

MasterPRO
by
Carlo Cracco

6.5L
Ø 22

**INSTRUCCIONES DE USO INSTRUCTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUÇÕES DE USO**



ES **ÍNDICE**

Puntos a tener en cuenta 3
Sistema de seguridad 4
Descripción del producto 5
Instrucciones de usuario 6
Tiempo de cocción 11

INHALT **DE**

Wichtige Punkte 30
Sicherheitssystem 31
Produktbeschreibung 32
Anwenderanweisungen 33
Garzeit 38

EN **INDEX**

Points to be considered 12
Safety System 13
Product Description 14
User Instructions 15
Cooking Time 20

INDICE **IT**

Punti da considerare 39
Sistema di sicurezza 40
Descrizione del prodotto 41
Istruzioni per l'uso 42
Tempo di cottura 47

FR **CATALOGUE**

Précautions importantes 21
Système de sécurité 22
Description du produit 23
Instructions d'utilisation 24
Temps de cuisson 29

CATÁLOGO **PT**

Pontos a ter em conta 48
Sistema de segurança 49
Descrição do produto 50
Instruções de utilização 51
Tempo de cozedura 56



OLLA A PRESIÓN

MÓDULO B INFORME N. °:
CERTIFICADO MÓDULO CI:
FECHA:
VOLUMEN:
MARCA REGISTRADA:
TIPO:

Origen: Turquía

CE 0045

- 1-Leer todas las instrucciones.
- 2-No dejar que los niños permanezcan junto a la olla a presión mientras se encuentre en uso.
- 3-No colocar la olla a presión en el interior de un horno caliente.

PUNTOS A TENER EN CUENTA

Esta olla a presión ha sido fabricada según las normas de seguridad internacionales más recientes. Siga estas instrucciones mientras esté utilizando la olla a presión.

- a. Deberá leer todo el manual.
- b. Mantenga la olla a presión fuera del alcance de los niños cuando se esté utilizando
- c. No meta la olla a presión en el horno.
- d. Cuando la olla a presión tenga presión, manipúlela con cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Deberá emplearse equipo de protección en caso necesario.
- e. No utilice la olla a presión con otro fin salvo aquel para el que fue diseñada.
- f. Esta olla cocina a presión. El uso inadecuado puede producir quemaduras. Compruebe que la tapa está correctamente cerrada antes de encender el fuego. Deberá consultar el manual de usuario.
- g. La tapa no debe abrirse nunca a la fuerza. Compruebe que se ha liberado completamente la presión del interior de la olla antes de abrir la tapa. Deberá consultar el manual de usuario.
- h. La olla a presión no debe utilizarse sin agua, ya que pueden producirse graves daños.
- i. No la llene más de 2/3 de su capacidad. Al cocer arroz o verduras deshidratadas, cuya cantidad es el doble al cocinarlas, no llene más de la mitad de la olla a presión.
- j. Utilice las fuentes de calor adecuadas según las instrucciones de uso. Evite la carne desollada y sin piel (como la lengua), que se puede expandir bajo presión después de cocinarla. Al cocinar masas, se debe agitar la olla suavemente antes de abrir la tapa para evitar que reviente el producto.
- k. Antes de utilizar la olla a presión, compruebe siempre si las válvulas están obstruidas o no. Deberá consultar el manual de usuario.

l. La olla a presión no debe utilizarse en modo presión para freír.

m. Salvo en el caso de las instrucciones de mantenimiento proporcionadas en el manual de usuario, los sistemas de seguridad no deben ser manipulados.

n. Solo deben utilizarse las piezas de repuesto adecuadas procedentes del fabricante para los modelos pertinentes. En particular, deberán utilizarse el cuerpo y la tapa del mismo fabricante que se indica como idóneo.

o. Deberá seguirse este manual de usuario.

SISTEMA DE SEGURIDAD

1. Sistema de seguridad

- Los dispositivos especiales de seguridad impiden que la tapa se abra cuando existe presión en el interior de la olla.

- El sistema de cierre de un solo botón facilita el bloqueo de la tapa.

- Cuando la válvula de cocción de la tapa se encuentra la posición de «cocción», libera el exceso de presión de la olla.

- La olla a presión cocina a una presión de 0,4 bar en el 1^{er} nivel y a 0,6 en el 2^o nivel. La presión innecesaria se libera por la válvula de cocción. Si la válvula de cocción está obstruida por algún motivo, cuando la presión del interior de la olla alcanza 0,9 bar, la presión adicional se liberará por la válvula de seguridad. Si ambas válvulas, la de seguridad y la de cocción están obstruidas, la presión adicional se liberará a través de la tapa de la olla cuando la presión llegue a los 1,5 bar.

- VÁLVULA DE AIRE (Dispositivo de seguridad):** La válvula de aire permite a la tapa encajarse en la olla dejando salir la presión que se forma en la cacerola. Si los cierres están abiertos, la válvula de aire también se abre. Cuando el botón de cierre está presionado, la válvula de aire se suelta y se cierra la ventilación de aire con ayuda de un resorte. También sirve como dispositivo de seguridad evitando el botón de apertura. No podrá abrir la tapa mientras exista presión en la olla.

2. Propiedades

Certificaciones

Esta olla a presión está fabricada en acero inoxidable de 18/10 Cr/Ni. Las asas están hechas de materiales termorresistentes de baquelita. El mecanismo automatizado ofrece un uso fácil y confortable.

Eficiencia

Puede ahorrar energía bajando el fuego al mínimo cuando se alcanza la presión necesaria.

Versatilidad

Se pueden cocinar sopas, verduras y carnes en la olla a presión. Para cocinar arroz, conservas, mermeladas o verduras solo se necesitan unos minutos.

La olla a presión se puede utilizar en todo tipo de fuentes de calor.

Gas: No deje que las llamas rebosen por los laterales de su olla... Cocina eléctrica: La placa eléctrica deberá ser mayor que la base de la olla. Placa vitrocerámica + inducción: La base de la olla a presión deberá estar limpia y seca.

Las piezas de plástico de la olla a presión pueden resultar dañadas por el exceso de calor, por consiguiente, esta situación no está incluida en la garantía del fabricante.

Otras características

- La válvula de cocción posee dos ubicaciones distintas
- Mecanismo especialmente diseñado para descarga rápida de presión.
- Asas termoaisladas
- Termo-sándwich compacta para una distribución del calor más adecuada
- Sistema de fácil apertura-cierre con dispositivo de seguridad
- Olla a presión y tapa de acero inoxidable 18/10 Cr/Ni
- Base apta para todas las fuentes de calor

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Explicación del producto.



2.2. Descripción del producto.



INSTRUCCIONES DE USUARIO

3. Instrucciones de usuario

3.1. Abrir la tapa de la olla a presión

• Cuando la válvula de cocción se encuentre en posición de «descarga de vapor», levante la apertura de la tapa y las asas de cierre hacia arriba para abrir las pinzas hacia ambos lados. Levante la tapa de la cacerola.

• Antes del primer uso: Desmonte la junta de silicona de la tapa y aclare la junta en agua hirviendo. Séquela y colóquela en el lugar correcto.

Nota: Asegúrese de que la junta de silicona esté correctamente colocada. Si no lo está, no se obtendrá la presión necesaria. La junta de silicona no debe doblarse y deberá estar firmemente colocada en el borde de la tapa (sin espacios entre la junta y la tapa de acero inoxidable).

Por regla general, se debe comprobar la posición de la junta de silicona antes de utilizar la olla. El lado largo de la junta deberá estar situado entre el lado inferior de la tapa y la olla.

Posición correcta de la junta



Posición incorrecta de la junta



3.2. Colocación de ingredientes en la olla

- Añadir como mínimo una taza de agua/líquidos a la olla cada vez que cocine. No llene la cacerola más de la mitad. Este nivel es para líquidos e ingredientes juntos. Precaución: La olla solo puede llenarse hasta la mitad cuando se cocinan alimentos efervescentes o espumosos (guisantes, arroz, etc.). Añada una cucharilla de postre de mantequilla o aceite antes de cocinar para reducir la espuma.
- El límite máximo de llenado (2/3) se encuentra indicado en el interior de la olla. No llene la olla a presión por encima de este límite bajo ninguna circunstancia. Si no, se pueden obstruir las válvulas con alimentos y no funcionarán correctamente.

3.3. Cerrar la tapa

- La válvula de cocción deberá estar en la posición de descarga de vapor. Coloque la tapa en la cacerola cuando las pinzas estén abiertas. Mientras presiona la tapa con una mano, pulse el botón de cierre con el pulgar de la otra mano.
- Compruebe que las pinzas están cerradas y completamente intactas en la olla.

3.4. Cocción

- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y ponga el fuego al máximo.
- Tenga cuidado de que la fuente de calor no sea más grande que la olla y que el calor no rebose por el lateral de la misma.
- La válvula de cocción deberá estar en la posición de descarga de vapor, lo que indicará que está abierta. Pasados unos minutos, el vapor empieza a salir por la válvula de cocción con un pitido. Primero, baje el fuego al mínimo.
- Gire la válvula de cocción a la posición según el tipo de alimento. Después de esta fase, la cocción ha comenzado. Respete el tiempo.
- No interfiera en la válvula de vapor durante la cocción. La válvula libera la presión adicional.

Nota: La temperatura de cocción necesaria se habrá alcanzado cuando el vapor se libere por la válvula de cocción. Los tiempos de cocción indicados en la Tabla de tiempos de cocción indican el tiempo necesario después de la primera salida de vapor.

- Una regla sencilla para los tiempos de cocción cuando se cocina con olla a presión es cocinar cualquier alimento a 1/3 del tiempo de cocción normal necesario en una olla normal. Ejemplo: 10 minutos en lugar de 30 minutos.

3.5. Abrir la tapa cuando el plato esté cocinado

- Apague el fuego después de cocinar el plato. La presión de la olla se reducirá durante este período de espera. Espere durante 3 minutos. Gire la válvula de cocción lentamente hacia la posición de descarga de vapor y espere a que salga todo el vapor. Mantenga una distancia de seguridad con la olla a presión cuando abra la tapa. No fuerce la tapa.
- Si necesita abrir la tapa sin esperar 3-4 minutos al apagar el fuego, coloque la olla bajo un chorro de agua fría durante 1 minuto. Gire la válvula de cocción a la posición de descarga de vapor para dejar salir toda la presión.

ATENCIÓN: Puede salir una gran cantidad de vapor por la válvula de cocción y quemarle la cara u otras partes del cuerpo. Oirá un pitido que indica una bajada rápida de la presión que se produce durante la «apertura rápida». Este sonido es normal. La tapa se puede abrir solo cuando ha salido todo el vapor. El modo de salida rápida del vapor no debe ser seleccionado para las verduras, legumbres o comestibles espumosos.

4. Limpieza y mantenimiento

4.1. Limpieza del cuerpo de la olla a presión

El cuerpo de la olla a presión se puede lavar en el lavavajillas o a mano al igual que cualquier otra olla de acero inoxidable. No utilice cepillos metálicos, detergentes abrasivos o lejías, porque pueden dañar la superficie. Llene la olla a presión con zumo de limón (mezcla de medio zumo de limón con 2 vasos de agua) para eliminar la suciedad difícil y el descoloramiento. Deje hervir la mezcla a presión durante 5 minutos. Retire la olla a presión del fuego y déjelo enfriar. Aclare la olla a presión con agua. La tapa debe limpiarse únicamente con agua y detergente. **NO LAVE LA TAPA EN EL LAVAVAJILLAS.** No utilice materiales abrasivos o ásperos para su limpieza.

Atención: No lave la tapa y la junta de silicona en el lavavajillas. Ponga la tapa sobre la olla boca arriba cuando la guarde en el armario. La olla a presión solo se puede guardar sin comida y debe estar limpia y seca al guardarse.

4.2. Limpieza de la válvula de cocción

- Retire la tuerca de debajo de la tapa a la que se encuentra unida la válvula de cocción y retire la válvula del aro.



Imagen 1

- Sujete la válvula de cocción con las dos manos como se indica en la imagen y gire la pieza inferior ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj. Tire para extraer las dos piezas.



Imagen 2



Imagen 3

- Compruebe las dos piezas. Limpie los residuos de alimentos con un cepillito.

- Antes de montar la válvula de cocción como se indica en la Imagen 4, antes de montar las dos piezas, a. Centre el saliente (en Imagen 3) del anillo blanco que está marcado con una flecha roja con el aro de la pieza inferior y colóquelo presionando suavemente. (Imagen 4) b. Primero, gire la pieza inferior en sentido contrario a las agujas del reloj y empuje la pieza inferior suavemente hacia dentro. c. El saliente marcado con una flecha azul (en la Imagen 3) y la ranura encajarán. Después, gire otra vez la pieza en sentido contrario a las agujas del reloj y encaje las dos piezas juntas. (Imagen 5B) d. Por último, coloque la válvula en el aro de la tapa y ajuste la tuerca de la válvula inferior.

Precaución: Tenga cuidado de no aflojar la junta pequeña (tórica) en la parte inferior.

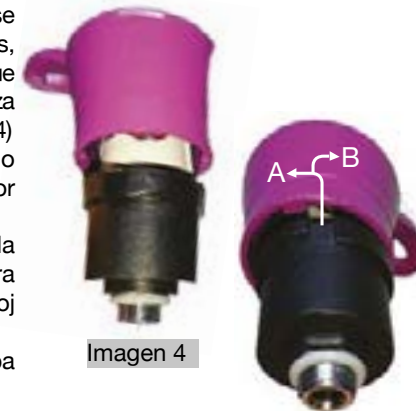


Imagen 4



Imagen 5

4.3. Limpieza de la junta de silicona de la tapa

Después de cada uso de la olla a presión, retire la junta de silicona de la tapa, lávela bien a mano con jabón, esponja y agua caliente y séquela. Dependiendo de la frecuencia de uso de su olla a presión (si es de uso diario), deberá cambiar la junta de la tapa por una junta original cada 2 años.

