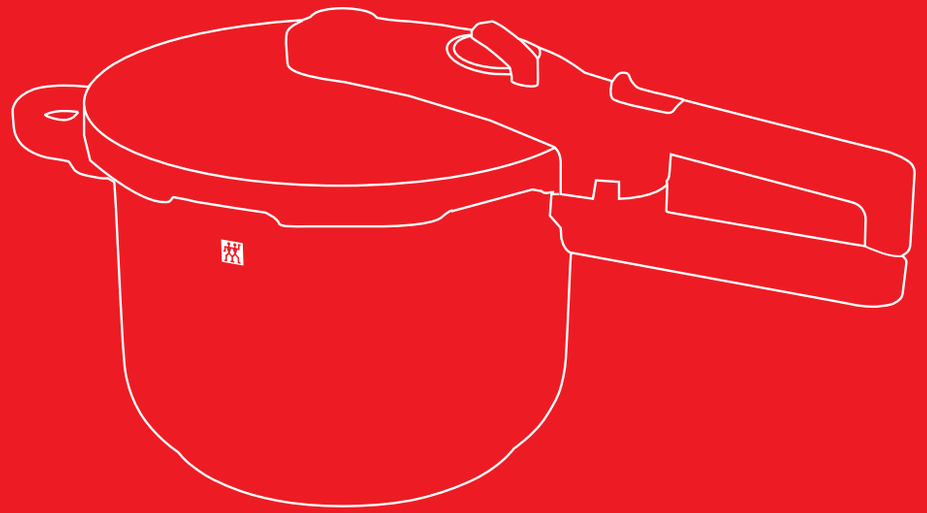
ZWILLING



Bedienungsanleitung | Operating instructions | Manuel d'utilisation | Manual de instrucciones | Istruzioni per l'uso | Bedieningshandleiding | Betjeningsvejledning | Инструкция по эксплуатации | Kullanım Kılavuzu | 取扱説明書 | 使用说明书 | 사용 설명서

ZWILLING® EcoQuick II

0102529Y1 · 12/2023 · © 2023 ZWILLING J.A. Henckels AG

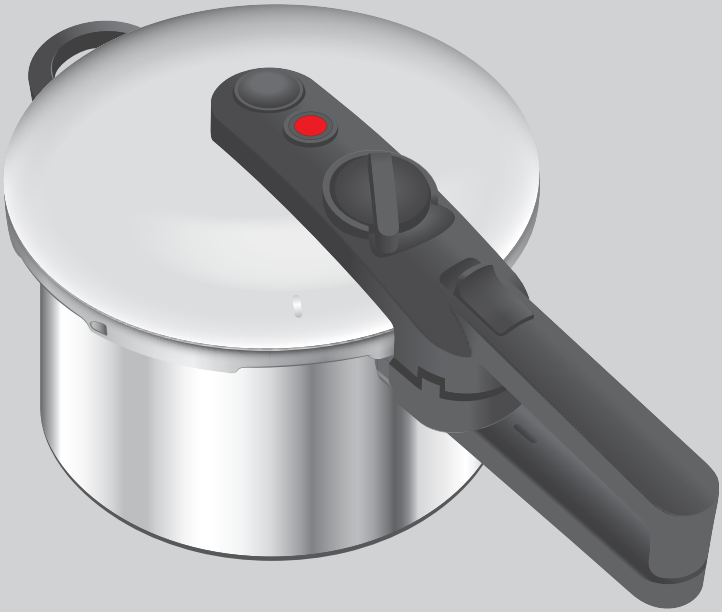
ZWILLING

www.zwilling.com

Notes

ZWILLING

Bedienungsanleitung



ZWILLING® EcoQuick II
Schnellkochtopf

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 3
1.1 Zu dieser Anleitung 3
1.2 Kinder und bestimmte Personengruppen 3
1.3 Brand- und Berstgefahr 4
1.4 Heiße Oberflächen 4
1.5 Verbrühungsgefahr durch heißen Wasserdampf 5
1.6 Falls Sie einen Defekt feststellen 5
1.7 Wie Sie den Schnellkochtopf sicher einsetzen 6
1.8 Die Sicherheitsfunktionen auf einen Blick 7

2 Überblick 8
2.1 Schnellkochtopf im Detail 8
2.2 Funktionsweise von Schnellkochtöpfen 9
2.3 Technische Daten 10

3 Vor dem ersten Gebrauch 11

4 Speisen zubereiten 13
4.1 Schnellkochtopf vorbereiten 13
4.2 Speisen garen 14
4.3 Druck abbauen 16
4.4 Speisen servieren 18

5 Nach dem Gebrauch 19
5.1 Schnellkochtopf abkühlen lassen 19
5.2 Schnellkochtopf reinigen 19

6 Hilfe im Störungsfall 21
6.1 Störungen selbst beheben 21
6.2 Kundendienst 22
6.3 Gewährleistung 22
6.4 Umweltgerecht entsorgen 22

7 Garzeiten im Überblick 24

8 Zubehör- und Ersatzteile 28

1.1 Zu dieser Anleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Schnellkochtopf zu vermeiden:

WARNUNG!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.

VORSICHT!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.

HINWEIS:

Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Schnellkochtopf sowie der Kochstelle führen.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen.
- **Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.** Falls Sie den Schnellkochtopf an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:

Die Anleitung steht im Internet unter www.zwilling.com auch zum Download bereit.

1.2 Kinder und bestimmte Personengruppen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Der Schnellkochtopf darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie Kinder auch nach dem Kochvorgang vom Schnellkochtopf fern. Es besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an heißen Außenflächen und durch austretenden heißen Wasserdampf.
- Der Schnellkochtopf darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Schnellkochtopfs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

1.3 Brand- und Berstgefahr

Bei falschem Umgang mit dem Schnellkochtopf und der heißen Kochstelle besteht Brandgefahr. Zu einem explosionsartigen Bersten des Schnellkochtopfs kann es im äußersten Fall nur dann kommen, wenn die in Kap. „1.8“ beschriebenen Sicherheitsfunktionen aufgrund mangelnder Pflege verschmutzen und infolgedessen ausfallen.

Um das Brand- und Berstrisiko möglichst gering zu halten, beachten Sie stets die folgenden Vorgaben:

- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Sicherheitsfunktionen vor.
- Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit und achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs die Flüssigkeit nie ganz verdampft, da sonst schwere Beschädigungen durch Überhitzung am Schnellkochtopf und an der Kochstelle entstehen können.
- Halten Sie sich strikt an die zulässigen Füllmengen:
  - Minimum: 1/3 des Topfinhalts
  - Maximum: 2/3 des Topfinhalts

  Bei Verwendung von schäumenden oder stark quellenden Nahrungsmitteln wie z. B. Reis, getrocknetem Gemüse oder Hülsenfrüchten darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden.
- **Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals zum Erhitzen von Speisefett oder Öl unter Druck.**
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Verwenden Sie daher keine hochprozentigen alkoholischen Getränke für das Garen von Speisen unter Druck. Bei der Zubereitung von Rezepten auf Alkoholbasis bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt, sobald die Energiezufuhr der Kochstelle eingeschaltet ist.
- Stellen Sie niemals leicht entzündliche Gegenstände oder Materialien in der Nähe der Kochstelle und des Schnellkochtopfs ab.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nach Abschluss des Kochvorgangs nur auf Flächen ab, die hitzebeständig sind.

1.4 Heiße Oberflächen

Der Schnellkochtopf heizt sich im Betrieb stark auf. Es besteht erhebliche Verbrennungsgefahr:

- Berühren Sie niemals die heißen Metallflächen des Schnellkochtopfs mit bloßen Händen. Falls erforderlich, benutzen Sie Topfhandschuhe oder Ähnliches.

- Versuchen Sie niemals durch Berühren herauszufinden, ob der Schnellkochtopf bereits aufgeheizt ist.
- Fassen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich an seinen Kunststoffkomponenten an.

1.5 Verbrühungsgefahr durch heißen Wasserdampf

Schnellkochtöpfe kochen unter Druck. Bei nicht ordnungsgemäßer Verwendung des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen durch das Austreten von heißem Wasserdampf kommen.

- Halten Sie beim Schnellabdampfen Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich fern. Falls erforderlich, benutzen Sie Topfhandschuhe oder Ähnliches.
- Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Der Deckel bleibt so lange verriegelt, bis der Innendruck vollständig abgebaut ist (Sicherheitsventil ganz abgesenkt).
- Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf nur sehr vorsichtig mithilfe des Griffs und der Stiele. Vermeiden Sie es, den Schnellkochtopf über größere Strecken zu tragen.
- Tauchen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf niemals in einen Behälter mit Wasser.
- Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht. Dadurch wird verhindert, dass im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen aufspritzen.
- Gießen Sie das heiße Wasser nach dem Kochen vorsichtig aus. Halten Sie dabei Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich fern.
- Kochgut, dass beim Kochen anschwellen kann wie etwa Fleisch mit Haut (z. B. Zunge), niemals aufstechen. Warten Sie mit dem Anschneiden bis zum Servieren, wenn die Haut nicht mehr aufgebläht ist.

1.6 Falls Sie einen Defekt feststellen

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

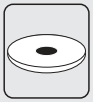
- Prüfen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Zwilling Kundendienst. Betreiben Sie niemals einen defekten Schnellkochtopf oder defekte Zubehörteile.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung die Sicherheitsfunktionen des Schnellkochtopfs (siehe Kap. „4.1“).

1.7 Wie Sie den Schnellkochtopf sicher einsetzen

Der Schnellkochtopf darf ausschließlich im Haushalt zum Garen von dafür geeigneten Speisen eingesetzt werden. Er ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Durch falschen Einsatz des Schnellkochtopfs können Gefahren entstehen:

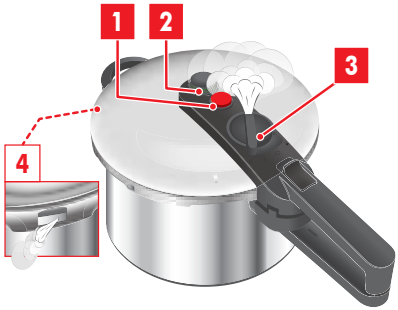
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nur auf folgenden Kochstellen:

				
Gas	Induktion	Elektro	Ceran	Halogen

- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der Kochstelle mit dem Duchmesser des Topfbodens übereinstimmt. Achten Sie bei Gasherdplatten darauf, dass die Flammen nicht am Topf hochschlagen.
- Bei Verwendung auf Induktionskochfeldern kann bei hohen Kochstufen ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Schnellkochtopf. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.
- Sie können im Schnellkochtopf alle Arten des Garens durchführen:
  - Kochen
  - Schmoren
  - Dämpfen
  - Anbraten
  - Frittieren

  Achten Sie stets darauf, nur bei geöffnetem Deckel Speisen unter Zugabe von Fett anzubraten.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Speisen unter Druck (Vorsicht erst ab 6L Topfvolumen)!
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht im medizinischen Bereich wie etwa als Sterilisator.
- Benutzen Sie ausschließlich mitgelieferte oder von uns durch Nachbestellung erworbene Zubehörteile mit dem Schnellkochtopf (siehe auch Kap. „8“).
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht an Orten, an denen er Witterungseinflüssen ausgesetzt ist wie etwa beim Campen im Freien.
- Tauschen Sie Verschleißteile (siehe Kap. „6.3“ Gewährleistung) regelmäßig aus. Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, müssen gegen ZWILLING Originalteile ausgetauscht werden.

1.8 Die Sicherheitsfunktionen auf einen Blick



Pos.	Teilebezeichnung
1	Sicherheitsventil
2	Druckanzeiger
3	Druckregler
4	Sicherheitsfenster

Abb. 1: Sicherheitsfunktionen

Sicherheitsventil

- Beim Schließen:
  Solange der Topf nicht richtig verschlossen ist, kann das Sicherheitsventil nicht nach oben steigen und der Schnellkochtopf baut keinen Druck auf.
- Beim Öffnen:
  Wenn der Druck im Schnellkochtopf steigt, blockiert das Sicherheitsventil automatisch den Öffnungsschieber und verhindert dadurch ein Öffnen unter Druck. Der Öffnungsschieber kann erst entriegelt werden, wenn der Innendruck vollständig abgebaut ist (Sicherheitsventil ganz abgesenkt).

Druckanzeiger

Bei steigendem Druck im Schnellkochtopf hebt sich der Druckanzeiger. Der Druckanzeiger verfügt über 2 grüne, ringförmige Markierungen, die Ihnen dabei helfen, die optimale Gartemperatur während des Kochvorgangs einzuhalten:

- 1. Ring: Schonstufe **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) bei 110 °C
- 2. Ring: Schnellstufe **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) bei 120 °C

Druckregler mit Dampfauslass

Mithilfe des Druckreglers stellen Sie die gewünschte Garstufe ein. Für den Fall, dass der Druck im Topf über die oben angegebenen Werte steigt, öffnet im Druckregler automatisch ein Ventil und Wasserdampf entweicht durch den Dampfauslass.

Sicherheitsfenster

Ein weiteres Sicherheitselement ist ein im Deckel eingearbeitetes Sicherheitsfenster. Bei zu hohem Druck im Inneren des Schnellkochtopfs drückt sich der Dichtring durch dieses Fenster nach außen und der Dampf kann entweichen.

2.1 Schnellkochtopf im Detail

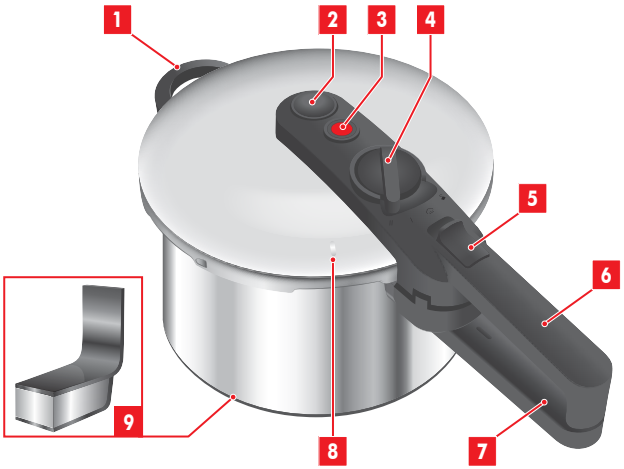


Abb. 2: Deckeloberseite im Detail

Pos.	Teilebezeichnung	Funktion
1	Seitengriff	zum sicheren Transportieren und Abgießen des Schnellkochtopfs
2	Druckanzeiger	steigt bei Druckanstieg auf und dient zur Überwachung der Garstufe beim Kochen
3	Sicherheitsventil	steigt bei Druckanstieg auf und verriegelt den Deckel
4	Druckregler mit Dampfauslass	zum Einstellen der Garstufe sowie zum Abdampfen des Schnellkochtopfs
5	Öffnungsschieber	zum Entriegeln des Deckels
6	Deckelstielgriff	zum Öffnen und Schließen des Deckels sowie zum sicheren Transportieren des Schnellkochtopfs
7	Stielgriff	
8	Markierungsstrich	zum richtigen Aufsetzen des Deckels auf den Topf
9	SIGMA Classic Boden	Der SIGMA Classic Sandwich-Boden verfügt über einen Aluminiumkern und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung. Dadurch ist eine frühzeitige, energiesparende Reduktion der Herdeinstellung auf niedrige Temperaturen möglich.

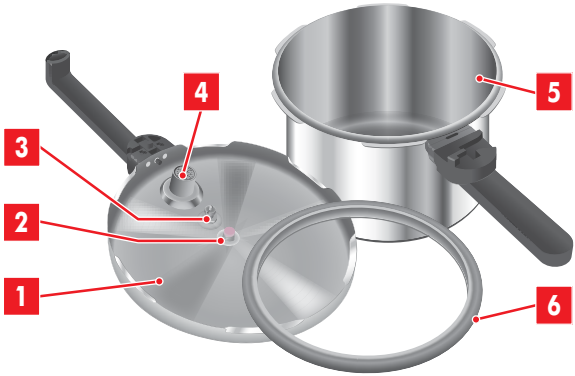


Abb. 3: Deckelunterseite im Detail

Pos.	Teilebezeichnung	Funktion
1	Deckel	zum druckfesten Verschließen des Schnellkochtopfs
2	Druckanzeiger (Unterseite)	–
3	Sicherheitsventil (Unterseite)	–
4	Druckregler mit Silikonfilter	–
5	Topf	zur Aufnahme von Kochflüssigkeit und Kochgut
6	Dichtring	zum Abdichten des Schnellkochtopfs

2.2 Funktionsweise von Schnellkochtöpfen

Mit einem Schnellkochtopf können Sie Lebensmittel bei höheren Temperaturen als der Normalsiedetemperatur von 100 °C garen. Durch die erhöhte Gartemperatur verkürzt sich die Kochzeit um etwa ein Drittel. Dies führt zu einer deutlichen Energieeinsparung. Zusätzlich bleiben Aromen, Geschmack und Vitamine durch das kurze Garen weitgehend erhalten.

Die Erhöhung des Siedepunkts wird folgendermaßen erreicht:
Zusätzlich zum Kochgut wird Flüssigkeit in den Topf gegeben und der Deckel druckfest verschlossen. Beim Erhitzen verdampft ein Teil des Wassers und es entsteht ein Überdruck im Topf, der die Siedetemperatur auf bis zu 120 °C erhöht.



Abb. 4: Druckregler

Der gewünschte Druck wird am Druckregler eingestellt:

Position I Schonstufe ca. 60 kPa (0,6 bar) bei 110 °C

Position II Schnellstufe ca. 100 kPa (1,0 bar) bei 120 °C

Position zum Schnellabdampfen

Position zum Abnehmen und Reinigen des Druckreglers

2 Überblick

Schnellkochtöpfe eignen sich besonders zum schonenden Garen von Speisen, die üblicherweise eine lange Garzeit erfordern.
Dazu gehören unter anderem:

- Suppen
- Eintöpfe
- Fleischgerichte (Gulasch, Keule)
- Gemüsegerichte (Kartoffeln, Hülsenfrüchte)

2.3 Technische Daten

Modell	ZWILLING EcoQuick II			
Kapazität	3 L	4 L	6 L	7 L
Ø Topf	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Kennzeichnungen Verpackungen				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS-Kennzeichnung			
Kennzeichnungen Typenschild				
■ CERAN ■ HALOGEN ■ ELECTRO ■ INDUCTION ■ GAS	Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten geeignet.			
CE	CE-Kennzeichnung			
■ P1: ca. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2: ca. 100 kPa (1 bar) ■ PS: ca. 300 kPa (3 bar)	Druckstufen des Schnellkochtopfs			

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
2. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien umweltgerecht oder heben Sie sie für eine spätere Lagerung Ihres Schnellkochtopfs auf.
3. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (vgl. Verpackung) und Unversehrtheit.

> *HINWEIS:*
>
> Im Falle von fehlenden oder beschädigten Teilen nehmen Sie den Schnellkochtopf nicht in Betrieb. Wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben oder an den ZWILLING Kundendienst.

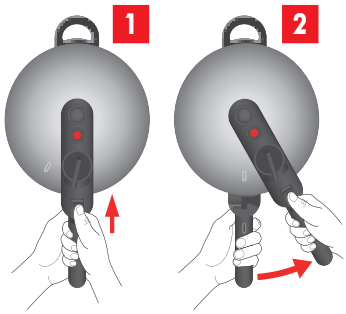


Abb. 5: Deckel abnehmen

4. Schieben Sie den Öffnungsschieber in die vordere Position und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abb. 5).
5. Heben Sie den Deckel nach oben ab.



Abb. 6: Dichtring abziehen

6. Ziehen Sie den Dichtring vom Deckelrand ab (siehe Abb. 6).
7. Reinigen Sie die Komponenten des Schnellkochtopfs vor der ersten Verwendung wie folgt:

> **! VORSICHT!**
>
> Sachschäden durch falsche Reinigung:
> - Verwenden Sie für die Reinigung keine harten Reinigungsutensilien wie Stahlwolle und keine scharfen Reinigungsmittel wie Verdünnung, Alkohol usw.
> - Der Schnellkochtopf ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



Abb. 7: Schnellkochtopf reinigen

Spülen Sie Topf, Deckel und Dichtring mit einem milden Spülmittel von Hand (siehe Abb. 7).

8. Trocknen Sie die gereinigten Komponenten ab.
9. Setzen Sie den Dichtring in den Deckel ein. Drücken Sie dabei den Dichtring unter die Ausbuchtungen im Deckelrand.

4.1 Schnellkochtopf vorbereiten

Vor jedem Kochvorgang müssen die Sicherheitsfunktionen am Schnellkochtopf überprüft werden.

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch unkontrolliert austretenden Wasserdampf bei Ausfall von Sicherheitsfunktionen!

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals, wenn Sicherheitsfunktionen ausfallen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Sicherheitsfunktionen vor.
- Bei Beschädigungen am Druckanzeiger, Sicherheitsventil oder dem Dichtring müssen diese ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an Ihr Zwilling Produkte führendes Fachgeschäft oder direkt an den Zwilling Kundendienst.

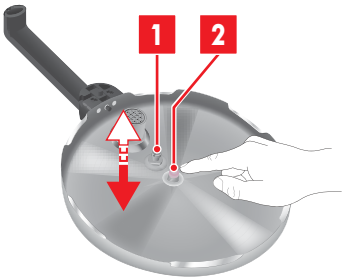


Abb. 8: Sicherheitsprüfungen

1. Prüfen Sie Sicherheitsventil (Abb. 8/1) und Druckanzeiger (Abb. 8/2) auf Gängigkeit.
2. Prüfen Sie, ob der Dichtring fest im Deckelrand sitzt.

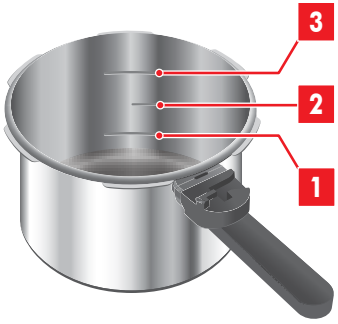


Abb. 9: Füllhöhe beachten

3. Füllen Sie den Topf mindestens zu 1/3 mit Wasser (siehe Abb. 9/1). Je nach Rezept können Sie auch Brühe als Kochflüssigkeit verwenden.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr!

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne ausreichend Flüssigkeit.

4. Stellen Sie den Topf auf eine geeignete Kochstelle (siehe Kap. „1.7“).
5. Füllen Sie das Kochgut in den Topf. Achten Sie darauf, dass der Topf maximal zu 2/3 gefüllt ist (siehe Abb. 9/3).

WARNUNG!

Überkochgefahr!

- Bei Verwendung von schäumenden oder stark quellenden Nahrungsmitteln wie z. B. Reis, getrocknetem Gemüse oder Hülsenfrüchten darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden (siehe Abb. 9/2).

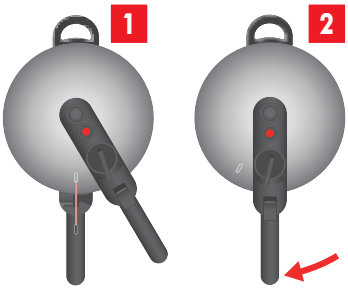


Abb. 10: Deckel schließen

6. Setzen Sie den Deckel auf den Topf (siehe Abb. 10/1).
7. Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (siehe Abb. 10/2).
   ➲ *Wenn der Öffnungsschieber hörbar einrastet, ist der Deckel fest verschlossen.*

4.2 Speisen garen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie die Metallflächen des Schnellkochtopfs nach dem Einschalten der Energiezufuhr nicht mit bloßen Händen.
- Fassen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich an den Kunststoffkomponenten an. Falls erforderlich, benutzen Sie Topfhandschuhe.



Abb. 11: Garstufe einstellen

1. Stellen Sie am Druckregler die gewünschte Garstufe ein (siehe Abb. 11).
   - Schonstufe **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) bei 110 °C
   - Schnellstufe **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) bei 120 °C

HINWEIS:

Die Wahl der passenden Garstufe ist in erster Linie vom Kochgut abhängig. In Kap. „7“ können Sie für verschiedene Lebensmittel die empfohlene Garstufe nachschlagen. Bei Rezepten speziell für Schnellkochtöpfe ist oftmals die passende Garstufe angegeben.



Abb. 12: Dünsteinsatz

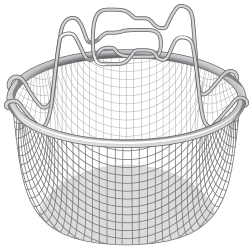


Abb. 13: Frittiereinsatz

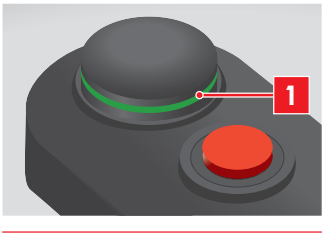


Abb. 14: Garstufe kontrollieren

Garen mit Einsätzen

(A) Dünsteinsatz (Abb. 12)

2. Stellen Sie das Dreibein auf den Topfboden und platzieren Sie den gefüllten Dampfeinsatz auf das Dreibein.
3. Füllen Sie den Topf mit 1 Liter Wasser. Gegart wird nun ganz schonend durch den entstehenden Dampf.

(B) Frittiereinsatz (Abb. 13)

WARNUNG!

Heißes Fett!

- Der Frittiereinsatz darf unter keinen Umständen mit geschlossenem Schnellkochtopf unter Druck benutzt werden.
- Frittieren nur bei 6 Liter Topfvolumen.
- Benutzen Sie den Frittiereinsatz nur mit offenem Schnellkochtopf bzw. unter Verwendung eines Glasdeckels (siehe Zubehör Kap. „8“).

4. Schalten Sie die Energiezufuhr der Kochstelle ein.

HINWEIS:

Wir empfehlen, die Kochstelle auf die höchste Energiestufe zu stellen. Dadurch wird der gewünschte Druck so schnell wie möglich erreicht.

➲ *Wenn das Wasser zu kochen beginnt und der Druck im Topf ansteigt, heben sich Druckanzeiger und Sicherheitsventil. Die Garzeit beginnt erst dann, wenn der Dampf über den Druckregler abgedampft wird.*

5. Verringern Sie abhänging von der eingestellten Garstufe die Energiezufuhr der Kochstelle, um den Druck konstant zu halten:
   - Schonstufe **I**: Bei Sichtbarwerden des 1. Rings am Druckanzeiger (siehe Abb. 14/1)
     Dies gilt für empfindliche Speisen wie z. B. Fisch oder Obst
   - Schnellstufe **II**: Bei Sichtbarwerden des 2. Rings am Druckanzeiger (siehe Abb. 14/2)

Während des gesamten Kochvorgangs muss der jeweilige Ring sichtbar bleiben.

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr!

Bei weiter ansteigendem Druck wird überschüssiger Wasserdampf über die Öffnung am Druckregler abgelassen.

- Reduzieren Sie die Energiezufuhr der Kochstelle rechtzeitig, um dem Austreten von Wasserdampf vorzubeugen.

6. Schalten Sie nach Ablauf der Garzeit die Energiezufuhr der Kochstelle aus.
7. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vorsichtig von der Kochstelle und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.

4.3 Druck abbauen

Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfs muss zunächst der Überdruck abgebaut werden. Dazu stehen Ihnen 3 Möglichkeiten zur Verfügung:

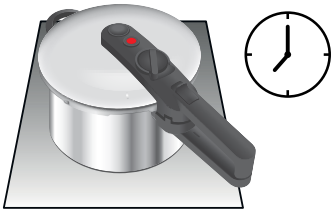


Abb. 15: Abkühlen lassen

1. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen

Bei dieser Variante lassen Sie den Schnellkochtopf so lange auf einer hitzebeständigen Fläche abkühlen, bis der Überdruck vollständig abgebaut ist (siehe Abb. 15).

