

PRESSURE COOKER

INSTRUCTIONS FOR USE | NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING | ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCCIONES DE USO | INSTRUCIUNI DE FOLOSIRE



EN	INSTRUCTIONS FOR USE	3
FR	NOTICE D'UTILISATION	22
DE	GEBRUIKSAANWIJZING	42
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	62
ES	INSTRUCCIONES DE USO	82
RO	INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE	102



Congratulations on the purchase of your
ZOKURA pressure cooker!

This pressure cooker has been carefully engineered with top quality materials in order to provide you with one of the safest, most energy efficient pressure cookers available today.

Your **Zokura** pressure cooker cooks food faster, while using less energy and preserving important vitamins and minerals than conventional cooking methods. This pressure cooker is made from durable, corrosion-resistant 18/10 stainless steel, with a super heat-radiating base for excellent heat conductivity.



 **ZOKURA**

www.zokura.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please take the time to read all instructions and refer to the “Operating instructions”

Do not touch the hot surfaces. Always use handles or knobs.

Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children. Ensure children do not have access to, or be able to reach the pressure cooker while in use.

It is essential to add a minimum of ¼ litre (1 cup) of water or some other liquid to the pressure cooker in order that steam can be produced.

Do not fill the pressure cooker over 2/3 full. Refer to capacity marks located on the inside of the pressure cooker body.

Do not fill the pressure cooker over ½ full when cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables. Doing so may clog the vent pipe and develop excess pressure. See “Operating Instructions” for more details.

Do not cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti using the pressure cooker. These foods tend to foam, froth, and sputter, and may clog the pressure release valve.

Do not cool the pressure cooker by placing under tap water when cooking sticky foods, such as rice or dried vegetables, as doing so may allow some liquid to pressure out of the cooker and cause hazardous situations.

Ensure that the pressure cooker has been properly closed before cooking. The handles should be aligned and the lid should glide easily back and forth. If the lid is not closed and locked securely in place, the pressure cooker will not build pressure. See “Operating Instructions” for more details.

Never use the pressure cooker with a worn or torn gasket. Inspect the gasket before each use to ensure it is pliable and does not have any cracks or tears. New gaskets can be purchased from our shops or ordering online on www.pentrugatit.ro.

While cooking with the pressure cooker, make sure the safety window points towards the back of the stove and away from you. This will reduce the risk of burns in the event the safety window is triggered to release excess pressure.

This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See section “Operating Instructions” for more detailed instructions.

Always check the pressure release valve and the locking valves are not dirty or clogged with food before each use.

Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – **DO NOT FORCE IT OPEN**. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions” for more detailed instructions.

Use extreme caution when moving a pressure cooker containing hot liquids.

Do not use your pressure cooker for any task other than its intended use.

Do not place your pressure cooker in a heated oven.

Do not use the pressure cooker for pressure frying with oil.

When the normal operating pressure is reached, reduce the burner heat so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

Pressure cookers are not to be used for medical purposes, such as sterilizers, as pressure cookers are not designed to reach the temperatures necessary for complete sterilization.

Do not allow anyone who is not familiar with these instructions to use this pressure cooker.

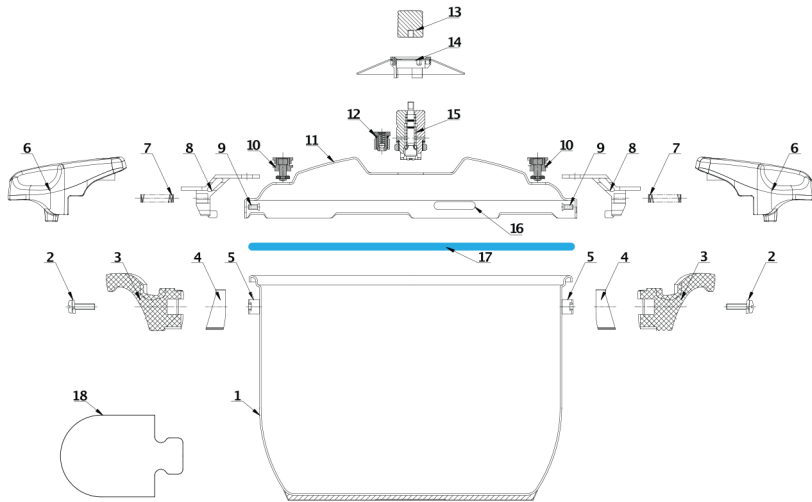
Caution: Do not use the pressure cooker on outdoor gas burners or commercial stoves. This pressure cooker is for household use ONLY.

After use, do not store the pressure cooker with the lid closed.



EN

1. COMPONENTS OF YOUR **ZOKURA** PRESSURE COOKER



1. PRESSURE COOKER BODY
2. SCREW FOR LOWER HANDLE
3. BASE HANDLE
4. FINGER GUARD FOR HANDLE
5. BRACKET - BODY
6. COVER HANDLE
7. SPRING FOR AUTO-LOCK VALVE
8. LOCKING PLATE
9. SCREW FOR COVER HANDLE

10. AUTO-LOCK VALVE
11. COVER
12. SAFETY VALVE
13. KNOB
14. VALVE COVER
15. PRESSURE RELEASE BODY,
SPRING & VALVE
16. SAFETY WINDOW
17. GASKET
18. SPANNER KEY

2. SAFETY FEATURES

Your **ZOKURA** pressure cooker has 5 safety systems to ensure perfectly safe cooking.

TWO AUTO-LOCK VALVES



If the cover is correctly closed and the pressure is above 5 kPa (0.73 psi), the two auto-lock valves will rise and ensure that the cover cannot be opened.

PRESSURE RELEASE VALVE



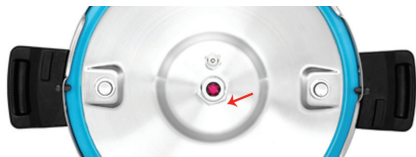
The pressure release valve controls pressure cooking to either **LEVEL 1** (LOW) or **LEVEL 2** (HIGH).

LEVEL 1 should be used for delicate food such as vegetables or fish.

LEVEL 2 should be used for denser food requiring longer cooking such as meat, poultry or stews. See "Operating Instructions" for more details.

Always place the pressure cooker on the burner in a manner that the safety window does not point towards the user as excess steam escaping through the window will be very hot and can cause serious injury.

SAFETY VALVE



The safety valve releases pressure if the pressure release valve fails.

SAFETY WINDOW



The safety window on the cover (with the gasket in the correct position) releases pressure if the other safety features fail. This is an emergency pressure release mechanism that should never become operational under normal use. If it does become operational, the gasket itself will push through the safety window to release pressure.

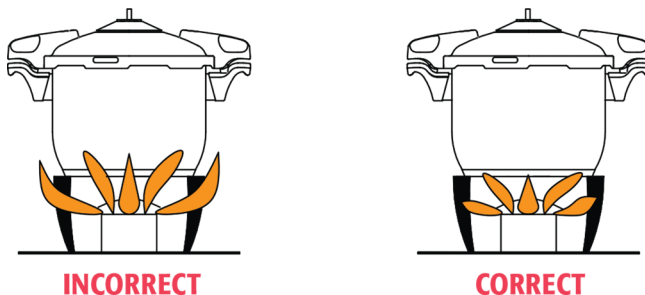
EN

3. OPERATING INSTRUCTIONS

Your **ZOKURA** pressure cooker is compatible with all cooktops, including electric, gas, ceramic, and induction.

Always select a burner smallest than the pot's diameter.

When cooking with gas, never allow the flame to come up around the sides of the pressure cooker.



If using a ceramic stovetop, lift the pressure cooker rather than sliding it across the glass plate to avoid any damage to the cooking surface or to the pressure cooker.

Add salt to water only after it has come to a boil. When salt grains are deposited directly onto steel when cold, they will attack the steel as the heat causes them to melt.

Never heat the pressure cooker when it is empty. Always ensure the presence of liquid or food items within the pressure cooker before placing it on the burner.

Do not leave the pressure cooker unattended when in use.

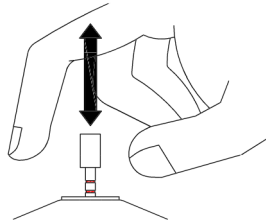
Getting Started

IMPORTANT SAFEGUARD - This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.

Before using your pressure cooker for the first time, wash all parts thoroughly in hot, soapy water, rinse and dry.

1. PRESSURE RELEASE VALVE: The pressure release valve rises and lowers to indicate the cooking level in your pressure cooker and it is also an important safety device. Before each use, check the pressure release valve to ensure it is clean and working properly.

- Be sure the knob is screwed tightly onto the pressure release valve stem.
- Gently pull up on the knob.
- The pressure release valve stem should move freely up and down. If it does not, do not use the pressure cooker (see Troubleshooting).



EN

2. GASKET: Lubricate the gasket with a light coating of cooking oil each time the pressure cooker is to be used, then insert it evenly into the groove of the cover as shown below.



INCORRECTLY INSERTED

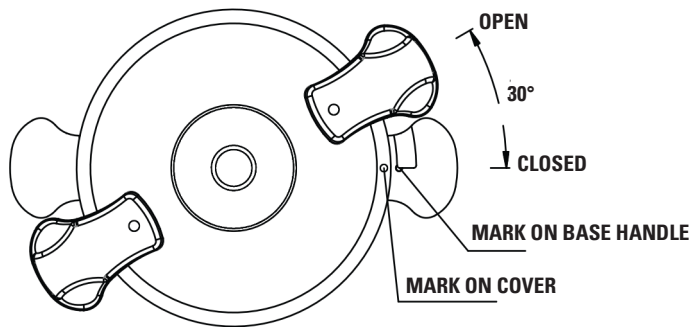


CORRECTLY INSERTED

*Never use the pressure cooker without properly positioning the gasket.
Do not use the pressure cooker with a worn or damaged gasket.*

3. FILLING THE PRESSURE COOKER: Fill the pressure cooker no more than 2/3 full of food, including any added liquid. When preparing foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill more than 1/2 full. (Refer to the 1/2 and 2/3 capacity marks located on the inside of the pressure cooker body).

4. CLOSING THE PRESSURE COOKER: Place the cover on the pressure cooker body as shown below. Line up the positioning circle (stamped on top of the cover) with the center of one of the base handles. Push down and turn the cover in a clockwise direction until the cover handles line up with the base handles. To open the cover, turn the cover handles counter-clockwise relative to the base handle. Lift off the cover.



5. OPENING THE PRESSURE COOKER: To open the cover, turn the cover handles counter-clockwise relative to the base handle. Lift off the cover.

Food Preparation

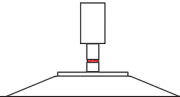
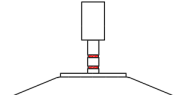
1. Add food and liquid into the pressure cooker. Close cover (as shown above) and begin cooking over low-medium heat. Lower heat settings help to prevent food from sticking within the cooker body.

2. The auto-lock valves are the red rods, located on each of the top handles. As the pressure cooker heats and pressure builds, the auto-lock valves rise automatically. Once the auto-lock valves are raised, there is pressure inside the cooker and the pressure cooker cover cannot be opened. If the auto-lock valves are not raised, there is no pressure inside the pressure cooker and you can safely open the lid.

3. As the food begins to heat, air in the pressure cooker will escape through the pressure release valve causing the valve knob to rise. The release of the steam will create a low hissing sound, which is normal.

4. When the auto-lock valves and the pressure release valve start working, it is natural that a little steam comes out from them.

5. Continue to cook until the first red ring becomes visible on the pressure release valve stem. At this point, lower the temperature if level 1 (45-55 kPa or 6.5-8 psi) is the recommended cooking level for the food you are cooking. If the recommended cooking level is level 2 (72-88 kPa or 10.4-13 psi), allow the food to continue to cook over medium heat until the second red ring becomes visible on the pressure release valve stem.

<p>Cooking LEVEL 1 is reached when the first red ring is visible on the pressure release valve stem. Level 1 cooks foods gently at a low cooking pressure. This position should be used for cooking delicate foods such as fish or vegetables.</p>		
<p>Cooking LEVEL 1 LOW</p>		<p>45-55 kPa (6.5-8 psi)</p>
<p>Cooking LEVEL 2 is reached when the 2nd red ring becomes visible on the pressure release valve stem. Level 2 cooks at a high cooking pressure. This position should be used for cooking recipes such as stews, soups, meat, etc.</p>		
<p>Cooking LEVEL 2 HIGHT</p>		<p>72-88 kPa (10.4-13psi)</p>

EN

6. Once the desired cooking level is reached, lower the heat in order to maintain the desired cooking level. You may need to adjust the heat during the cooking process to maintain the desired cooking level. At this point, refer to the cooking times given in the section “Table of cooking times”.

7. If the pressure release valve stops releasing steam completely during the cooking process, turn the heat higher on the stove. If the pressure release valve releases steam too strongly, turn down the heat on the stove.

8. If the pressure release valve releases strong and forceful steam, reduce the burner heat. Turn the heat down and/or remove the pressure cooker from the heat source for a short time until the second ring is just visible. Use caution only if there is a lot of water gushing out of the pressure release valve. See section “Troubleshooting” for more detailed instructions.

Reducing the Pressure

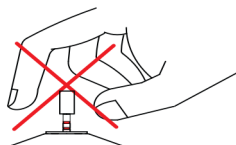
IMPORTANT SAFEGUARD – Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. The internal pressure has been released when the pressure release valve knob and the two auto-lock valves have lowered. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – **DO NOT FORCE OPEN**. Any pressure in the cooker can be hazardous.

The pressure cooker can only be opened when the normal operating pressure has been released. Always depressurize the pressure cooker before attempting to remove the cover. Always open the cover away from you to allow steam to escape.

1. After the food has been cooked for the recommended time, turn the heat off and remove the pressure cooker from the heat source. Be sure to place it on a heatproof surface.
2. Release the pressure using one of the following methods:

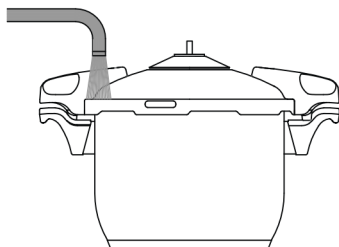
Slow pressure release: Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.

Normal pressure release: Use your finger or a wooden spoon to push down lightly on the knob. Hold it down until no more steam comes out.



Fast pressure release: Place the pressure cooker over the sink and run warm water around the outer edge **ONLY** of the cover.

Note: Only wet the outer edge to prevent water from being drawn into the pressure cooker.



NEVER SUBMERGE THE PRESSURE COOKER IN WATER

3. The pressure has been released when:

The pressure release valve knob lowers completely to the top of the valve cover;

Lifting the pressure release valve knob does not release any pressure;

The two auto-lock valves have lowered;

The cover can be turned to the open position.

CAUTION:

Before opening the lid, shake the cooker slightly to remove possible hot spots or depressions created within the pressure cooker during cooking. This is recommended when cooking soups such as cream of lentil, etc. or vegetables such as chickpeas, etc.

Do not attempt to open the pressure cooker while it is hot or there is still steam releasing from the pressure release valve.

Always avoid total evaporation of liquid within the pressure cooker.

When preparing sauces, make sure the contents are not too thick as they may stick onto the cover.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Never wash the cover, valve assemblies, or gasket in the dishwasher.

Do not use abrasive detergents or scouring pads.

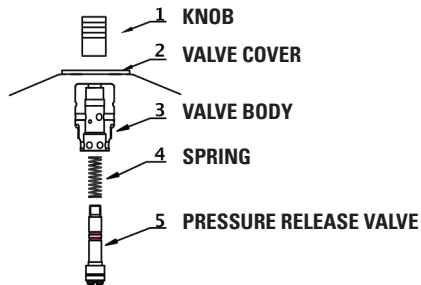
1. Thoroughly clean the pressure cooker base, cover, and gasket (removed from the cover) after each use by washing them in warm soapy water, then rinse, and dry completely. Do not allow fats and salts to remain within your pressure cooker overnight.
2. If the pressure release valve becomes clogged with food particles, follow the instructions for pressure release valve maintenance and cleaning in the following section.
3. If food becomes stuck in the base or cover, soak in hot soapy water until the food loosens, wash and dry completely. The use of steel wool, a steel brush or scratchy cleaner on the polished surface is not recommended.
4. If the pressure cooker base becomes discoloured, use a stainless steel cleaner to remove the stains.
5. Do not pour cold water into the pressure cooker when it is hot. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom. Instead, let it cool in lukewarm, soapy water.

PRESSURE RELEASE VALVE MAINTENANCE AND CLEANING

With normal use, the pressure release valve is self-cleaning. If, however, food particles have passed through the valve, you will need to disassemble it and clean as follows:

1. Invert the cover. Hold the knob with one hand and unscrew the screw attached to the pressure release valve stem by turning it in a counter-clockwise direction with the supplied spanner key, until the knob comes off the valve stem.
2. Pull out the valve stem and spring, remove the valve cover, and clean the parts in warm soapy water. Remove any food particles from inside the pressure release valve.

3. Reassemble the cover. Reinsert the pressure release valve and spring and replace the valve cover. Reattach the knob to the valve stem by tightening the screw with the supplied spanner key in a clockwise direction. Be sure the knob is securely fastened to the pressure release valve stem.



Note: It is normal that there is a gap between the valve cover and the cover of the pressure cooker to allow steam to escape.

GASKET CLEANING AND MAINTENANCE

It is recommended to replace the gasket at least once every 12 months, depending on the frequency of use.

- Remove the gasket from the cover after each use and wash it by hand in warm, soapy water. NEVER WASH THE GASKET IN A DISHWASHER.
- If food gets stuck to the gasket, do not scrub with abrasive cleaners or attempt to scrape off the food using any tools or even fingernails as this could tear the gasket material. Instead, soak the gasket in warm, soapy water until the food loosens easily. After cleaning, dry thoroughly.
- Before each use, and before storing the gasket in the cover, apply a thin coating of vegetable oil onto the gasket with your thumb and finger.
- Before cooking, ensure that the gasket is not twisted and is secured evenly in the groove around the entire circumference of the cover. Never use force to close the cover if it is difficult to slide closed. Instead, remove the cover, remove the gasket, and lightly re-lubricate it with vegetable oil. Reinsert the gasket in the cover and try again.
- To store, place the gasket in the cover and place the cover upside-down on the pressure cooker body in order to avoid damaging the gasket.

5. TROUBLE SHOOTING

To ensure best results when using the **ZOKURA** pressure cooker, be certain to read all of the instructions and safety tips contained in this manual. The following are practical tips and solutions to some common problems you may experience when using your pressure cooker.

If you have any questions or if you are unsure how to operate your **ZOKURA** pressure cooker, please contact us at www.zokura.com.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The pressure cooker does not close properly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gasket might not be properly inserted in the cover. 2. The gasket might need lubrication. 3. The gasket is worn or damaged. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-insert the gasket as shown on page 9. 2. Lubricate the gasket lightly with cooking oil or moisten with a little water. 3. A new gasket can be purchased by going to www.zokura.com
Effort is required to open or close the cover, even after the gasket has been lubricated with cooking oil.	The pressure cooker cover or body may have been damaged.	DO NOT ATTEMPT TO USE THE PRESSURE COOKER. Please contact us: www.zokura.com .
The pressure release valve stem does not move freely.	The pressure release valve assembly may be clogged or dirty.	Clean the pressure release valve as shown in the " PRESSURE RELEASE VALVE MAINTENANCE AND CLEANING " section.
The safety valve (secondary pressure release valve) releases steam while cooking.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The main pressure release valve may not be functioning properly. 2. The main pressure release valve assembly may be clogged or dirty. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The safety valve must be replaced. Do not continue using your pressure cooker until the safety valve has been replaced. Please go to www.zokura.com for the replacement part. 2. Clean the pressure release valve as shown in the "PRESSURE RELEASE VALVE MAINTENANCE AND CLEANING" section.

EN

<p>Pressure does not build up inside the pressure cooker i.e. either the pressure release valve and/or the two auto-lock valves do not rise.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The cover is not properly closed. 2. Gasket is not properly inserted in the cover. 3. The pressure release valve is not properly assembled. 4. The pressure release valve is dirty or blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Follow the instructions for opening & closing the cover. 2. Remove and reinsert the gasket; re-lubricate if required. 3. Check the pressure release valve for correct assembly. 4. Clean the pressure release valve regularly as it may become dirty while cooking foods such as dried beans which have a tendency to foam.
<p>There is excessive pressure releasing from the pressure release valve.</p>	<p>Inside pressure is too high.</p>	<p>Either remove the pressure cooker from the heat source or reduce heat.</p>
<p>The pressure release valve is unstable.</p>	<p>The heating source is unstable.</p>	<p>Please check the heating source.</p>
<p>Strong and forceful steam comes out from the pressure release valve with or without drops of water condensation.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The burner heat is too high. 2. The pressure release valve is dirty or clogged. 3. The pressure release valve is malfunctioning. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce the burner heat to maintain a gentle and steady stream of steam. 2. Clean the pressure release valve following "Pressure Release Valve Maintenance and Cleaning" instructions. 3. Replace the pressure release valve.
<p>Steam comes out from the edge of the lid.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pressure cooker is too full. 2. The pressure cooker is not closed properly. 3. The gasket is dirty, worn or not in the correct position. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Never fill the pressure cooker more than 2/3 full or ½ full when cooking liquids or food that froth and expand during cooking. 2. Close the pressure cooker so that a tight seal is created between the cooker body and the lid. 3. Clean the gasket and re-insert it in the correct position. Inspect and replace the gasket if required.
<p>The cover does not open after cooling.</p>	<p>There is water on top of one or both of the auto-lock valves.</p>	<p>Gently tap the top of the auto-lock valves in order to make them descend.</p>

<p>There is leakage through the gasket.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gasket is not properly positioned in the cover. 2. Gasket is worn or old. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reposition the gasket as shown in “OPERATING INSTRUCTIONS - GASKET”. 2. Replace with a new gasket by going to www.zokura.com.
<p>The pressure cooker cannot be opened after cooking.</p>	<p>Pressure within the cooker is not released fully.</p>	<p>Use normal or fast pressure release methods to cool the pressure cooker and release all remaining pressure. Now try to open the pressure cooker.</p>
<p>Food is under-cooked.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking time is too short. 2. Pressure is quickly released from the pressure cooker using the fast pressure release method while cooking items such as meat, etc. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allow the food to cook for appropriate cooking time. (See section “TABLE OF COOKING TIMES” for more detailed instructions). If food is still under-cooked, extend cooking time by approximately 1-2 minutes and cook under pressure, or simmer without lid until desired results are achieved. 2. Allow the cooker to cool and release the pressure automatically using the slow pressure release method.
<p>Food is over-cooked.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cooking time is too long. 2. Pressure within the pressure cooker is released using the slow release method while preparing items such as seafood, etc. 3. The slow pressure release method was inadequately used to release the pressure. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always check the cooking times in the recipe. 2. Shorten the cooking time by at least 1-2 minutes. 3. Use the normal or fast pressure release method so that pressure drops immediately.
<p>The pressure cooker boils dry.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. There is leakage through the gasket. 2. Cooking time is too long and/or cooking level is too high. 3. Insufficient water. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always ensure gasket is properly inserted. 2. Please refer to Cooking Times. 3. Always ensure that there is a minimum of ¼ litre (1 cup) of water or some other liquid in the pressure cooker in order that steam can be produced.

**CAUTION: ONLY USE AUTHENTIC ZOKURA PRESSURE COOKER REPLACEMENT PARTS FOR THIS PRESSURE COOKER.
THE USE OF ANY UNAUTHORIZED PARTS MAY CAUSE UNIT FAILURE AND/OR INJURY AND WILL VOID THE WARRANTY.**

FOR ZOKURA REPLACEMENT PARTS VISIT WWW.ZOKURA.COM

TABLE OF COOKING TIMES

(Start timing once internal pressure has been reached)

FRUIT - VEGETABLES

INGREDIENT	QUANTITY	WATER	Cooking LEVEL 1	Cooking LEVEL 2
			(LOW) Time in minutes	(HIGH) Time in minutes
Apples (fresh)	½ kg	237 ml	5	
Apricots (dried)	200 g	118 ml	6	
Apricots (fresh)	½ kg	237 ml	2	
Artichokes (whole)	1 kg	355 ml	22	
Asparagus (fresh, whole)	1 kg	355 ml	4	
Beans (dried)	½ kg	711 ml		20
Beans (fresh)	1 kg	355 ml		10
Beets (whole)	1 kg	355 ml		15
Broccoli	1 kg	237 ml	10	
Cabbage	1 kg	355 ml	12	
Carrots (chopped)	1 kg	237 ml	6	
Carrots (whole)	1 kg	355 ml	6	
Cauliflower (chopped)	1 kg	237 ml	4	
Cauliflower (whole)	1 kg	355 ml	6	
Chestnuts	½ kg	592 ml		35
Chick peas (dried)	½ kg	711 ml		25
Chicory	1 kg	237 ml	4	
Eggplant	1 kg	237 ml	8	
Figs (dried)	200 g	177 ml	6	
Leeks	1 kg	355 ml	6	
Lentils (dried)	300 g	711 ml		15

INGREDIENT	QUANTITY	WATER	Cooking LEVEL 1	Cooking LEVEL 2
			(LOW) Time in minutes	(HIGH) Time in minutes
Mushrooms	1 kg	237 ml	5	
Onions (chopped)	1 kg	237 ml	8	
Onions (whole)	1 kg	355 ml	10	
Peaches (dried)	200 g	118 ml	6	
Peaches (fresh)	½ kg	118 ml	2	
Pears (fresh)	½ kg	118 ml	3	
Peas (dried)	½ kg	592 ml		15
Peas (fresh)	1 kg	355 ml	3	
Plums (dried)	200 g	118 ml	10	
Potatoes (chopped)	1 kg	237 ml	6	
Potatoes (whole)	1 kg	355 ml		10
Pumpkin (chopped)	1 kg	355 ml	4	
Savoy	1 kg	237 ml	5	
Spinach	1 kg	177 ml	4	
Strawberries (fresh)	½ kg	177 ml	2	
Tomatoes	1 kg	118 ml	3	
Turnip (chopped)	1 kg	237 ml	4	10
Turnip (whole)	1 kg	355 ml		12
Zucchini	1 kg	177 ml	3	

EN

MEAT

INGREDIENT	QUANTITY	WATER	Cooking LEVEL 1	Cooking LEVEL 2
			(LOW) Time in minutes	(HIGH) Time in minutes
Beef (boiled)	½ kg	1.18 L		35
Beef (roast)	½ kg	118 ml		30
Beef (stewed)	½ kg	118 ml		30
Beef's tongue	1 kg	1.7 L		40
Calf's tongue	800 g	1.18 L		40
Chicken (boiled)	½ kg	1.18 L	15	

INGREDIENT	QUANTITY	WATER	Cooking LEVEL 1 (LOW)	Cooking LEVEL 2 (HIGH)
			Time in minutes	Time in minutes
Chicken (stewed)	½ kg	118 ml		15
Lamb (roast)	½ kg	118 ml	15	
Lamb (stewed)	½ kg	118 ml	15	
Pork (roast)	½ kg	118 ml		20
Veal (boiled)	½ kg	1.18 L		25
Veal (roast)	½ kg	118 ml		22
Veal (stewed)	½ kg	118 ml		25

SEAFOOD

INGREDIENT	QUANTITY	WATER	Cooking LEVEL 1 (LOW)	Cooking LEVEL 2 (HIGH)
			Time in minutes	Time in minutes
Cod	½ kg	237 ml	15	
Lobster	1 kg	355 ml	10	
Mussels	1 kg	355 ml	10	
Perch	1 kg	355 ml	8	
Scampi	½ kg	355 ml	5	
Shrimp	½ kg	355 ml	6	
Trout	1 kg	355 ml	10	

CONVERSION CHART

1/8 cup = 30 ml | ¼ cup = 59 ml | 1/3 cup = 79 ml |
 ½ cup = 118 ml | 2/3 cup = 158 ml | ¾ cup = 177 ml | 1 cup = 237 ml

WARRANTY

1. Read use and care instructions carefully before using your **ZOKURA** pressure cooker.
2. **ZOKURA** pressure cookers are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal household use for 10 years from the date of purchase. All pressure cooker parts (the gasket, the parts of the releasing pressure valve) are warranted for 1 year from the date of purchase.
3. This warranty does not apply to any damage resulting from misuse, abuse, negligence, accidents, improper repair, commercial use or dishwasher, for the improper home repairs, or using the pressure cooker for commercial purposes, and cleaning the lid using de dishwasher.
4. Please contact us at **www.zokura.com** if you have any questions about this warranty.

