быстро охладить кастрюлю. Поместите кастрюлю на ровную поверхность под умеренную струю проточной воды в течение одной минуты. Будьте внимательны, чтобы проточная вода ни в коем случае не попала внутрь скороварки через открытый клапан.

2) Обычное охлаждение

После завершения приготовления оставьте кастрюлю остывать до тех пор, пока предохранительный клапан не опустится. Затем вы можете открыть крышку.

Снятие крышки скороварки

Держите рукоятку руками. Нажмите кнопку большим пальцем, чтобы отделить верхнюю рукоятку и нижнюю ручку (стрелка, указанная на крышке, на одном уровне с точкой рукоятки). Теперь вы можете легко открыть крышку (Рисунок 13).

Рисунок 13



- 1) Пожалуйста, действуйте осторожно, для предотвращения ожогов желательно использование прихваток.
- 2) Во время приготовления жидких каш или других вязких продуктов, аккуратно встряхните содержимое, чтобы сбалансировать разницу внутри кастрюли.
- 3) Не открывайте крышку с применением силы.

Внимание

- 1) Перед использованием проверьте клапан включения / выключения, чтобы убедиться не заблокирован ли он.
- 2) Убедитесь, что вы прочистили предохранительный клапан в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

3) Не меняйте комплектующие скороварки по своему усмотрению. Если вы не можете найти комплектующие, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

5. Проблемы и методы их решения

Проблема	Причина	Метод устранения
После нагревания от регулятора поступает звук, но пара не видно.	(1) Регулятор заблокирован (2) Частицы пищи забились отводную часть отверстия. (3) Нагрев без воды. (4) Кастрюля не работает.	(1) Очистите от частиц загрязнения. (2) Очистите с помощью иглы. (3) Выключите нагрев, разместите кастрюлю на ровную поверхность и дайте регулятору свободно выпустить давление, после этого откройте крышку для проверки. (4) Поставьте кастрюлю в ровное положение.
Пар идёт из предохранительного клапана	(1) Забита отводная часть отверстия. (2) Внутри находится чрезмерное количество пищи. (3) Слишком высокая температура нагрева.	(1) Прочистите частицы пищи. (2) Прочистите отверстие от пищи. (3) Используйте среднюю температуру нагрева, выберите режим регулятора и правильное давление.
Из-под крышки выходит пар	(1) Неисправны регулятор и клапан безопасности. (2) Смещено уплотнительное кольцо. (3) Дефектное уплотнительное кольцо. (4) Уплотнительное кольцо загрязнено. (5) Неплотно закрыта крышка.	(1) Прочистьте клапан иглой. (2) Правильно расположите уплотнительное кольцо. (3) Используйте новое уплотнительное кольцо. (4) Очистьте уплотнительное кольцо. (5) Правильно закройте крышку.

6. Обслуживание и уход

1.) Корпус скороварки

Для очистки скороварки используйте моющие средства.

Высушите скороварку.

Не прикасайтесь к корпусу кастрюли металлическими средствами. Не допускайте использования металлических губок для мытья.

2.) Уплотнительное кольцо

Для очистки грязи на крышке используйте моющие средства. Тщательно высушите уплотнительное кольцо.

Разместите уплотнительное кольцо в правильном положении.

Используйте моющее средство или воду, чтобы ополоснуть прокладку после использования.

Как только вы высушите уплотнительную резинку, поместите ее в соответствующее положение на крышке и держите ее прямо. Замените оригинальную прокладку после длительного использования.

3.) Регулятор, паровыводящая трубка, предохранительный клапан

Если регулятор, паровыводящая трубка и предохранительный клапан забиты остатками продуктов питания и другими частицами, используйте небольшую палочку для очистки и убедитесь, чтобы вода текла беспрепятственно. Проверьте, не ослаблена ли зажимная гайка, если она разболталась, переустановите ее. Всегда очищайте регулятор после использования. Для того, чтобы снять регулятор, отвинтите гайку и убедитесь, что вы вытянули паровыводящую трубку. Клапан включения/выключения необходимо постоянно очищать. Для очистки, его можно с легкостью снять с крышки. После очистки установите клапан в первоначальном виде. Также необходимо проверить, чтобы шток клапана свободно падал после очистки. (См. Рисунок 14)

Предохранительный клапан необходимо регулярно чистить. Во время очистки его необходимо извлекать из крышки, а затем устанавливать в первоначальной форме. Перед использованием поверните крышку вверх дном и убедитесь, что красная крышка свободно падает (см. Рисунок 15)

Рисунок 14 и 15



4.) Удалите подгоревшие частицы пищи.

Для их удаления используйте мягкие деревянные изделия.

Если подгоревшие частицы пищи настолько густые, что они могут блестеть на открытом воздухе, сначала полностью окуните кастрюлю на некоторое время в масло, а затем в горячую воду и только потом очистите подгоревшие частицы. Не пытайтесь чистить твердыми абразивными материалами.

5.) Уход

Очистите корпус и крышку. Удалите уплотнительное кольцо и очистите его. Для очистки подгоревших частиц и пятен на регуляторе, паровыводящей трубке, предохранительном клапане используйте небольшую палочку. Поместите его в сухое место.

Пожалуйста, храните корпус скороварки отдельно от крышки.

Особые примечания:

___ Не используйте абразивные моющие средства для мытья.

___ Не мойте крышку от скороварки в посудомоечной машине.

___ Регулярно протирайте уплотнительное кольцо растительным маслом, чтобы продлить его жизнь и улучшить качество работы.

___ Не закрывайте крышку после ее использования. Прокладка не будет работать.

___ Замороженные продукты перед приготовлением необходимо размораживать. Бобовые и сухие продукты необходимо предварительно промыть.

___ Если необходимо приготовить продукты, которые сильно набухают в процессе приготовления, откройте крышку. После набухания закройте крышку.

___ Во время длительного приготовления испарение воды затрудняется.

___ Для предотвращения потери цвета блюда, к мясу добавьте немного больше специй.

___ В случае выкипания жидкости уменьшите огонь.

6.) Замена

Прокладка меняется один или два раза в год. В случае повреждения, возникновении трещин и заломов немедленно замените их новыми.

Внимание: В случае замены одного из комплектующих не используйте запасные части. Немедленно свяжитесь с оригинальным поставщиком.

7. Использование руководства

Предохранительный клапан не работает, если:

___ Если предохранительный клапан заблокирован, дверь неправильно заблокирована. Правильно закройте крышку.

___ Источник тепла слишком слабый, чтобы закипятить воду. Убедитесь, что огонь достаточно сильный.

___ Уплотнительное кольцо сильно загрязнено или повреждено. Пожалуйста, очистите и замените его.

___ Недостаточное количество воды. Пожалуйста, проверьте и добавьте необходимое количество жидкости.

___ Пар выходит из – под крышки. Не работает регулятор.

___ Крышка закрыта неправильно. Проверьте и зафиксируйте в правильном положении.

___ Уплотнительное кольцо неправильно установлено или повреждено. Проверьте уплотнительное кольцо и установите заново. Либо замените его. Крышка открытия-закрытия не должна быть расслаблена.

___ Убедитесь, чтобы уплотнитель соответствовал крышке. Убедитесь, что вы используете правильный тип и размер уплотнительной резинки от оригинального производителя.

___ Дождитесь, пока предохранительный клапан не опустится.

___ Подождите, пока регулятор полностью опустится.

___ Открытие с чрезмерной силой приводит к порче уплотнения. Не применяйте чрезмерную силу. В случае порчи обратитесь в уполномоченный отдел для ремонта или замены.

Особое предупреждение:

Никогда каким-либо другим способом не меняйте и не устанавливайте детали. Пожалуйста, используйте оригинальные запасные части нашей компании.

9. Время приготовления

Время приготовления обычно рассчитывается исходя из эмиссии пара из регулятора.

Следующий список приведен только для справки. Точное время может варьироваться в зависимости от вкусовых предпочтений человека.

Пищевой продукт	Количество продукта и воды	На медленном огне при стабилизации регулятора	Давление	Обычное охлаждение, уровень полной готовности	Примечание
Рис	1/3	4-8	60кПа	полная	
Каша	1/3	8-12	60кПа	полная	Добавьте немного соды (карбонат)
Отбивная	1/2	8-10	100кПа	полная	Кусок
Голень	1/2	15-20	100кПа	полная	
Говядина	1/2	15-20	100кПа	полная	Кусок
Курица	1/2	10-15	100кПа	полная	Целая курица
Рыба	1/3	4-8	60кПа	полная	
Тушеное мясо	1/2	10-15	100кПа	полная	Кусок
Пальмовое	2/3	10-15	60кПа	полная	
Кукуруза	2/3	5-8	60кПа	полная	
Сладкий картофель	2/3	6-10	60кПа	полная	

10. Другие положения

Скороварка пригодна для использования на индукционных, электрических и газовых плитах.

Время приготовления обычно рассчитывается исходя из эмиссии пара из регулятора.

Время приготовления, количество пищи, мощность источника тепла и т. д. Предоставлены только для справки.

13. Описание запасных частей

Регулятор	1
Набор комплектующих корпуса	1
Набор комплектующих крышки скороварки	1
Инструкции	1

14. Условия хранения

После использования храните скороварку в сухом и темном месте.

دليل استعمال
الطنجرة الفولاذية ذات الصافرة

الاحتياطات اللزوم مراعاتها

- (a) اقرأ تعليمات الاستعمال بكاملها.
- (b) لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الطنجرة ذات الصافرة أثناء استعمالها.
- (c) لا تضع الطنجرة ذات الصافرة داخل فرن تم تسخينه.
- (d) عليك تحريك الطنجرة ذات الصافرة العاملة بالضغط بأكبر قدر من الحرص، لا تلمس أسطحها الساخنة، واستعمل مقابضها وأزرار مفاتيحها، وإذا لزم الأمر استعمل أدوات واقية.
- (e) لا تستعمل الطنجرة ذات الصافرة لغير الغرض الذي صنعت لتستعمل به.
- (f) يقوم هذا الجهاز بالطهو بفعل الضغط، وقد يتسبب الاستخدام غير المناسب لطنجرة الضغط ذات الصافرة باحتمال حصول أذى الحروق، فتأكد من إغلاق الطنجرة وفقاً للشكل اللزوم قبل وضعها على النار، وألق نظرة على الفقرة المتعلقة بهذا في " دليل الاستعمال".
- (g) لا تحاول مطلقاً فتح وعاء الضغط بالقوة، ولا تفتحه إلا إذا كنت تعرف أن الضغط الداخلي في حده الأدنى تمامًا، وألق نظرة على الفقرة ذات الصلة بهذا في " دليل الاستعمال".
- (h) لا تستخدم وعاء الضغط مطلقاً قبل إضافة الماء وإلا فإنك ستلحق الضرر به بشكل خطير.
- (i) لا تملأ أكثر من ثلثي (2/3) سعة الوعاء، ولا تملأه لأكثر من نصف (1/2) سعته في حال كنت تطبخ الأطعمة التي تتمدد بالطبخ مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة.
- (j) استعمل مصادر التسخين المناسبة بحسب تعليمات دليل الاستعمال.
- (k) إن استخدام عملية الطهو بالضغط مع اللحوم الملبسة التي قد تتمدد (مثل لسان العجل) قد يعرضك للحروق، فلا تغمس في تليبية اللحم المتمددة بعد طبخها مباشرة.
- (l) عند طهو الأطعمة العجينية، قم بهز القدر برفق قبل فتح الغطاء لمنع سقوط الطعام.
- (m) تأكد قبل كل استخدام، أن الصمامات ليست عالقة، وألق نظرة على الفقرة المتعلقة بهذا في " دليل الاستعمال".
- (n) لا تستخدم وعاء الضغط بالنمط الضاغط في عمليات قلي الأطعمة بالقلي المغمور في الزيت أو القلي السطحي.
- (o) لا تقم بتثبيت أي من أنظمة السلامة بشكل يخالف إرشادات الصيانة المحددة في إرشادات الاستخدام.
- (p) استخدم فقط قطع الغيار الخاصة بالشركة المصنعة الملائمة لطرز الموديل ذي الصلة، وعلى وجه الخصوص، استخدم جسم الطنجرة وغطاء الطنجرة المتلائمين بما تراه نفس الشركة المصنعة.
- (q) حافظ على دليل التعليمات هذا.

مقدمة

أهلاً بكم لاستعمال منتجنا من طناجر الضغط الفولاذية ذات الصافرة، سنبدل قصارى جهدنا وأفضل ما بوسعنا لخدمتكم، ولأجل ضمان سلامة البضاعة، وتحملها وحفاظها على مظهر جيد عملنا كل ما هو متاح مستخدمين أفضل التصاميم والخامات جنباً إلى جنب في منتجنا عالي الجودة، الذي تم اختبار منهج عمله من البداية حتى النهاية.

إذا صرتم تستخدمون وعاء الضغط بشكل صحيح، فسيتمكنكم عندها استخدام منتجكم لفترة أطول، وسيقدم لكم دليل الاستعمال طريقة الاستخدام السليم وقواعد الصيانة وعملية الطبخ، فمن فضلكم اقرأوه بعناية، وطنجرة الضغط مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 مع مستوى جيد من الأمان المطمئن ومقاومة الحرارة كم أنها سهلة التنظيف.

قاعدة المقلاة مصنوعة من خام الألومنيوم الخالص ذو القوام الحراري القوي والقدرة الجيدة على التوصيل مزدوج البطانة الجدارية من الطراز المرموز 430، ولهذا السبب فمن المناسب تماماً تسخينها بواسطة الكهرومغناطيسية واستخدام مصادرها الحرارية.

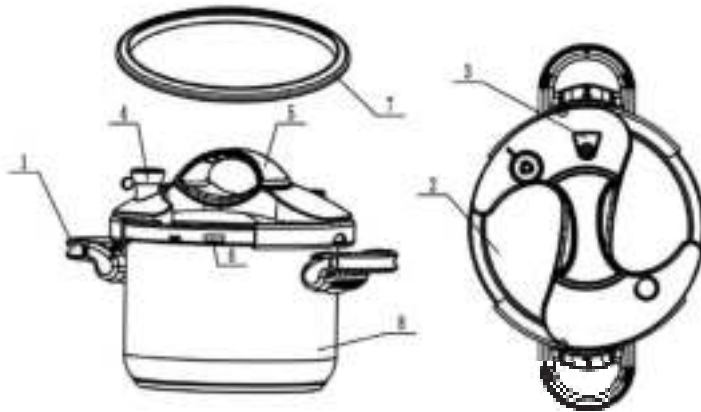
وقد تم تجهيز الغطاء بالعديد من مزايا السلامة التي تلي المتطلبات القياسية الجديدة وتوفر الراحة للعملاء لضمان الاستخدام الآمن.

تلي طناجر الضغط لدينا ما هو أكثر من المعايير القياسية الدولية GB 15066-2004 (طنجرة الضغط الفولاذية المقاومة للصدأ) كما تتوافق مع المعايير الأوروبية EN 12778: 2003.

طنجرة الضغط ذات الصافرة

1. الرسوم التوضيحية

الرسم رقم 1



1. مقبض
2. غطاء قدر الطبخ
3. صمام الأمان
4. المنظم
5. ممسك البرغي
6. نافذة التأمين
7. جوان السيليكون
8. جسم قدر الطبخ

2. قواعد الأمن والسلامة

من فضلكم ..اقرأوا وتفهموا جميع التعليمات قبل الاستخدام.

حافظ على دليل التعليمات هذا.

- (1) طنجرة الضغط ذات الصافرة معدة فقط للاستخدام المنزلي، وليست ملائمة للاستخدامات الأخرى، حافظ على الطنجرة بعيدا عن متناول الأطفال وعن أولئك الذين لا يعرفون طريقة استعمالها.
- (2) لا تلامس الأسطح المعدنية الشديدة السخونة بشكل مباشر.
- (3) إن نقطة غليان طنجرة الضغط تقع أقل من 120 درجة مئوية، حيث تطهى المواد السائلة كالماء والحساء والقطر ونحوها مع مقدار كبير من البخار الناتج.
- (4) لأن صمامها يمكن أن ينسد، فعليكم أن لا تستعملوا طنجرة الضغط في طهو الأطعمة التي تفر وتفتت كمخفوق التفاح والحنطة والفاصوليا ونحوها، فإذا كان من الضروري جدا طهوكم بها لهذه الأنواع فتوخوا الحذر الشديد.
- (5) حافظ دوما بشكل مرتب وجاف على المنظم وصمام الأمان وحلقة الجنط وصمام الفتح وجسم الطنجرة وغطائها.
- (6) لا تضع في الطنجرة مباشرة لأجل الطبخ مركب الصودا (بيكربونات الصوديوم) (الرسم رقم 2) ولا الدهون المفرطة أو النبيذ (الرسم رقم 3).

