

 Dorsch®
INSTRUCTION MANUAL

IMPACT BONDING
TECHNOLOGY
INDUCTION

INOX 18/10



GOPRESS
PRESSURE COOKER

PRESSURE COOKER

STRUCTURE



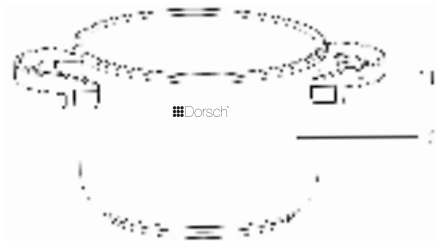
- 1. Lid
- 2. Knob
- 3. Pressure regulator
- 4. Clamp
- 5. Safety window
- 6. Indicator valve



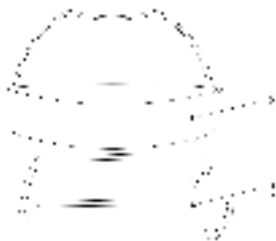
- 7. Silicon gasket



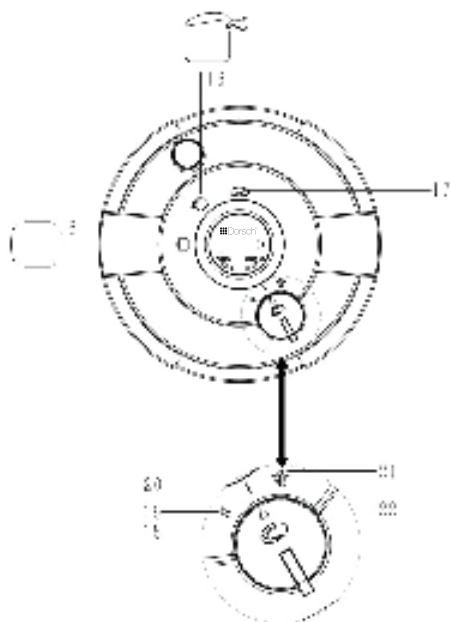
- 8. Safety valve
- 9. Anti-block filter
- 10. Indicator valve nut



- 11. Handle
- 12. Body



- 13. Steamer
- 14. Tripod



15. Locking symbol
16. Unlocking symbol
17. Safety valve

18. Steam outlet
19. High pressure position (II)
20. Low pressure position (I)
21. Pressure release position
22. Selector point

SAFETY SYSTEM

The pressure cooker is equipped with two safety devices for over pressure:

1. The safety valve releases the pressure and the steam escapes from the safety valve outlet.
2. The steam flows through the safety window.

If one of the safety devices is activated

- turn off the heat source immediately and let the pressure cooker cool down;
- open the pressure cooker;
- check and clean the pressure regulator, steam outlet, safety valve and gasket.

SAFETY PRECAUTIONS

1. As with all cooking appliances, make sure that you properly supervise the cooking area if children or handicapped people are close-by.
2. Before each use, always check visually in daylight that the steam outlet is not blocked. If it is blocked, clean it by using a clip to pierce into the hole, and then rinse it under water.
3. Before each use, always check the mobility of the pressure regulator to positions .
4. Never disassemble the lid of the pressure cooker!
5. The minimal quantity of liquid in the pot is 1/3 of the total capacity of the pressure cooker.
The total amount of the food should not exceed 2/3 of its total capacity. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, do not fill the pressure cooker with contents more than half of the pot.
6. Don't forget to turn down the heat once there is continuous release of steam from the steam outlet.
7. Be careful as the steam, which is released, is very hot.
8. To move or lift the pressure cooker, use the side handles on the pot. Never use the revolving knob to move or lift it.
9. Never use the bleach or chlorine based products to clean your pressure cooker as these damage the quality of stainless steel.
10. Do not use any sharp or pointed object to carry out operating and safety checks.
11. When re-fitting the gasket, to ensure a perfect seal, make sure the gasket slips fully under each tab by pressing and pushing it with your finger towards the edge of the lid.

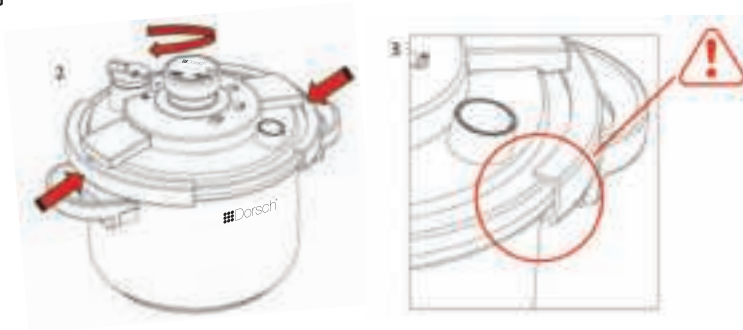
OPENING

3



1. Press down the knob lightly and turn the knob towards the unlocking symbol . Release the clamps as shown in Figure 1.
2. Lift the lid off.

CLOSING



1. Place the lid over the pressure cooker body, ensuring that it is sitting correctly on the pot.
2. Press down the knob turning it towards the locking symbol  as shown in Figure 2. It is normal for the lid to be able to twist round when it is locked.
3. After locking the lid, fit the clamps into the rim of the lid as shown in Figure 3.