➲ *Wenn sich das Sicherheitsventil ganz gesenkt hat, ist der Schnellkochtopf drucklos.*

HINWEIS:

Die Temperatur im Schnellkochtopf verringert sich nur sehr langsam. Sie sollten diese Variante der Druckreduktion daher **nicht** bei Speisen anwenden, die auf den Punkt gegart werden müssen wie z. B. Fleisch oder Gemüse.



Abb. 16: Mit Wasser kühlen



Abb. 17: Schnellabdampfen

2. Unter fließend Wasser abkühlen lassen

HINWEIS:

Wir empfehlen die Verwendung von Topfhandschuhen oder Ähnliches.

1. Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes, kaltes Wasser. Achten Sie darauf, dass der Wasserstrahl ausschließlich über die äußeren Metallflächen des Deckels fließt (siehe Abb. 16).
   ➲ *Wenn sich das Sicherheitsventil ganz gesenkt hat, ist der Schnellkochtopf drucklos.*

3. Schnellabdampfen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heißen Wasserdampf!

Beim Schnellabdampfen wird heißer Wasserdampf über die Öffnung am Druckregler abgelassen.

- Halten Sie Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich fern.
- Fassen Sie den Druckregler ausschließlich im hinteren, zum Deckelstiel zeigenden Bereich an, um Hautkontakt mit austretendem Wasserdampf zu verhindern.
- Verwenden Sie das Schnellabdampfen nicht bei Speisen, die leicht aufschäumen wie z. B. Suppen, Eintöpfen oder Hülsenfrüchten.

1. Drehen Sie den Druckregler auf die Position (siehe Abb. 17).
   ➲ *Der überschüssige Wasserdampf entweicht über die Öffnung am Druckregler.*
   ➲ *Wenn sich das Sicherheitsventil ganz gesenkt hat, ist der Schnellkochtopf drucklos.*

4.4 Speisen servieren

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich an den Kunststoffkomponenten an. Falls erforderlich, verwenden Sie Topfhandschuhe oder Ähnliches.
- Halten Sie beim Abgießen der Kochflüssigkeit Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich fern.

1. Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist.
2. Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder unter fließendem Wasser.
3. Schieben Sie den Öffnungsschieber in die vordere Position und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abb. 18).
4. Heben Sie den Deckel nach oben ab.
5. Gießen Sie ggf. die Kochflüssigkeit in die Spüle und stellen Sie den Schnellkochtopf auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
6. Entnehmen Sie das Kochgut. Verfeinern Sie die Speise je nach Rezept vor dem Servieren.

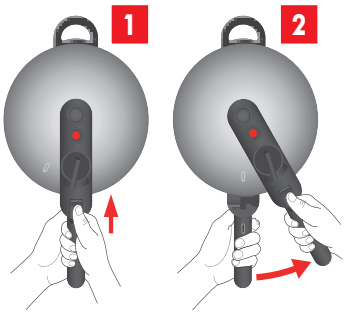


Abb. 18: Deckel öffnen

5.1 Schnellkochtopf abkühlen lassen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie nach dem Kochvorgang die Metallflächen des Schnellkochtopfs nicht mit bloßen Händen. Diese können unabhängig von der zuvor durchgeführten Druckreduktion noch stark aufgeheizt sein.
- Falls erforderlich, benutzen Sie Topfhandschuhe oder Ähnliches.

Halten Sie aus Sicherheitsgründen nach dem Kochvorgang folgende Schritte ein:

1. Stellen Sie sicher, dass die Energiezufuhr der Kochstelle ausgeschaltet ist.
2. Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.

HINWEIS:

Sie können den Topf mit etwas Wasser füllen, um ein Eintrocknen von Speiseresten zu verhindern.

5.2 Schnellkochtopf reinigen

WARNUNG!

Gefahr durch Ausfall der Sicherheitsfunktionen!

Durch mangelnde Pflege des Schnellkochtopfs besteht die Gefahr, dass Sicherheitsfunktionen durch Speisereste verstopfen und ausfallen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung gründlich.



Abb. 19: Topf und Dichtring reinigen

1. Ziehen Sie den Dichtring vom Deckelrand ab.
2. Reinigen Sie Topf und Dichtring mit einem milden Spülmittel unter fließend Wasser (siehe Abb. 19).

VORSICHT!

Der Schnellkochtopfdeckel und der Dichtring dürfen nicht in die Spülmaschine!



Abb. 20: Deckel reinigen

3. Spülen Sie den Deckel unter fließend Wasser ab. Achten Sie insbesondere darauf, die Deckelunterseite gründlich zu reinigen und Speisereste im Bereich der Ventile zu entfernen (siehe Abb. 20).

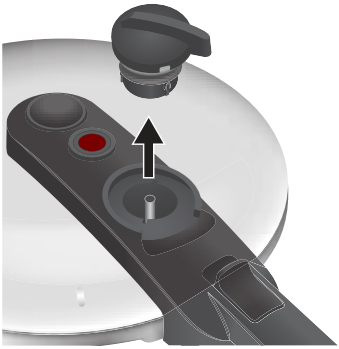


Abb. 21: Druckregler abheben

4. Drücken Sie den Druckregler nach unten und drehen Sie ihn in die Position 🔓. Heben Sie den Druckregler nach oben ab (siehe Abb. 21). Reinigen Sie den Druckregler unter fließend Wasser. Nehmen Sie außerdem die Silikonfeder ab und reinigen diese separat (siehe Abb. 21/1).
5. Trocknen Sie die gereinigten Komponenten ab.
6. Setzen Sie den Druckregler in den Deckel ein. Drehen Sie den Druckregler im Uhrzeigersinn bis über einen spürbaren Widerstand hinaus.



Abb. 22: Lagerung

7. Legen Sie den Deckel zusammen mit dem Dichtring umgekehrt auf den Topf. Dadurch wird der Dichtring geschont (siehe Abb. 22).
8. Verstauen Sie den abgekühlten, gereinigten und getrockneten Schnellkochtopf:
   - an einem kühlen, trockenen Aufbewahrungsort,
   - für Kinder unzugänglich und
   - fern von scharfen und spitzen Gegenständen.
   - Stapeln Sie keinerlei Gegenstände auf dem Gerät.

6.1 Störungen selbst beheben

WARNUNG!

Störungen können in unsicherem Betrieb resultieren!

- Wenn der Schnellkochtopf beschädigt ist, nehmen Sie ihn erst gar nicht in Betrieb. Wenn der Schnellkochtopf im Betrieb offensichtliche Anzeichen von Störungen aufweist, schalten Sie umgehend die Energiezufuhr der Kochstelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen und entfernen Sie ihn dann von der Kochstelle.
- Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf selbst zu reparieren.

Störung	mögliche Ursache(n)	mögliche Abhilfe
Deckel lässt sich nur schwer schließen.	Reibung zwischen Dichtring und Topf ist zu groß.	Benetzen Sie den Topfrand mit einer kleinen Menge Speiseöl ein.
	Topf ist verformt.	Kontaktieren Sie den Zwilling Kundendienst.
Öffnungsschieber lässt sich nur schwer betätigen.	Schließmechanismus am Deckelstiel ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Deckelstiel gründlich unter fließend Wasser.
	Schließmechanismus ist beschädigt.	Tauschen Sie den Deckelstiel aus.
Trotz langer Aufheizphase baut sich kein Druck im Topf auf.	Minimale Füllmenge wurde unterschritten.	Füllen Sie den Topf mindestens zu 1/3 mit Wasser.
	Energiezufuhr ist zu gering.	Stellen Sie die Energiestufe der Kochstelle höher.
		Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der Kochstelle groß genug ist.
	Dichtring ist falsch eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtring fest in den Deckelrand ein.
	Dichtring ist beschädigt.	Tauschen Sie den Dichtring aus.
Wasserdampf entweicht am Deckelrand.	Dichtring dichtet nicht richtig ab.	Setzen Sie den Dichtring fest in den Deckelrand ein. Tauschen Sie den Dichtring bei Beschädigungen aus.

Störung	mögliche Ursache(n)	mögliche Abhilfe
Wasserdampf entweicht am Druckanzeiger.	Dichtung am Druckanzeiger ist falsch eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung fest in die Öffnung an der Deckelunterseite ein.
	Dichtung am Druckanzeiger ist beschädigt.	Tauschen Sie die Dichtung aus.
Im Topf herrscht Druck, aber das Sicherheitsventil steigt nicht auf.	Sicherheitsventil ist blockiert.	Reinigen Sie das Sicherheitsventil an der Unterseite des Deckels unter fließend Wasser. Kontaktieren Sie bei Beschädigungen des Sicherheitsventils den Zwilling-Kundendienst.
Druckregler lässt sich nur schwer bewegen.	Druckregler ist verschmutzt.	Heben Sie den Druckregler ab und reinigen Sie ihn unter fließend Wasser.
	Druckregler ist beschädigt.	Tauschen Sie den Druckregler aus.

6.2 Kundendienst

Falls Sie Ersatzteile benötigen oder Störungen nicht mithilfe der obigen Tabelle beheben können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

(siehe Umschlag „Länderspezifische Kundendienstliste“)

HINWEIS:

Eine Liste der Ersatzteile finden Sie in Kap. „8“.

6.3 Gewährleistung

Es gilt eine gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren. Von der Gewährleistung ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind.

Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind zudem:

- Sicherheitsventil
- Druckregler
- Dichtungsring

Diese Teile unterliegen dem natürlichen Verschleiß.

6.4 Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie Metallkomponenten des Schnellkochtopfs nicht über den Hausmüll!

Geben Sie den Schnellkochtopf stattdessen bei lokalen Recycling- bzw. Wertstoffhöfen ab.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial sachgerecht.

HINWEIS:

Die nachfolgend angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die exakten Garzeiten hängen unter anderem von der Größe und Frische des Kochguts ab. Durch das Ausprobieren verschiedener Rezepte werden Sie schnell eigene Erfahrungen sammeln und so die optimale Garzeit für die einzelnen Gerichte finden.

Fleisch und Fisch

Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Schwein und Kalb				
Geschnetzeltes Schwein	2	5 – 7	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Gulasch Schwein	2	10 – 15	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Schweinebraten	2	20 – 25	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Geschnetzeltes Kalb	2	5 – 7	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Gulasch Kalb	2	10 – 15	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Kalbshaxe am Stück	2	25 – 30	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Kalbszunge	2	15 – 20	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Kalbsbraten	2	20 – 25	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Rind				
Hackbraten	2	10 – 15	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Sauerbraten	2	30 – 35	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Rinderzunge	2	45 – 60	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Geschnetzeltes	2	6 – 8	Abkühlen Schnellabdampfen	–

Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Gulasch	2	15 – 20	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Rouladen	2	15 – 20	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Rinderbraten	2	35 – 45	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Huhn				
Suppenhuhn	2	20 – 25	Abkühlen Schnellabdampfen	max. 1/2 Füllmenge
Hühnerteile	2	6 – 8	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Putenkeule	2	25 – 30	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Putenragout	2	6 – 10	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Putenschnitzel	2	2 – 3	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Wild				
Hasenbraten	2	15 – 20	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Hasenrücken	2	10 – 15	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Hirschbraten	2	25 – 30	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Hirschgulasch	2	15 – 20	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Lamm				
Lammragout	2	20 – 25	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Lammbraten	2	25 – 30	Abkühlen Schnellabdampfen	–

Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Fisch				
Fischfilets	1	2 – 3	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Ganze Fische	1	3 – 4	Abkühlen Schnellabdampfen	–
Ragout oder Gulasch	1	3 – 4	Abkühlen Schnellabdampfen	–

Gemüse

Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Gemüse				
Auberginen Gurken Tomaten	1	2 – 3	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Blumenkohl Paprika Porree	1	3 – 5	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Erbsen Sellerie Kohlrabi	1	4 – 6	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Fenchel Karotten Wirsing	1	5 – 8	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Bohnen Grühnkohl Rotkohl	2	7 – 10	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Sauerkraut	2	10 – 15	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Rote Bete	2	15 – 25	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Salzkartoffeln	2	6 – 8	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!
Kartoffeln in der Schale	2	6 – 10	Abkühlen	Kein Schnellabdampfen!

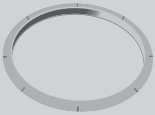
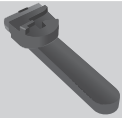
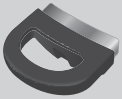
Hülsenfrüchte und Getreide

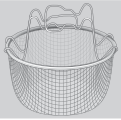
Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Erbsen Bohnen Linsen	2	10 – 15	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Buchweizen Hirse	2	7 – 10	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Mais Reis Grünkern	2	6 – 15	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Milchreis	2	20 – 25	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Langkornreis	2	6 – 8	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Vollkornreis	2	12 – 15	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Weizen Roggen	2	10 – 15	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!

Obst

Kochgut	Gar-stufe	Garzeit (Min.)	Druck reduzieren	Hinweis
Kirschen Pflaumen	1	2 – 5	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!
Äpfel Birnen	1	2 – 5	Abkühlen	max. 1/2 Füllmenge Kein Schnellabdampfen!

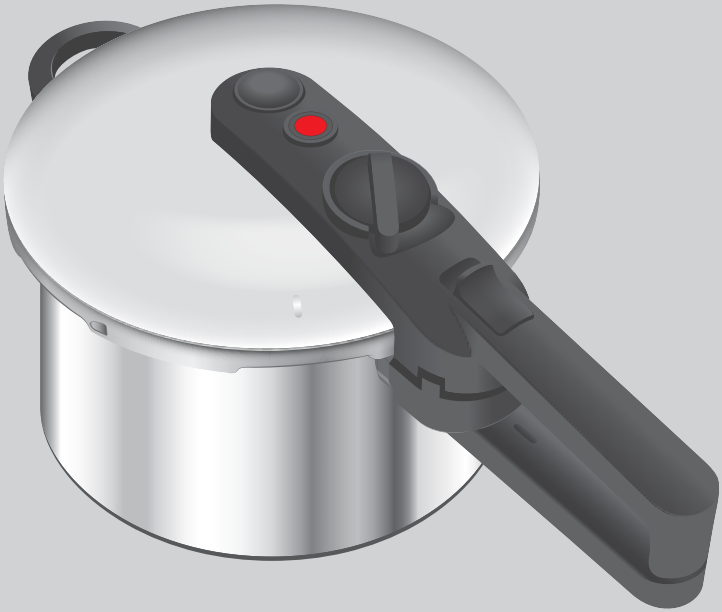
8 Zubehör- und Ersatzteile

Ersatzteil		Artikelnummer	EAN Code
Deckel		64240-922	4009839406041
Silikonfilter		99970-405	4009839406058
Silikonfeder		99970-407	4009839406072
Druckregler		99970-406	4009839406065
Dichtung am Druckanzeiger		99970-382	4009839370649
Dichtring		64201-122	4009839390395
Stielgriff mit Flammschutz		99970-385	4009839370670
Seitengriff mit Flammschutz		99970-386	4009839370687
Dämpfeinsatz gelocht mit Dreibein		64202-822	4009839370601
Dämpfeinsatz nicht gelocht mit Dreibein		64202-922	4009839370595

Ersatzteil		Artikelnummer	EAN Code
Fritiereinsatz		64204-022	4009839370618
Glasdeckel		64209-922	4009839370588

ZWILLING

Operating instructions



ZWILLING® EcoQuick II
Pressure cooker

Table of contents

1 For your safety 3
- 1.1 About these instructions 3
- 1.2 Children and vulnerable adults 3
- 1.3 Risk of fire and bursting 4
- 1.4 Hot surfaces 4
- 1.5 Risk of scalding by the hot steam 5
- 1.6 If you find a fault 5
- 1.7 The safe use the pressure cooker 6
- 1.8 The safety functions at a glance 7

2 Overview 8
- 2.1 Pressure cooker in detail 8
- 2.2 Operation of pressure cookers 9
- 2.3 Technical data 10

3 Before first use 11

4 Preparing food 13
- 4.1 Preparing the pressure cooker 13
- 4.2 Cooking food 14
- 4.3 Reducing the pressure 16
- 4.4 Serving the food 18

5 After use 19
- 5.1 Allowing the pressure cooker to cool down 19
- 5.2 Cleaning the pressure cooker 19

6 Troubleshooting 21
- 6.1 Resolving faults yourself 21
- 6.2 Customer service 22
- 6.3 Warranty 22
- 6.4 Environmentally friendly disposal 23

7 An overview of the cooking times 24

8 Accessories and spare parts 28

1 For your safety

1.1 About these instructions

Important information for your safety is specifically marked. Always observe this information to avoid accidents and damage to the pressure cooker:

WARNING!

Indicates information that if ignored poses a danger of injury or death.

CAUTION!

Indicates information that if ignored constitutes a risk of damage to property.

NOTE:

Highlights tips and other useful information.

The failure to observe these instructions can result in serious injuries or damage to the pressure cooker and hob.

- Read these operating instructions in their entirety before using the pressure cooker.
- **Keep these operating instructions for future reference.** If you pass on the pressure cooker to a third party, ensure that you include the operating instructions.

NOTE:

The instructions are also available in the internet to download from www.zwilling.com.

1.2 Children and vulnerable adults

There is an increased risk of injury for certain categories of persons:

- Never use the pressure cooker near children.
- The pressure cooker may not be used by children.
- Keep children away from the pressure cooker, even after completion of the cooking process.
  There is a risk of burning and scalding on the hot outer surfaces and by the hot steam that escapes.
- The pressure cooker may only be used by those with a disability or those who lack knowledge and/or experience if they are supervised or have been instructed in the safe use of the pressure cooker and understand the dangers that may arise.
- Keep children away from the packaging material. It poses a risk of suffocation.

1.3 Risk of fire and bursting

If the pressure cooker and the hob are incorrectly operated there is a risk of fire. An explosive bursting of the pressure cooker will only occur under extreme circumstances if the safety functions described in section 1.8 fail due to the build-up of dirt because of a lack of care.

In order to keep the risk of fire and bursting as low as possible, always observe the following guidelines:

- Do not make any changes to the safety functions.
- Make sure you properly close the pressure cooker before placing it on the heat source.
- Never use the pressure cooker without liquid, and ensure that during the cooking process the liquid never completely evaporates because overheating can cause substantial damage to the pressure cooker and the hob.
- The permissible quantities must be strictly observed:
  - Minimum: 1/3 of the pot capacity
  - Maximum: 2/3 of the pot capacity

  When cooking foods that generate a lot of foam or expand such as rice, dehydrated vegetables or legumes, the pot may only be filled up to the halfway mark.
- **Never use the pressure cooker to heat up cooking fat or oil under pressure.**
- Alcohol vapours are flammable. Accordingly, do not use high-proof alcoholic beverages for cooking food under pressure. When preparing recipes with an alcohol base, bring the food to the boil for about 2 minutes before closing the lid for cooking.
- Never use the pressure cooker in the oven or in the microwave.
- Never leave the pressure cooker unattended with the energy supply to the hob switched on.
- Never place highly flammable objects or materials in the vicinity of the hob and the pressure cooker.
- When cooking has been completed, only place the pressure cooker on surfaces that are heat-resistant.

1.4 Hot surfaces

The pressure cooker gets extremely hot during use. There is a high risk of sustaining of burns:

- Never touch the hot metal surfaces of the pressure cooker with bare hands. If necessary, use oven gloves or similar.
- Never check whether the pressure cooker has heated up by touching it.
- Only touch the plastic components of the pressure cooker.

1.5 Risk of scalding by the hot steam

Pressure cookers cook under pressure. The improper use of the pressure cooker can cause scalding by the hot steam that escapes.

- Keep your hands, head and body out of the danger zone during fast pressure release. If necessary, use oven gloves or similar.
- Never try to force the pressure cooker open. The lid remains locked until the internal pressure has been completely reduced (when the safety valve is fully lowered).
- When the pressure cooker is under pressure, only move it very carefully using the handle and the shaft handle. Avoid carrying the pressure cooker very far.
- Never submerge the pressure cooker while it is under pressure in a container with water.
- Lightly shake the pressure cooker before opening. This prevents any steam trapped in the food from spraying you.
- Carefully pour out the hot water after cooking. Keep your hands, head and body out of the danger zone when pouring.
- Never puncture food that can that swell during cooking such as meat with skin (e.g. tongue). Wait until it is ready to serve, when the skin is no longer swollen, before cutting.

1.6 If you find a fault

A faulty device can cause damage and injuries:

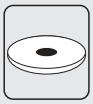
- Check the pressure cooker for damage before each use. If you notice any damage, contact Zwilling customer service immediately.
- Never use a faulty pressure cooker or faulty accessories.Check the safety functions of the pressure cooker before each use (see section 4.1).

1.7 The safe use the pressure cooker

The pressure cooker may only be used at home for cooking suitable meals. It is not suitable for commercial use.

The incorrect use of the pressure cooker can be dangerous:

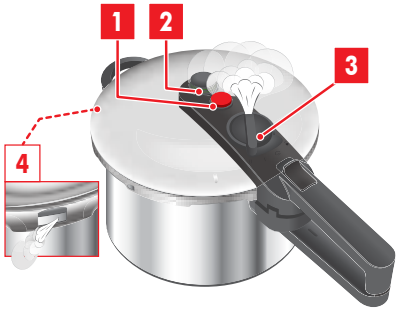
- Only use the pressure cooker on the following hobs:

				
Gas	Induction	Electric	Ceran	Halogen

- Make sure that the diameter of the hob coincides with the diameter of the bottom of the pot. In the case of gas hobs, make sure that the flames do not surge up along the sides of the pot.
- When using induction hobs, a humming noise or buzz may be heard at high cooking levels. This is due to technical reasons and does not indicate that the stove or pressure cooker is defective. If the diameter of the cooking area does not correspond to that of the bottom of the pot, the cooking area may not react.
- You can perform all types of cooking with the pressure cooker:
  - Boiling
  - Stewing
  - Steaming
  - Searing
  - Deep-frying

  Always ensure that food is only fried by the addition of fat when the lid is open.
- Never use the pressure cooker to deep-fry foods under pressure.
- Do not use the pressure cooker in the medical field, as a steriliser for example (Caution: only with a pot volume of 6 litres or more).
- Only use the pressure cooker with the accessories included in the scope of delivery or subsequently purchased from us (see section 8).
- Do not use the pressure cooker in locations at which it will be exposed to the elements, such as when camping outdoors.
- Regularly replace the wear parts (see section 6.3 Warranty). Parts that are clearly discoloured, cracked or show other signs of damage, or do not fit correctly must be replaced with ZWILLING original parts.

1.8 The safety functions at a glance



Item	Part name
1	Safety valve
2	Pressure indicator
3	Pressure regulator
4	Safety window

Abb. 1: Safety functions

Safety valve

- When closing:
  Until the pot has been properly closed, the safety valve cannot rise and the pressure in the pressure cooker will not increase.
- When opening:
  When the pressure in the pressure cooker increases, the safety valve automatically blocks the opening slide and thereby prevents opening the pressure cooker while it is under pressure. The opening slide can only be released when the internal pressure has been completely reduced (when the safety valve is fully lowered).

Pressure indicator

When the pressure in the pressure cooker increases, the pressure indicator rises. The pressure indicator has 2 green, circular markings which assist in maintaining the optimal cooking temperature during cooking:

- 1st ring: Gentle level **I** approx. 60 kPa (0.6 bar) at 110 °C
- 2nd ring: Fast level **II** approx. 100 kPa (1.0 bar) at 120 °C

Pressure regulator with steam outlet

The pressure regulator is used to set the desired cooking level. In the event that the pressure in the pot rises above the above-mentioned values, a valve automatically open in the pressure regulator and steam escapes via the steam outlet.

Safety window

A further safety element is a safety window that is incorporated in the lid. If there is too much pressure inside the pressure cooker, the sealing ring is pushed out through this window and the steam can escape.

2.1 Pressure cooker in detail

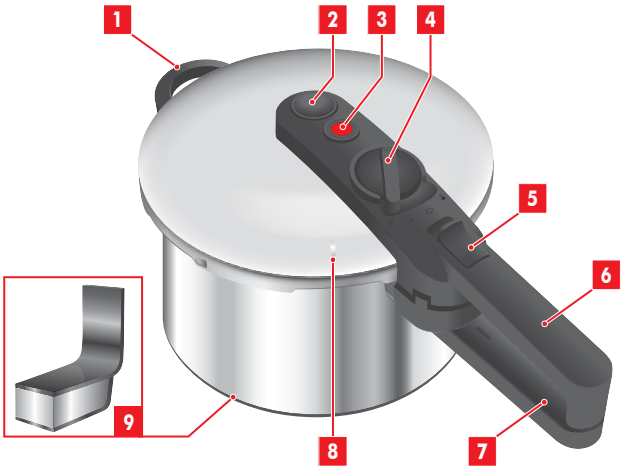


Abb. 2: Top of the lid in detail

Item	Part name	Function
1	Side handle	For safely carrying and pouring from the pressure cooker
2	Pressure indicator	Rises as the pressure increases and is used to monitor the cooking level while cooking
3	Safety valve	Rises as the pressure increases and locks the lid
4	Pressure regulator with steam outlet	For adjusting the cooking level and relieving the pressure of the pressure cooker
5	Opening slide	For unlocking the lid
6	Lid shaft handle	For opening and closing the lid as well as for safely carrying the pressure cooker
7	Shaft handle	
8	Marking line	For correctly placing the lid on the pot
9	SIGMA classic bottom	The SIGMA classic sandwich bottom has an aluminium core and provides optimum heat distribution and heat storage. Enabling an early, energy-saving reduction of the temperature of the stove.

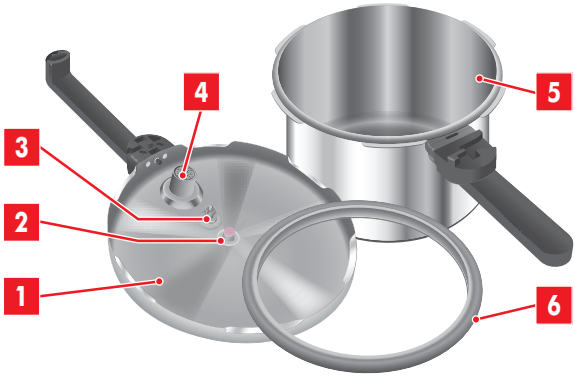


Abb. 3: Bottom of the lid in detail

Item	Part name	Function
1	Lid	For pressure-resistant sealing of the pressure cooker
2	Pressure indicator (bottom)	–
3	Safety valve (bottom)	–
4	Pressure regulator (bottom) + Siliconfilter	–
5	Pot	For the cooking liquid and food
6	Sealing ring	For sealing the pressure cooker

2.2 Operation of pressure cookers

A pressure cooker allows you to cook food at higher temperatures than the normal boiling temperature of 100 °C. The increased cooking temperature reduces the cooking time by about one third. This results in significant energy saving. In addition, aromas, flavours and vitamins are largely retained by the short cooking time.

The boiling point is increased as follows:
In addition to the food, liquid is added to the pot and the lid is sealed so that it is pressure-resistant. While heating up, part of the water evaporates and excess pressure is generated inside the pot which increases the boiling temperature up to 120 °C.