الرسم رقم 2



الرسم رقم 3



- (7) قوموا بالطهو على موقد ثابت ومستقر، وفي حالة الموقد الغازي يجب ألا يلامس لهب النار السطح الخارجي لجسم الطنجرة (انظر الرسم رقم 4)، أما في الفرن الكهربائي فيجب أن يكون قطر الموقد أصغر من قاعدة الطنجرة (انظر الرسم رقم 5)

الرسم رقم 4



الرسم رقم 5



- (8) لا تستخدم طنجرة الضغط بغرض القلي والطهو الجاف لأجل منع أي مقدار من التلف وعدم تقصير عمر الاستخدام، أطيلوا زمن خدمة طنجرة الضغط وتجنبوا إحداث الضرر للطنجرة بعدم استعمالها مع الدهون الثقيلة ولا عمليات الطبخ الفارغة. (انظر الرسم

(رسم رقم 6)



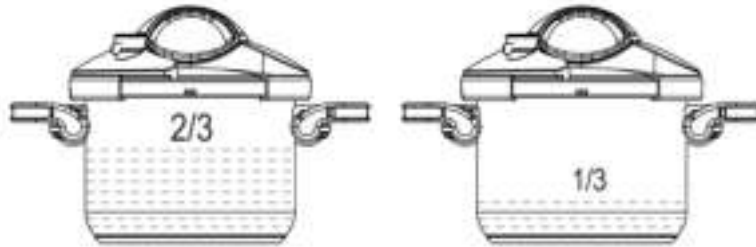
الرسم رقم 6

- (9) أطفئ النار حالا إذا وجدت البخار يتصاعد من صمام الأمان أو زجاج نافذة التأمين، ولا تستعمل الطنجرة حتى يتم حل الأمر.
 (10) عليكم منع مستخدم الطنجرة من التلامس المباشر مع زجاج نافذة التأمين أثناء استعمال طنجرة الضغط.
 (11) لا تسمح لأي شيء أن يغطي صمام المنظم (انظر الرسم رقم 7).



الرسم رقم 7

- (12) يتوجب أن لا يتخطى مستوى الطعام الذي سيطبخ أو الماء مقدار ثلثي (2/3) الطنجرة، أما بالنسبة لمطبوخ لأرز والبقوليات والفاصوليا فيتوجب أن لا تتخطى (1/3) ثلث الطنجرة (انظر الرسم رقم 8).



الرسم رقم 8

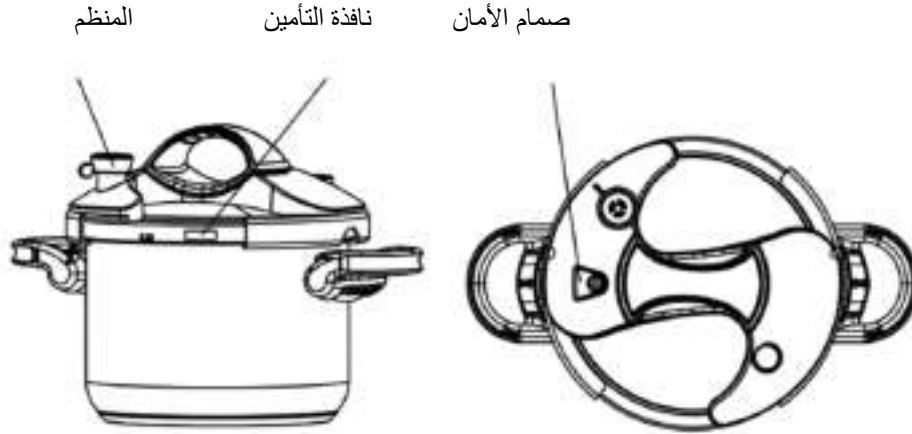
- (13) لا تفتح غطاء الطنجرة أبدا مع وجود ضغط بداخلها، ولا تقترب لحالة التسخين أبدا إن لم يكن غطاء الطنجرة بوضعه الصحيح.
 (14) لا تترك بداخل الطنجرة لفترات طويلة عوالق ملح أو خل أو سكر أو قطرات الطعام، ونظفها جيدا بعد الاستعمال وحافظ عليها جافة.
 (15) افحص كل جزء من طنجرة الضغط قبل استخدامه لمنع أي حادث.

3. التوظيف :

- (1) تم تصنيع طنجرة الضغط ذات الصافرة هذه بتصميم يلائم الاستخدام المنزلي، من خام الفولاذ المقاوم للصدأ المرموز 304، تصميم يتمتع بجمالية الشكل مع المتانة والتحمل، مع خاصية القاعدة المزدوجة الطبقات تلائم أنواع الأفران الكهرومغناطيسية والكهربية وأفران الغاز.
 (2) أنظمة سلامة عديدة لأجل تأمين الأمان (انظر الرسم رقم 9)

- * **المنظم** : توجد له ثلاث درجات، اثنتان منها تعملان بمستوى ضغط (Kpa60) ستين كيلو باسكال و (Kpa100) مائة كيلو باسكال ، وواحدة تتشكل مع مستوى الضغط المتولد.
- ويتم اختيار درجات ضغط العمل مختلفة لأجل الأطعمة المتنوعة.
- * **صمام الأمان** : يتحكم صمام الأمان تلقائيًا في الضغط الداخلي عندما يكون الضغط الداخلي أقل من ضغط الفتح الآمن، يتحرك الصمام لأسفل ، ثم يغلق الغطاء من خلفه بشكل آمن وبإحكام.
- إذا كان هناك ضغط في الطنجرة، فإن عمود الصمام سيرتفع، وسيكون الغطاء الأحمر مرئيًا من خلال الفتحة الموجودة في المقبض، وسوف يقوم صمام الأمان بتبديد وتفريغ الضغط الزائد تلقائيًا لجعله آمنًا، إذا لم يتم غلق الغطاء بشكل صحيح، فلن يرتفع الضغط الداخلي ولن يصدر صمام الأمان إلا ضغط البخار، وفي هذه الحالة يجب عليك إيقاف التسخين وقفل الغطاء بشكل صحيح.
- * **نافذة التأمين** : توجد نافذة تأمين إلى جانب الغطاء. عندما لا يعمل المنظم وصمام الأمان البخار بشكل صحيح أو عندما يتراكم البخار الزائد في الداخل فإن هذه النافذة تبديد هذا البخار. فتأكد بأن طنجرتك في وضع آمن.

الرسم رقم 9



4. دليل الاستعمال

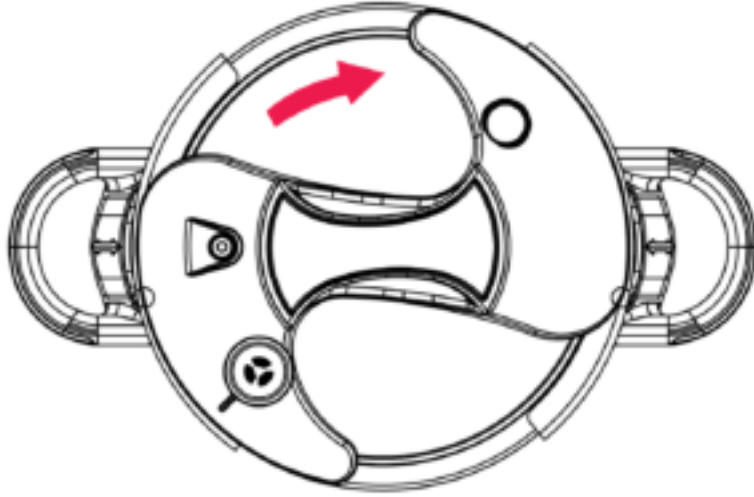
قبل استخدام طنجرة الضغط لأول مرة :

- 1) من أجل السلامة وقبل استخدامكم الطنجرة لأول مرة اقرأوا بعناية دليل الاستعمال بداية من " قواعد السلامة" في المقام الأول.
- 2) املا طنجرة الضغط لنصف (1/2) معدلها بماء البارد، وأغلق الغطاء للتسخين حتى ينبعث البخار عن صمام التحكم، ثم ارفع طنجرة الضغط عن الموقد، وأبقها بشكل مغلق لمدة 10 دقائق حتى يمكنها تبديد رائحة الطناجر الجديدة.
- 3) وعندما تبرد الطنجرة، افتح غطاءها، ثم اشطفها بالماء واجعلها نظيفة وجافة.

التشغيل بشكل طبيعي

- 1) تأكد من عدم وجود ما يعيق أنبوب التهوية، فإذا كان ثمة انسداد فيه، فاستخدم عودا صغيرة لتنظيفه، تحقق أن يكون صمام الأمان الذي يمنع الانفتاح نظيفا وسالكا للنفخ، ويجب أن تكون حلقة الجنط في موضعها الصحيح.
- 2) عند استخدام طنجرة الضغط، يجب إضافة ما لا يقل عن ربع لتر من الماء أو سوائل أخرى إلى القدر لينتجون البخار، كما يجب ألا تتجاوز كمية الطعام أو الماء ثلثي 2/3 القدر، وإذا كان الطعام يستوي على البخار بسهولة، فيجب ألا يتجاوز الطعام 1/2 نصف الحجم.
- 3) الغطاء المغلق: قم بلف برغي الزر في اتجاه علامة السهم المرسومة عليه لإغلاق الغطاء (انظر الرسم 10)

الرسم 10



التسخين

(1) عند رفع أو وضع طنجرة الضغط، أمسك المقبض القصير بإحدى يديك والمقبض الطويل باليد الأخرى، ولتجنب إتلاف مكونات الطنجرة، لا تقم بتحريكها عن طريق إمساكها بيد واحدة.

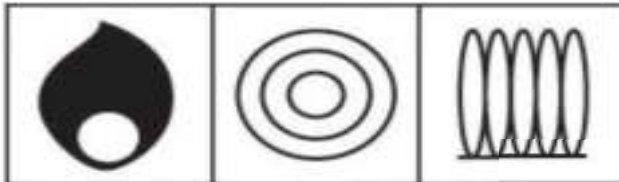
(2) يجب وضع طنجرة الضغط على سطح مستو، وعند التسخين يجب ألا يتجاوز قطر الموقد قطر الطنجرة، وتأكد عند استخدام موقد الغاز أن لا يحيط اللهب بالطنجرة.

(3) ينبغي أن يكون مصدر الحرارة قويًا بشرط أن لا يكون شديدًا للغاية وذلك للسماح لدرجة الحرارة بالارتفاع بسرعة وتشغيل المنظم، وبعد التسخين لفترة من الوقت سينطلق البخار بكمية صغيرة من صمام الأمان.

وهذا الوضع أمر طبيعي تمامًا، وينبغي أن لا يكون هناك أي إخراج لبخار، إذا كان صمام الأمان يعمل بشكل طبيعي، فإذا كان المنظم يعمل بالبخار (يرجى حساب وقت التسخين الآن)، وعليك أن توصل مستوى مصدر الحرارة لأدنى مستوى، بهذه الطريقة توصل عملية الطهو بشكل هو الأكثر اقتصادًا وتوفيرًا.

في حال تصاعد البخار عن المنظم أثناء الطهو ينبغي تعزيز مصدر الحرارة من فضلكم، فإذا كان البخار ينبعث بسرعة عن المنظم فالرجاء تخفيض مصدر الحرارة.

(4) مصادر الحرارة : يناسب لأجل مجموعة ASD من طناجر الضغط مصادر الحرارة من جميع أنواع المواقد بما شمل موقد الغاز ومواقد الحث الكهربائي والمواقد الكهربائية، مع ذلك فلا ينبغي استعمال جسم طنجرة مطلي بالميينا (الإيناميل) على موقد الحث الكهربائي.



انتبه

(1) لا تذهب بعيدا أثناء عملية طهو الطعام، وابق كي تراقب لتتأكد من سير الأمور في نصابها.

(2) لا تلمس سطحًا شديد السخونة بشكل مباشر.

3) عند طهو الأطعمة القابلة للالتصاق اللزجة القوام، تأكد من كونها ليست لزجة بزيادة، وقبل الطهي قم بهز الطنجرة برفق لموازنة الفرق في داخلها، على الخصوص؛ عند طهو الفاصوليا ونحوها.

4) في سبيل الأمن والسلامة، اتبع القواعد المذكورة أعلاه عند انطلاق البخار من إحراق السوائل لصمام الأمان أو انسداده.

إغلاق الفرن

عند انتهاء التسخين قم بإغلاق الموقد وسوف ينزل صمام الأمان للأسفل (يتم تضمين هذه المرحلة ضمن وقت الطهي).

التبريد

1) حالة التبريد الفوري

اضغط الزر (انظر الرسم رقم 11) لأجل إطلاق بخار المنظم لكي ينخفض الغط والحرارة فوراً، وأبق الطنجرة تحت الماء (انظر الرسم رقم 12) حتى تبرد الطنجرة، وعندما ينخفض صمام الأمان فيمكنك أن تفتح الغطاء.

الرسم رقم 11



الرسم رقم 12



انتبه

في حال كان الوقت المنفق في طهو الطعام بزيادة، يتوجب عليك بالقطع أن تبرد الطنجرة بشكل سريع، فضع الطنجرة على سطح مستو تحت ماء يجري بلطف طيلة دقيقة واحدة، وبالتأكيد عليك الانتباه لعدم مرور الماء المتدفق إلى داخل الطنجرة من الصمامات المفتوحة للطنجرة.

2) حالة التبريد الاعتيادية

بعد تمام الطهو، اترك الطنجرة حتى تبرد بشكل طبيعي وحتى ينزل صمام الأمان للأسفل، ثم بوسعك فتح الغطاء.

فتح طنجرة الضغط ذات الصافرة

امسك المقبض بيدك، ثم اضغط على الزر بالإبهام لفصل المقبض العلوي والمقبض السفلي (السهم الموجود على الغطاء يكون في محاذاة النقطة التي على المقبض) هكذا يمكنك الآن فتح الغطاء بسهولة (الرسم رقم 13).

الرسم رقم 13



- (1) يرجى الاشتغال بطريقة حذرة ومن المفضل أن ارتداء القفازات عن إمكانية حدوث حروق.
- (2) عندما يتم طهو أطعمة قابلة للالتصاق واللزوجة خاصة كالعصيدة وغيرها، عليك هز الطنجرة بلطف لموازنة الفروق في محتواها.
- (3) لا تفتح الغطاء بالقوة القسرية.

انتبه

- (1) تحقق قبل الاستعمال من صمام الفتح والغلق لرؤية وجود انسداد من عدمه.
- (2) تأكد من تنظيفك لصمام الأمان وفقا لدليل الاستعمال.
- (3) لا تقم بتغيير المكونات بشكل عشوائي، فإذا لم تتمكن من العثور على المكون، فاتصل بقسم خدمة ما بعد البيع.

5. الحوادث وطرق التعامل

الحدث	السبب	طرق المعالجة
بعد فترة من التسخين صدور صوت عن المنظم مع عدم انبعاث بخار	(1) المنظم مسدود (2) يوجد طعام متبقي في الجزء المفتوح للتهوية. (3) تسخين على الجاف (دون ماء). (4) الطنجرة لا تعمل	(1)نظف المادة. (2)أخرجها بواسطة إبرة. (3) اخفض اشتعال النار وضع الطنجرة على سطح مستوي واسمح للمنظم أن ينفس الضغط بحرية، وبعدها من أجل التحقق قم بفتح الغطاء. (4) اجعل الطنجرة في وضع مستو.
انطلاق البخار من صمام الأمان	(1) ثقب التهوية مغلقة. (2) يوجد طعام بمنسوب زائد في داخلها. (3) شعلة النار شديدة بزيادة.	(1)نظف المواد. (2)نظف الأطعمة. (3) استعمل نارا متوسطة الدرجة واضبط الضغط المناسب.
انطلاق البخار من محيط الطنجرة	(1)صمام المنظم وصمام الأمان لا تعملان. (2)حلقة الجنط لم توضع بالشكل الصحيح. (3) حلقة الجنط تالفة. (4) حلقة الجنط غير نظيفة (5) الغطاء غير محكم بالقلل تماما.	(1)أخرجها بواسطة إبرة. (2)ضع حلقة الجنط في موضعها مباشرة. (3) استبدل حلقة الجنط بواحدة جديدة (4) نظف حلقة الجنط (5) أغلق غطاء الطنجرة بطريقة صحيحة.