5. Solución de problemas

5.1. La olla a presión no se cierra

- Coloque correctamente la junta en la tapa.
- Compruebe que las pinzas están completamente abiertas a ambos lados.
- Si los alimentos de la olla están hirviendo, la presión del interior elevará la tapa y dificultará el cierre cuando intente cerrar la tapa.
- Intente poner la válvula de cocción en la posición de «descarga de vapor» y cerrar manualmente la tapa.
- El mecanismo de la tapa podría estar averiado. Lleve la olla a presión a la tienda donde la compró o póngase en contacto con el fabricante.

5.2. Sale demasiado vapor de la válvula de cocción durante el cocinado.

- El fuego quizás está demasiado alto. Baje el fuego lo máximo posible.
- La válvula de cocción puede estar sucia. Después de liberar la presión de la olla, retírela y limpie la válvula de cocción.
- La válvula de cocción puede estar estropeada. Sustitúyala por otra del fabricante.

5.3. Hay una descarga de vapor incontrolable por la parte inferior y los laterales de la tapa de la olla.

- La válvula de cocción puede estar sucia u obstruida. Enfríe totalmente la olla y retire y limpie la válvula de cocción siguiendo las instrucciones.
- Puede que no haya líquido en la olla: añada al menos un vaso de agua.
- Compruebe si la junta está estropeada.
- Asegúrese que la junta de debajo de la válvula se encuentra bien colocada.

5.4. Eliminación de restos

Hay varios motivos para la aparición de manchas. Alimentos que se queman y se quedan pegados en la olla deben limpiarse con detergente y estropajo de alambre no metálico calentándolo bajo el agua. El calentamiento extremo del acero inoxidable produce manchas de color marrón, azul, amarillo o verde. Cuando utiliza la olla a presión a altas temperaturas, puede aparecer la decoloración. La decoloración desaparecerá cuando utilice la olla a presión a temperaturas normales. Si no desaparecen, se pueden eliminar utilizando zumo de limón. Dependiendo de la densidad de la decoloración, el proceso de limpieza debe repetirse con vinagre. El uso y el agua de limpieza producen habitualmente manchas redondas, marrones y transparentes. La olla a presión está fabricada en acero inoxidable de 18/10 Cr/Ni. Por tanto, es inoxidable. El carbonato de calcio (cal) o la sal produce manchas redondas y blancas. No lave la olla en el lavavajillas ni reduzca la cantidad de productos de limpieza o el uso de sal. Por ejemplo, para evitar las manchas de sal y agua, añada sal o agua a los alimentos cuando hierva. Si vive en una zona de aguas duras, la decoloración se puede eliminar también con ácido acético (vinagre concentrado) o zumo de limón. Dependiendo de la densidad de la decoloración, el proceso de limpieza debe repetirse con vinagre o ácido cítrico.

5.5. La tapa de la olla no se abre

- Si sigue habiendo presión en la olla, el dispositivo de seguridad está conectado. Inténtelo pasados unos minutos.
- El enfriamiento lento puede producir vacío en la olla a presión. Intente abrir la tapa girando completamente la válvula de cocción a la posición de descarga de vapor.

No fuerce nunca la apertura de la tapa.

- La válvula de cocción puede estar obstruida. Espere hasta que la olla a presión se haya enfriado por completo.

TIEMPO DE COCCIÓN

6. Tabla de tiempos de cocción

Este manual de usuario no incluye recetas detalladas para la olla a presión. Puede cocinar platos según sus propias recetas. Los tiempos de cocción le ayudan a planificar el cocinado. El tiempo de cocción está diseñado solo para dar una idea sobre los productos y materiales relacionados.

Para determinar el tiempo de cocción correcto, puede utilizar los ingredientes similares a los indicados en la tabla y reducir el tiempo de cocción necesario con los métodos de cocción normales. Pronto aprenderá la cantidad de tiempo necesaria para cocinar con la olla a presión. Estamos seguros de que se divertirá mientras cocina.

<i>Alimento</i>	<i>Tiempo de cocción (min)</i>	<i>Apertura</i>	<i>Tiempo de apertura (min)</i>
VERDURAS			
Alcachofa	6	Rápida	
Judías verdes	4	Rápida	
Brócoli	4	Rápida	
Col (1/2)	10	Mixta	
Zanahoria (entera)	5	Rápida	
Zanahoria (troceada)	3	Rápida	
Coliflor	3	Rápida	
Maíz (dulce)	6	Rápida	
Patatas (dados)	6	Rápida	
Patatas (1/2)	8	Mixta	
CARNES Y PESCADOS			
Carne de cordero a fuego lento	15-20	Normal	5-10
Carne de cordero con sus huesos	25-30	Normal	5-10
Pollo entero	15-25	Normal	5-10
Pechuga de pollo	12-18	Rápida	
Pollo troceado	10-12	Rápida	
Ternera a fuego lento	25-35	Normal	15-20
Ternera (deshuesada)	10-15	Rápida	15-20
Crustáceos/Mejillones	4-8	Rápida	
Langostinos	4-8	Rápida	
Filete de pescado	5-8	Rápida	

Verduras: Añadir 1,5 vasos de agua a la olla a presión.

Carnes, pescado y aves de corral: Si utiliza una receta, añada solo la mitad de agua que se indica en la receta.



PRESSURE COOKER

MÓDULO B INFORME N. °:
CERTIFICADO MÓDULO CI:
FECHA:
VOLUMEN:
MARCA REGISTRADA:
TIPO:

Origin: Turkey

CE 0045

- 1-Read all the instructions.
- 2-Do not let children near the pressure cooker when in use.
- 3-Do not put pressure cooker into a heated oven.

POINTS TO BE CONSIDERED

This pressure cooker has been manufactured in accordance with the latest international safety regulations. Please follow these instructions while using your pressure cooker.

- a. All of the manual should be read.
- b. When using pressure cooker keep children out of its reach.
- c. Do not put pressure cooker on an oven.
- d. When your pressure cooker is under pressure, handle it with care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and the buttons. Protective equipment should be used if necessary.
- e. Do not use your pressure cooker other than the purpose it was designed for.
- f. This pressure cooker cooks with pressure. Burns may result from inadequate using. Make sure the lid is closed properly before turning the heat on. The user manual should be consulted.
- g. The lid should never be opened using force. Be sure that pressure inside your cooker is completely discharged before opening the lid. The user manual should be consulted.
- h. The pressure cooker should not be used without water, which can cause serious damage.
- i. Do not fill more than 2/3 of the pressure cooker capacity. When cooking rice or dehydrated vegetables whose quantity is doubled when cooking, fill no more than half of the pressure cooker.
- j. Use the appropriate heat sources according to the instructions for use. Avoid pricking skinned meat (such as tongue) that can expand under pressure after cooking it. While cooking pastries, the cooker should be shaken lightly before opening the lid to prevent food popping out.

- k. Before using your pressure cooker, each and every time, check whether the valves are clogged or not. The user manual should be consulted.
- l. The pressure cooker should not be used in pressure mode for frying.
- m. Except for the maintenance instructions given in the user manual, safety systems should not be tampered with.
- n. Only the appropriate spare parts from the manufacturer should be used for relevant models. In particular, the body and lid of the same manufacturer, which is indicated as suitable, must be used.
- o. This user manual should be followed

SAFETY SYSTEM

1. Safety System

- Special safety locks prevent the lid from opening by locking the lid when there is pressure in the cooker.
- One- button lock system will make it easier to secure the lid.
- When the cooking valve on the lid is “cooking” position it releases the excessive pressure in the pressure cooker.
- The pressure cooker will cook with 0,4 bar pressure on the 1st level and 0,6 on the 2nd level. The unnecessary pressure will be discharged from the cooking valve. If the cooking valve will be clogged for any reason, when the pressure inside the pressure cooker reaches 0,9 bars, extra pressure will be let out via the safety valve. If both the safety valve, and the cooking valve are clogged, the extra pressure will be discharged via the cooker lid when the pressure reaches 1,5 bars.
- AIR VALVE (Safety Lock): Air valve enables the lid to sit on the cooker by letting the pressure formed in the pot out. If the locks are open, the Air Valve is also open. When the close button is pressed, Air Valve will be loose and closes the air ventilation with the help of a spring. It will also serve as a safety lock by preventing the open button. You cannot open the lid as long as there is pressure in the cooker.

2. Properties Qualifications.

This pressure cooker is made of 18/10 Cr/Ni stainless steel. The handles are made of heat-resistant bakelite materials. Fully automated mechanism offers an easy and comfortable usage.

Efficiency

You can save energy by turning the heat to the minimum when the necessary pressure is reached.

Versatility

Soups, vegetables, and meat can be cooked in the pressure cooker. To cook rice, jams, marmalades or vegetables you only need a few minutes.

The pressure cooker can be used in all types of heat sources.

Stove: Do not let the gas flames to spread up the sidewalls of your cooker...

Electric stove: The heating plate should be bigger than the cooker's base.

Glass (Ceramic) + induction Hotplate: The pressure cooker's base should be clean and dry.

The plastic parts of the pressure cooker can be damaged due to excess heat; therefore this situation is not included in the guarantee of the manufacturer.

Extra Features

- Cooking valve that has two different locations
- Specially designed mechanism for quick pressure discharge.
- Heat-insulated handles
- Compact thermo-sandwich for the most suitable heat distribution
- Easy open-close system with a safety lock
- 18/10 Cr/Ni stainless steel pressure cooker and lid
- Suitable base for all stoves

PRODUCT DESCRIPTION

2.1. Product explanatory



2.2. Product descriptions



USER INSTRUCTIONS

3. User Instructions

3.1 Opening the lid of the pressure cooker

3.1 Opening the lid of the pressure cooker

- When the cooking valve is in the “steam discharge” position, lift the lid opening and closing handles upwards to open the clamps to both sides. Lift the lid off the cooker.
- Before first use: Disassemble the silicone gasket from the lid, and rinse the gasket in boiling water, dry it, and place it in the correct place.

Note: Make sure that the silicone gasket is placed correctly. If it is not placed correctly, the necessary pressure cannot be obtained. The silicone seal should not be twisted and it must be firmly placed to the rim of the lid (without any gaps between the seal and the stainless steel lid).

- As a general rule, the position of the silicone gasket must be controlled before using the cooker. The long side of the gasket should be placed between the bottom side of the lid and the cooker.

Gasket right position



Gasket wrong position



3.2 Putting the ingredients in the cooker

- Add at least one glass of water/liquid into the cooker every time you cook. Do not overfill the pot more than the half. This level is for liquids and ingredients together. Caution: The cooker can only be filled to the half when cooking food that is effervescent or foamy (chickpeas, peas, rice etc.). Add a dessertspoonful of butter or oil before cooking to reduce foaming.
- Maximum filling limit (2/3) is marked on the inside of the cooker. Do not overfill the pressure cooker above this limit in any circumstances. Otherwise, the valves will be clogged with food and they cannot function properly.

3.3 Closing the lid

- Cooking valve should be in the steam discharge position. Place the lid on the cooker while the clamps are open. While pressing down the lid with one hand, press the close button using your other hand's thumb.
- Check that the clamps are locked, and are fully intact with the cooker.

3.4 Cooking

- Place the pressure cooker on the stove and turn on the stove to the highest heat level.
 - Be careful that the stove is not bigger than the cooker, and that the heat does not protrude from the side of the cooker.
 - Cooking valve should be in the steam discharge position, meaning that is fully open. After a while, the steam begins to discharge from the cooking valve with a hissing sound, first of all, bring the heat to the lowest level.
 - Turn the cooking valve according to the type of your meal. After this stage the cooking is started, keep the time.
 - Do not interfere with the cooking valve while cooking. The valve discharges the extra pressure.
- Note:** The necessary cooking temperature has been reached when the steam is discharged through the cooking valve. Cooking times shown in the Cooking Time Table indicates the time required after the first steam is discharged.
- The simple rule for cooking times while cooking with a pressure cooker is that anything can be cooked at 1/3 of the normal cooking time required for in a standard cooker. Example: 10 minutes instead of 30 minutes

3.5 How to open the lid when the meal is cooked

- Turn off the stove after the meal is cooked. The pressure in the cooker will be minimized during this waiting period. Wait for 3 minutes. Turn the cooking valve slowly to the steam discharge position and wait for all the steam to be discharged. Keep a safe distance with the pressure cooker while opening the lid. Do not force the lid.
 - If you need to open the lid without waiting 3-4 minutes when you turn off the heat, place the cooker under cold water for 1 minute. Turn the cooking valve to the of steam discharge position to let out all the pressure.
- ATTENTION:** A large amount of steam can be discharged through the cooking valve, and burn your face or other parts of your body. You can hear a hissing sound to indicate rapid pressure drop that occurs during "quick opening". This sound is normal. The lid can be opened only when all the steam is discharged. Quick pressure drop mode should not be selected for vegetables, grains or foamy eatables.

4. Cleaning and Maintenance

4.1 Cleaning the pressure cooker's body

Pressure cooker's body can be cleaned in a dishwasher or by hand just like other stainless steel cookers. Please do not use metal brushes, abrasive cleaners or bleachers because they can be harmful to the surface. Fill the pressure cooker with lemon juice (mix half a lemon juice with 2 glasses of water) to remove stubborn dirt and fading. Let the mixture pressure boil for 5 minutes. Remove the pressure cooker from the stove and let it cool. You can rinse your pressure cooker with hot water now. The lid should only be cleaned with hot water and detergent. **DO NOT WASH THE LID IN A DISHWASHER.** Do not use harsh or abrasive materials to clean.

Attention: Do not wash the lid and the silicone seal in the dishwasher. Put the lid on the cooker upside down when storing the pressure cooker in a cabinet. The pressure cooker can only be stored without food in it. It should be clean and dry when stored.

4.2 Cleaning the cooking valve

- Remove the nut under the lid to which the cooking valve is attached, and remove the valve from the rim.



- Hold the cooking valve with both hands as shown in the image, and turn the bottom part slightly counterclockwise. Pull to remove both parts.