Abb. 4: Pressure regulator

The desired pressure is set on the pressure regulator:

Position I, gentle level approx. 60 kPa (0.6 bar) at 110 °C

Position II, fast level approx. 100 kPa (1.0 bar) at 120 °C

Position for fast pressure release

Position for removing and cleaning the pressure regulator

Pressure cookers are particularly suitable for the gentle cooking of foods that normally require a long cooking time.
These include:

- Soups
- Stews
- Meat dishes (goulash, joints of meat)
- Vegetable dishes (potatoes, legumes)

2.3 Technical data

Model	ZWILLING EcoQuick II			
Capacity	3 l	4 l	6 l	7 l
Ø pot	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Labelling packaging				
	GS marking			
Markings on the rating plate				
■ CERAN ■ HALOGEN ■ ELECTRIC ■ INDUCTION ■ GAS	The pressure cooker is suitable for all types of stoves.			
CE	CE marking			
■ P1: approx. 60 kPa (0.6 bar) ■ P2: approx. 100 kPa (1 bar) ■ PS: approx. 300 kPa (3 bar)	Pressure levels of the pressure cooker			

1. Remove all packaging material and stickers.
2. Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner or keep it for storing the pressure cooker later.
3. Check that the delivery is complete (cf. packaging) and intact.

NOTE:

Do not operate the pressure cooker if there are missing or damaged parts. Contact the vendor at which you bought the device immediately or Zwilling customer service.

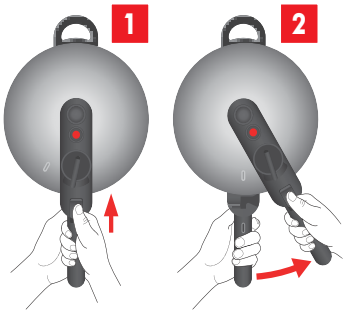


Abb. 5: Removing the lid

4. Push the opening slide into the forward position and turn the lid anticlockwise up to the limit stop (see fig. 5).
5. Lift and remove the lid.



Abb. 6:Detaching the sealing ring

6. Detach the sealing ring from the edge of the lid (see fig. 6).
7. Clean the components of the pressure cooker before the first use as follows:

! CAUTION!

Damage caused by incorrect cleaning:

- Do not use abrasive cleaning utensils, such as wire wool, and do not use strong cleaning agents, such as thinners or alcohol.
- The pressure cooker is not suitable for cleaning in the dishwasher.



Abb. 7: Cleaning the pressure cooker

Wash the pot, lid and sealing ring by hand with a mild detergent (see fig. 7).

8. Dry the cleaned components.
9. Reinsert the sealing ring into the lid. Press the sealing ring under the indentation of the lid edge.

4.1 Preparing the pressure cooker

Before each use, the safety functions of the pressure cooker must be checked.

WARNING!

Danger due to the uncontrolled escape of steam if there is a failure of the safety functions!

- Never use the pressure cooker when there is a failure of the safety functions.
- Do not make any changes to the safety functions.
- If there is any damage to the pressure indicator, safety valve or the sealing ring, they must be replaced. In this regard, contact your leading retailer specialising in Zwilling products or Zwilling customer service directly.

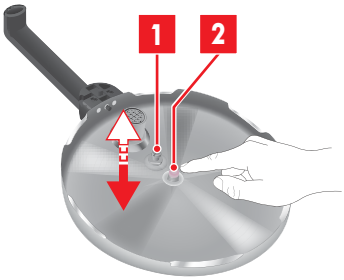


Abb. 8: Safety testing

1. Check that the safety valve (fig. 8/1) and pressure indicator (fig. 8/2) function properly.
2. Check that the sealing ring is firmly seated in the edge of the lid.

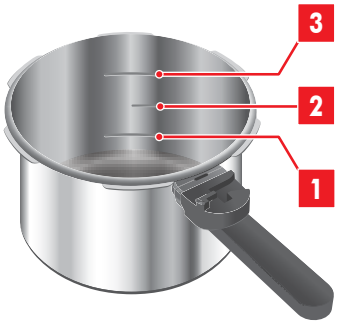


Abb. 9: Observing the filling level

3. Fill at least 1/3 of the pot with water (see fig. 9/1). Depending on the recipe, stock can also be used as the cooking liquid.

WARNING!

Risk of fire!

- Never use the pressure cooker without enough liquid.

4. Place the pot on an appropriate hob (see section 1.7).
5. Add the food to the pot. Make sure that the pot is no more than 2/3 full (see fig. 9/3).

WARNING!

Risk of boiling over!

- When cooking foods that generate a lot of foam or expand such as rice, dehydrated vegetables or legumes, the pot may only be filled up to the halfway mark (see fig. 9/2).

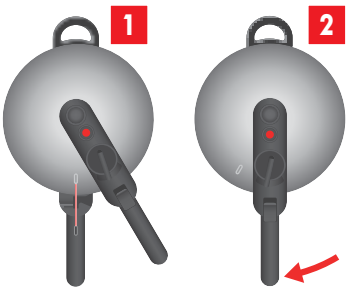


Abb. 10: Closing the lid

6. Put the lid on the pot (see fig. 10/1).
7. Turn the lid clockwise up to the limit stop (see fig. 10/2).
   ➲ *When the opening slide audibly clicks into place, the lid is firmly sealed shut.*

4.2 Cooking food

WARNING!

Risk of burns!

- Do not touch the metal surfaces of the pressure cooker with your bare hands after switching on the energy supply.
- Only touch the plastic components of the pressure cooker. If necessary, use oven gloves.



Abb. 11: Setting the cooking level

1. Set the pressure regulator to the desired cooking level (see fig. 11).
   - Gentle level **I** approx. 60 kPa (0.6 bar) at 110 °C
   - Fast level **II** approx. 100 kPa (1.0 bar) at 120 °C

NOTE:

The choice of the appropriate cooking level depends mainly on the food to be cooked. The recommended cooking level for various types of food is set out in section 7. In recipes specifically for pressure cookers, the appropriate cooking level is frequently provided.



Abb. 12: Steamer insert

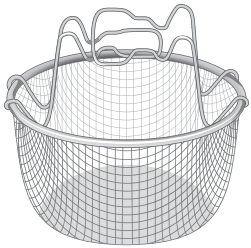


Abb. 13: Frying basket

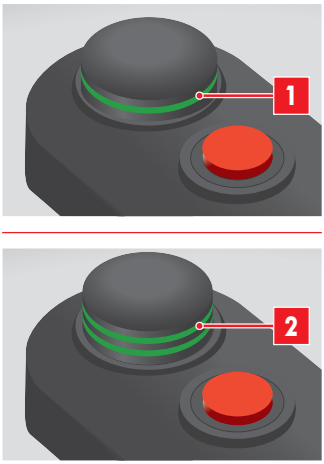


Abb. 14: Checking the cooking level

Cooking with inserts

(A) Steamer insert (fig. 12)

2. Place the tripod on the bottom of the pot and place the filled steamer insert on the tripod.
3. Fill the pot with 1 litre of water. The food is now cooked very gently by the steam.

(B) Frying basket (fig. 13)

WARNING!

Hot fat!

- The frying basket may not, under any circumstances, be used in a closed pressure cooker under pressure.
- Deep-fry only with a 6-litre pot volume.
- Only use the frying basket with the pressure cooker open or with a glass lid (see the accessories in section 8).

4. Turn on the energy supply to the hob.

NOTE:

We recommend setting the hob to the highest energy level. The desired pressure is thereby reached as fast as possible.

➲ *When the water begins to boil and the pressure in the pot increases, the pressure indicator and safety valve rise. The cooking time only starts when steam is released via the pressure regulator.*

5. Depending on the selected cooking level, reduce the energy supply to the hob to keep the pressure constant:
   - Gentle level **I**: When the first ring on the pressure indicator becomes visible (see fig. 14/1) This applies to delicate food, such as fish or fruit
   - Fast level **II**: When the second ring on the pressure indicator becomes visible (see fig. 14/2)

EN

The respective ring must remain visible during the entire cooking process.

WARNING!

Risk of scalding!

If the pressure continues rising, excess steam is released through the opening on the pressure regulator.

- Reduce the energy supply to the hob in time to prevent steam escaping.

6. When the cooking time has expired, turn off the energy supply to the hob.
7. Carefully remove the pressure cooker from the hob and set it down on a heat-resistant surface.

4.3 Reducing the pressure

Before opening the pressure cooker, the excess pressure must first be reduced. Three options are available to reduce the pressure:

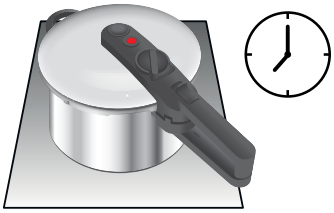


Abb. 15: Cooling down

1. Cooling down at room temperature

In this option, the pressure cooker is left to cool down on a heat-resistant surface until the excess pressure is completely reduced (see fig. 15).

➲ *When the safety valve is completely lowered, the pressure cooker is depressurised.*

NOTE:

The temperature in the pressure cooker only decreases very slowly. You should accordingly **not** use this option of pressure reduction for foods that need to be cooked to perfection, such as meat or vegetables.



Abb. 16: Cooling with water



Abb. 17: Fast pressure release

2. Cooling down under running water

NOTE:

We recommend using oven gloves or similar.

1. Hold the pressure cooker under running cold water. Ensure that the stream of water only flows over on the external metal surfaces of the lid (see fig. 16).
   ➲ *When the safety valve is completely lowered, the pressure cooker is depressurised.*

3. Fast pressure release

WARNING!

Risk of scalding by the hot steam!

In respect of fast pressure release, hot steam is released through the opening on the pressure regulator.

- Keep your hands, head and body out of the danger zone.
- Only touch the pressure regulator in the area at the rear that points towards the lid shaft handle to prevent contact of your skin with the escaping steam.
- Do not use the fast pressure release for food that easily generates foam, such as soups, stews or legumes.

1. Turn the pressure regulator to position (see fig. 17).
   ➲ *The excess steam escapes through the opening on the pressure regulator.*
   ➲ *When the safety valve is completely lowered, the pressure cooker is depressurised.*

EN

4.4 Serving the food

WARNING!

Risk of burns!

- Only touch the plastic components of the pressure cooker. If necessary, use oven gloves or similar.
- Keep your hands, head and body out of the danger zone when pouring off the cooking liquid.

1. Make sure that the safety valve is completely lowered.
2. Always shake the pressure cooker before opening it so that bubbles of steam do not spray and scald you. This is very important in respect of fast pressure release or cooling under running water.
3. Push the opening slide into the forward position and turn the lid anticlockwise up to the limit stop (see fig. 18).
4. Lift and remove the lid.
5. If necessary, pour the cooking liquid into the sink and place the pressure cooker on a heat-resistant surface.
6. Remove the food. Refine the meal in accordance with the recipe before serving.

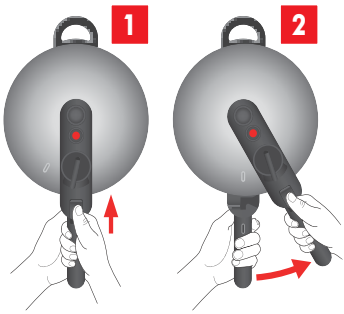


Abb. 18: Opening the lid

5.1 Allowing the pressure cooker to cool down

WARNING!

Risk of burns!

- Do not touch the metal surfaces of the pressure cooker with your bare hands after completing cooking. These can still be very hot notwithstanding the pressure reduction that has already been carried out.
- If necessary, use oven gloves or similar.

For reasons of safety, take the following steps after you have finished cooking:

1. Make sure that the energy supply to the hob is turned off.
2. Let the pressure cooker cool down completely.

NOTE:

You can fill the pot with some water to prevent it from being encrusted with leftover food.

5.2 Cleaning the pressure cooker

WARNING!

Danger due the failure of the safety functions!

If proper care is not taken of the pressure cooker, there is a risk of the safety functions failing due to these becoming clogged with leftover food.

- Clean the pressure cooker thoroughly after every use.



Abb. 19: Cleaning the pot and the sealing ring

1. Detach the sealing ring from the edge of the lid.
2. Clean the pot and sealing ring with a mild detergent under running water (see fig. 19).

CAUTION!

The pressure cooker lid and the sealing ring must not be put into the dishwasher!



Abb. 20: Cleaning the lid

3. Rinse the lid under running water. Take particular care to clean the bottom of the lid thoroughly and to remove any residue of food in the area of the valves (see fig. 20).

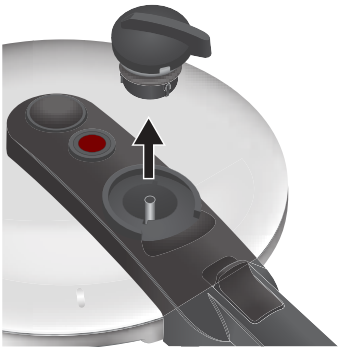


Abb. 21: Detaching the pressure regulator

4. Push the pressure regulator down and turn it to position 🔓. Lift and remove the pressure regulator (see fig. 21). Rinse the pressure regulator under running water. Also remove the silicone spring and clean separately.
5. Dry the cleaned components.
6. Reinsert the pressure regulator into the lid. Turn the pressure regulator clockwise beyond the point at which there is a noticeable resistance.



Abb. 22: Storage

7. Place the lid together with the sealing ring upside down on the pot. This reduces the wear on the sealing ring (see fig. 22).
8. Once the pressure cooker has cooled down, been cleaned and dried, store it:
   - In a cool, dry storage space
   - So that it is inaccessible to children
   - Away from sharp or pointed objects
   - Do not stack any objects on the device.

6.1 Resolving faults yourself

WARNING!

Faults may result in unsafe operation.

- If the pressure cooker is damaged, do not use it all. If the pressure cooker shows obvious signs of malfunction during operation, immediately turn off the energy supply to the hob. Allow the pressure cooker to cool down and then remove it from the hob.
- Do not try to repair the pressure cooker yourself.

Fault	Possible cause(s)	Possible solution(s)
Lid can only be closed with difficulty.	Friction between sealing ring and pot is too great.	Moisten the edge of the pot with a small amount of cooking oil.
	Pot is deformed.	Contact Zwilling customer service.
Opening slide can only be operated with difficulty.	Locking mechanism on the lid shaft handle is dirty.	Clean the lid shaft handle thoroughly under running water.
	Locking mechanism is damaged.	Replace the lid shaft handle.
Despite a long heating phase, pressure does not build-up in the pot.	Minimum filling quantity was not observed.	Fill at least 1/3 of the pot with water.
	Energy supply is too low.	Set the energy level of the hob higher.
		Make sure that the diameter of the hob is large enough.
	Sealing ring is incorrectly inserted.	Insert the sealing ring firmly into the edge of the lid.
	Sealing ring is damaged.	Replace the sealing ring.
Steam escapes at the edge of the lid.	Sealing ring does not seal properly.	Insert the sealing ring firmly into the edge of the lid. Replace the sealing ring if it is damaged.

Fault	Possible cause(s)	Possible solution(s)
Steam escapes at the pressure indicator.	Pressure indicator seal is incorrectly inserted.	Insert the seal firmly into the opening at the bottom of the lid.
	Pressure indicator seal is damaged.	Replace the seal.
The pot is under pressure but the safety valve does not rise.	Safety valve is blocked.	Clean the safety valve at the bottom of the lid under running water. In the event of any damage to the safety valve, contact Zwilling customer service.
Pressure regulator can only be moved with difficulty.	Pressure regulator is dirty.	Detach the pressure regulator and clean it under running water.
	Pressure regulator is damaged.	Replace the pressure regulator.

6.2 Customer service

If you require replacement parts or you are unable to resolve a fault using the above table yourself, please contact our customer service.

(See the cover "Country-specific customer service list")

NOTE:

A list of the replacement parts is contained in section 8.

6.3 Warranty

A legally required warranty of 2 years applies. Damage due to non-observance of the operating instructions, improper handling or normal wear is excluded from the warranty.

The professional use and merely optical traces of use are also excluded from the warranty.

In addition, the following are excluded from the warranty:

- Safety valve
- Pressure regulator
- Sealing ring

These parts are subject to normal wear.

6.4 Environmentally friendly disposal

Do not dispose of the metal components of the pressure cooker in the household waste.

The pressure cooker should rather be disposed of at your local recycling or waste collection depot.

Correctly dispose of any packaging material that you no longer require.

7 An overview of the cooking times

NOTE:

The following cooking times are approximate values. The precise cooking times depend, amongst other things, on the size and freshness of the food. By trying different recipes, you will quickly gather your own experience and thereby discover the optimal cooking time for each dish.

Meat and fish

Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Pork and veal				
Sliced strips of pork	2	5 – 7	Cooling down Fast pressure release	–
Pork goulash	2	10 – 15	Cooling down Fast pressure release	–
Roast pork	2	20 – 25	Cooling down Fast pressure release	–
Sliced strips of veal	2	5 – 7	Cooling down Fast pressure release	–
Veal goulash	2	10 – 15	Cooling down Fast pressure release	–
Veal shank	2	25 – 30	Cooling down Fast pressure release	–
Veal tongue	2	15 – 20	Cooling down Fast pressure release	–
Roast veal	2	20 – 25	Cooling down Fast pressure release	–
Beef				
Meat loaf	2	10 – 15	Cooling down Fast pressure release	–
Marinated pot roast	2	30 – 35	Cooling down Fast pressure release	–
Beef tongue	2	45 – 60	Cooling down Fast pressure release	–
Sliced strips of beef	2	6 – 8	Cooling down Fast pressure release	–

Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Beef goulash	2	15 – 20	Cooling down Fast pressure release	–
Beef olives	2	15 – 20	Cooling down Fast pressure release	–
Roast beef	2	35 – 45	Cooling down Fast pressure release	–
Poultry				
Boiling fowl	2	20 – 25	Cooling down Fast pressure release	Max. 1/2 of filling quantity
Pieces of chicken	2	6 – 8	Cooling down Fast pressure release	–
Turkey leg	2	25 – 30	Cooling down Fast pressure release	–
Turkey stew	2	6 – 10	Cooling down Fast pressure release	–
Turkey steak	2	2 – 3	Cooling down Fast pressure release	–
Game				
Roast hare	2	15 – 20	Cooling down Fast pressure release	–
Saddle of hare	2	10 – 15	Cooling down Fast pressure release	–
Roast venison	2	25 – 30	Cooling down Fast pressure release	–
Venison goulash	2	15 – 20	Cooling down Fast pressure release	–
Lamb				
Lamb stew	2	20 – 25	Cooling down Fast pressure release	–
Roast lamb	2	25 – 30	Cooling down Fast pressure release	–

Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Fish				
Fish fillets	1	2 – 3	Cooling down Fast pressure release	–
Whole fish	1	3 – 4	Cooling down Fast pressure release	–
Fish stew or goulash	1	3 – 4	Cooling down Fast pressure release	–

Vegetables

Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Vegetables				
Eggplants Cucumbers Tomatoes	1	2 – 3	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Cauliflower Paprika Leeks	1	3 – 5	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Peas Celery Kohlrabi	1	4 – 6	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Fennel Carrots Savoy cabbage	1	5 – 8	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Beans Kale Red cabbage	2	7 – 10	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Sauerkraut	2	10 – 15	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Beetroot	2	15 – 25	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Boiled potatoes	2	6 – 8	Cooling down	Do not use fast pressure release!
Jacket potatoes	2	6 – 10	Cooling down	Do not use fast pressure release!

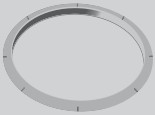
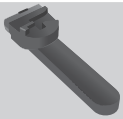
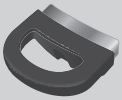
Legumes and cereals

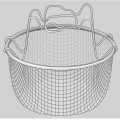
Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Peas Beans Lentils	2	10 – 15	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Buckwheat Millet	2	7 – 10	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Maize Rice Green spelt	2	6 – 15	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Rice pudding	2	20 – 25	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Long grain rice	2	6 – 8	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Wholemeal rice	2	12 – 15	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Wheat Rye	2	10 – 15	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!

Fruit

Food	Cooking level	Cooking time (min.)	Pressure reduction	Note
Cherries Plums	1	2 – 5	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!
Apples Pears	1	2 – 5	Cooling down	Max. 1/2 of filling quantity Do not use fast pressure release!

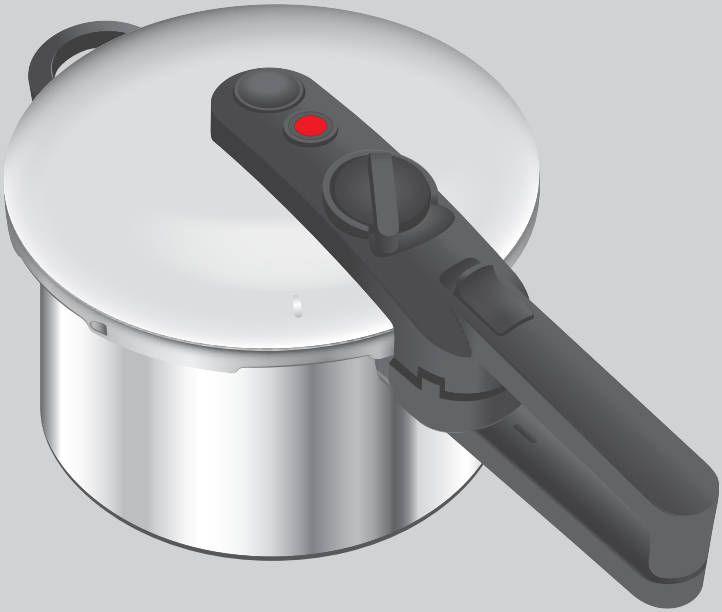
8 Accessories and spare parts

Replacement part		Part number	EAN code
Lid		64240-922	4009839406041
Silicone filter		99970-405	4009839406058
Silicone spring		99970-407	4009839406072
Pressure regulator		99970-406	4009839406065
Seal on the pressure indicator		99970-382	4009839370649
Sealing ring		64201-122	4009839390395
Shaft handle with flame retardant		99970-385	4009839370670
Side handle with flame retardant		99970-386	4009839370687
Perforated steamer insert with tripod		64202-822	4009839370601
Unperforated steamer insert with tripod		64202-922	4009839370595

Replacement part		Part number	EAN code
Frying basket		64204-022	4009839370618
Glass lid		64209-922	4009839370588

ZWILLING

Manuel d'utilisation



ZWILLING® EcoQuick II

Autocuiseur

Contenu

1 Pour votre sécurité 3
- 1.1 Concernant ces instructions 3
- 1.2 Enfants et certaines catégories de personnes 3
- 1.3 Risque d'incendie et d'éclatement 4
- 1.4 Surfaces chaudes 4
- 1.5 Risque de brûlure dû à de la vapeur d'eau chaude ! ... 5
- 1.6 Si vous constatez un défaut 5
- 1.7 Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité 6
- 1.8 Vue d'ensemble des fonctions de sécurité 7

2 Vue d'ensemble 8
- 2.1 Autocuiseur en détail 8
- 2.2 Fonctionnement des autocuiseurs 9
- 2.3 Caractéristiques techniques 10

3 Avant la première utilisation 11

4 Préparation des plats 13
- 4.1 Préparer l'autocuiseur 13
- 4.2 Cuire les aliments 14
- 4.3 Libérer la pression 16
- 4.4 Servir les aliments 18

5 Après utilisation 19
- 5.1 Laisser refroidir l'autocuiseur 19
- 5.2 Nettoyer l'autocuiseur 19

6 Aide en cas de panne 21
- 6.1 Remédier soi-même aux pannes 21
- 6.2 Service clientèle 22
- 6.3 Garantie 22
- 6.4 Élimination dans le respect de l'environnement 23

7 Récapitulatif des durées de cuisson 24

8 Accessoires et pièces détachées 28

1 Pour votre sécurité

1.1 Concernant ces instructions

Les remarques importantes pour votre sécurité sont désignées d'une manière particulière. Suivez impérativement ces consignes afin d'éviter des accidents et des dommages de l'autocuiseur.

AVERTISSEMENT !

Indique des remarques dont le non-respect entraîne un risque de blessures ou de mort.

PRÉCAUTION !

Indique des remarques dont le non-respect entraîne un risque de dommages matériels.

REMARQUE :

Indique des recommandations d'utilisation et d'autres informations utiles.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou endommager l'autocuiseur ainsi que le plan de cuisson.

- Lisez ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur.
- **Conservez bien les instructions.** Si vous transmettez l'autocuiseur à des tiers, donnez-leur également les instructions.

REMARQUE :

Le manuel est disponible sur Internet à l'adresse www.zwilling.com.

1.2 Enfants et certaines catégories de personnes

Pour certaines catégories de personnes, il existe un risque accru de blessure :

- Evitez l'utilisation de l'autocuiseur à proximité des enfants. Ne laissez pas le produit à la portée des enfants.
- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Même après la cuisson en autocuiseur, gardez les enfants à distance. Il existe des risques de brûlures sur les surfaces chaudes et de brûlures à la vapeur d'eau chaude.
- L'autocuiseur peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou bien manquant d'expérience et/ou de connaissances, si ces personnes sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'autocuiseur et qu'elles ont compris les dangers qui en résultent.
- Gardez les enfants à distance des matériaux d'emballage. Il existe un risque d'étouffement.

1.3 Risque d'incendie et d'éclatement

Il existe un risque d'incendie en cas de mauvaise manipulation de l'autocuiseur et de la plaque de cuisson chaude. Un éclatement explosif de l'autocuiseur ne peut se produire que dans le cas le plus extrême, si les fonctions de sécurité décrites au chap. « 1.8 » sont sales et donc en panne en raison d'un manque de soin.

Pour minimiser les risques d'incendie et d'éclatement, respectez toujours les consignes suivantes :

- N'apportez aucune modification à des fonctions de sécurité.
- Veillez à ce que le couvercle de l'autocuiseur soit correctement fermé avant l'utilisation sur une plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans liquide et assurez-vous que, pendant la cuisson, le liquide n'est jamais complètement évaporé car sinon des dommages graves peuvent être causés par une surchauffe dans l'autocuiseur et sur la plaque de cuisson.
- Respectez impérativement les quantités de remplissage autorisées :
  - Minimum : 1/3 du contenu du faitout
  - Maximum : 2/3 du contenu du faitout

  En cas d'utilisation d'aliments moussants ou gonflant beaucoup tels que le riz, les légumes secs ou les légumineuses, le faitout doit être rempli seulement à moitié.
- **N'utilisez jamais l'autocuiseur pour chauffer de la graisse ou de l'huile sous pression.**
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. N'utilisez donc aucune boisson fortement alcoolisée pour la cuisson des aliments sous pression. Lors de la préparation de recettes à base d'alcool, faites cuire la nourriture à ébullition environ 2 minutes avant de placer le couvercle.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur dans le four ou au micro-ondes.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance, dès que l'alimentation en énergie de la plaque de cuisson est allumée.
- Ne placez jamais d'objets ou de matériaux facilement inflammables à proximité de la plaque de cuisson et de l'autocuiseur.
- Après la cuisson, ne placez l'autocuiseur que sur des surfaces résistant à la chaleur.

1.4 Surfaces chaudes

L'autocuiseur s'échauffe fortement lors de son fonctionnement. Il y a un risque important de brûlures :

- Ne touchez jamais les surfaces métalliques chaudes de l'autocuiseur avec les mains nues. Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement similaire.
- N'essayez jamais de toucher l'autocuiseur pour savoir s'il est déjà chaud.
- Ne touchez l'autocuiseur que sur ses composants en plastique.

1.5 Risque de brûlure dû à de la vapeur d'eau chaude !

Les autocuiseurs cuisent sous pression. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures en raison de la vapeur chaude qui s'échappe.

- Lors de l'évaporation rapide, gardez les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger. Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement similaire.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur de force. Le couvercle est verrouillé jusqu'à ce que la pression ait été complètement libérée (soupape de sécurité complètement abaissée).
- Déplacez l'autocuiseur sous pression très soigneusement à l'aide de la poignée et des tiges. Évitez de transporter l'autocuiseur sur de grandes distances.
- Ne plongez jamais l'autocuiseur sous pression dans un récipient contenant de l'eau.
- Secouez légèrement l'autocuiseur avant ouverture. Cela évite que des bulles de vapeur prises au piège dans les aliments n'éclaboussent.
- Après la cuisson, déversez l'eau chaude avec prudence. Ce faisant, gardez les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger.
- Ne percez jamais les aliments qui peuvent gonfler lors de cuisson, tels que de la viande avec la peau (par exemple la langue). Attendez pour les couper jusqu'au moment de servir, lorsque la peau n'est plus gonflée.