6. الصيانة

1) جسم الطنجرة

- استخدم مسحوق أو سائل التنظيف من أجل تنظيف الأماكن المتسخة.
جفف الطنجرة جيدا.
لا تلمس جسم الطنجرة مباشرة بالأدوات المعدنية، ولا تدع طنجرتك تحتك بمعدن الحديد.

2) حلقة الجنط (الجوان)

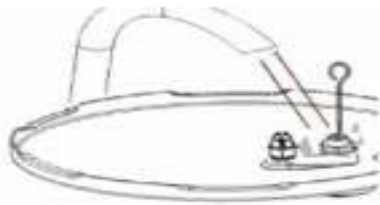
استخدام المساحيق والسوائل المنظفة لتنظيف تراكم الاوساخ على الغطاء، واجعل حشية حلقة الجنط جافة تماما، وثبت حشية حلقة الجنط في موضعها المناسب، واستخدم المنظف أو الماء لغسل حشية حلقة الجنط بعد الاستخدام، وبعد تجفيف حلقة الجنط، عليك إرقادها في موضعها المناسب وجعلها منتظمة، وبعد استعمالها لفترة طويلة من الزمن بدلها بوحدة أصلية.

3 المنظم، وأنبوب التهوية وصمام الأمان

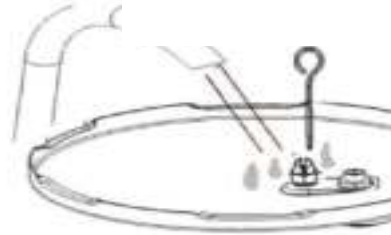
إذا كان المنظم وأنبوب التهوية وصمام الأمان مسدودين ببقايا الطعام والمواد الأخرى، فاستخدم عودا صغيرا لتنظيفها وتأكد من تدفق الماء عبرها بانتظام، تأكد أيضا من أن صامولة المشبك غير مفكوكة أو رخوة، فإذا كانت مفكوكة فقم بإعادة ربطها وتثبيتها. قم بتنظيف المنظم دائما بعد الاستخدام، قم بفك الصامولة للتأكد من سحب أنبوب التهوية، وهكذا يمكن تناول المنظم للخارج، وينبغي تنظيف صمام الغلق والفتح على فترات منتظمة، ونزعه سهل عن غطاء الطنجرة لأجل تنظيفه، وبعد التنظيف ثبت الصمام كما كان في وضعه الأصلي، ومع تنظيفه تحقق من عمود الصمام هل ينخفض أم لا ينخفض بحرية وسلاسة (انظر الرسم 14).

يجب تنظيف صمام الأمان بانتظام، وهنا ينبغي إزالته عن غطاء الطنجرة عند التنظيف ثم تركيب الصمام على شكله الأصلي، وقبل الاستخدام، اقلب الغطاء رأساً على عقب وتحقق من انخفاض الغطاء الأحمر بحرية (انظر الرسم رقم 15)

الرسم رقم 14



الرسم رقم 15



4 إزالة المواد المحترقة

استخدم أدوات خشبية ناعمة لإزالتها. في حالة جفاف المواد المحترقة في الطنجرة المكشوفة للهواء، أو لو صارت كثيفة حتى يمكن أن تعود وتلمع، فأولا تترك الطنجرة تحت الزيت ثم تغمر بالماء الساخن ثم يتم تنظيف المواد المحترقة، ولا تحاول إدخال أي مواد صلبة أو خشنة لتنظيفها بها

5 العناية والصيانة

نظف جسم الطنجرة وغطاءها، وانزع حلقة الجنط لأجل التنظيف، واستعمل عودا صغيرا لتنظيف المنظم وأنبوب التهوية وصمام الأمان لأجل تنظيفها من المواد المحترقة أو بقايا بقع الطعام، ثم ضعها في مكان جاف. ومن فضلك أن تضع جسم الطنجرة وغطاءها منفصلين.

ملاحظات خاصة :

- ___ لا تستعمل مواد التنظيف المسببة للاحتكاك.
- ___ لا تغسل غطاء الطنجرة في غسالة الأطباق.
- ___ لأجل أن تطيل عمر المنتج ولأجل ضمان تشغيل أفضل له قم بتشحيم حلقة الجنط بشحم متجدد.
- ___ لا تغلق بالقل غطاء الطنجرة بعد استعمالها، فإن حلقة الجنط سوف تتعطل عن العمل.
- ___ قم بإذابة الثلج عن الأطعمة المجمدة قبل طبخها، واغسل الفاصوليا والأغذية المجففة مسبقاً.
- ___ افتح الغطاء عندما تطبخ الأطعمة التي تفور بسهولة، وبعد أن يمضي الفوران أغلق الغطاء لإتمام الطبخ.
- ___ الشيء الصعب في فترات الطبخ الطويلة هي فقدان الماء.
- ___ أضف المزيد من البهارات الملونة إلى اللحوم لأجل الحد من فاقد اللون بسبب الطبخ.
- ___ في حال فاض أو فار الحساء أطفئ النار على الفور.

6) التجديد والاستبدال

يتم تغيير حلقة الجنط مرة كل سنة أو كل سنتين، فمن فضلك في حالات التلف والشرخ والتجعد سارع فوراً باستبدالها بواحدة جديدة. **تحذير:** لا تستخدم قطع الغيار أبداً إذا قمت بتغيير أحد المكونات، يرجى الاتصال على المورد الأصلي على الفور.

7. استخدام دليل الاستعمال

في هذه الأحوال لا يعمل صمام الأمان :

- ___ إذا كان صمام الأمان مغلقاً، فلم يتم غلق الغطاء بشكل سليم، يرجى إغلاق الغطاء بشكل صحيح.
- ___ مصدر الحرارة منخفض جداً لدرجة أنه لا يغلي الماء، فتأكد من أن شعلة النار قوية بما فيه الكفاية.
- ___ إذا كانت حلقة حشية الجنط متسخة بشدة، أو تالفة فمن فضلك نظفها أو استبدالها.
- ___ كمية المياه الموجود بالطنجرة منخفضة للغاية. فيرجى التحقق وإضافة السائل بالمعدل المناسب.
- ___ البخار الذي يفيض من جوانب الطنجرة، يعني أن المنظم لا يعمل.
- ___ غطاء الطنجرة لم يؤمن بالقل بشكل صحيح، تحقق منه وقم بإقفاله بالشكل السليم.
- ___ حلقة حشية الجنط غير مثبتة في موضعها بالشكل السليم أو تعرضت للتلف، تحقق من حلقة الجنط وركبها في موضعها مجدداً، أو قم باستبدالها، غطاء الفتح والإقفال لا يصح أن يكون رخوا سائبا.
- ___ تحقق من كون حلقة الحشية (الجنط) تطابق غطاء الطنجرة، وتأكد من أنك تستخدم النوع والمقاس الصحيح وكذلك حلقة الحشية الأصلية.
- ___ انتظر تماما حتى يهبط صمام الأمان.
- ___ انتظر حتى يهبط المنظم بشكل تام.
- ___ محاولة الفتح القسري للطنجرة تتسبب في إتلاف حلقة حشية الجنط، فلا تستخدم القوة المفرطة، في حالة الإتلاف عليك الاتصال بالمختصين لتقوم بالإصلاح اللازم أو الاستبدال.

تنبيه خاص:

بغير الطريقة والشكل الموضح لا تستبدل أو تركيب قطع الغيار، واستعمل قطع الغيار الأصلية الخاصة بشركتنا من فضلك.

9. فترة الطبخ

تم حساب وقت الطهي عادة من انبعاث البخار من المنظم. القائمة التالية هي للإشارة والاسترشاد فقط، فقد تختلف الأوقات المحددة اعتماداً على تنوع الشخص.

ملاحظات	تبريد طبيعي ودرجة الطهو جيدا	الضغط (كيلو باسكال)	المدة على أقل نار بعد ثبات المنظم	مقدار الطعام أو الشراب	الطعام
	مطهو جيدا	60kPa	4-8	1/3 الثلث	الأرز
أصف القليل من بيكربونات الصوديوم	مطهو جيدا	60kPa	8-12	1/3 الثلث	العصيدة (البسيصة)
قطعة	مطهو جيدا	100kPa	8-10	1/2 النصف	شريحة لحم الأضلع
	مطهو جيدا	100kPa	15-20	1/2 النصف	مقادم (كوارع)
قطعة	مطهو جيدا	100kPa	15-20	1/2 النصف	لحم العجل (البتلو)
دجاجة واحدة	مطهو جيدا	100kPa	10-15	1/2 النصف	الدجاج
	مطهو جيدا	60kPa	4-8	1/3 الثلث	السماك
قطعة	مطهو جيدا	100kPa	10-15	1/2 النصف	لحم اليخنة (البصلية)
	مطهو جيدا	60kPa	10-15	2/3 الثلثين	النخيل
	مطهو جيدا	60kPa	5-8	2/3 الثلثين	الذرة
	مطهو جيدا	60kPa	6-10	2/3 الثلثين	البطاطا الحلوة

10. مسائل أخرى

تستخدم الطنجرة في مواعيد الحث الكهربائي، والمواعيد الكهربائية، وعموم مواعيد الغاز.

مدة الطهو عادة تحتسب عند تصاعد البخار عن منظم الطنجرة.

نظرا لكون مدة الطهو محدودة بعوامل مقدار الطعام، ودرجة الحرارة وقوة مصدر الحرارة ونحوها فإن تلك المدد المذكورة هي في حدود الإشارة والاسترشاد فقط لا غير.

13. التعريف بقطع الغيار

1	المنظم
1	طقم جسم الطنجرة
1	طقم غطاء الطنجرة
1	دليل التعليمات

14. شروط الحفظ

بعد انتهائكم من استعمال الطنجرة عليكم حفظها في مكان جاف وظليل.

GEBRAUCHSANWEISUNG

EDELSTAHL SCHNELLKOCHTOPF

EINZUHALTENDE

VORSICHTSMASSNAHMEN

- a) Lesen sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- b) Lassen sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Schnellkochtopf zurück.
- c) Stellen sie den Schnellkochtopf nicht in den aufgeheizten Ofen.
- d) Bewegen sie den Schnellkochtopf im aufgeheizten Zustand nur mit größter Vorsicht, da er in diesem Zustand unter Druck steht. Fassen sie keine heißen Oberflächen an. Benutzen sie hierfür die Topfgriffe und die Drehschalter am Topf. Benutzen sie falls erforderlich Topfhandschuhe oder Topflappen.
- e) Setzen sie den Schnellkochtopf nur seinem Zweck entsprechend ein, eine unsachgemäße Nutzung ist ausgeschlossen.
- f) Der Schnellkochtopf gart unter Druck. Verbrennungen sind auf unsachgemäße Nutzung zurückzuführen. Bevor sie den Schnellkochtopf auf die Herdplatte setzen, vergewissern sie sich, dass der Deckel fest verschlossen ist. „Sehen sie hierzu das entsprechende Kapitel in der Gebrauchsanweisung“.
- g) Versuchen sie niemals den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Vergewissern sie sich vor dem Öffnen des Deckels immer, dass der Druck im Topf vollständig abgelassen wurde. „Lesen sie hierzu das entsprechende Kapitel in der Gebrauchsanweisung“.
- h) Benutzen sie den Schnellkochtopf nie ohne die Zugabe von Flüssigkeit. Andernfalls kann dies zu schweren Verletzungen führen.
- i) Füllen sie den Topf nie über 2/3 des Volumens. Die Lebensmittel, die während dem Garvorgang aufquellen, wie zum Beispiel Reis oder getrocknetes Gemüse sollte nie mehr als zur Hälfte des Topfvolumens eingefüllt werden.
- j) Setzen sie nur Wärmequellen ein, die in der Gebrauchsanweisung angegeben sind.
- k) Wenn die Haut von Fleisch sich während dem Garvorgang aufbläht (z.B. Zunge), sollten sie die Haut nicht durch aufstechen, Verbrennungsgefahr.
- l) Wenn sie Teigwaren im Schnellkochtopf garen, sollten sie vor dem Öffnen des Deckels den Topf leicht hin und her schwenken, um ein Einfallen der Teigwaren zu vermeiden.
- m) Vor jedem Einsatz sollten sie prüfen, dass die Druckablassöffnungen und Druckregulierventile nicht verstopft sind. „Lesen sie hierzu das entsprechende Kapitel in der Gebrauchsanweisung“.
- n) Benutzen sie den Schnellkochtopf nicht zum frittieren und anbraten von Lebensmitteln.
- o) Greifen sie nur in dem Maße in die Sicherheitsvorrichtungen des Schnellkochtopfes ein, wie in der Gebrauchsanweisung für die Pflege und Wartung des Topfes angegeben ist.
- p) Setzen sie nur vom Hersteller für ihren Schnellkochtopf empfohlenes Zubehör ein. Dies gilt besonders für den Deckel und den Topf, diese dürfen nur vom Hersteller angeboten sein.
- q) Heben sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

Vorwort

Wir freuen uns sehr, dass sie sich für unseren Edelstahl Schnellkochtopf entschieden haben, und wünschen ihnen mit diesem Produkt viel Freude. Wir werden uns auch in Zukunft darum bemühen, ihnen den bestmöglichen Service anzubieten. Um die Warensicherheit, Beständigkeit und ein gutes Aussehen des Produktes zu gewährleisten, wurden neben dem Einsatz eines guten Entwicklungsplanes und dem besten Material, alle Prozessschritte, die zur Erlangung eines qualitativ hochwertigen Produktes erforderlich sind, vom Anfang bis zum Ende geprüft und getestet.

Wenn sie ihren Schnellkochtopf seiner Bestimmung entsprechend, richtig einsetzen, werden sie ihr Produkt länger nutzen können. Die Gebrauchsanweisung wird ihnen für den bestimmungsmäßigen Einsatz, sowie für die Pflege und Wartung, die erforderlichen Informationen zur Verfügung stellen. Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Für die Sicherheit und Temperaturbeständigkeit des Schnellkochtopfes, sowie eine einfache Reinigung wurde der Topf aus gezogenem Edelstahl der Klasse 304 hergestellt.

Der Topfboden wurde aus reinem, stark gehärtetem Aluminium mit einer sehr guten Wärmeleitung und einem doppelwandigem Material der Klasse 430 hergestellt. Aus diesem Grunde eignet sich der Topf auch für eine elektromagnetische Erhitzung.

Der Deckel des Topfes ist für einen sicheren Einsatz mit vielen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, welche die Erfordernisse der neuesten Standards erfüllen und den Kunden eine große Nutzerfreundlichkeit gewährleisten.

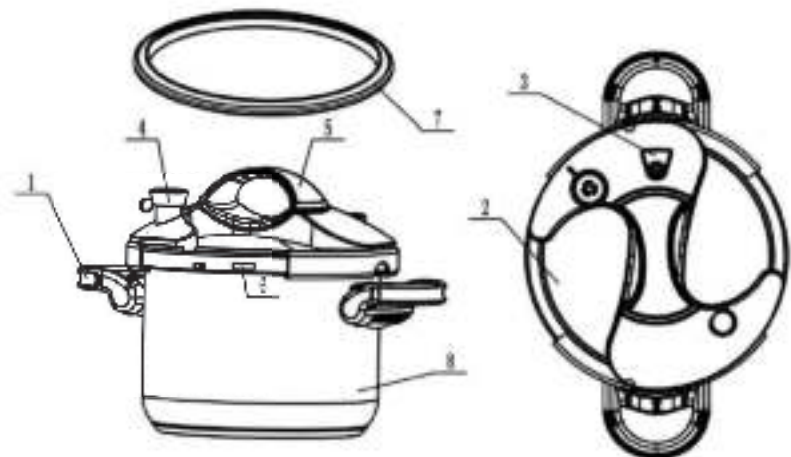
Unsere Schnellkochtöpfe erfüllen mehr als nur die Erfordernisse des GB 15066-2004 (Edelstahl Schnellkochtöpfe) und sind mit dem europäischen Standard EN 12778:2003 konform.