- Check both parts. Clean food residue with a small brush.

• Before assembling the cooking valve as shown in Image 4, before assembling the two parts,

a. Align the protrusion (in Image 3) of the white ring that is marked with a red arrow with the rim in the lower part, and place it by pressing gently. (Image 4)

b. First, turn the bottom part counterclockwise and push the lower part slightly inward.

c. The protrusion marked with a blue arrow (in Image 3) and the slot will fit together. Then, turn the piece counterclockwise again, and lock the two pieces together. (Image 5B)

d. Finally, put the valve into the rim on the lid and tighten the lower valve nut.

Caution! Be careful not to lose the small gasket (O-ring) at the bottom.

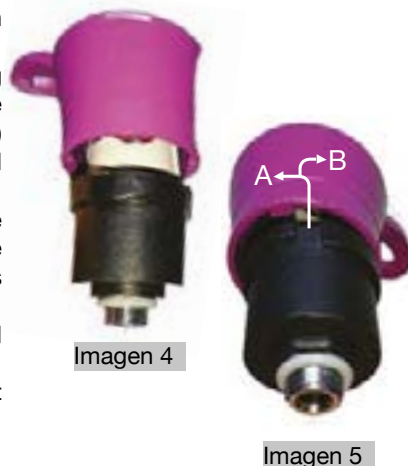


Imagen 4

Imagen 5

4.3 Cleaning the silicone lid gasket

After every use of the pressure cooker, remove the silicone gasket from the lid, hand wash it thoroughly with soap, sponge, and hot water, and dry it. Depending on the frequency of use of your pressure cooker (if it is used every day) the lid gasket should be replaced with a new original gasket in every 2 years.

5. Troubleshooting

5.1 The pressure cooker cannot be closed.

- Place the gasket into the lid properly.
- Ensure that the clamps are open fully on both sides.
- If the food in the pressure cooker is boiling, the pressure inside will lift the lid up and make the locking difficult when you are trying closing the lid.
- Try bringing the cooking valve to the “steam discharge” position and manually locking the lid.
- The lid mechanism might be broken, take the pressure cooker where you bought it or contact the manufacturer.

5.2 Too much steam is discharged through the cooking valve while cooking.

- The heat might be too high. Lower the heat as much as possible.
- The cooking valve might be dirty. After discharging the cooker pressure, remove it and clean the cooking valve.
- Cooking valve might be broken. Replace it with a new one from the manufacturer.

5.3 There is uncontrollable steam discharge through the bottom and the sides of the pressure cooker lid.

- Cooking valve might be dirty or clogged. Cool the cooker completely, and remove, and clean the cooking valve according to the instructions.
- There might not be any liquid in the cooker, add at least a glass of water.
- Check whether the gasket is broken.
- Be sure that the O-ring that is under the valve gasket is placed properly.

5.4 Dirt removal

There are various reasons for stains. The food that is burned and stuck in the cooker should be cleaned with detergent and non-metallic dishwashing wire by heating under the water. Extreme heating of the stainless steel causes brown, blue, yellow or green stains. When you use the pressure cooking in high temperatures, fading can appear. Fading will disappear when you use the pressure cooker at normal temperatures. If they are not lost, they can be removed by using lemon juice. Depending on the density of the fading, cleaning process should be repeated with vinegar. Usage and washing water usually causes round, brown and transparent stains. The pressure cooker is made of 18/10 Cr/Ni stainless steel, therefore, it is stainless. Calcium carbonate (limescale) or salt causes round and white stains. Do not wash the cooker in a dishwasher or reduce the amount of cleaning products and salt usage. For example, to prevent the water and salt stains, add salt or water to the food when it is boiling. You might be living in an area that has hard water. Therefore the fading can also be removed with acidic acid (concentrated vinegar) or lemon juice. Depending on the density of the fading, the cleaning process should be repeated with vinegar or citric acid.

5.5 The lid of the pressure cooker cannot be opened.

- If there still is pressure in the cooker, the safety lock is on. Try again after a while.
- Cooling down slowly might produce the vacuum in the cooker. Try opening the lid by turning the cooking valve fully to the steam discharge position. Never force the lid to open.
- Cooking valve might be clogged. Wait until the pressure cooker is fully cooled down.

COOKING TIME

6. Cooking times table

This user's manual does not include detailed recipes for pressure cooker. You can cook your food according to your own recipes. The cooking timetable helps you to plan the timing of your cooking. The cooking timetable is designed only to give an idea about the products and materials listed. To determine the right cooking time, you can use the ingredients similar to the ones shown in the table, and reduce the cooking time required with normal cooking methods. You will learn soon the required amount of time to cook with pressure cooker. We are sure that you will have fun while cooking.

Food product	Cooking Time (minutes)	Opening	Waiting Time (minutes)
VEGETABLES			
Artichoke	6	Quick	
Green beans	4	Quick	
Broccoli	4	Quick	
Cabbage (1/2)	10	Mixed	
Carrot (whole)	5	Quick	
Carrot (slices)	3	Quick	
Cauliflower	3	Quick	
Corn (sweet)	6	Quick	
Potatoes (cubes)	6	Quick	
Potatoes (1/2)	8	Mixed	
MEATS AND FISH			
Slow cooked lamb meat	15-20	Normal	5-10
Bony lamb meat	25-30	Normal	5-10
Whole chicken	15-25	Normal	5-10
Chicken breast	12-18	Rápida	-
Chicken pieces	10-12	Rápida	-
Slow cooked beef	25-35	Normal	15-20
Beef (without bones)	10-15	Rápida	15-20
Crustaceans/Mussels	4-8	Rápida	-
Shrimp	4-8	Rápida	-
Fish fillet	5-8	Rápida	-

Vegetables: Add 1,5 glasses of water into the pressure cooker.

Meats, fish, and poultry: If you are using a recipe, add only half as much the water that is indicated in the recipe.

MasterPRO
by
Carlo Cracco

AUTOCUISEUR

CE 0045

MODULO B INFORME N. °:
CERTIFICADO MODULO CI:
FECHA:
VOLUMEN:
MARCA REGISTRADA:
TIPO:

Origine: Turquie

- 1- Lisez toutes les instructions.
- 2- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'elle est en marche.
- 3- Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cet autocuiseur a été fabriqué conformément aux normes de sécurité internationales les plus récentes. Suivez les instructions indiquées ci-dessous lorsque vous utilisez l'autocuiseur.

- a. Lisez attentivement l'ensemble de ce guide.
- b. Maintenez l'autocuiseur hors de portée des enfants pendant son utilisation.
- c. Ne mettez pas l'autocuiseur dans le four.
- d. Lorsque l'autocuiseur est sous pression, manipulez-le avec précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. En cas de besoin, utilisez des protections.
- e. N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- f. Cet autocuiseur cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures. Vérifiez que le couvercle est correctement fermé avant d'allumer la source de chaleur. Consultez le guide de l'utilisateur.
- g. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée avant d'ouvrir le couvercle. Consultez le guide de l'utilisateur.
- h. L'autocuiseur ne doit pas être utilisé sans eau, cela pourrait le détériorer gravement.
- i. Ne le remplissez pas au-delà des 2/3 de sa capacité. Pour cuire du riz ou des légumes déshydratés, dont le volume double à la cuisson, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- j. Utilisez les sources de chaleur compatibles et conformément aux instructions d'utilisation. Évitez les viandes dont la peau est superficielle (comme la langue de bœuf par exemple), qui peuvent gonfler sous l'effet de la pression pendant la cuisson. Dans le cas d'aliments pâteux, l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour éviter qu'ils ne giclent à l'extérieur.

k. Vérifiez que les soupapes de sont pas obstruées avant chaque utilisation. Consultez le guide de l'utilisateur.

l. N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire sous pression.

m. N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien indiquées dans le guide de l'utilisateur

n. N'utilisez que les pièces détachées appropriées du fabricant correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle du fabricant recommandé.

o. Reportez-vous au guide de l'utilisateur.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

1. Système de sécurité

- Les dispositifs spéciaux de sécurité empêchent le couvercle de s'ouvrir lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Le système de fermeture à bouton unique facilite le blocage du couvercle.
- Lorsque la soupape de fonctionnement du couvercle est en position « cuisson », elle libère l'excès de pression dans l'autocuiseur.
- L'autocuiseur cuit à une pression de 0,4 bar pour le premier programme et de 0,6 pour le second. La pression excédentaire est libérée par la soupape de fonctionnement. Si la soupape de fonctionnement est obstruée pour quelque raison que ce soit, lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur atteint 0,9 bar, la pression excédentaire sera évacuée par la soupape de sécurité. Si les deux soupapes, celle de sécurité et celle de fonctionnement, sont obstruées, la pression excédentaire s'échappera entre le couvercle et la cuve lorsque la pression atteint 1,5 bar.
- **SOUPAPE D'AIR (Dispositif de sécurité)** : La soupape d'air permet au couvercle de s'ajuster parfaitement à la cuve en laissant sortir la pression formée dans l'autocuiseur. La soupape d'air est ouverte tant que les mâchoires sont ouvertes. Lorsque le bouton de fermeture est enclenché, la soupape d'air se relâche et la ventilation d'air est fermée par le biais d'un ressort. Elle bloque également le bouton d'ouverture jouant le rôle de dispositif de sécurité.

Vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle tant qu'il y aura de la pression dans l'autocuiseur.

2. Propriétés

Certifications

Cet autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable 18/10 Cr/Ni. Les poignées sont faites en bakélite, un matériau thermorésistant. Le mécanisme automatisé permet un usage facile et agréable.

Efficiences

Vous pouvez économiser de l'énergie en baissant la source de chaleur au minimum une fois la pression nécessaire atteinte.

Versatilité

Cet autocuiseur vous permet de cuisiner des soupes et des plats de légumes et de viandes. Pour faire cuire du riz, préparer des conserves, des confitures ou des légumes, seulement quelques minutes sont nécessaires. L'autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage.

Gaz : Ne laissez pas les flammes déborder sur les côtés de la cuve.

Cuisine électrique : La plaque électrique devra être plus grande que la base de l'autocuiseur.

Table vitrocéramique + induction : Le fond de la cuve devra être propre et sec.

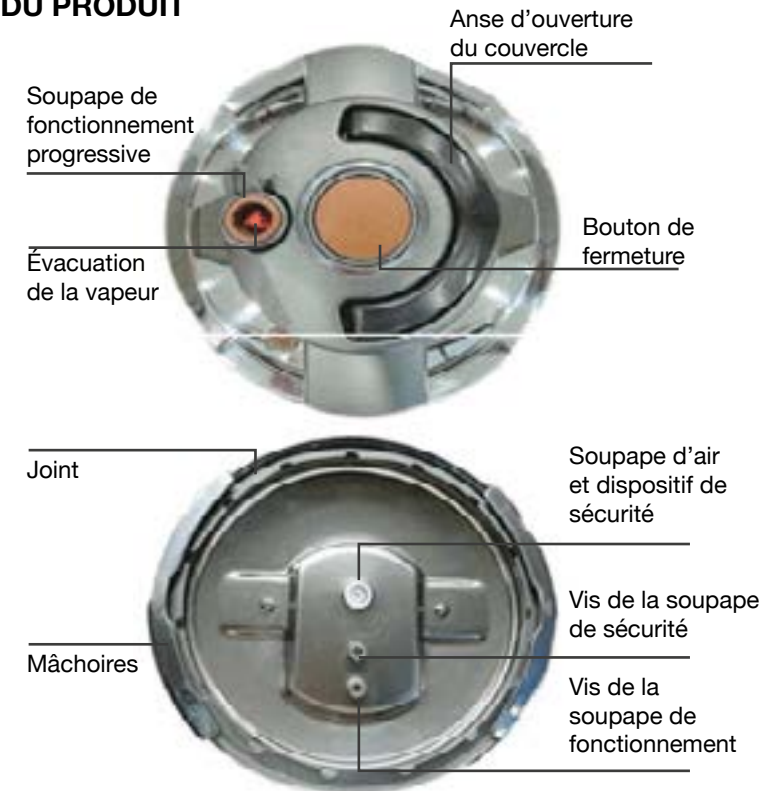
Les pièces en plastique de l'autocuiseur peuvent être endommagées par un excès de chaleur, tenez compte du fait que cette situation n'est pas incluse dans la garantie du fabricant.

Autres caractéristiques

- Deux emplacements distincts pour la soupape de fonctionnement
- Mécanisme conçu spécialement pour l'évacuation rapide de la pression
- Poignées thermo-isolantes
- Fond thermodiffuseur de type sandwich pour une meilleure distribution de la chaleur
- Système d'ouverture-fermeture faciles avec dispositif de sécurité
- Cuve et couvercle en acier inoxydable 18/10 Cr/Ni
- Fond conçu pour tous les modes de chauffages

DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Explications du produit



2.2. Description du produit



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3. Instructions d'utilisation

3.1. 3.1 Ouvrir le couvercle de l'autocuiseur

• Lorsque la soupape de fonctionnement est en position « évacuation de la vapeur », redressez l'anse d'ouverture et soulevez les poignées de fermeture vers le haut pour ouvrir les mâchoires des deux côtés. Retirez le couvercle de l'autocuiseur.

• Avant la première utilisation : Démontez le joint en silicone du couvercle et passez-le dans de l'eau bouillante. Séchez-le et remettez-le en place correctement.

Note : Vérifiez que le joint en silicone est installé correctement. Si ce n'est pas le cas, l'autocuiseur n'atteindra pas la pression nécessaire. Le joint en silicone ne doit pas être plié et devra être solidement mis en place sur le bord du couvercle (sans espaces entre le joint et le couvercle en inox).

• Il est bon de vérifier la position du joint en silicone avant chaque utilisation de l'autocuiseur. La face la plus large du joint devra être située entre le côté inférieur du couvercle et la cuve.