1.6 Si vous constatez un défaut

Un appareil défectueux peut provoquer des dommages matériels et des blessures :

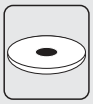
- Vérifiez l'autocuiseur avant chaque utilisation pour contrôler l'absence de dommages. Si vous constatez un dommage, contactez le service clientèle Zwilling. N'utilisez jamais un autocuiseur défectueux ou des accessoires défectueux.
- Avant chaque utilisation, vérifiez les fonctions de sécurité de l'autocuiseur (voir le chap. « 4.1 »).

1.7 Comment utiliser l'autocuiseur en toute sécurité

L'autocuiseur doit être utilisé exclusivement dans le domaine privé pour la cuisson des aliments appropriés. Il n'est pas adapté pour un usage commercial.

Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur entraîne des risques :

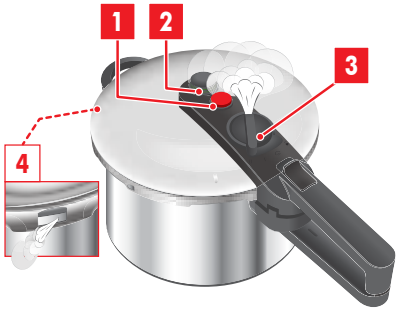
- Utilisez l'autocuiseur seulement sur les plaques de cuisson suivantes :

				
Gaz	Induction	Électrique	Céramique	Halogène

- Assurez-vous que le diamètre de la plaque de cuisson correspond au diamètre du fond du faitout. Sur les plaques de cuisson au gaz, assurez-vous que les flammes ne remontent pas sur le faitout.
- Un bourdonnement ou un sifflement peut se produire avec des réglages de puissance élevée en cas d'utilisation sur des plaques à induction. Cela est dû à des raisons techniques et ce n'est pas un signe de défaut de la plaque de cuisson ou de l'autocuiseur. Si le diamètre de la plaque de cuisson ne correspond pas au fond du faitout, il est possible que la plaque de cuisson ne réagisse pas.
- Vous pouvez effectuer toutes sortes de cuisson dans l'autocuiseur :
  - Cuire
  - Braiser
  - Cuire à la vapeur
  - Saisir
  - Frire

  Veillez toujours à ce que le couvercle soit ouvert pour frire des aliments en ajoutant des matières grasses.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour frire des aliments sous pression (Attention, friture possible uniquement dans le modèle de 6 litres).
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans le domaine médical, comme stérilisateur par exemple.
- Utilisez uniquement des accessoires fournis par nous avec l'autocuiseur (voir aussi le chap. « 8 »).
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans des lieux où il est exposé aux intempéries comme en camping à l'air libre.
- Remplacez les pièces d'usure (voir le chap. « 6.3 » Garantie) régulièrement. Les pièces présentant des taches, déchirures ou autres dommages visibles ou qui ne se fixent pas correctement doivent être remplacées par des pièces d'origine ZWILLING.

1.8 Vue d'ensemble des fonctions de sécurité



Pos.	Désignation de la pièce
1	Soupape de sûreté
2	Indicateur de pression
3	Régulateur de pression
4	Fenêtre de sécurité

Fig. 1: Fonctions de sécurité

Soupape de sûreté

- Lors de la fermeture :
  tant que le faitout n'est pas bien fermé, la soupape de sécurité ne peut pas monter vers le haut et l'autocuiseur n'accumule pas de pression.
- Lors de l'ouverture :
  si la pression monte dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité bloque automatiquement le coulisseau d'ouverture et empêche ainsi l'ouverture sous pression. Le coulisseau d'ouverture ne peut être déverrouillé que lorsque la pression a été complètement libérée (soupape de sécurité complètement abaissée).

Indicateur de pression

Le manomètre augmente avec l'augmentation de la pression dans l'autocuiseur. L'indicateur de pression a 2 marques vertes, en forme d'anneau, qui vous aident à maintenir la température de cuisson optimale pendant la cuisson :

- 1er anneau : niveau doux **I** env. 60 kPa (0,6 bar) à 110 °C
- 2e anneau : niveau rapide **II** env. 100 kPa (1,0 bar) à 120 °C

Régulateur de pression avec sortie de vapeur

À l'aide du régulateur de pression, définissez le niveau de cuisson souhaité. Au cas où la pression dans le faitout dépasse les valeurs indiquées ci-dessus, une vanne s'ouvre automatiquement dans le régulateur de pression et la vapeur d'eau s'échappe par la sortie de vapeur.

Fenêtre de sécurité

Un autre élément de sécurité est une fenêtre de sécurité intégrée dans le couvercle. En cas de trop forte pression à l'intérieur de l'autocuiseur, le joint d'étanchéité se pousse vers l'extérieur par cette fenêtre et la vapeur peut s'échapper.

2.1 Autocuiseur en détail

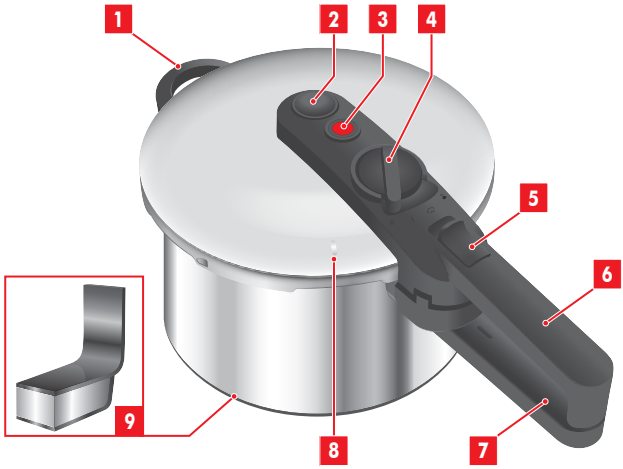


Fig. 2: Dessus du couvercle en détail

Pos.	Désignation de la pièce	Fonction
1	Poignée latérale	pour un transport et un transvasement sûrs de l’autocuiseur
2	Indicateur de pression	se soulève avec l’augmentation de la pression et est utilisé pour surveiller le niveau de cuisson
3	Soupape de sûreté	se soulève avec l’augmentation de la pression et verrouille le couvercle
4	Régulateur de pression avec sortie de vapeur	pour régler le niveau de cuisson et pour l’évaporation de l’autocuiseur
5	Coulisseau d’ouverture	pour déverrouiller le couvercle
6	Poignée à tige du couvercle	pour ouvrir et fermer le couvercle, et pour le transport en toute sécurité de l’autocuiseur
7	Poignée à tige	
8	Trait de marquage	pour un montage correct du couvercle sur le faitout
9	Fond classique SIGMA	Le fond sandwich classique SIGMA a un noyau en aluminium et assure une répartition et une rétention optimales de la chaleur. Ceci permet de réduire rapidement la température de cuisson à de faibles températures, et d’économiser de l’énergie.

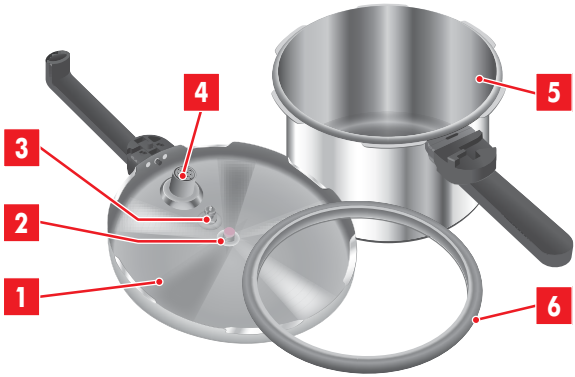


Fig. 3: Dessous du couvercle en détail

Pos.	Désignation de la pièce	Fonction
1	Couvercle	permet de fermer l'autocuiseur sous pression
2	Indicateur de pression (dessous)	–
3	Soupape de sûreté (dessous)	–
4	Régulateur de pression (dessous) + filtre en silicone	–
5	Faitout	permet de placer le liquide de cuisson et les aliments
6	Bague d'étanchéité	permet d'étanchéifier l'autocuiseur

2.2 Fonctionnement des autocuiseurs

Avec un autocuiseur, vous pouvez faire cuire les aliments à des températures plus élevées que la température d'ébullition normale de 100 °C. La température élevée réduit le temps de cuisson d'environ un tiers. Cela permet une économie d'énergie importante. En outre, du fait de la courte cuisson, les arômes, le goût et les vitamines restent en grande partie intacts.

L'augmentation de la température d'ébullition est obtenue comme suit :
en plus de l'aliment, du liquide est versé dans le faitout et le couvercle est fermé pour résister à la pression. Lorsqu'elle est chauffée, une partie de l'eau s'évapore et crée une pression positive dans le faitout, ce qui augmente la température d'ébullition jusqu'à 120 °C.



Fig. 4: Régulateur de pression

La pression désirée est définie sur le régulateur de pression :

Position I Niveau doux env. 60 kPa (0,6 bar) à 110 °C

Position II Niveau rapide env. 100 kPa (1,0 bar) à 120 °C

Position pour l'évaporation rapide

Position pour retirer et nettoyer le régulateur de pression

FR

2 Vue d’ensemble

Les autocuiseurs conviennent particulièrement à la cuisson douce des aliments qui nécessitent généralement un long temps de cuisson.
Citons, entre autres :

- Soupes
- Ragoûts
- Plats de viande (goulasch, pot-au-feu)
- Plats de légumes (pommes de terre, légumineuses)

2.3 Caractéristiques techniques

Modèle	ZWILLING EcoQuick II			
Capacité	3 l	4 l	6 l	7 l
Ø Faitout	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Étiquetage de l’emballage				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 GS geprüfte Sicherheit	Label GS			
Désignations plaque signalétique				
■ CÉRAMIQUE ■ HALOGÈNE ■ ÉLECTRIQUE ■ INDUCTION ■ GAZ	L’autocuiseur est adapté à tous types de plaques de cuisson.			
CE	Marquage CE			
■ P1 : env. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2 : env. 100 kPa (1 bar) ■ PS : env. 300 kPa (3 bar)	Niveaux de pression de l’autocuiseur			

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.
2. Éliminez les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement ou gardez-les pour le stockage ultérieur de votre autocuiseur.
3. Vérifiez que la livraison est complète (voir emballage) et intacte.

REMARQUE :

Dans le cas de pièces manquantes ou endommagées, ne mettez pas l'autocuiseur en service. Contactez immédiatement le revendeur qui vous a vendu l'appareil ou le service clientèle Zwilling.

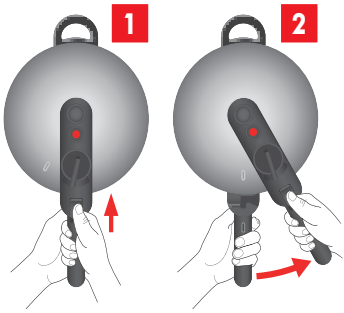


Fig. 5: Retirer le couvercle

4. Poussez le coulisseau d'ouverture dans la position avant et faites tourner le couvercle jusqu'à la butée dans le sens antihoraire (voir fig. 5).
5. Soulevez le couvercle vers le haut.



Fig. 6: Enlever le joint d'étanchéité

6. Enlevez le joint d'étanchéité du bord du couvercle (voir fig. 6).
7. Nettoyez les composants de l'autocuiseur avant la première utilisation comme suit :

! PRÉCAUTION !

Dommages matériels en raison d'un nettoyage incorrect !

- N'utilisez aucun ustensile de nettoyage dur comme la laine d'acier ni aucun agent de nettoyage agressif comme les diluants, l'alcool, etc., pour le nettoyage.
- L'autocuiseur n'est pas adapté pour le nettoyage au lave-vaisselle.



Fig. 7: Nettoyer l'autocuiseur

Nettoyez à la main le faitout, le couvercle et la bague d'étanchéité avec un produit vaisselle doux (voir fig. 7).

8. Séchez les éléments nettoyés.
9. Insérez le joint d'étanchéité dans le couvercle. Ce faisant, appuyez la bague d'étanchéité sous les bourrelets du bord du couvercle.

4.1 Préparer l'autocuiseur

Les fonctions de sécurité de l'autocuiseur doivent être vérifiées avant chaque opération de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en raison d'une fuite incontrôlée de vapeur en cas de défaillance des fonctions de sécurité !

- N'utilisez jamais l'autocuiseur lorsque des fonctions de sécurité sont défaillantes.
- N'apportez aucune modification à des fonctions de sécurité.
- En cas de dommage de l'indicateur de pression, de la soupape de sûreté ou du joint d'étanchéité, ces éléments doivent être remplacés. Pour ce faire, adressez-vous à votre magasin spécialisé en produits Zwilling ou directement au service clientèle Zwilling.

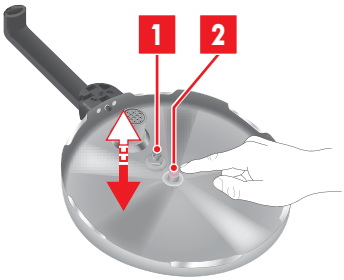


Fig. 8: Vérifications de sécurité

1. Vérifiez la bonne marche de la soupape de sécurité (fig. 8/1) et de l'indicateur de pression (fig. 8/2).
2. Vérifiez si le joint d'étanchéité est bien fixé dans le bord du couvercle.

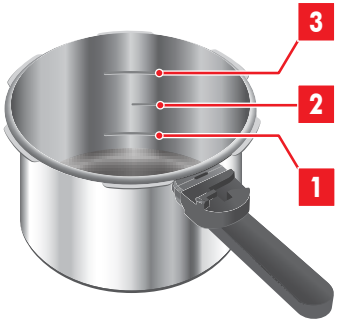


Fig. 9: Respecter la hauteur de remplissage

3. Remplissez le faitout au moins à 1/3 avec de l'eau (fig. 9/1). Selon la recette, vous pouvez utiliser également du bouillon comme liquide de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans une quantité suffisante de liquide.

4. Mettez le faitout sur une zone de cuisson appropriée (voir le chapitre « 1.7 »).

FR

5. Placez les aliments dans le faitout. Assurez-vous que le faitout est rempli au maximum aux 2/3 (voir fig. 9/3).

AVERTISSEMENT !

Risque de surchauffe !

- En cas d'utilisation d'aliments moussants ou gonflant beaucoup tels que le riz, les légumes secs ou les légumineuses, le faitout doit être rempli seulement à moitié (voir fig. 9/2).

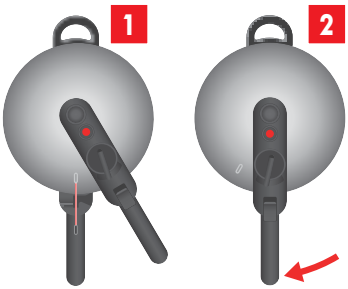


Fig. 10: Fermer le couvercle

6. Placez le couvercle sur le faitout (voir fig. 10/1).
7. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à la butée (fig. 10/2).
   ➲ *Si le coulisseau d'ouverture s'enclenche audiblement, le couvercle est bien fermé.*

4.2 Cuire les aliments

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

- Après avoir allumé l'alimentation en énergie, ne touchez pas les surfaces métalliques de l'autocuiseur à mains nues.
- Ne touchez l'autocuiseur que sur ses composants en plastique. Si nécessaire, utilisez une manique.



Fig. 11: Régler le niveau de cuisson

1. Définissez le niveau de cuisson souhaité sur le régulateur de pression (voir fig. 11).
   - niveau doux **I** env. 60 kPa (0,6 bar) à 110 °C
   - niveau rapide **II** env. 100 kPa (1,0 bar) à 120 °C

REMARQUE :

Le choix du bon niveau de cuisson dépend d'abord de la nourriture. Au chap. « 7 », vous pouvez consulter le niveau de cuisson recommandé pour différents aliments. Dans les recettes spécialement conçues pour les autocuiseurs, le niveau de cuisson est souvent indiqué.



Fig. 12: Insert de cuisson à la vapeur

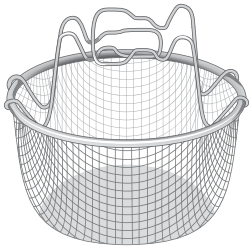


Fig. 13: Insert pour friture

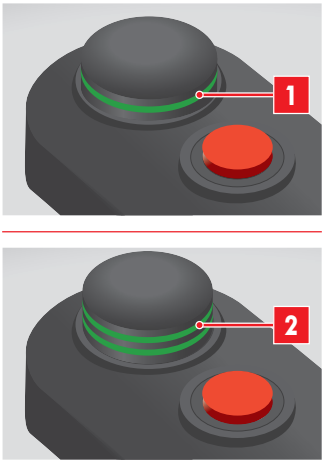


Fig. 14: Contrôler le niveau de cuisson

Cuisson avec inserts

(A) Insert de cuisson à la vapeur (fig. 12)

2. Placez le trépied au fond du faitout et déposez l'insert de cuisson à la vapeur rempli sur le trépied.
3. Versez un litre d'eau dans le faitout. La cuisson s'effectue alors en douceur, à la vapeur.

(B) Panier pour friture (fig. 13)

AVERTISSEMENT !

Graisse chaude !

- Le panier pour fritures ne doit jamais être utilisé si l'autocuiseur est fermé et sous pression.
- La friture n'est possible que dans le faitout d'une capacité de 6 litres.
- Utilisez le panier uniquement lorsque l'autocuiseur est ouvert, ou en utilisant un couvercle en verre (voir les accessoires au chap. « 8 »).

4. Allumez l'alimentation en énergie de la plaque de cuisson.

REMARQUE :

Nous vous recommandons de régler la plaque de cuisson au plus haut niveau d'énergie. Ainsi, la pression désirée est atteinte aussi vite que possible.

➲ *Lorsque l'eau commence à bouillir et que la pression augmente dans le faitout, l'indicateur de pression et la soupape de sécurité se lèvent. Le temps de cuisson ne commence que lorsque la vapeur est évaporée via le régulateur de pression.*

5. Réduisez l'alimentation en énergie de la plaque de cuisson indépendamment du niveau de cuisson sélectionné, afin de maintenir la pression constante :
   - Niveau doux **I** : lorsque le 1er anneau sur l'indicateur de pression (fig. 14/1) devient visible Ceci est valable pour les aliments délicats comme le poisson ou les fruits
   - Niveau rapide **II** : lorsque le 2e anneau sur l'indicateur de pression (fig. 14/2) devient visible

FR

L'anneau respectif doit être visible durant tout le processus de cuisson.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors de l'augmentation de la pression, la vapeur d'eau excédentaire est évacuée par l'ouverture sur le régulateur de pression.

- Réduisez à temps la puissance de la plaque de cuisson pour empêcher la fuite de vapeur d'eau.

6. Éteignez l'alimentation en énergie de la plaque de cuisson une fois que la durée de cuisson est écoulée.
7. Avec précaution, retirez l'autocuiseur du plan de cuisson et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

4.3 Libérer la pression

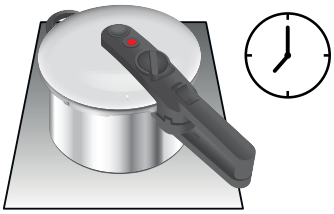


Fig. 15: Laissez refroidir

La pression doit d'abord être réduite avant l'ouverture de l'autocuiseur. Pour ce faire, il existe 3 options disponibles :

1. Laisser refroidir à la température ambiante

Avec cette variante, vous laissez l'autocuiseur refroidir sur une surface résistant à la chaleur jusqu'à ce que la pression ait été complètement libérée (voir fig. 15).

➲ *Lorsque la soupape de sûreté est complètement abaissée, l'autocuiseur est dépressurisé.*

REMARQUE :

La température dans l'autocuiseur ne réduit que très lentement. Vous **ne devez donc pas** utiliser cette variante de réduction de la pression pour les denrées alimentaires qui doivent être cuites à point comme la viande ou des légumes.



Fig. 16: Refroidir avec de l'eau



Fig. 17: Évaporation rapide

2. Refroidir sous l'eau courante

REMARQUE :

Nous recommandons l'utilisation de maniques ou d'ustensiles similaires.

1. Gardez l'autocuiseur sous l'eau froide. Assurez-vous que le jet d'eau coule exclusivement sur les surfaces métalliques extérieures du couvercle (voir fig. 16).
   ➲ *Lorsque la soupape de sûreté est complètement abaissée, l'autocuiseur est dépressurisé.*

3. Évaporation rapide

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure dû à de la vapeur d'eau chaude !

Lors de l'évaporation rapide, de la vapeur d'eau chaude est évacuée par l'ouverture sur le régulateur de pression.

- Gardez les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger.
- Touchez le régulateur de pression seulement dans la zone arrière, vers la poignée du couvercle afin d'éviter le contact de la peau avec la vapeur d'eau s'échappant.
- N'utilisez pas l'évaporation rapide pour les aliments qui moussent légèrement tels que soupes, ragoûts ou légumes secs.

1. Mettez le régulateur de pression en position (voir fig. 17).
   ➲ *La vapeur d'eau excédentaire s'échappe par l'ouverture sur le régulateur de pression.*
   ➲ *Lorsque la soupape de sûreté est complètement abaissée, l'autocuiseur est dépressurisé.*

FR

4.4 Servir les aliments

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

- Ne touchez l'autocuiseur que sur ses composants en plastique. Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement similaire.
- Lors du versement du liquide de cuisson, gardez les mains, la tête et le corps hors de la zone de danger.

1. Assurez-vous que la soupape de sécurité est complètement abaissée.
2. Secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin qu'aucune bulle de vapeur n'éclabousse et vous brûle. Ceci est particulièrement important en cas d'évaporation rapide ou sous l'eau courante.
3. Poussez le coulisseau d'ouverture dans la position avant et faites tourner le couvercle jusqu'à la butée dans le sens antihoraire (voir fig. 18).
4. Soulevez le couvercle vers le haut.
5. Au besoin, versez le liquide de cuisson dans l'évier et placez l'autocuiseur sur une surface résistant à la chaleur.
6. Retirez les aliments. Préparez la nourriture selon la recette avant de servir.

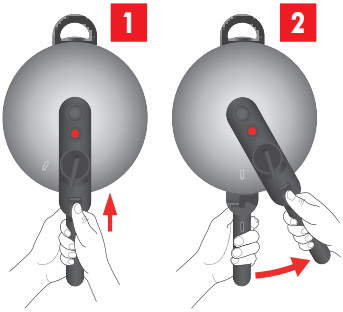


Fig. 18: Ouvrir le couvercle

5.1 Laisser refroidir l'autocuiseur

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

- Après la cuisson, ne touchez pas les surfaces métalliques de l'autocuiseur à mains nues. Celles-ci peuvent être encore fortement chauffées, indépendamment de la réduction de pression précédemment effectuée.
- Si nécessaire, utilisez une manique ou un équipement similaire.

Après la cuisson, pour des raisons de sécurité, effectuez les opérations suivantes :

1. Assurez-vous que l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée.
2. Laissez l'autocuiseur refroidir complètement.

REMARQUE :

Vous pouvez remplir le faitout avec un peu d'eau pour éviter le dessèchement des résidus alimentaires.

5.2 Nettoyer l'autocuiseur

AVERTISSEMENT !

Danger en raison de la défaillance des fonctions de sécurité !

Par manque de soins de l'autocuiseur, des fonctions de sécurité risquent d'être bouchées par des particules alimentaires et de tomber en panne.

- Nettoyez soigneusement l'autocuiseur après chaque utilisation.



Fig. 19: Nettoyer le faitout et la bague d'étanchéité

1. Enlevez le joint d'étanchéité du bord du couvercle.
2. Nettoyez le faitout et la bague d'étanchéité à l'eau courante, avec un produit vaisselle doux (voir fig. 19).

PRÉCAUTION !

Le couvercle de l'autocuiseur et le joint ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle !



Fig. 20: Nettoyer le couvercle

3. Rincez le couvercle sous l'eau courante. En particulier, assurez-vous de nettoyer soigneusement le dessous du couvercle et d'enlever les particules de nourriture dans la zone des valves (voir fig. 20).

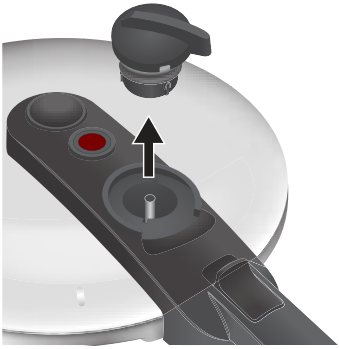


Fig. 21: Soulever le régulateur de pression

4. Poussez le régulateur de pression vers le bas et tournez-le sur la position 🔓. Soulevez le régulateur de pression (voir fig. 21). Nettoyez le régulateur de pression à l'eau courante. Enlevez également le joint en silicone et nettoyez-le séparément.
5. Séchez les éléments nettoyés.
6. Insérez le régulateur de pression dans le couvercle. Tournez le régulateur de pression dans le sens horaire au-delà d'une résistance sensible.



Fig. 22: Stockage

7. Placez le couvercle avec la bague d'étanchéité en sens inverse sur le faitout. Cela protège la bague d'étanchéité (voir fig. 22).
8. Rangez l'autocuiseur refroidi, nettoyé et séché :
   - dans un endroit frais et sec,
   - hors de portée des enfants et
   - à distance d'objets tranchants et pointus.
   - N'empilez aucun objet sur l'appareil.

6.1 Remédier soi-même aux pannes

AVERTISSEMENT !

Des défauts peuvent entraîner une utilisation dangereuse !

- Si l'autocuiseur est abîmé, ne le mettez pas en service. Si l'autocuiseur montre des signes évidents de défauts pendant le fonctionnement, coupez immédiatement l'alimentation en énergie de la plaque de cuisson. Laissez l'autocuiseur refroidir puis retirez-le de la plaque de cuisson.
- Ne tentez pas de réparer l'autocuiseur vous-même.

Panne	Cause possible	Remède possible
Le couvercle se ferme difficilement.	Le frottement entre la bague d'étanchéité et le faitout est trop important.	Mouillez le bord du faitout avec une petite quantité d'huile de cuisson.
	Le faitout est déformé.	Contactez le service clientèle Zwilling.
Le coulisseau d'ouverture s'actionne difficilement.	Le mécanisme de verrouillage sur la tige du couvercle est sale.	Nettoyez la tige du couvercle à l'eau courante.
	Le mécanisme de verrouillage est endommagé.	Remplacez la tige du couvercle.
Aucune pression ne s'accumule dans le faitout malgré la longue phase de chauffage.	La quantité de remplissage est inférieure à la quantité minimale.	Remplissez le faitout au moins à 1/3 avec de l'eau.
	L'alimentation en énergie est trop faible.	Augmentez le niveau d'énergie de la plaque de cuisson.
		Assurez-vous que le diamètre de la plaque de cuisson est assez gros.
	La bague d'étanchéité est mal insérée.	Insérez le joint d'étanchéité correctement dans le bord du couvercle.
	La bague d'étanchéité est endommagée.	Remplacez la bague d'étanchéité.
De la vapeur d'eau s'échappe sur le bord du couvercle.	La bague d'étanchéité n'est pas étanche.	Insérez le joint d'étanchéité correctement dans le bord du couvercle. Remplacez la bague d'étanchéité en cas de dommages.