Schnellkochtopf

1. Abbildung

BILD 1

1. Griff
2. Deckel
3. Sicherheitsventil
4. Regler
5. Griffschraube
6. Sicherheitsfenster
7. Silikondichtung
8. Topf



2. Sicherheitshinweise

Bitte lesen sie vor dem Einsatz des Schnellkochtopfes die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Bitte heben sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

- 1.) Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für den Hauseinsatz konzipiert und darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden. Lassen sie den Schnellkochtopf nicht unbeaufsichtigt mit Kindern und Personen, welche nicht im Umgang mit dem Schnellkochtopf unterrichtet sind, zurück.
- 2.) Fassen sie keinen heißen Metalloberflächen an.
- 3.) Der Siedepunkt des Schnellkochtopfes liegt unter 120°C und eignet sich für die Zubereitung von großen Mengen an Wasser, Suppe und Sirup etc. Flüssigkeiten.
- 4.) Setzen sie den Schnellkochtopf nicht für die Zubereitung von Apfelsaft, Weizen, Bohnen etc. Lebensmitteln ein, welche sich aufblähen und aufplatzen können, da dies dazu führen kann, dass die Sicherheitsventile und Sicherheitsöffnungen verstopft werden. Wenn sie dennoch diese Lebensmittel zubereiten müssen, lassen sie größte Vorsicht walten.
- 5.) Halten sie den Regler, das Sicherheitsventil, den Dichtungsring, das Ablassventil, den Deckel und den Topf sauber und trocken.
- 6.) Geben sie beim Garvorgang kein Backpulver (Karbonat) (Abbildung 2), große Mengen Speiseöl und Wein (Abbildung 3) in den Topf.

Bild 2

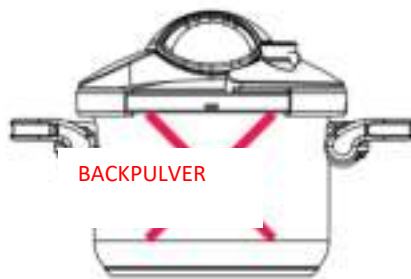


Bild 3



- 7.) Setzen sie den Schnellkochtopf auf eine stabile Wärmequelle auf. Bei Gaskochern achten sie darauf, dass die Flamme nicht mit der Außenfläche des Schnellkochtopfes in Berührung kommt (Bild 4). Bei strombetriebenen Herdplatten sollte die Herdplatte kleiner als der Topfboden sein (Bild 5).

Bild 4



Bild 5



- 8.) Um Beschädigungen an ihrem Schnellkochtopf zu vermeiden und die Produktlebensdauer nicht zu verkürzen, sollten sie den Topf nicht zum Frittieren und Trockengaren einsetzen. Verlängern sie die Produktlebensdauer in dem sie auf das Garen mit Speiseöl bei hohem Druck, sowie dem Erhitzen des Topfes ohne Flüssigkeit (Bild 6) verzichten.

Bild 6



Garen ohne Flüssigkeit

- 9.) Wenn Dampf aus dem Sicherheitsventil oder dem Sicherheitsfenster austritt, schalten sie sofort die Herdplatte aus. Benutzen sie den Topf nicht bis das Problem geklärt ist.
- 10.) Achten sie darauf, während dem Garvorgang nicht in Berührung mit dem Sicherheitsfenster zu kommen.
- 11.) Verdecken sie das Druckausgleichsventil (Bild 7) niemals mit anderen Gegenständen.



Bild 7

- 12.) Die zu garenden Lebensmittel oder Flüssigkeiten dürfen das Topfvolumen nie mehr als 2/3 überschreiten. Reis, Gemüse und Bohnen sollten das Topfvolumen nie mehr als 1/3 überschreiten. (Bild 8)

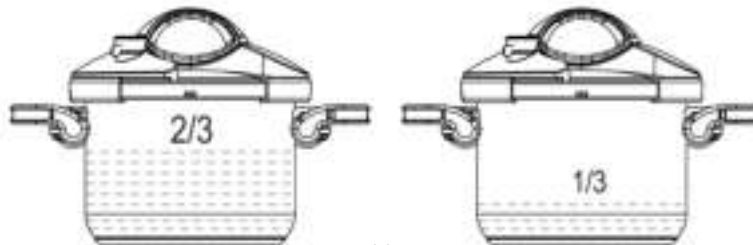


Bild 8

- 13.) Versuchen sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn der Topf sich noch unter Druck befindet. Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist, dürfen sie nicht zum Garvorgang übergehen.
- 14.) Lassen Salz, Essig, Zucker und Säfte von Lebensmitteln nicht längere Zeit im Topf zurück. Reinigen und Trocknen sie den Topf gleich nach dem Einsatz.
- 15.) Um Unfälle zu vermeiden sollten sie alle Teile am Schnellkochtopf vor dem Einsatz prüfen.

3. Funktionen:

- 1.) Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für den Hauseinsatz konzipiert, das Design, der Deckel und der Topf sind aus Edelstahl der Klasse 304 hergestellt. Der Topf ist ästhetisch ansprechend und sehr beständig. Aufgrund seines doppelten Sandwichbodens eignet sich der Topf zum Erhitzen mit Strom-, Gas- und Elektromagnet-Herdplatten.
- 2.) Vielseitiges Sicherheitsequipment für die Sicherheit (Bild 9)

*Regler: Es bestehen drei Stufen. Zwei Stufen stellen die Betriebsdrücke 60 KPa und 100 KPa dar, eine Stufe zeigt den entstehenden Druck an.

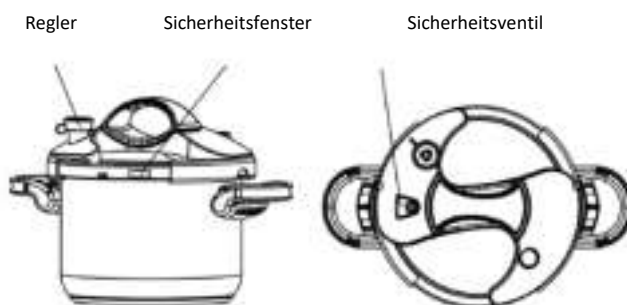
Für verschiedene Lebensmittel werden verschiedene Druckstufen eingestellt.

*Sicherheitsventil: Wenn der Innendruck niedriger als der sichere Druck zum Öffnen des Deckels ist, kontrolliert das Sicherheitsventil den Innendruck automatisch. Das Ventil senkt sich nach unten, anschließend kann der

Deckel sicher verschlossen werden. Falls sich im Topf ein Innendruck aufgebaut hat, steigt der Stift im Ventil nach oben, der rote Stift ist durch das Sicherheitsfenster sichtbar. Um das Sicherheitsventil wird in diesem Fall automatisch den Überdruck abbauen. Wenn der Deckel nicht richtig verschlossen wird, steigt der Innendruck nicht an und aus dem Sicherheitsventil steigt Dampf hervor. In diesem Fall sollte die Temperaturzufuhr unterbrochen werden und der Deckel anschließend sicher verschlossen werden.

*Sicherheitsfenster: Neben dem Deckel befindet sich ein Sicherheitsfenster. Wenn der Regler und das Sicherheitsventil nicht richtig funktionieren oder sich im Topf viel Dampf ansammelt, entweicht aus dem Sicherheitsfenster Dampf. Vergewissern sie sich, dass der Topf gesichert ist.

Abbildung 9



4. Betriebsanleitung

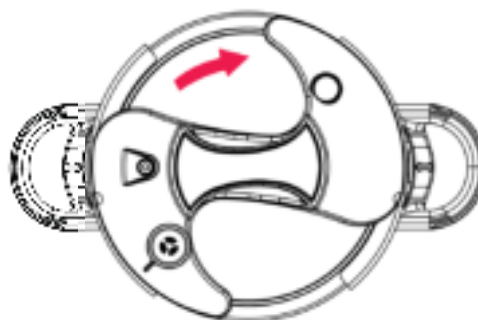
Vor dem ersten Einsatz des Schnellkochtopfes sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- 1.) Vor dem ersten Einsatz sollten sie die Gebrauchsanweisung und ganz besonders die Sicherheitshinweise sorgfältig durchlesen.
- 2.) Füllen sie den Schnellkochtopf bis $\frac{1}{2}$ mit kaltem Wasser und schließen sie den Deckel bis aus dem Sicherheitsventil Dampf austritt. Nehmen sie den Schnellkochtopf von der Herdplatte und warten sie mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bis der Geruch des neuen Topfes verfliegen ist.
- 3.) Nachdem der Topf abgekühlt ist, nehmen sie den Deckel ab. Schütten sie das Wasser ab, spülen sie den Topf mit Wasser aus und trocknen sie ihn anschließend ab.

Normale Bedienung

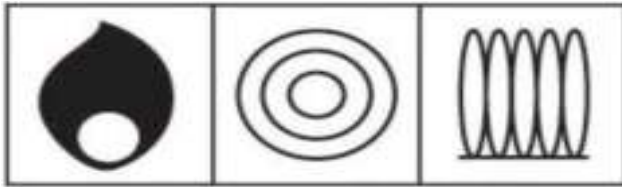
- 1) Vergewissern sie sich, dass das Lüftungsrohr nicht verstopft wird. Falls eine Verstopfung vorhanden ist, nehmen sie ein dünnes Stäbchen und stoßen sie hiermit die Verstopfung auf. Vergewissern sie sich, dass das Sicherheitsventil, welches das Aufspringen des Deckels verhindert, sauber und flexibel ist. Die Dichtung muss sich an der richtigen Position befinden.
- 2) Damit sich während dem Betrieb des Schnellkochtopfes Dampf bilden kann, muss mindestens $\frac{1}{4}$ l Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Topf eingegeben werden. Die Lebensmittel und die Flüssigkeit im Topf dürfen zusammen nicht mehr als $\frac{2}{3}$ des inneren Topfvolumens bedecken. Falls die Lebensmittel im Topf selbst viel Dampf erzeugen, sollte nicht mehr als $\frac{1}{2}$ des Topfvolumens überstiegen werden.
- 3) Geschlossener Deckel: Um den Deckel zu schließen, drehen sie den Schalter in Pfeilrichtung (Siehe Abbildung 10).

ABBILDUNG 10



Erwärmen

- 1) Beim Aufnehmen und Absetzen des Schnellkochtopfes benutzen sie bitte den kurzen unteren Griff und den längeren unteren Griff. Wenn sie den Topf nicht an beiden Griffen auf beiden Seiten halten, kann dies zu Beschädigungen am Topf führen.
- 2) Der Topf muss auf eine ebene Unterlage aufgestellt werden. Die Größe der Herdplatte darf die Größe des Topfbodens nicht überschreiten. Beim Einsatz auf einem Gaskocher muss darauf geachtet werden, dass die Flamme nicht die Außenfläche des Topfes umschließt.
- 3) Um zu gewährleisten, dass die Temperatur schnell ansteigt und der Regler funktioniert, sollte die Wärmequelle nicht zu stark sein, darf aber auch nicht zu schwach sein. Wenn das Sicherheitsventil in normaler Bedingung arbeitet entsteht nur wenig Dampf. Dies ist normal. Wenn das Sicherheitsventil unter normalen Bedingungen arbeitet, darf kein Dampf austreten. Falls aus dem Regler Dampf austritt, (können sie damit beginnen), die Garzeit zu berechnen. Stellen sie nun die Herdplatte auf die niedrigste Stufe, somit können sie beim Garen Energie einsparen. Falls während dem Garvorgang Dampf aus dem Regler steigt, erhöhen sie bitte die Temperatur an der Herdplatte. Wenn der Regler den Dampf schnell ablässt, reduzieren sie bitte die Temperatur an der Herdplatte.
- 4) Wärmequelle. Der Schnellkochtopf der ASD-Serie ist für den Einsatz mit allen Herdplattentypen, Gas, Induktion und Strom geeignet. Nur Topfe mit Emaille-Gehäuse dürfen nicht mit Induktionsherden betrieben werden.

**Achtung**

- 1) Lassen sie den Topf während dem Einsatz nicht unbeaufsichtigt zurück und beobachten sie immer, ob der Garvorgang normal verläuft oder nicht.
- 2) Fassen sie keine heißen Oberflächen an.
- 3) Vergewissern sie sich, dass die Lebensmittel, welche sie garen, nicht stark klebend sind. Vor dem Garen sollten sie den Topf leicht schwenken, um die Lebensmittel darin, gleichmäßig zu verteilen. Dies gilt besonders für Bohnen und ähnliche Lebensmittel.
- 4) Aus Sicherheitsgründen sollten sie im Falle, dass die Flüssigkeiten bei der Dampfbildung das Sicherheitsventil überhitzen und blockieren, die oben genannten Anweisungen beachten.

Abschalten der Herdplatte

Nachdem der Garvorgang beendet ist, schalten sie die Herdplatte aus und der Stift im Sicherheitsventil wird sich senken. (Diese Phase ist Teil der Garzeit).

Abkühlen

- 1) Sofortiges Abkühlen
Um die Temperatur und den Druck sofort herunterzufahren, drücken sie den Schieberegler (Bild 11) um den Dampf abzulassen oder stellen sie den Topf unter fließendes, kaltes Wasser (Bild 12). Wenn der Stift im Sicherheitsventil herunter gesenkt ist, können sie den Deckel öffnen.

BILD 11

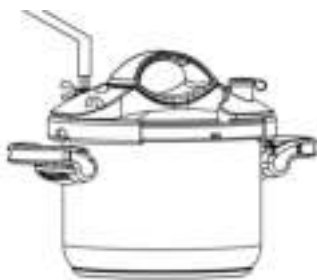


BILD 12

**Achtung**

Wenn die Garzeit zu lange dauert, sollten sie den Topf auf die Schnellweise abkühlen. Halten sie hierfür den Topf ca. eine Minute lang unter fließendes, kaltes Wasser und stellen sie den Topf hierbei auf einem ebenen Untergrund ab. Achten sie darauf, dass das fließende, kalte Wasser nicht durch das geöffnete Sicherheitsventil in das Innere des Topfes läuft.

2) Normales Abkühlen

Nach dem Garvorgang können sie den Topf von alleine abkühlen lassen, bis der Stift im Sicherheitsventil sich gesenkt hat. Anschließend können sie den Deckel öffnen.

Öffnen des Deckels

Halten sie den Griff des Deckels. Um den Deckel vom Topf zu trennen, schieben sie den Regler mit dem Daumen bis zum Anschlag (Der Pfeil auf dem Deckel zeigt auf den Pfeil am Griff). Nun können sie den Deckel leicht öffnen (Bild 13).

BILD 13



- 1) Bitte seien sie beim Einsatz des Schnellkochtopfes immer vorsichtig und tragen sie zum Schutz Topfhandschuhe oder benutzen sie Topflappen.
- 2) Besonders beim Zubereiten von Brei oder anderen klebrigen Lebensmitteln sollten sie zur gleichmäßigen Verteilung der Lebensmittel im Topf, den Topf leicht schwenken.
- 3) Versuchen sie den Topf niemals gewaltsam zu öffnen.

Achtung

- 1) Prüfen sie vor dem Einsatz immer den Schieberegler zum Öffnen und Schließen, um sicherzugehen, dass er nicht blockiert ist.
- 2) Vergewissern sie sich, dass sie das Sicherheitsventil den Anweisungen entsprechend gereinigt haben.
- 3) Tauschen sie die Zubehörteile des Topfes nicht einfach aus. Wenn sie die erforderlichen Ersatzteile nicht auffinden können, wenden sie sich bitte an unser Nachverkaufsbüro.

5. Probleme und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nach einer Zeit der Erwärmung des Topfes kommt aus dem Regler ein Geräusch, aber es tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> (1) Der Regler ist blockiert. (2) In der Druckablassöffnung befinden sich Lebensmittel. (3) Es wurde keine Flüssigkeit in den Topf gegeben. (4) Der Topf funktioniert nicht. 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Reigen sie den Topf. (2) Entfernen sie die Blockierung mit einem dünnen Stäbchen. (3) Schalten sie die Herdplatte ab, stellen sie den Topf auf einen ebenen Untergrund und lassen sie den Regler frei den Druck abbauen, anschließend öffnen sie zur Prüfung den Deckel. (4) Stellen sie den Topf auf einen ebenen Untergrund auf.
Aus dem Sicherheitsventil entweicht Dampf	<ol style="list-style-type: none"> (1) Die Druckablassöffnung ist verstopft. (2) Im Topf befindet sich eine zu große Menge an Lebensmitteln. (3) Die Herdplatte ist zu hoch eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Reinigen sie den Topf. (2) Beseitigen sie die Lebensmittel. (3) Stellen sie die Herdplatte auf eine niedrigere Stufe ein, stellen sie den Regler ein und wählen sie hierbei den entsprechenden Druck.
Es tritt Dampf aus dem Rand aus	<ol style="list-style-type: none"> (1) Der Regler und das Sicherheitsventil funktionieren nicht. (2) Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt. (3) Der Dichtungsring ist abgenutzt. (4) Der Dichtungsring ist unrein. (5) Der Deckel wurde nicht richtig und fest verschlossen. 	<ol style="list-style-type: none"> (1) Stechen sie die Verstopfung mit einem dünnen Stäbchen auf. (2) Setzen sie den Dichtungsring richtig ein. (3) Wechseln sie den Dichtungsring gegen einen neuen aus. (4) Reinigen sie den Dichtungsringt. (5) Setzen sie den Deckel richtig auf.