Félicitations pour votre achat de l'autocuiseur **ZOKURA!**

L'autocuiseur a été spécialement conçu et fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour vous offrir l'un des autocuiseurs le plus sûr et le plus économe en énergie sur le marché.

L'autocuiseur ZOKURA vous aidera à cuisiner plus rapidement et avec une consommation réduite d'énergie par rapport aux cocottes traditionnelles, en gardant les vitamines et les minéraux dans les aliments, et, par conséquent, en réalisant des plats plus sains et plus savoureux.

Cet autocuiseur en acier inoxydable 18/10, résistant à la corrosion, a une base qui distribue uniformément la chaleur pour une conductivité thermique excellente.



 **ZOKURA**

www.zokura.com

MESURES DE PRÉCAUTION

Prenez le temps de lire toutes les instructions et références concernant le mode d'emploi

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez toujours l'autocuiseur en utilisant les poignées et des gants de protection

Une surveillance rigoureuse est nécessaire au moment où l'autocuiseur est utilisé auprès des enfants. Assurez-vous que ceux-ci n'ont pas accès à l'autocuiseur et qu'ils ne peuvent pas le toucher.

Il est essentiel d'ajouter au moins $\frac{1}{4}$ litre (une tasse) d'eau ou autre liquide dans autocuiseur pour produire la vapeur.

Ne remplissez pas l'autocuiseur de plus de $\frac{2}{3}$ de sa capacité. Vérifiez les indications de capacité sur les parois intérieures de autocuiseur.

Ne remplissez pas l'autocuiseur de plus de $\frac{1}{2}$ (la moitié) de sa capacité pour des aliments dont le volume augmente considérablement à la cuisson. Cela pourrait obstruer le tuyau de ventilation et développer une pression excessive. Veuillez vérifier « le mode d'emploi » pour plus de renseignements.

Ne faites pas cuire dans l'autocuiseur des aliments tels que du jus de pommes, des canneberges, de l'orge, de l'avoine et d'autres céréales, des pois cassés, des nouilles, des macaronis, de la rhubarbe ou des spaghettis. Ces aliments ont tendance à bouillonner, écumer ou à éclabousser, ce qui peut obstruer la soupape de décompression.

Ne refroidissez pas l'autocuiseur en le plaçant sous l'eau courante lors de la cuisson des aliments collants comme les légumes secs ou le riz car une certaine quantité de liquide peut exercer une pression qui s'échappe de la caserole en créant des situations dangereuses.

Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de commencer à cuisiner. Les poignées doivent être alignées et le couvercle doit glisser facilement en avant et en arrière. Si l'autocuiseur n'est pas bien fermé et le couvercle n'est pas verrouillé, l'autocuiseur ne pourra pas créer la pression nécessaire. Lisez le «Mode d'emploi» pour plus de détails.

N'utilisez jamais l'autocuiseur avec un joint d'étanchéité usé ou déchiré. Vérifiez-le avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il soit souple et qu'il n'ait aucune fissure ou endommagements. Vous pouvez acheter de nouveaux joints dans nos magasins ou en ligne, en visitant le site www.zokura.com.

Pendant la cuisson avec l'autocuiseur, assurez-vous que la fenêtre de sécurité soit orientée vers l'arrière de la cuisinière et loin de vous. Cela permettra de réduire le risque de brûlures si la fenêtre de sécurité est déclenchée pour relâcher la pression en excès.

Cet autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation incorrecte peut entraîner des blessures graves (risque de brûlure très élevé). Assurez-vous que l'autocuiseur est fermé correctement avant l'utilisation. Lisez le «Mode d'emploi» pour plus de détails.

Avant chaque utilisation, vérifiez toujours que la soupape de décompression et les soupapes de verrouillage ne sont pas sales ni obstruées par des restes d'aliments.

Manipulez avec une extrême prudence l'autocuiseur contenant des liquides chauds.

FR

N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ne soit pas re-froidi et avant que la pression interne soit libérée. Si les poignées résistent à l'ouverture, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression (pressurisé) - NE FORCEZ PAS.

L'OUVERTURE. La pression résiduelle peut être dangereuse. Lisez le «Mode d'emploi» pour plus de détails d'utilisation.

N'utilisez pas l'autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

Ne mettez pas l'autocuiseur dans le four chaud.

N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire des aliments dans l'huile.

Lorsque la pression normale est atteinte, réduisez l'intensité de la source de chaleur afin d'empêcher le liquide qui crée la vapeur de s'évaporer complètement.

L'autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé à des besoins médicaux, comme stérilisateur, parce qu'il n'a pas été conçu pour atteindre les températures nécessaires à une stérilisation complète.

Ne permettez à aucune personne qui n'est pas familière à ces instructions d'utiliser cet autocuiseur.

Attention: N'utilisez pas l'autocuiseur sur des cuisinières à gaz extérieures ou situées dans des zones commerciales. Cet autocuiseur est conçu pour un usage domestique EXCLUSIF.

Après utilisation, ne rangez pas l'autocuiseur en laissant le couvercle fermé hermétiquement.



2. MESURES DE SÉCURITÉ

L'autocuiseur **ZOKURA** dispose de 5 systèmes de sécurité pour vous permettre de cuisiner sans vous exposer à aucun danger.

DEUX SOUPAPES AUTOBLOQUANTES



Si le couvercle est positionné et fermé correctement et que la pression créée dépasse 5kPa (0,73 psi), les deux soupapes autobloquantes seront activées pour verrouiller l'autocuiseur.

SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION



La soupape de décompression contrôle la pression de cuisson, en la commutant soit au **NIVEAU 1** (pression basse), soit au **NIVEAU 2** (pression élevée).

Le **NIVEAU 1** devrait être utilisé lors de la cuisson des ingrédients délicats, comme les légumes ou le poisson.

Le **NIVEAU 2** devrait être utilisé lors de la cuisson des ingrédients denses qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme le bœuf, le porc ou la volaille ou lors de la préparation des ragoûts et d'autres plats braisés.

Il est recommandé de toujours placer l'autocuiseur sur la flamme de manière que la fenêtre ne soit pas orientée vers l'utilisateur car, si la fenêtre relâche de la vapeur en excès, elle sera très chaude et pourrait causer des brûlures graves.

SOUPAPE DE SÉCURITÉ



La soupape de sécurité relâche la pression si la soupape de décompression est obstruée.

FENÊTRE DE SÉCURITÉ



La fenêtre de sécurité positionnée sur le couvercle de l'autocuiseur (avec le joint positionné correctement) relâche la pression en cas d'affaiblissement des autres systèmes de sécurité.

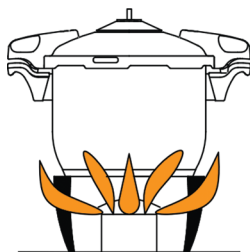
Cette fenêtre est un mécanisme de décompression en cas d'urgence qui, normalement, ne devrait pas être activé. Si ce mécanisme est activé (si nécessaire), le joint sera poussé à travers cette fenêtre de sécurité et la pression sera relâchée.

3. MODE D'EMPLOI

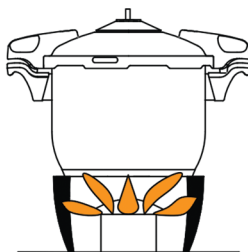
L'autocuiseur ZOKURA est compatible pour utilisation sur tous les types de cuisinières: électriques, à gaz, en céramique et à l'induction.

Choisissez toujours le feu de la cuisinière le plus proche du diamètre de l'autocuiseur.

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez jamais la flamme entourer l'autocuiseur (ses parois).



INCORRECT



CORRECT

Si vous utilisez l'autocuiseur sur une plaque de cuisson en céramique, soulevez l'autocuiseur et ne le glissez pas sur la surface de cuisson pour éviter d'abîmer la plaque de cuisson et l'autocuiseur.

Ajoutez du sel dans l'eau seulement après que l'eau ait atteint le point d'ébullition. Si les grains de sel se déposent directement sur l'acier froid, ils vont attaquer l'acier avant d'être fondus par la chaleur.

FR

Ne chauffez jamais l'autocuiseur vide. Assurez-vous toujours que l'autocuiseur contient de l'eau ou des aliments avant de le mettre sur le feu.

Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance pendant que vous cuisinez.

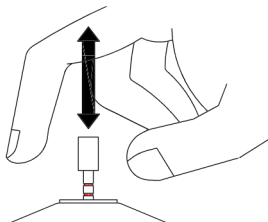
NOTIONS DE BASE

CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE – Cet autocuiseur cuit sous pression. L'utilisation incorrecte peut provoquer des blessures graves. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé et verrouillé avant de l'utiliser.

Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, lavez toutes les pièces avec un détergent à vaisselle dissous dans de l'eau chaude, puis rincez-les et séchez-les.

1. SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION: la soupape de décompression monte et descend pour indiquer le niveau des aliments dans l'autocuiseur et représente un dispositif de sécurité important. Vérifiez avant chaque utilisation si la soupape de décompression est propre et complètement fonctionnelle.

- Assurez-vous que le bouton central soit bien vissé sur la tige de soupape de décompression.
- Soulevez légèrement le bouton central.
- La tige de la soupape de décompression doit se déplacer facilement vers le haut et vers le bas. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas l'autocuiseur (Lisez les «Solutions aux problèmes possibles»).



2. JOINT: Graissez le joint d'un peu d'huile de cuisson à chaque utilisation de l'autocuiseur et insérez-le parfaitement en place dans la cannelure du couvercle comme le montre l'image ci-dessous.



INSÉRÉ INCORRECTEMENT

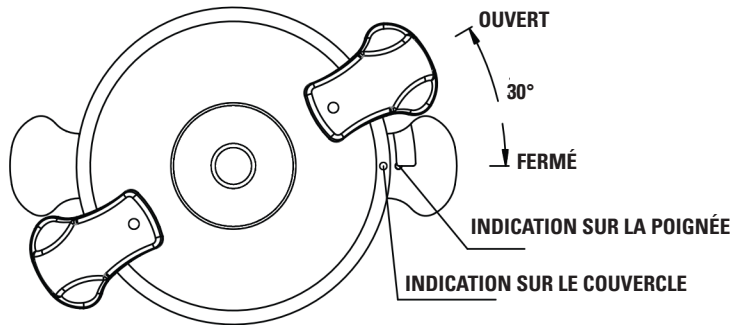


INSÉRÉ CORRECTEMENT

*N'utilisez jamais l'autocuiseur avec le joint inséré incorrectement.
N'utilisez jamais l'autocuiseur avec un joint cassé ou endommagé.*

3. REMPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR : Remplissez 2/3 de l'autocuiseur avec des aliments, ce qui inclut tout liquide ajouté. Lors de la cuisson d'aliments qui augmentent de volume, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas plus de la moitié de l'autocuiseur. (Les capacités de remplissage de 2/3 et de 1/2 sont marquées à l'intérieur de l'autocuiseur.)

4. FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR: Placez le couvercle sur l'autocuiseur comme indiqué dans l'image ci-dessous. Alignez le cercle de positionnement (imprimé sur le dessus du couvercle) avec le centre de l'une des poignées de la base. Poussez et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées du couvercle se croisent avec les poignées de la base.

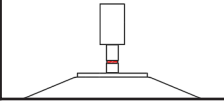
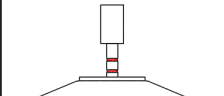


5. OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR: Pour ouvrir le couvercle, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre par rapport aux poignées de la base et enlevez-le.

FR

La préparation des aliments

1. Placez les aliments et le liquide dans l'autocuiseur. Fermez le couvercle (comme montré ci-dessus) et commencez à cuisiner en plaçant l'autocuiseur à feu moyen-doux. De cette manière, les aliments ne colleront pas aux parois et au fond de l'autocuiseur.
2. Les soupapes autobloquantes sont les tiges rouges situées sur chacune des poignées supérieures. Au fur et à mesure que l'autocuiseur se réchauffe et augmente la pression, les soupapes autobloquantes seront activées automatiquement. L'activation des soupapes autobloquantes signifie qu'il y a de la pression dans l'autocuiseur et le couvercle ne pourra plus être ouvert. Si les soupapes autobloquantes ne sont pas activées, il n'y a pas de pression dans l'autocuiseur et le couvercle peut être soulevé.
3. Au fur et à mesure que les aliments commencent à se réchauffer, la vapeur de l'autocuiseur sortira à travers la soupape de décompression, ce qui entraîne la levée de son bouton central. La sortie de la vapeur produira un sifflement léger, ce qui est normal.
4. Lorsque les soupapes autobloquantes et la soupape de décompression commencent à s'activer, la sortie d'une petite quantité de vapeur à travers celles-ci est normale.
5. Laissez l'autocuiseur sur le feu jusqu'à ce que le premier anneau rouge soit visible sur la tige de la soupape de décompression. À ce moment-là, réduisez la température si le niveau de cuisson recommandé pour la préparation des aliments est le Niveau 1 (45-55 kPa ou 6,5-8 psi). Si le niveau de cuisson recommandé est le Niveau 2 (72-88 kPa ou 10,4 à 13 psi), laissez les aliments cuire à feu moyen jusqu'à ce que le second anneau rouge soit visible sur la tige de la soupape de décompression.

Le NIVEAU 1 de cuisson est atteint lorsque le premier anneau rouge est visible sur la tige de la soupape de décompression. Ce niveau est recommandé pour la préparation des aliments délicats, tels que le poisson, ou à base de légumes.		
NIVEAU 1 de cuisson BAS		45-55 kPa (6.5-8 psi)
Le NIVEAU 2 de cuisson est atteint lorsque le deuxième anneau rouge est visible sur la tige de la soupape de décompression. Ce niveau cuit les aliments à haute pression. Il est recommandé pour la préparation des ragoûts, des soupes, des plats au bœuf, au porc, etc.		
NIVEAU 2 de cuisson ÉLEVÉ		72-88 kPa (10.4-13psi)

6. Une fois atteint le niveau de cuisson désiré, réduisez l'intensité du feu pour maintenir ce niveau. Il peut être nécessaire de régler l'intensité du feu pendant la cuisson ; pour cela, consultez le "Tableau des temps de cuisson".

7. Si pendant la cuisson la soupape de décompression ne relâche plus la vapeur, augmentez l'intensité du feu de la cuisinière. Si la vapeur est relâchée avec force par la soupape de décompression, réduisez l'intensité du feu.

8. Si la vapeur relâchée par la soupape de décompression est trop forte et dense, réduisez l'intensité du feu de la cuisinière. Réduisez la flamme et/ou enlevez l'autocuiseur de la source de chaleur pour un court laps de temps jusqu'à ce le deuxième anneau rouge devienne visible sur la tige de la soupape de décompression. Manipulez l'autocuiseur avec soins si trop d'eau jaillit à travers la soupape de décompression. Consultez les «Solutions aux problèmes possibles» pour des instructions plus détaillées.

RÉDUIRE LA PRESSION

CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE – N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ne soit pas refroidi et avant que la pression interne soit complètement relâchée. La pression interne est relâchée lorsque le bouton central de la soupape de décompression est relâché et les deux soupapes autobloquantes ont descendu. Si les poignées résistent à la manipulation quand vous essayez de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle, l'autocuiseur est encoure sous pression - NE FORCEZ PAS L'OUVERTURE. La pression à l'intérieur de l'autocuiseur pourrait être dangereuse.

L'autocuiseur ne peut pas être ouvert avant que la pression à l'intérieur soit relâchée. Dépressurisez toujours l'autocuiseur avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Ouvrez toujours le couvercle en le tenant loin de vous autant que possible pour permettre à la vapeur de se dissiper.

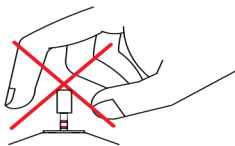
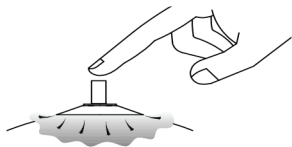
FR

1. Après la cuisson du plat pendant le temps recommandé, éteignez le feu et enlevez l'autocuiseur de la source de chaleur. Assurez-vous de placer l'autocuiseur sur une surface résistante à la chaleur, qui ne se détériore pas.

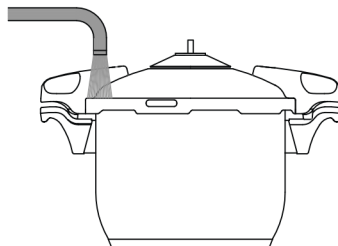
2. Relâchez la pression en utilisant une de ces méthodes:

Décompression lente: retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez refroidir.

Décompression normale: à l'aide d'un doigt ou d'une cuillère en bois, enfoncez doucement le bouton central. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur sortant de l'autocuiseur. (DESSIN).



- **Décompression rapide:** placez l'autocuiseur dans l'évier et faites couler doucement de l'eau chaude SEULEMENT autour du bord extérieur du couvercle.
Remarque: il suffit de mouiller le bord extérieur du couvercle pour éviter la pénétration de l'eau dans l'autocuiseur.



NE PLONGEZ JAMAIS L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.

3. La pression est relâchée lorsque:

- Le bouton central de la soupape de décompression est descendu complètement au niveau de la soupape du couvercle;
- En soulevant le bouton central de la soupape de décompression, vous ne sentez pas de résistance ni de pression;
- Les deux soupapes autobloquantes sont descendues;
- Le couvercle peut être tourné dans la position d'ouverture.

ATTENTION:

Avant d'ouvrir le couvercle, agitez un peu l'autocuiseur pour éliminer tout "point" chaud ou accumulation isolée de pression à l'intérieur de l'autocuiseur pendant la cuisson. Cette opération est particulièrement recommandée lors de la cuisson de potages ou de crèmes de lentilles ou de pois chiches, potages de légumes, etc.

N'essayez pas d'ouvrir l'autocuiseur pendant qu'il est encore chaud ou pendant la sortie de la vapeur par la soupape de décompression.

Au moment de la préparation des sauces, assurez-vous qu'elles ne soient pas trop épaisses et denses étant donné qu'elles peuvent coller au couvercle.

Lors de la préparation des sauces, assurez-vous qu'elles ne sont pas trop épaisses et denses car elles peuvent coller au couvercle.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne lavez jamais le couvercle, les éléments des soupapes ou le joint dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas des détergents abrasifs ou des produits de nettoyage.

1. Nettoyez soigneusement après chaque utilisation l'autocuiseur, le couvercle et le joint (retiré du couvercle) avec de l'eau chaude et du détergent de lave-vaisselle, puis rincez et séchez. Ne laissez pas des taches de gras ou de sel dans l'autocuiseur du soir au lendemain.
2. Si la soupape de décompression est obstruée par des particules d'aliments, suivez les instructions de nettoyage et d'entretien présentées dans ce chapitre.
3. Si des restes de nourriture sont collés sur la base ou dans le couvercle de l'autocuiseur, trempez-les dans de l'eau tiède dans laquelle vous avez dissous du détergent de lave-vaisselle puis lavez le récipient et le couvercle ; essuyez-les et assurez-vous qu'ils sont parfaitement secs. Il est déconseillé d'utiliser des éponges en laine d'acier ou des détergents abrasifs pour nettoyer les surfaces lisses.
4. Si l'autocuiseur est taché, utilisez un détergent contre les taches sur l'acier inoxydable.
5. Ne versez pas de l'eau froide dans l'autocuiseur chaud. Les changements brusques de température peuvent déformer tout métal et créer des bosses à la base de l'autocuiseur. À la place, laissez-le refroidir dans de l'eau tiède additionnée de détergent de lave-vaisselle liquide.

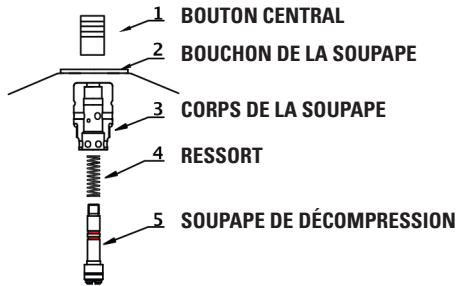
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION

En utilisation normale, la soupape de décompression se nettoie automatiquement.

Toutefois, si des particules d'aliments sont entrées dans la soupape, vous devez la démonter et la nettoyer comme suit:

1. Renversez le couvercle. Tenez la poignée d'une main et dévissez la vis fixée sur la tige de la soupape de décompression en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec la clé fournie avec l'autocuiseur jusqu'à ce que le bouton central se détache de la soupape.
2. Retirez le ressort et la tige, enlevez le bouchon de la soupape et nettoyez les composants dans de l'eau tiède dans laquelle vous aurez dissous du détergent à vaisselle. Nettoyez les restes d'aliments accumulés dans la soupape de décompression.

3. Réassemblez le couvercle. Réinsérez la soupape de décompression et le ressort et remettez en place le bouchon de la soupape. Réinsérez le bouton central sur la tige de la soupape en serrant la vis avec la clé dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le bouton central est soit solidement fixé à la tige de la soupape de décompression.



Remarque: il est normal d'avoir un espace libre entre le bouchon de la soupape et le couvercle de l'autocuiseur pour permettre la production de la vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU JOINT

Il est conseillé de changer le joint au moins une fois tous les 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de votre autocuiseur.

- Retirez le joint du couvercle après chaque utilisation et lavez-le à la main avec de l'eau tiède dans laquelle vous aurez dissous du détergent de lave-vaisselle. **NE NETTOYEZ JAMAIS LE JOINT ET LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR DANS LE LAVE-VAISSELLE.**
- Si des restes d'aliments sont collés au joint, ne le frottez pas avec des détergents abrasifs et n'essayez pas de le gratter à l'aide d'ustensiles ou des doigts car cela pourrait endommager le joint. À la place, faites tremper le joint dans de l'eau chaude dans laquelle vous aurez dissous du détergent à vaisselle jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les restes d'aliments. Après le nettoyage, séchez bien le joint.
- Avant chaque utilisation et insertion du joint dans le couvercle de l'autocuiseur, enduisez légèrement le joint d'huile végétale avec vos doigts.
- Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que le joint n'est pas tordu et qu'il soit fixé de manière uniforme dans la rainure de la circonférence du couvercle. Ne forcez jamais la fermeture du couvercle si celui-ci ne glisse pas sans résistance. À la place, retirez le couvercle, retirez le joint et enduisez-le à nouveau avec de l'huile végétale. Réinsérez le joint dans le couvercle et essayez à nouveau de le fermer.
- Pour ranger l'autocuiseur, placez le joint dans le couvercle et placez le couvercle renversé sur l'autocuiseur (la tête en bas) pour éviter d'endommager le joint.

6. SOLUTIONS AUX PROBLÈMES POSSIBLES

Pour obtenir des résultats optimaux en utilisant l'autocuiseur **ZOKURA**, lisez toutes les instructions et les conseils présents dans ce manuel. Voici quelques conseils pratiques et des solutions aux problèmes qui pourraient survenir pendant la cuisson à l'aide de l'autocuiseur **ZOKURA**.

Si vous avez des questions ou vous n'êtes pas sûrs de comment utiliser l'autocuiseur **ZOKURA**, nous sommes à votre disposition au www.zokura.com.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Fermeture incorrecte de l'autocuiseur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le joint n'a pas été inséré correctement dans le couvercle 2. Le joint devrait être lubrifié 3. Le joint est cassé, endommagé ou usé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réinsérez le joint comme indiqué à la page x de ce manuel. 2. Graissez légèrement le joint d'huile végétale de cuisson ou humidifiez-le avec un peu d'eau. 3. Achetez un nouveau joint au www.zokura.com
Ouverture et fermeture difficiles du couvercle, même après que le joint soit graissé d'huile végétale de cuisson.	Le couvercle ou le récipient de l'autocuiseur pourraient être endommagés.	N'ESSAYEZ PAS D'UTILISER L'AUTO-CUISEUR. Visite www.zokura.com .
La tige de la soupape de décompression ne se déplace plus facilement.	L'ensemble de la soupape de décompression peut être obstrué ou sale.	Nettoyez la soupape de décompression comme indiqué dans le chapitre " Nettoyage et entretien de la soupape de décompression ".
La soupape de sécurité (la deuxième soupape de décompression) relâche de la vapeur pendant la cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La soupape de décompression principale ne fonctionne pas correctement. 2. L'ensemble de la soupape de décompression peut être obstrué ou sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La soupape de sécurité doit être remplacée. Arrêtez d'utiliser l'autocuiseur jusqu'au remplacement de la soupape de sécurité. Achetez une nouvelle soupape de sécurité en vous rendant sur le site www.zokura.com. 2. Nettoyez la soupape de décompression comme indiqué dans le chapitre "Nettoyage et entretien de la soupape de décompression".

FR

<p>La pression à l'intérieur de l'autocuiseur n'augmente pas; par exemple, la soupape de décompression et/ou les deux soupapes autobloquantes ne sont pas activées (ne montent pas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le couvercle n'est pas fermé correctement. 2. Le joint n'est pas inséré correctement dans le couvercle. 3. La soupape de décompression n'est pas correctement assemblée. 4. La soupape de décompression est sale ou obstruée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suivez les instructions pour la fermeture et l'ouverture du couvercle. 2. Retirez et réinsérez le joint; enduisez-le de nouveau d'huile végétale, si nécessaire. 3. Vérifiez si la soupape de décompression a été correctement assemblée. 4. Nettoyez régulièrement la soupape de décompression car elle peut se salir pendant la cuisson des aliments qui ont tendance à mousser, comme les haricots secs.
<p>La soupape de décompression relâche une pression excessive.</p>	<p>La pression interne est trop élevée.</p>	<p>Retirez l'autocuiseur du feu ou réduisez l'intensité de la flamme.</p>
<p>La soupape de décompression est activée de façon discontinue.</p>	<p>L'intensité de la source de chaleur est discontinue.</p>	<p>Vérifiez la source de chaleur</p>
<p>La soupape de décompression relâche une forte vapeur avec ou sans gouttes d'eau condensée.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La flamme est trop forte. 2. La soupape de décompression est sale ou obstruée. 3. La soupape de décompression ne fonctionne pas correctement (présence de défauts). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduisez l'intensité de la flamme pour que la vapeur soit éliminée en douceur et régulièrement. 2. Nettoyez la soupape de décompression en suivant les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien". 3. Changez la soupape de décompression.
<p>Présence de la vapeur sortant des bords du couvercle.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'autocuiseur est trop plein. 2. L'autocuiseur n'est pas correctement fermé. 3. Le joint est sale, usé ou inséré incorrectement. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne remplissez jamais l'autocuiseur de plus de 2/3 ou de plus de la moitié (1/2) lors de la cuisson des aliments ou des liquides qui moussent et augmentent de volume pendant la cuisson. 2. Fermez bien l'autocuiseur de manière à obtenir l'étanchéité entre le couvercle et le récipient. 3. Nettoyez le joint et réinsérez-le dans la bonne position. Vérifiez et remplacez le joint si nécessaire.
<p>Le couvercle ne peut pas être ouvert après le refroidissement de l'autocuiseur.</p>	<p>Présence d'eau en haut de l'une ou des deux soupapes autobloquantes.</p>	<p>Tapez légèrement le haut des soupapes autobloquantes pour les faire descendre.</p>

Présence de fuites à travers le joint.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le joint n'est pas inséré correctement dans le couvercle. 2. Le joint est usé ou vieux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Repositionnez le joint comme indiqué dans le chapitre «Mode d'emploi – Nettoyage et entretien du joint». 2. Remplacer le joint par un nouveau en vous rendant sur le site www.zkoura.com.
L'autocuiseur ne peut pas être ouvert après la cuisson.	La pression n'est pas complètement évacuée de l'autocuiseur.	Utiliser les méthodes de décompression normale ou rapide pour que l'autocuiseur relâche complètement la pression accumulée. Essayez à nouveau d'ouvrir l'autocuiseur.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le temps de cuisson est trop court. 2. La pression est relâchée rapidement de l'autocuiseur par l'utilisation de la méthode de décompression rapide pendant la cuisson de la viande. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez les aliments cuire pendant le temps de cuisson conseillé (pour plus de détails, voir le tableau "Temps de cuisson"). Si, malgré tout, les aliments sont insuffisamment cuits, augmentez le temps de cuisson sous pression d'environ 1-2 minutes, ou cuisez les aliments à découvert, jusqu'à ce que vous atteignez le résultat souhaité. 2. Laisser l'autocuiseur refroidir et relâcher la pression automatiquement et lentement en utilisant la méthode lente (progressive) de décompression.
Les aliments sont trop cuits (brûlés).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le temps de cuisson est trop long. 2. La pression est relâchée trop lentement par la méthode de décompression lente pour la cuisson des plats. 3. La pression a été relâchée en utilisant incorrectement la méthode de décompression lente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez toujours les temps de cuisson de la recette. 2. Réduisez le temps de cuisson d'au moins 1 - 2 minutes. 3. Utilisez la méthode de décompression rapide ou normale pour que la pression diminue rapidement.
L'autocuiseur fonctionne à sec. (sans liquide)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présence de fuites à travers le joint. 2. Le temps de cuisson est trop long et / ou la flamme est trop forte. 3. La quantité d'eau est insuffisante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous toujours que le joint est correctement inséré. 2. Consultez "Temps de cuisson". 3. Assurez-vous toujours qu'il y ait un minimum d'eau ou de tout autre liquide (1/4 litre ou une tasse) dans l'autocuiseur afin de produire de la vapeur.