HOW TO USE

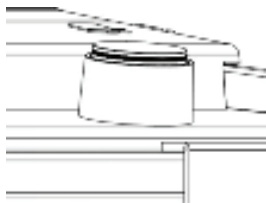
1. BEFORE THE FIRST USE fill the pressure cooker up to 2/3 with water, turn the pressure regulator to the high pressure position (III), and set the highest temperature at the heat source. When steam starts to release from the steam outlet, turn down the heat source. After 15 minutes, turn off the heat. Gradually turn the pressure regulator towards the pressure release position . When no more steam escapes from the steam outlet and the safety valve is down, open the pressure cooker. Rinse it out and dry it.
2. Put the food inside the pressure cooker. The minimal quantity of liquid in the pot is 1/3 of the total capacity of the pressure cooker. The total amount of the food should not exceed 2/3 of its total capacity. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, do not fill the pressure cooker with contents more than half of the pot.

- 2/3 of its total capacity. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, do not fill the pressure cooker with contents more than half of the pot.
3. Close the lid. Check that it is correctly fastened, i.e. the clamps are tightened.
 4. Check that the pressure regulator, the safety valve, or safety valve inside the lid, can move freely.
 5. Set the pressure regulator to low pressure position (I) or to high pressure position (II).
 6. Cooking starts when the steam escapes in steady flow from the steam outlet with a regular hissing sound, turn down the heat. It is normal to see the steam release from the safety valve before it is released from the steam outlet. Condensation may appear in this area as well.
 7. As soon as the safety valve has risen, you cannot open the pressure cooker, because the inside pressure has exceeded 5 KPA.
 8. After the cooking is done and the heat has been turned off, you have two alternatives:
 - A. SLOW PRESSURE RELEASE: Gradually turn the regulator towards the pressure release position . If you notice unusual release of the pressure during decompression, turn the regulator towards the low pressure position (I) or high pressure position (II). Then repeat the decompression procedure slowly, ensuring that the pressure has been released normally.
 - B. FAST PRESSURE RELEASE – ONLY IN CASE OF EMERGENCY: Place the pressure cooker under a cold running tap, directing the flow onto the metal part of the lid.
 - Only when the safety valve is down in its normal position, which means all the pressure has been released from the pot, you can open the pressure cooker.
 9. When no more steam escapes from the steam outlet and the safety valve is down, open the pressure cooker.
 - C. Begin Cooking
 - When the safety valve tops up, it indicates that the pressure in the pot has built up and cooking starts.
 - After pressure builds up, the indicator valve shows corresponding yellow line, and the steam escapes in steady flow from vent-pipe and a regular hissing sound, turn down the heat.

Indicator Valve

Position(1)

Turn down the heat when first yellow line come out. Cooking Starts



Position(2)

Turn down the heat when second yellow lines come out. Cooking Starts



Warning

- Do not leave the pressure cooker unattended during cooking. Always observe the normal working condition of the pressure cooker. May cause danger.
- Do not touch the hot surface of the pressure cooker with your hands or other exposed parts of the body, otherwise it may cause burns.
- Use the handle and knob when cooking and use it according to the correct method of use.
- When cooking porridge, soup and other foods, if there is any overflow of the soup, you should immediately reduce the heat source, otherwise it will cause splashing.

Note

- Before the pressure is applied, it is normal that gas escapes from the exhaust port, which is normal. It's normal that the exhaust port makes a slight noise after adjusting the heat. If the noise keep harsh, please turn down or turn off the heat.
- Check the pressure cooker fault according to "Frequently Asked Questions and Solutions". If the red line appears on the pressure indicating valve, it means the pressure cooker is in an abnormal state.

- Please turn off the heat source immediately.
Troubleshoot the pressure cooker according to "Frequently Asked Questions and Solutions."
- After the safety valve has risen, do not try to open the lid. You can only open the lid when the pressure valve is completely dropped.

USING THE STEAMER

1. Place the steamer onto the tripod.
 2. Pour suitable water into the pot: the water must not reach the bottom of the steamer.
 3. You can simultaneously cook food at the bottom of the cooker with at least 1/3 of liquid.
- The foodstuffs placed in the steamer must not touch the lid.

TROUBLE SHOOTING

Cannot close the lid

- Make sure the clamps are fully open before fitting the lid onto the pot.
- Check good condition and correct position of the gasket.

The safety valve does not rise

- It is normal for the first few minutes.
- If the phenomenon continues, check that
 - There is enough liquid inside the pan.
 - The source of heat is high enough; if not, increase the heat.
 - The pressure regulator is turned to .
 - The pressure cooker is closed properly.
 - The clamps must be in contact with the edge of the lid.
 - The gasket for the lid is positioned correctly.
 - The gasket is clean and in good condition; change it, if necessary.
 - Check the cleanness and the mobility of the safety valve.

The safety valve has lifted up and no steam escapes from the steam outlet during cooking

- Put your pressure cooker under cold water to release the steam.
- It means that the pressure level has not been reached yet, so set the selector back to the initial position.

Steam is leaking around the lid

Check that

- The lid is closed correctly.
- The gasket is correctly fitted onto the lid.
- The lid, safety valve and pressure regulator are clean.
- The edge of the pot is not damaged.