6. Pflege und Wartung

1.) Topf

Reinigen sie den Topf mit gewöhnlichen Spülmitteln.

Trocknen sie den Topf ab.

Reinigen sie den Topf nicht mit Metallgegenständen. Achten sie darauf, dass sie den Topf nicht mit Metallgegenständen berühren.

2.) Dichtung

Reinigen sie den Deckel mit gewöhnlichen Spülmitteln. Trocknen sie die Dichtung richtig ab.

Setzen sie den Dichtungsring in die richtige Position ein.

Nachdem Einsatz reinigen sie den Dichtungsring mit Spülmittel oder einfach nur mit Wasser. Nachdem sie den Dichtungsring abgetrocknet haben, setzen sie ihn in die richtige Position am Deckel ein und achten sie darauf, dass er sich nicht dreht. Nach einer längeren Einsatzzeit sollte der Dichtungsring gegen einen neuen ersetzt werden.

3.) Regler, Druckablassöffnung, Sicherheitsventil

Wenn der Regler, die Druckablassöffnung und das Sicherheitsventil mit Lebensmitteln oder anderem verstopft sind, nehmen sie zur Beseitigung der Verstopfung ein dünnes Stäbchen zur Hilfe und lassen sie anschließend Wasser durch die Öffnungen laufen. Prüfen sie ob die Feststellmutter gelockert ist, falls sie gelockert ist, sollten sie die Mutter festziehen.

Reinigen sie den Regler nach jedem Einsatz. Vergewissern sie sich, dass die Druckablassöffnung nicht verstopft ist, dafür können sie die Feststellmutter abnehmen, somit können sie den Regler herausnehmen. Der Schieberegler zum

Öffnen und Schließen des Deckels sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Es ist zur Reinigung sehr leicht vom Deckel abzunehmen. Nach der Reinigung muss der Regler wie ursprünglich, korrekt wieder eingesetzt werden. Beim Einsetzen des Sicherheitsventils sollten sie prüfen, ob der Stift im Sicherheitsventil leicht hoch und runter fährt (Siehe Bild 14).

Das Sicherheitsventil muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Hierfür muss es vom Deckel abgenommen werden und nach der Reinigung wieder korrekt eingebaut werden. Vor dem Einsatz sollten sie den Deckel umdrehen und prüfen ob die rote Kappe sich leicht hoch und runter bewegt (Siehe Bild 15).

Bild 14 und 15



4.) Entfernen von angebrannten Lebensmitteln

Um angebrannte Lebensmittel zu entfernen benutzen sie bitte weiche, Holzwerkzeuge.

Falls die angebrannten Lebensmittel sich nicht leicht entfernen lassen, halten sie den Topf erst eine Weile unter Öl und anschließend unter heißes Wasser, anschließend können sie die angebrannten Lebensmittel leichter entfernen. Setzen sie zur Reinigung solcher Verschmutzungen keine aggressiven Reinigungsmittel ein.

5.) Pflege

Reinigen sie den Topf und den Deckel. Nehmen sie zur Reinigung auch den Dichtring heraus.

Benutzen sie zur Reinigung der Lebensmittelrückstände am Regler, an der Druckablassöffnung und am Sicherheitsventil ein dünnes Stäbchen. Heben sie den Topf an einem trockenen Ort auf.

Bitte trennen sie den Deckel und den Topf für die Aufbewahrung.

Besondere Hinweise:

- Bitte benutzen sie zur Reinigung keine Scheuermittel.
- Bitte reinigen sie den Deckel des Topfes nicht in der Spülmaschine.
- Um die Produktlebensspanne zu verlängern, sollten sie den Dichtungsring mit Speiseöl einfetten.
- Nachdem einfetten sollten sie den Deckel nicht gleich verschließend. Die Dichtung wird nicht abdichten.
- Vor dem Garen sollten sie eingefrorene Lebensmittel abtauen. Bohnen und andere trockene Lebensmittel sollten vor dem Garen abgespült werden.
- Beim Garen von leicht aufblähenden Lebensmitteln, sollten sie den Deckel öffnen. Nachdem die Lebensmittel eingefallen sind, können sie den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- Bei langen Garzeiten ist die Regulierung der Flüssigkeit im Topf sehr schwer.
- Um den Farbverlust des Fleisches beim Garen auszugleichen, benutzen sie mehr farbgebende Gewürze.
- Wenn die Flüssigkeit überläuft, schalten sie die Temperatur an der Herdplatte zurück.

6.) Erneuerung

Wechseln sie die Dichtung jedes Jahr oder spätestens alle 2 Jahre aus. Wenn die Dichtung rissig wird, brüchig wird oder sich zusammenzieht, müssen sie die Dichtung sofort auswechseln.

Achtung: Wenn sie ein Teil des Topfes auswechseln, setzen sie sich für das Ersatzteil bitte umgehend mit den Hersteller in Verbindung und benutzen sie keine Ersatz- und Zubehörteile von anderen Herstellern.

7.) Einsatz der Gebrauchsanweisung

Das Sicherheitsventil ist unter den folgenden Bedingungen nicht funktionsfähig:

- Wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist, obwohl das Sicherheitsventil gesichert ist. Bitte setzen sie den Deckel korrekt auf.
- Die Wärmequelle ist zum Garen nicht heiß genug. Vergewissern sie sich, dass eine ausreichende Wärmezufuhr erfolgt.
- Die Dichtung ist verunreinigt oder abgenutzt. Bitte reinigen oder auswechseln.
- Die Flüssigkeit im Topf ist zu gering. Bitte prüfen und falls erforderlich ausreichende Menge Flüssigkeit hinzufügen.
- Am Deckelrand tritt Dampf aus. Regler funktioniert nicht.
- Der Deckel wurde nicht korrekt aufgesetzt. Bitte prüfen und den Deckel korrekt aufsetzen.
- Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt oder abgenutzt. Bitte prüfen sie die Dichtung und setzen sie die Dichtung korrekt ein. Oder wechseln sie die Dichtung aus. Der Deckel darf nicht zu locker aufsitzen.
- Vergewissern sie sich, dass die Dichtung zum Deckel passt. Vergewissern sie sich, dass sie eine passende, originale Dichtung in Sorte und Größe verwenden.
- Warten sie bis der Stift im Sicherheitsventil sich vollständig gesenkt hat.
- Warten sie bis der Schieberegler bis zum Anschlag durchschieben lässt.
- Ein gewaltsames Öffnen des Deckels führt zu einer frühzeitigen Abnutzung der Dichtung. Setzen sie keine große Kraft ein. Im Falle einer Abnutzung setzen sie sich mit dem befugten Service in Verbindung, lassen sie es reparieren oder wechseln sie es gegen eine neue aus.

Besondere Achtung:

Wechseln sie Teile des Topfes nicht gegen Ersatzteile von anderen Herstellern aus. Bitte setzen sie sich für die originalen Ersatzteile mit dem Hersteller in Verbindung.

9. Garzeiten

Die Garzeit wird üblicherweise ab dem Zeitpunkt berechnet, an welchem Dampf aus dem Regler auszutreten beginnt.

Die unten angegebenen Garzeiten dienen lediglich als Referenz. Die tatsächlichen Garzeiten können je nach Geschmack des Koches variieren.

Lebensmittel	Lebensmittel und Flüssigkeitsmenge	Bei niedriger Temperatur nachdem Dampf aus dem Regler auszutreten beginnt	Druck	Normale Abkühlung, Garzeit für gut durch	Hinweis
Reis	1/3	4-8	60 KPa	Gut gekocht	
Brei	1/3	8-12	60 KPa	Gut gekocht	Ein wenig Backpulver (Karbonat) hinzufügen
Kotelett	1/2	8-12	100 KPa	Gut gekocht	In Scheiben
Haxen	1/2	15-20	100 KPa	Gut gekocht	
Rindfleisch	1/2	15-20	100 KPa	Gut gekocht	In Stücken
Hähnchen	1/2	10-15	100 KPa	Gut gekocht	Ganzes Hähnchen
Fisch	1/3	4-8	60 KPa	Gut gekocht	
Schmorfleisch	1/2	10-15	100 KPa	Gut gekocht	In Stücken
Palm	2/3	10-15	60 KPa	Gut gekocht	
Mais	2/3	5-8	60 KPa	Gut gekocht	
Süßkartoffeln	2/3	6-10	60 KPa	Gut gekocht	

10. Weiteres

Der Topf ist für den Einsatz mit Induktion-, Storm- und Gas-Herden geeignet.

Die Garzeitberechnung beginnt mit Dampfaustritt aus dem Regler.

Da sich die Garzeit nach Lebensmittelmenge, Temperatur und Wärmequellenart etc. richtet, sind die angegebenen Zeiten als Referenzzeiten zu verstehen.

13. Bezeichnungen der Ersatzteile

Regler	1
Topf-Set	1
Deckel-Set	1
Anweisungen	1

14. Aufbewahrung

Heben sie den Topf nach dem Einsatz gereinigt, an einem trocknen und sonnengeschützten Ort auf.

NOTICE D'UTILISATION**COCOTTE A PRESSION EN ACIER INOXYDABLE****PRECAUTIONS A PRENDRE EN COMPTE**

- a) Lisez toutes les consignes.
- b) Tenez la cocotte à pression loin des enfants lors de l'utilisation.
- c) Ne mettez pas la cocotte à pression au four chauffé.
- d) Déplacez la cocotte à pression qui soumit à la pression avec une grande attention. Ne touchez pas sur les surfaces chaudes. Utilisez les anses et les boutons. Utilisez un matériau protecteur si nécessaire.
- e) N'utilisez pas la cocotte à pression pour d'autres fins en dehors du but d'utilisation.
- f) Cet appareil fait une cuisson avec la pression. Les probables situations de brûlure peuvent se produire en raison d'une mauvaise utilisation. Assurez-vous que la cocotte à pression est fermée comme il est nécessaire avant de mettre au feu. Voir les consignes dans le chapitre "Consignes d'Utilisations".
- g) N'essayez jamais d'ouvrir la cocotte à pression par force. N'ouvrez pas le couvercle si vous n'êtes pas sûr que la pression intérieure est complètement réduite. Voir les consignes dans le chapitre "Consignes d'Utilisations".
- h) N'utilisez jamais la cocotte à pression sans ajouter de l'eau. Sinon, vous pouvez nuire gravement au produit.
- i) Ne remplissez pas la cocotte à pression plus de capacité de 2/3. Ne mettez pas les nourritures qui font gonfler telles que le riz ou bien les légumes séchés lors de la cuisson plus de la moitié de sa capacité.
- j) Utilisez les sources d'énergie conformes aux consignes d'utilisation.
- k) N'appuyez pas sur le tissu des nourritures qui fait gonfler avec l'application de pression (par exemple: langue de bœuf) après la cuisson; vous pouvez vous brûler.
- l) Remuez légèrement la cocotte à pression avant d'ouvrir le couvercle afin d'empêcher la chute des nourritures.
- m) Assurez-vous si les valves ne sont pas obturées avant chaque utilisation. Voir le chapitre concerné dans les "Consignes d'Utilisations".
- n) N'utilisez jamais la cocotte à pression dans le réglage à pression afin de frire les nourritures comme un récipient profond et un plat couvert.
- o) Ne manipulez aucun système de sécurité en dehors des directives d'entretien mentionnées dans les Consignes d'Utilisations.
- p) Utilisez seulement les pièces de rechange du fabricant qui sont compatibles avec le produit concerné. Utilisez un corps et un couvercle approuvés par le même fabricant.
- q) Conservez ces consignes.

Avant-propos

Soyez le bienvenu à utiliser notre produit de cocotte à pression en acier inoxydable. Nous allons faire le mieux possible pour vous rendre service. La procédure de fonctionnement est testée du début à la fin pour pouvoir obtenir des produits de haute qualité avec la plupart d'une bonne conception et d'une utilisation de bons matériaux afin de garantir la sécurité, la résistance et la bonne apparence de nos produits.

Vous pouvez utiliser votre produit plus longtemps si vous utilisez correctement la cocotte à pression. La notice d'utilisation vous présentera le mode d'utilisation correct, les règles d'entretien et de cuisson. Veuillez lire attentivement ce manuel. La cocotte à pression est fabriquée d'un matériau d'acier inoxydable étiré en code 304 ayant une fiabilité et une résistance à température en haut niveau, une facilité de nettoyage.

La base de la cocotte à pression est fabriquée d'un matériau en aluminium pur ayant une forte résistance aux températures élevées et une bonne transmission et à double paroi codé 403. Pour cette raison, elle est compatible pour un chauffage magnétique et avec les sources d'énergie.

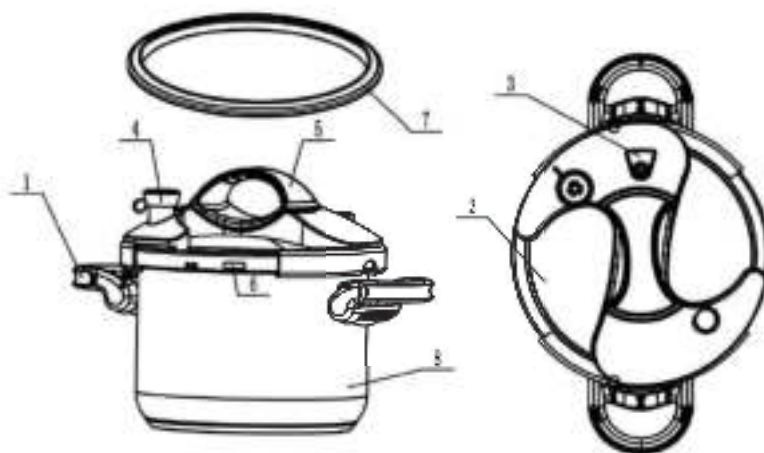
Le couvercle de la cocotte à pression est équipé avec les plusieurs systèmes de sécurité qui répondent aux nouvelles nécessités standards et qui pourront fournir des facilités aux clients afin d'assurer une utilisation sécurisée.

Nos cocottes à pression répondent à plus de standard de GB 15066-2004 (la cocotte à pression en acier inoxydable) et sont conformes à la norme européenne EN 12778: 2003.

Cocotte à Pression

1. Dessain Technique

FIGURE 1



- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Anse | 5. Massue de vis |
| 2. Couvercle | 6. Fenêtre de Sécurité |
| 3. Valve de Sécurité | 7. Silicone |
| 4. Régulateur | 8. Corps de Cocotte |

2. Règles de Sécurité

Veillez lire et bien comprendre toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce manuel d'utilisation d'une façon attentive.

- 1). La cocotte à pression est seulement conçue pour une utilisation domestique et elle n'est pas conforme à une autre utilisation. Tenez la cocotte à pression loin des enfants et des utilisateurs qui ne connaissent pas son utilisation.
- 2). Ne touchez pas directement sur la surface en métal qui se chauffe trop.
- 3). Le degré d'ébullitions de la cocotte à pression est inférieur du degré 120 C° et elle peut cuire des liquides telles que l'eau, la soupe et le sirop en se produisant de la vapeur en grande quantité.
- 4). N'utilisez pas des nourritures qui font gonfler et mettre en morceaux telles que le jus de pomme, le blé, l'haricot sec, etc. en raison de l'obturation de la valve pour faire cuire dans la cocotte à pression. Faites attention si vous devez faire cuire ce type de nourritures.
- 5). Tenez le régulateur, la valve de sécurité, le joint, la vanne d'ouverture, le couvercle et le corps en état bien rangé et sec.
- 6.) Ne mettez pas directement le soda (carbonade) (Figure 2), l'huile d'excès et le vin (Figure 3) à l'intérieur de la cocotte pour faire cuire.

Figure 2



Figure 3



7.) Faites cuire dans un four stable. La flamme du feu ne doit pas être contactée avec la surface extérieure du corps (Figure 4). Le diamètre du four doit être plus petit que la base (Figure 5) dans la four électrique.

Figure 4



Figure 5



8.) N'utilisez pas la cocotte à pression pour faire des frites et faire une cuisson sèche afin d'éviter tout danger de ne pas diminuer la durée de vie. Prolongez la vie de service du produit n'utilisant pas dans l'huile à très haute pression et les opérations de cuisson vide et évitez de nuire à la cocotte à pression (Figure 6).

Figure 6



9.) Eteignez immédiatement le feu si la vapeur se propage de la valve de sécurité et du verre de sécurité. N'utilisez pas le produit jusqu'à ce que le problème soit résolu.

10.) Empêchez que le verre de sécurité ne contacte pas directement avec l'utilisateur lors de l'utilisation de la cocotte à pression.