ATTENTION: UTILISEZ EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES ZOKURA, SPÉCIALEMENT FABRIQUÉES POUR CET AUTOCUISEUR. L'UTILISATION DE TOUTE AUTRE PIÈCE NON AUTORISÉE (NON HOMOLOGUÉE PEUT DÉTERIORER LE PRODUIT OU PROVOQUER DES BLESSURES ET ANNULERA LA GARANTIE.
POUR DES PIÈCES D'ÉCHANGE ORIGINALES ZOKURA VISITEZ NOTRE SITE www.zokura.com

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

(Le temps indiqué sera décompté une fois que la pression intérieure est atteinte)

FRUITS – LÉGUMES

	QUANTITÉ	EAU	Niveau 1 de cuisson (BAS)	Niveau 2 de cuisson (ÉLEVÉ)
			Temps en minutes	Temps en minutes
Pommes (fraîches)	½ kg	237 ml	5	
Abricots (déshydratés)	200 g	118 ml	6	
Abricots (frais)	½ kg	237 ml	2	
Artichauts (entiers)	1 kg	355 ml	22	
Asperges (entières, fraîches)	1 kg	355 ml	4	
Haricots (secs)	½ kg	711 ml		20
Haricots (frais)	1 kg	355 ml		10
Betterave (entière)	1 kg	355 ml		15
Brocolis	1 kg	237 ml	10	
Choux	1 kg	355 ml	12	
Carottes (taillées)	1 kg	237 ml	6	
Carottes (entières)	1 kg	355 ml	6	
Chou-fleur (taillé)	1 kg	237 ml	4	
Chou-fleur (entier)	1 kg	355 ml	6	
Châtaignes	½ kg	592 ml		35
Pois chiche (secs)	½ kg	711 ml		25
Chicorée	1 kg	237 ml	4	
Aubergine	1 kg	237 ml	8	
Figues (déshydratées)	200 g	177 ml	6	
Poireaux	1 kg	355 ml	6	
Lentilles (sèches)	300 g	711 ml		15

	QUANTITÉ	EAU	Niveau 1 de cuisson (BAS)	Niveau 2 de cuisson (ÉLEVÉ)
			Temps en minutes	Temps en minutes
Champignons	1 kg	237 ml	5	
Oignon (haché)	1 kg	237 ml	8	
Oignon (entier)	1 kg	355 ml	10	
Pêches (déshydratées)	200 g	118 ml	6	
Pêches (fraîches)	½ kg	118 ml	2	
Poires (fraîches)	½ kg	118 ml	3	
Pois (secs)	½ kg	592 ml		15
Pois (frais)	1 kg	355 ml	3	
Prunes (déshydratées)	200 g	118 ml	10	
Pommes de terre (taillées)	1 kg	237 ml	6	
Pommes de terre (entières)	1 kg	355 ml		10
Courge (taillée)	1 kg	355 ml	4	
Chou frisé	1 kg	237 ml	5	
Épinards	1 kg	177 ml	4	
Fraises (fraîches)	½ kg	177 ml	2	
Tomates	1 kg	118 ml	3	
Navets (taillés)	1 kg	237 ml	4	10
Navets (entiers)	1 kg	355 ml		12
Courgettes	1 kg	177 ml	3	

FR

VIANDE

	QUANTITÉ	EAU	Niveau 1 de cuisson (BAS)	Niveau 2 de cuisson (ÉLEVÉ)
			Temps en minutes	Temps en minutes
Bœuf (bouilli)	½ kg	1.18 L		35
Bœuf (frit)	½ kg	118 ml		30
Bœuf (braisé)	½ kg	118 ml		30
Langue de bœuf	1 kg	1.7 L		40
Langue de veau	800 g	1.18 L		40
Poulet (bouilli)	½ kg	1.18 L	15	

	QUANTITÉ	EAU	Niveau 1 de cuisson (BAS)	Niveau 2 de cuisson (ÉLEVÉ)
			Temps en minutes	Temps en minutes
Poulet (frit)	½ kg	118 ml	15	
Poulet (braisé)	½ kg	118 ml		15
Agneau (braisé)	½ kg	118 ml	15	
Agneau (braisé)	½ kg	118 ml		20
Veau (bouilli)	½ kg	1.18 L		25
Veau (frit)	½ kg	118 ml		22
Veau (braisé)	½ kg	118 ml		25

FRUITS DE MER

	QUANTITÉ	EAU	Niveau 1 de cuisson (BAS)	Niveau 2 de cuisson (ÉLEVÉ)
			Temps en minutes	Temps en minutes
Cabillaud	½ kg	237 ml	15	
Homard	1 kg	355 ml	10	
Moules	1 kg	355 ml	10	
Perche	1 kg	355 ml	8	
Gambas	½ kg	355 ml	5	
Crevettes	½ kg	355 ml	6	
Truite	1 kg	355 ml	10	

Diagrama de conversie

1/8 tasse = 30 ml | ¼ tasse = 59 ml | 1/3 tasse = 79 ml |
 ½ tasse = 118 ml | 2/3 tasse = 158 ml | ¾ tasse = 177 ml | 1 tasse = 237 ml

GARANTIE

1. Avant l'utilisation, lisez attentivement les instructions d'utilisation et de nettoyage de l'autocuiseur **ZOKURA**.
2. L'autocuiseur **ZOKURA** a une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat en l'absence de défauts de matériaux de fabrication, si utilisé dans des conditions normales, pour cuisiner, et non à besoins commerciaux. L'état parfait de fonctionnement de tous les composants de l'autocuiseur (joints, éléments de la soupape de décompression) est garanti pendant 1 an à compter de la date de l'achat
3. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par l'utilisation incorrecte, l'utilisation abusive, la négligence, les accidents et les réparations inadéquates, l'utilisation à des fins commerciales ou le nettoyage du couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.
4. Pour toute question concernant cette garantie, contactez-nous au www.zokura.com.

Herzlichen Glückwunsch für den Kauf
des Schnellkochtopfes **ZOKURA!**

Der Topf wurde speziell aus hochwertigen Materialien entwickelt und hergestellt, um Ihnen einen der sichersten und leistungsfähigsten Schnellkochtöpfe auf dem Markt anzubieten, der sich durch einen geringen Energieverbrauch kennzeichnet.

Im Vergleich zu sonstigen herkömmlichen Kochtöpfen, ermöglicht Ihnen der Schnellkochtopf ZOKURA, die Kochzeiten zu verkürzen und Energie zu sparen. Die Vitamine und Mineralien aus den Lebensmitteln gehen während des Kochvorganges nicht verloren und die Speisen, die Sie zubereiten, werden gesund sein und einen köstlichen Geschmack bewahren.

Der Schnellkochtopf ist aus Edelstahl 18/10 hergestellt, ist widerstandsfähig und korrosionsbeständig, der untere Teil verteilt die Wärme gleichmäßig und sichert eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit.



 **ZOKURA**

www.zokura.com

WICHTIGE HINWEISE

Bitte nehmen Sie sich Zeit, um die Gebrauchsanweisungen aufmerksam zu lesen.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Zum Anfassen des Schnellkochtopfes sollen nur die Griffe benutzt werden, tragen Sie dabei Schutzhandschuhe.

Wenn der Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss dieser ständig überwacht werden. Stellen Sie sicher, dass die Kinder keinen Zugang zum Topf haben und ihn nicht berühren können.

Es ist wichtig, den Schnellkochtopf mit mindestens $\frac{1}{4}$ Liter (eine Tasse) Wasser oder einer anderen Flüssigkeit zu füllen, denn nur dadurch kann Dampf erzeugt werden.

Füllen Sie $\frac{2}{3}$ des Schnellkochtopfes. Untersuchen Sie den Messstab im Inneren des Topfes.

Füllen Sie nur $\frac{1}{2}$ (die Hälfte) des Schnellkochtopfes mit Wasser, wenn Sie Lebensmittel kochen, deren Volumen sich stark ändert, wie Reis oder trockenes Gemüse. Andernfalls, besteht die Gefahr, dass sich der Lüftungskanal blockiert und Überdruck entsteht. Für weitere Details lesen Sie bitte die "Gebrauchsanweisungen".

Vermeiden Sie, in dem Schnellkochtopf Apfelsaft, Blaubeeren, Hafer, Haferflocken oder andere Getreidesorten, gemahlene Erbsen, Nudeln, Pasta, Rhabarber oder Spaghetti zu kochen. Beim Zubereiten dieser Lebensmittel bildet sich Schaum, das Wasser kann sprudeln und herumspritzen, was zur Verstopfung des Entlastungsventils beitragen kann.

Vermeiden Sie den Schnellkochtopf unter kaltem Wasserstrahl abzukühlen, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, welche leicht klebrig sind, wie Reis oder trockenes Gemüse, es besteht die Gefahr, dass eine gewisse Flüssigkeitsmenge Druck ausübt, der aus dem Topf ausgeschieden werden und zu gefährlichen Situationen führen kann.

Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf gut geschlossen ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Die Griffe müssen perfekt ausgerichtet werden und der Deckel muss leicht nach vorne und nach hinten gleiten. Wenn der Deckel nicht gut geschlossen und sicher blockiert/gesperrt ist, wird sich keinen Druck bilden. Für weitere Einzelheiten lesen Sie bitte die "Gebrauchsanweisungen".

Benutzen Sie niemals den Schnellkochtopf, wenn die Dichtung verschlissen oder beschädigt ist. Prüfen Sie die Dichtung vor jeder Nutzung und verschlissen Sie sicher, dass diese flexibel, nicht zerrissen oder beschädigt ist. Sie können jederzeit neue Dichtungen aus unseren Geschäften oder im Internet unter www.zokura.com kaufen.

Während der Zubereitung prüfen Sie, ob das Sicherheitsfenster zum hinteren Teil des Kochfeldes gerichtet ist und sich nicht in Ihrer Nähe befindet. Dadurch ist die Verbrennungsgefahr geringer, falls durch das Sicherheitsfenster Überdruck befreit wird.

DE

Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Eine unangemessene Nutzung kann zu ernsthafte Verletzungen führen (es besteht hohe Verbrennungsgefahr). Versichern Sie sich, dass der Topf entsprechend geschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen. Für mehrere Details lesen Sie bitte die "Gebrauchsanweisungen".

Vor jeder Nutzung, prüfen Sie immer das Entlastungsventil wie auch die Sperrungsventile, damit diese keine Schmutz- oder Essensreste aufweisen sollen.

Öffnen Sie nicht den Schnellkochtopf bis der Innendruck nicht befreit wurde. Wenn sich beim Öffnen, die Griffe nicht leicht betätigen lassen, bedeutet das, dass sich der Topf noch unter Druck befindet – VERMEIDEN SIE DEN DECKEL MIT GEWALT ZU ÖFFNEN. Der Restdruck kann gefährlich sein. Für mehrere Details lesen Sie bitte die "Gebrauchsanweisungen".

Manipulieren Sie mit höchster Aufmerksamkeit den Schnellkochtopf, in dem sich heiße Flüssigkeiten befinden.

Benutzen Sie den Schnellkochtopf nur für die Zwecke, für denen er geschaffen wurde.

Legen Sie den Schnellkochtopf nicht in den heißen Ofen.

Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, um Lebensmittel anzubraten.

Nachdem die normale Druckstufe erreicht ist, begrenzen Sie die Intensität der Wärmequelle, um ein Aussieden der Flüssigkeit, welche zur Bildung des Dampfes beiträgt, zu vermeiden.

Der Schnellkochtopf ist nicht für medizinische Zwecke geeignet, er ist nicht ein Auskocher, und wurde nicht entwickelt, um die Temperaturen zu erreichen, die für ein komplettes Sterilisationsverfahren notwendig sind.

Gestatten Sie unbefugten Personen nicht, welche die vorliegenden Gebrauchsanweisungen nicht gelesen haben, den Schnellkochtopf zu benutzen.

Achtung: benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht auf Gasbrenner, die im Freien aufgestellt sind oder auf Herden, die sich in Einkaufsbereichen befinden. Der vorliegende Schnellkochtopf dient AUSSCHLIESSLICH für eine private Nutzung.

Nach der Nutzung bewahren Sie den Topf nicht mit montiertem Deckel und luftdicht abgeschlossen.



2. SICHERHEITSMASSNAHMEN

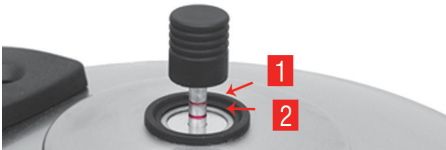
Der Schnellkochtopf **ZOKURA** verfügt über 5 Sicherheitssysteme, um Ihnen ein sicheres Zubereitungsverfahren zu ermöglichen.

ZWEI SELBSTSPERRUNGSVENTILE



Wenn der Deckel richtig montiert und abgeschlossen ist und der Druck 5kPa (0.73 psi) überschreitet, aktivieren sich die beiden Selbstsperrungsventile, um eine Sperrung des Deckels zu sichern.

ENTLASTUNGSVENTIL



Das Ventil regelt den Kochdruck. Der Druck kann entweder auf **STUFE 1** (geringer Druck) oder auf **STUFE 2** (hoher Druck) geregelt werden.

STUFE 1 sollte für die Zubereitung der sensiblen Zutaten bevorzugt werden, wie Gemüse oder Fisch.

STUFE 2 sollte für die Zubereitung jener Zutaten ausgewählt werden, die eine längere Kochzeit voraussetzen, wie Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch oder für die Zubereitung der Eintöpfe und anderer gedunsteten Speisen. Für mehrere Details lesen Sie bitte die "**Gebrauchsanweisungen**".

Es ist empfehlenswert, den Schnellkochtopf so auf dem Herd zu legen, dass das Sicherheitsfenster nicht in Richtung der Personen zeigen soll, es besteht die Gefahr, dass durch das Sicherheitsfenster heißer Dampf ausgelassen wird.

SICHERHEITSVENTIL



Das Ventil lässt den Druck aus, wenn das Entlastungsventil blockiert ist.

FEREASTRA DE SIGURANTA



Das Sicherheitsfenster auf dem Deckel des Schnellkochtopfes (mit korrekt montierter Dichtung) befreit den Druck, wenn die anderen Sicherheitssysteme ein Problem aufweisen.

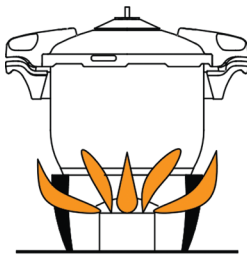
Das Fenster sichert eine Entlastung des Druckes nur in Notfälle, normalerweise darf es sich nicht aktivieren. Wenn es betriebsfähig ist (in Notfälle), wird die Dichtung durch das Fenster geschoben und der Druck befreit.

3. GEBRAUCHSANWEISUNGEN

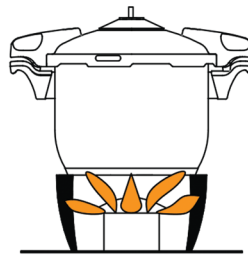
Der Schnellkochtopf **ZOKURA** ist für alle Arten von Herden geeignet: elektrischer Herd, Gasherd, keramischer Herd und Induktionskochflächen.

Wählen Sie einen Gasbrenner, dessen Durchmesser mit dem des Schnellkochtopfes übereinstimmt.

Wenn Sie den Herd benutzen, vermeiden Sie, dass die Gasflamme den Schnellkochtopf einhüllt (reicht bis zu den Wänden).



INCORRECT



CORRECT

Wenn Sie den Schnellkochtopf auf einem keramischen Herd verwenden, heben Sie den Topf, bewegen Sie ihn nicht auf der Kochfläche, damit vermeiden Sie eine eventuelle Beschädigung des Kochfeldes und des Topfes.

Streuen Sie Salz in das Wasser, nur nachdem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Wenn sich die Salzkristalle direkt auf die kalte Stahloberfläche lagern, wird diese angegriffen, bevor die Salzkristalle schmelzen können.

Erwärmen Sie den Schnellkochtopf nie, wenn dieser leer ist. Versichern Sie sich, dass der Topf mit Wasser oder Lebensmittel gefüllt ist, bevor Sie ihn auf den Herd setzen.

Überwachen Sie immer den Schnellkochtopf, wenn Sie ihn benutzen.

DE

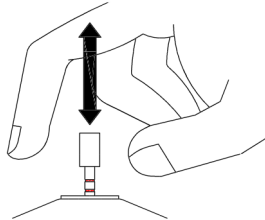
GRUNDKENNTNISSE

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS – Dieser Schnellkochtopf kocht unter Druck. Eine nicht entsprechende Nutzung kann zu gefährlichen Unfällen führen. Versichern Sie sich, dass der Topf gut abgeschlossen und gesperrt ist, bevor Sie fortfahren.

Bevor Sie den Topf für das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile mit Geschirrspülmittel, das in heißem Wasser aufgelöst wurde, spülen und trocknen Sie diese gut aus.

1. ENTLASTUNGSVENTIL: hebt und senkt sich, zeigt die Höhe der Lebensmittel im Topf an, ist ebenfalls ein wichtiges Sicherheitssystem. Vor jeder Nutzung prüfen Sie, dass das Entlastungsventil sauber und betriebsfähig ist.

- Versichern Sie sich, dass der Hauptschalter gut an der Stange des Entlastungsventils eingeschraubt ist.
- Heben Sie leicht den Hauptschalter.
- Die Stange des Entlastungsventils sollte sich leicht nach oben und nach unten bewegen können. Wenn das nicht der Fall ist, vermeiden Sie den Schnellkochtopf zu benutzen (Lesen Sie "Behebung der Störungen").



2. DICHTUNG: schmieren Sie die Dichtung mit ein wenig Öl ein, bevor Sie den Topf benutzen und montieren Sie diese perfekt in die Aufschlitzung des Deckels, wie in der Abbildung.



FALSCH MONTIERT

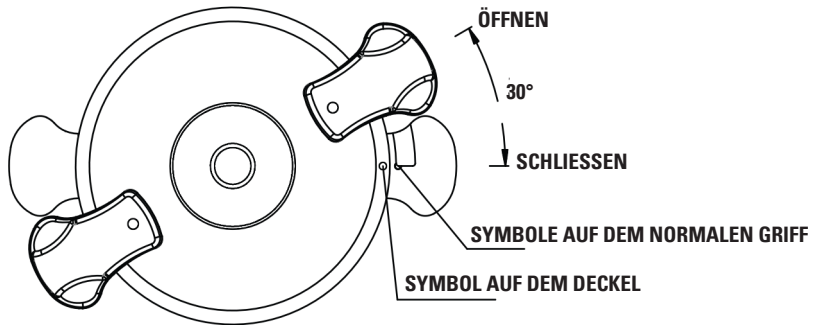


KORREKT MONTIERT

*Benutzen Sie niemals den Topf, wenn die Dichtung nicht korrekt montiert ist.
Benutzen Sie niemals den Topf, wenn die Dichtung abgerissen oder beschädigt ist.*

3. FÜLLEN DES SCHNELLKOCHTOPFES: füllen Sie 2/3 des Schnellkochtopfes mit Lebensmitteln, diese Menge umfasst auch alle Flüssigkeiten. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, welche ihr Volumen vergrößern, wie Reis oder trockenes Gemüse, füllen Sie nicht mehr als die Hälfte des Topfes (im Inneren des Schnellkochtopfes befindet sich einen Messstab, 2/3 und 1/2.)

4. SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES: setzen Sie den Deckel auf den Schnellkochtopf auf, wie in der unteren Abbildung dargestellt. Der Einstellungskreis (auf der oberen Seite des Deckels dargestellt) muss mit dem Mittelpunkt eines der Griffe übereinstimmen. Drücken und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis sich die Griffe des Deckels mit den normalen Griffen übereinanderlagern.



5. ÖFFNEN DES SCHNELLKOCHTOPFES: um den Deckel zu öffnen, drehen Sie diesen in der entgegengesetzten Uhrzeigerichtung, beachten Sie dabei die normalen Griffe, nachher entfernen Sie den Deckel.

DE

ZUBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

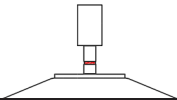
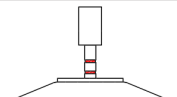
1. Legen Sie die Lebensmittel und das Wasser (oder eine Flüssigkeit) in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel (wie oben beschrieben) und beginnen Sie mit dem Kochen, stellen Sie die Gasflamme auf mittlerer-niedriger Stufe ein. Auf dieser Weise werden Sie ein Kleben der Lebensmittel an dem Topfinneren vermeiden.

2. Die Sperrungsventile stellen die roten Stangen dar, welche an den oberen Griffen zu finden sind. Wenn sich der Schnellkochtopf zu erwärmen beginnt, aktivieren sich die Sperrungsventile von selbst. Nachdem die Sperrungsventile aktiviert sind, bedeutet das, dass der Topf unter Druck steht und der Deckel nicht mehr geöffnet werden kann. Wenn die Sperrungsventile nicht aktiviert sind, bedeutet das, dass der Topf nicht unter Druck steht und dass der Deckel problemlos entfernt werden kann.

3. Wenn sich die Lebensmittel zu erwärmen beginnen, wird der Dampf aus dem Schnellkochtopf durch das Entlastungsventil befreit, was zur Hebung des Zentralschalters führt. Während der Druckentlastung ist ein leichtes Zischen zu hören, das ganz normal ist.

4. Wenn sich die Sperrungsventile und die Entlastungsventile zu aktivieren beginnen, ist es ganz normal, dass Dampf dazwischen gelangt.

5. Lassen Sie den Topf auf dem Herd bis der erste rote Ring an der Stange des Entlastungsventils sichtbar wird. In diesem Moment, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein, wenn Ihnen für die Zubereitung, Stufe 1 (45-55 kPa oder 6.5-8 psi) empfohlen wurde. Wenn Ihnen Stufe 2 (72-88 kPa oder 10.4-13 psi) empfohlen wurde, stellen Sie die Gasflamme auf einer mittleren Stufe ein, bis der zweite rote Ring auf der Stange des Entlastungsventils sichtbar wird.

<p>Stufe 1 ist erreicht, wenn der erste rote Ring auf der Stange des Entlastungsventils sichtbar wird. Es eignet sich für die Zubereitung von Speisen, wie Gemüse oder Fisch.</p>		
<p>STUFE 1 SCHONSTUFE</p>		<p>45-55 kPa (6.5-8 psi)</p>
<p>Stufe 2 ist erreicht, wenn der zweite rote Ring auf der Stange des Entlastungsventils sichtbar wird. Dadurch werden die Lebensmittel bei einer hohen Druckstufe zubereitet. Es eignet sich für die Zubereitung der Eintöpfe, Suppen, Speisen, die als Zutaten Rind-, Schweinefleisch etc. haben.</p>		
<p>STUFE 2 SCHNELLSTUFE</p>		<p>72-88 kPa (10.4-13psi)</p>

6. Nachdem die gewünschte Kochstufe erreicht ist, regeln Sie die Intensität der Flammen auf einer kleineren Stufe, um die gewünschte Kochstufe auch beizubehalten. Es ist möglich, dass während des Zubereitungsverfahrens, Sie die Intensität der Flammen noch einmal regeln müssen, prüfen Sie die "Tabelle für die Kochzeiten".

7. Wenn während des Zubereitungsverfahrens das Entlastungsventil keinen Dampf mehr befreit, stellen Sie die Intensität der Flammen auf einer höheren Stufe ein. Wenn durch das Entlastungsventil starker Dampf ausgelassen wird, begrenzen Sie die Intensität der Flammen.

8. Wenn starker und dichter Dampf durch das Entlastungsventil ausgelassen wird, regeln Sie die Intensität der Flammen auf einer niedrigeren Stufe. Regeln Sie die Intensität der Flammen und/oder entfernen Sie den Schnellkochtopf für eine kurze Zeit von dem Gasbrenner, bis der zweite rote Ring an der Stange des Entlastungsventils sichtbar wird. Befördern Sie den Topf sorgfältig, wenn aus dem Entlastungsventil viel Wasser befreit wird. Für weitere Hinweise, prüfen Sie die "**Behebung der Störungen**".

DRUCKBEGRENZUNG

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS – öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht bevor dieser komplett abgekühlt ist und der Innendruck gänzlich befreit wurde. Es besteht keinen Innendruck mehr, wenn der Hauptschalter des Entlastungsventils befreit ist und die beiden Sperrungsventile herabgesetzt sind. Wenn sich die Griffe beim Entriegeln des Deckels nicht öffnen lassen, bedeutet das, dass der Topf noch unter Druck steht – ÖFFNEN SIE DEN DECKEL NICHT MIT GEWALT. Der Druck im Inneren des Topfes kann zu Gefahrensituationen führen.

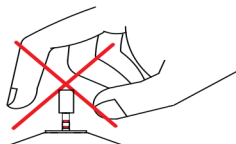
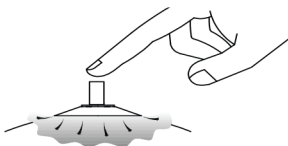
Der Schnellkochtopf kann nur dann geöffnet werden, wenn der normale Druck aus dem Inneren des Topfes befreit ist. Bevor Sie den Deckel entriegeln, müssen Sie immer den Druck aus dem Schnellkochtopf befreien. Wenn Sie den Deckel öffnen, versuchen Sie, wenn möglich, den Topf nicht in Ihrer Nähe zu halten, um eine Auslassung des Dampfes zu ermöglichen.

1. Nachdem die Speisen, in der angegebenen Zeit zubereitet wurden, schließen Sie das Herd und entfernen Sie den Topf von der Wärmequelle. Der Topf muss auf einer wärmebeständigen Oberfläche gelagert werden, welche widerstandsfähig ist.