Cannot open the lid

Check that the safety valve is in the low position; if not, release the steam from the pressure cooker by cooling it under running water, if necessary.

The food is burnt or under cooked

Check

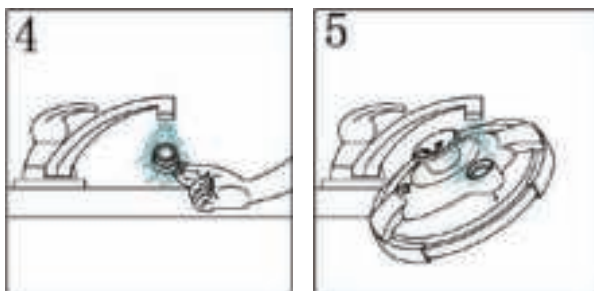
- The cooking time.
- The heat source.
- The correct setting of the pressure regulator.
- The quantity of liquid.

If the food in the pot has been burned, leave the pot to soak before cleaning it. Never use bleach or chlorine based products to clean the pressure cooker.

CLEANING AND MAINTENANCE

6

Wash your cooker after each use. When storing your pressure cooker, turn the lid over on the pot, so that it is in stable position.



Cleaning by hand

Wash the pot in warm water with a little washing-up liquid. You can use a scouring pad to wash the inside of the pot.

To clean the lid, take off the pressure regulator from the valve seating at any position for cleaning and maintenance as shown in Figure 4 and 5. Clean the lid under water with a sponge and washing-up liquid. Let the lid drip dry after cleaning. To assemble, put the pressure regulator back into the valve seating at any position.

Dishwasher cleaning

You can wash the pot in the dishwasher.

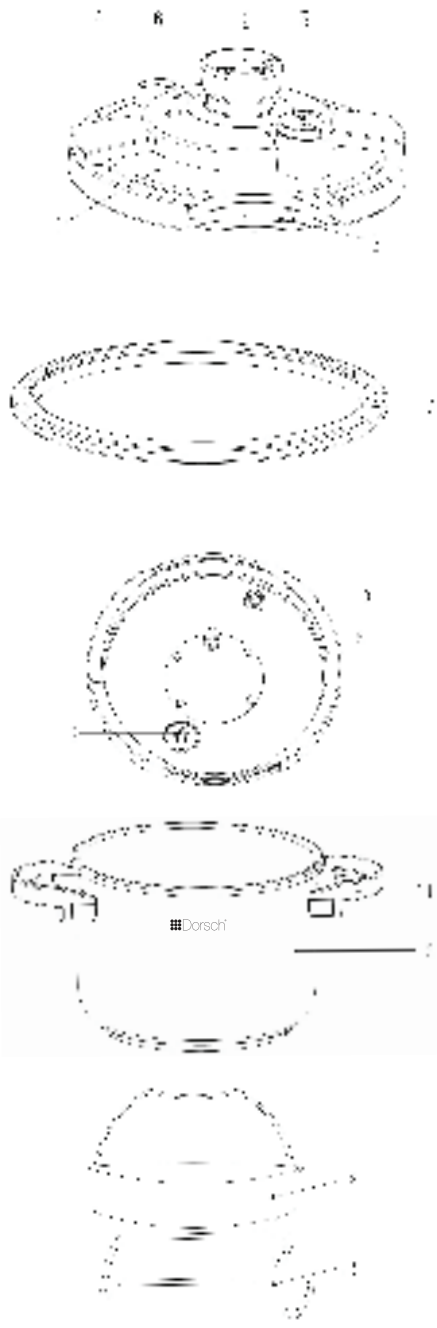
You cannot put the lid into the dishwasher!

COOKING TIME

No	Food	Working pressure	Volume	Cooking Time
1.	Chicken	II	1/2	8-15 minutes
2.	Beef	II	1/2	17-25 minutes
3.	Pork	II	1/2	15-25 minutes
4.	Mutton	II	1/2	10-15 minutes
5.	Veal	II	1/2	16-20 minutes
6.	Lamb	II	1/2	12-15 minutes
7.	Duck	II	1/2	18-20 minutes
8.	Liver	II	2/3	8-10 minutes
9.	Rice	II	1/3	3 minutes
10.	Jacket potatoes	II	2/3	8 minutes
11.	Peeled potatoes	II	2/3	6 minutes
12.	Carrots	II	2/3	4 minutes
13.	Beetroot	II	2/3	10 minutes
14.	Fresh fish	I	1/3	5-8 minutes
15.	Frozen fish	I	1/3	8-10 minutes
16.	Cabbage	I	2/3	6 minutes
17.	Cauliflower	I	2/3	3 minutes

TRYKKOGER

STRUKTUR



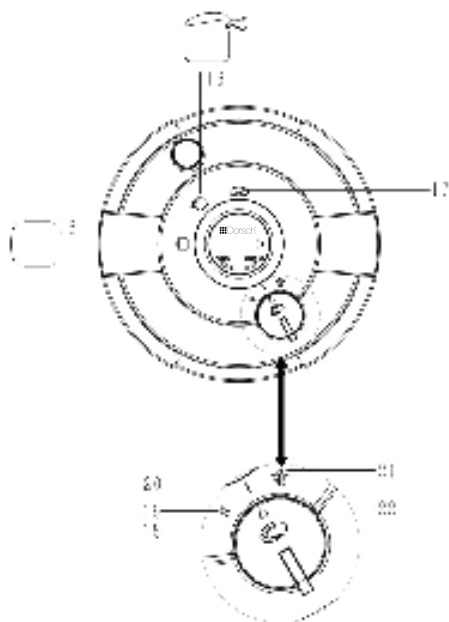
- 1. Låg
- 2. Knap
- 3. Trykregulator
- 4. Klemme
- 5. Sikkerhedsvindue
- 6. Indikatorventil