FR

Panne	Cause possible	Remède possible
De la vapeur d'eau s'échappe au niveau de l'indicateur de pression.	Le joint de l'indicateur de pression est mal inséré.	Insérez bien le joint dans le trou sur le dessous du couvercle.
	Le joint de l'indicateur de pression est endommagé.	Remplacez le joint.
Il y a de la pression dans le faitout, mais la soupape de sécurité ne monte pas vers le haut.	La soupape de sûreté est bloquée.	Nettoyez la soupape de sûreté sur le dessous du couvercle à l'eau courante. Contactez le service clientèle Zwilling en cas d'endommagement de la soupape de sécurité.
Le régulateur de pression se déplace difficilement.	Le régulateur de pression est encrassé.	Soulevez le régulateur de pression et nettoyez-le à l'eau courante.
	Le régulateur de pression est endommagé.	Remplacez le régulateur de pression.

6.2 Service clientèle

Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous ne pouvez pas éliminer des défauts en utilisant le tableau ci-dessus, veuillez vous adresser à notre service clientèle.

(voir sur la couverture la « Liste de services clientèle spécifiques aux pays »)

REMARQUE :

Vous trouverez une liste des pièces de rechange au chap. « 8 ».

6.3 Garantie

Une garantie légale de 2 ans s'applique. Les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une mauvaise manipulation ou une usure normale sont exclus de la garantie.

L'utilisation dans le domaine professionnel, ainsi que des usures purement esthétiques sont également exclues de la garantie.

Sont également exclus de la garantie :

- Soupape de sûreté
- Régulateur de pression
- Bague d'étanchéité

Ces pièces sont sujettes à usure naturelle.

6.4 Élimination dans le respect de l'environnement

N'éliminez pas les composants métalliques de l'autocuiseur avec les ordures ménagères !

Au lieu de cela, donnez l'autocuiseur à des entreprises de recyclage ou des centres de recyclage.

Éliminez les matériaux d'emballage de manière écologique.

7 Récapitulatif des durées de cuisson

REMARQUE :

Les durées de cuisson suivantes sont approximatives. Les durées de cuisson exactes dépendent de la taille et de la fraîcheur des aliments. En essayant différentes recettes, vous acquerrez rapidement de l'expérience et trouverez ainsi la durée de cuisson optimale pour chacun des plats.

Viandes et poissons

Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Porc et veau				
Émincé de porc	2	5 – 7	Refroidissement Évaporation rapide	–
Goulasch de porc	2	10 – 15	Refroidissement Évaporation rapide	–
Rôti de porc	2	20 – 25	Refroidissement Évaporation rapide	–
Émincé de veau	2	5 – 7	Refroidissement Évaporation rapide	–
Goulasch de veau	2	10 – 15	Refroidissement Évaporation rapide	–
Pied de veau	2	25 – 30	Refroidissement Évaporation rapide	–
Langue de veau	2	15 – 20	Refroidissement Évaporation rapide	–
Rôti de veau	2	20 – 25	Refroidissement Évaporation rapide	–
Viande bovine				
Pain de viande	2	10 – 15	Refroidissement Évaporation rapide	–
Rôti de bœuf mariné	2	30 – 35	Refroidissement Évaporation rapide	–
Langue de bœuf	2	45 – 60	Refroidissement Évaporation rapide	–
Émincé	2	6 – 8	Refroidissement Évaporation rapide	–

7 Récapitulatif des durées de cuisson

Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Goulasch	2	15 – 20	Refroidissement Évaporation rapide	–
Roulades	2	15 – 20	Refroidissement Évaporation rapide	–
Rôti de bœuf	2	35 – 45	Refroidissement Évaporation rapide	–
Poulet				
Poulet	2	20 – 25	Refroidissement Évaporation rapide	Quantité de remplissage max. 1/2
Morceaux de poulet	2	6 – 8	Refroidissement Évaporation rapide	–
Cuisse de dinde	2	25 – 30	Refroidissement Évaporation rapide	–
Blanquette de dinde	2	6 – 10	Refroidissement Évaporation rapide	–
Escalopes de dinde	2	2 – 3	Refroidissement Évaporation rapide	–
Gibier				
Rôti de lapin	2	15 – 20	Refroidissement Évaporation rapide	–
Râble de lièvre	2	10 – 15	Refroidissement Évaporation rapide	–
Rôti de chevreuil	2	25 – 30	Refroidissement Évaporation rapide	–
Goulasch de chevreuil	2	15 – 20	Refroidissement Évaporation rapide	–
Agneau				
Ragoût d'agneau	2	20 – 25	Refroidissement Évaporation rapide	–
Carré d'agneau rôti	2	25 – 30	Refroidissement Évaporation rapide	–

FR

7 Récapitulatif des durées de cuisson

Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Poisson				
Filets de poisson	1	2 – 3	Refroidissement Évaporation rapide	–
Poissons entiers	1	3 – 4	Refroidissement Évaporation rapide	–
Ragoût ou goulash	1	3 – 4	Refroidissement Évaporation rapide	–

Légumes

Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Légumes				
Aubergines Concombres Tomates	1	2 – 3	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Choux-fleurs Poivrons Poireaux	1	3 – 5	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Petits pois Céleris Choux-raves	1	4 – 6	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Fenouils Carottes Choux frisés	1	5 – 8	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Haricots verts Choux verts Choux rouges	2	7 – 10	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Choucroute	2	10 – 15	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Betteraves rouges	2	15 – 25	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Pommes de terre vapeur	2	6 – 8	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !
Pommes de terre avec leur peau	2	6 – 10	Refroidissement	Pas d'évaporation rapide !

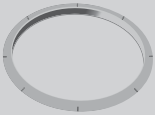
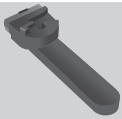
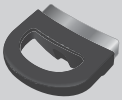
Légumineuses et céréales

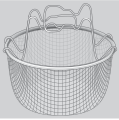
Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Petits pois Haricots verts Lentilles	2	10 – 15	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Sarrasin Millet	2	7 – 10	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Maïs Riz Blé vert	2	6 – 15	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Riz au lait	2	20 – 25	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Riz à grain long	2	6 – 8	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Riz entier	2	12 – 15	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Blé Seigle	2	10 – 15	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !

Fruits

Aliment	Niveau de cuisson	Temps de cuisson (min)	Réduire la pression	Remarque
Cerises Prunes	1	2 – 5	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !
Pommes Poires	1	2 – 5	Refroidisse-ment	Quantité de remplissage max. 1/2 Pas d'évaporation rapide !

8 Accessoires et pièces détachées

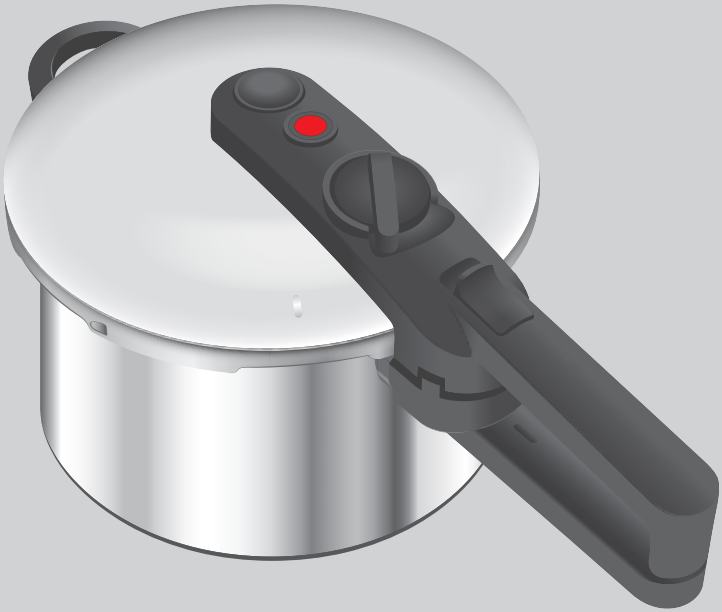
Pièce de rechange		Numéro d'article	Code EAN
Couvercle		64240-922	4009839406041
Filtre en silicone		99970-405	4009839406058
Manche en silicone		99970-407	4009839406072
Régulateur de pression		99970-406	4009839406065
Joint de l'indicateur de pression		99970-382	4009839370649
Bague d'étanchéité		64201-122	4009839390395
Poignée à tige avec retardateur de flamme		99970-385	4009839370670
Poignée latérale avec retardateur de flamme		99970-386	4009839370687
Plateau à vapeur perforé avec trépied		64202-822	4009839370601
Plateau à vapeur non perforé avec trépied		64202-922	4009839370595

Pièce de rechange		Numéro d'article	Code EAN
Insert pour friture		64204-022	4009839370618
Couvercle en verre		64209-922	4009839370588

FR

ZWILLING

Manual de instrucciones



ZWILLING® EcoQuick II

Olla a presión

Índice de contenido

1 Para su seguridad 3
- 1.1 Sobre estas instrucciones 3
- 1.2 Niños y determinados grupos de personas 3
- 1.3 Peligro de incendio y explosión 4
- 1.4 Superficies calientes 4
- 1.5 Peligro de escaldadura por vapor de agua caliente 5
- 1.6 En caso de que decte un defecto 5
- 1.7 Cómo utilizar la olla a presión con seguridad 6
- 1.8 Resumen de las funciones de seguridad 7

2 Vista general 8
- 2.1 Olla a presión al detalle 8
- 2.2 Funcionamiento de las ollas a presión 9
- 2.3 Datos técnicos 10

3 Antes del primer uso 11

4 Preparar comida 13
- 4.1 Preparar la olla a presión 13
- 4.2 Cocer la comida 14
- 4.3 Disminuir la presión 16
- 4.4 Servir los alimentos 18

5 Tras el uso 19
- 5.1 Dejar enfriar la olla a presión 19
- 5.2 Limpiar la olla a presión 19

6 Ayuda en caso de avería 21
- 6.1 Reparar las averías por sí mismo 21
- 6.2 Servicio de atención al cliente 22
- 6.3 Garantía 22
- 6.4 Eliminación de residuos respetando el medio ambiente 23

7 Resumen del tiempo de cocción 24

8 Accesorios y piezas de repuesto 28

1 Para su seguridad

1.1 Sobre estas instrucciones

Las advertencias importantes para su seguridad están marcadas con especial atención. Es obligatorio respetar estas advertencias para evitar accidentes y daños en la olla a presión:

¡ADVERTENCIA!

Identifica avisos cuya inobservancia puede provocar peligro, lesiones o peligro de muerte.

¡ATENCIÓN!

Identifica avisos cuya inobservancia puede producir daños materiales.

AVISO:

Aporta consejos e información útil.

ES

La inobservancia de este manual puede provocar lesiones graves o daños en la olla a presión o en los fogones.

- Lea todas las partes de este manual de instrucciones antes de utilizar la olla a presión.
- **Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro.** En caso de que facilite esta olla a presión a terceros, proporcióneles también este manual de instrucciones.

AVISO:

El manual de instrucciones también puede descargarse en Internet, en la página www.zwilling.com.

1.2 Niños y determinados grupos de personas

Existe un alto peligro de lesiones para determinados grupos de personas:

- No utilice nunca la olla a presión cerca de los niños.
- Los niños no deben usar la olla a presión.
- Mantenga la olla a presión alejada de los niños, también tras haber finalizado el proceso de cocción. Existe peligro de quemaduras/escaldadura por las superficies exteriores calientes y por el vapor de agua caliente que se expulsa de la olla.
- Las personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida, o con excasa experiencia y/o conocimiento, solo podrán utilizar la olla a presión si se les ha instruido sobre el uso seguro de la misma y sobre los peligros que entraña.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia.

1.3 Peligro de incendio y explosión

El manejo incorrecto de la olla a presión y del fogón puede provocar peligro de incendio. La explosión de la olla a presión solo se produce en casos extremos, si las funciones de seguridad descritas en el cap. "1.8" se ensucian debido a un mantenimiento deficiente y dejan de funcionar.

Para reducir al mínimo el peligro de incendio y explosión, respete las siguientes indicaciones:

- No realice modificaciones en las funciones de seguridad.
- Asegúrese de que ha cerrado apropiadamente la olla a presión antes de ponerla en el fogón.
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido y evite a toda costa que el líquido se evapore completamente durante el proceso de cocción, dado que, en caso de que esto suceda, pueden producirse graves daños por sobrecalentamiento en la olla a presión y en el fogón.
- Respete las cantidades de llenado permitidas:
  - Mínimo: 1/3 de la capacidad de la olla
  - Máximo: 2/3 de la capacidad de la olla

  La olla solo podrá llenarse hasta la mitad al utilizar alimentos que produzcan espuma o que ganen mucho volumen como, p. ej., arroz, verdura o legumbres secas.
- **Nunca utilice la olla a presión para calentar a presión aceite o grasas para cocinar.**
- Los vapores del alcohol son inflamables. Por ello, no utilice bebidas con un alto contenido alcohólico para cocer alimentos a presión. Al preparar recetas con alcohol, ponga a hervir los alimentos durante 2 minutos aproximadamente antes de colocar la tapa.
- Nunca utilice la olla a presión en el horno o el microondas.
- Nunca desatienda la olla a presión una vez que la fuente de calor del fogón esté encendida.
- Nunca deje objetos o materiales que se inflamen con facilidad cerca del fogón o de la olla a presión.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, deposite la olla a presión únicamente sobre superficies resistentes al calor.

1.4 Superficies calientes

La olla a presión se calienta mucho durante el funcionamiento. Existe un elevado peligro de quemaduras:

- Nunca toque las superficies metálicas calientes de la olla a presión tras el proceso de cocción con las manos desnudas. En caso de ser necesario, utilice manoplas u objetos similares.
- Nunca intente determinar si la olla a presión está cliente tocándola.
- Toque únicamente los componentes de plástico de la olla a presión.

1.5 Peligro de escaldadura por vapor de agua caliente

Las ollas hierven a presión. Al utilizar de forma incorrecta la olla a presión, pueden producirse escaldaduras por la expulsión de vapor de agua caliente.

- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro durante la despresurización rápida. En caso de ser necesario, utilice manoplas u objetos similares.
- Nunca intente abrir con violencia la olla a presión. La tapa permanece bloqueada hasta que la presión interior haya desaparecido (válvula de seguridad bajada hasta máximo).
- Si la olla está sometida a presión, muévala con mucho cuidado mediante las asas y los mangos. Evite desplazar la olla a presión por distancias largas.
- Nunca sumerja la olla en un recipiente con agua cuando esté sometida a presión.
- Sacuda ligeramente la olla a presión antes de abrirla. Así se evita que las burbujas de vapor contenidas en los alimentos estallen.
- Vierta con cuidado el agua caliente tras la cocción. Al hacerlo, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro.
- No pinchar nunca aquellos alimentos que puedan hincharse al hervirse, como la carne con la piel (p. ej., la lengua). Espere hasta servirlos para cortarlos, si la piel ya no está hinchada.

1.6 En caso de que decte un defecto

Un aparato defectuoso puede provocar daños materiales o lesiones:

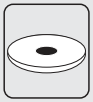
- Antes de cada uso, compruebe si la olla a presión está dañada. Si detecta daños, póngase en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente de Zwilling. Nunca utilice una olla a presión averiada o con accesorios averiados.
- Antes de cada uso, compruebe las funciones de seguridad de la olla a presión (véase cap. “4.1”).

1.7 Cómo utilizar la olla a presión con seguridad

La olla a presión únicamente puede usarse para cocer los alimentos adecuados para ello en el entorno doméstico. No es adecuada para usarla en el ámbito profesional.

El uso incorrecto de la olla a presión puede ocasionar peligros:

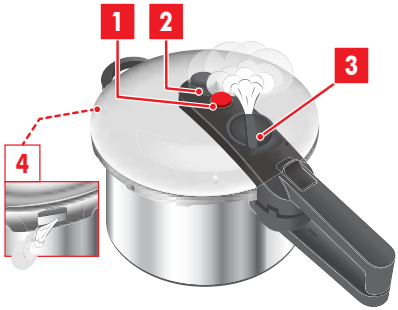
- Utilice la olla a presión únicamente en los siguientes tipos de fogones:

				
Gas	Inducción	Eléctrica	Vitrocerámica	Halógena

- Asegúrese de que el diámetro del fogón coincide con el de la base de la olla. En el caso de las cocinas de gas, asegúrese de que las llamas no suben por los laterales de la olla.
- Al utilizar placas de inducción, pueden producirse zumbidos si se usan los niveles más altos de cocción. Se debe a motivos técnicos y no denota una defecto en la placa o en la olla a presión. Si el diámetro del fogón no corresponde al del fondo de la olla, es posible que el fogón no reaccione.
- Puede llevar a cabo todos los tipos de cocción en la olla a presión:
  - Hervir
  - Estofar
  - Cocer al vapor
  - Sofreír
  - Freír

  Tenga siempre presente que únicamente debe freír alimentos con aceite y con la tapa abierta.
- ¡Nunca utilice la olla para freír alimentos a presión (Atención: a partir de un volumen de 6 litros en la olla)!
- No utilice la olla a presión en el ámbito médico, por ejemplo como esterilizador.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con la olla a presión o aquellos que le suministremos nosotros (véase también el cap. “8”).
- No utilice la olla a presión en lugares en los puedan afectarle las condiciones climatológicas, p. ej., en acampadas al aire libre.
- Sustituya las piezas desgastadas (véase cap. “6.3” Garantía) regularmente. Las piezas que presenten decoloración, grietas u otros daños visibles o que no estén colocados en su posición, deberán cambiarse por piezas originales de ZWILLING.

1.8 Resumen de las funciones de seguridad



Pos.	Denominación de las piezas
1	Válvula de seguridad
2	Indicador de presión
3	Regulador de presión
4	Ventana de seguridad

Fig. 1: Funciones de seguridad

ES

Válvula de seguridad

- Al cerrar:
  mientras la olla no esté cerrada correctamente, la válvula de seguridad no puede subir y la olla no acumula presión.
- Al abrir:
  cuando la presión en la olla aumenta, la válvula de seguridad bloquea automáticamente el deslizador de apertura, impidiendo la apertura cuando la olla está sometida a presión. El deslizador de apertura puede desbloquearse una vez que la presión interior haya desaparecido por completo (válvula de seguridad bajada hasta máximo).

Indicador de presión

Al aumentar la presión en la olla, sube el indicador de presión. El indicador de presión dispone de 2 marcas verdes con forma de anillo que le ayudarán a mantener la temperatura de cocción óptima durante el proceso de cocción.

- Primer anillo: Posición suave **I** aprox. 60 kPa (0,6 bares) a 110 °C
- Segundo anillo: Posición rápida **II** aprox. 100 kPa (1,0 bares) a 120 °C

Regulador de presión con salida de vapor

Ajuste el nivel de cocción deseado mediante el regulador de presión. En el caso de que la presión de la olla sobrepase los valores indicados, una válvula se abre automáticamente en el regulador de presión y el vapor de agua se expulsa por la salida de vapor.

Ventana de seguridad

Otro elemento de seguridad es la ventana de seguridad integrada en la tapa. Si la presión dentro de la olla es demasiado elevada, el anillo hermético se presiona hacia fuera mediante esta ventana, permitiendo que el vapor salga.

2.1 Olla a presión al detalle

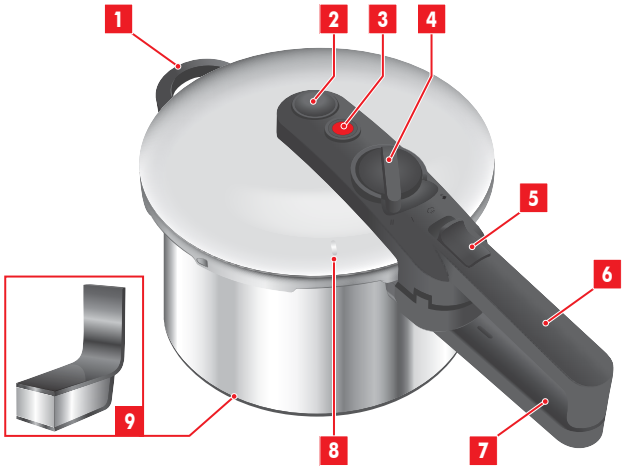


Fig. 2: Parte superior de la tapa al detalle

Pos.	Denominación de las piezas	Función
1	Asa lateral	para transportar y vaciar la olla a presión con seguridad
2	Indicador de presión	sube cuando aumenta la presión y sirve para controlar el nivel de cocción
3	Válvula de seguridad	sube cuando aumenta la presión y bloquea la tapa
4	Regulador de presión con salida de vapor	para ajustar el nivel de cocción y para liberar el vapor de la olla a presión
5	Deslizador de apertura	para desbloquear la tapa
6	Mango de la tapa	para abrir y cerrar la tapa y para transportar la olla a presión con seguridad
7	Mango	
8	Raya de marcado	para la correcta colocación de la tapa sobre la olla
9	Fondo SIGMA Classic	El fondo de tipo sandwich SIGMA Classic tiene un núcleo de aluminio y se encarga de almacenar y distribuir el calor de forma óptima. Gracias a él, puede reducirse la intensidad de calentamiento de la cocina a temperaturas más bajas, con el consiguiente ahorro de energía.

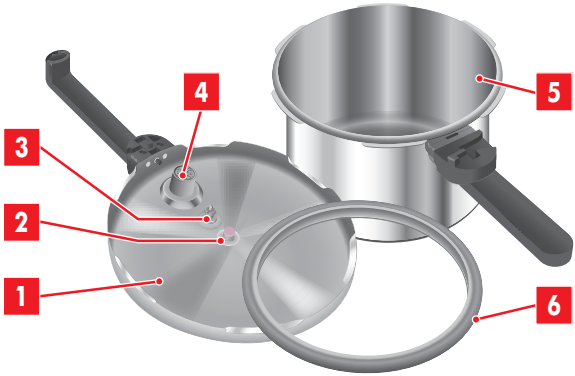


Fig. 3: Parte inferior de la tapa al detalle

Pos.	Denominación de las piezas	Función
1	Tapa	para el cierre hermético de la olla a presión
2	Indicador de presión (parte inferior)	–
3	Válvula de seguridad (parte inferior)	–
4	Regulador de presión (parte inferior) + filtro de silicona)	–
5	Olla	para introducir el líquido de cocción y los alimentos que deben cocerse
6	Anillo hermético	para hermetizar la olla a presión

2.2 Funcionamiento de las ollas a presión

Con una olla a presión puede cocer alimentos a una temperatura superior a la normal de 100 °C. Al aumentar la temperatura de cocción, se reduce el tiempo de cocción en un tercio. Así se consigue un ahorro de energía considerable. Además, los aromas, el sabor y las vitaminas se conservan mejor debido a una cocción más breve.

El aumento del punto de ebullición se logra de la siguiente manera:
además de los alimentos que deban cocerse, se añaden líquido a la olla y se cierra la tapa herméticamente. Al calentarse, una parte del agua se evapora y se produceuna sobrepresión en la olla, que aumenta el punto de ebullición hasta los 120 °C.



Fig. 4: Regulador de presión

La presión deseada puede ajustarse en el regulador de presión:

Posición I Nivel suave aprox. 60 kPa (0,6 bares) a 110 °C

Posición II Nivel rápido aprox. 100 kPa (1,0 bares) a 120 °C

Posición para despresurización rápida

Posición para la extracción y la limpieza del regulador de presión

2 Vista general

Las ollas a presión son especialmente útiles para la cocción precisa de alimentos que, por lo general, requieren un tiempo de cocción largo.
Entre ellos se encuentran:

- Las sopas
- Los cocidos
- Los platos de carne (goulash, pierna)
- Los platos de verdura (patatas, legumbres)

2.3 Datos técnicos

Modelo	ZWILLING EcoQuick II			
Capacidad	3 L	4 L	6 L	7 L
Ø de la olla	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Etiquetado en embalaje				
	Marca GS (seguridad verificada)			
Identificaciones en la placa del modelo				
■ VITROCERÁMICA ■ HALÓGENA ■ ELÉCTRICA ■ INDUCCIÓN ■ GAS	La olla a presión puede utilizarse en todos los tipos de cocina.			
CE	Identificación CE			
■ P1: aprox. 60 kPa (0,6 bares) ■ P2: aprox. 100 kPa (1 bares) ■ PS: aprox. 300 kPa (3 bares)	Niveles de presión de la olla			

1. Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos.
2. Elimine los materiales de embalaje respetando el medio ambiente o consérvelos para el posterior almacenamiento de su olla a presión.
3. Compruebe que el volumen de suministro esté completo (compárese con el envase) y que todos sus componentes estén en perfecto estado.

> *AVISO:*
> En caso de que falten piezas o de que presenten daños, no utilice la olla a presión. Póngase en contacto con el distribuidor al que adquirió el aparato o con el servicio de atención al cliente de Zwilling.

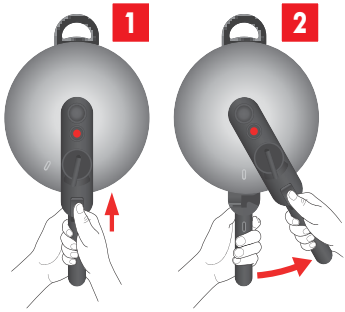


Fig. 5: Retirar la tapa

4. Desplace el deslizador de apertura hasta la posición delantera y gire la tapa hasta el tope en contra de las agujas del reloj (véase fig. 5).
5. Levante la tapa hacia arriba.



Fig. 6: Extrar el anillo hermético

6. Retire el anillo hermético del borde de la tapa (véase fig. 6).
7. Limpie los componentes de la olla a presión antes de usarla por primera vez, tal y como se indica a continuación:

> **¡ATENCIÓN!**
> Daños materiales por limpieza incorrecta:
> - A la hora de limpiar la olla, no use utensilios de limpieza duros, como lana de acero, ni productos de limpieza agresivos como diluyentes, alcohol, etc.
> - La olla a presión no debe limparse en un lavavajillas.



Fig. 7: Limpiar la olla a presión

Limpie a mano la olla, la tapa y el anillo hermético con un detergente suave y agua corriente (véase fig. 7).

8. Seque los componentes limpiados.
9. Coloque el anillo de hermetizado en la tapa. Al hacerlo, presione el anillo hermético para introducirlo en los salientes del borde de la tapa.

4.1 Preparar la olla a presión

Antes de cada proceso de cocción, deben comprobarse las funciones de seguridad de la olla a presión.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por expulsión descontrolada de vapor de agua si las funciones de seguridad dejan de funcionar!

- Nunca utilice la olla a presión si las funciones de seguridad están averiadas.
- No realice modificaciones en las funciones de seguridad.
- En caso de que el indicador de presión, la válvula de seguridad o el anillo hermético presenten daños, deberán cambiarse. Para ello, póngase en contacto con su distribuidor especializado de productos Zwilling o directamente con el servicio de atención al cliente de Zwilling.

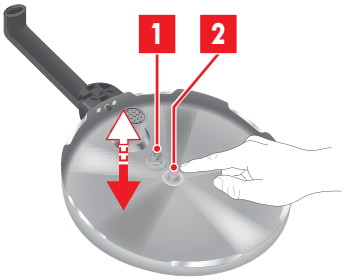


Fig. 8: Comprobaciones de seguridad

1. Compruebe el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad (fig. 8/1) y del indicador de presión (fig. 8/2).
2. Compruebe que el anillo hermético esté situado fijamente en el borde de la tapa.

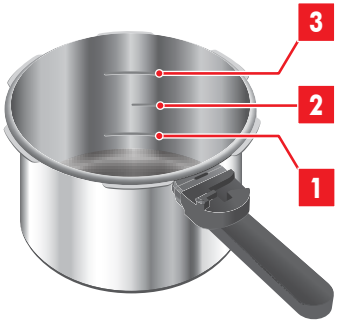


Fig. 9: Prestar atención al nivel de llenado

3. Llene al menos 1/3 de la olla con agua (véase fig. 9/1). En función de la receta, puede utilizar caldo como líquido de cocción.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

- Nunca utilice la olla a presión sin que contenga el líquido suficiente.