2. Der Druck kann wie folgt befreit werden:

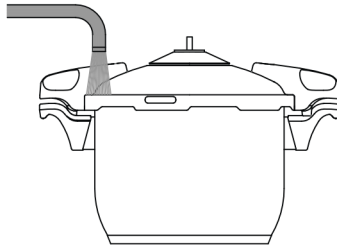
Langsame Entlastung des Druckes: entfernen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle und lassen Sie ihn abkühlen.

Normale Entlastung des Druckes: mit Hilfe eines Fingers oder eines Holzlöffels, drücken Sie den Hauptschalter leicht nach unten. Halten Sie diesen gedrückt bis kein Dampf mehr aus dem Topf befreit wird.



Schnelle Entlastung des Druckes: legen Sie den Topf in den Waschbecken und gießen Sie warmes Wasser NUR auf dem äußeren Rand des Deckels.

Anmerkung: gießen Sie Wasser nur auf dem äußeren Rand des Deckels, um das Eindringen des Wassers im Inneren zu vermeiden.



VERSENKEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF NIE IN WASSER.

3. Der Druck wurde entlastet, wenn:

- a) der Hauptschalter des Entlastungsventils bis zum Deckelventil herabgesetzt wurde;
- b) sich der Hauptschalter des Entlastungsventils abgehoben hat und Sie keinen Widerstand fühlen und kein Druck vorhanden ist;
- c) die beiden Sperrungsventile in der unteren Position gelangen;
- d) der Deckel in der Öffnungsposition gebracht werden kann.

ACHTUNG:

Bevor Sie den Deckel öffnen, bewegen Sie den Topf ein wenig, um eventuelle heiße "Punkte" oder Druckstauungen im Inneren des Topfes zu beseitigen. Dieses Verfahren ist empfehlenswert, insbesondere, wenn Sie Suppen, wie Linsensuppe, Kichererbsensuppe, Gemüsecremesuppe etc. zubereiten.

Versuchen Sie nicht den Schnellkochtopf zu öffnen, so lange es heiß ist oder noch Dampf durch den Entlastungsventil ausgelassen wird.

Vermeiden Sie, dass die Flüssigkeit aus dem Topfinneren komplett ausgesiedet wird.

Wenn Sie Soßen zubereiten, versichern Sie sich, dass diese nicht zu dicht und dickflüssig sind, da sie an den Deckel haften bleiben können.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Spülen Sie nie den Deckel, die Zubehörteile der Ventile oder die Dichtung in dem Geschirrspüler. Benutzen Sie keine abschleifende Reinigungsmittel oder einen Schwamm aus Draht.

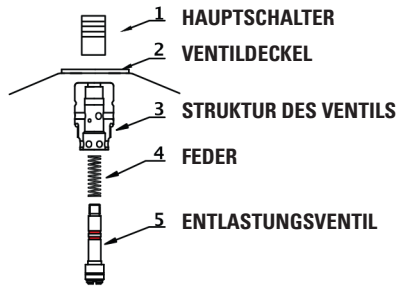
1. Nach jeder Nutzung reinigen Sie gründlich den Schnellkochtopf, den Deckel und die Dichtung (die Sie aus dem Deckel entfernt haben) mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel, nachträglich spülen und trocknen Sie diese Teile ab. Prüfen Sie, dass keine Fett- oder Salzflecken auf dem Topf während der Nacht haften bleiben.
2. Wenn das Entlastungsventil mit Essensreste verstopft ist, verfolgen Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise, die in diesem Kapitel dargestellt sind.
3. Wenn auf dem Grund des Topfes Essensreste haften bleiben, gießen Sie warmes Wasser, in dem Sie Geschirrspülmittel aufgelöst haben, lassen Sie alles ein wenig einweichen, dann waschen Sie den Topf und den Deckel, nachher trocknen und wischen Sie diese ab. Die Verwendung von Schwämmen aus Draht oder von abschleifenden Reinigungsmitteln ist nicht empfehlenswert.
4. Wenn auf dem Topf Flecken bleiben, benutzen Sie ein Reinigungsmittel für die Reinigung von Edelstahloberflächen.
5. Gießen Sie kein kaltes Wasser in dem noch heißen Topf. Starke Temperaturänderungen können zur Verformung der Metalle und Bildung von Unebenheiten im unteren Teil des Topfes führen. Lassen Sie den Topf in lauwarmem Wasser abkühlen, in dem Sie Geschirrspülmittel aufgelöst haben.

REINIGUNG UND WARTUNG DES ENTLASTUNGSVENTILS

Im Falle einer normalen Nutzung reinigt sich das Entlastungsventil von selbst. Wenn in dem Ventil Essensreste haften bleiben, müssen Sie das Ventil abbauen und wie folgt reinigen:

1. Drehen Sie den Deckel um. Halten Sie den Griff mit der Hand und schrauben Sie die Schraube aus, welche an die Stange des Entlastungsventils befestigt ist und drehen Sie in der entgegengesetzten Richtung des Uhrzeigers, benutzen Sie den Schlüssel, denn Sie mit dem Schnellkochtopf bekommen haben, bis der Hauptschalter ausgeschraubt ist.
2. Entfernen Sie die Feder und die Stange, den Deckel des Ventils und reinigen Sie mit lauwarmem Wasser, in dem Sie Geschirrspülmittel aufgelöst haben, alle Zubehörteile. Entfernen Sie alle Essensreste, welche in dem Entlastungsventil haften geblieben sind.

3. Legen Sie den Deckel wieder auf. Montieren Sie erneut die Entlastungsventile und die Feder und setzen Sie den Deckel auf. Montieren Sie den Hauptschalter an der Stange des Ventils und befestigen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlüssels. Versichern Sie sich, dass der Hauptschalter gut an der Stange des Entlastungsventils befestigt ist.



Anmerkung: es ist normal, dass sich zwischen dem Deckel des Ventils und dem Deckel des Schnellkochtopfes einen Freiraum bildet, um die Auslassung des Dampfes zu ermöglichen.

REINIGUNG UND WARTUNG DER DICHTUNG

Es ist empfehlenswert die Dichtung alle 12 Monate zu wechseln, es hängt ab, wie häufig Sie den Topf benutzen.

- Nach jeder Nutzung, entfernen Sie die Dichtung aus dem Deckel und waschen Sie diese gründlich von Hand mit warmem Wasser, in dem Sie Geschirrspülmittel aufgelöst haben. **REINIGEN SIE NIEMALS DIE DICHTUNG UND DEN DECKEL DES SCHNELLKOCHTOPFES IN DEM GESCHIRRSPÜLER.**
- Wenn Essensreste an der Dichtung haften geblieben sind, entfernen Sie diese nicht mit abstreifenden Reinigungsmitteln und versuchen Sie nicht, diese mit anderen Mitteln oder mit den Fingern zu entfernen, das kann zur Beschädigung des Dichtungsmaterials führen. Versenken Sie die Dichtung in warmes Wasser, in dem Sie Geschirrspülmittel aufgelöst haben und lassen Sie alles einweichen bis Sie die Essensreste leicht entfernen können. Nach der Reinigung, trocknen Sie die Dichtung gut ab.
- Vor jeder neuen Nutzung und bevor Sie die Dichtung in den Deckel des Schnellkochtopfes einsetzen, schmieren Sie die Dichtung leicht mit pflanzlichem Öl. Benutzen Sie dabei Ihre Finger.
- Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, versichern Sie sich, das die Dichtung nicht verdreht ist und dass diese entsprechen in der Aufschlitzung des Deckels befästigt ist. Versuchen Sie nie den Deckel mit Gewalt zu schließen, wenn bei der Schließung (durch Gleiten) ein Problem vorkommt. Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie die Dichtung und schmieren Sie diese wieder mit pflanzlichem Öl. Setzen Sie die Dichtung erneut ein und versuchen Sie den Deckel zu schließen.
- Wenn Sie den Topf lagern, montieren Sie erneut die Dichtung in den Deckel, legen Sie den Deckel in umgekehrter Position auf dem Topf (nach unten gerichtet), um einen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden.

6. BEHEBUNG DER STÖRUNGEN

Um die besten Ergebnisse bei der Nutzung des Schnellkochtopfes **ZOKURA** zu erzielen, lesen Sie aufmerksam alle Anweisungen und Hinweise aus diesem Handbuch. Weiterhin werden einige Ratschläge und Lösungen für die Beseitigung eventueller Probleme dargestellt, welche während des Zubereitungsverfahrens vorkommen könnten.

Wenn Sie Fragen haben oder zusätzliche Informationen über die Nutzung des Schnellkochtopfes ZOKURA erfahren möchten, rufen Sie uns jederzeit an www.zokura.com.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Schnellkochtopf schließt nicht korrekt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Dichtung wurde nicht korrekt in den Deckel montiert. 2. Die Dichtung muss geschmiert werden. 3. Die Dichtung ist gerissen, beschädigt oder verschleißt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie die Dichtung erneut ein, wie in dem vorliegenden Handbuch, bei Seite 48 dargestellt. 2. Schmieren Sie die Dichtung leicht mit pflanzlichem Öl oder mit wenig Wasser. 3. Kaufen Sie eine neue Dichtung in www.zokura.com.
Die Schließung und Öffnung des Deckels erfolgt schwierig, auch nachdem Sie die Dichtung mit pflanzlichem Öl geschmiert haben.	Der Deckel oder der Schnellkochtopf könnten beschädigt sein.	VERSUCHEN SIE NICHT DEN SCHNELLKOCHTOPF ZU BENUTZEN. Bitte, rufen Sie uns an: www.zokura.com .
Die Stange des Entlastungsventils kann nicht leicht bewegt werden.	Das Entlastungsventil kann verstopft oder schmutzig sein.	Reinigen Sie das Entlastungsventil, wie in dem Kapitel " Reinigung und Wartung des Entlastungsventils " beschrieben.
Das Sicherheitsventil (das zweite Entlastungsventil) lässt Dampf während des Kochens ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Hauptentlastungsventil funktioniert nicht entsprechend. 2. Das Entlastungsventil kann verstopft oder schmutzig sein. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Sicherheitsventil muss gewechselt werden. Benutzen Sie den Topf nicht mehr, bis Sie das Ventil nicht gewechselt haben. Kaufen Sie ein neues Ventil, um den alten zu ersetzen. Sie finden uns auf www.zokura.com. 2. Reinigen Sie die Entlastungsventile, wie in dem Kapitel "Reinigung und Wartung des Entlastungsventils" beschrieben.

<p>Der Druck im Inneren des Topfes steigt nicht; zum Beispiel, das Entlastungsventil und/oder die beiden Sperrungsventile können nicht aktiviert werden (nach oben betätigt werden).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Deckel ist nicht entsprechend geschlossen. 2. Die Dichtung wurde nicht korrekt in den Deckel montiert. 3. Das Entlastungsventil ist nicht korrekt montiert. 4. Das Entlastungsventil ist schmutzig oder blockiert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Befolgen Sie die Hinweise für das Schließen und Öffnen des Deckels. 2. Entfernen Sie und setzen Sie nachträglich die Dichtung wieder ein; schmieren Sie diese erneut mit Öl, falls das notwendig ist. 3. Prüfen Sie, ob das Entlastungsventil korrekt montiert wurde. 4. Reinigen Sie regelmäßig das Entlastungsventil, da sich dieses während der Zubereitung von Lebensmitteln, welche Schaum bilden, wie trockene Bohnen, verstopfen kann.
<p>Es wird zu viel Druck durch den Entlastungsventil befreit.</p>	<p>Der Innendruck ist zu hoch.</p>	<p>Entweder Sie nehmen den Topf von der Kochfläche oder Sie stellen die Intensität der Gasflammen auf einer niedrigeren Stufe ein.</p>
<p>Das Entlastungsventil wird unregelmäßig aktiviert.</p>	<p>Die Wärmequelle weist eine unregelmäßige Intensität auf.</p>	<p>Prüfen Sie die Wärmequelle.</p>
<p>Durch das Entlastungsventil wird starker Dampf ausgelassen, mit oder ohne Bildung von Schwitzwasser.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Intensität der Gasflamme ist zu stark. 2. Das Entlastungsventil ist schmutzig oder verstopft. 3. Das Entlastungsventil funktioniert nicht entsprechend (weist Störungen auf). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrenzen Sie die Intensität der Gasflammen, um eine normale Auslassung des Dampfes zu sichern. 2. Reinigen Sie das Entlastungsventil, wie in dem Kapitel "Reinigung und Wartung des Entlastungsventils" beschrieben. 3. Wechseln Sie das Entlastungsventil.
<p>Dampf wird durch den Deckelrand ausgelassen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Schnellkochtopf ist zu voll. 2. Der Schnellkochtopf wurde nicht korrekt geschlossen. 3. Die Dichtung ist schmutzig, verschleißt oder nicht korrekt montiert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie den Topf nicht mehr als 2/3 oder als die Hälfte (1/2), wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die Schaum bilden und während des Kochens ihr Volumen ändern. 2. Schließen Sie den Schnellkochtopf gut, so dass Sie einen luftdichten Bereich zwischen dem Deckel und dem Topf schaffen. 3. Reinigen Sie die Dichtung und montieren Sie diese erneut in die korrekte Position. Prüfen Sie und wechseln Sie die Dichtung, falls das notwendig ist.
<p>Der Deckel öffnet sich nicht, nachdem der Schnellkochtopf abgekühlt ist.</p>	<p>Wasser liegt im oberen Teil eines Sperrungsventils oder beider Sperrungsventile.</p>	<p>Klopfen Sie leicht den oberen Teil der Sperrungsventile, damit die Ventile in die untere Position gelangen.</p>

<p>Wasser läuft durch die Dichtung aus.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Dichtung ist nicht korrekt montiert. 2. Die Dichtung ist alt oder verschleißt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Montieren Sie die Dichtung erneut, so wie das in dem Kapitel "Gebrauchsanweisungen – Reinigung und Wartung der Dichtung" angegeben wird. 3. Wechseln Sie die alte Dichtung mit einer neuen. Sie finden uns auf www.zokura.com.
<p>Der Deckel öffnet sich nicht, nachdem der Schnellkochtopf abgekühlt ist.</p>	<p>Wasser liegt im oberen Teil eines Sperrungsventils oder beider Sperrungsventile.</p>	<p>Klopfen Sie leicht den oberen Teil der Sperrungsventile, damit die Ventile in die untere Position gelangen.</p>
<p>Das Essen ist nicht vollständig zubereitet.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kochzeit ist zu kurz. 2. Der Druck wird schnell aus dem Topf befreit, es wird die schnelle Methode für die Auslassung des Druckes bei der Zubereitung von Fleisch angewendet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Für die Zubereitung des Essens halten Sie die festgelegten Kochzeiten ein. Wenn das Essen trotzdem nicht entsprechend zubereitet ist, verlängern Sie die Kochzeit mit zirka 1-2 Minuten oder garen Sie das Essen ohne den Deckel aufzusetzen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben. 2. Sichern Sie, dass der Topf entsprechend abgekühlt und der Druck langsam und von selbst befreit wird, dabei wenden Sie die Methode für die langsame (stufenweise) Entlastung des Druckes an.
<p>Das Essen ist zu stark gekocht (abgebrant).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kochzeit ist zu lang. 2. Der Druck aus dem Topf wurde durch die langsame Methode, während der Zubereitung von Meeresfrüchten. 3. Der Druck aus dem Topf wurde durch die langsame Methode befreit, welche nicht entsprechend angewendet wurde. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie jedesmal die Kochzeiten aus dem Rezept. 2. Verkürzen Sie die Kochzeit mit wenigstens 1-2 Minuten. 3. Benutzen Sie die normale oder schnelle Methode für die Druckentlastung, damit der Druck schnell ausgelassen werden kann.
<p>Der Schnellkochtopf kocht in trockenem Zustand (ohne Flüssigkeit).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Durch die Dichtung tropft Wasser. 2. Die Kochzeit ist zu lang und/oder die Intensität der Gasflamme ist zu stark. 3. Es ist nicht genügend Wasser vorhanden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, dass die Dichtung korrekt montiert wurde. 2. Prüfen Sie die "Tabelle für die Kochzeiten". 3. Versichern Sie sich, dass in dem Schnellkochtopf immer eine minimale Wasser- oder Flüssigkeitsmenge (1/4 l oder eine Tasse) vorhanden ist, um Dampf zu erzeugen.

ACHTUNG: VERWENDEN SIE NUR ORIGINALE ZOKURA ERSATZTEILE, WELCHE SPEZIELL FÜR DIESEN SCHNELLKOCHTOPF HERGESTELLT WURDEN. DIE NUTZUNG ANDERER NICHT GENEHMIGTEN TEILE (nicht freigegeben) KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DES PRODUKTES ODER ZU UNFÄLLE FÜHREN UND TRÄGT ZUM VERLUST DER GARANTIE BEI.

FÜR ORIGINALE ZOKURA ERSATZTEILE BITTE RUFEN SIE
FINDEN UNS AUCH AUF www.zokura.com

TABELLE FÜR DIE KOCHZEITEN

(Die Messung der Zeit beginnt nachdem der Innendruck erreicht wurde)

OBST – GEMÜSE

	MENGE	WASSER	STUFE 1 (schonend) Zeit in Minuten ausgedrückt	STUFE 2 (schnell) Zeit in Minuten ausgedrückt
Äpfel (frisch)	½ kg	237 ml	5	
Aprikosen (trocken)	200 g	118 ml	6	
Aprikosen (frisch)	½ kg	237 ml	2	
Artischocke (ganz)	1 kg	355 ml	22	
Spargel (ganz, frisch)	1 kg	355 ml	4	
Bohnen (trocken)	½ kg	711 ml		20
Bohnen (frisch)	1 kg	355 ml		10
Rüben (ganz)	1 kg	355 ml		15
Broccoli	1 kg	237 ml	10	
Kraut	1 kg	355 ml	12	
Möhren (geschnitten)	1 kg	237 ml	6	
Möhren (ganz)	1 kg	355 ml	6	
Blumenkohl (geschnitten)	1 kg	237 ml	4	
Blumenkohl (ganz)	1 kg	355 ml	6	
Maronen	½ kg	592 ml		35
Kichererbse (trocken)	½ kg	711 ml		25
Wegwarte	1 kg	237 ml	4	
Aubergine	1 kg	237 ml	8	
Feigen (trocken)	200 g	177 ml	6	
Lauch/Porree	1 kg	355 ml	6	
Linse (trocken)	300 g	711 ml		15

	MENGE	WASSER	STUFE 1 (schonend) Zeit in Minuten ausgedrückt	STUFE 2 (schnell) Zeit in Minuten ausgedrückt
Pilze	1 kg	237 ml	5	
Zwiebel (gehackt)	1 kg	237 ml	8	
Zwiebel (ganz)	1 kg	355 ml	10	
Pfirsiche (trocken)	200 g	118 ml	6	
Pfirsiche (frisch)	½ kg	118 ml	2	
Birnen (frisch)	½ kg	118 ml	3	
Erbsen (trocken)	½ kg	592 ml		15
Erbsen (frisch)	1 kg	355 ml	3	
Pflaumen (trocken)	200 g	118 ml	10	
Kartoffeln (geschnitten)	1 kg	237 ml	6	
Kartoffeln (ganz)	1 kg	355 ml		10
Kürbis (gehackt)	1 kg	355 ml	4	
Wirsingkohl (deutscher Kohl)	1 kg	237 ml	5	
Spinat	1 kg	177 ml	4	
Erdbeeren (frisch)	½ kg	177 ml	2	
Tomaten	1 kg	118 ml	3	
Türkische Kohlrübe (gehackt)	1 kg	237 ml	4	10
Türkische Kohlrübe (ganz)	1 kg	355 ml		12
Zucchini	1 kg	177 ml	3	

DE

FLEISCH

	MENGE	WASSER	STUFE 1 (schonend) Zeit in Minuten ausgedrückt	STUFE 2 (schnell) Zeit in Minuten ausgedrückt
Rindfleisch (gekocht)	½ kg	1.18 L		35
Rindfleisch (gebraten)	½ kg	118 ml		30
Rindfleisch (gedunstet)	½ kg	118 ml		30
Rindzunge	1 kg	1.7 L		40
Kalbzunge	800 g	1.18 L		40
Hähnchen (gekocht)	½ kg	1.18 L	15	

	MENGE	WASSER	STUFE 1 (schonend) Zeit in Minuten ausgedrückt	STUFE 2 (schnell) Zeit in Minuten ausgedrückt
Hähnchen (gebraten)	½ kg	118 ml		15
Lamm (gebraten)	½ kg	118 ml	15	
Lamm (gedunstet)	½ kg	118 ml	15	
Schwein (gebraten)	½ kg	118 ml		20
Kalb (gekocht)	½ kg	1.18 L		25
Kalb (gebraten)	½ kg	118 ml		22
Kalb (gedunstet)	½ kg	118 ml		25

MEERESFRÜCHTE

	MENGE	WASSER	STUFE 1 (schonend) Zeit in Minuten ausgedrückt	STUFE 2 (schnell) Zeit in Minuten ausgedrückt
Kabeljau	½ kg	237 ml	15	
Hummer	1 kg	355 ml	10	
Miesmuschel	1 kg	355 ml	10	
Barsch	1 kg	355 ml	8	
Scampi	½ kg	355 ml	5	
Garnele	½ kg	355 ml	6	
Forelle	1 kg	355 ml	10	

Mengen

1/8 Becher = 30 ml | ¼ Becher = 59 ml | 1/3 Becher = 79 ml |
 ½ Becher = 118 ml | 2/3 Becher = 158 ml | ¾ Becher = 177 ml | 1 Becher = 237 ml

GARANTIE

- 1.** Bevor Sie den Topf benutzen, lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen für den Schnellkochtopf ZOKURA.
- 2.** Der Schnellkochtopf ZOKURA hat eine Garantie von 10 Jahren, nach dem Anschaffungszeitpunkt, ohne Material oder Herstellungsschäden vorzuweisen, wenn der Topf für eine private und nicht für eine gewerbliche Nutzung verwendet wird. Alle Zubehörteile des Schnellkochtopfes (Dichtung, Zubehörteile des Entlastungsventils) sind für 1 Jahr, nach dem Anschaffungszeitpunkt, garantiert, wenn sie unter normalen Bedingungen verwendet werden.
- 3.** Die Garantie wird im Falle einer nicht entsprechenden oder gewalttätigen Nutzung, bei grober Fahrlässigkeit oder Unfällen, wie auch im Falle von unbefugten Reparaturverfahren, einer Nutzung für gewerbliche Zwecke oder einer Reinigung des Deckels in dem Geschirrspüler, nicht gewährt.
- 4.** Wenn Sie Fragen oder Unklarheiten bezüglich der Garantie haben, rufen Sie uns bitte an unter www.zokura.com.

Complimenti per aver acquistato la pentola a pressione **ZOKURA**!

Questa pentola è stata appositamente progettata e realizzata con materiali di altissima qualità, per offrire una delle più sicure e delle più efficienti, in termini di energia, pentole a pressione presenti sul mercato.

La pentola a pressione ZOKURA vi aiuta a cucinare molto più rapido e con un consumo di energia inferiore rispetto alle pentole tradizionali, mantenendo le vitamine ed i minerali negli alimenti, e di conseguenza, il cibo sarà più sano e più gustoso.

Questa pentola a pressione è realizzata in acciaio inossidabile 18/10, resistente ed anticorrosivo, con la base che distribuisce uniformemente il calore, consentendo un'eccellente conducibilità termica.



 **ZOKURA**

www.zokura.com

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Si prega di dare tempo e attenzione per leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Non toccare le superfici calde. Maneggiare la pentola utilizzandone le maniglie e utilizzare sempre dei guanti di protezione.

Si richiede un'attenta sorveglianza della pentola a pressione, se usata alla presenza di bambini. Assicurarsi che essi non hanno accesso alla pentola a pressione e che non possono toccarla.

È importante aggiungere almeno $\frac{1}{4}$ litri (una tazza) di acqua o di altro liquido nella pentola a pressione, per poter produrre il vapore.

Non riempire la pentola a pressione più di $\frac{2}{3}$. Vedere le indicazioni di capacità che si trovano all'interno delle pareti della pentola a pressione.

Non riempire la pentola a pressione più di $\frac{1}{2}$ (metà), quando ciò che si cucina aumenta notevolmente il volume, come il riso o le verdure secche. Altrimenti, il canale di ventilazione si può bloccare e si può creare una sovrappressione. Per ulteriori informazioni, leggere le "Istruzioni d'uso".

Non cucinare degli alimenti come succo di mela, mirtilli, orzo, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro, o spaghetti, utilizzando la pentola a pressione. Questi alimenti tendono a fare schiuma, a polverizzare o a spruzzare e possono bloccare il manometro.

Non raffreddare la pentola a pressione mettendola sotto l'acqua corrente, quando cucinate degli alimenti appiccicosi, come il riso o verdure secche, perché procedendo così, si può consentire ad una certa quantità di esercitare una pressione che sfugga dalla pentola e crea delle situazioni pericolose.

Assicurarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa, prima di iniziare a cucinare.

Conservare queste istruzioni

Le maniglie devono essere allineate ed il coperchio dovrebbe scorrere facilmente avanti e indietro. Se non è ben chiuso e bloccato il coperchio, in sicurezza, la pentola a pressione non creerà la pressione. Leggere le "Istruzioni d'uso", per maggiori informazioni.

Non utilizzare mai la pentola a pressione con una guarnizione usata o strappata. Controllare la guarnizione prima di ogni utilizzo, per assicurarsi che sia flessibile, che non sia strappata o danneggiata. È possibile acquistare nuove guarnizioni nei nostri negozi oppure ordinarle online sul sito ufficiale www.zokura.com.

Durante la cottura con la pentola a pressione, assicurarsi che la finestra di sicurezza sia rivolta verso la parte posteriore del fornello e lontano da voi. Ciò ridurrà il rischio di ustioni nel caso in cui la finestra di sicurezza si scatta, per sfogare la pressione in eccesso.

Questa pentola a pressione cuoce a pressione. L'uso improprio può provocare gravi lesioni (il rischio di scottatura essendo molto grande). Assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima dell'utilizzo. Leggere le "Istruzioni d'uso", per maggiori informazioni.

Prima di ogni utilizzo, controllare sempre la valvola di esercizio e le valvole di blocco, se sono sporche o intasate con cibo.

Non aprire la pentola a pressione prima di essersi raffreddata e prima del rilascio della pressione interna. Se le maniglie sono resistenti all'apertura, ciò indica che la pentola è ancora sotto pressione (pressurizzata) - **NON FORZARE L'APERTURA**. La pressione residua può essere pericolosa. Leggere le "Istruzioni d'uso", per maggiori informazioni.

Maneggiare con estrema cautela la pentola a pressione contenente dei liquidi bollenti.

Non utilizzare la pentola a pressione per scopi diversi da quelli per i quali è stata progettata per essere utilizzata.

Non mettere la pentola a pressione nel forno caldissimo.

Non utilizzare la pentola a pressione per friggere sotto pressione con dell'olio.

Quando viene raggiunto il livello normale di pressione, ridurre l'intensità della sorgente di calore, per impedire al liquido che forma i vapori di evaporarsi integralmente.

La pentola a pressione non è destinata all'uso in scopi medici, come, ad esempio, al posto di sterilizzatore, perché essa non è stata progettata per raggiungere le temperature necessarie ad una sterilizzazione completa.

Non permettere a persone estranee a queste istruzioni di usare questa pentola a pressione.

Attenzione: non utilizzare la pentola a pressione su bruciatori a gas all'aperto o sui fornelli situati nelle zone commerciali. Questa pentola a pressione è **ESCLUSIVAMENTE** all'uso domestico.

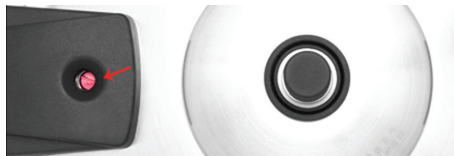
Dopo l'uso, non depositare la pentola a pressione coperta dal coperchio, ermeticamente.