- 7. Silikone pakning

- 8. Sikkerhedsventil
- 9. Antiblok filter
- 10. Indikatorventilmøtrik

- 11. Håndtag
- 12. Krop

- 13. Damper
- 14. Stativ



15. Låsesymbol
 16. Låse symbolet op
 17. Sikkerhedsventil
 18. Dampstikkontakt
 19. Højtryksposition (II)
 20. Lavtryksposition (I)
 21. Trykfrigivelsesposition
 22. Vælger punkt

SAFETY SYSTEM

The pressure cooker is equipped with two safety devices for over pressure:

1. The safety valve releases the pressure and the steam escapes from the safety valve outlet.
2. The steam flows through the safety window.

If one of the safety devices is activated

- turn off the heat source immediately and let the pressure cooker cool down;
- open the pressure cooker;
- check and clean the pressure regulator, steam outlet, safety valve and gasket.

SAFETY PRECAUTIONS

1. As with all cooking appliances, make sure that you properly supervise the cooking area if children or handicapped people are close-by.
2. Before each use, always check visually in daylight that the steam outlet is not blocked. If it is blocked, clean it by using a clip to pierce into the hole, and then rinse it under water.
3. Before each use, always check the mobility of the pressure regulator to positions .
4. Never disassemble the lid of the pressure cooker!
5. The minimal quantity of liquid in the pot is 1/3 of the total capacity of the pressure cooker.
The total amount of the food should not exceed 2/3 of its total capacity. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, do not fill the pressure cooker with contents more than half of the pot.
6. Don't forget to turn down the heat once there is continuous release of steam from the steam outlet.
7. Be careful as the steam, which is released, is very hot.
8. To move or lift the pressure cooker, use the side handles on the pot. Never use the revolving knob to move or lift it.
9. Never use the bleach or chlorine based products to clean your pressure cooker as these damage the quality of stainless steel.
10. Do not use any sharp or pointed object to carry out operating and safety checks.
11. When re-fitting the gasket, to ensure a perfect seal, make sure the gasket slips fully under each tab by pressing and pushing it with your finger towards the edge of the lid.

Trykkogeren er udstyret med to sikkerhedsordninger til overtryk:

1. Sikkerhedsventilen frigiver trykket, og dampen kommer ud af sikkerhedsventilens udløb.
2. Dampen strømmer gennem sikkerhedsvinduet.

Hvis en af sikkerhedsordningerne er aktiveret/ If one of the safety devices is activated

- Sluk for varmekilden straks og lad nedkøleren afkøles
- Åbn trykbeholderen
- Kontroller og rengør trykregulatoren, dampudløbet, sikkerhedsventilen og pakningen.

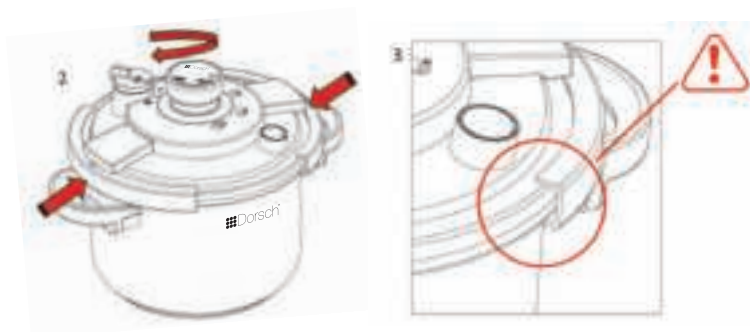
SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER/SAFETY PRECAUTIONS

1. Som alle madlavningsapparater, skal du sørge for at overvåge madlavningen korrekt, hvis børn eller handicappede er tæt på.
2. Inden hver brug skal du altid kontrollere i dagslys, at dampudgangen ikke er blokeret. Hvis det er blokeret, skal du rengøre det ved at bruge et clips for at gennembore hullet og derefter skylle det under vand.
3. Inden hver brug skal du altid kontrollere bevægelsen af trykregulatoren til stillinger.
4. Afmonter aldrig låget på trykbeholderen!
5. Den minimale mængde væske i gryden er 1/3 af trykbeholderens samlede kapacitet. Den samlede mængde af maden må ikke overstige 2/3 af den samlede kapacitet. For mad, der udvides betydeligt under madlavning, såsom ris, dehydreret grøntsager eller stuvet frugt, må du ikke fylde trykbeholderen med indhold mere end halvdelen af gryden.
6. Glem ikke at skrue ned for varmen, når der er vedvarende frigivelse af damp fra dampudløbet.
7. Pas på, da dampen, som frigives, er meget varm.
8. For at flytte eller løfte trykkogeren, skal du bruge sidegrebet på potten. Brug aldrig den drejende knap til flytte eller løfte det.
9. Brug aldrig blegemiddel eller klorbaserede produkter til at rengøre din trykkoger, da disse skader kvaliteten af rustfrit stål.
10. Brug ikke skarpe eller spidse genstande til at udføre drifts- og sikkerhedskontrol.
11. Når pakningen sættes på igen, skal du sørge for, at pakningen glider helt under hver fane for at sikre en perfekt forsegling, ved at trykke på og skubbe den med fingeren mod kanten af låget.