4. Coloque la olla sobre un fogón adecuado (véase cap. “1.7”).
5. Introduzca los alimentos en la olla. Preste atención a que la olla esté llena hasta 2/3 de su capacidad (véase fig. 9/3).

ES

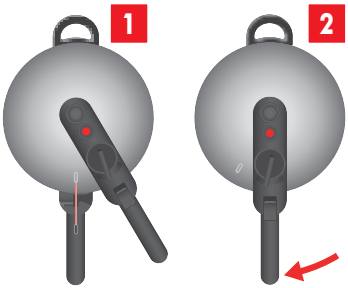


Fig. 10: Cerrar la tapa

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sobrecocción!

- La olla solo podrá llenarse hasta la mitad al utilizar alimentos que produzcan espuma o que ganen mucho volumen como, p. ej., arroz, verdura o legumbres secas. (véase fig. 9/2).

6. Coloque la tapa sobre la olla (véase fig. 10/1).
7. Gire la tapa hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj (véase fig. 10/2).
   ➲ *Cuando el deslizador de apertura se desliza hasta encajar en su lugar de forma audible, la tapa está totalmente cerrada.*

4.2 Cocer la comida

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

- No toque las superficies metálicas de la olla a presión tras encender la fuente de calor con las manos desnudas.
- Toque únicamente los componentes de plástico de la olla a presión. En caso de ser necesario, utilice manoplas.



Fig. 11: Ajustar nivel de cocción

1. Ajuste el nivel de cocción deseado mediante el regulador de presión (véase fig. 11).
   - Posición suave **I** aprox. 60 kPa (0,6 bares) a 110 °C
   - Posición rápida **II** aprox. 100 kPa (1,0 bares) a 120 °C

AVISO:

La elección del nivel de cocción adecuado depende principalmente del alimento que se desea cocer. En el cap. “7” puede buscar los distintos alimentos para el nivel de cocción recomendado. En las recetas que requieren el uso de ollas a presión, a menudo se indica el nivel de cocción adecuado.



Fig. 12: Accesorio para rehogar

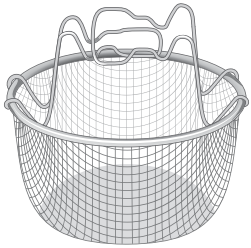


Fig. 13: Escurridor para freír

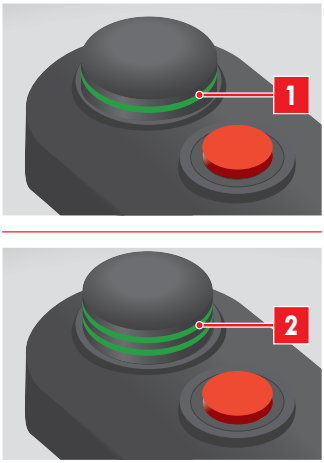


Fig. 14: Controlar el nivel de cocción

Cocer con accesorios

(A) Accesorio para rehogar (fig. 12)

2. Abra el trípode sobre el fondo de la olla y coloque el accesorio para el vapor sobre él.
3. Llene la olla con 1 litro de agua. La cocción se produce suavemente con el vapor resultante. Llene la olla con 1 litro de agua. La cocción se produce suavemente con el vapor resultante.

(B) Escurridor para freír (fig. 13)

¡ADVERTENCIA!

¡Grasa caliente!

- El escurridor para freír no debe usarse bajo ninguna circunstancia con la olla cerrada y sometida a presión.
- Fría sólo con un volumen de 6 litros en la olla.
- Utilice el escurridor para freír únicamente con la tapa abierta o con una tapa de cristal (véanse los accesorios en el cap. "8").

4. Encienda la fuente de calor del fogón.

AVISO:

Recomendamos poner el fogón en el nivel de cocción más alto. Así se alcanza la presión deseada con la mayor rapidez posible.

➲ *Cuando el agua empieza a hervir y la presión de la olla aumenta, el indicador de presión y la válvula de seguridad suben. El tiempo de cocción se inicia cuando el vapor se expulsa mediante el regulador de presión.*

5. Para mantener una presión constante, disminuya la intensidad del calor del fogón en función del nivel de cocción ajustado:
   - Posición suave **I** Una vez sea visible el primer anillo en el indicador de presión (véase fig. 14/1)
     Se aplica a alimentos delicados como, p. ej., pescado o fruta
   - Posición rápida **II**: Una vez sea visible el segundo anillo en el indicador de presión (véase fig. 14/2)

ES

Durante todo el proceso de cocción debe ser visible el anillo correspondiente.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de escaldadura!

Si la presión continúa aumentando, el vapor de agua caliente sobrante se expulsa por la abertura del regulador de presión.

- Reduzca la fuente de calor del fogón a tiempo para prevenir la expulsión de vapor de agua.

6. Desconecte la fuente de calor del fogón una vez concluido el tiempo de cocción.
7. Retire con cuidado la olla del fogón y deposítela sobre una superficie resistente al calor.

4.3 Disminuir la presión

Antes de abrir la olla a presión, debe haberse liberado la sobrepresión en la misma. Para ello hay 3 posibilidades disponibles:

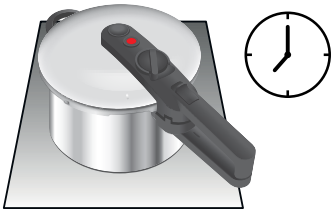


Fig. 15: Dejar enfriar

1. Dejar enfriar a temperatura ambiente

Con esta variante, deje que la olla a presión se enfríe sobre una superficie resistente al calor hasta que la sobrepresión haya desaparecido por completo (véase fig. 15).

➲ *Si la válvula de seguridad ha descendido por completo, la olla ya no está sometida a presión.*

AVISO:

La temperatura de la olla a presión disminuye muy lentamente. **No** debe emplear esta variante de la reducción de presión con alimentos que deban cocerse al punto, como p. ej. carne o verdura.



Fig. 16: Enfriar con agua



Fig. 17: Despresurizaciónrápida

2. Dejar enfriar bajo agua corriente

AVISO:

Recomendamos el uso de manoplas u objetos similares.

1. Mantenga la olla a presión bajo agua corriente fría. Preste atención a que el chorro de agua únicamente fluya por las superficies exteriores de metal de la tapa (véase fig. 16).
   - ➲ *Si la válvula de seguridad ha descendido por completo, la olla ya no está sometida a presión.*

3. Despresurización rápida

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de escaldadura por vapor de agua caliente!

Al usar la despresurización rápida, el vapor de agua caliente se expulsa por la abertura del regulador de presión.

- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro.
- Toque el regulador de presión únicamente por la parte posterior que señala hacia el mango de la tapa para evitar que el vapor de agua saliente entre en contacto con la piel.
- No utilice la despresurización rápida con alimentos que hagan espuma fácilmente como, p. ej., sopas, guisos o legumbres.

1. Gire el regulador de presión a la posición (véase fig. 17).
   - ➲ *El vapor de agua sobrante se expulsa mediante la abertura en el regulador de presión.*
   - ➲ *Si la válvula de seguridad ha descendido por completo, la olla ya no está sometida a presión.*

ES

4.4 Servir los alimentos

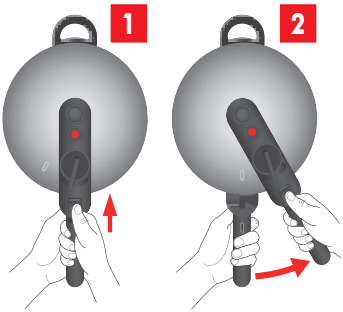


Fig. 18: Abrir la tapa

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

- Toque únicamente los componentes de plástico de la olla a presión. En caso de ser necesario, utilice manoplas u objetos similares.
- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro al verter el líquido de cocción.

1. Asegúrese de que la válvula de seguridad ha descendido por completo.
2. Sacuda bien la olla antes de cada apertura para que las burbujas de vapor no exploten y no le causen quemaduras. Esto reviste especial interés durante la despresurización rápida o con agua corriente.
3. Desplace el deslizador de apertura hasta la posición delantera y gire la tapa hasta el tope en contra de las agujas del reloj (véase fig. 18).
4. Levante la tapa hacia arriba.
5. Dado el caso, vierta el líquido de cocción en el fregadero y sitúe la olla a presión sobre una superficie resistente al calor.
6. Extraiga los alimentos. Antes de servirlos, complete el plato en función de la receta.

5.1 Dejar enfriar la olla a presión

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

- No toque las superficies metálicas de la olla a presión tras el proceso de cocción con las manos desnudas. Dichas superficies pueden estar muy calientes independientemente de que se haya reducido la presión.
- En caso de ser necesario, utilice manoplas u objetos similares.

Por motivos de seguridad, realice los siguientes pasos tras haber finalizado el proceso de cocción:

1. Asegúrese de que la fuente de calor del fogón esté desconectada.
2. Deje que la olla a presión se enfríe totalmente.

AVISO:

Puede llenar la olla a presión con un poco de agua para evitar que los restos de comida se sequen.

5.2 Limpiar la olla a presión

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por la avería de las funciones de seguridad!

Si la olla a presión no recibe el mantenimiento adecuado, existe el peligro de que las funciones de seguridad queden bloqueadas por restos de comida y dejen de funcionar.

- Limpie a fondo la olla a presión después de cada uso.



Fig. 19: Limpiar la olla y el anillo hermético

1. Retire el anillo hermético del borde de la tapa.
2. Limpie la olla y el anillo hermético con un producto de limpieza suave y agua corriente (véase fig. 19).

¡ATENCIÓN!

¡La tapa de la olla a presión y el anillo hermético no pueden introducirse en el lavavajillas!

ES



Fig. 20: Limpiar la tapa

3. Limpie la tapa con agua corriente. Asegúrese de limpiar a fondo la parte inferior de la tapa y de eliminar los restos de comida de las válvulas (véase fig. 20).

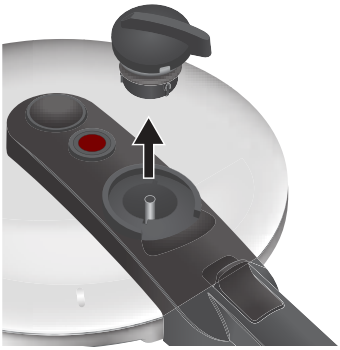


Fig. 21: Retirar el regulador de presión

4. Presione el regulador de presión hacia abajo y gírelo hasta colocarlo en su posición 🔓 Levante el regulador de presión hacia arriba (véase fig. 21). Limpie el regulador de presión con agua corriente. Extraiga también el resorte de silicona y límpielo por separado.
5. Seque los componentes limpiados.
6. Coloque el regulador de presión en la tapa. Gire el regulador de presión en el sentido de las agujas del reloj hasta que se note una resistencia.



Fig. 22: Almacenamiento

7. Deposite la tapa con el anillo hermético al revés sobre la olla. Así se protege el anillo hermético (véase la fig. 22).
8. Guarde la olla a presión, una vez esté fría, limpia y seca:
   - en un lugar fresco y seco,
   - fuera del alcance de los niños,
   - y alejada de objetos agudos y afilados.
   - En ningún caso ponga objetos sobre la el aparato.

6.1 Reparar las averías por sí mismo

¡ADVERTENCIA!

¡Las averías pueden provocar un uso inseguro!

- Deje de utilizar la olla a presión si está dañada. Si durante su uso la olla a presión presenta señales de averías, apague inmediatamente la fuente de calor del fogón. Deje enfriar la olla a presión y después retírela del fogón.
- No intente reparar la olla a presión.

Avería	Posible(s) causa(s)	Posible solución
La tapa solo se puede cerrar con dificultad.	La fricción entre el anillo hermético y la olla es demasiado grande.	Humedezca el borde de la olla con una pequeña cantidad de aceite para cocinar.
	La olla está deformada.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Zwilling.
El deslizador de apertura solo se puede accionar con dificultad.	El mercanismo de cierre en el mango de la tapa está sucio.	Limpie a fondo el mango de la tapa con agua corriente.
	El mecanismo de cierre está dañado.	Sustituya el mango de la tapa.
Pese a la larga fase de calentamiento, no hay presión en la olla.	No se ha llegado a la cantidad mínima de llenado.	Llene al menos 1/3 de la olla con agua.
	La fuente de calor está demasiado baja.	Aumente el nivel de cocción del fogón.
		Asegúrese de que el diámetro del fogón es lo suficientemente grande.
	El anillo hermético no está colocado correctamente.	Coloque fijamente el anillo hermético en el borde de la tapa.
	El anillo hermético está dañado.	Sustituya el anillo hermético.
El vapor de agua se escapa por el borde de la tapa.	El anillo hermético no aísla correctamente.	Coloque fijamente el anillo hermético en el borde de la tapa. Sustituya el anillo hermético en caso de que esté dañado.

ES

Avería	Posible(s) causa(s)	Posible solución
El vapor de agua se escapa por el indicador de presión.	La junta del indicador de presión no está colocada correctamente.	Coloque la junta fijamente en la abertura de la parte inferior de la tapa.
	La junta del indicador de presión está dañada.	Sustituya el anillo hermético.
La olla está sometida a presión, pero la válvula de seguridad no sube.	La válvula de seguridad está bloqueada.	Limpie la válvula de seguridad en la parte posterior de la tapa con agua corriente. En caso de daños en la válvula de seguridad, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Zwilling.
El regulador de presión solo se puede mover con dificultad.	El regulador de presión está sucio.	Retire el regulador de presión y límpielo en agua corriente.
	El regulador de presión está dañado.	Sustituya el regulador de presión.

6.2 Servicio de atención al cliente

En caso de que necesite piezas de repuesto o de que las averías no puedan reparase con la ayuda de la tabla situada más arriba, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

(véase el sobre “Lista de servicios de atención al cliente por países”)

AVISO:

Podrá encontrar una lista de las piezas de repuesto en el cap. ”8”.

6.3 Garantía

El producto tiene una garantía legal de 2 años. La garantía no incluye los daños derivados de la inobservancia del manual de instrucciones, del manejo inadecuado o del desgaste normal.

El uso en el ámbito profesional y las señales de uso que no vayan más allá del plano estético también quedan excluidas de la garantía.

Esta garantía no incluye:

- la válvula de seguridad
- el regulador de presión
- el anillo hermético

Estas piezas se ven sometidas al desgaste natural.

6.4 Eliminación de residuos respetando el medio ambiente

¡No elimine los componentes metálicos de la olla a presión con los residuos domésticos!

En lugar de ello, deposite la olla a presión en un punto de reciclaje para este tipo de materiales.

Elimine adecuadamente el material de embalaje que ya no necesite.

7 Resumen del tiempo de cocción

AVISO:

Los tiempos de cocción que se indican a continuación son valores orientativos. Los tiempos de cocción exactos dependen, entre otros factores, del tamaño y la frescura de los alimentos que deben cocerse. Probando diversas recetas podrá ganar experiencia rápidamente y determinar el tiempo de cocción para cada plato.

Carne y pescado

Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Cerdo y ternera				
Cerdo troceado	2	5 – 7	Enfriar Despresurización rápida	–
Goulash de cerdo	2	10 – 15	Enfriar Despresurización rápida	–
Asado de cerdo	2	20 – 25	Enfriar Despresurización rápida	–
Ternera troceada	2	5 – 7	Enfriar Despresurización rápida	–
Goulash de ternera	2	10 – 15	Enfriar Despresurización rápida	–
Pierna de ternera entera	2	25 – 30	Enfriar Despresurización rápida	–
Lengua de ternera	2	15 – 20	Enfriar Despresurización rápida	–
Asado de ternera	2	20 – 25	Enfriar Despresurización rápida	–
Carne bovina				
Pastel de carne	2	10 – 15	Enfriar Despresurización rápida	–
Sauerbraten (plato alemán hecho con carne asada y marinada)	2	30 – 35	Enfriar Despresurización rápida	–
Lengua de vaca	2	45 – 60	Enfriar Despresurización rápida	–

Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Carne troceada	2	6 – 8	Enfriar Despresurización rápida	–
Goulash	2	15 – 20	Enfriar Despresurización rápida	–
Filetes de carne	2	15 – 20	Enfriar Despresurización rápida	–
Asado de vaca	2	35 – 45	Enfriar Despresurización rápida	–
Pollo				
Sopa de pollo	2	20 – 25	Enfriar Despresurización rápida	máx. 1/2 de la capacidad de llenado
Piezas de pollo	2	6 – 8	Enfriar Despresurización rápida	–
Pierna de pavo	2	25 – 30	Enfriar Despresurización rápida	–
Ragú de pavo	2	6 – 10	Enfriar Despresurización rápida	–
Filetes de pavo	2	2 – 3	Enfriar Despresurización rápida	–
Carne de caza				
Asado de conejo	2	15 – 20	Enfriar Despresurización rápida	–
Lomo de conejo	2	10 – 15	Enfriar Despresurización rápida	–
Asado de ciervo	2	25 – 30	Enfriar Despresurización rápida	–
Goulash de ciervo	2	15 – 20	Enfriar Despresurización rápida	–
Cordero				
Ragú de cordero	2	20 – 25	Enfriar Despresurización rápida	–
Asado de cordero	2	25 – 30	Enfriar Despresurización rápida	–

Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Pescado				
Filetes de pescado	1	2 – 3	Enfriar Despresurización rápida	–
Pescado entero	1	3 – 4	Enfriar Despresurización rápida	–
Ragú	1	3 – 4	Enfriar Despresurización rápida	–

Verdura

Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Verdura				
Berenjenas, pepinos, tomates	1	2 – 3	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Coliflor pimiento puerro	1	3 – 5	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Guisantes apio colinabo	1	4 – 6	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Hinojo zanahorias col de Milán	1	5 – 8	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Judías col verde col roja	2	7 – 10	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Col agria	2	10 – 15	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Remolacha	2	15 – 25	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Patatas con sal	2	6 – 8	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!
Patatas con piel	2	6 – 10	Enfriar	¡Sin despresurización rápida!

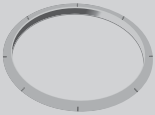
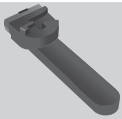
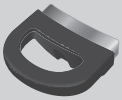
Legumbres y cereales

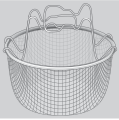
Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Guisantes judías lentejas	2	10 – 15	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Trigo sarraceno Mijo	2	7 – 10	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Maíz arroz harina de escanda	2	6 – 15	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Arroz con leche	2	20 – 25	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Arroz de grano largo	2	6 – 8	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Arroz integral	2	12 – 15	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Trigo centeno	2	10 – 15	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!

Verdura

Alimento que debe cocerse	Nivel de cocción	Nivel de cocción (min.)	Reducir presión	Advertencia
Cerezas ciruelas	1	2 – 5	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!
Manzanas peras	1	2 – 5	Enfriar	máx. 1/2 de la capacidad de llenado ¡Sin despresurización rápida!

8 Accesorios y piezas de repuesto

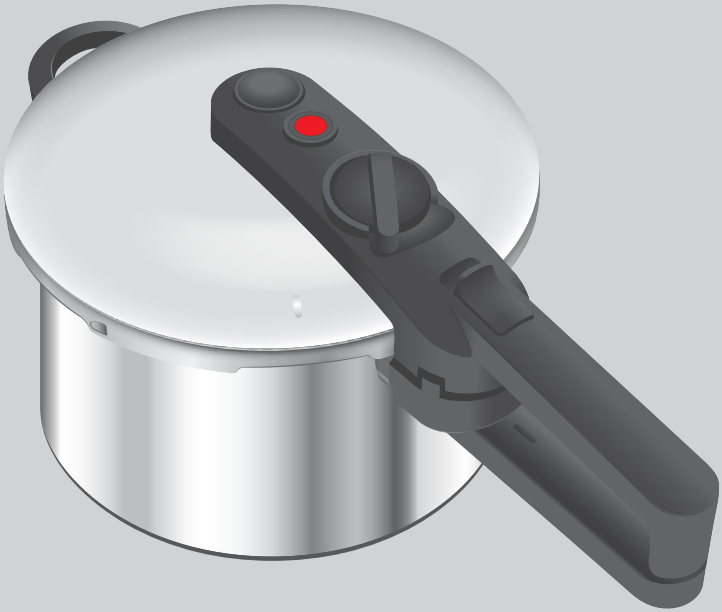
Pieza de repuesto		Número de artículo	Código EAN
Tapa		64240-922	4009839406041
Filtro de silicona		99970-405	4009839406058
Resorte de silicona		99970-407	4009839406072
Regulador de presión		99970-406	4009839406065
Junta del indicador de presión		99970-382	4009839370649
Anillo hermético		64201-122	4009839390395
Mango con protección contra las llamas		99970-385	4009839370670
Asa lateral con protección contra las llamas		99970-386	4009839370687
Accesorio perforado para cocinar al vapor con trípode		64202-822	4009839370601
Accesorio para cocinar al vapor sin perforar con trípode		64202-922	4009839370595

Pieza de repuesto		Número de artículo	Código EAN
Escurridor para freír		64204-022	4009839370618
Tapa de cristal		64209-922	4009839370588

ES

ZWILLING

Istruzioni per l'uso



ZWILLING® EcoQuick II

Pentola a pressione

Indice

1 Misure di sicurezza 3
- 1.1 Per le presenti istruzioni 3
- 1.2 Bambini e determinate categorie di persone 3
- 1.3 Pericolo di incendio e di esplosione 4
- 1.4 Superfici molto calde 4
- 1.5 Pericolo di scottature a causa di vapore bollente ... 5
- 1.6 In caso di rilevamento di un difetto 5
- 1.7 Come utilizzare in modo sicuro la pentola a pressione 6
- 1.8 Panoramica delle funzioni di sicurezza 7

2 Panoramica 8
- 2.1 Pentola a pressione in dettaglio 8
- 2.2 Modalità di funzionamento delle pentole a pressione 9
- 2.3 Dati tecnici 10

3 Prima del primo utilizzo 11

4 Preparazione di pietanze 13
- 4.1 Preparazione della pentola a pressione 13
- 4.2 Cottura delle pietanze 14
- 4.3 Scarico della pressione 16
- 4.4 Servire le pietanze 18

5 Dopo l'uso 19
- 5.1 Far raffreddare la pentola a pressione 19
- 5.2 Lavare la pentola a pressione 19

6 Supporto in caso di guasto 21
- 6.1 Eliminazione autonoma dei guasti 21
- 6.2 Servizio clienti 22
- 6.3 Garanzia 22
- 6.4 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente 23

7 Panoramica dei tempi di cottura 24

8 Accessori e pezzi di ricambio 28

1 Misure di sicurezza

1.1 Per le presenti istruzioni

Le indicazioni importanti per la sicurezza sono contrassegnate in modo particolare. Osservare assolutamente queste indicazioni per evitare incidenti e danni alla pentola a pressione:

AVVERTIMENTO!

Indica avvertenze, la cui inosservanza comporta l'insorgenza del pericolo di lesioni e di morte.

ATTENZIONE!

Indica avvertenze, la cui inosservanza comporta l'insorgenza del pericolo di danni materiali.

AVVERTENZA:

Evidenzia consigli e ad altre informazioni utili.

La non osservanza di queste istruzioni può provocare gravi lesioni o danni alla pentola a pressione e al piano di cottura.

- Leggere completamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare la pentola a pressione.
- **Conservare bene le istruzioni per l'uso.** In caso di inoltro della pentola a pressione a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

AVVERTENZA:

È possibile scaricare le istruzioni dall'indirizzo web www.zwilling.com.

1.2 Bambini e determinate categorie di persone

Per determinate categorie di persone sussiste un maggiore pericolo di lesioni:

- Non usare mai la pentola a pressione in presenza di bambini.
- La pentola a pressione non può essere utilizzata da bambini.
- Tenere lontani i bambini dalla pentola a pressione, anche dopo la cottura. Sussiste il pericolo di ustioni e scottature su superfici esterne molto calde e a causa di fuoriuscita di vapore bollente.
- La pentola a pressione può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto stretta sorveglianza di una persona responsabile oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Tenere lontani i bambini dal materiale di imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento.

1.3 Pericolo di incendio e di esplosione

In caso di utilizzo scorretto della pentola a pressione e del piano di cottura molto caldo, sussiste pericolo di incendio. In casi estremi la pentola a pressione può esplodere, se p. es., a causa di pulizia inadeguata, le funzioni di sicurezza descritte nel cap. "1.8" si alterano fino a guastarsi.

Per mantenere al minimo il rischio di incendio ed esplosione, osservare sempre le indicazioni seguenti:

- Non apportare alcuna modifica alle funzioni di sicurezza.
- Assicuratevi che la pentola sia perfettamente chiusa prima di metterla sul fuoco.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza acqua e fare attenzione che durante la cottura l'acqua non evapori completamente, perché in tal caso possono verificarsi gravi danni dovuti al surriscaldamento della pentola a pressione e del piano di cottura.
- Attenersi rigorosamente alle quantità prescritte:
  - Minimo: 1/3 della capacità della pentola
  - Massimo: 2/3 della capacità della pentola

  Utilizzando alimenti che producono schiuma o che si dilatano molto come per es. il riso, verdure secche o legumi, la pentola può essere riempita soltanto fino a metà.
- **Non utilizzare mai la pentola a pressione per riscaldare grasso o olio sotto pressione.**
- I vapori alcolici sono infiammabili. Non utilizzare pertanto bevande ad elevato tasso alcolico per la cottura di alimenti sotto pressione. In caso di ricette a base alcolica, portare gli alimenti a cottura 2 minuti prima di applicare il coperchio.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione nel forno o nel forno a microonde.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita dopo aver acceso il piano di cottura.
- Non appoggiare mai oggetti o materiali facilmente infiammabili in prossimità del piano di cottura e della pentola a pressione.
- Dopo la cottura, appoggiare la pentola a pressione esclusivamente su superfici resistenti al calore.

1.4 Superfici molto calde

Durante la cottura, la pentola a pressione si riscalda intensamente. Sussiste grande pericolo di ustioni:

- Non toccare mai le parti calde della pentola a pressione a mani nude. Se necessario, utilizzare guanti termoisolanti o simili.
- Non verificare mai la temperatura della pentola a pressione tramite contatto diretto.
- Toccare la pentola a pressione esclusivamente sui suoi componenti in plastica.

1.5 Pericolo di scottature a causa di vapore bollente

Le pentole a pressione svolgono la cottura sotto pressione. In caso di utilizzo inappropriato della pentola a pressione, possono verificarsi scottature dovute alla fuoriuscita di vapore bollente.

- Durante lo scarico rapido del vapore, tenere le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona di pericolo. Se necessario, utilizzare guanti termoisolanti o simili.
- Non cercare mai di aprire la pentola a pressione con forza. Tenere il coperchio bloccato finché la pressione interna non è completamente scaricata (valvola di sicurezza completamente abbassata).
- Muovere la pentola sotto pressione soltanto con molta cautela mediante la maniglia e i manici. Evitare di trasportare la pentola a pressione per lunghi percorsi.
- Non immergere mai la pentola sotto pressione in un contenitore con acqua.
- Scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla. In questo modo viene impedito che le bolle di vapore rimaste negli alimenti provochino spruzzi di liquido bollente.
- Dopo la cottura, versare con cautela dalla pentola l'acqua calda. Tenere le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona di pericolo.
- Non incidere mai il cibo che durante la cottura può dilatarsi come p. es. carne con pelle (p. es. lingua). Aspettare a tagliare la carne poco prima di servire in tavola, quando la pelle non è più gonfia.

1.6 In caso di rilevamento di un difetto

Un apparecchio difettoso può comportare danni materiali e lesioni:

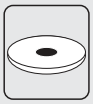
- Prima dell'utilizzo, verificare sempre che la pentola a pressione non presenti danni. In caso di accertamento di un danno, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza clienti di Zwilling. Non utilizzare mai una pentola a pressione difettosa o che abbia accessori difettosi.
- Prima dell'utilizzo, verificare sempre le funzioni di sicurezza della pentola a pressione (vedi cap. "4.1").