2. MISURE DI SICUREZZA

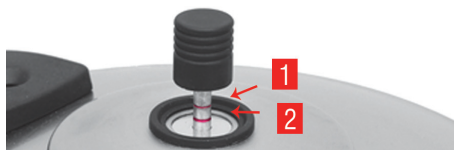
La pentola a pressione **ZOKURA** dispone di 5 sistemi di sicurezza, per permettere di cucinare senza essere esposti ad alcun pericolo.

DUE VALVOLE DI AUTO-BLOCCO



Se correttamente posizionato e chiuso il coperchio, e la pressione creata è superiore a 5kPa (0.73 psi), le due valvole di auto-blocco si attiveranno per assicurare il blocco dello stesso (non consentono l'apertura del coperchio).

VALVOLA DI ESERCIZIO

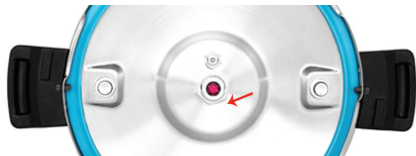


La valvola di esercizio controlla la pressione di cottura, cambiandola sia al **LIVELLO 1** (pressione bassa), sia al **LIVELLO 2** (pressione alta).

Il **LIVELLO 1** dovrebbe essere utilizzato per la preparazione degli ingredienti delicati, come le verdure o il pesce.

Il **LIVELLO 2** dovrebbe essere utilizzato per la preparazione degli ingredienti densi, che richiedono un tempo di cottura più lungo, come il manzo, maiale o pollame, o la preparazione degli stufati o altri piatti brasati. Vedere le "Istruzioni d'uso", per maggiori informazioni.

VALVOLA DI SICUREZZA



La valvola di sicurezza sfoga la pressione, nel caso in cui la valvola di esercizio si blocca.

FINESTRA DI SICUREZZA



La finestra di sicurezza, posizionata sul coperchio della pentola a pressione (con la guarnizione posizionata correttamente), lo sfogo della pressione, nel caso in cui gli altri sistemi di sicurezza falliscono.

Questa finestra è un meccanismo di rilascio della pressione in caso di emergenza, che normalmente non dovrebbe attivarsi. Se questo meccanismo diventa funzionale (se necessario), la guarnizione sarà spinta attraverso questa finestra di sicurezza e la pressione sarà rilasciata.

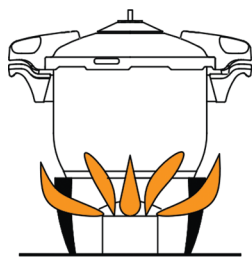
Si consiglia di posizionare sempre la pentola a pressione sulla fiamma di modo che la finestra di sicurezza non sia rivolta verso la persona che cuoce, perché nel caso in cui viene rilasciato un eccesso di vapore attraverso questa finestra, esso sarà molto caldo e potrebbe causare gravi ustioni.

3. ISTRUZIONI D'USO

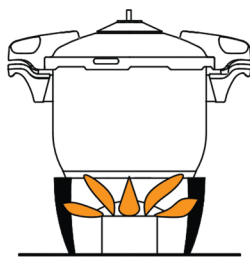
La pentola a pressione ZOKURA è compatibile per essere utilizzata su tutti i tipi di piani cottura: elettrico, a gas, di ceramica e ad induzione.

Scegliere sempre una piastra di diametro pari o inferiore a quello della pentola a pressione.

Quando si cuoce usando il fornello, non consentire mai che la fiamma circonda la pentola a pressione (circondare le pareti della stessa).



INCORRECT



CORRECT

Se si utilizza la pentola a pressione sul piano di cottura in ceramica, sollevare la pentola e non trascinarla sulla superficie di cottura, per evitare sia il deterioramento del piano di cottura, sia della pentola.

Aggiungere sale nell'acqua, solo dopo che l'acqua abbia raggiunto il punto di ebollizione. Se i granuli di sale si depositano direttamente sull'acciaio a freddo, attaccheranno l'acciaio fin quando saranno fusi dal calore.

Non fate scaldare mai la pentola a pressione quando è vuota. Assicurarsi sempre che la pentola contiene acqua o alimenti prima di metterla sul fuoco.

Non lasciare mai incustodita la pentola a pressione, quando si cuoce con la stessa.

IT

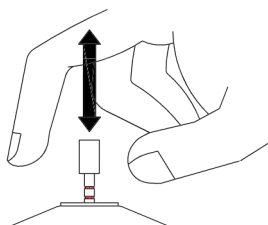
NOZIONI FONDAMENTALI

MISURA IMPORTANTE DI SICUREZZA – Questa pentola a pressione cuoce a pressione. L'uso improprio può provocare gravi lesioni. Assicurarsi che sia ben chiusa e bloccata prima di utilizzarla.

Prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta, lavare tutte le sue parti con detergente per piatti sciolto in acqua bollente, risciacquarli e poi asciugarli.

1. VALVOLA DI ESERCIZIO: La valvola di esercizio sale e scende per indicare il livello degli alimenti nella pentola a pressione ed è, inoltre, importante come dispositivo di sicurezza. Controllare la valvola di esercizio prima di ogni utilizzo, se sia pulita ed in perfetto stato di funzionamento.

- Assicurarsi che il pulsante centrale è avvitato bene sullo stelo della valvola di esercizio.
- Sollevare piano il pulsante centrale.
- Lo stelo della valvola di esercizio dovrebbe muoversi piano su e giù. Se non succede così, non utilizzare la pentola a pressione (Leggere "Soluzioni degli eventuali problemi").



2. GUARNIZIONE: Lubrificare la guarnizione con un po' di olio da cucina ad ogni utilizzo della pentola a pressione, ed inserirla perfettamente nella scanalatura del coperchio, così come nel disegno di qui sotto.



INSERITA IN MODO IMPROPRIO

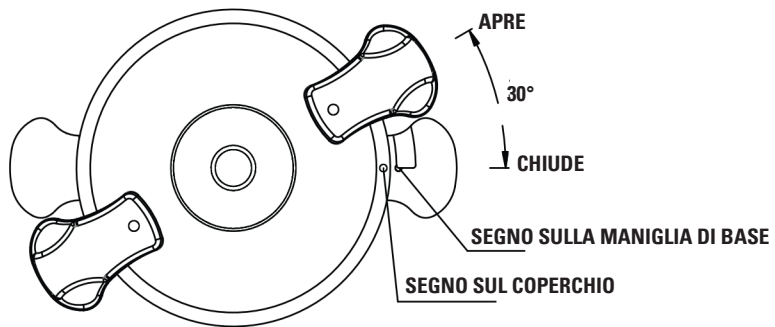


INSERITA CORRETTAMENTE

*Non utilizzare mai la pentola a pressione con la guarnizione inserita in modo improprio.
Non utilizzare mai la pentola a pressione con una guarnizione strappata o danneggiata.*

3. RIEMPIMENTO DELLA PENTOLA A PRESSIONE: Riempire $\frac{2}{3}$ della pentola a pressione con cibo, quantità che include anche ogni tipo di liquido aggiunto. Quando si preparano alimenti che aumentano il volume, come il riso o le verdure secche, non riempire la pentola più di metà. (Le capacità di riempimento, di $\frac{2}{3}$ e $\frac{1}{2}$, sono indicate sulla parte interna della pentola a pressione.)

4. CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE: Mettere il coperchio sulla pentola a pressione così come suggerito nell'immagine di sotto. Allineare il cerchio di posizionamento (stampato sulla parte superiore del coperchio) con il centro di una delle maniglie di base. Premere e ruotare in senso orario fin quando le maniglie del coperchio si sovrappongono con le maniglie di base.



5. APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE: Per aprire il coperchio, ruotarlo in senso antiorario, in relazione alle maniglie di base, e poi potete rimuoverlo.

PREPARAZIONE DEL CIBO

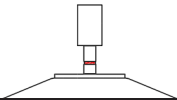
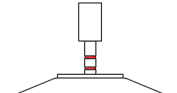
1. Introdurre gli alimenti e l'acqua (o un altro liquido) nella pentola a pressione. Chiudere il coperchio (come sopra indicato) e cominciare la cottura, mettendo la pentola a fiamma piccola - media. In questo modo si evita l'aderenza del cibo all'interno della pentola.

2. Le valvole di auto-blocco sono gli steli di colore rosso, posizionate su ognuna delle maniglie superiori. Man mano che la pentola a pressione si riscalda e aumenta la pressione, le valvole di auto-blocco si attiveranno automaticamente. Una volta attivate le valvole di auto-blocco, significa che si è creata la pressione nella pentola ed il coperchio non può essere aperto più. Se le valvole di auto-blocco non sono attivate, non esiste pressione nella pentola a pressione ed il coperchio può essere aperto.

3. Man mano che gli alimenti iniziano a riscaldarsi, il vapore dalla pentola a pressione uscirà attraverso la valvola di esercizio, determinando il sollevamento del pulsante centrale della stessa. Al rilascio del vapore si produrrà un fischio leggero, che sarà normale.

4. Nel momento in cui le valvole di auto-blocco e la valvola di esercizio iniziano ad attivarsi, è natura che un po' di vapore sfugga attraverso di esse.

5. Lasciare la pentola sul fuoco fin quando il primo anello rosso diventa visibile sullo stelo della valvola di esercizio. A questo punto, ridurre la temperatura se raccomandato il livello 1 (45-55 kPa oppure 6.5-8 psi) per la preparazione del cibo. Se raccomandato il livello 2 (72-88 kPa oppure 10.4-13 psi), consentire al cibo di prepararsi a fiamma media, fin quando il secondo anello rosso diventerà visibile sullo stelo della valvola di esercizio.

La cottura al LIVELLO 1 è raggiunta nel momento in cui diventa visibile il primo anello rosso sullo stelo della valvola di esercizio. Questo livello è raccomandato per la preparazione del cibo leggero, come quello a base di verdure o per la preparazione del pesce.		
LIVELLO 1 DI COTTURA BASSO		45-55 kPa (6.5-8 psi)
La cottura al LIVELLO 2 è raggiunta nel momento in cui diventa visibile il secondo anello rosso sullo stelo della valvola di esercizio. Questo livello prepara il cibo ad una pressione di cottura alta. Questo livello è raccomandato per la preparazione degli stufati, delle zuppe, dei piatti contenenti degli ingredienti come la carne di manzo, di maiale ecc.		
LIVELLO 2 DI COTTURA ALTO		72-88 kPa (10.4-13psi)

6. Raggiunto il livello di cottura desiderato, ridurre l'intensità della fiamma, per mantenerlo. Potrebbe essere utile regolare l'intensità del fuoco durante il processo di cottura, aiutandovi della "Tabella con tempi di cottura".

7. Se durante il processo di cottura, la valvola di esercizio cessa totalmente di rilasciare il vapore, alzate l'intensità della fiamma del fornello. Nel caso in cui il vapore viene rilasciato con potere tramite la valvola di sicurezza, ridurre l'intensità della fiamma sulla quale si trova la pentola a pressione.

8. Se il vapore rilasciato tramite la valvola di esercizio è troppo forte e denso, ridurre l'intensità della fiamma del fornello. Ridurre la fiamma e/o rimuovere la pentola a pressione dalla sorgente di calore per un breve periodo, fino a quando diventa visibile il secondo anello rosso sullo stelo della valvola di esercizio. Maneggiate la pentola con cautela, nel caso in cui sgorga troppa acqua tramite la valvola di esercizio. Controllare le "Soluzioni degli eventuali problemi" per istruzioni più dettagliate.

RIDUZIONE DELLA PRESSIONE

MISURA IMPORTANTE DI SICUREZZA – Non aprire la pentola a pressione prima di essersi raffreddata e prima che la pressione interna fosse totalmente rilasciata. La pressione interna è stata rilasciata quando il pulsante centrale della valvola di sicurezza è rilasciato, e le due valvole di auto-blocco sono scese. Se le maniglie resistono alla manipolazione, quando si procede allo sbloccaggio e all'apertura del coperchio, significa che la pentola è ancora pressurizzata – NON FORZARE L'APERTURA. La pressione all'interno della pentola potrebbe diventare pericolosa.

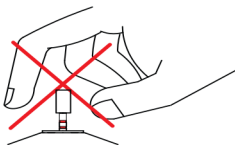
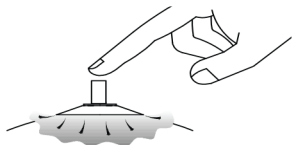
La pentola a pressione può essere aperta soltanto nel momento in cui la pressione normale all'interno della stessa è stata rilasciata. Depressurizzare sempre la pentola a pressione, prima di procedere all'apertura del coperchio. Aprire sempre il coperchio tenendolo, al quanto possibile, lontano da voi, permettendo al vapore di dissiparsi.

1. Dopo che il cibo è stato preparato nel tempo consigliato, spegnere il fuoco e togliere la pentola dalla sorgente di calore. Assicurarsi di metterla su una superficie resistente al calore, che non si deteriora.

2. Rilasciare la pressione facendo uso di uno di questi metodi:

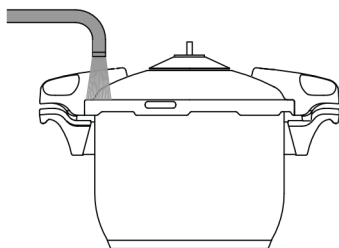
Il rilascio lento della pressione: allontanare la pentola a pressione dalla fonte di calore e lasciarla a raffreddarsi.

Il rilascio normale della pressione: con un dito o con un cucchiaio di legno far scorrere piano verso il basso il pulsante centrale. Tenerlo premuto fin quando non vi esce alcun vapore dalla pentola.



Il rilascio rapido della pressione: mettere la pentola a pressione nel lavandino e versare piano acqua calda **SOLTANTO** intorno al bordo esterno del coperchio.

Nota: bagnare soltanto il bordo esterno del coperchio, per evitare la penetrazione dell'acqua all'interno della pentola a pressione.



NON IMMERGERE MAI LA PENTOLA A PRESSIONE NELL'ACQUA.

3. La pressione è stata rilasciata quando:

- a)** Il pulsante centrale della valvola di esercizio è scesa totalmente al livello della valvola del coperchio;
- b)** Alzando il pulsante centrale della valvola di esercizio, non si sente alcuna resistenza e non ivi è alcuna pressione;
- c)** Le due valvole di auto-blocco sono scese;
- d)** Il coperchio può essere girato nella posizione di apertura.

ATTENZIONE:

Prima di aprire il coperchio, agitare la pentola un po' per eliminare gli eventuali "punti" bollenti o accumuli di pressione nella pentola a pressione, durante il processo di cottura. Questa operazione è consigliata soprattutto quando si cucinano zuppe, o crema di lenticchie, di ceci, crema zuppa di verdura ecc.

Non procedere all'apertura della pentola a pressione mentre è bollente o mentre sta ancora rilasciando del vapore tramite la valvola di esercizio.

Evitare sempre l'evaporazione totale del liquido dalla pentola a pressione.

Quando si preparano le salse, assicurarsi di non ottenerle troppo viscoso e dense, perché possono aderire al coperchio.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Non lavare mai il coperchio, le parti delle valvole o la guarnizione nella lavastoviglie.
Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne di filo.

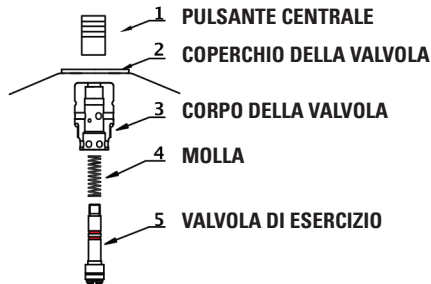
1. Pulire accuratamente la pentola a pressione dopo ogni utilizzo, il coperchio della stessa e la guarnizione (rimossa dal coperchio) con acqua tiepida e con detersivo per piatti, poi risciacquare ed asciugare. Non permettere che rimangano delle macchie di grassi o di sale nella pentola a pressione durante la notte.
2. Se la valvola di esercizio è intasata di particelle di cibo, seguire le istruzioni di pulizia e di manutenzione della stessa, presenti in questo capitolo.
3. Se rimane del cibo attaccato sul fondo della pentola a pressione o nel coperchio della stessa, lasciarle a bagnarsi in acqua calda in cui è dissolto detersivo per piatti, quindi lavare la pentola ed il coperchio, ed ulteriormente, pulirli ed asciugarli perfettamente. Non si consiglia l'uso delle spugne di filo o dei detersivi abrasivi per la pulizia delle superfici lucide.
4. Se la pentola a pressione si macchia, utilizzare un detersivo per la pulizia delle macchie da acciaio inossidabile.
5. Non versare acqua fredda nella pentola a pressione bollente. I cambiamenti bruschi di temperatura possono distorcere qualsiasi metallo e possono creare dossi al fondo della pentola. Invece, lasciatela raffreddarsi in acqua tiepida, nella quale è stato sciolto detersivo liquido per piatti.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA VALVOLA DI ESERCIZIO

Ad un uso normale, la valvola di esercizio si pulisce da sola. Tuttavia, se le particelle di cibo sono entrate nella valvola, sarà necessario smontarla e pulirla come di seguito:

1. Rovesciare il coperchio. Tenere la maniglia con una mano e svitare la vite attaccata allo stelo della valvola di esercizio, girandolo in senso antiorario con la chiave che viene fornita insieme alla pentola, fin quando il pulsante centrale si distacca dalla valvola.
2. Rimuovere la molla e lo stelo, togliere il coperchio della valvola e pulire le parti in acqua tiepida, in cui è dissolto detersivo per piatti. Rimuovere i residui di cibo dalla valvola di esercizio.

3. Rimontare il coperchio. Reinscrivere la valvola di esercizio e la molla, e rimettere il coperchio della valvola. Riattaccare il pulsante centrale sullo stelo della valvola, avvitando la vite con la chiave, in senso orario. Assicurarsi che il pulsante centrale sia saldamente fissato sullo stelo della valvola di esercizio.



Nota: è normale che vi sia uno spazio libero tra il coperchio della valvola ed il coperchio della pentola a pressione, per consentire l'uscita del vapore.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA GUARNIZIONE

Es ist empfehlenswert die Dichtung alle 12 Monate zu wechseln, es hängt ab, wie häufig Sie den Topf benutzen.

- Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni utilizzo e lavarla a mano con acqua calda in cui è dissolto detersivo per piatti. **NON PULIRE MAI LA GUARNIZIONE ED IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NELLA LAVASTOVIGLIE.**
- Se rimane del cibo attaccato alla guarnizione, non strofinarla con detersivi abrasivi e non cercare di raschiare utilizzando qualsiasi utensile o con le dita, in quanto ciò potrebbe danneggiare il materiale dal quale è fatta la guarnizione. Invece, immergere la guarnizione in acqua calda in cui è dissolto detersivo per piatti e lasciarla in ammollo fin quando sarà possibile rimuovere facilmente il cibo dalla stessa. Dopo la pulizia, asciugare bene la guarnizione.
- Prima di ogni utilizzo e prima di inserire la guarnizione nel coperchio della pentola a pressione, lubrificare piano la guarnizione con olio vegetale, usando le dita.
- Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la guarnizione non sia contorta e che sia fissata uniformemente nel fosso dalla circonferenza del coperchio. Non forzare mai la chiusura del coperchio, se esso è resistente alla chiusura scorrevole. Invece, togliere il coperchio, rimuovere la guarnizione dallo stesso e lubrificarla ancora con olio vegetale. Reinscrivere la guarnizione nel coperchio e riprovare di chiuderlo.
- Quando si deposita, inserire la guarnizione nel coperchio, e posizionare il coperchio a rovescio sulla pentola (a testa in giù), per evitare il deterioramento della guarnizione.

5. SOLUZIONI DEGLI EVENTUALI PROBLEMI

Per ottenere i migliori risultati utilizzando la pentola a pressione **ZOKURA**, assicurarsi di leggere tutte le istruzioni ed i consigli contenute nel presente manuale. Di seguito sono riportati alcuni consigli pratici e soluzioni per eventuali problemi che potrebbero verificarsi durante il processo di cottura con la pentola a pressione Zokura.

Per domande o chiarimenti su come utilizzare la pentola a pressione **ZOKURA**, si prega di contattarci a www.zokura.com.

PROBLEME	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
La pentola a pressione non si chiude correttamente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La guarnizione non è stata inserita correttamente nel coperchio 2. La guarnizione necessita lubrificazione 3. La guarnizione è strappata, deteriorata oppure usurata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinserire la guarnizione così come previsto dal presente manuale alla pagina 68. 2. Lubrificare piano la guarnizione con olio vegetale da cucina, o bagnarla con un po' d'acqua. 3. Acquistare una guarnizione nuova - www.zokura.com.
Bisogna sforzarsi per chiudere ed aprire il coperchio, pure dopo che la guarnizione è stata lubrificata con olio vegetale da cucina.	Il coperchio stesso della pentola a pressione potrebbe essere danneggiato.	NON PROCEDERE ALL'UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE. Si prega di contattarci a www.zokura.com .
Lo stelo della valvola di esercizio non si muove facilmente.	L'insieme della valvola di esercizio può essere intasato o sporco	Pulire la valvola di esercizio, così come indicato nel capitolo " Pulizia e manutenzione della valvola di esercizio ".
La valvola di sicurezza (la seconda valvola di esercizio) scarica il vapore durante la cottura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La valvola principale di esercizio non funziona correttamente. 2. L'insieme della valvola di esercizio può essere intasato o sporco. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La valvola di sicurezza deve essere sostituita. Non continuare ad utilizzare la pentola a pressione fino alla sostituzione della valvola di sicurezza. Si prega di acquistare una nuova valvola di sicurezza, di ricambio, accedendo a www.zokura.com. 2. Pulire la valvola di esercizio, così come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione della valvola di esercizio".

<p>La pressione non aumenta all'interno della pentola; ad esempio, la valvola di esercizio e/o le due valvole di auto-blocco non si attivano (alzano).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il coperchio non è chiuso correttamente. 2. La guarnizione non è inserita correttamente nel coperchio. 3. La valvola di esercizio non è montata correttamente. 4. La valvola di esercizio è sporca o bloccata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguire le istruzioni di chiusura e di apertura del coperchio. 2. Togliere e reinserire la guarnizione; lubrificarla ancora con olio vegetale, se necessario. 3. Controllare se la valvola di esercizio è stata montata correttamente. 4. Pulire la valvola di esercizio regolarmente, perché si può sporcare durante la cottura degli alimenti che tendono a schiumare, come i fagioli secchi.
<p>La pressione è rilasciata in eccesso tramite la valvola di esercizio.</p>	<p>La pressione interna è troppo alta.</p>	<p>Sia togliere la pentola a pressione dal fuoco, sia ridurre l'intensità della fiamma.</p>
<p>La valvola di esercizio si attiva in modo discontinuo.</p>	<p>La sorgente di calore ha un'intensità discontinua.</p>	<p>Si prega di controllare la sorgente di riscaldamento.</p>
<p>Un vapore forte viene rilasciato in maniera aggressiva attraverso la valvola di esercizio, con o senza gocce d'acqua condensata.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fiamma è troppo forte. 2. La valvola di esercizio è sporca oppure intasata. 3. La valvola di esercizio non funziona correttamente (presenta dei difetti). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ridurre l'intensità della fiamma per mantenere stabile il rilascio facile del vapore. 2. Pulire la valvola di esercizio, seguendo le istruzioni del capitolo "Pulizia e manutenzione della valvola di esercizio". 3. Sostituire la valvola di esercizio.
<p>Il vapore esce sui bordi del coperchio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pentola a pressione è troppo piena. 2. La pentola a pressione non è chiusa correttamente. 3. La guarnizione è sporca, usurata o non è correttamente posizionata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non riempire mai la pentola a pressione più di 2/3 o più della metà (1/2) quando cucinate dei liquidi o degli alimenti che schiumano e che aumentano il volume durante la cottura. 2. Chiudere bene la pentola a pressione, tale da creare una tenuta tra il coperchio e il corpo della pentola. 3. Pulire la guarnizione e reinserirla nella posizione corretta. Controllare e sostituire la guarnizione, se del caso.
<p>Il coperchio non si apre dopo il raffreddamento della pentola a pressione.</p>	<p>C'è dell'acqua nella parte superiore di una o di ambedue le valvole di auto-blocco.</p>	<p>Toccare la parte superiore delle valvole di auto-blocco per farle scendere.</p>

<p>Ci sono delle perdite tramite la guarnizione.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La guarnizione non è inserita correttamente nel coperchio. 2. La guarnizione è usurata o vecchia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riposizionare la guarnizione così come suggerito nel capitolo "Istruzioni d'uso- Pulizia e manutenzione della guarnizione". 2. Sostituire la guarnizione con una nuova accedendo a www.zokura.com.
<p>Il coperchio non si apre dopo il raffreddamento della pentola a pressione.</p>	<p>C'è dell'acqua nella parte superiore di una o di ambedue le valvole di auto-blocco.</p>	<p>Toccare la parte superiore delle valvole di auto-blocco per farle scendere.</p>
<p>Il cibo non è sufficientemente cotto.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il tempo di cottura è troppo corto. 2. La pressione è rilasciata rapidamente dalla pentola, grazie all'utilizzo del metodo di rilascio accelerato della pressione durante la cottura della carne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consentire al cibo di prepararsi nel tempo adeguato di cottura (per maggiori dettagli, consultare la tabella con "Tempi di cottura"). Se tuttavia il cibo resta insufficientemente cotto, aumentare il tempo di cottura a pressione con circa 1-2 minuti, o bollire il cibo senza coperchio, fin quando si arriva al risultato desiderato. 2. Consentire alla pentola di raffreddarsi e di rilasciare la pressione automaticamente, lentamente, utilizzando il metodo lento (graduale) di rilascio della pressione.
<p>Il cibo è troppo cotto (bruciato).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il tempo di cottura è troppo lungo. 2. La pressione dalla pentola è rilasciata utilizzando il metodo lento, durante la preparazione dei piatti con frutti di mare ecc. 3. La pressione è stata rilasciata utilizzando incorrettamente il metodo di rilascio lento della stessa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare sempre i tempi di cottura della ricetta. 2. Accorciare il tempo di cottura con almeno 1-2 minuti. 3. Usare il metodo normale o rapido di rilascio della pressione, affinché essa si riduca rapidamente.
<p>La pentola a pressione cuoce a secco. (senza liquido)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ci sono delle perdite tramite la guarnizione. 2. Il tempo di cottura è troppo lungo e/o la fiamma è troppo forte. 3. L'acqua è insufficiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurarsi sempre che la guarnizione sia inserita correttamente. 2. Si prega di consultare la "Tabella dei tempi di cottura". 3. Assicurarsi sempre che ce un minimo di acqua o di qualsiasi altro liquido (1/4 l oppure una tazza) nella pentola a pressione, al fine di produrre il vapore.

ATTENZIONE: UTILIZZARE SOLTANTO PEZZI DI RICAMBIO ZOKURA ORIGINALI, REALIZZATI APPOSTA PER QUESTA PENTOLA A PRESSIONE. L'USO DI QUALSIASI ALTRO PEZZO NON AUTORIZZATO (non approvato) PUÒ CAUSARE IL DETERIORAMENTO DEL PRODOTTO, PUÒ PROVOCARE LESIONI ED INVALIDERÀ LA GARANZIA.