1. Tryk let på knappen og drej knappen op mod låsnings symbolet  som vist i figur 1
2. Løft låget af.

Lukning



1. Læg låget over trykbeholderens krop, og sørg for, at det sidder korrekt på potten.
2. Tryk drejeknappen ned mod låsesymbolet  som vist i figur 2. Det er normalt for låget at kunne dreje rundt, når det er låst.
3. Efter låsning af låget skal klemmerne fastgøres i lågets kant som vist i figur 3.

Anvendelse

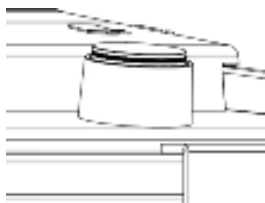
1. FØR FØRSTE BRUG Fyld trykbeholderen op til 2/3 med vand, drej trykregulatoren til højtrykspositionen (II) og indstil højeste temperatur ved varmekilden. Når damp begynder at løsne fra dampudløbet, skru ned for varmekilden. Efter 15 minutter skal du slukke for varmen. Drej trykregulatoren gradvis mod trykfrigivelsespositionen. Når der ikke kommer mere damp ud af dampudløbet, og sikkerhedsventilen er nede, skal du åbne trykkogeren. Skyl det ud og tør det.
2. Sæt maden inde i trykbeholderen. Den minimale mængde væske i gryden er 1/3 af den samlede mængde trykkogetens kapacitet. Den samlede mængde af maden må ikke overstige 2/3 af den samlede kapacitet. For mad, der udvides betydeligt under madlavning, såsom ris, dehydreret grøntsager eller stuvet frugt, må du ikke fylde trykbeholderen med indhold mere end halvdelen af gryden.

3. Luk låget. Kontroller at den er korrekt fastgjort, dvs. klemmerne er strammet.
4. Kontroller, at trykregulatoren, sikkerhedsventilen eller sikkerhedsventilen inde i låget kan bevæges frit.
5. Indstil trykregulatoren til lavtryksstilling (I) eller til højtryksstilling (II).
6. Madlavning starter, når dampen undslipper i konstant strøm fra dampudløbet med en regelmæssig hvislende lyd, skru ned for varmen. Det er normalt at se dampafgivelsen fra sikkerhedsventilen, før den er frigivet fra dampudløbet. Kondensation kan også forekomme i dette område.
7. Så snart sikkerhedsventilen er steget, kan du ikke åbne trykbeholderen, fordi trykket ind i har overskredet 5 KPA.
8. Når kogningen er færdig, og varmen er slukket, har du to alternativer:
 - a. Langsom trykdølser, drej regulatoren gradvist mod trykfrigivelsespositionen. Hvis du mærker ualmindelig udløsning af trykket under dekompression, skal du dreje regulatoren mod lavtryksposition (I) eller højtryksposition (II). Gentag derefter dekomprimeringsproceduren langsomt, og sørg for, at trykket er frigivet normalt.
 - b. Hurtig trykdølser, KUN HVIS NØDVENDIGT: Placer trykkogeren under en kold løbende vandhane, der styrer strømmen på lågets metaldel. Først når sikkerhedsventilen er nede i sin normale position, hvilket betyder, at alt trykket er frigivet fra gryden, kan du åbne trykkogeren.
9. Når der ikke kommer mere damp ud af dampudløbet, og sikkerhedsventilen er nede, skal du åbne trykbeholderen.
- c. Begynd madlavning når sikkerhedsventilen fylder op, indikerer det, at trykket i gryden er opbygget, og tilberedningen starter.
Når trykket er opbygget, viser indikatorventilen den tilsvarende gule linje, og dampen undslipper i konstant strømning fra udluftningsrøret og en regelmæssig brusende lyd, så skru ned for varmen.

Indikatorventil

Position(1)

TSænk varmen, når det første gule linje kommer frem. Madlavning starter.



Position(2)

Sænk varmen, når andre gule linjer kommer frem. Madlavning starter.



Advarsel

- Forlad ikke trykkogeren uden opsyn under tilberedningen. Vær altid opmærksom på trykkogers normale driftstilstand. Kan forårsage fare.
- Rør ikke trykkogers varme overflade med dine hænder eller andre dele af kroppen, da det kan forårsage forbrændinger.
- Brug håndtaget og drejeknappen ved tilberedning og brug den i overensstemmelse med den korrekte anvendelsesmåde.
- Ved madlavning af grød, suppe og andre fødevarer, hvis der er overfyldt, skal du straks reducere varmekilden, ellers vil det forårsage sprøjt.

Bemærk

- Før trykket påføres, er det normalt, at gas undgår udstødningsporten, som er normal. Det er normalt, at udstødningsporten gør en lille støj efter justering af varmen. Hvis støjen forstærkes, skal du skrue ned eller slukke for varmen.