Position correcte du joint



Position incorrecte du joint



3.2. Remplissage des ingrédients dans l'autocuiseur

• Ajoutez au minimum une tasse d'eau/de liquides dans la cuve à chaque préparation. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Ce niveau correspond à celui des liquides et des ingrédients réunis. Précaution : L'autocuiseur ne devra pas être rempli au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve lors de la cuisson d'aliments effervescents ou moussants (petit-pois, riz, etc.). Ajoutez une cuillère à café de beurre ou d'huile avant la cuisson pour réduire l'écume.

• La limite maximum de remplissage (2/3) est indiquée à l'intérieur de la cuve. Ne remplissez sous aucun prétexte votre autocuiseur au-delà de cette limite. Le cas échéant, les soupapes pourraient être obstruées par des aliments et ne plus fonctionner correctement.

3.3. Fermer le couvercle

• La soupape de fonctionnement devra être sur la position d'évacuation de la vapeur. Posez le couvercle sur la cuve avec les mâchoires ouvertes. Tout en appuyant sur le couvercle avec une main, appuyez sur le bouton de fermeture avec le pouce de l'autre main.

• Vérifiez que les mâchoires se sont refermées sur la cuve et qu'elles sont bien assemblées à cette dernière.

3.4. Cuisson

• Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur au maximum de sa puissance.

• Prenez garde à ce que le diamètre de la source de chaleur ne soit pas plus grand que celui de la cuve et que la chaleur ne déborde sur les côtés.

• La soupape de fonctionnement devra être sur la position d'évacuation de la vapeur, ce qui indique qu'elle est ouverte. Quelques minutes plus tard, la vapeur commence à s'échapper par la soupape de fonctionnement en émettant un sifflement. Premièrement, baissez la source de chaleur au minimum.

• Tournez ensuite la soupape de fonctionnement pour sélectionner la position désirée en fonction du type d'aliment. Après cette phase, la cuisson commence. Respectez la durée recommandée.

• N'intervenez pas sur la soupape de fonctionnement durant la cuisson. La soupape libère la pression excédentaire.

Note : La température de cuisson nécessaire sera atteinte lorsque la vapeur s'échappera par la soupape de fonctionnement. Les durées de cuisson indiquées dans le Tableau des temps de cuisson indiquent le temps nécessaire après la première évacuation de vapeur.

• Une règle simple pour adapter les temps de cuisson lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur : réalisez toutes vos préparations à 1/3 du temps de cuisson normal nécessaire dans une cocotte classique.

Exemple : 10 minutes au lieu de 30 minutes

3.5. Ouvrir le couvercle lorsque la cuisson est terminée

• Éteignez la source de chaleur une fois la cuisson terminée. La pression de l'autocuiseur se réduira pendant cette période d'attente. Attendez 3 minutes. Tournez la soupape de fonctionnement lentement vers la position d'évacuation de la vapeur et attendez que toute la vapeur soit sortie. Maintenez une distance de sécurité par rapport à l'autocuiseur

au moment de son ouverture. Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle.

- Si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle sans attendre les 3-4 minutes requises, après avoir éteint la source de chaleur placez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pendant 1 minute. Tournez la soupape de fonctionnement vers la position d'évacuation de la vapeur pour que toute la pression puisse s'échapper.

ATTENTION : Une grande quantité de vapeur peut s'échapper de la soupape de fonctionnement et vous ébouillanter le visage ou d'autres parties du corps. Vous entendrez un sifflement qui indique une rapide baisse de la pression produite durant cette « ouverture rapide ». Ce bruit est normal. Le couvercle ne pourra s'ouvrir qu'une fois la totalité de la vapeur libérée. Le mode d'évacuation rapide de la vapeur ne doit pas être sélectionné pour les légumes, les légumineuses ou les aliments qui moussent.

4. Nettoyage et entretien

4.1. Nettoyage de la cuve de l'autocuiseur

La cuve de l'autocuiseur peut être lavée au lave-vaisselle ou à la main, tout comme les autres cocottes en inox. N'utilisez pas de brosses métalliques, de détergents abrasifs ou d'eau de javel, car ils pourraient endommager la surface. Remplissez l'autocuiseur avec du jus de citron (un demi jus de citron dans 2 verres d'eau) pour éliminer les taches difficiles et la décoloration. Laissez bouillir ce mélange sous pression pendant 5 minutes. Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez-le refroidir. Rincez l'autocuiseur avec de l'eau. Le couvercle doit être nettoyé uniquement avec de l'eau et du produit vaisselle. **NE LAVEZ PAS LE COUVERCLE AU LAVE-VAISSELLE.** Pour son nettoyage n'utilisez pas de matières abrasives ou rêches.

Attention : Ne lavez pas le couvercle et le joint en silicone au lave-vaisselle. Posez le couvercle à l'envers sur la cuve lorsque vous rangez l'autocuiseur. L'autocuiseur sera rangé impérativement vide (sans nourriture à l'intérieur), propre et sec.

4.2. Nettoyage de la soupape de fonctionnement

- Retirez l'écrou situé sous le couvercle auquel est fixée la soupape de fonctionnement et retirez la soupape de son emplacement.



- Tenez la soupape de fonctionnement avec les deux mains comme indiquée sur l'image et tournez légèrement la partie inférieure dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tirez pour en séparer les deux parties.

Image 3



Image 2



- Vérifiez les deux parties. Nettoyez les restes d'aliments avec une petite brosse.

- Avant de monter la soupape de fonctionnement comme indiqué sur l'image 4, avant de réencastrer les deux parties :

a. Alignez la saillie (Image 3) de l'anneau blanc marquée avec une flèche rouge avec l'encoche de la partie inférieure et procédez à l'assemblage en exerçant légère pression. (Image 4)

b. Tout d'abord, tournez la pièce du bas dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et enfoncez doucement cette partie inférieure vers l'intérieur.

c. La saillie indiquée avec une flèche bleue (Image 3) et l'encoche s'emboîteront. Ensuite, tournez à nouveau cette partie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de bloquer les deux parties ensemble. (Image 5B)

d. Finalement, replacez la soupape à sa place sur le couvercle et serrez l'écrou.

Précaution : Prenez garde de ne pas desserrer le petit joint (torique) sur la partie inférieure.



Image 4

Image 5



4.3. Nettoyage du joint en silicone du couvercle

Après chaque utilisation de l'autocuiseur, retirez le joint en silicone du couvercle, lavez-le bien à la main avec du produit vaisselle, une éponge et de l'eau chaude, puis séchez-le. En fonction de la fréquence d'utilisation de votre autocuiseur (si vous l'utilisez tous les jours), vous devrez changer le joint du couvercle pour un joint d'origine tous les 2 ans.

5. Solutions aux problèmes éventuels

5.1. L'autocuiseur ne se ferme pas.

- Installez correctement le joint dans le couvercle.
- Vérifiez que les mâchoires sont totalement ouvertes des deux côtés.
- Si les aliments de l'autocuiseur sont en train de bouillir, la pression de l'intérieur exercera une force sur le couvercle, rendant difficile sa fermeture.

- Essayez de mettre la soupape de fonctionnement sur la position « évacuation de la vapeur » et de fermer manuellement le couvercle.
- Le mécanisme du couvercle est peut-être endommagé. Emportez l'autocuiseur au magasin où vous l'avez acheté ou contactez le fabricant.

5.2 Trop de vapeur sort de la soupape de fonctionnement durant la cuisson.

- Peut-être que le feu est trop fort. Baissez la source de chaleur au maximum.
- La soupape de fonctionnement est peut-être sale. Après avoir libéré la pression de l'autocuiseur, retirez la soupape de fonctionnement et nettoyez-la.
- La soupape de fonctionnement est peut-être endommagée. Remplacez-la par une nouvelle soupape du fabricant.

5.3 La vapeur s'échappe de façon incontrôlée par la partie inférieure et par les côtés du couvercle de l'autocuiseur.

- La soupape de fonctionnement est peut-être sale ou obstruée. Laissez refroidir complètement l'autocuiseur puis retirez et nettoyez la soupape de fonctionnement en suivant les instructions.
- Il se peut qu'il n'y ait pas de liquide dans la cuve : rajoutez au minimum un verre d'eau.
- Vérifiez l'état du joint pour voir s'il est endommagé.
- Vérifiez que le joint torique situé sous la soupape est bien en place.

5.4 Élimination des restes d'aliments

Des taches peuvent apparaître pour différentes raisons. Les aliments brûlés qui restent collés à l'autocuiseur doivent être nettoyés avec un produit vaisselle et un grattoir non métallique sous l'eau chaude. Le chauffage excessif de l'acier inoxydable produit des taches de couleur marron, bleue, jaune ou verte. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur à de hautes températures, une décoloration peut apparaître. Cette décoloration disparaîtra quand vous utiliserez l'autocuiseur à des températures normales. Si elle ne disparaissait pas, elle peut s'éliminer en utilisant du jus de citron. En fonction de l'intensité de la décoloration, le processus de nettoyage devra être répété avec du vinaigre. Le processus de cuisson et l'eau de lavage produisent habituellement de taches arrondies, marron et transparentes. L'autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable 18/10 Cr/Ni. Il est par conséquent inoxydable. Le carbonate de calcium (calcaire) ou le sel produisent des taches blanches et arrondies. Ne lavez pas l'autocuiseur dans le lave-vaisselle et ne réduisez pas la quantité de produit de nettoyage ou les quantités habituelles de sel. Pour éviter les taches de sel et d'eau, vous pouvez par exemple rajoutez du sel ou de l'eau aux aliments lorsqu'ils sont en train de bouillir. Si vous habitez dans une région où l'eau est dure, la décoloration peut aussi s'éliminer avec de l'acide acétique (vinaigre concentré) ou du jus de citron. En fonction de la densité de la décoloration, le processus de nettoyage devra être répété avec du vinaigre ou de l'acide citrique.

5.5. Le couvercle de l'autocuiseur ne s'ouvre pas.

- S'il y a toujours de la pression dans l'autocuiseur, le dispositif de sécurité est connecté. Essayez à nouveau au bout de quelques minutes.
- Un refroidissement lent peut produire un vide dans l'autocuiseur. Essayez d'ouvrir le couvercle en tournant complètement la soupape de fonctionnement sur la position d'évacuation de la vapeur. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle.
- La soupape de fonctionnement est peut-être obstruée. Attendez le refroidissement complet de l'autocuiseur.

TEMPS DE CUISSON

6. Tableau des temps de cuisson

Ce guide de l'utilisateur n'inclut pas de recettes spécifiques pour l'autocuiseur. Vous pouvez cuisiner selon vos propres recettes. Les temps de cuisson vous aident à planifier la préparation de vos plats. Le temps de cuisson est conçu seulement pour donner un ordre d'idée sur les durées de préparation nécessaires pour les produits et les matières indiquées. Pour déterminer le temps de cuisson correct, vous pouvez utiliser des ingrédients similaires à ceux indiqués dans le tableau et réduire le temps de cuisson nécessaire des méthodes de cuisson traditionnelles. Vous apprendrez rapidement à déterminer le temps adéquat pour toutes vos préparations avec l'autocuiseur. Cuisiner sera sans aucun doute un réel plaisir!

Légumes : Ajoutez 1,5 verre d'eau dans l'autocuiseur.

Viandes, poissons et volailles : Si vous suivez une recette, ajoutez seulement la moitié de l'eau indiquée.

Aliment	Temps de cuisson (minutes)	Ouverture	Temps d'attente (minutes)
LÉGUMES			
Artichaut	6	Rapide	
Haricots verts	4	Rapide	
Brocoli	4	Rapide	
Chou (1/2)	10	Mixte	
Carotte (entière)	5	Rapide	
Carotte (en morceaux)	3	Rapide	
Chou-fleur	3	Rapide	
Maïs (doux)	6	Rapide	
Pommes de terre (en cubes)	6	Rapide	
Pommes de terre (1/2)	8	Mixte	
VIANDES ET POISSONS			
Mijoté d'agneau	15-20	Normal	5-10
Viande d'agneau avec os	25-30	Normal	5-10
Poulet entier	15-25	Normal	5-10
Blanc de poulet	12-18	Rapide	
Poulet en morceaux	10-12	Rapide	
Mijoté de veau	25-35	Normal	15-20
Veau (désossé)	10-15	Rapide	15-20
Crustacés/Moules	4-8	Rapide	
Langoustines	4-8	Rapide	
Filets de poisson	5-8	Rapide	



MÓDULO B INFORME N. °:
CERTIFICADO MÓDULO CI:
FECHA:
VOLUMEN:
MARCA REGISTRADA:

SNHELLKOCHTOPF

TIPO:

Herkunft: Türkei

CE 0045

1-Lesen Sie alle Anleitungen.
2-Halten Sie Kinder von dem Schnellkochtopf fern, wenn er in Gebrauch ist.
3-Den Schnellkochtopf nicht in einen aufgeheizten Ofen stellen.

WICHTIGE PUNKTE

Dieser Schnellkochtopf ist entsprechend der neuesten internationalen Sicherheitsvorschriften hergestellt. Befolgen Sie diese Anweisungen beim Gebrauch des Schnellkochtopfs.