1.7 Come utilizzare in modo sicuro la pentola a pressione

La pentola a pressione può essere utilizzata esclusivamente nell'ambito domestico per la cottura di determinate pietanze. Non è adatta per uso commerciale.

L'utilizzo scorretto della pentola a pressione può provocare l'insorgenza di pericoli:

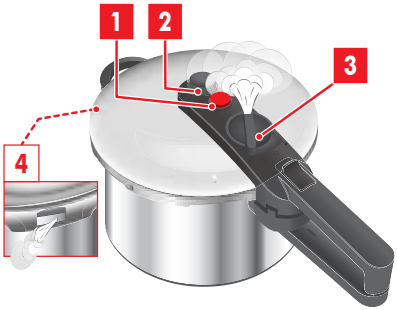
- Utilizzare la pentola a pressione soltanto sui seguenti piani di cottura:

				
Fornello a gas	Piano di cottura a induzione	Piano di cottura elettrico	Piano di cottura Ceran	Piano di cottura con piastra alogena

- Accertarsi che il diametro del piano di cottura coincida con il diametro del fondo della pentola. In caso di fornello a gas, accertarsi che le fiamme non fuoriescano dal fondo della pentola.
- In caso di piano cottura a induzione, elevate emissioni di calore possono provocare un rumore simile a ronzio. Questo rumore è di natura tecnica e non è riconducibile a un difetto del piano di cottura o della pentola a pressione. Se il diametro del piano di cottura non corrisponde a quello del fondo della pentola, è possibile che il piano di cottura non reagisca.
- Nella pentola a pressione sono possibili tutti i tipi di cottura:
  - Bollitura
  - Cottura a fuoco lento
  - Cottura a vapore
  - Rosolamento
  - Friggere

  Rosolare le pietanze con grassi soltanto con coperchio aperto.
- Non utilizzare mai la pentola per friggere pietanze sotto pressione (attenzione, solo con pentole a partire da 6 litri di volume)!
- Non utilizzare la pentola a pressione per scopi medici, come per es. per sterilizzare.
- Utilizzare esclusivamente accessori della pentola a pressione in dotazione o acquistati successivamente da noi (vedi anche cap. "8").
- Non utilizzare la pentola a pressione in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici, come p. es. i campeggi all'aria aperta.
- Sostituire regolarmente le parti usurate (v. cap. "6.3" Garanzia). Le parti che presentano macchie, crepe o altri danneggiamenti riconoscibili o che non stanno correttamente in sede, devono essere sostituite con pezzi originali ZWILLING.

1.8 Panoramica delle funzioni di sicurezza



Pos.	Nomenclatura dei componenti
1	Valvola di sicurezza
2	Indicatore di pressione
3	Regolatore di pressione
4	Finestra di sicurezza

Fig. 1: Funzioni di sicurezza

Valvola di sicurezza

- Chiusura:
  finché la pentola non è completamente chiusa, la valvola di sicurezza non può sollevarsi verso l'alto e la pentola a pressione non produce alcuna pressione.
- Apertura:
  quando aumenta la pressione nella pentola, la valvola di sicurezza blocca automaticamente la levetta di apertura, impedendo in tal modo l'apertura sotto pressione. La levetta di apertura può essere sbloccata soltanto se la pressione interna è completamente scaricata (valvola di sicurezza completamente abbassata).

Indicatore di pressione

Quando nella pentola aumenta la pressione si solleva l'indicatore di pressione. L'indicatore di pressione dispone di 2 marcature verdi a forma di anello, che aiutano a mantenere la temperatura ottimale durante la cottura:

- 1. Anello: Livello delicato **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) con 110 °C
- 2. Anello: Livello rapido **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) con 120 °C

Regolatore di pressione con dispositivo di scarico del vapore

Impostare mediante il regolatore di pressione il livello di cottura desiderato. Nel caso in cui la pressione nella pentola superi i valori sopra indicati, nel regolatore di pressione si apre automaticamente una valvola e il vapore fuoriesce attraverso il dispositivo di scarico del vapore.

Finestra di sicurezza

La finestra di sicurezza integrata nel coperchio è un ulteriore elemento di sicurezza. In caso di pressione eccessiva all'interno della pentola a pressione, l'anello di tenuta si comprime verso l'esterno attraverso questa finestra e il vapore può fuoriuscire.

2.1 Pentola a pressione in dettaglio

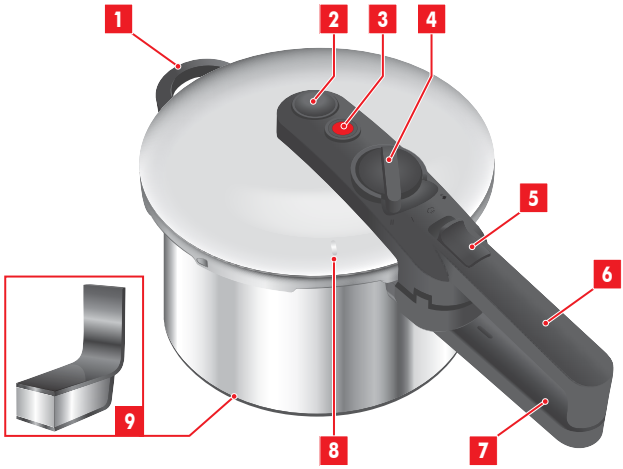


Fig. 2: Parte superiore del coperchio in dettaglio

Pos.	Nomenclatura dei componenti	Funzione
1	La maniglia laterale	garantisce il trasporto e lo svuotamento sicuri della pentola a pressione
2	Indicatore di pressione	si solleva con l'aumento di pressione e serve a monitorare il livello di cottura
3	Valvola di sicurezza	si solleva con l'aumento di pressione e blocca il coperchio
4	Regolatore di pressione con dispositivo di scarico del vapore	serve a regolare il livello di cottura e a scaricare il vapore dalla pentola a pressione
5	Levetta di apertura	per sbloccare il coperchio
6	Manico del coperchio	per aprire e chiudere il coperchio, nonché per il trasporto sicuro della pentola a pressione
7	Manico del coperchio	
8	Linea di marcatura	per applicare correttamente il coperchio sulla pentola
9	Fondo SIGMA Classic	il fondo a sandwich di SIGMA Classic dispone di un nucleo in alluminio e garantisce una distribuzione e immagazzinamento ottimali del calore. Ciò consente di impostare anticipatamente il fornello gas o la piastra elettrica a basse temperature, con conseguente risparmio energetico.

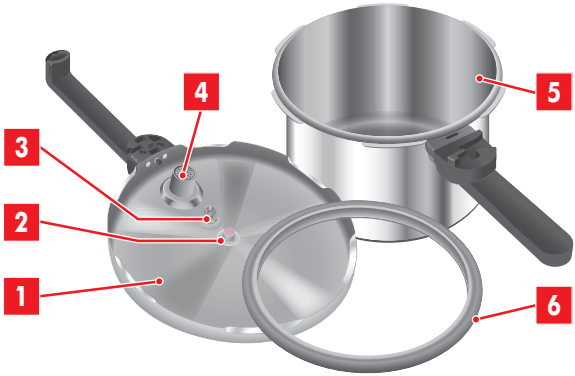


Fig. 3: Parte inferiore del coperchio in dettaglio

Pos.	Nomenclatura dei componenti	Funzione
1	Coperchio	per chiudere ermeticamente la pentola a pressione
2	Indicatore di pressione (lato inferiore)	–
3	Valvola di sicurezza (lato inferiore)	–
4	Regolatore di pressione (lato inferiore) + filtro in silicone	–
5	Pentola	per contenere liquido di cottura e cibo
6	Anello di tenuta	per chiudere ermeticamente la pentola a pressione

2.2 Modalità di funzionamento delle pentole a pressione

Con una pentola a pressione è possibile cuocere alimenti a temperature più elevate della normale temperatura di ebollizione di 100 °C. Grazie alla temperatura di cottura più elevata, il tempo di cottura diminuisce di circa un terzo. Ciò comporta un netto risparmio energetico. Gli aromi, il gusto e le vitamine restano inoltre per lo più inalterati grazie al breve periodo di cottura.

L'aumento del punto di ebollizione viene raggiunto nel modo seguente:
nella pentola viene versata acqua sugli alimenti e il coperchio viene chiuso ermeticamente. Durante il riscaldamento una parte dell'acqua vaporizza, generando una sovrapressione che aumenta la temperatura di ebollizione fino a 120 °C.



Fig. 4: Regolatore di pressione

La pressione desiderata viene impostata sul regolatore di pressione:

Posizione I Livello delicato ca. 60 kPa (0,6 bar) con 110 °C

Posizione I Livello rapido ca. 100 kPa (1,0 bar) con 120 °C

Posizione per lo scarico rapido del vapore

Posizione per la rimozione e la pulizia del regolatore di pressione

Le pentole a pressione sono particolarmente adatte alla cottura delicata di pietanze che di solito richiedono un lungo periodo di cottura.
Per citare alcuni esempi:

- Zuppe
- Stufati
- Pietanze di carne (spezzatino ecc.)
- Pietanze di verdura (patate, legumi)

2.3 Dati tecnici

Modello	ZWILLING EcoQuick II			
Capacità	3 L	4 L	6 L	7 L
Ø pentola	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Contrassegni sulla confezione				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	Marchio GS			
Indicazioni della targhetta identificativa				
■ PIANO DI COTTURA CERAN ■ PIANO DI COTTURA CON PIASTRA ALOGENA ■ PIANO DI COTTURA ELETTRICO ■ PIANO DI COTTURA A INDUZIONE ■ FORNELLO A GAS	La pentola a pressione è adatta per tutti i diversi piani di cottura.			
CE	Marcatura CE			
■ P1: ca. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2: ca. 100 kPa (1 bar) ■ PS: ca. 300 kPa (3 bar)	Livelli di pressione della pentola a pressione			

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi.
2. Smaltire i materiali di imballaggio nel rispetto dell'ambiente oppure conservarli per un successivo utilizzo.
3. Verificare la completezza e integrità della fornitura (cfr. confezione).

> *AVVERTENZA:*
>
> In caso di parti mancanti o difettose, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi immediatamente al rivenditore dove è stata acquistata la pentola a pressione o al servizio di assistenza clienti di Zwilling.

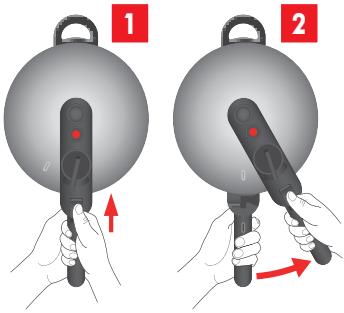


Fig. 5: Rimuovere il coperchio

4. Mettere la levetta di apertura nella posizione anteriore e ruotare il coperchio fino all'arresto in senso antiorario (vedi fig. 5).
5. Sollevare il coperchio verso l'alto.

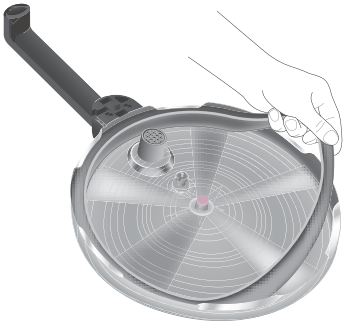


Fig. 6: Estrarre l'anello di tenuta

6. Togliere l'anello di tenuta dal bordo del coperchio (vedi fig. 6).
7. Pulire i componenti della pentola a pressione prima del primo utilizzo nel modo seguente:

> **! ATTENZIONE!**
>
> Danni materiali a causa di pulizia inappropriata:
> - Nel lavare la pentola non utilizzare strumenti di pulizia duri come lana d'acciaio e detergenti aggressivi come diluenti, alcol ecc.
> - La pentola a pressione non è adatta al lavaggio in lavastoviglie.



Fig. 7: Lavare la pentola a pressione

Lavare a mano la pentola, il coperchio e l'anello di tenuta con un detergente delicato (vedi fig. 7).

8. Asciugare i componenti lavati.
9. Inserire l'anello di tenuta nel coperchio. Premere l'anello di tenuta sotto le inarcature nel bordo del coperchio.

4.1 Preparazione della pentola a pressione

Prima della cottura, devono essere verificate le funzioni di sicurezza sulla pentola a pressione.

AVVERTIMENTO!

Pericolo a causa di fuoriuscita incontrollata di vapore in caso di guasto delle funzioni di sicurezza!

- Non utilizzare mai la pentola a pressione se le funzioni di sicurezza sono guaste.
- Non apportare alcuna modifica alle funzioni di sicurezza.
- In caso di danneggiamenti all'indicatore di pressione, alla valvola di sicurezza o all'anello di tenuta, provvedere alla loro sostituzione. Rivolgersi al rivenditore autorizzato di prodotti Zwilling oppure direttamente al servizio di assistenza clienti di Zwilling.

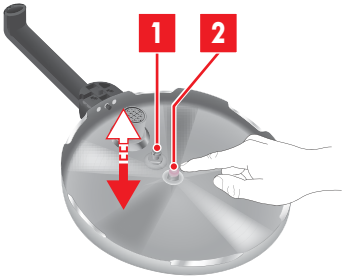


Fig. 8: Verificare le funzioni di sicurezza

1. Verificare il buon funzionamento della valvola di sicurezza (fig. 8/1) e dell'indicatore di pressione (fig. 8/2).
2. Controllare che l'anello di tenuta sia correttamente in sede nel bordo del coperchio.

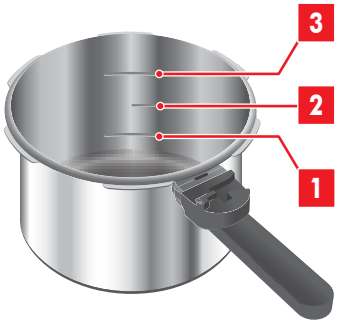


Fig. 9: Rispettare i limiti di riempimento

3. Riempire la pentola per almeno 1/3 di acqua (v. fig. 9/1). A seconda della ricetta, è possibile utilizzare come liquido di cottura anche il brodo.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di incendio!

- Non utilizzare mai la pentola a pressione con una quantità insufficiente di acqua.

4. Mettere la pentola su un piano di cottura adatto (vedi cap. "1.7").
5. Introdurre il cibo da cuocere nella pentola. Fare attenzione che il contenuto della pentola non superi i 2/3 della sua capacità complessiva (vedi fig. 9/3).

IT

AVVERTIMENTO!

Pericolo di traboccamento di acqua bollente

- Utilizzando alimenti che producono schiuma o che si dilatano molto, come per es. riso, verdure secche o legumi, la pentola può essere riempita soltanto fino a metà (vedi fig. 9/2).

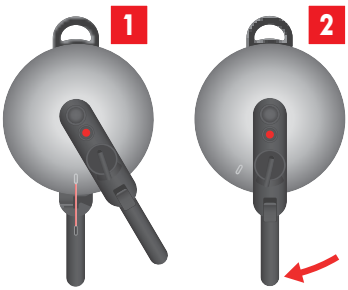


Fig. 10: Chiudere il coperchio

6. Mettere il coperchio sulla pentola (vedi fig. 10/1).
7. Ruotare il coperchio fino all'arresto in senso orario (vedi fig. 10/2).
   ➲ *Quando la levetta di apertura scatta udibilmente in posizione, il coperchio è chiuso ermeticamente.*

4.2 Cottura delle pietanze

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

- Dopo aver acceso il piano di cottura, non toccare le parti metalliche della pentola pressione a mani nude.
- Toccare la pentola a pressione esclusivamente sui suoi componenti in plastica. Se necessario, utilizzare guanti termoisolanti.



Fig. 11: Impostare il livello di cottura

1. Impostare sul regolatore di pressione il livello di cottura desiderato (vedi fig. 11).
   - Livello delicato **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) con 110 °C
   - Livello rapido **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) con 120 °C

AVVERTENZA:

La scelta del livello di cottura adatto dipende in primo luogo dal tipo di cibo da cuocere. Nel cap. "7" è possibile consultare il livello di cottura consigliato per i diversi tipi di alimenti. Per le ricette specifiche da pentola a pressione, viene spesso indicato il livello di cottura adatto.



Fig. 12: Cestello per cottura a vapore

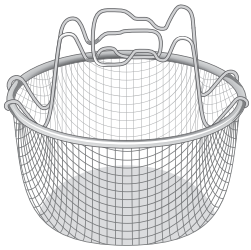


Fig. 13: Accessorio per friggere

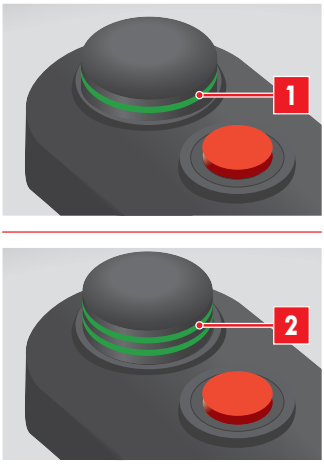


Fig. 14: Controllare il livello di cottura

Cottura con accessori complementari

(A) Cestello per cottura a vapore (fig. 12)

2. Mettere il treppiede sul fondo della pentola e posizionare il cestello riempito sul treppiede.
3. Versare 1 litro d'acqua nella pentola. Gli alimenti vengono cotti delicatamente mediante il vapore generato.

(B) Cestello per frittura (fig. 13)

AVVERTIMENTO!

Grasso bollente!

- L'accessorio per friggere non può mai essere utilizzato con la pentola chiusa sotto pressione.
- Friggere solo se il volume della pentola è pari ad almeno 6 litri.
- Utilizzare l'accessorio per friggere soltanto con la pentola a pressione aperta oppure utilizzando un coperchio di vetro (vedi cap. Accessori "8").

4. Attivare l'emissione di calore del piano di cottura.

AVVERTENZA:

Consigliamo di impostare il piano di cottura sul livello di cottura più elevato. In questo modo la pressione desiderata viene raggiunta il prima possibile.

➲ *Quando l'acqua inizia a bollire e sale la pressione nella pentola, l'indicatore di pressione e la valvola di sicurezza si sollevano. Il tempo di cottura inizia solo quando il vapore viene scaricato attraverso il regolatore di pressione.*

5. Ridurre l'emissione di calore del piano di cottura in base al livello di cottura impostato, per mantenere la pressione costante:
   - Livello delicato **I**: quando appare il 1° anello sull'indicatore di pressione (vedi fig. 14/1) Questo livello di cottura è adatto a pietanze delicate, p. es. a base di pesce o frutta
   - Livello rapido **II**: quando appare il 2° anello sull'indicatore di pressione (vedi fig. 14/2)

IT

Il rispettivo anello deve restare visibile durante l'intera cottura.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scottature!

Con l'aumento continuo della pressione, il vapore eccedente fuoriesce attraverso l'apertura sul regolatore di pressione.

- Ridurre tempestivamente la temperatura del piano di cottura per prevenire la fuoriuscita di vapore.

6. Al termine della cottura, spegnere il piano di cottura.
7. Togliere con cautela la pentola a pressione dal piano di cottura e appoggiarla su una superficie resistente al calore.

4.3 Scarico della pressione

Prima di procedere con l'apertura della pentola a pressione, è necessario scaricare la sovrapressione. Per fare questo ci sono 3 possibilità:

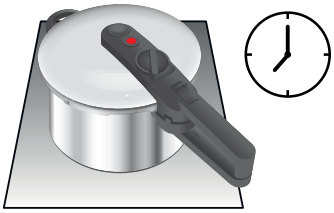


Fig. 15: Far raffreddare

1. Far raffreddare a temperatura ambiente

In questo caso si lascia raffreddare la pentola a pressione su una superficie resistente al calore finché la sovrapressione non è completamente scaricata (vedi fig. 15).

➲ *Quando la valvola di sicurezza si è completamente abbassata, la pentola a pressione è senza pressione.*

AVVERTENZA:

La temperatura nella pentola a pressione si riduce soltanto molto lentamente. Di conseguenza, questa variante per la riduzione della pressione **non** dovrebbe essere utilizzata per pietanze che devono essere cotte a tutto punto, come per es. carne o verdure.



Fig. 16: Raffreddare con acqua



Fig. 17: Scarico rapido del vapore

2. Far raffreddare sotto l'acqua corrente

AVVERTENZA:

Consigliamo l'utilizzo di guanti termoisolanti o simili.

1. Tenere la pentola a pressione sotto l'acqua corrente fredda. Fare attenzione che il getto d'acqua scorra esclusivamente sopra le parti in metallo del coperchio (vedi fig. 16).
   ➲ *Quando la valvola di sicurezza si è completamente abbassata, la pentola a pressione è senza pressione.*

3. Scarico rapido del vapore

AVVERTIMENTO!

Pericolo di scottature a causa di vapore bollente!

Con lo scarico rapido della pressione, il vapore bollente fuoriesce attraverso l'apertura sul regolatore di pressione.

- Tenere le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona di pericolo.
- Toccare il regolatore di pressione esclusivamente nella parte posteriore verso il manico del coperchio, per impedire il contatto della pelle con il vapore in fuoriuscita.
- Non utilizzare lo scarico rapido di pressione con pietanze che producono facilmente schiuma come p. es. zuppe, stufati o legumi.

1. Ruotare l'indicatore di pressione in posizione (vedi fig. 17).
   ➲ *Il vapore eccedente fuoriesce attraverso l'apertura sul regolatore di pressione.*
   ➲ *Quando la valvola di sicurezza si è completamente abbassata, la pentola a pressione è senza pressione.*

IT

4.4 Servire le pietanze

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

- Toccare la pentola a pressione esclusivamente sui suoi componenti in plastica. Se necessario, utilizzare guanti termoisolanti o simili.
- Durante il versamento del liquido di cottura, tenere le mani, la testa e il corpo lontani dalla zona di pericolo.

1. Accertarsi che la valvola di sicurezza sia completamente abbassata.
2. In linea generale, scuotere sempre la pentola a pressione prima di aprirla per evitare che lo scoppio di eventuali bolle di vapore provochi scottature. È particolarmente importante adottare questo accorgimento in caso di scarico rapido del vapore o sotto acqua corrente.
3. Mettere la levetta di apertura nella posizione anteriore e ruotare il coperchio fino all'arresto in senso antiorario (vedi fig. 18).
4. Sollevare il coperchio verso l'alto.
5. Versare evt. il liquido di cottura nel lavandino e appoggiare la pentola a pressione su una superficie resistente al calore.
6. Estrarre il cibo cotto dalla pentola. Rifinire la pietanza secondo ricetta e servire.

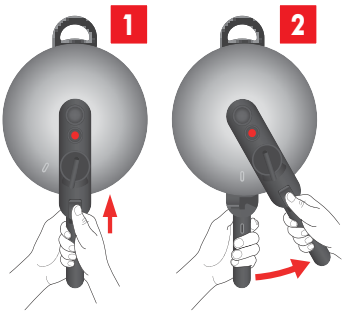


Fig. 18: Aprire il coperchio

5.1 Far raffreddare la pentola a pressione

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustioni!

- Al termine della cottura, non toccare le parti metalliche della pentola pressione a mani nude. Indipendentemente dalla riduzione di pressione eseguita in precedenza, queste possono essere ancora molto calde.
- Se necessario, utilizzare guanti termoisolanti o simili.

Al termine della cottura, attenersi per motivi di sicurezza alle seguenti disposizioni:

1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.
2. Far raffreddare completamente la pentola a pressione.

AVVERTENZA:

È possibile versare un po' di acqua nella pentola per evitare che i residui di cibo diventino secchi e aderiscano alla pentola.

5.2 Lavare la pentola a pressione

AVVERTIMENTO!

Pericolo di guasto delle funzioni di sicurezza!

Una pulizia insufficiente della pentola a pressione può provocare l'ostruzione dei dispositivi di sicurezza a causa di residui di cibo e il conseguente guasto delle rispettive funzioni di sicurezza.

- Pulire accuratamente la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.



Fig. 19: Lavare la pentola e l'anello di tenuta

1. Togliere l'anello di tenuta dal bordo del coperchio.
2. Lavare la pentola e l'anello di tenuta con un detergente delicato sotto acqua corrente (vedi fig. 19).

ATTENZIONE!

Il coperchio della pentola a pressione e l'anello di tenuta non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie!

IT



Fig. 20: Lavare il coperchio

3. Lavare il coperchio con acqua corrente. Pulire in modo particolarmente accurato la parte inferiore del coperchio e togliere i residui di cibo in prossimità delle valvole (vedi fig. 20).

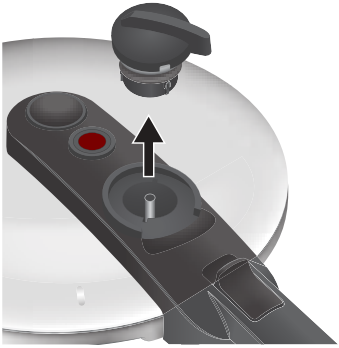


Fig. 21: Sollevare il regolatore di pressione

4. Premere verso il basso il regolatore di pressione e ruotarlo in posizione 🔓. Sollevare il regolatore di pressione verso l'alto (vedi fig. 21). Lavare il regolatore di pressione con acqua corrente. Rimuovere inoltre la molla in silicone e pulirla separatamente.
5. Asciugare i componenti lavati.
6. Inserire il regolatore di pressione nel coperchio. Ruotare il regolatore di pressione in senso orario fino a percepire una netta resistenza.



Fig. 22: Posizionamento

7. Posare al rovescio sulla pentola il coperchio con l'anello di tenuta. In questo modo l'anello di tenuta viene protetto (vedi fig. 22).
8. Riporre la pentola a pressione raffreddata, pulita e asciugata:
   - in un luogo fresco e asciutto,
   - non accessibile ai bambini e
   - lontano da oggetti affilati e appuntiti.
   - Non riporre oggetti sull'apparecchio.

6.1 Eliminazione autonoma dei guasti

AVVERTIMENTO!

L'utilizzo inappropriato e non sicuro della pentola può causare guasti alla stessa!

- Se la pentola a pressione è danneggiata, non utilizzarla. Se durante la fase di cottura la pentola a pressione presenta evidenti anomalie, spegnere immediatamente il piano di cottura. Far raffreddare la pentola a pressione e rimuoverla dal piano di cottura.
- Non cercare di riparare la pentola a pressione da soli.

Guasto	Causa/e possibile/i	Rimedio possibile
Il coperchio si chiude con difficoltà.	L'attrito fra l'anello di tenuta e pentola è eccessivo.	Umettare la pentola con una piccola quantità di olio commestibile.
	La pentola è deformata.	Contattare il Servizio di assistenza cliente Zwilling.
La levetta di apertura si aziona con difficoltà.	Il meccanismo di chiusura sul manico del coperchio è sporco.	Lavare accuratamente il manico del coperchio con acqua corrente.
	Il meccanismo di chiusura è danneggiato.	Sostituire il manico del coperchio.
Malgrado una lunga fase di riscaldamento, non si genera pressione nella pentola.	La quantità di riempimento è inferiore alla quantità minima prevista.	Riempire la pentola per almeno 1/3 di acqua.
	L'emissione di calore al piano di cottura è troppo ridotta.	Aumentare il livello di emissione del calore al piano di cottura.
		Accertarsi che il diametro del piano di cottura sia sufficientemente grande.
	L'anello di tenuta è inserito male.	Inserire correttamente l'anello di tenuta nel coperchio.
	L'anello di tenuta è danneggiato.	Sostituire l'anello di tenuta.
Il vapore fuoriesce sul bordo del coperchio.	L'anello di tenuta non è sufficientemente isolante.	Inserire correttamente l'anello di tenuta nel coperchio. Sostituire l'anello di tenuta in caso di danneggiamenti.