Kontroller trykkogeren i henhold til "Ofte stillede spørgsmål og løsninger"

Hvis den røde linje vises på trykindikeringsventilen, betyder det, at trykkogeren er i en unormal tilstand.

- Slå straks for varmekilden.
- Fejlfind trykkogeren i henhold til "Ofte stillede spørgsmål og løsninger."
- Når sikkerhedsventilen er steget, skal du ikke forsøge at åbne låget. Du kan kun åbne låget når trykket på ventilen er faldet helt.

Brug af dampen

1. Placer dampen på stativet.
2. Hæld passende vand i puljen, vandet må ikke nå bunden af damperen.
3. Du kan samtidig lave mad i bunden af damperen med mindst 1/3 væske. De fødevarer, der er anbragt i dampkøleren, må ikke røre låget.

FEJLFINDING

Kan ikke lukke låget?

- Sørg for, at klemmerne er helt åbne, før låget sættes på potten.
- Kontroller god tilstand og korrekt placering af pakningen.

Sikkerhedsventilen stiger ikke?

- Det er normalt i de første par minutter.
- Hvis fænomenet fortsætter, skal du kontrollere at:
 - Der er nok væske inde i trykkogeren.
 - Varmekilden er højt nok, hvis ikke, øg varmen.
 - Trykregulatoren drejes til 
 - Trykkogeren er lukket korrekt.
 - Klemmerne skal være i kontakt med lågets kant.
 - Pakningen til låget er placeret korrekt.
 - Pakningen er ren og i god stand, ændre det, hvis det er nødvendigt. Kontroller sikkerhedsventilens renhed og mobilitet.

Sikkerhedsventilen er løftet op, og der kommer ikke damp ud af dampudløbet under tilberedningen?

- Put din trykkoger under koldt vand for at frigøre dampen.
- Det betyder, at trykniveauet endnu ikke er nået, så sæt vælgeren tilbage til startpositionen.

Damp lækker rundt om låget?

Kontroller at:

- Låget er lukket korrekt.
- Pakningen er korrekt monteret på låget.
- Låg, sikkerhedsventil og trykregulator er rene.
- Kanten af gryden er ikke beskadiget.

Kan ikke åbne låget?

Kontroller, at sikkerhedsventilen er i den lave position. Hvis ikke, frigør dampen fra trykbeholderen ved at afkøle den under rindende vand, hvis det er nødvendigt.

Maden bliver brændt eller under kogning?

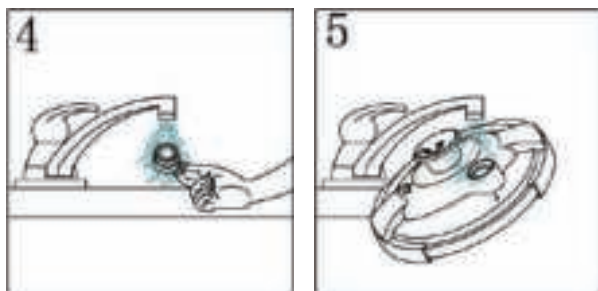
Kontroller:

- Madlavningstiden.
- Varmekilden.
- Den korrekte indstilling af trykregulatoren.
- Mængden af væske.

Hvis fødevarer i trykkogeren er brændt, skal du lade potten bløde, inden du rengør den. Brug aldrig blegemidler eller klorbaserede produkter til at rengøre trykkogeren.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vask din trykkoger efter hver brug. Når du opbevarer din trykkoger, skal du låse låget over på gryden, så det er i stabil position.



Rengøring i hånden:

Vask gryden i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Du kan bruge en svamp til at vaske indersiden af potten.

For at rense låget skal du tage trykregulatoren ud af ventil sædet på enhver position til rengøring og vedligeholdelse som vist i figur 4 og 5. Rengør låget under vand med en svamp og opvaskemiddel. Lad låget dryppe tørt efter rengøring. For at montere, sæt trykregulatoren tilbage i ventil sædet på en hvilken som helst position.

Opvaskemaskine rengøring:

Du kan vaske selve gryden i opvaskemaskinen.

Du kan ikke sætte låget i opvaskemaskinen!

COOKING TIME

Nº	Food	Working pressure	Volume	Cooking Time
1.	Kylling	II	1/2	8-15 minutes
2.	Bøf	II	1/2	17-25 minutes
3.	Svinekød	II	1/2	15-25 minutes
4.	Fårekød	II	1/2	10-15 minutes
5.	Kalvekød	II	1/2	16-20 minutes
6.	Lam	II	1/2	12-15 minutes
7.	And	II	1/2	18-20 minutes
8.	Lever	II	2/3	8-10 minutes
9.	Ris	II	1/3	3 minutes
10.	Kartofler	II	2/3	8 minutes
11.	Skrællede kartofler	II	2/3	6 minutes
12.	Gulerøder	II	2/3	4 minutes
13.	Rødbede	II	2/3	10 minutes
14.	Frisk fisk	I	1/3	5-8 minutes
15.	Frosset fisk	I	1/3	8-10 minutes
16.	Kål	I	2/3	6 minutes
17.	Blomkål	I	2/3	3 minutes