- a. Sie müssen das ganze Handbuch lesen.
- b. Halten Sie den Schnellkochtopf während seines Einsatzes außerhalb der Reichweite von Kindern.
- c. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in den Backofen.
- d. Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, ist vorsichtig damit umzugehen. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Bei Bedarf ist eine Schutzausrüstung zu verwenden.
- e. Verwenden Sie den Schnellkochtopf zu keinen anderen Zwecken als den dafür vorgesehenen.
- f. Dieser Topf gart unter Druck. Eine ungeeignete Verwendung kann Verbrennungen verursachen. Prüfen Sie, bevor Sie die Kochstelle einschalten, ob der Deckel richtig geschlossen ist. Lesen Sie das Anwenderhandbuch.
- g. Der Deckel darf nie mit Gewalt geöffnet werden. Bevor Sie den Deckel öffnen, müssen Sie prüfen, ob der Druck im Topfinneren komplett abgelassen wurde. Lesen Sie das Anwenderhandbuch.
- h. Der Schnellkochtopf darf nicht ohne Wasser eingesetzt werden. Andernfalls können schwerwiegende Schäden entstehen.
- i. Er darf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Wenn Reis oder dehydriertes Gemüse, deren Volumen sich beim Garen verdoppelt, gekocht werden, darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

j. Verwenden Sie entsprechend der Gebrauchsanweisungen geeignete Heizquellen. Vermeiden Sie Fleischsorten ohne Haut (wie z. B. Zungenfleisch), das sich nach dem Kochen unter Druck ausdehnen kann. Wenn Teig gegart wird, muss der Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht geschüttelt werden, um zu vermeiden, dass die Speisen platzen.

k. Vor dem Einsatz des Schnellkochtopfs muss immer geprüft werden, ob die Ventile evtl. verstopft sind. Lesen Sie das Anwenderhandbuch.

l. Der Schnellkochtopf darf im Druckmodus nicht zum Frittieren eingesetzt werden.

m. Ausgenommen im Fall der im Anwenderhandbuch angegebenen Instandhaltungsanweisungen dürfen die Sicherheitssysteme nicht manipuliert werden.

n. Es dürfen nur geeignete Ersatzteile vom Hersteller für die entsprechenden Modelle eingesetzt werden. Insbesondere müssen Körper und Deckel vom gleichen Hersteller als dem als ideal angegebenen verwendet werden.

o. Dieses Anwenderhandbuch ist zu befolgen.

SICHERHEITSSYSTEM

1. Sicherheitssystem

- Die besonderen Sicherheitsvorrichtungen verhindern, dass sich der Deckel bei Druck im Topfinneren öffnen kann.
- Das Verschlusssystem mit nur einem Knopf erleichtert die Deckelverriegelung.
- Wenn das Kochventil des Deckels auf der „Garen“-Stellung steht, wird der Drucküberschuss im Topf abgegeben.
- Der Schnellkochtopf gart bei 0,4 bar Druck in der 1. Stufe und bei 0,6 bar in der 2. Stufe. Der unnötige Druck wird über das Kochventil freigegeben. Sollte das Kochventil aus irgendeinem Grund verstopft sein, wird bei 0,9 bar Innendruck im Topf der zusätzliche Druck über das Sicherheitsventil abgegeben. Wenn beide Ventile, d. h. das Sicherheits- und das Kochventil verstopft sind, wird bei 1,5 bar Druck der zusätzliche Druck über den Topfdeckel abgelassen.
- **ENTLÜFTUNGSVENTIL (Sicherheitsverschluss):** Das Entlüftungsventil ermöglicht das Aufsetzen des Deckels auf den Topf, indem der im Topf gebildete Druck abgelassen wird. Wenn die Verschlüsse geöffnet sind, öffnet sich auch das Entlüftungsventil. Wird der Verschlussknopf gedrückt, löst sich das Entlüftungsventil und schließt die Entlüftung mithilfe einer Feder. Es dient auch als Sicherheitsvorrichtung, indem der Öffnungsknopf vermieden wird.

Sie können den Deckel nicht öffnen, solange Druck im Topf vorhanden ist.

2. Eigenschaften

Zertifizierungen

Dieser Schnellkochtopf ist aus 18/10 Cr/Ni Edelstahl hergestellt. Die Griffe sind aus wärmebeständigen Bakelitmaterialien. Der automatisierte Mechanismus bietet eine einfache und bequeme Anwendung.

Effizienz

Sie können Energie einsparen, indem die Heizquelle auf die niedrigste Stufe gestellt wird, sobald der notwendige Druck erreicht ist.

Vielseitigkeit

Im Schnellkochtopf können Suppen, Gemüse und Fleisch zubereitet werden. Um Reis, Konserven, Marmeladen oder Gemüse zuzubereiten, sind nur ein paar Minuten erforderlich. Der Schnellkochtopf kann auf allen Arten Heizquellen eingesetzt werden.

Gas: Die Flammen dürfen nicht auf den Topfseiten hochschlagen.

Elektroherd: Die elektrische Kochstelle muss größer als der Topfboden sein.

Glaskeramik- und Induktionskochfeld: Der Boden des Schnellkochtopfs muss sauber und trocken sein.

Die Kunststoffteile des Schnellkochtopfs können aufgrund der überschüssigen Wärme beschädigt werden. Aus diesem Grund ist dieser Fall nicht in der Herstellergarantie enthalten.

Sonstige Eigenschaften

- Das Kochventil hat zwei verschiedene Stellungen.
- Speziell für schnellen Druckablass gestaltete Vorrichtung
- Wärmeisolierte Griffe
- Kompakter Sandwichwärmeboden für eine bessere Wärmeverteilung
- Einfaches Öffnungs-/Verschlussystem mit Sicherheitsvorrichtung
- Schnellkochtopf und Deckel aus 18/10 Cr/Ni Edelstahl
- Der Boden ist für alle Heizquellen geeignet

PRODUKTBESCHREIBUNG

2.1. Produktbeschreibung und Erläuterung



2.2. Produktbeschreibung und Erläuterung



ANWENDERANWEISUNGEN

3. Anwenderanweisungen

3.1. Deckel des Schnellkochtopfs öffnen

- Wenn das Kochventil auf der „Dampfablass“-Stellung steht, müssen Sie die Deckelöffnung und die Verschlussgriffe nach oben anheben, um die Laschen nach beiden Seiten zu öffnen. Heben Sie den Deckel vom Topf ab.

- Vor dem ersten Gebrauch: Demontieren Sie die Silikondichtung des Deckels und spülen Sie die Dichtung in kochendem Wasser. Trocknen Sie sie ab und bringen Sie sie an der richtigen Stelle an.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Silikondichtung richtig angeordnet ist. Andernfalls entsteht nicht der notwendige Druck. Die Silikondichtung darf nicht gebogen werden und muss fest am Deckelrand (ohne Freiraum zwischen Dichtung und Edelstahldeckel) angebracht sein.

Die Stellung der Silikondichtung muss generell vor dem Topfeinsatz geprüft werden. Die lange Seite der Dichtung muss zwischen der Unterseite des Deckels und dem Topf angeordnet sein.

Richtige Dichtungsstellung



Falsche Dichtungsstellung



3.2. Zutaten in den Topf geben

- Bei jedem Garvorgang muss mindestens eine Tasse Wasser / Flüssigkeit in den Topf gegossen werden. Füllen Sie Topf nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens. Dieser Füllstand gilt für Flüssigkeiten und Zutaten zusammen. Vorsicht: Der Topf darf nur bis zur Hälfte gefüllt werden, wenn sprudelnde oder schäumende Speisen (Erbsen, Reis usw.) gegart werden. Geben Sie vor dem Kochvorgang einen Teelöffel Butter oder Öl hinzu, um den Schaum zu reduzieren.
- Im Topfinneren ist der höchste Füllstand (2/3) angegeben. Füllen Sie den Schnellkochtopf unter keinen Umständen bis über diesen Füllstand. Andernfalls können die Ventile mit Speisen verstopft werden und nicht richtig wirken.

3.3. Deckel schließen

- Das Kochventil muss auf der Dampfablassstellung stehen. Legen Sie den Topfdeckel auf, wenn die Laschen geöffnet sind. Während Sie den Deckel mit einer Hand andrücken, müssen Sie den Verschlussknopf mit dem Daumen der anderen Hand drücken.
- Prüfen Sie, ob die Laschen am Topf geschlossen und völlig intakt sind.

3.4. Garung

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und schalten Sie sie auf die Höchststufe.
- Achten Sie darauf, dass die Heizquelle nicht größer als der Topf ist und die Hitze nicht über dessen Seiten hinausragt.
- Das Kochventil muss auf der Dampfablassstellung stehen, womit angezeigt wird, dass es geöffnet ist. Nach ein paar Minuten beginnt der Dampf mit einem Pfeifton aus dem Kochventil auszutreten. Stellen Sie die Heizquelle zuerst auf den Mindeststand.
- Drehen Sie das Kochventil je nach Art der Speise auf die richtige Stellung. Nach dieser Phase hat die Garzeit begonnen. Beachten Sie diese Zeit.
- Während der Garung dürfen Sie das Kochventil nicht manipulieren. Das Ventil gibt den überschüssigen Druck ab.

Hinweis: Die notwendige Gartemperatur ist erreicht, wenn der Dampf über das Kochventil abgegeben wird. Die auf der Garzeitentabelle angegebenen Garzeiten geben die Zeiten ab dem ersten Dampfaustritt an.

- Eine Faustregel für die Garzeiten mit einem Schnellkochtopf lautet, alle Speisen mit 1/3 der in einem normalen Kochtopf erforderlichen Garzeit zu garen.

Beispiel: 10 Minuten statt 30 Minuten

3.5. Deckel öffnen, wenn das Gericht gekocht ist

- Schalten Sie nach dem Kochen die Kochstelle aus. Während dieser Wartezeit sinkt der Druck im Topf. Warten Sie 3 Minuten ab. Drehen Sie das Kochventil langsam auf die

Dampfablassstellung und warten Sie, bis der gesamte Dampf austritt. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Schnellkochtopf ein, wenn Sie den Deckel öffnen. Wenden Sie keine Gewalt am Deckel an.

- Wenn der Deckel ohne die 3-4 Minuten nach dem Abschalten abzuwarten geöffnet werden muss, müssen Sie den Topf 1 Minute lang unter einen kalten Wasserstrahl stellen. Drehen Sie das Kochventil langsam auf die Dampfablassstellung, damit der gesamte Druck austreten kann.

ACHTUNG: Aus dem Kochventil kann eine große Dampfmenge austreten und das Gesicht oder andere Körperteile verbrennen. Es ertönt ein Pfeifton, der den schnellen Druckabfall bei der „schnellen Öffnung“ anzeigt. Dieser Ton ist normal. Der Deckel darf erst geöffnet werden, wenn der gesamte Dampf ausgetreten ist. Der schnelle Dampfabblass darf nicht bei Gemüse, Hülsenfrüchten oder schäumenden Speisen gewählt werden.

4. Reinigung und Wartung

4.1. Reinigung des Schnellkochtopfkörpers

Der Schnellkochtopfkörper kann im Geschirrspüler oder per Hand wie alle anderen Edelstahltopfe gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallbürsten, Scheuermittel oder Laugen, da sie die Oberfläche beschädigen können. Füllen Sie den Schnellkochtopf mit Zitronensaft (den Saft einer halben Zitrone mit 2 Gläsern Wasser mischen), um hartnäckige Verschmutzungen und Verfärbung zu entfernen. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang bei Druck kochen. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und lassen Sie ihn abkühlen. Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus. Der Deckel darf nur mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. **DER DECKEL DARF NICHT IM GESCHIRRSÜPULER GEREINIGT WERDEN.** Verwenden Sie keine scheuernden oder rauen Mittel zur Reinigung.

Achtung: Reinigen Sie den Deckel und die Silikondichtung nicht im Geschirrspüler. Legen Sie den Deckel nach oben auf den Topf, wenn Sie ihn im Schrank aufbewahren. Der Schnellkochtopf darf nur ohne Essen aufbewahrt werden und muss zur Aufbewahrung sauber und trocken sein.

4.2. Reinigung des Kochventils

- Entfernen Sie die Mutter, mit der das Kochventil verbunden ist, unter dem Deckel und nehmen Sie das Ventil vom Ring ab.



Abbildung 1

- Halten Sie das Kochventil mit beiden Händen wie auf der Abbildung dargestellt fest und drehen Sie das Unterteil leicht im Gegenuhrzeigersinn. Ziehen Sie, um die beiden Teile zu entnehmen.

Abbildung 2



- Prüfen Sie die beiden Teile. Reinigen Sie die Speisereste mit einer kleinen Bürste.

Abbildung 3



- Bevor das Kochventil wie auf Abbildung 4 dargestellt eingebaut wird und bevor die beiden Teile eingebaut werden, a. muss der Vorsprung (auf Abb. 3) des weißen Rings, der mit einem roten Pfeil markiert ist, mit dem Ring des Unterteils zentriert und unter leichtem Druck angebracht werden. (Abbildung 4)

- b. Drehen Sie das Unterteil zuerst im Gegenuhrzeigersinn und schieben Sie das Unterteil sanft nach innen.

- c. Der mit einem blauen Pfeil markierte Vorsprung (auf Abb. 3) und die Nut rasten ein. Drehen Sie danach das Teil wieder im Gegenuhrzeigersinn und rasten Sie beide Teile zusammen ein. (Abbildung 5B)

- d. Setzen Sie das Ventil abschließend in den Ring des Deckels und stellen Sie die Mutter des unteren Ventils ein. Vorsicht: Achten Sie darauf, dass die kleine Dichtung (O-Ring) auf der Unterseite nicht gelöst wird.

Abbildung 4



Abbildung 5



4.3. Reinigung der Silikondichtung im Deckel

Nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs müssen Sie die Silikondichtung des Deckels abnehmen, per Hand gründlich mit Seife, Schwamm und warmem Wasser reinigen und abtrocknen. Je nach Häufigkeit der Verwendung des Schnellkochtopfs (z. B. bei täglichem Einsatz), muss die Deckeldichtung alle 2 Jahre durch eine Originaldichtung ausgewechselt werden.

5. Abhilfe bei Störungen

5.1. Der Schnellkochtopf schließt nicht.

- Legen Sie die Dichtung richtig in den Deckel.
- Prüfen Sie, ob die Laschen auf beiden Seiten vollständig geöffnet sind.
- Wenn die Speisen im Topf kochen, hebt der Druck im Inneren den Deckel an und erschwert das Schließen.
- Versuchen Sie, das Kochventil auf die „Dampfablass“-Stellung zu stellen und den Deckel per Hand zu schließen.
- Der Deckelmechanismus kann beschädigt sein. Bringen Sie den Topf zum Händler, bei dem Sie ihn gekauft haben, oder wenden Sie sich an den Hersteller.