11.) Ne couvrez jamais sur la valve de régulateur (Figure 7).



Figure 7

12.) La nourriture ou l'eau qui fait cuire ne doit pas être dépassée plus de 2/3 de la capacité de cocotte. Le riz, les légumes et les haricots qui font cuire ne doivent pas être dépassée plus de 1/3 de la capacité de cocotte (Figure 8).

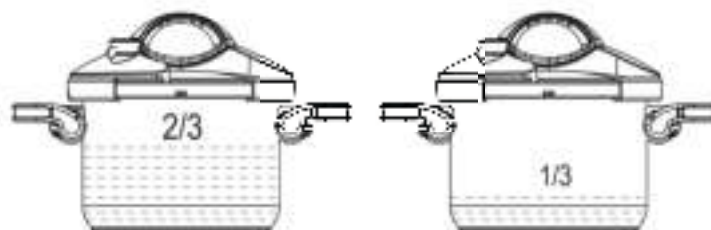


Figure 8

13.) N'ouvrez jamais le couvercle lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur. Ne mettez pas le produit en position de chauffage si le couvercle n'est pas en direction correcte.

14.) Ne laissez pas le sel, le vinaigre, le sucre ou bien les jus des aliments pendant une longue durée à l'intérieur du produit. Nettoyez-la après l'utilisation et tenez-la sèche.

15.) Contrôlez chaque pièce de la cocotte à pression avant l'utilisation afin d'éviter tout accident.

3. Fonction:

1.) Le couvercle et le corps de la cocotte à pression conçue pour l'utilisation domestique sont fabriqués d'un matériau d'acier inoxydable en code 304. Elle est esthétique et résistante. Elle est compatible avec les fours magnétiques, électriques, à gaz grâce à son caractéristique de base de double couche.

2.) L'appareil à multi sécurité avant la sûreté (Figure 9).

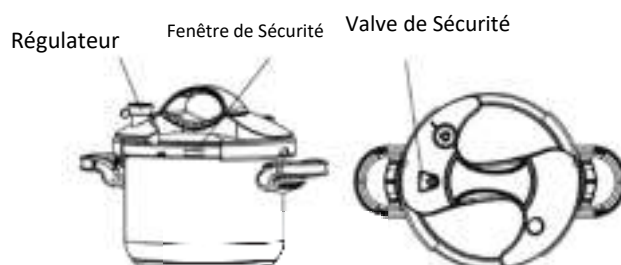
* Régulateur : Il existe les trois niveaux. Les deux de ces niveaux ayant le niveau de fonctionnement sont de 60Kpa et 100Kpa, l'un des ces niveaux est en forme du niveau de pression.

Le différent niveau de pression est opté pour les différentes nourritures.

* Valve de sécurité: La valve de sécurité contrôle automatiquement la pression intérieure lorsque la pression intérieure est plus basse que la pression d'ouverture sécurisée. La valve descend vers le bas et puis le couvercle se ferme de manière sécurisée.

Le poteau de valve s'élèvera et apparaîtra du trou dans l'anse du couvercle rouge s'il y a de la pression à l'intérieur de la cocotte. La valve de sécurité se propagera automatiquement une haute pression afin d'assurer la sécurité de la cocotte. La pression intérieure ne s'élève pas si le couvercle ne verrouille pas correctement et la valve de sécurité ne se propage que la pression de vapeur. Vous ne devez pas arrêter le chauffage dans ce cas-là et verrouiller le couvercle de manière réglée.

* Fenêtre de sécurité : Il y a une fenêtre de sécurité à côté du couvercle. Elle se propage des vapeurs vers l'extérieur en cas de non fonctionnement de la valve de sécurité correctement ou d'accumulation plus de vapeur. Assurez-vous que la cocotte à pression est en état sécurisé.



4. Manuel d'Utilisation

Avant la première utilisation de la cocotte à pression:

1) Lisez attentivement d'abord le Manuel d'Utilisation et les "Règles de Sécurité" en premier lieu avant la première utilisation pour la sécurité.

2) Remplissez la cocotte à pression avec de l'eau froide et fermez le couvercle jusqu'à ce que la vapeur vienne de la valve de contrôle. Enlevez la cocotte à pression du four et faites attendre environ 10 minutes de manière fermée afin de pouvoir éliminer l'odeur de la nouvelle cocotte.

3) Ouvrez le couvercle lorsque la cocotte est refroidie. Rincez le produit avec de l'eau et mettez en état propre et sec.

Utilisation normale

1.) Assurez-vous que le tuyau d'aération de la cocotte à pression n'a pas été bloqué.

Utilisez un petit

bâtonnet s'il s'agit d'un bouchage pour la nettoyer. Assurez-vous que la valve de sécurité qui empêche d'ouvrir le couvercle, est propre et souple. Le joint doit être en position correcte.

2.) L'eau ou d'autre liquide de $\frac{1}{4}$ Litre minimum doit être mis parce la cocotte à pression donne des vapeurs lors de l'utilisation. La quantité de nourriture ou d'eau ne doit pas être dépassée deux tiers de la capacité totale de la cocotte à pression. Le volume des nourritures ne doit pas être dépassée le volume $\frac{1}{2}$ de la cocotte à pression si les nourritures sont facilement cuites à la vapeur.

3.) Couvercle fermé: Vissez le bouton en direction de la signe de flèche pour fermer le couvercle (Voir Figure 10).

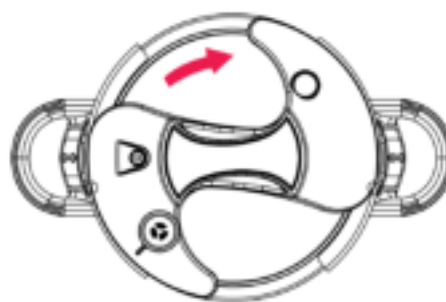


FIGURE 10

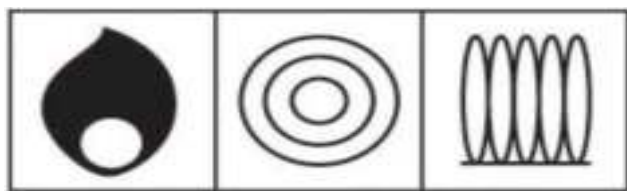
Chauffage

1) Tenez l'anse courte inférieure d'une main et l'anse longue inférieure d'autre main en soulevant ou plaçant la cocotte à pression. Ne déplacez pas le produit en tenant par une seule côté afin de ne pas nuire aux composant de la cocotte.

2) La cocotte à pression doit être mise sur une surface plate. Le diamètre du four ne doit pas être dépassé celui de la cocotte. Assurez-vous que la flamme n'entoure pas la cocotte en utilisant un four à gaz.

3.) La source d'énergie doit être forte à condition qu'elle ne soit pas trop pour assurer le fonctionnement du régulateur. La vapeur en pièce quantité sortira de la valve de sécurité après le chauffe pour un certain temps. La sortie de vapeur doit s'être produite si la valve de sécurité fonctionne normalement. (Maintenant, veuillez calculer la durée de chauffage) si le régulateur fonctionne d'une manière vapeur eusse. Veuillez mettre la source d'énergie au plus bas niveau, le processus de cuisson continuera ainsi d'une manière la plus économique. Veuillez fortifier la source d'énergie en cas de non sortie de vapeur du régulateur lors de la cuisson. Veuillez diminuer la source d'énergie si le régulateur se propage la vapeur de manière rapide.

4) Source d'énergie : La cocotte à pression en série de l'ASD est compatible pour chaque four y compris le four électrique. Mais le corps de casserole en émail n'est pas utilisé dans les fours à induction.



Attention

- 1) N'allez pas à un lieu loin pendant que vous faites cuire et observez si la situation continue dans le déroulement normal pour être sûr.
- 2) Ne touchez pas directement sur la surface très chaude.
- 3) Assurez-vous que les nourritures ne se collent pas beaucoup lors de la cuisson. Remuez légèrement la casserole avant de faire cuire afin d'équilibrer la différence à l'intérieur lorsque vous avez fait cuire les haricots etc. en particulier.
- 4) Respectez les règles mentionnés ci-dessus de point de vue de la sécurité si les liquides bruant la valve de sécurité et si elles se vaporisent en raison du blocage.

Fermeture du four

Eteignez le four lorsque le chauffage s'est terminé et la valve de sécurité descendra vers le bas (Cette étape est comprise à la durée de cuisson).

Refroidissement

- 1) Situation de refroidissement momentanée

Appuyez sur le bouton (Figure 11) pour réduire momentanément la température et la pression, l'évacuation de la vapeur par le régulateur ou bien faites attendre la casserole sous l'eau pour refroidir (Figure 12). Vous pouvez ouvrir le couvercle lorsque la valve de sécurité s'est baissée.

FIGURE 11

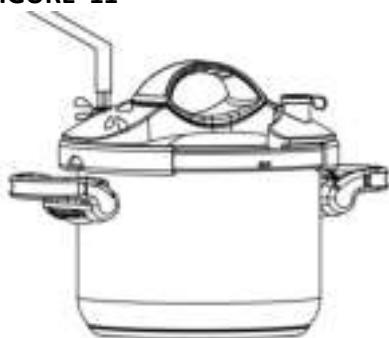
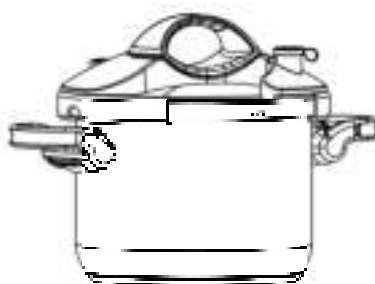


FIGURE 12



Attention

Vous devez refroidir absolument la casserole en ouvrant le couvercle si le temps de cuisson est très long. Placez la casserole sur une surface plate sous l'eau qui coule légèrement pendant une minute. Faites attention que l'eau qui coule n'entre pas dans la casserole par voie de la valve qui ouvre.

2) Situation de refroidissement normale

Laissez la casserole jusqu'à ce qu'elle se refroidisse naturellement et que la valve de sécurité se baisse vers le bas après le processus de cuisson.

Ouverture de la Cocotte à Pression

Tenez la poignée avec votre main. Poussez le bouton avec votre pouce pour séparer les unes les autres la poignée supérieure et la poignée inférieure (la flèche sur le couvercle est le même niveau avec le point dans la poignée).

Vous pouvez ouvrir encore facilement le couvercle (Figure 13).

FIGURE 13



- 1) Veuillez faites fonctionner attentivement le produit et il est préféré de mettre des gans dans la probabilité de brûlure.
- 2) Remuez légèrement la casserole avant de faire cuire afin d'équilibrer la différence à l'intérieur lorsque vous avez fait cuire la bouillie ou d'autres nourritures en particulier lors de la cuisson des nourritures qui pourront se collecter.
- 3) N'ouvrez pas fortement le couvercle.

Attention

- 1) Contrôlez la valve d'ouverture-fermeture si elle est bloquée avant l'utilisation.
- 2) Assurez-vous que vous avez lavé la valve de sécurité selon les consignes du manuel d'utilisation.
- 3) Ne remplacez pas aléatoirement les composant du produit. Contactez avec le département après la vente si vous ne pouvez pas obtenir le composant.

5. Accidents et Méthodes

Evénement	Cause	Méthode d'Amélioration
Le bruit vient du régulateur et la vapeur n'élimine pas après un	(1) Le régulateur est bloqué. (2) Il y a des nourritures dans l'aération de la partie ouverte.	(1) Nettoyez le reste de nourritures. (2) Retirez avec l'aiguille. (3) Eteignez le feu, placez la cocotte sur

chauffage pour un certain temps	(3) Chauffage sec. (4) La cocotte à pression ne fonctionne pas.	une surface plate et permettez que le régulateur laisse librement la pression et puis ouvrez le couvercle pour contrôler. (4) Mettez la casserole en position plate.
Propagation de vapeur par la valve de sécurité	(1) Le trou d'aération est fermé. (2) Il y a des nourritures en haute quantité. (3) Le feu est très fort.	(1) Nettoyez le reste de nourritures. (2) Nettoyez les aliments. (3) Utilisez un feu moyen, réglez le régulateur et optez la pression requise.
Propagation de vapeur par l'environnement	(1) Le régulateur et la valve de sécurité ne fonctionnent pas. (2) Les joints ne sont pas montés correctement. (3) Le joint s'est détérioré. (4) Le joint n'est pas propre. (5) Le couvercle ne s'est fermement verrouillé.	(1) Retirez avec l'aiguille. (2) Montez le joint juste à son lieu. (3) Remplacez avec sa nouvelle. (4) Nettoyez le joint. (5) Fermez correctement le couvercle.

6. Entretien

1.) Corps de Casserole

Essuyez la casserole.

Ne touchez pas directement sur le corps de la casserole avec un outil en métal. Evitez le contact direct de la casserole avec un matériau en métal ferreux.

2.) Joint

Utilisez le détergent pour nettoyer les saletés dans le couvercle. Essuyez entièrement le joint. Montez le joint en position appropriée.

Utilisez le détergent et l'eau pour laver le joint après l'utilisation. Insérez le joint en sa position appropriée après le séchage du joint et maintenez en position plate. Remplacez le joint original après une utilisation de longue durée.

3.) Régulateur, Tuyau d'Aération, Valve de Sécurité

Utilisez un petit bâtonnet pour le nettoyage si la régulateur, le tuyau d'aération et la valve de sécurité sont obturés en raison des morceaux de nourritures et d'autres choses et assurez-vous que l'eau coule régulièrement.

Vérifiez si l'écrou de collier de serrage est relâché, et remontez-le s'il est relâché.

Nettoyez toujours le régulateur après l'utilisation. Démontez l'écrou pour être sûr si avez retiré le tuyau d'aération, vous pouvez transporter ainsi le régulateur au dehors. La valve d'ouverture-fermeture doit être nettoyée régulièrement. Il est facile à démonter sur le couvercle. Remontez la valve en position originale après le nettoyage.

Vérifiez si le bâtonnet de valve se tombe librement avec la plupart du nettoyage (Voir Figure 14).

La valve de sécurité doit être nettoyée régulièrement. Elle doit être démontée et puis remontée originalement. Retournez le couvercle avant l'utilisation et vérifiez si le couvercle rouge se tombe librement (Voir Figure 15)

Figure 14 et 15



4.) Retirez les résidus brûlés.

Utilisez les produit en bois pour retirer. Si les résidus brûlés dans le casserole sont séchés à plein air et s'ils sont intenses autant qu'ils se brillent, immergez complètement d'abord la casserole à l'intérieur de l'huile et puis de l'eau et nettoyez les résidus brûlés. N'essayez pas nettoyer avec les produits durs.

5.) Entretien

Nettoyez le corps et le couvercle. Démontez le joint pour nettoyer.

Utilisez un petit bâtonnet pour nettoyer les résidus brûlés dans la régulateur, le tuyau d'aération et la valve de sécurité. Placez-la dans un endroit sec.

Veillez conserver séparément le corps et le couvercle de la casserole.

Note Spéciale :

___ N'utilisez pas les substance de nettoyage abrasives.

___ Ne lavez pas le couvercle de la casserole dans la machine à laver.

___ Huilez le joint avec d'huile consommable afin de prolonger la vie du produit et d'assurer son fonctionnement le plus mieux.

___ Ne verrouillez pas le couvercle après l'utilisation. Le joint ne fonctionnera pas.

___ Décongelez les aliments congelés avant de faire cuire. Lavez les haricots et les nourritures secs en avant.

___ Ouvrez le couvercle lors de la cuisson des nourritures qui gonflent facilement. Fermez le couvercle après que le gonflement des nourritures soit fini.

___ La perte d'eau est difficile dans les longues durées de cuisson.

___ Ajoutez plus de piment en couleur afin d'empêcher la perte de couleur.

___ Diminuez le feu si la soupe déborde.

6.) Renouvellement

Le joint doit être remplacé chaque année ou à tous les 2 ans. Veuillez remplacer le joint s'il y a un dommage, une fissure ou un froissement.

Attention : N'utilisez jamais une pièce de rechange si vous remplacez un composant. Communiquez immédiatement avec le fournisseur original.

7. Utilisation du Manuel

La valve de sécurité ne fonctionne pas dans les cas suivants :

___ Le couvercle ne s'est pas verrouillé alors que la valve de sécurité s'est bien verrouillée. Veuillez fermer le couvercle de manière requise.