PER PEZZI DI RICAMBIO ZOKURA ORIGINALI SI PREGA DI CONTATTARCI
SUL NOSTRO SITO UFFICIALE WWW.ZOKURA.COM

TABELLA CON TEMPI DI COTTURA

(La temporizzazione inizia una volta raggiunta la pressione interna)

FRUTTA – VERDURA

	QUANTITÀ	ACQUA	LIVELLO 1 di cottura	LIVELLO 2 di cottura
			(BASSO) Tempo in minuti	(ALTO) Tempo in minuti
Mele (fresche)	½ kg	237 ml	5	
Albicocche (secche)	200 g	118 ml	6	
Albicocche (fresche)	½ kg	237 ml	2	
Carciofo (intero)	1 kg	355 ml	22	
Asparago (intero, fresco)	1 kg	355 ml	4	
Fagioli (secchi)	½ kg	711 ml		20
Fagioli (freschi)	1 kg	355 ml		10
Barbabietola (intera)	1 kg	355 ml		15
Broccoli	1 kg	237 ml	10	
Cavolo	1 kg	355 ml	12	
Carote (tritati)	1 kg	237 ml	6	
Carote (interi)	1 kg	355 ml	6	
Cavolfiore (tritata)	1 kg	237 ml	4	
Cavolfiore (intera)	1 kg	355 ml	6	
Castagne	½ kg	592 ml		35
Ceci (secchi)	½ kg	711 ml		25
Cicoria	1 kg	237 ml	4	
Melanzana	1 kg	237 ml	8	
Fichi (secchi)	200 g	177 ml	6	
Porro	1 kg	355 ml	6	
Lenticchia (secca)	300 g	711 ml		15

	QUANTITÀ	ACQUA	LIVELLO 1 di cottura (BASSO) Tempo in minuti	LIVELLO 2 di cottura (ALTO) Tempo in minuti
Funghi	1 kg	237 ml	5	
Cipolla (tritata)	1 kg	237 ml	8	
Cipolla (intera)	1 kg	355 ml	10	
Pesche (secche)	200 g	118 ml	6	
Pesche (fresche)	½ kg	118 ml	2	
Pere (fresche)	½ kg	118 ml	3	
Piselli (secchi)	½ kg	592 ml		15
Piselli (freschi)	1 kg	355 ml	3	
Prugne (secche)	200 g	118 ml	10	
Patate (tritata)	1 kg	237 ml	6	
Patate (intere)	1 kg	355 ml		10
Zucca (tritata)	1 kg	355 ml	4	
Cavolo verzotto (tedesco)	1 kg	237 ml	5	
Spinaci	1 kg	177 ml	4	
Fragole (fresche)	½ kg	177 ml	2	
Pomodori	1 kg	118 ml	3	
Rapa (tritata)	1 kg	237 ml	4	10
Rapa (intero)	1 kg	355 ml		12
Zucchini	1 kg	177 ml	3	

IT

CARNE

	QUANTITÀ	ACQUA	LIVELLO 1 di cottura (BASSO) Tempo in minuti	LIVELLO 2 di cottura (ALTO) Tempo in minuti
Manzo (bollito)	½ kg	1.18 L		35
Manzo (fritto)	½ kg	118 ml		30
Manzo (brasato)	½ kg	118 ml		30
Lingua di manzo	1 kg	1.7 L		40
Lingua di vitello	800 g	1.18 L		40
Pollo (bollito)	½ kg	1.18 L	15	

	QUANTITÀ	ACQUA	LIVELLO 1 di cottura (BASSO) Tempo in minuti	LIVELLO 2 di cottura (ALTO) Tempo in minuti
Pollo (fritto)	½ kg	118 ml		15
Agnello (fritto)	½ kg	118 ml	15	
Agnello (brasato)	½ kg	118 ml	15	
Maiale (fritto)	½ kg	118 ml		20
Vitello (bollito)	½ kg	1.18 L		25
Vitello (fritto)	½ kg	118 ml		22
Vitello (brasato)	½ kg	118 ml		25

FRUTTI DI MARE

	QUANTITÀ	ACQUA	LIVELLO 1 di cottura (BASSO) Tempo in minuti	LIVELLO 2 di cottura (ALTO) Tempo in minuti
Merluzzo	½ kg	237 ml	15	
Aragosta	1 kg	355 ml	10	
Cozze	1 kg	355 ml	10	
Pesce persico	1 kg	355 ml	8	
Scampi (gamberi/scampo)	½ kg	355 ml	5	
Gamberetti	½ kg	355 ml	6	
Trota	1 kg	355 ml	10	

Tabella di conversione

1/8 tazza = 30 ml | ¼ tazza = 59 ml | 1/3 tazza = 79 ml |
 ½ tazza = 118 ml | 2/3 tazza = 158 ml | ¾ tazza = 177 ml | 1 tazza = 237 ml

GARANZIA

- 1.** Prima dell'utilizzo, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di pulizia della pentola a pressione ZOKURA.
- 2.** La pentola a pressione ZOKURA ha una garanzia di 10 anni dalla data dell'acquisto, senza presentare difetti di materiale o di produzione, se utilizzata normalmente per cottura, e non per fini commerciali. Tutte le parti della pentola a pressione (la guarnizione, i componenti della valvola di esercizio) sono garantiti per essere in condizioni perfette di funzionamento per 1 anno dalla data dell'acquisto.
- 3.** Questa garanzia non si applica in caso di deterioramento causato dall'uso improprio, dall'uso abusivo, da negligenza, da incidenti, nonché a causa di riparazioni inadeguate, dell'uso a fini commerciali o dalla pulizia del coperchio della pentola nella lavastoviglie.
- 4.** Per qualsiasi domanda o chiarimento in ciò che riguarda questa garanzia, si prega di contattarci: **WWW.ZOKURA.COM**

Felicidades por adquirir la olla a presión **ZOKURA!**

La presente olla ha sido especialmente pensada y fabricada empleando materiales de la más alta calidad, con vistas a ofrecerle una de las más seguras y eficientes ollas a presión existentes en el mercado, desde un punto de vista energético.

La olla a presión ZOKURA le ayuda a cocinar mucho más rápido y con un consumo inferior de energía, a comparación con las ollas tradicionales, manteniendo las vitaminas y los minerales en la comida, y, consecuentemente, ésta será más sana y sabrosa.

Está fabricada en acero inoxidable 18/10, resistente y anticorrosivo, con una base que distribuye uniformemente el calor, permitiendo una excelente conductividad térmica.



 **ZOKURA**

www.zokura.com

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Por favor, proporcionar tiempo y atención a la lectura de las instrucciones de utilización.

No tocar las superficies calientes. Manipular la olla empleando las asas y siempre utilizar los guantes de protección.

Es necesaria una atenta vigilancia cuando se utiliza la olla a presión en presencia de niños. Asegúrese de que los mismos no tengan acceso a la olla a presión y de que no puedan tocarla.

Es importante añadir mínimo $\frac{1}{4}$ de litro (una taza) de agua u otro líquido en la olla a presión, para que se pueda generar el vapor.

No llenar la olla a presión más de $\frac{2}{3}$ de la misma. Consultar los signos de capacidad, que se encuentran en el interior de las paredes de la olla a presión.

No llenar la olla a presión más de $\frac{1}{2}$ (la mitad) de la misma, cuando lo que va a cocinar aumenta mucho su volumen, como por ejemplo el arroz o las legumbres secas. En caso contrario, el conducto de salida del vapor se puede obstruccionar y se puede generar exceso de presión. Para más detalles, leer "Instrucciones de utilización".

No cocinar alimentos como por ejemplo zumo de manzana, arándanos, cebada, copos de avena u otros cereales, guisantes molidos, fideos, macarrones, ruibarbo, o espaguetis, con ayuda de la olla a presión. Estos alimentos tienen la tendencia de generar espuma, de borbotear o salpicar y pueden obstruccionar la válvula de evacuación de la presión.

No enfriar la olla a presión colocándola debajo del chorro de agua, en caso de cocinar alimentos pegajosos, como por ejemplo el arroz o legumbres deshidratados, dado que de esta forma, a una determinada cantidad de líquido se le permite ejercer una presión que se escape de la olla y crear situaciones peligrosas.

Asegúrese de que la olla a presión está muy bien cerrada, antes de iniciar la preparación. Los mangos deben de estar alineados y la tapa debería de moverse muy poco hacia delante y hacia atrás. Si la tapa no está bien cerrada y bloqueada, de forma segura, entonces la olla a presión no generará la presión. Lea las "Instrucciones de utilización", para más detalles.

Nunca utilizar la olla a presión con una junta desgastada o rota. Comprobar el estado de la junta antes de cada utilización, con vistas a asegurarse de que la misma está flexible, no está rota o no presenta deterioros. Puede adquirir nuevas juntas de nuestras tiendas o las puede pedir por vía electrónica, en la página web www.pentrugatit.ro.

Mientras cocina con la olla a presión, asegúrense de que la ventana de seguridad esté orientada hacia la parte trasera de la cocina de gas y alejada de Usted. Este hecho reducirá el riesgo de quemaduras en el caso en el cual la ventana de seguridad salta, para evacuar el exceso de presión.

Esta olla a presión cocina a presión. La utilización inadecuada puede causar graves lesiones (el riesgo de quemarse con el agua caliente es muy alto). Asegúrese de que la olla está cerrada adecuadamente antes de su utilización. Lea las "Instrucciones de utilización" para más detalles.

Antes de cada uso, comprobar siempre que la válvula de evacuación de la presión y las válvulas de bloqueo no estén sucias u obstruccionadas con comida.

No abrir la olla a presión antes de que la misma se haya enfriado y antes de que la presión interior se haya evacuado. Si las asas oponen resistencia al abrir, esto indica que la olla sigue estando a presión (presurizada) - **NO FORZAR LA APERTURA**. La presión restante puede resultar peligrosa. Lea las "Instrucciones de utilización" para más detalles.

Manipular con máxima prudencia la olla a presión que contiene líquidos calientes.

No utilizar la olla a presión para fines distintos a los cuales ha sido pensada a utilizar.

No colocar la olla a presión en un horno caliente.

No utilizar la olla a presión para freír alimentos en aceite.

En el momento en el cual se alcanza el nivel de presión normal, disminuir la intensidad de la fuente de calor, con vistas a no permitir al líquido que forma el vapor a evaporarse por completo.

La olla a presión no está destinada a su uso para fines médicos, como por ejemplo, para esterilizar. Esta olla no ha sido diseñada para alcanzar las temperaturas necesarias para una esterilización completa.

No permita a nadie que no esté familiarizado con este manual de instrucciones, utilizar la olla a presión.

Atención: no utilizar la olla a presión en los quemadores a gas, al aire libre o en las cocinas de gas ubicadas en los locales comerciales. Esta olla a presión está exclusivamente destinada para su uso **EXCLUSIVO** doméstico.

Después de utilizar, no almacenar la olla a presión con la tapa puesta, bien cerrada herméticamente.



2. MEDIDAS DE SEGURIDAD

La olla a presión **ZOKURA** dispone de 5 sistemas de seguridad, para permitirle cocinar sin exponerse a ningún peligro.

DOS VÁLVULAS DE BLOQUEO



Si la tapa está correctamente posicionada y cerrada, y la presión creada es superior a los 5kPa (0.73 psi), las dos válvulas de bloqueo automático se activarán para garantizar su bloqueo (no permitirán que se abra la tapa).

VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE LA



La válvula de evacuación de la presión controla la presión al cocinar, cambiándola bien en el **NIVEL 1** (de presión reducida), bien en el **NIVEL 2** (de presión alta).

EL **NIVEL 1** debería de utilizarse en caso de preparar ingredientes delicados, como por ejemplo las verduras o el pescado.

El **NIVEL 2** se debería de utilizar en caso de preparar ingredientes densos, que requieren un tiempo de preparación más largo, como por ejemplo la carne de vacuno, de cerdo o de pollo, o para preparar los guisos y otras comidas estofadas. Vea las "**Instrucciones de utilización**" para más detalles.

Se recomienda colocar siempre la olla a presión encima de la llama, de forma que la ventana de seguridad no esté orientada hacia la persona que cocina, dado que, en el caso en el cual se libera un exceso de vapor a través de esta ventana, el mismo estará muy caliente y podría causar quemaduras graves.

VÁLVULA DE SEGURIDAD



La válvula de seguridad evacua la presión, en el caso de bloquearse de la válvula de evacuación de la presión.

FINESTRA DI SICUREZZA



La ventana de seguridad, ubicada en la tapa de la olla a presión (con la junta correctamente colocada), evacua la presión, en el caso en el cual se averían los otros sistemas de seguridad.

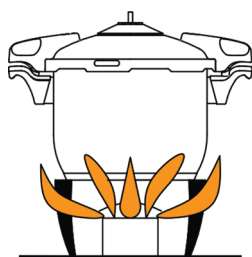
Esta ventana constituye un mecanismo de evacuación de la presión en caso de emergencia, que, normalmente, no debería de activarse. Si este mecanismo pasa a ser funcional (en caso de necesidad), se expulsará a la junta a través de esta ventana de seguridad y se evacuará la presión.

3. INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

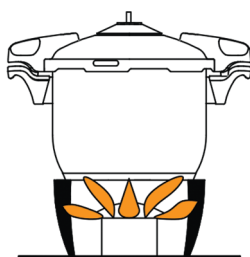
La olla a presión ZOKURA es compatible para utilizarse con todos los tipos de cocinas: eléctricas, a gas, cerámicas y a base de inducción.

Elegir siempre un fuego de la cocina, cuyo diámetro sea más similar con el de la olla a presión.

Cuando prepara alimentos empleando la cocina, nunca permita que la llama abrace la olla a presión (que rodee las paredes de la misma).



INCORRECT



CORRECT

Si utiliza la olla a presión en la cocina cerámica, elevar la olla y no deslizarla en la superficie de cocinar, con vistas a evitar el deterioro tanto de la cocina, como el de la olla.

Agregue sal en el agua, exclusivamente después de haber alcanzado el punto de cocción. Si los granos de sal se depositan directamente sobre el acero cuando el mismo está frío, atacarán el acero hasta que estén disueltas por el calor.

Nunca calentar la olla a presión cuando esté vacía. Asegúrese siempre de que la olla contenga agua o alimentos antes de colocarla a fuego.

Nunca dejar la olla a presión sin vigilar, cuando cocine con ayuda de la misma.

ES

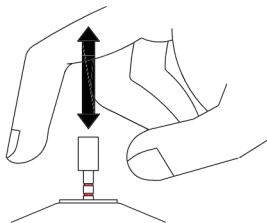
NOCIONES FUNDAMENTALES

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD – Esta olla a presión cocina a presión. Su utilización inadecuada puede causar heridas graves. Asegúrese de que esté bien cerrada y bloqueada, antes de usarla.

Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, debe lavar todos los componentes con detergente para vajilla, disuelto en agua caliente, aclarar y secar.

1. VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE LA PRESIÓN: La válvula de evacuación de la presión se levanta y baja, para indicar el nivel de los alimentos en la olla a presión y es también importante como dispositivo de seguridad. Comprobar que la válvula de evacuación de la presión antes de cada utilización, está limpia y en perfecto estado funcional.

- Asegúrese de que el botón central está bien atornillado en la varilla de la válvula de evacuación de la presión.
- Levantar suavemente el botón central.
- La varilla de la válvula de evacuación de la presión debería de moverse ligeramente hacia arriba y hacia abajo. Si no lo hace, no use la olla a presión (Lea "Soluciones a diferentes problemas").



2. LA JUNTA: Aplicar en la junta un poco de aceite de cocina, antes de cada utilización de la olla a presión e introducirla perfectamente en la parte interior del borde de la tapa, tal y como se indica en la imagen de abajo.



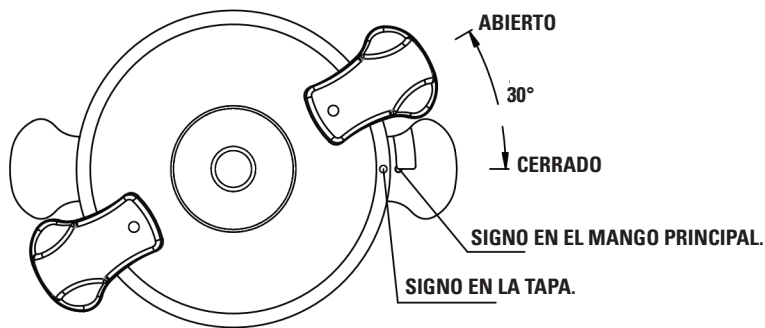
INTRODUCIDA INCORRECTAMENTE INTRODUCIDA CORRECTAMENTE

Nunca utilizar la olla a presión con la junta incorrectamente introducida.

Nunca utilizar la olla a presión con la junta rota o deteriorada.

3. LLENADO DE LA OLLA A PRESIÓN Llenar $\frac{2}{3}$ de la olla a presión con alimentos, cantidad que incluye también cualquier líquido añadido. En caso de preparar alimentos que aumentan su volumen, como por ejemplo el arroz o las legumbres deshidratadas, no llenar la olla más de la mitad. (Las capacidades de llenado, de $\frac{2}{3}$ y de $\frac{1}{2}$ figuran marcadas en la parte interior de la olla a presión.)

4. CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN: Colocar la tapa encima de la olla a presión tal y como se le indica en la imagen a continuación. Alinear el círculo de posicionamiento (imprimido en la parte superior de la tapa), con el centro de uno de los mangos principales. Apretar y girar la tapa en el sentido de las agujas de reloj, hasta que los mangos de la tapa se solapen con los mangos principales.



5. APERTURA DE LA OLLA A PRESIÓN: Para abrir la tapa, girarlo en el sentido inverso a las agujas de reloj, respecto a los mangos principales y después lo puede retirar.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

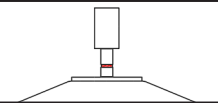
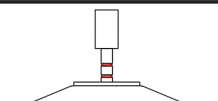
1. Introducir los alimentos y el agua (o un líquido) en la olla a presión. Cerrar la tapa (tal y como se ha indicado anteriormente) e iniciar la preparación, colocando la olla a fuego lento – medio. Procediendo de esta forma, evita que los alimentos se peguen del interior de la olla.

2. Las válvulas de auto bloqueo son las varillas de color rojo, colocadas en cada uno de los mangos superiores. A medida que la olla a presión se calienta y la presión aumenta, las válvulas de auto bloqueo se activarán automáticamente. Una vez las válvulas de auto bloqueo queden activadas, esto significa que hay presión en la olla y que la tapa ya no se puede abrir. Si las válvulas de auto bloqueo no están activadas, no hay presión en la olla a presión y se puede levantar la tapa de la misma.

3. A medida que los alimentos empiezan a calentarse, el vapor de la olla a presión saldrá por la válvula de evacuación de la presión, determinado la elevación del botón central de la misma. Al liberar el vapor, se producirá un fino ruido, que será normal.

4. En el momento en el cual las válvulas de auto bloqueo y la válvula de evacuación de la presión empiezan a activarse, es normal que por las mismas salga un poco de vapor.

5. Deje la olla en el fuego hasta que el primer anillo rojo pasa a ser visible en la varilla de la válvula de evacuación de la presión. En este momento, reducir la temperatura si le resulta recomendable el nivel 1 (45-55 kPa o 6.5-8 psi) para preparar los alimentos. Si se le recomienda el nivel 2 (72-88 kPa o 10.4-13 psi), permitir a los alimentos que se cocinen a fuego medio, hasta que el segundo anillo rojo resulta visible en la varilla de la válvula de evacuación de la presión.

La preparación de alimentos en el NIVEL 1 se alcanza cuando resulta visible el primer anillo rojo en la varilla de la válvula de evacuación de la presión. Este nivel resulta recomendado para preparar la comida ligera, como por ejemplo la comida a base de verduras o el pescado.		
NIVEL 1 de preparación (BAJO)		45-55 kPa (6.5-8 psi)
La preparación de los alimentos en el NIVEL 2 se alcanza cuando resulta a ser visible el segundo anillo rojo en la varilla de la válvula de evacuación de la presión. Este nivel prepara la comida a una presión alta de cocción. Este nivel se recomienda para la preparación de los guisos, de las sopas, de los platos en cuya composición se encuentra la carne de ternera, de cerdo, etc.		
NIVEL 2 de preparación (ALTO)		72-88 kPa (10.4-13psi)

6. Una vez alcanzado el nivel de preparación deseado, disminuir la intensidad del fuego, con vistas a mantenerlo. Es posible que necesite ajustar la intensidad del fuego durante el proceso de preparación, ayudándose de la “Tabla con tiempos de preparación”.

7. Si durante el proceso de preparación, la válvula de evacuación de la presión deja totalmente de liberar el vapor, entonces subir la intensidad del fuego de la cocina. En el caso en el cual el vapor se libera con fuerza a través de la válvula de evacuación de la presión, disminuir la intensidad del fuego sobre el cual está colocada la olla a presión.

8. En el caso en el cual el vapor liberado a través de la válvula de evacuación de la presión es muy fuerte y denso, entonces reducir la intensidad del fuego de la cocina. Reducir la llama y/o retirar la olla a presión de la fuente de calor durante un breve periodo de tiempo, hasta que resulta visible el segundo anillo rojo de la varilla de la válvula de evacuación de la presión. Manipular la olla muy cuidadosamente, en el caso en el cual salta mucha agua a través de la válvula de evacuación de la presión. Comprobar “Soluciones de los posibles problemas” para instrucciones más detalladas.

DISMINUCIÓN DE LA PRESIÓN

MEDIDA IMPORTANTE DE SEGURIDAD – No abra la olla a presión antes de que la misma se haya enfriado y antes de que la presión interior se haya evacuado totalmente. La presión interior se ha evacuado cuando el botón central de la válvula de evacuación de la presión queda liberado, y las dos válvulas de auto bloqueo hayan bajado. En el caso en el cual los mangos oponen resistencia al manipularlos, al intentar desbloquear y abrir la tapa, esto significa que la olla está todavía a presión – NO FORZAR LA APERTURA. La presión del interior de la olla podría resultar peligrosa.

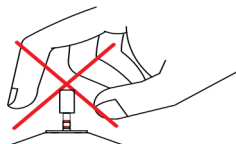
La olla a presión se puede abrir solo en el momento en el cual la presión normal del interior de la misma se haya liberado. Siempre se debe eliminar la presión de la olla a presión, antes de intentar abrir la tapa. Siempre abrir la tapa, manteniéndola, en lo posible, alejada de Usted y permitiendo al vapor que se disipe.

1. Después de que la comida se haya preparado durante el plazo de tiempo recomendado, apagar el fuego y retirar la olla de la fuente de calor. Asegúrese de colocarla en una superficie resistente al caldo, que no se deteriora.

2. Evacuar la presión, empleando uno de estos métodos:

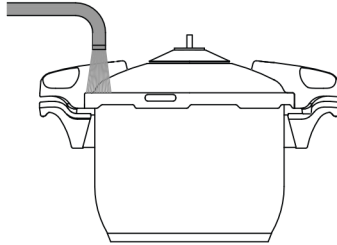
La evacuación lenta de la presión: alejar la olla a presión de la fuente de calor y dejarla enfriar.

La evacuación normal de la presión: con ayuda de un dedo o de una cuchara de madera, empujar suavemente hacia abajo el botón central. Mantenerlo empujado hasta que ya no sale nada de vapor de la olla.



La evacuación rápida de la presión: colocar la olla a presión en el fregadero y verter lentamente agua caliente SOLO alrededor del margen externo de la tapa.

Nota: mojar exclusivamente el margen exterior de la tapa, para evitar que el agua penetre dentro de la olla a presión.



NO HUNDIR NUNCA LA OLLA LA PRESIÓN DEBAJO DEL AGUA.

3. La presión se ha evacuado cuando:

- a)** El botón central de la válvula de evacuación de la presión ha bajado completamente hasta el nivel de la válvula de la tapa;
- b)** Levantando el botón central de la válvula de evacuación de la presión, no siente que opone resistencia y que no hay presión alguna;
- c)** Las dos válvulas de auto bloqueo bajaron;
- d)** La tapa se puede girar a la posición de apertura.

ATENCIÓN:

Antes de abrir la tapa, agitar un poco la olla, con vistas a eliminar los posibles "puntos" calientes o acumulaciones aisladas de presión en la olla a presión, durante el proceso de preparación de los alimentos. Esta operación se recomienda sobre todo cuando cocinan sopas, o cremas de lentejas, de garbanzos, crema de verduras, etc.

No intente abrir la olla a presión mientras la misma está caliente o mientras todavía se elimina vapor a través de la válvula de evacuación de la presión.

Evitar siempre la evaporación total del líquido de la olla a presión.

Cuando prepara salsas, asegúrese de que no las obtenga viscosas y densas, dado que se pueden pegar a la tapa.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nunca lavar la tapa, las piezas componentes de las válvulas o la junta, en el lavavajillas. No utilizar detergentes abrasivos o esponjas de alambre.

1. Limpiar detenidamente la olla a presión después de cada uso, su tapa y la junta (sacada de la tapa) con agua templada y con detergente para vajilla, después aclarar y secar. No permita que queden manchas de grasa o de sal en la olla a presión de una día para otro.
2. En el caso en el cual la válvula de evacuación de la presión se obstrucciona con partículas de comida, siga las instrucciones de limpieza y de mantenimiento de la misma, indicadas en el presente capítulo.
3. Si la comida queda pegada a la base de la olla a presión o a la tapa de la misma, déjala a remojo en agua caliente, en la que ha disuelto detergente para lavar vajilla, después lavar la olla y la tapa, limpiándolas y secándolas perfectamente después. No se recomienda utilizar las esponjas de alambre o los detergentes abrasivos para limpiar las superficies pulidas.
4. Si la olla a presión se mancha, utilizar un detergente para limpiar manchas del acero inoxidable.
5. No verter agua fría en la olla a presión muy caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden deformar cualquier metal y pueden crear desniveles a la base de la olla. En cambio, déjenla enfriar en agua templada, en la que se haya disuelto detergente líquido para lavar vajilla.

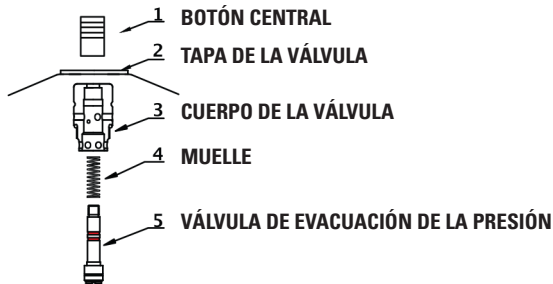
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE LA PRESIÓN

En caso del uso normal, la válvula de evacuación de la presión se limpia sola. Si aún así entraron partículas de comida en la válvula, debe desmontarla y limpiarla, según a continuación se indica:

1. Dar la vuelta a la tapa. Sujetar el mango con una mano y desatornillar el tornillo fijado a la varilla de la válvula de evacuación de la presión, girándolo en el sentido inverso a las agujas de reloj, con ayuda de la llave que recibió junto con la olla, hasta que el botón central se puede quitar de la válvula.
2. Sacar el muelle y la varilla, quitar la tapa de la válvula y limpiar los componentes en agua templada, en la que ha disuelto detergente para lavar vajilla. Eliminar los restos de comida de la válvula de evacuación de la presión.

ES

3. Ensamblar nuevamente la tapa. Introducir de nuevo la válvula de evacuación de la presión y el muelle y colocar la tapa de la válvula. Colocar el botón central en la varilla de la válvula, apretando el tornillo con la ayuda de la llave, en el sentido de las agujas de reloj. Asegúrese de que el botón central queda bien fijado a la varilla de la válvula de evacuación de la presión.



Nota: es normal que haya un hueco entre la tapa de la válvula y la tapa de la olla a presión, para permitir la evacuación del vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA JUNTA

Se recomienda cambiar la junta como mínimo una vez cada 12 meses, dependiendo de la frecuencia con la que utiliza la olla a presión.