5.2. Wenn beim Garen zu viel Dampf aus dem Kochventil austritt:

- Vielleicht ist die Hitze zu stark. Senken Sie Hitze so tief wie möglich.
- Das Kochventil kann verschmutzt sein. Nachdem der Druck aus dem Topf abgelassen ist, müssen Sie das Ventil abnehmen und reinigen.
- Das Kochventil kann beschädigt sein. Ersetzen Sie es durch ein Neues vom Hersteller.

5.3. Auf der Unterseite und auf den Seiten des Topfdeckels wird unkontrolliert Dampf abgelassen.

- Das Kochventil kann verschmutzt oder verstopft sein. Kühlen Sie den Topf komplett ab und reinigen Sie das Kochventil entsprechend der Anweisungen.
- Möglicherweise ist keine Flüssigkeit im Topf vorhanden: Gießen Sie mindestens ein Glas Wasser hinein.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung unter dem Ventil richtig angeordnet ist.

5.4. Entfernung von Resten

Es gibt verschiedene Ursachen für das Auftreten von Flecken. Angebrannte Speisen, die am Topf kleben bleiben, müssen mit Reinigungsmittel und einem nicht metallischen Topfkratzer und warmem Wasser gereinigt werden. Ein extremes Aufheizen des Edelstahls führt zu braunen, blauen, gelben oder grünen Flecken. Wird der Schnellkochtopf bei hohen Temperaturen eingesetzt, kann Verfärbung eintreten. Die Verfärbung verschwindet wieder, wenn der Schnellkochtopf bei normalen Temperaturen eingesetzt wird. Andernfalls kann sie mit Zitronensaft entfernt werden. Je nach Intensität der Verfärbung muss der Reinigungsvorgang mit Essig wiederholt werden. Der Gebrauch und das Reinigungswasser erzeugen normalerweise runde, braune und transparente Flecken. Der Schnellkochtopf ist aus 18/10 Cr/Ni Edelstahl hergestellt. Somit ist er rostfrei. Kalziumkarbonat (Kalk) oder Salz verursacht runde weiße Flecken. Spülen Sie den Topf nicht im Geschirrspüler und reduzieren Sie nicht die Menge der Reinigungsmittel oder die Salzverwendung. Um z. B. Salz- und Wasserflecken zu vermeiden, muss den Speisen beim Kochen Salz oder Wasser hinzugegeben werden. Wenn Sie in einer Gegend mit hartem Wasser wohnen, kann die Verfärbung auch mit Essigsäure oder Zitronensaft entfernt werden. Je nach Intensität der Verfärbung muss der Reinigungsvorgang mit Essig oder Zitronensäure wiederholt werden.

5.5. Der Topfdeckel lässt sich nicht öffnen.

- Wenn noch Druck im Topf vorhanden ist, ist die Sicherheitsvorrichtung eingeschaltet. Warten Sie ein paar Minuten ab und versuchen Sie es erneut.
- Das langsame Abkühlen kann Vakuum im Schnellkochtopf bilden. Versuchen Sie den Deckel zu öffnen, indem Sie das Kochventil komplett auf die Dampfablassstellung stellen. Öffnen Sie den Deckel nie mit Gewalt.
- Das Kochventil kann verstopft sein. Warten Sie ab, bis der Schnellkochtopf komplett abgekühlt ist.

GARZEIT

6. Garzeitabelle

In diesem Anwenderhandbuch sind keine detaillierten Rezepte für den Schnellkochtopf enthalten. Sie können die Gerichte nach Ihren eigenen Rezepten zubereiten. Die Garzeiten helfen Ihnen bei der Planung des Garens. Die Garzeit soll nur einen Hinweis für die angeführten Produkte und Materialien geben. Zur Festlegung der richtigen Garzeit können Sie ähnliche Zutaten wie die auf der Tabelle angegebenen verwenden und die mit normalen Garmethoden notwendige Garzeit reduzieren. Sie werden die notwendige Dauer zum Garen mit dem Schnellkochtopf schnell herausfinden. Wir sind davon überzeugt, dass Sie viel Freude beim Kochen haben werden!

*Gemüse: 1,5 Gläser Wasser in den Schnellkochtopf geben.
Fleisch, Fisch und Geflügel: Wenn Sie ein Rezept haben,
müssen Sie nur halb so viel Wasser wie im Rezept
angegeben hinzugeben.*

Speise	Garzeit (Minuten)	Öffnung	Wartezeit (Minuten)
GEMÜSE			
Artischocke	6	Schnell	
Grüne Bohnen	4	Schnell	
Brokkoli	4	Schnell	
Kohl (1/2)	10	Gemischt	
Karotten (ganz)	5	Schnell	
Karotten (in Stücken)	3	Schnell	
Blumenkohl	3	Schnell	
Mais (süß)	6	Schnell	
Kartoffeln (Würfel)	6	Schnell	
Kartoffeln (1/2)	8	Gemischt	
FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL			
Lammfleisch bei kleiner Flamme	15-20	Normal	5-10
Lammfleisch mit Knochen	25-30	Normal	5-10
Ganzes Hähnchen	15-25	Normal	5-10
Hühnerbrust	12-18	Schnell	
Hähnchen in Stücken	10-12	Schnell	
Kalbfleisch bei kleiner Flamme	25-35	Normal	15-20
Kalbfleisch (entbeint)	10-15	Schnell	15-20
Krustentiere/Muscheln	4-8	Schnell	
Kaisergranaten	4-8	Schnell	
Fischfilet	5-8	Schnell	

MasterPRO
by
Carlo Cracco

MODULO B RAPPORTO N.º:
CERTIFICATO MODULO CI:
DATA:
VOLUME:
MARCHIO REGISTRATO:

PENTOLA A PRESSIONE TIPO:

Origine: Turchia

CE 0045

1-Leggere tutte le istruzioni.
2-Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in uso.
3-Non inserire la pentola a pressione in un forno riscaldato

PUNTI DA CONSIDERARE

Questa pentola a pressione è stata prodotta conformemente alle più recenti normative internazionali. Seguire le istruzioni durante l'uso della pentola a pressione.

- Il manuale deve essere letto integralmente.
- Tenere lontani i bambini durante l'uso della pentola a pressione.
- Non usare mai la pentola a pressione in forno.
- Una pentola a pressione pressurizzata deve essere maneggiata con cura. Non toccare le superfici calde. Usare i manici e i pulsanti. Se necessario, usare dispositivi di protezione.
- Non usare la pentola a pressione per scopi diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Questa pentola a pressione utilizza la pressione per cucinare gli alimenti. Un uso inadeguato potrebbe causare ustioni. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente prima di accendere la fonte di calore. Consultare il manuale d'uso.
- Non forzare mai l'apertura del coperchio. Assicurarsi di scaricare tutta la pressione all'interno della pentola prima di aprire il coperchio. Consultare il manuale d'uso.
- La pentola a pressione non deve essere usata senza liquidi, per evitare gravi danni.
- Non riempire la pentola a pressione per più dei 2/3 della sua capacità. Per la cottura di riso o verdure disidratate, che raddoppiano il proprio volume durante la cottura, riempire la pentola a pressione non oltre la metà della sua capacità.
- Usare fonti di calore appropriate conformemente alle istruzioni d'uso. Evitare di cuocere carni senza ossa (es. lingua) che potrebbero espandersi sotto pressione dopo la cottura. Durante la cottura di dolci, la pentola a pressione deve essere delicatamente scossa prima dell'apertura del coperchio.
- Prima di ogni utilizzo della pentola a pressione, verificare che le valvole non siano otturate. Consultare il manuale d'uso.

l. La pentola a pressione non deve essere usata in modalità pressione per la cottura di cibi fritti.

m. I sistemi di sicurezza non devono essere manomessi; attenersi alle operazioni nel manuale d'uso.

n. Usare unicamente ricambi del fabbricante adatti ai diversi modelli. Nello specifico, devono essere utilizzati il corpo e il coperchio dello stesso fabbricante, indicati come idonei.

o. Seguire le indicazioni del manuale d'uso.

SISTEMA DI SICUREZZA

1. Sistema di sicurezza

- Le speciali chiusure di sicurezza impediscono l'apertura del coperchio quando esiste pressione all'interno della pentola.

- Il sistema di chiusura ad un solo pulsante agevola al massimo la chiusura sicura del coperchio.

- Quando la valvola di cottura sul coperchio è in posizione "cottura", disperderà la pressione eccessiva all'interno della pentola a pressione.

- La pentola a pressione cucinerà con una pressione di 0,4 bar al primo livello, e di 0,6 bar al secondo livello. La pressione necessaria sarà rilasciata attraverso la valvola di cottura. In presenza di una valvola di cottura otturata per qualsiasi ragione, quando la pressione interna raggiunge il valore di 0,9 bar, la pressione in eccesso sarà rilasciata attraverso la valvola di sicurezza. Qualora sia la valvola sicurezza che quella di cottura siano otturate, la pressione extra sarà scaricata attraverso il coperchio della pentola a pressione se raggiunge il valore di 1,5 bar.

- VALVOLA DELL'ARIA (chiusura di sicurezza):** La valvola dell'aria consente al coperchio di rimanere sulla pentola, facendo fuoriuscire la pressione formatasi all'interno della stessa. Se le chiusure sono aperte, anche la valvola dell'aria risulterà aperta. Premendo il pulsante di chiusura, la valvola dell'aria risulterà allentata, chiudendo il flusso dell'aria per mezzo di una molla. Fungerà inoltre da chiusura di sicurezza. Non sarà possibile aprire il coperchio in presenza di pressione all'interno della pentola.

2. Proprietà

Caratteristiche

Questa pentola a pressione è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 Cr/Ni. I manici sono realizzati in bachelite resistente al calore. Il meccanismo completamente automatizzato assicura facilità e comodità d'uso.

Efficienza

È possibile risparmiare energia abbassando al minimo la fonte di calore qualora si sia raggiunta la pressione necessaria.

Versatilità

La pentola a pressione è adatta alla cottura di zuppe, carni e verdure. Bastano solo pochi minuti per cuocere riso o verdure e per elaborare confetture e marmellate.

La pentola a pressione può essere utilizzata con qualsiasi tipo di fonte di calore.

Piano cottura a gas: Non lasciare che le fiamme si propaghino lungo i lati della pentola a pressione. Piano cottura elettrico: La piastra riscaldante dovrebbe essere più grande della base della pentola. Vetroceramica + Piastra a induzione: La base della pentola a pressione deve essere pulita e asciutta.

Le parti in plastica della pentola a pressione possono essere danneggiate dal calore eccessivo; tale evenienza non è contemplata dalla garanzia del fabbricante.

Caratteristiche extra

- La valvola di cottura presenta due diverse localizzazioni
- Meccanismo disegnato appositamente per un rapido rilascio della pressione
- Maniglie in materiale isolante
- Fondo termico a sandwich compatto per una perfetta distribuzione del calore
- Sistema di apertura/chiusura facile con chiusura di sicurezza
- Pentola e coperchio in acciaio inossidabile 18/10 Cr/Ni
- Base adatta a qualsiasi tipo di piano cottura

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1. Descrizione del prodotto



2.2. Descrizione del prodotto



ISTRUZIONI PER L'USO

3. Istruzioni per l'uso

3.1. Aprire il coperchio della pentola a pressione

• Quando la valvola di cottura si trova in posizione “scarico del vapore”, sollevare le maniglie di apertura e chiusura del coperchio verso l’alto, per aprire le pinze su entrambi i lati. Aprire il coperchio della pentola a pressione.

• Prima del primo utilizzo: estrarre dal coperchio la guarnizione in silicone e sciacquarla in acqua bollente, asciugarla e reinserirla nell’incavo.

Nota: Assicurarsi di collocare correttamente la guarnizione in silicone. In caso contrario, non potrà essere raggiunta la pressione necessaria. La guarnizione in silicone non deve essere rigirata e deve essere correttamente collocata sul bordo del coperchio (assicurandosi dell’assenza di spazi vuoti tra la guarnizione e il coperchio).

La posizione della guarnizione in silicone deve essere sempre controllata prima di usare la pentola a pressione. Il lato lungo della guarnizione deve essere collocato tra il lato inferiore del coperchio e la pentola.

Posizione corretta della guarnizione



Posizione errata della guarnizione



3.2. Inserimento degli ingredienti nella pentola

- Inserire almeno un bicchiere d’acqua/liquido all’interno della pentola a pressione per ogni cottura. Non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità (cibi e liquidi compresi). Attenzione: La pentola a pressione può essere riempita unicamente fino a metà in caso di cibi effervescenti o schiumosi (ceci, piselli, riso, ecc.). Aggiungere un cucchiaino di burro oppure olio prima della cottura per ridurre la formazione di schiuma.
- Il limite massimo di riempimento (2/3) è segnalato all’interno della pentola. Non oltrepassare mai tale limite. In caso contrario, le valvole si otturerebbero e non potrebbero funzionare correttamente.

3.3. Chiudere il coperchio

- La valvola di cottura deve trovarsi in posizione di scarico del vapore. Posizionare il coperchio sulla pentola a pressione con le pinze aperte. Spingendo verso il basso il coperchio con una mano, premere il pulsante di chiusura con il pollice dell’altra mano.
- Verificare che le pinze siano chiuse correttamente.

3.4. Cuocere

- Collocare la pentola a pressione sul piano cottura e accendere quest’ultimo alla massima potenza.
- La fonte di calore non deve essere più grande della pentola a pressione, e il calore non deve fuoriuscire verso i lati di quest’ultima.
- La valvola di cottura deve trovarsi in posizione di scarico del vapore (completamente aperta). Trascorso un po’ di tempo, il vapore inizia ad essere rilasciato attraverso la valvola di cottura emettendo un sibilo. Per prima cosa, abbassare al minimo la fonte di calore.
- Girare la valvola di cottura a seconda dell’alimento all’interno della pentola. Dopo questo passaggio la cottura inizia: controllare i tempi.
- Non interferire con la valvola del vapore durante il tempo di cottura. La valvola rilascia la pressione in eccesso.