___ La source d'énergie est trop faible pour ébouillir de l'eau. Assurez-vous que le feu est assez forte.

___ Le joint est trop sale ou détérioré. Veuillez le nettoyer ou renouveler.

___ La quantité d'eau dans la casserole est trop faible. Veuillez contrôler et ajoutez la liquide en ratio requis.

___ Le régulateur ne fonctionne pas si la vapeur déborde par la côté du couvercle.

___ Le couvercle ne s'est pas verrouillé d'une façon correcte. Veuillez fermer le couvercle de manière correcte.

___ Le joint n'est pas monté de manière correcte ou détérioré. Contrôlez le joint et le remontez ou bien la remplacez. Le couvercle d'ouverture-fermeture ne doit pas être relâché.

___ Assurez-vous que le joint et le couvercle devienne en position égale. Assurez-vous que vous utilisez un joint en type correct et en dimension requise et aussi original.

___ Attendez jusqu'à ce que la valve de sécurité se tombe complètement.

___ Attendez jusqu'à ce que le régulateur se tombe complètement.

___ L'ouverture du couvercle en forçant énormément est causé la détérioration du joint. N'utilisez pas une puissance excessive. Faites-la réparer en communiquant avec les autorités compétentes en cas de détérioration ou bien remplacer la pièce.

Avertissement Spécial :

Ne remplacez jamais ou ne montez jamais les pièces d'une autre manière. Veuillez utiliser les pièces de rechange originales de notre société.

9. Durée de Cuisson

La durée de cuisson est normalement calculée sur la propagation de vapeur du régulateur.

La liste suivante est seulement pour la référence. Les durées fixes peuvent être changées selon le palais du goût individuelle de la personne.

Nourritures	Quantité de nourriture et d'eau	Au faible feu après la stabilisation du régulateur	Pression	Refroidissement normal, degré de bien cuite	Note
riz	1/3	4-8	60kPa	bien cuite	
bouillie	1/3	8-12	60kPa	bien cuite	Ajoutez un peu de soda

					(carbonade)
côtelette	1/2	8-10	100kPa	bien cuite	pièce
pieds de mouton	1/2	15-20	100kPa	bien cuite	
viande de bœuf	1/2	15-20	100kPa	bien cuite	pièce
poulet	1/2	10-15	100kPa	bien cuite	poulet entier
poisson	1/3	4-8	60kPa	bien cuite	
ragoût	1/2	10-15	100kPa	bien cuite	pièce
palmier	2/3	10-15	60kPa	bien cuite	
maïs	2/3	5-8	60kPa	bien cuite	
patate douce	2/3	6-10	60kPa	bien cuite	

10. D'autres informations

La cocotte à pression est utilisée dans les fourneaux à induction, électrique et à gaz général.

La durée de cuisson est normalement calculée sur la propagation de vapeur du régulateur .

La durée de cuisson est seulement pour la référence pour qu'elle soit limitée avec la quantité des nourritures, la température, la puissance de la source d'énergie, etc.

13. Description des Pièces de Rechange

Régulateur	±
Ensemble de corps de la cocotte	±
Ensemble de couvercle de la cocotte à pression	±
Consignes	±

14. Condition de Conservation

Conservez la cocotte à pression dans un endroit sec et ombré après avoir utilisé.

دستورالعمل استفاده**زودپز استیل زدزنگ**

مواردی که می بایست به آن توجه داشته باشید

- ۱) تمام این دستورالعمل را کاملا مطالعه کنید.
- ۲) در هنگام استفاده از زودپز به کودکان اجازه ندهید تا به آن نزدیک شوند.
- ۳) زودپز را روی اجاقی که از قبل داغ شده است قرار ندهید.
- ۴) هنگامی که زودپز دارای فشار بخار است آن را بدقت و آرامی حرکت دهید. به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره ها استفاده کنید. در صورت لزوم از لوازم حفاظتی استفاده کنید.
- ۵) زودپز را خارج از موارد استفاده معمول و استاندارد مورد استفاده قرار ندهید.
- ۶) این دستگاه از طریق ایجاد بخار عمل طبخ را انجام می دهد. در صورت عدم استفاده صحیح می تواند موجب ایجاد سوختگی شود. قبل از آنکه روی شعله قرار دهید مطمئن شوید که درب زودپز بصورت مناسب بسته شده باشد. به بخش مربوطه در این دستورالعمل مراجعه کنید.
- ۷) هرگز سعی نکنید با زور درب زودپز را باز کنید. قبل از آنکه فشار داخلی زودپز را تخلیه کرده اید آن را باز نکنید. به بخش مربوطه در این دستورالعمل مراجعه کنید.
- ۸) زودپز را بدون اضافه کردن آب در آن به هیچ عنوان مورد استفاده قرار ندهید. در غیر اینصورت بصورت جدی به آن ضرر خواهید زد.
- ۹) هیچگاه زودپز را بیش از دو سوم ظرفیت آن پر نکنید. اگر از مواد غذایی مانند برنج که افزایش حجم می یابند استفاده می کنید حداکثر نصف ظرفیت زودپز را پر کنید.
- ۱۰) از اجاق و گرم کننده های مناسب که در این دستورالعمل از آنان یاد شده است استفاده کنید.
- ۱۱) اگر از مواد غذایی پوست دار مانند زبان استفاده می کنید که ممکن است در هنگام طبخ متورم شوند، بعد از طبخ برای کنترل پختن مناسب قسمت متورم پوستی را سوراخ نکنید. ممکن است زیر پوست مایع و یا بخار گرم تجمع کرده و باعث ایجاد سوختگی شود.
- ۱۲) در هنگام طبخ مواد خمیری، بعد از اتمام قبل از آنکه زودپز را باز کنید آن را قدری تکان دهید تا در هنگام باز کردن درب مواد غذایی خمیری بیرون نریزد.
- ۱۳) قبل از هر استفاده مجدد اطمینان حاصل کنید که شیر امنیتی فشار بخار مسدود نباشد. به بخش مربوطه در این دستورالعمل مراجعه کنید.
- ۱۴) از زودپز با فشار برای سرخ کردن مواد غذایی به هیچ عنوان استفاده نکنید.
- ۱۵) تمام تدابیر امنیتی تنها در صورتی و به نحوی که در این دستورالعمل عنوان شده می بایستی به مورد اجرا گذارده شود.
- ۱۶) تنها از قطعات مناسب که توسط تولید کننده توصیه می شود استفاده کنید. مخصوصا از درب و بدنه مخصوص تولید کننده استفاده کنید.
- ۱۷) برای مراجعه مجدد این دستورالعمل را نگهداری کنید.

پیش گفتار

از انتخاب شما برای استفاده از زودپز تسنیل زد زنگ سپاس گذاریم. هدف ما جلب رضایت شما و ارتقاء سطح کیفیت خدمات ارائه شده است. تمامی مراحل فرایند کاری برای دستیابی به محصول با کیفیت مطلوب، طراحی، انتخاب مواد خام، امنیت کالا، ظاهری مطلوب و مقاوم با دقت فراوان بررسی و کنترل شده است.

در صورت استفاده صحیح از زودپز عمر مفید و کیفیت و کارایی آن را افزایش خواهید داد. این دستورالعمل حاوی نکات نحوه استفاده صحیح، نگهداری و فوائد طبخ مواد غذایی می باشد. لطفا با دقت مطالعه کنید. برای ساخت این زودپز از فولاد ۳۰۴ که دارای قدرت مقاومت گرمایی بالا، امنیت مطلوب و قابلیت نظافت خوب است استفاده شده است.

کف زودپز از آلومینیوم صاف و ماده دو جداره ۴۳۰ که دارای ظرفیت هدایت گرمایی مناسب و مقاوم است تولید شده است. از اینرو با تمام منابع گرمایی از جمله الکترومغناطیسی نیز قابل استفاده می باشد.

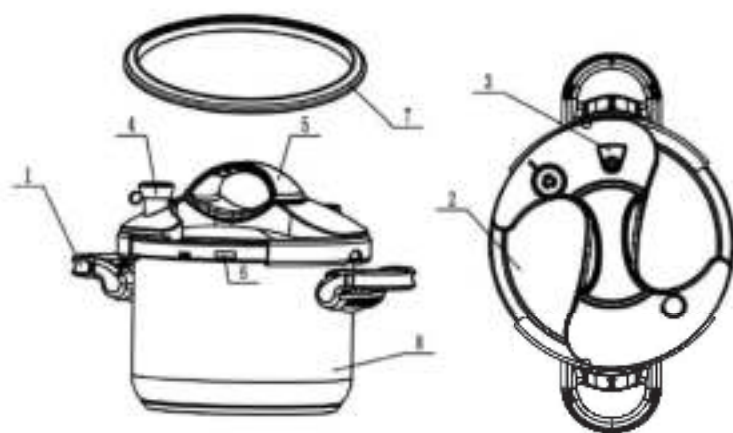
درب زودپز، برای تامین استفاده مطمئن و مطابق با استانداردهای جهانی، با مقاومت زیاد مجهز به تمام امکانات امنیتی و حفاظتی می باشد.

زودپز تولید شده دارای تمام مفاد استاندارد **GB 15066-2004** در خصوص زودپزهای فولادی زد زنگ و استاندارد بازار مشترک اروپا **EN 12778:2003** است.

زودپز

۱. نمایش تصویری

تصویر: ۱



۱. دستگیره

۲. درب

۳. شیر امنیتی

۴. رگولاتور

۵. دستگیره چرخشی

۶.

۷. سیلیکون

۸. بدنه زودپز

۲. فوائد امنیتی

لطفا قبل از استفاده تمام این دستورالعمل را کاملا بخوانید.

لطفا این دستورالعمل را برای استفاده و مراجعه مجدد بدقت نگهداری کنید.

۱) زودپز تنها برای استفاده در منازل طراحی شده است و برای مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید. زودپز را از دسترس کودکان و کسانی که صلاحیت استفاده از آن را ندارند دور نگه دارید.

۲) به قسمت فلزی داغ شده دست نزنید.

۳) دمای جوش زودپز قدری کمتر از ۱۲۰ سانتی گراد است و برای طبخ مقدار زیاد سوپ و شربت و آب و بخار مناسب است.

۴) از زودپز برای طبخ مواد غذایی مانند لوبیا، گندم و آب سیب که ممکن است باعث مسدود شدن شیر امنیتی می شود خودداری کنید. اگر لازم باشد این مواد را طبخ کنید می بایست خیلی دقت کنید.

۵) رگولاتور، شیر امنیتی، واشر، شیر باز کننده، درب و بدنه زودپز را همواره منظم و خشک نگه دارید.

۶) برای طبخ مستقیما کربنات (تصویر: ۲)، روغن و یا شراب زیاد (تصویر: ۳) استفاده نکنید.

تصویر: ۲



تصویر: ۳



۷) از یک اجاق ثابت استفاده کنید. اگر از یک اجاق گاز سوز استفاده می کنید، شعله نباید با بدنه جانبی تماس داشته باشد

(تصویر: ۴). اگر از اجاق برقی استفاده می کنید قطر اجاق نباید از قطر زودپز بیشتر باشد (تصویر: ۵).

تصویر: ۴



تصویر: ۵



۸) برای افزایش عمر مصرف مفید و حفاظت و امنیت از زودپز برای سرخ کردن و طبخ بدون آب خودداری کنید. طبخ در روغن

با فشار بالا و طبخ خشک به زودپز ضرر میزند و باعث خرابی و نیاز سرویس آن را افزایش می دهد (تصویر: ۶).



تصویر: ۶

۹) اگر از شیر اطمینان و یا شیشه حفاظتی بخار خارج شود بلافاصله شعله را کم کنید. تا زمانی که مشکل رفع نشده است از زودپز استفاده نکنید.

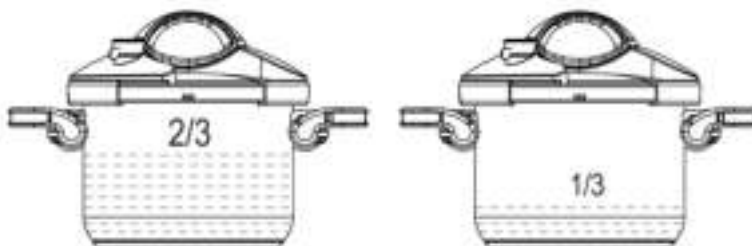
۱۰) در هنگام استفاده از زودپز از تماس شیشه امنیتی با کاربر جلوگیری کنید.

۱۱) شیر اطمینان را به هیچ عنوان نپوشانید (تصویر: ۷)



تصویر: ۷

۱۲) حجم غذا و آب در زودپز نباید بیش از دو سوم باشد. حجم مواد غذایی مانند برنج، لوبیا، سبزیجات و دانه ها نباید بیش از یک سوم باشد (تصویر: ۸)



تصویر: ۸

۱۳) برای مدت طولانی آب، سرکه، شکر و آب را از مواد غذایی نگهداری نکنید. اگر درب در جهت مناسب نباشد زودپز زیر زودپز را روشن نکنید.

۱۴) آب، سرکه، شکر و آب غذا را برای مدت زیادی در زودپز نگه ندارید. بعد از استفاده زودپز را تمیز و خشک کنید.

۱۵) قبل از استفاده تمام اجزاء زودپز را کنترل کنید.

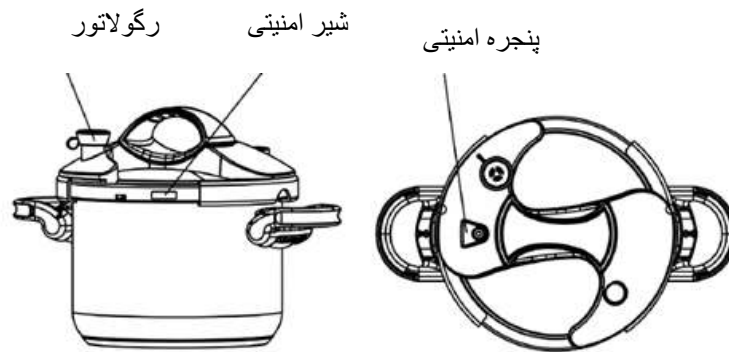
۳. کارکرد:

۱) در ساخت این زودپز که برای مصرف خانگی طراحی شده است از فولاد ۳۰۴ استیل زد زنگ استفاده می شود. این زودپز شیک و با دوام است. با کف دو لایه مناسب برای استفاده در اجاق های مغناطیسی، برقی و گازی است.

۲) برای امنیت بیشتر، قطعات امنیتی متفاوت (تصویر: ۹)

-رگولاتور: دارای ۳ مقطع است. ۲ مقطع فشار کاری ۶۰ و ۱۰۰ کیلو پاسکال و یک مقطع فشار موجود می باشد.

برای طبخ مواد غذایی متفاوت مقاطع فشار متفاوت انتخاب کنید.
 - شیر امنیتی: اگر فشار داخلی زودپز بیش از فشار مورد قبول برای باز کردن زودپز باشد شیر امنیتی باز شده و بصورت خودکار فشار داخلی را کاهش می دهد. شیر امنیتی پایین می آید و سپس درب با اطمینان بسته می شود.
 اگر در زودپز فشار بخار وجود داشته باشد، شیر امنیتی بطرف بالا حرکت می کند، رنگ قرمز درب از دریچه دستگیره مشاهده می شود. شیر امنیتی برای ایجاد امنیت بصورت خودکار فشار را تخلیه خواهد کرد. اگر درب بصورت کامل بسته نشود، فشار داخلی افزایش نمی یابد و از شیر امنیتی بصورت متداوم بخار تخلیه خواهد شد. در این موارد شعله را خاموش کنید و درب زودپز را بدرستی ببندید.
 - پنجره امنیتی: در کنار درب پنجره امنیتی وجود دارد. اگر رگولاتور و شیر امنیتی بدرستی عمل نکنند و در داخل زودپز فشار بخار زیاد تولید شود، بخار را پخش می کند. اطمینان حاصل کنید که زودپز دارای خصوصیات حفاظتی کافی باشد.



۴. دستورالعمل استفاده

قبل از اولین استفاده به موارد زیر دقت داشته باشید:

- ۱) قبل از اولین استفاده «تدابیر امنیتی» و تمام این دستورالعمل را با دقت مطالعه کنید.
- ۲) به زودپز تا نصف حجم آب بریزید، درب آن را ببندید و گرم کنید تا از شیر امنیتی بخار خارج شود. زودپز را از اجاق بردارید و برای رفع بوی داخل زودپز آن را بمدت ۱۰ دقیقه بصورت در بسته نگهدارید.
- ۳) بعد از اینکه زودپز کاملاً سرد شد درب آن را باز کنید. آب را بیرون بریزید و کاملاً خشک کنید.