- Sacar la junta de la tapa después de cada utilización y lavarla manualmente con agua caliente, en la que ha disuelto detergente para lavar vajilla. **NUNCA LIMPIAR LA JUNTA Y LA TAPA DE LA OLLA EN EL LAVAVAJILLAS.**
- En el caso en el cual queda comida pegada a la junta, no frotar con detergentes abrasivos y no intentar raspar empleando instrumentos de cocina o con los dedos, dado que se puede dañar el material del cual está fabricada la junta. Sin embargo, se recomienda introducir la junta en agua caliente, en la que previamente se ha diluido detergente para lavar vajilla y dejarla a remojo, hasta que pueda eliminar fácilmente la comida de la misma. Después de limpiarla, secar bien la junta.
- Antes de cada utilización y antes de introducir la junta en la tapa de la olla a presión, aplicar una capa de aceite vegetal, con los dedos.
- Antes de iniciar la preparación de los alimentos, asegúrese de que la junta no queda torcida o que está fijada uniformemente en el hueco de la circunferencia de la tapa. Nunca forzar el cierre de la tapa y la misma opone resistencia al cerrarse deslizando. Sin embargo, puede sacar la tapa, quitar la junta de la tapa y aplicar nuevamente aceite vegetal. Reintroducir la junta en la tapa e intentar nuevamente a cerrarla.
- Para almacenar la olla, colocar la junta en la tapa y la tapa colocarla al revés encima de la olla (con la parte de arriba, hacia abajo), para evitar el deterioro de la junta.

5. SOLUCIONES A POSIBLES PROBLEMAS

Con vistas a obtener los mejores resultados empleando la olla a presión **ZOKURA**, lean detenidamente todas las instrucciones y los consejos indicados en el presente manual . A continuación, se indican algunos consejos prácticos y soluciones a los posibles problemas que puedan darse durante el proceso de preparación de los alimentos con la olla a presión Zokura.

Si tiene preguntas o no está seguro de cómo debe utilizar la olla a presión **ZOKURA**, le rogamos que nos contacte al **www.zokura.com**.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
La olla a presión no cierra correctamente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La junta no se ha introducido correctamente en la tapa. 2. La junta requeriría lubricación. 3. La junta está rota, deteriorada o desgastada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducir nuevamente la junta tal y como se indica en el presente manual en la página 88. 2. Aplicar suavemente aceite vegetal para cocinar a la junta o humedecerla con un poco de agua. 3. Adquirir una nueva junta en www.zokura.com.
Debe hacer esfuerzo para cerrar y abrir la tapa, incluso si después de aplicar aceite vegetal para cocinar, a la junta.	La tapa de la olla a presión o la olla podrían estar deterioradas.	NO INTENTE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN. Por favor contáctenos al www.zokura.com .
La varilla de la válvula de evacuación de la presión no se mueve con facilidad.	El conjunto de la válvula de evacuación de la presión puede estar obstruccionado o sucio.	Limpiar la válvula de evacuación de la presión, tal y como se recomienda en el capítulo "Limpieza y mantenimiento de la válvula de evacuación de la presión".
La válvula de seguridad (la segunda válvula de evacuación de la presión) evacua vapor durante la preparación de los alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula principal de evacuación de la presión no funciona adecuadamente. 2. El conjunto de la válvula de evacuación de la presión puede estar obstruccionado o sucio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Debe cambiar la válvula de seguridad. Deje de utilizar la olla a presión hasta substituir la válvula de seguridad. Le rogamos que adquiera una nueva válvula de seguridad, de repuesto, accediendo a la página web: www.zokura.com. 2. Limpiar la válvula de evacuación de la presión, tal y como se recomienda en el capítulo "Limpieza y mantenimiento de la válvula de evacuación de la presión".

ES

<p>La presión no aumenta en el interior de la olla; por ejemplo, la válvula de evacuación de la presión y/o las dos válvulas de auto bloqueo no se activan (suben).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La tapa está cerrada inadecuadamente. 2. La junta no está correctamente introducida en la tapa. 3. La válvula de evacuación de la presión no está correctamente montada. 4. La válvula de evacuación de la presión se encuentra sucia o bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguir las instrucciones de cierre y apertura de la tapa. 2. Sacar e introducir nuevamente la junta; aplicar nuevamente aceite vegetal, en caso de necesidad. 3. Comprobar si la válvula de evacuación de la presión ha sido correctamente ensamblada. 4. Limpiar la válvula de evacuación de la presión con regularidad, dado que se puede ensuciar durante la preparación de los alimentos que presentan tendencia a crear espuma, como por ejemplo las judías secas.
<p>La presión se libera de forma excesiva a través de la válvula de evacuación de la presión.</p>	<p>La presión interior es muy alta.</p>	<p>Bien aleja del fuego la olla a presión, o bien reduce la intensidad de la llama.</p>
<p>La válvula de evacuación de la presión se activa discontinuamente.</p>	<p>La fuente de calor es discontinua en lo que respecta la intensidad.</p>	<p>Le rogamos que compruebe la fuente de calor.</p>
<p>Se libera un vapor fuerte de forma agresiva a través de la válvula de evacuación de la presión, con o sin gotas de agua condensada.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La llama es demasiado fuerte. 2. La válvula de evacuación de la presión está sucia u obstruccionada. 3. La válvula de evacuación de la presión no funciona adecuadamente (presenta averías). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disminuir la intensidad de la llama, con vistas a mantener estable la liberación suave del vapor. 2. Limpiar la válvula de evacuación de la presión, siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento de la válvula de evacuación de la presión". 3. Cambiar la válvula de evacuación de la presión.
<p>El vapor se sale por los bordes de la tapa.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La olla a presión es demasiado llena. 2. La olla a presión no está correctamente cerrada. 3. La junta está sucia, desgastada o incorrectamente colocada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nunca llenar la olla a presión más del 2/3 o más de la mitad (1/2) cuando cocina líquidos o alimentos que producen espuma o que aumentan su volumen durante la preparación. 2. Cerrar bien la olla a presión, de forma que se crea un sellado entre la tapa y el cuerpo de la olla. 3. Limpiar la junta y colocarla nuevamente en la posición correcta. Comprobar y substituir la junta si se da el caso.
<p>La tapa no se abre después del enfriamiento de la olla a presión.</p>	<p>Hay agua en la parte superior de una o de las dos válvulas de antibloqueo.</p>	<p>Golpear suavemente la parte superior de las válvulas de auto bloqueo, con vistas a hacerlas bajar.</p>

<p>Hay fugas a través de la junta.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La junta está incorrectamente introducida en la tapa. 2. La junta es desgastada o antigua. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar nuevamente la junta de la forma en la que se le indica en el capítulo "Instrucciones de utilización - Limpieza y mantenimiento de la junta". 2. Substituir la junta por una nueva, accediendo a la página web www.zokura.com.
<p>La tapa no se abre después del enfriamiento de la olla a presión</p>	<p>Hay agua en la parte superior de una o de las dos válvulas de antibloqueo.</p>	<p>Golpear suavemente la parte superior de las válvulas de auto bloqueo, con vistas a hacerlas bajar.</p>
<p>La comida está insuficientemente cocinada.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tiempo de preparación es demasiado corto. 2. La presión está rápidamente evacuada de la olla, debido al haberse empleado el método de liberación acelerada de la presión durante la preparación de la carne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permitir a la comida que se prepare durante el tiempo correspondiente de preparación. Si aun así, la comida sigue siendo insuficientemente cocinada, aumentar el tiempo de preparación a presión con aproximadamente 1-2 minutos, o hervir la comida sin tapa, hasta obtener el resultado deseado. 2. Permitir que la olla se enfríe y libere la presión de forma automática, lenta, empleando el método lento (gradual) de evacuación de la presión.
<p>Los alimentos están demasiado preparados (quemados).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tiempo de preparación es demasiado largo. 2. La presión de la olla se libera empleando el método lento, durante la preparación de los platos con marisco, etc. 3. La presión se ha liberado empleando inadecuadamente el método de evacuación lenta de la misma. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar siempre los tiempos de preparación de la receta. 2. Reducir el tiempo de preparación con mínimo 1-2 minutos. 3. Emplear el método normal o rápido de evacuación de la presión, para que la misma disminuya rápidamente.
<p>La olla a presión hierve en seco. (sin líquido).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay fugas a través de la junta. 2. El tiempo de preparación es demasiado largo y/o la llama es demasiado fuerte. 3. El agua es insuficiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese siempre de que la junta está correctamente colocada. 2. Le rogamos que siempre consulte la "Tabla de los tiempos de preparación". 3. Asegúrese siempre de que existe una cantidad mínima de agua o de cualquier otro líquido (1/4 l o una taza) en la olla a presión, con vistas a que se produzca el vapor.

ATENCIÓN: EMPLEAR ÚNICAMENTE PIEZAS DE RECAMBIO ZOKURA ORIGINALES, ESPECIALMENTE FABRICADAS PARA ESTA OLLA A PRESIÓN. LA UTILIZACIÓN DE CUALESQUIERA OTRAS PIEZAS NO AUTORIZADAS (sin homologar) PUEDE DETERMINAR EL DETERIORO DEL PRODUCTO, PUEDE CAUSAR LESIONES Y ANULARÁ LA GARANTÍA.

PARA PIEZAS DE RECAMBIO ZOKURA ORIGINALES, LE ROGAMOS QUE NOS CONTACTE ACEDIENDO A LA PÁGINA WEB WWW.ZOKURA.COM

TABLA DE TIEMPOS DE PREPARACIÓN

(La temporización se inicia una vez que la presión interior se haya alcanzado)

FRUTAS – VERDURAS

	CANTIDAD	AGUA	NIVEL 1 de preparación (BAJSO) Tiempo en minutos	NIVEL 2 de preparación (ALTO) Tiempo en minutos
Manzanas (frescas)	½ kg	237 ml	5	
Albaricoques (deshidratados)	200 g	118 ml	6	
Albaricoques (frescos)	½ kg	237 ml	2	
Alcachofa (entera)	1 kg	355 ml	22	
Espárragos (entero, fresco)	1 kg	355 ml	4	
Alubias (deshidratadas)	½ kg	711 ml		20
Judías (frescas)	1 kg	355 ml		10
Remolacha (entera)	1 kg	355 ml		15
Brócoli	1 kg	237 ml	10	
Col	1 kg	355 ml	12	
Zanahorias (troceadas)	1 kg	237 ml	6	
Zanahorias (enteras)	1 kg	355 ml	6	
Coliflor (picada)	1 kg	237 ml	4	
Coliflor (entera)	1 kg	355 ml	6	
Castañas	½ kg	592 ml		35
Garbanzo (deshidratado)	½ kg	711 ml		25
Achicoria	1 kg	237 ml	4	
Berenjena	1 kg	237 ml	8	
Higos (deshidratados)	200 g	177 ml	6	
Puerro	1 kg	355 ml	6	
Lenteja (deshidratada)	300 g	711 ml		15

	CANTIDAD	AGUA	NIVEL 1 de preparación (BAJSO) Tiempo en minutos	NIVEL 2 de preparación (ALTO) Tiempo en minutos
Champiñones	1 kg	237 ml	5	
Cebolla (picada)	1 kg	237 ml	8	
Cebolla (entera)	1 kg	355 ml	10	
Melocotones (deshidratados)	200 g	118 ml	6	
Melocotones (frescos)	½ kg	118 ml	2	
Peras (frescas)	½ kg	118 ml	3	
Guisantes (deshidratados)	½ kg	592 ml		15
Guisantes (frescos)	1 kg	355 ml	3	
Ciruelas (deshidratadas)	200 g	118 ml	10	
Patatas (cortadas)	1 kg	237 ml	6	
Patatas (enteras)	1 kg	355 ml		10
Calabaza (picada)	1 kg	355 ml	4	
Col rizada (alemana)	1 kg	237 ml	5	
Espinacas	1 kg	177 ml	4	
Fresas (frescas)	½ kg	177 ml	2	
Tomates	1 kg	118 ml	3	
Nabo turco (picado)	1 kg	237 ml	4	10
Nabo turco (entero)	1 kg	355 ml		12
Calabacín	1 kg	177 ml	3	

ES

CARNE

	CANTIDAD	AGUA	NIVEL 1 de preparación (BAJSO) Tiempo en minutos	NIVEL 2 de preparación (ALTO) Tiempo en minutos
Vacuno (cocido)	½ kg	1.18 L		35
Vacuno (frito)	½ kg	118 ml		30
Vacuno (guisado a fuego lento)	½ kg	118 ml		30
Lengua de vacuno	1 kg	1.7 L		40
Lengua de ternera	800 g	1.18 L		40
Pollo (cocido)	½ kg	1.18 L	15	

	CANTIDAD	AGUA	NIVEL 1 de preparación (BAJSO) Tiempo en minutos	NIVEL 2 de preparación (ALTO) Tiempo en minutos
Pollo (guisado a fuego lento)	½ kg	118 ml		15
Cordero (frito)	½ kg	118 ml	15	
Cordero (guisado a fuego lento)	½ kg	118 ml	15	
Cerdo (frito)	½ kg	118 ml		20
Ternera (cocida)	½ kg	1.18 L		25
Ternera (frita)	½ kg	118 ml		22
Ternera (guisada a fuego lento)	½ kg	118 ml		25

MARISCO

	CANTIDAD	AGUA	NIVEL 1 de preparación (BAJSO) Tiempo en minutos	NIVEL 2 de preparación (ALTO) Tiempo en minutos
Bacalao	½ kg	237 ml	15	
Bogavante	1 kg	355 ml	10	
Mejillones	1 kg	355 ml	10	
Perca	1 kg	355 ml	8	
Langostinos	½ kg	355 ml	5	
Gambas	½ kg	355 ml	6	
Trucha	1 kg	355 ml	10	

Diagrama de conversión

1/8 taza = 30 ml | ¼ taza = 59 ml | 1/3 taza = 79 ml |
 ½ taza = 118 ml | 2/3 taza = 158 ml | ¾ taza = 177 ml | 1 taza = 237 ml

GARANTÍA

- 1.** Antes de su utilización, lea atentamente las instrucciones de utilización y de limpieza de la olla a presión ZOKURA.
- 2.** La olla a presión ZOKURA dispone de una garantía de 10 años a contar de la fecha de su adquisición, sin presentar defectos de material o de fabricación, si es utilizada normalmente para cocinar, y no para fines comerciales. Todos los componentes de la olla a presión (junta, componentes de la válvula de evacuación de la presión) disponen de garantía para estar en estado ideal de funcionamiento durante 1 año a contar de la fecha de la adquisición.
- 3.** En caso de aparición de defectos, devolver el artículo junto con la factura de adquisición o con cualquier otro documento justificativo de la fecha de su adquisición. El nuevo producto que recibirá dispondrá de una garantía para el material y la mano de obra hasta el vencimiento del plazo de garantía del producto original adquirido.
- 4.** Esta garantía no es válida en caso del deterioro causado por la utilización inadecuada, por la utilización abusiva, por la negligencia, por accidentes, y también por causa de reparaciones inadecuadas, por su uso para fines comerciales o en caso de limpieza de la tapa de la olla en el lavavajillas.
- 5.** En caso de tener cualquier pregunta o aclaración relativa a esta garantía, por favor contáctenos al **www.zokura.com**.

Felicitari pentru ca ati achizitionat
oala sub presiune **ZOKURA!**

Aceasta oala a fost special gandita si fabricata din materiale de cea mai inalta calitate, pentru a va oferi una dintre cele mai sigure si cele mai eficiente, din punct de vedere energetic, oale sub presiune existente pe piata.

Oala sub presiune **ZOKURA** va ajuta sa gatiti mult mai rapid si cu un consum mai mic de energie, pastrand vitaminele si mineralele, iar in consecinta mancarea va fi mai sanatoasa si mai gustoasa.

Aceasta oala sub presiune este fabricata din otel inoxidabil 18/10, rezistent si anticoroziv, cu baza ce distribuie uniform caldura, permitand o excelenta conductivitate termica.



 **ZOKURA**
www.zokura.com

INFORMATII IMPORTANTE

Va rugam sa acordati timp si atentie citirii instructiunilor de utilizare.

Nu atingeti suprafetele incinse. Manevrați oala folosindu-va de manere si folositi intotdeauna manusi de protectie.

Este necesara supravegherea indeaproape a oalei sub presiune, atunci cand este folosita in preajma copiilor. Asigurati-va ca acestia nu au acces la oala sub presiune si ca nu o pot atinge.

Este important sa adaugati minim ¼ litri (o cana) de apa sau de alt lichid in oala sub presiune, sa se poata produce aburul.

Nu umpleti oala sub presiune mai mult de 2/3. Consultati semnele de capacitate, aflate pe interiorul peretilor oalei sub presiune.

Nu umpleti oala sub presiune mai mult de ½ (jumătate), atunci cand ceea ce gatiti isi mareste foarte mult volumul, cum ar fi orezul sau legumele uscate. In caz contrar, canalul de aerisire se poate bloca si se poate crea o suprapresiune. Pentru mai multe detalii, cititi "Instructiunile de utilizare".

Nu gatiti alimente cum ar fi suc de mere, afine, orz, fulgi de ovaz sau alte cereale, mazare macinata, fidea, macaroane, rubarba, sau spaghetti, cu ajutorul oalei sub presiune. Aceste alimente au tendinta sa spumeze, sa bolboroseasca sau sa stropeasca si pot bloca valva de eliberare a presiunii.

Nu raciti oala sub presiune plasand-o sub jetul de apa, atunci cand gatiti alimente lipicioase, cum ar fi orez sau legume deshidratate, deoarece procedand astfel se poate permite unei anumite cantitati de lichid sa exercite o presiune care sa scape din oala si sa se creeze situatii periculoase.

Asigurati-va ca oala sub presiune este foarte bine inchisa, inainte de a incepe sa gatiti. Manerele trebuie sa fie aliniate si capacul ar trebui sa gliseze usor inainte si inapoi. Daca nu este bine inchis si blocat capacul, in siguranta, oala sub presiune nu va crea presiunea. Cititi "Instructiunile de utilizare", pentru mai multe detalii.

Nu utilizati niciodata oala sub presiune cu o garnitura uzata sau rupta. Verificati garnitura inainte de fiecare folosire, pentru a va asigura ca este flexibila, ca nu este rupta sau deteriorata. Puteti achizitiona garnituri noi din magazinele noastre sau comandandu-le online pe www.pentrugatit.ro.

In timp ce gatiti cu oala sub presiune, asigurati-va ca fereastra de siguranta este indreptata spre spatetele aragazului si departe de dumneavoastra. Acest fapt va reduce riscul arsurilor in eventualitatea in care fereastra de siguranta se declanseaza, pentru a elibera excesul de presiune.

Aceasta oala sub presiune gateste sub presiune. Folosirea necorespunzatoare se poate solda cu raniri grave (riscul de oparire fiind foarte mare). Asigurati-va ca oala este inchisa corect inainte de utilizare. Cititi "Instructiunile de utilizare", pentru mai multe detalii.

Inainte de fiecare utilizare, verificati intotdeauna valva de eliberare a presiunii si valvele de blocare, sa nu fie murdare sau infundate cu mancare.

Nu deschideti oala sub presiune inainte ca aceasta sa se fi racit si inainte ca presiunea interioara sa se fi eliberat. Daca manerele opun rezistenta la deschidere, acest lucru indica faptul ca oala este inca sub presiune (presurizata) - NU FORTATI DESCHIDEREA. Presiunea ramasa poate fi periculoasa. Cititi "Instruciunile de utilizare", pentru mai multe detalii.

Manevrati cu prudenta maxima oala sub presiune ce contine lichide fierbinti.

Nu folositi oala sub presiune in alte scopuri decat cele pentru care a fost conceputa spre a fi folosita.

Nu puneti oala sub presiune in cuptorul incins.

Nu folositi oala sub presiune pentru a praji alimentele in ulei.

In momentul in care este atins nivelul de presiune normal, reduceti intensitatea sursei de caldura, pentru a nu permite lichidului ce formeaza aburii sa se evapore in intregime.

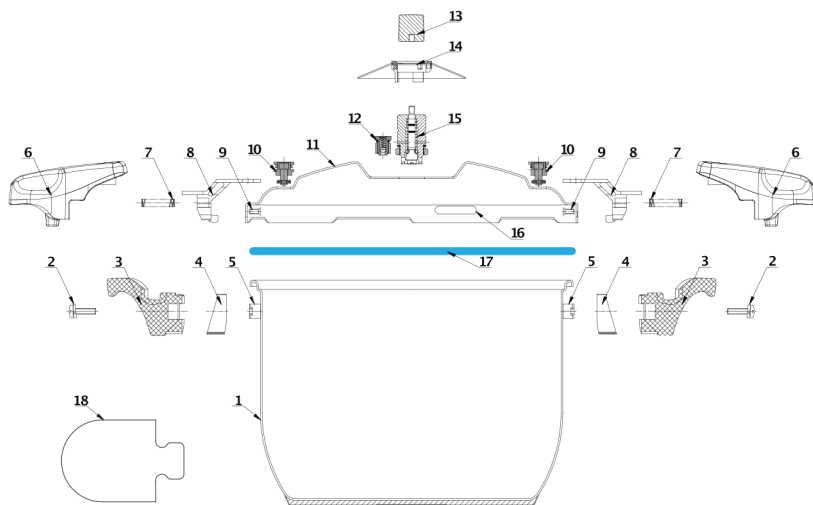
Oala sub presiune nu este destinata folosirii in scopuri medicale, cum ar fi pe post de sterilizator, deoarece aceasta nu a fost conceputa sa atinga temperaturile necesare unei sterilizari complete.

Nu permiteti nimanui nefamiliarizat cu aceste instructiuni sa foloseasca aceasta oala sub presiune.

Atentie: nu folositi oala sub presiune pe arzatoare de gaz in aer liber sau pe aragazurile amplasate in spatiile comerciale. Aceasta oala sub presiune este destinata folosirii casnice EXCLUSIVE.



1. COMPONENTELE OALEI SUB PRESIUNE ZOKURA



1. CORPUL OALEI SUB PRESIUNE
2. SURUB PENTRU MANERUL INFERIOR
3. MANER
4. PROTECTIE DEGETE LA MANER
5. SUPORT CORP
6. MANER CAPAC
7. RC PENTRU VALVA CU AUTO-BLOCARE
8. PLACUTA DE BLOCARE
9. SURUBUL MANERULUI

10. VALVA DE AUTO-BLOCARE
11. CAPAC
12. VALVA DE SIGURANTA
13. MANER
14. VALVA CAPAC
15. CORP DE ELIBERARE A PRESIUNII, ARC SI VALVA
16. FEREAȘTRA DE SIGURANTA
17. GARNITURA
18. CHEIE DE PIULITE

RO

2. MASURI DE SIGURANTA

Oala sub presiune ZOKURA dispune de 5 sisteme de siguranta, pentru a va permite sa gatiti fara a va expune niciunui pericol.

DOUA VALVE DE AUTOBLOCARE



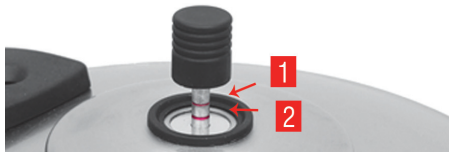
Daca este corect pozitionat si inchis capacul, iar presiunea creata este de peste 5kPa (0.73 psi), cele doua valve de autoblocare se vor activa pentru a asigura blocarea acestuia.

VALVA DE SIGURANTA



Valva de siguranta elibereaza presiunea, in cazul in care se blocheaza valva de eliberare a presiunii.

VALVA DE ELIBERARE A PRESIUNII



Valva de eliberare a presiunii controleaza presiunea de gatit, comutand-o fie la **NIVELUL 1** (de presiune redusa), fie la **NIVELUL 2** (de presiune ridicata).

NIVELUL 1 ar trebui folosit in cazul prepararii ingredientelor delicate, cum ar fi legumele sau pestele.

NIVELUL 2 - ar trebui folosit in cazul prepararii ingredientelor dense, care au nevoie de un timp de gatire mai indelungat, cum ar fi carnea de vita, porc sau pasare, ori la pregatirea tocanelor si a altor mancaruri inabusite.

FEREAȘTRA DE SIGURANTA



Fereaștra de siguranta, pozitionata pe capacul oalei sub presiune (cu garnitura pozitionata corect), elibereaza presiunea, in cazul in care se defecteaza celelalte sisteme de siguranta.

Acesta fereaștra este un mecanism de eliberare a presiunii in caz de urgenta care, in mod normal, nu ar trebui sa se activeze. Daca acest mecanism devine functional (la nevoie), garnitura va fi impinsa prin aceasta fereaștra de siguranta si presiunea va fi eliberata.

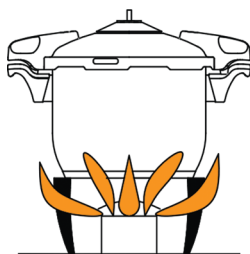
Este recomandat ca intotdeauna sa plasati oala sub presiune pe flacara in asa fel incat fereaștra de siguranta sa nu fie indreptata spre cel care gateste, pentru ca, in cazul in care este eliberat un exces de abur prin aceasta fereaștra, acesta va fi foarte fierbinte si ar putea provoca arsuri grave.

3. INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

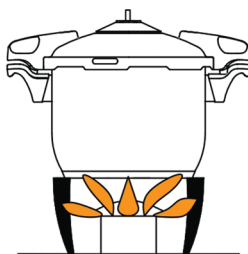
Oala sub presiune **ZOKURA** este compatibila a fi folosita pe toate tipurile de plite: electrice, pe gaz, ceramice si pe baza de inductie.

Alegeti intotdeauna un ochi de aragaz cat mai aproape ca diametru de cel al oalei sub presiune.

Cand gatiti folosind aragazul, nu permiteti niciodata ca flacara sa imbratiseze oala sub presiune (sa inconjoare peretii acesteia).



INCORRECT



CORRECT

Daca folositi oala sub presiune pe plita ceramica, ridicati oala si nu o glisati pe suprafata de gatit, pentru a evita atat deteriorarea plitei, cat si a oalei.

Adaugati sare in apa, numai dupa ce apa a ajuns in punctul de fierbere. Daca granulele de sare se depun direct pe otel atunci cand este rece, vor ataca otelul pana vor fi topite de caldura.

Nu incalziti niciodata oala sub presiune atunci cand este goala. Asigurati-va intotdeauna ca oala contine apa sau alimente inainte de a o pune pe foc.

Nu lasati niciodata nesupravegheata oala sub presiune, atunci cand gatiti cu ajutorul acesteia.

RO

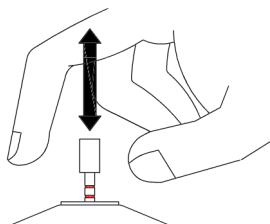
NOTIUNI DE BAZA

MASURA IMPORTANTA DE SIGURANTA – Aceasta oala sub presiune gateste sub presiune. Folosirea necorespunzatoare poate provoca raniri grave. Asigurati-va ca este bine inchisa si blocata, inainte de a o folosi.

Inainte de a folosi oala sub presiune pentru prima data, spalati toate componentele cu detergent de vase dizolvat in apa fierbinte, clatiti-le si apoi uscati-le.

1. VALVA DE ELIBERARE A PRESIUNII: Valva de eliberare a presiunii se ridica si se coboara, pentru a indica nivelul alimentelor din oala sub presiune si este, de asemenea, importanta ca dispozitiv de siguranta. Verificati valva de eliberare a presiunii inainte de fiecare folosire, sa fie curata si in stare perfect functionala.

- Asigurati-va ca butonul central este strans insurubat pe tija valvei de eliberare a presiunii.
- Ridicati usor butonul central.
- Tija valvei de eliberare a presiunii ar trebui sa se miste usor in sus si in jos. Daca nu face acest lucru, nu utilizati oala sub presiune (Cititi "Solutiile posibilelor probleme").



2. GARNITURA: Ungeti garnitura cu putin ulei de gatit la fiecare utilizare a oalei sub presiune, si introduceti-o perfect in canelura capacului, asa cum arata imaginea de mai jos.