Nota: La temperatura di cottura necessaria viene raggiunta quando la valvola di cottura inizia a rilasciare vapore. I tempi di cottura indicati nella tabella si riferiscono al tempo che decorre a partire dal primo scarico di vapore.

- Considerare questa semplice regola: usando una pentola a pressione, il tempo di cottura si riduce di 1/3 rispetto a una normale pentola.

Esempio: 10 minuti invece di 30

3.5. Aprire il coperchio una volta cotti gli alimenti

- Spegner la fonte di calore una volta cotti gli alimenti. Durante questo intervallo di tempo, la pressione all’interno della pentola sarà minimizzata. Attendere tre minuti. Girare lentamente la valvola di cottura fino a raggiungere la posizione di scarico del vapore e attendere fino a quando il vapore sarà fuoriuscito. Durante l’apertura del coperchio, tenere la debita distanza. Non forzare il coperchio.
- Qualora sia necessario aprire il coperchio senza aspettare 3-4 minuti dallo spegnimento della fonte di calore, mettere la pentola a pressione sotto un getto di acqua fredda per un minuto. Girare la valvola di cottura fino alla posizione di scarico del vapore per far fuoriuscire tutta la pressione.

ATTENZIONE: Il vapore rilasciato attraverso la valvola di cottura potrebbe ustionare il volto o altre parti del corpo. La diminuzione rapida della pressione che si verifica in occasione di un’apertura troppo rapida potrebbe emettere un suono sibilante. Tale suono è normale. Il coperchio può

essere aperto solo quando tutto il vapore sarà fuoriuscito. La modalità di diminuzione rapida della pressione non deve essere usata per verdure, cereali o alimenti che producono schiuma.

4. Pulizia e manutenzione

4.1. Pulire il corpo della pentola a pressione

Il corpo della pentola a pressione può essere messo in lavastoviglie o lavato a mano al pari delle pentole tradizionali. Non usare spazzole metalliche, detergenti abrasivi o sbiancanti, poiché potrebbero danneggiare la superficie della pentola a pressione. Riempire la pentola a pressione con una miscela di 2 bicchieri d'acqua e il succo di mezzo limone per rimuovere lo sporco ostinato e incrostato. Far bollire per cinque minuti. Togliere la pentola a pressione dal fuoco e lasciarla raffreddare. È ora possibile sciacquare la pentola con acqua calda. Il coperchio deve essere unicamente pulito con acqua calda e detergente. **NON LAVARE IL COPERCHIO IN LAVASTOVIGLIE** Non usare materiali duri o abrasivi per la pulizia.

Attenzione: Non lavare il coperchio né la guarnizione in silicone in lavastoviglie. Conservare la pentola a pressione con il coperchio capovolto quando non in uso. La pentola a pressione deve essere riposta senza alcun alimento al suo interno. Deve essere inoltre conservata completamente pulita e asciutta.

4.2. Pulizia della valvola di cottura

- Rimuovere il dado di fissaggio della valvola di cottura sotto al coperchio ed estrarre la valvola dal bordo



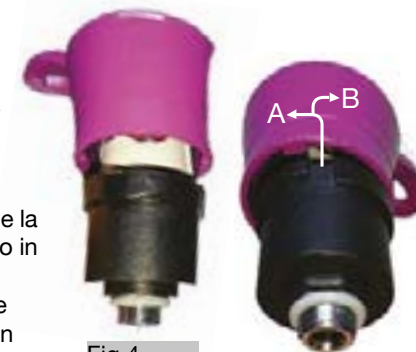
- Tenere la valvola di cottura con entrambe le mani come mostrato nell'immagine e girare leggermente la parte inferiore in senso antiorario. Tirare per rimuovere entrambe le parti.



- Verificare entrambe le parti. Rimuovere i residui di cibo con una spazzola.

- Prima di assemblare la valvola di cottura come mostrato nella figura 4.

- Allineare la sporgenza (fig. 3) dell'anello bianco contrassegnato con una freccia rossa al bordo della parte inferiore e premere delicatamente. Fig. 4
- Per prima cosa, girare in senso antiorario la parte inferiore e spingerla leggermente verso l'interno.
- La sporgenza segnalata da una freccia blu (Fig. 3) e la fessura combaceranno. Quindi girare ancora il pezzo in senso antiorario per unire le due parti. (Fig. 5B)
- Infine, inserire la valvola nel bordo del coperchio e stringere il dado della parte inferiore. Attenzione! Non perdere la guarnizione piccola (O-ring) nella parte inferiore.



4.3. Pulizia della guarnizione in silicone del coperchio

Dopo ogni utilizzo della pentola a pressione, rimuovere la guarnizione in silicone dal coperchio, lavarla accuratamente a mano usando una spugna e del detergente, quindi asciugarla. Sostituire la guarnizione a seconda della frequenza d'uso. In caso di uso giornaliero, la guarnizione dovrà essere sostituita con una originale ogni 2 anni.

5. Risoluzione dei problemi

5.1. Non è possibile chiudere la pentola a pressione.

- Collocare correttamente la guarnizione nell'apposito incavo del coperchio.
- Assicurarsi che le pinze siano completamente aperte da entrambi i lati.
- Se gli alimenti arrivano ad ebollizione, la pressione all'interno della pentola solleverà il coperchio ostacolando l'operazione di chiusura.
- Portare la valvola di cottura in posizione di scarico del vapore e chiudere manualmente il coperchio.
- Il meccanismo di chiusura potrebbe essere danneggiato: contattare il fabbricante o il rivenditore.

5.2. Durante la cottura fuoriesce vapore eccessivo dalla valvola di cottura.

- La valvola di cottura potrebbe essere sporca. Dopo aver fatto fuoriuscire la pressione all'interno della pentola, rimuovere e pulire la valvola di cottura.
- La valvola di cottura potrebbe essere rotta. Sostituirla con un pezzo di ricambio autorizzato dal fabbricante.

5.3. Dal perimetro del coperchio fuoriescono scariche incontrollabili di vapore.

- La valvola di cottura potrebbe essere otturata o sporca. Far raffreddare la pentola completamente, quindi rimuovere e pulire la valvola di cottura seguendo le istruzioni.
- Potrebbero non esserci liquidi all'interno della pentola a pressione: aggiungere almeno un bicchiere d'acqua.
- Controllare se la guarnizione è rotta.
- Assicurarsi che la guarnizione ad anello (O-ring) sotto la guarnizione della valvola sia collocata correttamente

5.4. Rimozione dello sporco

Le macchie sono dovute a diverse ragioni. Il cibo bruciato e attaccato all'interno della pentola deve essere rimosso con detergente e paglietta non metallica, usando acqua calda. L'eccessivo surriscaldamento dell'acciaio inossidabile può causare macchie marroni, blu, gialle o verdi. Le alte temperature potrebbero causare uno scolorimento della superficie. Tale scolorimento scompare utilizzando la pentola a temperature normali. Lo scolorimento può inoltre essere rimosso utilizzando succo di limone. A seconda dell'intensità dello scolorimento, potrà essere necessario ripetere l'operazione di pulizia con aceto. L'acqua usata per il lavaggio causa normalmente macchie rotondeggianti, marroni o trasparenti. Questa pentola a pressione è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 Cr/Ni. È pertanto inossidabile. Il carbonato di calcio o il sale causa macchie rotondeggianti bianche. Non lavare la pentola a pressione in lavastoviglie e ridurre la quantità di sale e di prodotti detergenti. Per prevenire macchie di sale e acqua, aggiungere tali ingredienti una volta che il cibo è arrivato ad ebollizione. Qualora la pentola sia usata in una zona con acqua dura, lo scolorimento può essere rimosso con acido acetico (aceto concentrato) o succo di limone. A seconda dell'intensità dello scolorimento, potrà essere necessario ripetere l'operazione di pulizia con aceto.

5.5. È impossibile aprire il coperchio della pentola a pressione

- Se c'è ancora pressione all'interno della pentola, la chiusura di sicurezza rimane attiva. Aspettare e riprovare.
- Un raffreddamento lento potrebbe generare il vuoto all'interno della pentola a pressione. Cercare di aprire il coperchio girando lentamente la valvola di cottura fino alla posizione di scarico totale del vapore. Non forzare mai l'apertura del coperchio.
- La valvola di cottura potrebbe essere otturata. Attendere il completo raffreddamento della pentola a pressione.

TEMPO DI COTTURA

6. Tabella dei tempi di cottura

Questo manuale non include ricette dettagliate per pentole a pressione. È possibile cuocere gli alimenti secondo le ricette di propria preferenza. La tabella dei tempi di cottura aiuta a pianificare i tempi ed è puramente indicativa. Per determinare il tempo di cottura esatto, è possibile utilizzare ingredienti simili a quelli mostrati in tabella e ridurre il tempo di cottura richiesto con i normali metodi di preparazione. L'uso regolare della pentola aiuterà l'utente a regolarsi con i tempi di cottura. Siamo certi che l'uso della pentola a pressione risulterà piacevole e divertente.

<i>Alimento</i>	<i>Tempo di cottura (min)</i>	<i>Apertura</i>	<i>Tempo di attesa (min)</i>
VERDURE			
Carciofi	6	Rapida	
Fagiolini	4	Rapida	
Broccoli	4	Rapida	
Cavolo (1/2)	10	Mista	
Carota (intera)	5	Rapida	
Carota (a fette)	3	Rapida	
Cavolfiore	3	Rapida	
Mais dolce	6	Rapida	
Patate (cubetti)	6	Rapida	
Patate (1/2)	8	Mista	
CARNE E PESCE			
Agnello a bassa temperatura	15-20	Normale	5-10
Agnello con osso		Normale	
Pollo intero	25-30	Normale	5-10
Petto di pollo	15-25	Rapida	5-10
Pollo spezzato	12-18		
Manzo a bassa temperatura	10-12	Rapida	
	25-35	Normale	15-20
Manzo disossato	10-15	Rapida	15-20
Crostacei e molluschi	4-8	Rapida	
Scampi	4-8	Rapida	
Filetto di pesce	5-8	Rapida	

Verdure: aggiungere un bicchiere e mezzo d'acqua nella pentola a pressione.

Carne, pesce e pollame: se viene seguita una ricetta, aggiungere la metà del liquido indicato nella ricetta.



MÓDULO B INFORME N. °:
CERTIFICADO MÓDULO CI:
FECHA:
VOLUMEN:
MARCA REGISTRADA:

PANELA DE PRESSÃO TIPO:

Origem: Turquia

CE 0045

1. Leia todas as instruções.
2. Não permita que crianças fiquem perto da panela de pressão durante a utilização.
3. Não coloque a panela de pressão dentro de um forno aquecido.

PONTOS A TER EM CONTA

Esta panela de pressão foi fabricada de acordo com os mais recentes padrões internacionais de segurança. Siga estas instruções enquanto estiver a usar a panela de pressão.

- a. Deve ler o manual inteiro.
- b. Mantenha a panela de pressão fora do alcance das crianças quando estiver a ser usada.
- c. Não coloque a panela de pressão no forno.
- d. Quando a panela de pressão tiver pressão manipule-a com cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Use as asas e botões. Deve usar equipamento de proteção se necessário.
- e. Não use a panela de pressão para qualquer outra finalidade que não aquela para a qual foi projetada.
- f. Esta panela cozinha a pressão. O uso inadequado pode causar queimaduras. Verifique se a tampa está bem fechada antes de acender o lume. Deve consultar o manual de instruções.
- g. A tampa nunca deve ser aberta à força. Verifique se a pressão no interior da panela foi completamente liberada antes de abrir a tampa. Deve consultar o manual de instruções.
- h. A panela de pressão não deve ser usada sem água, pois pode causar sérios danos.
- i. Não encha mais de 2/3 da sua capacidade. Quando cozinhar arroz ou legumes secos, a quantidade é duas vezes ao cozinhar, não encha mais de metade da panela de pressão.
- j. Use as fontes de calor apropriadas de acordo com instruções de uso. Evite a carne esfolada e sem pele (como a língua), que pode aumentar de tamanho sob pressão após a cozedura. Quando cozinhar massas, deve agitar suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar que o produto rebente.

k. Antes de usar a panela de pressão, verifique sempre se as válvulas estão entupidas ou não. Deve consultar o manual de instruções.

l. A panela de pressão não deve ser usada no modo de pressão para fritar.

m. Exceto no caso de instruções de manutenção proporcionadas no manual de instruções, os sistemas de segurança não devem ser manipulados.

n. Devem ser usadas apenas peças de reposição adequadas do fabricante para os modelos correspondentes. Designadamente, devem ser usados o recipiente e a tampa do mesmo fabricante que são indicados como idóneos.

o. Deve seguir este manual de instruções.

SISTEMA DE SEGURANÇA

1. Sistema de segurança

- Os dispositivos especiais de segurança impedem que a tampa se abra quando houver pressão no interior da panela.
- O sistema de fechamento de um único botão facilita o bloqueio da tampa.
- Quando a válvula de cozedura da tampa estiver na posição de «cozedura», libera o excesso de pressão na panela.
- A panela de pressão cozinha a uma pressão de 0,4 bar no 1.º nível e a 0,6 no 2.º nível. A pressão desnecessária é liberada pela válvula de cozedura. Si a válvula de cozedura estiver obstruída por qualquer motivo, quando a pressão no interior da panela atingir 0,9 bar, a pressão adicional será liberada pela válvula de segurança. Se ambas as válvulas, a de segurança e a de cozedura estiverem obstruídas, a pressão adicional será liberada através da tampa da panela quando a pressão atingir 1,5 bar.
- VÁLVULA DE AR (Dispositivo de segurança): A válvula de ar permite que a tampa encaixe na panela deixando sair a pressão que se forma na panela. Se os fechamentos estiverem abertos, a válvula de ar também abre. Quando o botão de fechamento é pressionado, a válvula de ar é liberada e a ventilação de ar fecha por meio de uma mola. Também serve como dispositivo de segurança evitando o botão de abertura. Não é possível abrir a tampa enquanto houver pressão na panela.