استفاده معمولی

- ۱) ابتدا از باز بودن لوله تخلیه هوا و مسدود نبودن آن اطمینان حاصل کنید. اگر گرفتگی وجود داشته باشد به کمک یک میله و یا سیخ باریک آن را رفع کنید. قبل از بستن درب از تمیز و باز بودن و قابلیت حرکت شیر امنیتی اطمینان حاصل کنید. واشر می بایست در موقعیت مناسب قرار گرفته باشد.
- ۲) برای طبخ و ایجاد بخار در زودپز می بایست حداقل یک چهارم ظرفیت آن را با آب و مایعات مشابه پر کنید. حجم کل آب و مواد غذایی در زودپز نباید بیش از دو سوم باشد. برای طبخ مطلوب حجم ذرات و مواد غذایی نباید بیش از یک سوم ظرفیت کل زودپز باشد.
- ۳) درب بسته: علامت روی درب و دستگیره را منطبق کنید سپس دستگیره فوقانی را در جهت حرکت عقربه های ساعت تا آخر بپیچانید. در این میان صدای «پا» بگوش خواهد رسید که معرف بسته شدن صحیح درب است. در صورت لزوم می توانید باز و بسته بودن درب را با دست نیز کنترل کنید (به تصویر: ۱۰ دقت کنید)



تصویر: ۱۰

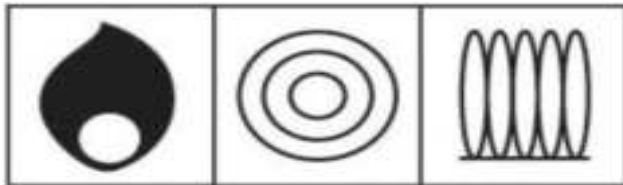
گرم کردن

۱) در هنگام حمل زودپز با یک دست دستگیره کوچک و با دست دیگر دستگیره زیرین بلند را محکم بگیرید. برای جلوگیری از خطرات و حفاظت از قطعات زودپز را با یک دست حمل و جابجا نکنید.

۲) زودپز را در سطح صاف و مستحکم قرار دهید. در هنگام گرم کردن قطر شعله و گرم کننده نباید بیش از قطر زودپز باشد. در اجاق گاز شعله دار شعله نباید از کف زودپز پخش شود و به بدنه جانبی و یا دستگیره تماس داشته باشد.

۳) برای طبخ سریع و ایجاد بخار از شعله موثر استفاده کنید، شدت شعله نباید خیلی زیاد باشد. بعد از مدت کوتاهی شیر امنیتی قدری بخار خارج خواهد کرد. این یک حالت طبیعی کارکرد زودپز است. اگر شیر امنیتی درست کار کند باید تخلیه بخار متوقف شود. هنگامی که رگولاتور بخار خارج کرد (از این لحظه زمان پخت محاسبه می شود)، برای پخت مناسب و صرفه جویی در مصرف انرژی شعله را کم کنید. اگر رگولاتور در هنگام پخت بخار کمی تخلیه می کند قدری شعله را زیاد کنید. اگر رگولاتور زیاد بخار خارج می کند شعله را کم کنید.

۴) منبع گرم کننده. زودپز سری ای.اس.دی (ASD) برای استفاده با اجاق برقی، گازسوز و انواع دیگر منابع گرم کننده مناسب است. ظروف لعابی برای استفاده با گرم کننده های اندکسبونی مناسب نیست.

**دقت**

- ۱) هنگام طبخ غذا از محل آشپزی دور نشوید و همواره مراقب باشید تا روند طبخ به حالت طبیعی سیر کند.
- ۲) از تماس مستقیم با سطوح خیلی داغ ممانعت ورزید.
- ۳) وقتی غذاهای چسبنده طبخ می کنید مراقب باشید بیش از اندازه چسبندگی نداشته باشد. برای این منظور می توانید زودپز را به آرامی تکان بدهید و متوجه شوید تا چه حد چسبنده است. مخصوصاً وقتی که لوبیا طبخ می کنید.
- ۴) برای حفظ ایمنی موارد فوق الذکر را رعایت و دستورالعمل ها را دقیقاً اجرا کنید.

خاموش کردن اجاق

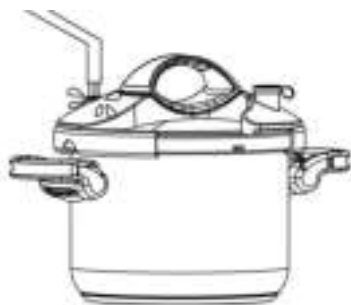
بعد از اتمام عملیات طبخ اجاق را خاموش کنید و شیر امنیتی را پایین بیاورید (این مرحله ت=نیز بخشی از زمان طبخ است).

سرد شدن

۱) سرد شدن فوری

برای سرد شدن و تخلیه فوری بخار شیر امنیتی را فشار دهید و زودپز را زیر شیر آب قرار دهید (به تصویر: ۱۱ مراجعه کنید). وقتی شیر امنیتی پایین ماند می توانید درب زودپز را باز کنید (تصویر: ۱۲)

تصویر: ۱۱



تصویر: ۱۲

**دقت**

اگر زمان طبخ طولانی باشد برای باز کردن درب زودپز بهتر است از روس سرد کردن فوری استفاده کنید. برای این منظور زودپز را زیر سیر آب به فشار کم بمدت یک دقیقه قرار دهید. دقت کنید آب جاری به هیچ عنوان از رگولاتور و یا شیر امنیتی وارد زودپز نشود.

۲) سرد شدن معمولی

بعد از اتمام طبخ تا وقتی که شیر امنیتی کاملا پایین بیاید اجازه دهید تا زودپز به حال خود سرد شود. سپس درب آن را باز کنید.

باز کردن زودپز

با یک دست دستگیره بلند زیر و با دست دیگر دستگیره بلند بالایی را بگیرید با انگشت دکمه رهایی درب را فشار دهید (علامت روی درب و دستگیره در یک راستا هستند). حالا می توانید درب زودپز را براحتی باز کنید (تصویر: ۱۳).



تصویر: ۱۳

۱) لطفا با دقت حرکت کنید و جهت جاوگیری از سوختگی احتمالی استفاده از دستکش محافظ گرمایی توصیه می شود.

۲) مخصوصا وقتی غذای لغبار و چسبده طبخ می کنید، برای کنترل چسبندگی زودپز را به آرامی تکان بدهید.

۳) درب را با قوت زیاد باز نکنید.

دقت

۱) قبل از استفاده، برای کنترل گرفتگی شیر باز و بسته کردن را چک کنید.

۲) مطمئن شوید که شیر امنیتی آنگونه که در این دستورالعمل ذکر شده است نظافت و بازبینی شده باشد.

۳) اجزاء زودپز را بصورت غیر استاندارد تعویض نکنید. اگر قطعه ای از زودپز را گم کرده اید به مسئول و یا نماینده فروش مراجعه کنید.

۵. مشکلات و نحوه رفع آنان

مشکل	علت	راه حل
مدتی بعد از گرم کردن از رگولاتور صدا می آید ولی بخار خارج نمی شود	۱) رگولاتور گیر کرده است. ۲) مواد غذایی قسمت باز هواگیری را مسدود کرده است. ۳) طبخ بدون آب ۴) زودپز عمل نمی کند.	۱) گرفتگی را با نظافت رفع کنید. ۲) با سوزن و یا میله نازک در بیاورید. ۳) شعله را خاموش کنید، زودپز را روی سطح صاف بگذارید و اجازه دهید تا رگولاتور فشار بخار موجود را به آرامی تخلیه کند و سپس جهت کنترل درب زودپز را باز کنید. ۴) زودپز را به حالت صاف بگذارید.
شیر امنیتی بخار می دهد	۱) سوراخ هواگیری گرفته است. ۲) در داخل زودپز بیش از اندازه مواد غذایی موجود است. ۳) شعله خیلی زیاد است.	۱) ماده را تمیز کنید. ۲) مواد غذایی را تمیز کنید. ۳) درجه شعله را به حالت متوسط بیاورید رگولاتور را تنظیم کنید و فشار مناسب را انتخاب کنید.
از اطراف بخار خارج می شود	۱) رگولاتور و شیر امنیتی کار نمی کند ۲) واشرها درست جا نیفتاده است. ۳) واشر خراب شده است. ۴) واشر تمیز نیست. ۵) درب کاملاً بسته نشده است.	۱) با سوزن در بیاورید. ۲) واشر را بصورت صحیح جا نیندازید. ۳) واشر را تعویض کنید. ۴) واشر را تمیز کنید. ۵) درب را کاملاً ببندید.

۶. نگهداری

۱) بدنه زودپز

برای نظافت از مایع ظرفشویی استفاده کنید.

زودپز را خشک کنید.

از تماس مستقیم مواد فلزی با بدنه زودپز خودداری کنید. اجسام فلزی را به بدنه نزنید.

۲) واشر

درب زودپز را با مایع ظرفشویی بشوئید. واشر را کاملاً خشک کنید.

واشر را در حالت مناسب نصب کنید.

بعد از هر استفاده واشر را با مایع ظرفشویی و آب بشوئید. بعد از استفاده واشر را به حالت درست در درب جا بدهید و دقت کنید صاف باشد. واشر بعد از مدتی استفاده می بایست تعویض شود.

۳) رگولاتور، لوله هواگیری و شیر امنیتی

اگر رگولاتور، لوله هواگیری و شیر امنیتی آغشته به مواد غذایی هستند باید بخوبی نظافت شوند. در صورت لزوم از سوزن و یا میله نازک برای تمیز کردن لوله هواگیری استفاده کنید. محکم بودن واشر و مهره آنان را کنترل کنید. اگر باز شده و محکم نیست حتماً آنها را به آچار سفت کنید. همواره بعد از استفاده رگولاتور را تمیز کنید. جهت کسب اطمینان از کارکرد لوله هواگیری مهره آن را باز کنید و رگولاتور را بیرون بیاورید و آن را کنترل کنید. شیر باز و بسته کردن را با فواصل معین تمیز کنید. بیرون آوردن و جدا کردن آن از درب زودپز بسیار آسان است. بعد از تمیز کردن آن را به حالت اول در جای خود به درستی نصب کنید. سپس کنترل کنید تا شیر در محور خود براحتی قابلیت حرکت داشته باشد (به تصویر: ۱۴ مراجعه کنید).

شیر امنیتی با فواصل کوتاه و همواره می بایست تمیز شود. در هنگام نظافت آن را از بدنه جدا کرده و پس از نظافت مجدداً نصب کنید. قبل از استفاده درب را برگردانید و مطمئن شوید که درب قرمز آن به راحتی قابلیت حرکت داشته باشد (به تصویر: ۱۵ مراجعه کنید).

تصاویر: ۱۴ و ۱۵



۴) مواد غذایی سوخته را خارج کنید.

برای اینکار از قاشق و لوازم چوبی استفاده کنید.

اگر میزان مواد غذایی سوخته در زودپز زیاد است ابتدا برای مدتی رودپز را در روغن و سپس آب گرم نگهدارید و بعد از این مراحل خیساندن به نحوه ای که در بالا به آن اشاره شده تمیز کنید. هرگز از لوازم سخت برای نظافت استفاده نکنید.

۵) نگهداری

بدنه و درب را تمیز کنید. برای نظافت و اشر را خارج کنید.

رگولاتور، لوله هواگیری و شیر امنیتی را تمیز کنید، ذرات و دانه های غذای مانده در آنان را پاک کنید. برای اینکار از سوزن و یا میله نازک استفاده کنید و آن ها را در محل خشک نگهداری کنید.

لطفاً درب و بدنه زودپز را بصورت جداگانه نگهداری کنید.

یادداشت های ویژه:

-از مواد شوینده مالش استفاده نکنید.

-درب زودپز را در ماشین ظرفشویی نگذارید.

-برای افزایش عمر مفید و کارکرد بهتر زودپز و اشر را با روغن خوراکی روغن کاری کنید.

-بعد از استفاده درب زودپز را نبندید. بدین ترتیب و اشر فرسوده نخواهد شد.

-قبل از طبخ مواد غذایی یخ زده را آب کنید. لوبیا و مواد غذای خشک را قبلاً بشوئید و خیس کنید.

-در هنگام طبخ مواد ری کننده و افزایش حجم دهنده ابتدا درب زودپز را باز نگهدارید، بعد از آنکه مواد افزایش حجم دادند درب زودپز را ببندید و به طبخ غذا ادامه دهید.

-در طبخ با مدت طولانی تقلیل آب مشکل است.

-جهت جبران کم رنگ شدن گوشت در هنگام پخت از مواد زنگزای مانند رب و ادویهجات بیشتر استفاده کنید.

-اگر غذا سر رفت شعله را کم کنید.

۶) تعویض قطعات

واشر هر یکسال و یا حداکثر دو سال یکبار می بایست تعویض شود. در صورتی که پارگی، سوراخ و چروک ایجاد شده باشد بلافاصله آن را تعویض کنید.

دقت: تمام لوازم تعویضی را اصلی استفاده کنید. لوازم غیر اصلی استفاده نکنید. با نماینده فروش تماس بگیرید.

۷. استفاده از دستورالعمل

شیر امنیتی در مواقع زیر عمل نمی کند:

-با وجود آنکه شیر امنیتی درست عمل می کند ولی درب زودپز بصورت مناسب بسته نشده باشد. لطفا درب را باز کرده و بصورت مناسب دوباره ببندید.

-شعله اجاق برای جوشاندن آب درون زودپز کافی نیست. شعله اجاق را زیاد کنید.

-واشر خیلی کثیف است و یا کارآیی خود را از دست داده است. لطفا تمیز کنید در صورت نیاز تعویض کنید.

-آب زودپز خیلی کم است. لطفا کنترل کنید و به میزان مناسب آب اضافه کنید.

-درب زودپز به درستی بسته نشده است. لطفا کنترل کنید و درب را کاملا و بدرستی ببندید.

واشر درست نصب نشده است و یا خراب شده است. واشر را کنترل کنید سعی کنید درست جا بیندازید و اگر لازم است آن را تعویض کنید. درب بایست کاملا بسته باشد.

-از جفت شدن درب و واشر اطمینان حاصل کنید. مطمئن شوید که از واشر مناسب و همخوان و اصلی استفاده می کنید.

-صبر کنید تا شیر امنیتی پایین بیاید.

- صبر کنید تا رگولاتور پایین بیاید.

-اگر هنگام باز کردن درب زودپز فشار اعمال کنید ممکن است واشر خراب شود. فشار زیاد وارد نکنید. در صورت تخریب واشر برای تعویض آن با نماینده فروش تماس بگیرید.

هشدارهای ویژه:

لوازم جانبی و غیر اصلی استفاده نکنید. لطفا از لوازم اصلی تولید کننده استفاده کنید.

۹. زمان طبخ

زمان طبخ با احتساب بخار استاندارد رگولاتور تعیین شده است.

لیست مندرج در زیر برای مراجعه و اطلاع انتشار یافته است. شما می توانید بنا به سلیقه شخصی و ذائقه خود آن را تنظیم کرده تغییر دهید.

مواد غذایی	مقدار آب و مواد غذایی	زمان طبخ پیش از ثابت شدن رگولاتور	فشار	سرد شدن پس از طبخ کامل زمان	یادداشت
برنج	1/3	4-8	60kPa	کامل	
شفته	1/3	8-12	60kPa	کامل	قدری کربنات اضافه کنید
تکه گوشت بزرگ	1/2	8-10	100kPa	کامل	تکه
پاچه	1/2	15-20	100kPa	کامل	
گوشت گوساله	1/2	15-20	100kPa	کامل	تکه
مرغ	1/2	10-15	100kPa	کامل	یک عدد مرغ کامل
ماهی	1/3	4-8	60kPa	کامل	
آب گوشت	1/2	10-15	100kPa	کامل	تکه
نخل	2/3	10-15	60kPa	کامل	
ذرت	2/3	5-8	60kPa	کامل	
سیب زمینی	2/3	6-10	60kPa	کامل	

۱۰- موارد دیگر

شما می توانید از منابع گرمایی اجاق برقی، گازی و انودکسیونی برای طبخ با این زودپز استفاده کنید. زمان طبخ با احتساب بخار استاندارد رگولاتور تعیین شده است. زمان طبخ با میزان مواد غذایی، گرما و شدت شعله تغییر می یابد و جهت اطلاع انتشار منتشر شده است.

۱۳. آشنایی با لوازم یدکی

۱	رگولاتور
۱	بدنه زودپز
۱	درب زودپز
۱	دستورالعمل ها

۱۴. شرایط نگهداری

بعد از استفاده زودپز را بخوبی تمیز کنید، خشک کنید و در جای خشک و سایه نگهداری کنید.