طنجرة الضغط

14

الطنجرة



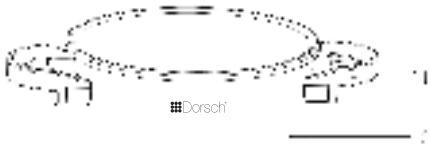
1. الغطاء
2. المقبض الدوار
3. منظم الضغط
4. المشبك
5. نافذة السلامة
6. مؤشر صمام الضغط



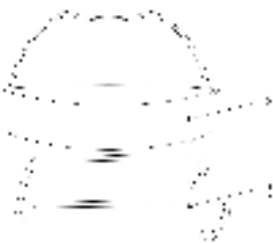
7. حلقة مطاطيه المانعة للتسرب



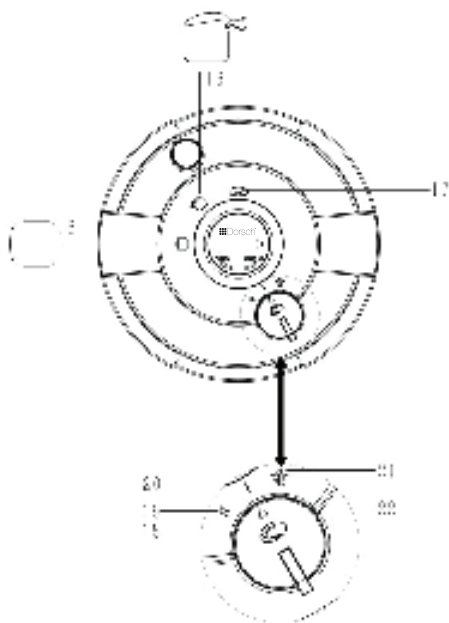
8. صمام الأمان
9. مانع الانسداد
10. مؤشر صمام الضغط



11. المقابض الجانبية
12. الجسم



13. وعاء البخار
14. منصّب البخار



15. رمز القفل
16. رمز الفتح
17. صمام الأمان

18. منفذ البخار
19. موقف الضغط العالي
20. موقف الضغط المنخفض
21. موقف الافراج عن الضغط
22. نقطة التحديد

طنجرة الضغط مجهزة بجهازين أمان للضغط الزائد

- صمام الأمان يحرر الضغط ويخرج البخار من مأخذ صمام الأمان
- البخار يأتي من نافذة السلامة

إذا تم تنشيط أحد أجهزة السلامة

- أطفئ مصدر الحرارة على الفور واترك وعاء الضغط يبرد *
- افتح طنجرة الضغط *
- قم بفحص وتنظيف منظم الضغط ومخرج البخار وصمام الأمان والحلقة المطاطية *

احتياطات السلامة

- كما هو الحال مع جميع أجهزة الطهي، تأكد من أنك تشرف بشكل صحيح على منطقة الطهي إذا كان الأطفال أو الأشخاص المعاقون قريبين
- قبل كل استخدام، تحقق دائماً بصرياً في وضع النّهار من أن مخرج البخار غير مسدود. إذا كان مسدود، قم بتنظيفه باستخدام مقطع الدخول إلى الفتحة، ثم شطفه تحت الماء
- قبل كل استخدام، تحقق دائماً من قابلية منظم الضغط لمواقع
- أبداً تفكيك غطاء طنجرة الضغط
- الحد الأدنى لكمية السائل في الوعاء هو 1/3 من إجمالي سعة طناجر الضغط
- يجب ألا يتجاوز إجمالي كمية الطعام 2/3 من طاقته الإجمالية. بالنسبة للأطعمة التي تتوسع بشكل كبير أثناء الطهي، مثل الأرز والخضروات المجففة أو الفواكه المطهية
- لا تملأ طنجرة الضغط بمحتويات تزيد عن نصف الوعاء
- لا تنسى إطفاء الحرارة بمجرد وجود إطلاق مستمر للبخار من مخرج البخار
- كن حذراً لأن البخار، الذي تم إطلاقه، حار جداً
- لتحريك أو رفع قدر الضغط، استخدم المقابض الجانبية الموجودة في الوعاء. لا تستخدم أبداً المقبض الدوار لتحريكه أو رفعه

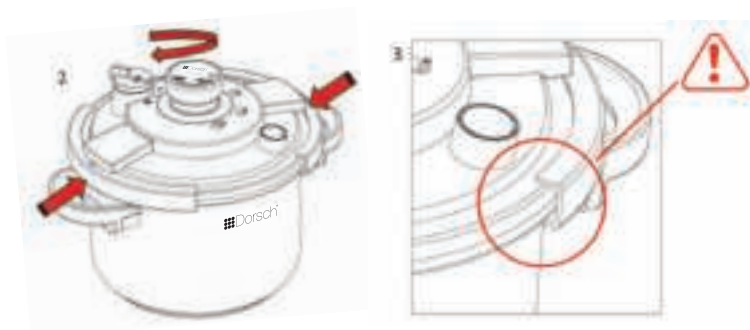
- لا تستخدم منتجات التبييض أو الكلور أبداً لتنظيف قدر الضغط لديك حيث إنها تلحق الضرر بجودة الفولاذ المقاوم للصدأ
- لا تستخدم أي شيء حاد أو مدبب لإجراء فحوصات التشغيل والسلامة
- عند إعادة تركيب الحلقة المطاطية المانعة للتسرب، يجب ضمان وجود ختم مثالي، تأكد من أن الحلقة المطاطية تنزلق تماماً أسفل كل علامة تبويب بالضبط عليها بإصبعك نحو حافة الغطاء