2. Propriedades

Certificações

Esta panela de pressão é feita de aço inoxidável de 18/10 Cr/Ni. As asas são feitas de materiais de baquelite resistentes ao calor. O mecanismo automatizado oferece um uso fácil e confortável.

Eficiência

Pode economizar energia baixando o lume ao mínimo quando a pressão necessária é atingida.

Versatilidade

Pode cozinhar sopas, legumes e carnes na panela de pressão. Para cozinhar arroz, conservas, compotas ou hortaliças apenas são necessários alguns minutos.

A panela de pressão pode ser usada em todos os tipos de fontes de calor.
 Gás: Não deixe que as chamas ultrapassem a base da panela... Fogão elétrico: A placa elétrica deve ser maior que a base da panela. Placa de vitrocerâmica + indução: A base da panela de pressão deve estar limpa e seca.

As partes plásticas da panela de pressão podem ser danificadas pelo excesso de calor, portanto, esta situação não está incluída na garantia do fabricante.

Outras características

- A válvula de cozedura tem duas localizações diferentes
- Mecanismo especialmente projetado para descarga rápida da pressão.
- Asas termo isoladas
- Termo sanduíche compacta para uma distribuição do calor mais adequada
- Sistema de fácil abertura e fechamento com dispositivo de segurança
- Panela de pressão e tampa de aço inoxidável 18/10 Cr/Ni
- Base adequada para todas as fontes de calor

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1. Descrição do produto e explicação



2.2. Descrição do produto e explicação



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

3. Instruções de utilização

3.1. Abrir a tampa da panela de pressão

• Quando a válvula de cozedura estiver na posição de «descarga de vapor», levante a abertura da tampa e as asas de fechamento para cima para abrir os ganchos de ambos os lados. Levante a tampa da panela.

• Antes da primeira utilização: Remova a junta de silicone da tampa e lave a junta em água a ferver. Seque e coloque no lugar certo.

Nota: Certifique-se de que a junta de silicone esteja posicionada corretamente. Se não estiver, a pressão necessária não será obtida. A junta de silicone não deve ser dobrada e deve ficar colocada firmemente na borda da tampa (sem folgas entre a junta e a tampa de aço inoxidável).

• Como regra geral, a posição da junta de silicone deve ser verificada antes de usar a panela. O lado comprimido da junta deve estar situado entre o lado inferior da tampa e a panela.

Posição correta da junta

Posição incorreta da junta



3.2. Colocação de ingredientes na panela

- Adicionar pelo menos uma chávena de água/líquidos na panela todas as vezes que cozinhar. Não encha a panela mais de metade. Este nível é para líquidos e ingredientes juntos. Precaução: A panela só pode ser enchida até metade quando estiver a cozinhar alimentos efervescentes ou espumantes (ervilhas, arroz, etc.). Adicione uma colher de sobremesa de manteiga ou azeite antes de cozinhar para reduzir a espuma.
- O limite máximo de enchimento (2/3) é indicado no interior da panela. Não encha a panela de pressão acima deste limite sob nenhuma circunstância. Se não, as válvulas podem ficar entupidas com alimentos e não funcionarão corretamente.

3.3. Fechar a tampa

- A válvula de cozedura deve estar na posição de descarga de vapor. Coloque a tampa na panela quando os ganchos estiverem abertos. Enquanto pressiona a tampa com uma mão, carregue no botão de fechamento com o polegar da outra mão.
- Verifique se os ganchos estão fechados e completamente intactos na panela.

3.4. Cozedura

- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor e ponha o lume no máximo.
 - Tenha cuidado para que a fonte de calor não seja maior que a panela e que o calor não ultrapasse a base da panela.
 - A válvula de cozedura deve estar na posição de descarga de vapor, o que indica que está aberta. Após alguns minutos, o vapor começa a sair pela válvula de cozedura com um sinal sonoro. Primeiro, ponha o calor no mínimo.
 - Gire a válvula de cozedura para a posição de acordo com o tipo de alimento. Depois desta fase, a cozedura começou, Respeite o tempo.
 - Não interfira na válvula de vapor durante a cozedura. A válvula libera a pressão adicional.
 - A temperatura de cozedura necessária será atingida quando o vapor é liberado pela válvula de cozedura. Os tempos de cozedura indicados na Tabela de tempos de cozedura indicam o tempo necessário após a primeira saída de vapor.
 - Uma regra simples para os tempos de cozedura ao cozinhar com uma panela de pressão é cozinhar qualquer alimento 1/3 do tempo de cozedura normal necessário numa panela normal.
- Exemplo: 10 minutos em vez de 30 minutos

3.5. Abrir a tampa quando o prato estiver cozinhado

- Desligue o lume depois de cozinhar o prato. A pressão da panela irá diminuir durante este período de espera. Aguarde 3 minutos. Gire a válvula de cozedura lentamente para a posição de descarga de vapor e aguarde até todo o vapor sair. Mantenha uma distância de segurança com a panela de pressão quando abrir a tampa. Não forçar a tampa.
- Se precisar abrir a tampa sem esperar 3-4 minutos ao desligar o lume, coloque a panela debaixo de um jato de água fria durante 1 minuto. Gire a válvula de cozedura para a posição de descarga de vapor para liberar toda a pressão.

ATENÇÃO: Pode sair uma grande quantidade de vapor pela válvula de cozedura e queimar a face ou outras partes do corpo. Ouvirá um sinal sonoro que indica uma queda rápida que ocorre durante a «abertura rápida». Este som é normal. A tampa só

pode ser aberta após a saída de todo o vapor. O modo de saída rápida do vapor não deve ser selecionado para as hortaliças, legumes ou alimentos espumantes.

4. Limpeza e manutenção

4.1. Limpeza do recipiente da panela de pressão

O recipiente da panela de pressão pode ser lavado na máquina de lavar loiça ou à mão como qualquer outra panela de aço inoxidável. Não use escovas de metal, detergentes abrasivos ou lixívia, porque podem danificar a superfície. Encha a panela de pressão com sumo de limão, (misturar meio sumo de limão com 2 copos de água) para remover a sujidade difícil e a perda da cor. Deixe a mistura ferver a pressão durante 5 minutos. Retire a panela de pressão do lume e deixe arrefecer. Lave a panela de pressão com água. A tampa deve ser limpa apenas com água e detergente. **NÃO LAVE A TAMPA NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.** Não use materiais abrasivos ou ásperos para a limpeza. Atenção: Não lave a tampa e a junta de silicone na máquina de lavar loiça. Coloque a tampa na panela voltada para cima quando a guardar no armário. A panela de pressão só pode ser armazenada sem alimentos e deve estar limpa e seca quando armazenar.

4.2. Limpeza da válvula de cozedura

- Remova a porca sob a tampa à qual a válvula de cozedura está ligada e remova a válvula do anel.



- Segure a válvula de cozedura com as duas mãos conforme indicado na imagem e gire a peça inferior ligeiramente no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Puxe para extrair as duas peças



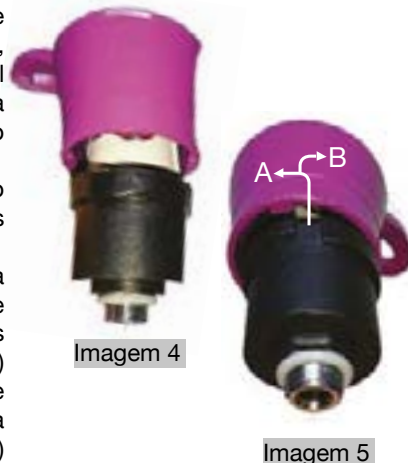
- Verifique as duas peças. Limpe os restos de alimentos com uma escovinha

• Antes de montar a válvula de cozedura conforme indicado na Imagem 4, antes de montar as duas peças, a. Faça coincidir a saliência (na Imagem 3) do anel branco que está marcada com uma seta vermelha com o anel da peça inferior e coloque-o pressionando suavemente. (Imagem 4)

b. Primeiro, gire a peça inferior no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e encaixe suavemente as duas peças juntas.

c. A saliência marcada com uma seta azul (na Imagem 3) e a ranhura encaixam. De seguida, gire outra vez a peça no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e encaixe as duas peças juntas. (Imagem 5B)

d. Por fim, coloque a válvula no anel da tampa e ajuste a porca da válvula inferior. Precaução: Tenha cuidado de não desapertar a junta pequena (tórica) na parte inferior.



4.3. Limpeza da junta de silicone da tampa

Depois de cada uso da panela de pressão, remova a junta de silicone da tampa, lave-a cuidadosamente à mão com sabão, esponja e água quente e seque-a. Dependendo da frequência de uso da sua panela de pressão (se for usada todos os dias), deve substituir a junta da tampa por uma junta original a cada 2 anos.

5. Solução de problemas

5.1. A panela de pressão não fecha.

- Coloque corretamente a junta na tampa.
- Verifique se os ganchos estão completamente abertos em ambos os lados.
- Se os alimentos na panela estão a ferver, a pressão interna levantará a tampa e dificultará o fechamento quando tentar fechar a tampa.
- Tente colocar a válvula de cozedura na posição de «descarga de vapor» e fechar manualmente a tampa.
- O mecanismo da tampa pode estar danificado. Leve a panela de pressão para alojamento onde comprou ou entre em contacto com o fabricante.

5.2. Sai demasiado vapor pela válvula de cozedura quando cozinha.

- O lume pode estar demasiado alto. Baixe o lume o máximo possível.
- A válvula de cozedura pode estar suja. Depois de liberar a pressão da panela, remova e limpe a válvula de cozedura.
- A válvula de cozedura pode estar danificada. Substitua por outra do fabricante.

5.3. Existe uma descarga de vapor incontrolável a partir da parte inferior e dos lados da tampa da panela.

- A válvula de cozedura pode estar suja ou obstruída. Arrefeça a panela completamente e remova e limpe a válvula de cozedura seguindo as instruções.
- Pode não haver líquido na panela: adicione pelo menos um copo de água.
- Verifique se a junta está danificada.
- Certifique-se de que a junta sob a válvula está bem colocada.

5.4. Remoção de restos

Existem vários motivos para o aparecimento de manchas. Os alimentos queimados e que ficam colados na panela devem ser limpos com detergente e um esfregão não metálico aquecido sob a água. O aquecimento extremo do aço inoxidável produz manchas de castanhas, azuis, amarelas ou verdes. Quando a panela de pressão é usada com temperaturas muito altas, pode causar decoloração. A decoloração desaparecerá quando usar a panela de pressão com temperaturas normais. Se não desaparecerem, podem ser removidas usando sumo de limão. Dependendo da densidade da decoloração, o processo de limpeza deve ser repetido com vinagre. O uso de água de limpeza geralmente produz manchas redondas, castanhas e transparentes. A panela de pressão é feita de aço inoxidável de 18/10 Cr/Ni. Portanto, é inoxidável. O carbonato de cálcio (cal) ou o sal produzem manchas redondas e brancas. Não lave a panela na máquina de lavar loiça ou reduza a quantidade de produtos de limpeza ou o uso de sal. Por exemplo, para evitar as manchas de sal e água, adicione sal ou água aos alimentos quando ferver. Se mora numa zona de água dura, a decoloração também pode ser removida com ácido acético (vinagre concentrado) ou sumo de limão. Dependendo da densidade da decoloração, o processo de limpeza deve ser repetido com vinagre ou ácido cítrico.

5.5. A tampa da panela não abre.

- Se ainda houver pressão na panela, o dispositivo de segurança está ligado. Experimente depois de alguns minutos.
- O arrefecimento lento pode produzir vácuo na panela de pressão. Tente abrir a tampa girando a válvula de cozedura completamente para a posição de descarga de vapor. Não force a abertura da tampa.
- A válvula de cozedura pode estar entupida. Aguarde até que a panela de pressão tenha arrefecido completamente.

TEMPO DE COZEDURA

6. Tabela de tempos de cozedura

Este manual de instruções não inclui receitas detalhadas para a panela de pressão. Pode cozinhar pratos de acordo com as suas próprias receitas. Os tempos de cozedura ajudam-no a planear a preparação dos seus pratos. O tempo de cozedura foi elaborado apenas para dar uma ideia sobre os produtos e materiais relacionados. Para determinar o tempo de cozedura correto, pode utilizar os ingredientes similares aos indicados na tabela e reduzir o tempo de cozedura necessário com os métodos de cozedura normais. Em breve aprenderá a quantidade de tempo necessária para cozinhar com a panela de pressão. Temos certeza que vai se divertir enquanto cozinha.

<i>Alimento</i>	<i>Tempo de cozedura (min)</i>	<i>Abertura</i>	<i>Tempo de espera (min)</i>
LEGUMES			
Alcachofra	6	Rápida	
Feijão-verde	4	Rápida	
Brócolos	4	Rápida	
Couve (1/2)	10	Mista	
Cenoura (inteira)	5	Rápida	
Cenoura (cortada)	3	Rápida	
Couve-flor	3	Rápida	
Milho (doce)	6	Rápida	
Batatas (cubos)	6	Rápida	
Batatas (1/2)	8	Mista	
CARNES E PEIXE			
Carne de borrego, com lume brando	15-20	Normal	5-10
Carne de borrego com os seus ossos	25-30	Normal	5-10
Frango inteiro	15-25	Normal	5-10
Peito de frango	12-18	Rápida	
Frango cortado	10-12	Rápida	
Vitela com lume brando	25-35	Normal	15-20
Vitela (desossada)	10-15	Rápida	15-20
Crustáceos/Mexilhões	4-8	Rápida	
Camarão	4-8	Rápida	
Posta de peixe	5-8	Rápida	

Legumes: Adicione 1,5 copos de água à panela de pressão.
Carnes, peixe e aves: Se usar uma receita, adicione apenas metade da água indicada na receita.


MasterPRO
 by
Carlo Cracco

6.5L
 Ø 22