INCORECT INSERATA

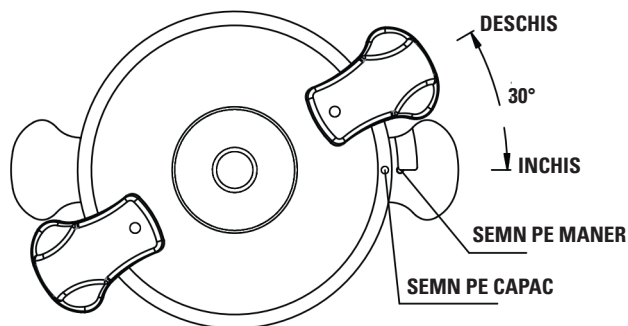


CORECT INSERATA

*Nu folositi niciodata oala sub presiune cu garnitura gresit inserata.
Nu folositi niciodata oala sub presiune cu o garnitura rupta sau deteriorata.*

3. UMLEREA OALEI SUB PRESIUNE: Umpleți 2/3 din oala sub presiune cu alimente, cantitate care include și orice lichid adăugat. Când preparați alimente care își măresc volumul, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala mai mult de jumătate. (Capacitățile de umplere, de 2/3 și 1/2, sunt marcate pe partea interioară a oalei sub presiune.)

4. INCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE: Așezați capacul pe oala sub presiune așa cum va este sugerat în imaginea de mai jos. Aliniați cercul de poziționare (imprimat pe partea de sus a capacului) cu centrul unuia dintre manerele de bază. Apasați și rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic, până când manerele capacului se suprapun cu manerele de bază.



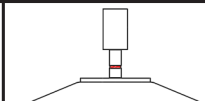
5. DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE: Pentru a deschide capacul, rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic, raportându-vă la manerele de bază, și apoi puteți să-l scoateți.

PREPARAREA MANCARI

1. Introduceti alimentele si apa (sau un lichid) in oala sub presiune. Inchideti capacul (dupa cum s-a aratat mai sus) si incepeti sa gatiti, asezand oala pe foc mic-mediu. Procedand astfel, evitati lipirea alimentelor de interiorul oalei.
2. Valvele de auto-blocare sunt tijele de culoare rosie, amplasate pe fiecare dintre manerele superioare. Pe masura ce oala sub presiune se incalzeste si creste presiunea, valvele de auto-blocare se vor activa automat. Odata ce valvele de auto-blocare sunt activate, inseamna ca s-a creat presiune in oala si capacul nu mai poate fi deschis. Daca valvele de auto-blocare nu sunt activate, nu exista presiune in oala sub presiune si capacul poate fi ridicat de pe aceasta.
3. Pe masura ce alimentele incep sa se incalzeasca, aburul din oala sub presiune va iesi prin valva de eliberare a presiunii, determinand ridicarea butonului central al acesteia. La eliberarea aburului se va produce un suierat fin, care va fi normal.
4. In momentul in care valvele de auto-blocare si valva de eliberare a presiunii incep sa se activeze, este firesc sa se strecoare putin abur prin ele.
5. Lasati oala pe foc pana cand primul inel rosu devine vizibil pe tija valvei de eliberare a presiunii. In acest punct, reduceti temperatura daca va este recomandat nivelul 1 (45-55 kPa sau 6.5-8 psi) in pregatirea mancarii. Daca va este recomandat nivelul 2 (72-88 kPa sau 10.4-13 psi), permiteti mancarii sa se pregateasca la foc mediu, pana cand cel de-al doilea inel rosu va deveni vizibil pe tija valvei de eliberare a presiunii.

Gatitul la **nivelul 1** este atins in momentul in care devine vizibil primul inel rosu pe tija valvei de eliberare a presiunii. Acest nivel este recomandat pregatirii mancarii usoare, cum ar fi cea pe baza de legume sau a pregatirii pestelui.

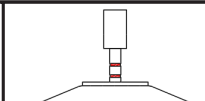
Nivelul 1 de gatire
USOR



45-55 kPa
(6.5-8 psi)

Gatitul la **nivelul 2** este atins in momentul in care devine vizibil al doilea inel rosu pe tija valvei de eliberare a presiunii. Acest nivel pregateste mancarea la o presiune de gatire ridicata. Acest nivel este recomandat pregatirii tocanitelor, supelor, felurilor de mancare din ale caror ingrediente face parte carnea de vita, porc etc.

Nivelul 2 de gatire
RIDICAT



72-88 kPa
(10.4-13psi)

6. Odata atins nivelul de gatire dorit, reduceti intensitatea focului, pentru a-l mentine. S-ar putea sa aveti nevoie sa mai reglati intensitatea focului in timpul procesului de gatire, ajutandu-va de "Tabelul cu timpi de gatire".

7. Daca in timpul procesului de gatire, valva de eliberare a presiunii inceteaza total sa mai elibereze abur, ridicati intensitatea focului de la aragaz. In cazul in care este eliberat cu putere aburul prin valva de eliberare a presiunii, reduceti intensitatea focului pe care sta oala sub presiune.

8. In cazul in care aburul eliberat prin valva de eliberare a presiunii este prea puternic si dens, reduceti intensitatea focului de la aragaz. Reduceti flacara si/sau indepartati oala sub presiune de pe sursa de caldura pentru scurt timp, pana cand devine vizibil cel de-al doilea inel rosu de pe tija valvei de eliberare a presiunii. Manevrati oala cu grija, in cazul in care tasneste multa apa prin valva de eliberare a presiunii. Verificati "Solutiile posibilelor probleme" pentru instructiuni mai detaliate.

REDUCEREA PRESIUNII

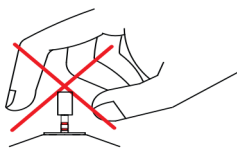
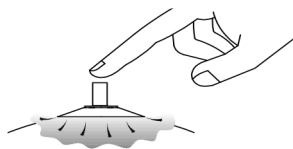
MASURA IMPORTANTA DE SIGURANTA – Nu deschideti oala sub presiune inainte ca aceasta sa se fi racit si inainte ca presiunea interioara sa se fi eliberat in totalitate. Presiunea interioara s-a eliminat atunci cand butonul central al valvei de eliberare a presiunii este eliberat, iar cele doua valve de autoblocare au coborat. In cazul in care manerele opun rezistenta la manevrare, atunci cand se incearca deblocarea si deschiderea capacului, inseamna ca oala este inca presurizata – NU FORTATI DESCHIDEREA. Presiunea din interiorul oalei ar putea deveni periculoasa.

Oala sub presiune poate fi deschisa doar in momentul in care presiunea normala din interiorul acesteia s-a eliberat. Intotdeauna trebuie sa depresurizati oala sub presiune, inainte de a incerca sa-i deschideti capacul. Deschideti intotdeauna capacul tinandu-l, pe cat posibil, departe de dumneavoastra, permitandu-i aburului sa se risipeasca.

1. Dupa ce mancarea a fost pregatita in timpul recomandat, opriti focul si indepartati oala de pe sursa de caldura. Asigurati-va ca o asezati pe o suprafata rezistenta la caldura, care nu se deterioreaza.

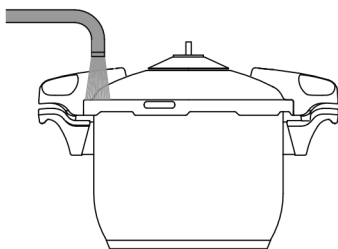
2. Eliberati presiunea folosindu-va de una dintre aceste metode:

- **Eliberarea lenta a presiunii:** indepartati oala sub presiune de pe sursa de caldura si lasati-o sa se raceasca.
- **Eliberarea normala a presiunii:** cu ajutorul unui deget sau cu o lingura de lemn, impingeti usor in jos butonul central. Tineti-l apasat pana cand nu mai iese deloc abur din oala.



- Eliberarea rapida a presiunii: asezati oala sub presiune in chiuveta si turnati usor apa calda NUMAI in jurul marginii exterioare a capacului.

Nota: udati numai marginea exterioara a capacului, pentru a evita patrunderea apei in interiorul oalei sub presiune.



NU SCUFUNDATI NICIODATA OALA SUB PRESIUNE IN APA.

3. Presiunea a fost eliberata atunci cand:

- Butonul central al valvei de eliberare a presiunii a coborat de tot la nivelul valvei capacului;
- Ridicand butonul central al valvei de eliberare a presiunii, nu simtiti ca opune rezistenta si ca nu exista nicio presiune;
- Cele doua valve de auto-blocare au coborat;
- Capacul poate fi rotit in pozitia de deschidere.

ATENTIE:

Inainte de a deschide capacul, agitati putin oala pentru a elimina eventualele "puncte" fierbinti sau acumulari izolate de presiune in oala sub presiune, in timpul procesului de gatire. Aceasta operatiune este recomandata mai ales atunci cand gatiti supe, sau crema de linte, de naut, supa crema de legume etc.

Nu incercati sa deschideti oala sub presiune cat timp este fierbinte sau atata timp cat inca se elibereaza abur prin valva de eliberare a presiunii.

Evitati intotdeauna evaporarea totala a lichidului din oala sub presiune.

Atunci cand preparati sosuri, asigurati-va ca nu le obtineti prea vascoase si dense, deoarece se pot lipi de capac.

4. CURATARE SI INTRETINERE

Nu spalati niciodata capacul, piesele componente ale valvelor sau garnitura la masina de spalat vase.

Nu folositi detergenti abrazivi sau bureti de sarma.

- 1.** Curatati temeinic oala sub presiune dupa fiecare folosire, capacul acesteia si garnitura (scoasa din capac) cu apa calduta si cu detergent de vase, apoi clatiti si uscati. Nu permiteti sa ramana pete de grasime sau de sare in oala sub presiune peste noapte.
- 2.** In cazul in care valva de eliberare a presiunii se infunda cu particule de mancare, urmati instructiunile de curatare si de intretinere ale acesteia, prezente in acest capitol.
- 3.** Daca ramane lipita mancare pe baza oalei sub presiune sau in capacul acesteia, lasati-le la muiat in apa calda in care ati dizolvat detergent de vase, apoi spalati oala si capacul, stergandu-le si uscandu-le, ulterior, perfect. Nu este recomandata folosirea buretilor de sarma sau a detergentilor abrazivi la curatarea suprafetelor lustruite.
- 4.** Daca oala sub presiune se pateaza, folositi un detergent pentru curatarea petelor de pe otelul inoxidabil.
- 5.** Nu turnati apa rece in oala sub presiune incinsa. Schimbarile bruste de temperatura pot deforma orice metal si pot crea denivelari la baza oalei. In schimb, lasati-o sa se raceasca in apa calduta, in care a fost dizolvat detergent lichid de vase.

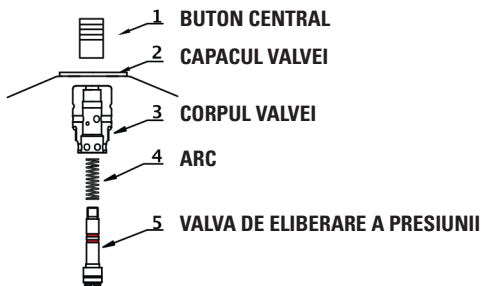
CURATAREA SI INTRETINEREA VALVEI DE ELIBERARE A PRESIUNII

La o folosire normala, valva de eliberare a presiunii se curata singura. Daca totusi au intrat particule de mancare in valva, va trebui sa o dezansamblati si sa o curatati, dupa cum urmeaza:

- 1.** Rasturnati capacul. Tineti manerul cu o mana si desurubati surubul prins de tija valvei de eliberare a presiunii, rotindu-l in sensul invers acelor de ceasornic cu ajutorul cheii pe care o primiti impreuna cu oala, pana cand butonul central se detaseaza de valva.
- 2.** Scoateti arcul si tija, indepartati capacul valvei si curatati componentele in apa calduta, in care ati dizolvat detergent de vase. Indepartati resturile de mancare din valva de eliberare a presiunii.

RO

3. Reansamblati capacul. Reintroduceti valva de eliberare a presiunii si arcul, si puneti la loc capacul valvei. Reatasati butonul central pe tija valvei, strangand surubul cu ajutorul cheii, in sensul acelor de ceasornic. Asigurati-va ca butonul central este bine fixat pe tija valvei de eliberare a presiunii.



Nota: este normal sa existe un spatiu liber intre capacul valvei si capacul oalei sub presiune, pentru a permite iesirea aburului.

CURATAREA SI INTRETINEREA GARNITURII

Este recomandabila schimbarea garniturii cel puțin o dată la 12 luni, în funcție de cât de des folosiți oala sub presiune.

- Scoateți garnitura din capac după fiecare folosire și spălați-o manual cu apă caldă, în care ați dizolvat detergent de vase. **NU CURATAȚI NICIODATĂ GARNITURA ȘI CAPACUL OALEI SUB PRESIUNE ÎN MASINA DE SPALAT VASE.**

- Dacă rămâne lipită mâncare de garnitura, nu o frecați cu detergenți abrazivi și nu încercați să o răzuiți cu ajutorul oricaror ustensile sau cu degetele, deoarece se poate deteriora materialul din care este fabricată garnitura. În schimb, scufundați garnitura în apă caldă în care ați dizolvat detergent de vase și lăsați-o la muiat, până când puteți îndepărta cu ușurință mâncarea de pe aceasta. După curățare, uscați bine garnitura.

- Înainte de fiecare folosire și înainte de a introduce garnitura în capacul oalei sub presiune, ungeți ușor garnitura cu ulei vegetal, cu degetele.

- Înainte să începeți să gătiți, asigurați-va că garnitura nu este răsucită și că este fixată uniform în santul din circumferința capacului. Niciodată să nu forțați închiderea capacului, dacă acesta opune rezistență la închiderea prin alunecare. În schimb, scoateți capacul, îndepărtați garnitura din el și ungeți-o din nou cu ulei vegetal. Reintroduceți garnitura în capac și încercați din nou să-l închideți.

- La depozitare, așezați garnitura în capac, iar capacul poziționați-l răsturnat pe oala (cu susul în jos), pentru a evita deteriorarea garniturii.

7. SOLUTIILE POSIBILELOR PROBLEME

Pentru a obtine cele mai bune rezultate folosind oala sub presiune **ZOKURA**, aveti grija sa cititi toate instructiunile si sfaturile cuprinse in acest manual. Cele care urmeaza sunt cateva sfaturi practice si solutii pentru eventualele probleme care ar putea aparea in procesul de gatire cu ajutorul oalei sub presiune **ZOKURA**.

Daca aveti intrebari sau nu sunteti sigur cum trebuie sa utilizati oala sub presiune **ZOKURA**, va rugam sa ne contactati la numarul de telefon: +4021.332.66.16.

PROBLEME	CAUZE POSIBILE	SOLUTII
Oala sub presiune nu se inchide corect.	<ol style="list-style-type: none"> Garnitura nu a fost inserata corect in capac Garnitura ar avea nevoie de lubrifiere Garnitura este rupta, deteriorata sau uzata 	<ol style="list-style-type: none"> Reintroduceti garnitura asa cum prevede prezentul manual. Ungeti usor garnitura cu ulei vegetal pentru gatit, sau umeziti-o cu putina apa. Achizitionati o noua garnitura in magazinele KitchenShop, www.pentrugatit.ro.
Trebuie sa depuneti efort la inchiderea si deschiderea capacului, chiar si dupa ce garnitura a fost unsa cu ulei vegetal pentru gatit.	Capacul oalei sub presiune sau oala in sine ar putea fi deteriorate.	NU INCERCATI SA FOLOSITI OALA SUB PRESIUNE. Va rugam sa sunati la 021.332.66.16.
Tija valvei de eliberare a presiunii nu se misca usor.	Ansamblul valvei de eliberare a presiunii poate fi infundat sau murdar.	Curatati valva de eliberare a presiunii, asa cum se recomanda in capitolul " Curatarea si intretinerea valvei de eliberare a presiunii ".
Valva de siguranta (a doua valva de eliberare a presiunii) evacueaza abur in timpul gatitului.	<ol style="list-style-type: none"> Valva principala de eliberare a presiunii nu functioneaza corespunzator. Ansamblul valvei de eliberare a presiunii poate fi infundat sau murdar. 	<ol style="list-style-type: none"> Valva de siguranta trebuie schimbata. Nu mai continuati sa folositi oala sub presiune pana nu inlocuiti valva de siguranta. Va rugam sa achizitionati o noua valva de siguranta, de schimb, accesand www.pentrugatit.ro. Curatati valva de eliberare a presiunii, asa cum va este prezentat in capitolul "Curatarea si intretinerea valvei de eliberare a presiunii".

RO

<p>Presiunea nu creste in interiorul oalei; de exemplu, valva de eliberare a presiunii si/sau cele doua valve de auto-blocare nu se activeaza (ridica).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacul nu este inchis corespunzator. 2. Garnitura nu este corect inserata in capac. 3. Valva de eliberare a presiunii nu este corect ansamblata. 4. Valva de eliberare a presiunii este murdara sau blocata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urmati instructiunile de inchidere si de deschidere a capacului. 2. Scoateti si reintroduceti garnitura; ungeti-o din nou cu ulei vegetal, daca este nevoie. 3. Verificati daca valva de eliberare a presiunii a fost corect ansamblata. 4. Curatati valva de eliberare a presiunii regulat, deoarece se poate murdari in timpul gatirii alimentelor care au tendinta de a spuma, cum este cazul fasolei uscate.
<p>Este eliberata in mod excesiv presiunea prin valva de eliberare a presiunii.</p>	<p>Presiunea interioara este prea ridicata.</p>	<p>Fie indepartati oala sub presiune de pe foc, fie reduceti intensitatea flacarii.</p>
<p>Valva de eliberare a presiunii se activeaza discontinuu.</p>	<p>Sursa de caldura este discontinua in intensitate.</p>	<p>Va rugam sa verificati sursa de incalzire.</p>
<p>Abur puternic este eliberat in mod agresiv prin valva de eliberare a presiunii, cu sau fara picaturi de apa condensata.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Flacara este prea puternica. 2. Valva de eliberare a presiunii este murdara sau infundata. 3. Valva de eliberare a presiunii nu functioneaza corespunzator (prezinta defecte). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduceti intensitatea flacarii pentru a mentine stabila eliberarea usoara a aburului. 2. Curatati valva de eliberare a presiunii, urmand instructiunile din capitolul "Curatarea si intretinerea valvei de eliberare a presiunii". 3. Schimbati valva de eliberare a presiunii.
<p>Aburul iese pe la marginile capacului.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oala sub presiune este prea plina. 2. Oala sub presiune nu este inchisa corect. 3. Garnitura este murdara, uzata sau nu este corect plasata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nu umpleti niciodata oala sub presiune mai mult de 2/3 sau mai mult de jumătate (1/2) atunci cand gatiti lichide sau alimente care spumeaza si care isi maresc volumul in timpul gatirii. 2. Inchideti oala sub presiune bine, in asa fel incat sa creati o etansare intre capac si corpul oalei. 3. Curatati garnitura si reinserati-o in pozitia corecta. Verificati si inlocuiti garnitura daca este cazul.
<p>Capacul nu se deschide dupa racirea oalei sub presiune.</p>	<p>Este apa in partea sus a uneia sau a ambelor valve de auto-blocare.</p>	<p>Loviti usor partea sus a valvelor de auto-blocare, pentru a le determina sa coboare.</p>

<p>Exista scurgeri prin garnitura.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garnitura nu este corect inserata in capac. 2. Garnitura este uzata sau veche. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Repozitionati garnitura asa cum va este sugerat in capitolul "Instructiuni de utilizare – Curatarea si intretinerea garniturii". 2. Inlocuiti garnitura cu una noua, accesand www.pentrugatit.ro sau apeland numarul de telefon 021.332.66.16.
<p>Oala sub presiune nu poate fi deschisa dupa gatire.</p>	<p>Presiunea din oala nu este complet eliberata.</p>	<p>Folositi metodele normala sau rapida de eliberare a presiunii, pentru ca oala sa elibereze intreaga presiune acumulata. Apoi incercati din nou sa o deschideti.</p>
<p>Mancarea este insuficient gatita.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Timpul de gatire este prea scurt. 2. Presiunea este rapid eliberata din oala, datorita folosirii metodei de eliberare accelerata a presiunii in timpul gatirii carnilor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permittedi mancarilor sa se pregateasca in timpul corespunzator de gatire (pentru mai multe detalii, consultati tabelul cu "Timpi de gatire"). Daca totusi mancarea ramane insuficient gatita, mariti timpul de gatire sub presiune cu aproximativ 1-2 minute, sau fierbeti mancarea fara capac, pana ajungeti la rezultatul dorit. 2. Permittedi oalei sa se raceasca si sa elibereze presiunea in mod automat, lent, folosindu-va de metoda lenta (treptata) de eliberare a presiunii.
<p>Abur puternic este eliberat in mod agresiv prin valva de eliberare a presiunii, cu sau fara picaturi de apa condensata.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Timpul de gatire este prea lung. 2. Presiunea din oala este eliberata folosindu-se metoda lenta, in timpul prepararii felurilor de mancare cu fructe de mare etc. 3. Presiunea a fost eliberata folosindu-se inadecvat metoda de eliberare lenta a acesteia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificati intotdeauna timpii de gatire din reteta. 2. Scurtati timpul de gatire cu cel putin 1-2 minute. 3. Folositi metoda normala sau rapida de eliberare a presiunii, pentru ca aceasta sa scada repede.
<p>Oala sub presiune fierbe uscat (fara lichid).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exista scurgeri prin garnitura. 2. Timpul de gatire este prea lung si/sau flacara este prea puternica. 3. Apa este insuficienta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurati-va intotdeauna ca garnitura este corect inserata. 2. Va rugam sa consultati "Tabelul timpilor de gatire". 3. Asigurati-va intotdeauna ca exista un minim de apa sau de oricare alt lichid (1/4 l sau o cana) in oala sub presiune.

ATENȚIE: Folositi numai piese de schimb **ZOKURA originale**, special fabricate pentru aceasta oala sub presiune. Folosirea oricaror altor piese neautorizate (neomologate) poate determina deteriorarea produsului, poate provoca raniri si va anula garantia.

PENTRU PIESE DE SCHIMB **ZOKURA** ORIGINALE VA RUGAM SA NE CONTACTATI
021.332.66.16 SAU PE SITE-UL NOSTRU **www.pentrugatit.ro**

TABEL CU TIMPI DE GATIRE

(Cronometrarea incepe odata ce presiunea interioara a fost atinsa)

FRUCTE – LEGUME

INGREDIENT	CANTITATE	APA	Nivelul 1 de gatit (SCAZUT)	Nivelul 2 de gatit (RIDICAT)
			Timpul in minute	Timpul in minute
Mere (proaspete)	½ kg	237 ml	5	
Caise (deshidratate)	200 g	118 ml	6	
Caise (proaspete)	½ kg	237 ml	2	
Anghinare (intreg)	1 kg	355 ml	22	
Sparanghel (intreg, proaspat)	1 kg	355 ml	4	
Fasole (deshidratata)	½ kg	711 ml		20
Fasole (proaspata)	1 kg	355 ml		10
Sfecla (intreaga)	1 kg	355 ml		15
Broccoli	1 kg	237 ml	10	
Varza	1 kg	355 ml	12	
Morcovi (tocati)	1 kg	237 ml	6	
Morcovi (intregi)	1 kg	355 ml	6	
Conopida (tocata)	1 kg	237 ml	4	
Conopida (intreaga)	1 kg	355 ml	6	
Castane	½ kg	592 ml		35
Naut (deshidratat)	½ kg	711 ml		25
Cicoare	1 kg	237 ml	4	
Vanata	1 kg	237 ml	8	
Smochine (deshidratate)	200 g	177 ml	6	
Praz	1 kg	355 ml	6	
Linte (deshidratata)	300 g	711 ml		15

INGREDIENT	CANTITATE	APA	Nivelul 1 de gatit (SCAZUT)	Nivelul 2 de gatit (RIDICAT)
			Timpul in minute	Timpul in minute
Ciuperci	1 kg	237 ml	5	
Ceapa (tocata)	1 kg	237 ml	8	
Ceapa (intreaga)	1 kg	355 ml	10	
Piersici (deshidratate)	200 g	118 ml	6	
Piersici (proaspete)	½ kg	118 ml	2	
Pere (proaspete)	½ kg	118 ml	3	
Mazare (deshidratata)	½ kg	592 ml		15
Mazare (proaspata)	1 kg	355 ml	3	
Prune (deshidratate)	200 g	118 ml	10	
Cartofi (taiati)	1 kg	237 ml	6	
Cartofi (intregi)	1 kg	355 ml		10
Dovleac (tocat)	1 kg	355 ml	4	
Varza creata (nemteasca)	1 kg	237 ml	5	
Spanac	1 kg	177 ml	4	
Capsuni (proaspete)	½ kg	177 ml	2	
Rosii	1 kg	118 ml	3	
Nap turcesc (tocat)	1 kg	237 ml	4	10
Nap turcesc (intreg)	1 kg	355 ml		12
Dovlecel	1 kg	177 ml	3	

CARNE

INGREDIENT	CANTITATE	APA	Nivelul 1 de gatit (SCAZUT)	Nivelul 2 de gatit (RIDICAT)
			Timpul in minute	Timpul in minute
Vita (fiarta)	½ kg	1.18 L		35
Vita (prajita)	½ kg	118 ml		30
Vita (innabusita)	½ kg	118 ml		30
Limba de vita	1 kg	1.7 L		40
Limba de vitel	800 g	1.18 L		40
Pui (fiert)	½ kg	1.18 L	15	

INGREDIENT	CANTITATE	APA	Nivelul 1 de gatit (SCAZUT)	Nivelul 2 de gatit (RIDICAT)
			Timpul in minute	Timpul in minute
Pui (innabusit)	½ kg	118 ml		15
Miel (prajit)	½ kg	118 ml	15	
Miel (innabusit)	½ kg	118 ml	15	
Porc (prajit)	½ kg	118 ml		20
Vitel (fiert)	½ kg	1.18 L		25
Vitel (prajit)	½ kg	118 ml		22
Vitel (innabusit)	½ kg	118 ml		25

FRUCTE DE MARE

INGREDIENT	CANTITATE	APA	Nivelul 1 de gatit (SCAZUT)	Nivelul 2 de gatit (RIDICAT)
			Timpul in minute	Timpul in minute
Cod	½ kg	237 ml	15	
Homar	1 kg	355 ml	10	
Midii	1 kg	355 ml	10	
Biban	1 kg	355 ml	8	
Scampi (langustine/homar)	½ kg	355 ml	5	
Creveti	½ kg	355 ml	6	
Pastrav	1 kg	355 ml	10	

Diagrama de conversie

1/8 cana = 30 ml | ¼ cana = 59 ml | 1/3 cana = 79 ml |
 ½ cana = 118 ml | 2/3 cana = 158 ml | ¾ cana = 177 ml | 1 cana = 237 ml

GARANTIE

- 1.** Înainte de folosire, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și de curățare ale oalei sub presiune ZOKURA.
- 2.** Oala sub presiune ZOKURA prezintă o garanție de 10 ani de la data achiziției, fără a prezenta defecte de material sau de fabricație, dacă este folosită în mod normal la gătit, și nu în scopuri comerciale. Toate componentele oalei sub presiune (garnitura, componentele valvei de eliberare a presiunii) sunt garantate a fi în stare ideală de funcționare timp de 1 an de la data achiziției.
- 3.** În cazul apariției unor defecțiuni, returnați produsul împreună cu factura de achiziție sau cu orice alt document doveditor al datei achiziției acestuia. Noul produs pe care îl veți primi va fi sub o garanție în privința materialului și a manoperei până la expirarea termenului de garanție al produsului original achiziționat.
- 4.** Această garanție nu este valabilă în cazul deteriorării cauzate de folosirea necorespunzătoare, de folosirea abuzivă, de neglijență, de accidente, precum și din cauza reparațiilor necorespunzătoare, a folosirii în scopuri comerciale sau a curățării capacului oalei la mașina de spălat vase.
- 5.** Pentru orice întrebare sau nelămurire cu privire la această garanție, vă rugăm să ne contactați: 021.332.66.16.