فتح الغطاء



- اضغط على المقبض برفق وانقل المقبض باتجاه رمز القفل وافتح المشابك كما هو موضح بالشكل
- ارفع الغطاء

إغلاق الغطاء



- ضع الغطاء فوق جسم طنجرة الضغط، وتأكد من أنه يجلس بشكل صحيح على الوعاء
- اضغط لأسفل المقبض لتدويره باتجاه رمز القفل  كما هو موضح في الشكل من الطبيعي أن يكون الغطاء قادراً على الالتفاف عندما يكون مقفل
- بعد قفل الغطاء، ضع المشابك في حافة الغطاء كما هو موضح في الشكل

كيفية الإستعمال

- قبل الاستخدام الأول ، قم بملء طباق الضغط حتى 2/3 بالماء ، وأدخل منظم الضغط إلى وضع الضغط العالي واضبط أعلى درجة حرارة عند مصدر الحرارة. عندما يبدأ البخار في الانطلاق من مخرج البخار ، قم بخفض مصدر الحرارة ، بعد 15 دقيقة ، أطفئ النار . أدر منظم الضغط تدريجياً نحو موضع تحرير الضغط. عندما يتوقف البخار من الخروج من مأخذ البخار ويغلق صمام الأمان ، افتح طنجرة الضغط. شطفه وجففه
- ضع الطعام داخل طنجرة الضغط. أقل كمية سائلة في الوعاء هي 1/3 من إجمالي سعة طناجر الضغط. يجب ألا يتجاوز إجمالي كمية الطعام 2/3 من طاقته الإجمالية. بالنسبة للأطعمة التي تتوسع بشكل كبير أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضراوات المجففة أو الفواكه المطهية، لا تملأ طنجرة الضغط بمحتويات تزيد عن نصف الوعاء
- أغلق الغطاء. تأكد من تثبيته بشكل صحيح، أي ان يتم تشديد المشابك
- تحقق من أن منظم الضغط، وصمام الأمان، وصمام الأمان داخل الغطاء، يتمكن من التحرك بحرية
- اضبط منظم الضغط على موضع الضغط المنخفض أو إلى وضع الضغط العالي
- يبدأ الطهي عندما يبدأ البخار بالخروج بتدفق ثابت من مخرج البخار مع صوت الهسهسة المنتظم، قم بخفض الحرارة. من الطبيعي رؤية خروج البخار من صمام الأمان قبل إطلاقه من مخرج البخار. قد يظهر التكثيف في هذا المجال أيضاً
- بمجرد أن يرتفع صمام الأمان، لا يمكنك فتح طنجرة الضغط، لأن الضغط الداخلي قد تجاوز 5
- بعد الانتهاء من الطهي وإيقاف الحرارة، لديك خياران
أ. إطلاق الضغط البطيء: أدر المنظم تدريجياً نحو موضع إطلاق الضغط
- إذا لاحظت إطلاقاً غير معتاد للضغط أثناء الضغط، فقم بتوجيه المنظم نحو وضع الضغط المنخفض أو موضع الضغط العالي ثم كرر إجراء الضغط ببطء، مع الحرص على تحرير الضغط بشكل طبيعي
- ب. بيان الضغط السريع - فقط في حالة الطوارئ: ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر تشغيل بارد، قم بتوجيه التدفق إلى الجزء المعدني من الغطاء فقط عندما يكون صمام الأمان في وضعه الطبيعي، مما يعني أن كل الضغط قد صدر من وعاء، يمكنك فتح طنجرة الضغط
- عندما يتوقف خروج البخار من مخرج البخار ويصعد صمام الأمان، افتح طنجرة الضغط

باستخدام البخار

- وضع البازخة على الحامل
- صب الماء المناسب في وعاء، يجب ألا يصل الماء إلى قاع البازخة
- يمكنك طهي الطعام في وقت واحد في الجزء السفلي من الطباخ مع ما لا يقل عن ثلث السائل
- يجب ألا تلمس المواد الغذائية الموضوعة في البازخة الغطاء

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- لا يمكن إغلاق الغطاء
- تأكد من أن المشابك مفتوحة بالكامل قبل تركيب الغطاء على الوعاء
- تحقق من حالة جيدة والموقف الصحيح من طوقا
- صمام الأمان لا يرتفع
- من الطبيعي في الدقائق القليلة الأولى
- إذا استمرت هذه الظاهرة، تحقق من
- يوجد ما يكفي من السائل داخل المقلاة
- مصدر الحرارة مرتفع بدرجة كافية؛ إن لم يكن، قم بزيادة الحرارة
- يتم تشغيل منظم الضغط إلى
- طنجرة الضغط مغلقة بشكل صحيح
- يجب أن تكون المشابك على اتصال مع حافة الغطاء
- يتم وضع الحلقة المطاطية على الغطاء بشكل صحيح
- الحلقة المطاطية نظيفة وفي حالة جيدة؛ قم بتغييره، إذا لزم الأمر
- تحقق من نظافة وتنقل صمام الأمان



WWW.DORSCHHOME.DE