Guasto	Causa/e possibile/i	Rimedio possibile
Il vapore fuoriesce sull'indicatore di pressione.	La guarnizione sull'indicatore di pressione è inserita male.	Inserire correttamente la guarnizione nell'apertura sul lato inferiore del coperchio.
	La guarnizione sull'indicatore di pressione è danneggiata.	Sostituire la guarnizione.
Nella pentola c'è pressione, ma la valvola di sicurezza non si solleva.	La valvola di sicurezza è bloccata.	Lavare la valvola di sicurezza sul lato inferiore del coperchio con acqua corrente. In caso di danneggiamenti della valvola di sicurezza, contattare il servizio di assistenza clienti Zwilling.
Il regolatore di pressione si muove con difficoltà.	Il regolatore di pressione è sporco.	Sollevare il regolatore di pressione e lavarlo con acqua corrente.
	Il regolatore di pressione è danneggiato.	Sostituire il regolatore di pressione.

6.2 Servizio clienti

In caso di bisogno di pezzi di ricambio o se i guasti non possono essere eliminati seguendo la tabella di cui sopra, rivolgersi al nostro Servizio di assistenza clienti.

(vedi "elenco Servizio di assistenza clienti nei singoli Paesi")

AVVERTENZA:

Un elenco dei pezzi di ricambio è disponibile nel cap. "8".

6.3 Garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 2 anni. La garanzia non copre danni riconducibili alla non osservanza delle istruzioni per l'uso, all'utilizzo inappropriato o a un normale stato di usura.

La garanzia non prevede nemmeno l'impiego in ambito professionale e il rimborso spese per segni di usura rilevanti in ambito puramente estetico.

La garanzia non copre inoltre eventuali danni per:

- Valvola di sicurezza
- Regolatore di pressione
- Anello di tenuta

Questi componenti sono soggetti a usura naturale.

6.4 Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Non smaltire i componenti in metallo della pentola a pressione insieme ai rifiuti domestici!

Consegnare la pentola a pressione presso i depositi di materiali riciclabili locali.

Smaltire in modo appropriato il materiale di imballaggio non più utilizzato.

7 Panoramica dei tempi di cottura

AVVERTENZA:

I tempi di cottura indicati qui di seguito sono valori indicativi. I tempi di cottura esatti dipendono fra le altre cose dalla dimensione e dalla freschezza degli alimenti. Provando diverse ricette, si acquisisce rapidamente esperienza e si apprende così il tempo di cottura ottimale per le singole pietanze.

Carne e pesce

Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Maiale e vitello				
Straccetti di maiale	2	5 – 7	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Spezzatino di maiale	2	10 – 15	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto di maiale	2	20 – 25	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Straccetti di vitello	2	5 – 7	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Spezzatino di vitello	2	10 – 15	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Ossobuco	2	25 – 30	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Lingua di vitello	2	15 – 20	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto di vitello	2	20 – 25	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Manzo				
Polpettone	2	10 – 15	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto marinato	2	30 – 35	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Lingua di manzo	2	45 – 60	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Straccetti	2	6 – 8	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–

Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Spezzatino	2	15 – 20	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Involtini	2	15 – 20	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto di manzo	2	35 – 45	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Pollo				
Brodo di pollo	2	20 – 25	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	Quantità di riempimento max 1/2
Pollo a pezzi	2	6 – 8	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Cosce di tacchino	2	25 – 30	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Ragù di tacchino	2	6 – 10	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Cotolette di tacchino	2	2 – 3	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Cacciagione				
Arrosto di lepre	2	15 – 20	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Dorso di lepre	2	10 – 15	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto di cervo	2	25 – 30	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Spezzatino di cervo	2	15 – 20	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Agnello				
Ragù di agnello	2	20 – 25	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Arrosto di agnello	2	25 – 30	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–

Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Pesce				
Filetto di pesce	1	2 – 3	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Pesci interi	1	3 – 4	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–
Ragù o spezzatino	1	3 – 4	Raffreddamento Scarico rapido del vapore	–

Verdure

Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Verdure				
Melanzane cetrioli pomodori	1	2 – 3	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Cavolfiore peperone porro	1	3 – 5	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Piselli sedano cavolo rapa	1	4 – 6	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Finocchio carote verza	1	5 – 8	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Fagioli cavolo verde cavolo rosso	2	7 – 10	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Crauti	2	10 – 15	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Barbabietola	2	15 – 25	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Patate lesse	2	6 – 8	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!
Patate in camicia	2	6 – 10	Raffreddamento	Scarico rapido del vapore!

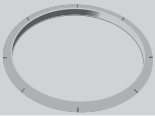
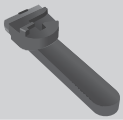
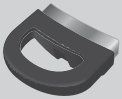
Legumi e cereali

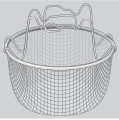
Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Piselli fagioli lenticchie	2	10 – 15	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Grano saraceno miglio	2	7 – 10	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Mais riso farro verde	2	6 – 15	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Riso al latte	2	20 – 25	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Riso a grani lunghi	2	6 – 8	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Riso integrale	2	12 – 15	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Grano segale	2	10 – 15	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!

Frutta

Tipo di alimenti	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)	Riduzione della pressione	Avvertenza
Ciliegie prugne	1	2 – 5	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!
Mele pere	1	2 – 5	Raffreddamento	Quantità di riempimento max 1/2 Scarico rapido del vapore!

8 Accessori e pezzi di ricambio

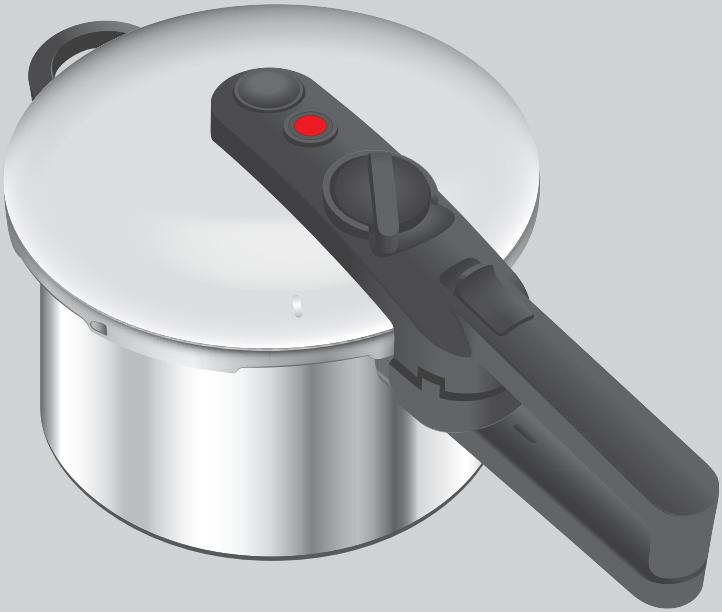
Pezzo di ricambio		Numero articolo	Codice EAN
Coperchio		64240-922	4009839406041
Filtro in silicone		99970-405	4009839406058
Molla in silicone		99970-407	4009839406072
Regolatore di pressione		99970-406	4009839406065
Guarnizione sull'indicatore di pressione		99970-382	4009839370649
Anello di tenuta		64201-122	4009839390395
Manico del coperchio con protezione antifiamma		99970-385	4009839370670
Manico laterale con protezione antifiamma		99970-386	4009839370687
Cestello forato per cottura a vapore con treppiede		64202-822	4009839370601
Cestello non forato per cottura a vapore con treppiede		64202-922	4009839370595

Pezzo di ricambio		Numero articolo	Codice EAN
Accessorio per friggere		64204-022	4009839370618
Coperchio di vetro		64209-922	4009839370588

IT

ZWILLING

Bedieningshandleiding



ZWILLING® EcoQuick II
Snelkookpan

Inhoudsopgave

1 Voor uw veiligheid 3
- 1.1 Bij deze handleiding 3
- 1.2 Kinderen en bijzondere personengroepen 3
- 1.3 Brand- en breekgevaar 4
- 1.4 Hete oppervlakken 4
- 1.5 Verbrandingsgevaar door hete stoom 5
- 1.6 Als u een defect herkent 5
- 1.7 De snelkookpan veilig gebruiken 6
- 1.8 De veiligheidsfuncties in een oogopslag 7

2 Overzicht 8
- 2.1 Snelkookpan in detail 8
- 2.2 Werking van snelkookpannen 9
- 2.3 Technische gegevens 10

3 Voor het eerste gebruik 11

4 Gerechten bereiden 13
- 4.1 Snelkookpan voorbereiden 13
- 4.2 Gerechten garen 14
- 4.3 Druk afbouwen 16
- 4.4 Gerechten serveren 18

5 Na gebruik 19
- 5.1 Snelkookpan laten afkoelen 19
- 5.2 Snelkookpan reinigen 19

6 Hulp bij storingen 21
- 6.1 Storingen zelf oplossen 21
- 6.2 Klantenservice 22
- 6.3 Garantie 22
- 6.4 Milieuvriendelijk afvoeren 23

7 Gaartijden overzicht 24

8 Toebehoren en reserveonderdelen 28

1 Voor uw veiligheid

1.1 Bij deze handleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn bijzonder gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen in acht om ongevallen en schade aan de snelkookpan te vermijden:

WAARSCHUWING!

Kenmerkt aanwijzingen waarbij niet-inachtneming kan leiden tot letsel of de dood.

VOORZICHTIG!

Kenmerkt aanwijzingen waarbij niet-inachtneming kan leiden tot materiële schade.

AANWIJZING:

Kenmerkt tips en andere nuttig informatie.

Het niet in acht nemen van deze handleiding kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van de snelkookpan en de warmtebron.

- Lees deze bedieningshandleiding volledig door alvorens de snelkookpan te gebruiken.
- **Bewaar de bedieningshandleiding goed.** Indien u de snelkookpan aan derden verder geeft, geef dan de bedieningshandleiding erbij.

AANWIJZING:

De handleiding kan op het internet onder www.zwilling.com ook worden gedownload.

1.2 Kinderen en bijzondere personengroepen

Voor bepaalde personengroepen bestaat verhoogd letselgevaar:

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.
- De snelkookpan mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd kinderen ook na het koken uit de buurt van de snelkookpan. Er bestaat verbrandingsgevaar aan hete oppervlakken door het uittreden van heet stoom.
- De snelkookpan mag door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of mensen met weinig ervaring en/of kennis alleen onder toezicht worden gebruikt, of nadat ze over veilig gebruik van snelkookpan zijn geïnstrueerd en de desbetreffende gevaren hebben begrepen.
- Houd kinderen uit de buurt van verpakkingmateriaal. Er bestaat stikgevaar.

NL

1.3 Brand- en breekgevaar

Bij onjuiste omgang met de snelkookpan en de hete warmtebron bestaat brandgevaar. Een explosieachtig uit elkaar breken van de snelkookpan kan alleen in uiterste gevallen optreden, indien de in hoofdstuk "1.8" beschreven veiligheidsfuncties door gebrekkig onderhoud vuil worden en niet meer functioneren.

Om het brand- en breekgevaar zo gering mogelijk te houden, steeds de volgende aanwijzingen in acht nemen:

- Voer geen wijzigingen uit aan de veiligheidsfuncties.
- Zorg ervoor dat uw snelkookpan correct en volledig gesloten is vooraleer u deze op een warmtebron plaatst.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof en voorkom dat de vloeistof tijdens het garen helemaal verdampt, omdat anders zware beschadigingen door oververhitting van de snelkookpan en de warmtebron kunnen optreden.
- Houd u altijd aan de toegestane vulhoeveelheden:
  - Minimum: 1/3 van de paninhoud
  - Maximum: 2/3 van de paninhoud

  Bij gebruik van schuimende of sterk wellende levensmiddelen zoals rijst, gedroogde groente of peulvruchten mag de pan maar tot de helft worden gevuld.
- **Gebruik de snelkookpan nooit voor het verhitten van vet of olie onder druk.**
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Gebruik daarom geen sterke alcoholische dranken voor het garen van gerechten onder druk. Bij de bereiding van recepten op alcoholbasis, de gerechten ongeveer 2 minuten voor het plaatsen van de deksel aan de kook brengen.
- Gebruik de snelkookpan nooit in een oven of magnetron.
- Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht, nadat de energietoevoer van de warmtebron is ingeschakeld.
- Zet nooit licht ontvlambare voorwerpen of materialen in de buurt van de warmtebron en de snelkookpan.
- Plaats de snelkookpan na het koken alleen op vlakken die hittebestendig zijn.

1.4 Hete oppervlakken

De snelkookpan wordt zeer heet bij gebruik. Er bestaat verbrandingsgevaar:

- Raak de metalen oppervlakken van de snelkookpan nooit met blote handen aan. Gebruik kookhandschoenen of dergelijke, indien nodig.
- Probeer nooit door aanraken van de snelkookpan te voelen of deze al heet is.
- Raak de snelkookpan alleen aan de kunststof componenten aan.

1.5 Verbrandingsgevaar door hete stoom

Snelkookpannen koken onder druk. Onjuist gebruik van de snelkookpan kan door uittredende hete stoom tot verbrandingen leiden.

- Houd uw handen, hoofd en lichaam tijdens snel afstomen uit het gevarenbereik. Gebruik kookhandschoenen of dergelijke, indien nodig.
- Probeer nooit om de snelkookpan geforceerd te openen. De deksel blijft vergrendeld tot de binnendruk volledig is afgebouwd (veiligheidsventiel helemaal omlaag).
- Beweeg de onder druk staande snelkookpan steeds voorzichtig met de greep en de steel. Draag de snelkookpan niet over grote afstanden.
- Dompel de onder druk staande snelkookpan nooit onder water.
- Schud de snelkookpan licht voor het openen. Hierdoor wordt voorkomen dat in het kookgoed ingesloten stoombellen openspatten.
- Giet het hete water na het koken voorzichtig af. Houd hierbij uw handen, hoofd en lichaam uit het gevarenbereik.
- Kookgoed dat bij het koken kan zwellen zoals vlees met huid (bijvoorbeeld tong) nooit openprikken. Wacht met het aansnijden tot het serveren, als de huid niet meer opgezwollen is.

1.6 Als u een defect herkent

Een defect apparaat kan leiden tot materiële schade en letsel:

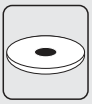
- Controleer de snelkookpan voor elk gebruik op eventuele schade. Contacteer de Zwilling-klantenservice indien u schade vaststelt. Gebruik nooit een defecte snelkookpan of defecte toebehorendelen.
- Controleer voor elke gebruik de veiligheidsfuncties van de snelkookpan (zie hoofdst. “4.1”).

1.7 De snelkookpan veilig gebruiken

De snelkookpan mag uitsluitend thuis voor het garen van hiervoor geschikte gerechten worden gebruikt. Hij is niet geschikt voor professioneel gebruik.

Door verkeerd gebruik van de snelkookpan kunnen gevaren ontstaan:

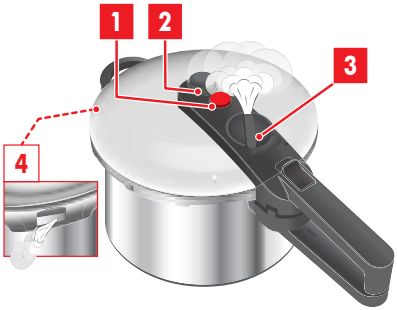
- Gebruik de snelkookpan alleen op de volgende warmtebronnen:

				
Gas	Inductie	Elektrisch	Ceran	Halogeen

- Controleer of de doorsnede van de warmtebron met de doorsnede van de panbodem overeenkomt. Voorkom bij een gasfornuis dat de vlammen langs de rand van de pan omhoog komen.
- Bij gebruik op inductiekookplaten kan bij hoge kookstanden een zoemend geluid resp. brommen optreden. Dit heeft een technische oorzaak en duidt niet op een defect van het fornuis of de snelkookpan. Als de doorsnede van het kookveld niet overeenkomt met de panbodem, reageert het kookveld eventueel niet.
- U kunt met de snelkookpan op alle manieren garen:
  - Koken
  - Smoren
  - Stomen
  - Braden
  - Frituren

  Braad alleen met geopende deksel en onder toevoeging van vet.
- Gebruik de snelkookpan nooit voor het frituren van gerechten onder druk (Voorzichtig, pas frituren als de pan met 6 liter is gevuld)!
- Gebruik de snelkookpan niet voor medische doeleinden, bijvoorbeeld om te steriliseren.
- Gebruik voor de snelkookpan uitsluitend meegeleverde of bij ons gekochte toebehorendelen (zie ook hoofdst. “8”).
- Gebruik de snelkookpan niet op plaatsen waar hij is blootgesteld aan weersinvloeden, bijvoorbeeld buiten op de camping.
- Vervang slijtagedelen (zie hoofdst. “6.3” Garantie) regelmatig. Delen die herkenbaar zijn verkleurd, gescheurd of beschadigd of niet correct passen, moeten door originele delen van ZWILLING worden vervangen.

1.8 De veiligheidsfuncties in een oogopslag



Pos.	Onderdeelaanduiding
1	Veiligheidsventiel
2	Drukweergave
3	Drukregelaar
4	Veiligheidsvenster

Abb. 1: Veiligheidsfuncties

Veiligheidsventiel

- Sluiten:
  zolang de pan niet juist gesloten is, kan het veiligheidsventiel niet omhoog bewegen en bouwt de snelkookpan geen druk op.
- Openen:
  als de druk in de snelkookpan stijgt, blokkeert het veiligheidsventiel automatisch de openingsschuif en voorkomt hierdoor openen onder druk. De openingsschuif kan pas worden ontgrendeld, als de binnendruk volledig is afgebouwd (veiligheidsventiel helemaal omlaag).

Drukweergave

Bij stijgende druk in de snelkookpan beweegt de drukweergave omhoog. De drukweergave beschikt over 2 groene, ringvormige markeringen die u helpen om de optimale gaartemperatuur tijdens het koken aan te houden:

- 1e ring: Voorzichtige stand **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) bij 110 °C
- 2e ring: Snelle stand **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) bij 120 °C

Drukregelaar met stoomuitlaat

Met de drukregelaar stelt u het gewenste gaarniveau in. Als de druk in de pan boven de aangegeven waarde stijgt, gaat in de drukregelaar automatisch een ventiel open en ontwijkt stoom uit de stoomuitlaat.

Veiligheidsvenster

Een ander veiligheidselement is een in de deksel ingebouwd veiligheidsvenster. Bij te hoge druk in de binnenzijde van de snelkookpan drukt de afdichtring zich door dit venster naar buiten en kan stoom ontwijken.

2.1 Snelkookpan in detail

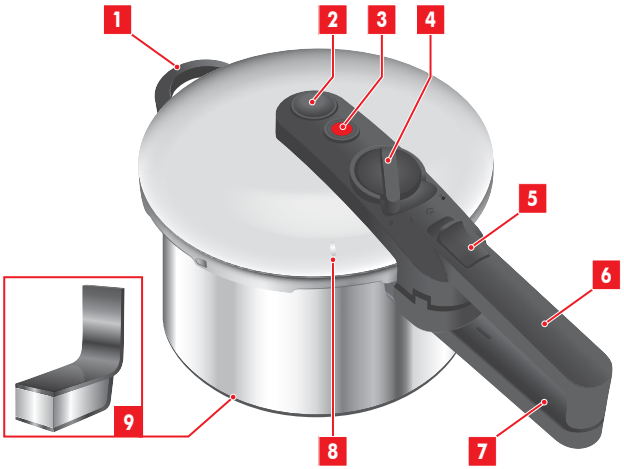


Abb. 2: Dekselbovenzijde in detail

Pos.	Onderdeelaanduiding	Functie
1	Zijgreep	voor het veilig transporteren en afgieten van de snelkookpan
2	Drukweergave	beweegt een drukstijging omhoog en is bedoeld voor de bewaking van het gaarniveau tijdens het koken
3	Veiligheidsventiel	beweegt bij drukstijging omhoog en vergrendelt de deksel
4	Drukregelaar met stoomuitlaat	voor het instellen van het gaarniveau en voor het afstomen van de snelkookpan
5	Openingsschuif	voor het ontgrendelen van de deksel
6	Dekselsteelgreep	voor het openen en sluiten van de deksel alsmede voor veilig transport van de snelkookpan
7	Steelgreep	
8	Markeringsstreep	voor het correct plaatsen van de deksel op de pan
9	SIGMA Classic-bodem	De SIGMA Classic sandwichbodem beschikt over een aluminiumkern en zorgt voor een optimale warmteverdeling en warmteopslag. Hierdoor kan de kookpit eerder laaggedraaid en energie bespaard worden.

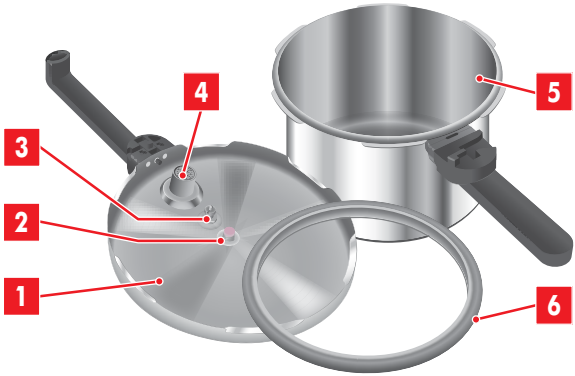


Abb. 3: Dekselonderzijde in detail

Pos.	Onderdeelaanduiding	Functie
1	Deksel	voor het drukvast afsluiten van de snelkookpan
2	Drukweergave (onderzijde)	–
3	Veiligheidsventiel (onderzijde)	–
4	Drukregelaar (onderzijde) + siliconen filter	–
5	Pan	voor de opname van kookvloeistof en kookgoed
6	Afdichtring	voor het afdichten van de snelkookpan

2.2 Werking van snelkookpannen

Met een snelkookpan kunt u levensmiddelen bij hogere temperaturen dan de normale kooktemperatuur van 100 °C garen. Door verhoogde gaartemperatuur wordt de kooktijd met een derde verkort. Dit leidt tot een aanzienlijke energiebesparing. Bovendien blijven aroma's, smaak en vitamines door het kortere garen beter behouden.

De verhoging van het kookpunt wordt als volgt bereikt:
aan het kookgoed in de pan wordt vloeistof toegevoegd; dan wordt de deksel drukbestendig afgesloten. Door verhitting verdampt een deel van het water en ontstaat overdruk in de pan die de kooktemperatuur verhoogt tot 120 °C.



Abb. 4:Drukregelaar

De gewenste druk wordt met de drukregelaar ingesteld:

Positie I voorzichtige stand ca. 60 kPa (0,6 bar) bij 110 °C

Positie II snelle stand ca. 100 kPa (1,0 bar) bij 120 °C

Positie voor snel afstomen

Positie voor het verwijderen en reinigen van de drukregelaar

NL

2 Overzicht

Snelkookpannen zijn bijzonder geschikt voor het behoedzaam garen van levensmiddelen die normaal een gaartijd vereisen.
Onder andere:

- Soepen
- Eenpansgerechten
- Vleesgerechten (goulash, bouten)
- Groentegerechten (aardappelen, peulvruchten)

2.3 Technische gegevens

Model	ZWILLING EcoQuick II			
Capaciteit	3 l	4 l	6 l	7 l
Ø pan	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Markeringen op de verpakking				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS-markering			
Kenmerking typeplaat				
■ CERAN ■ HALOGEEN ■ ELEKTRISCH ■ INDUCTIE ■ GAS	De snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen.			
CE	CE-kenmerking			
■ P1: ca. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2: ca. 100 kPa (1 bar) ■ PS: ca. 300 kPa (3 bar)	Drukniveaus van de snelkookpan			

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers.
2. Voer de verpakkingsmaterialen milieuvriendelijk af, of bewaar ze voor latere opslag van de snelkookpan.
3. Controleer de levering op volledigheid (vgl. verpakking) en correcte toestand.

> *AANWIJZING:*
>
> Bij ontbrekende of beschadigde delen mag de snelkookpan niet worden gebruikt. Contacteer uw handelaar van wie u het apparaat heeft gekocht of de Zwilling-klantenservice.

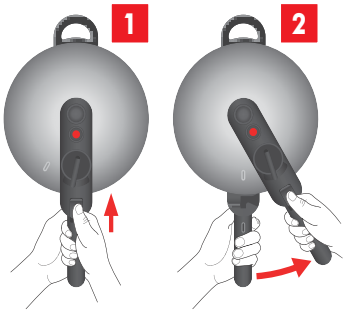


Abb. 5: Deksel verwijderen

4. Schuif de openingsschuif in de voorste positie en draai de deksel helemaal linksom (zie afb. 5).
5. Til de deksel er omhoog af.



Abb. 6: Afdichtring lostrekken

6. Trek de afdichtring van de dekselrand af (zie afb. 6).
7. Reinig de componenten van de snelkookpan voor het eerste gebruik als volgt:

> **! VOORZICHTIG!**
>
> Materiële schade door verkeerde reiniging:
> - Gebruik voor de reiniging geen harde reinigingsdelen zoals staalwol en geen scherpe reinigingsmiddelen zoals oplosmiddelen, alcohol etc.
> - De snelkookpan is niet geschikt voor de reiniging in de afwasmachine.



Abb. 7: Snelkookpan reinigen

Spoel de pan, deksel en afdichtring handmatig af met een mild afwasmiddel (zie afb. 7).

8. Droog de gereinigde componenten af.
9. Plaats de afdichtring in de deksel. Druk hierbij de afdichtring onder de rand in de dekselrand.

4.1 Snelkookpan voorbereiden

Voor elke kookprocedure moeten de veiligheidsfuncties van de snelkookpan worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door ongecontroleerd uittreden van stoom bij uitval van de veiligheidsfuncties!

- Gebruik de snelkookpan nooit, als veiligheidsfuncties zijn uitgevallen.
- Voer geen wijzigingen uit aan de veiligheidsfuncties.
- Bij beschadiging van de drukweergave, het veiligheidsventiel of de afdichtring moeten deze worden vervangen. Contacteer hiervoor uw handelaar met producten van Zwilling of direct de Zwilling-klantenservice.

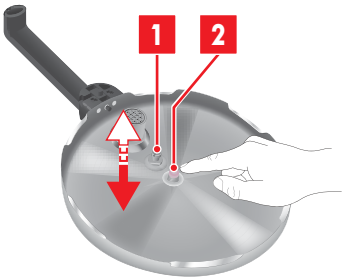


Abb. 8: Veiligheidscontroles

1. Controleer het veiligheidsventiel (afb. 8/1) en de drukweergave (afb. 8/2) op ongehinderd bewegen.
2. Controleer of de afdichtring vast in de dekselrand zit.

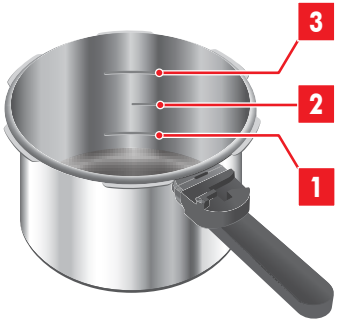


Abb. 9:Vulhoogte in acht nemen

3. Vul de pan met minstens 1/3 water (zie afb. 9/1). Afhankelijk van het recept kunt u ook bouillon als kookvloeistof gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

- Gebruik de snelkookpan nooit zonder voldoende vloeistof.

4. Plaats de pan op een geschikte warmtebron (zie hoofdst. “1.7“).
5. Vul het kookgoed in de pan. De pan mag maximaal met 2/3 gevuld zijn (zie afb. 9/3).

NL

WAARSCHUWING!

Overkookgevaar!

- Bij gebruik van schuimende of sterk wellende levensmiddelen zoals rijst, gedroogde groente of peulvruchten mag de pan maar tot de helft worden gevuld (zie afb. 9/2).

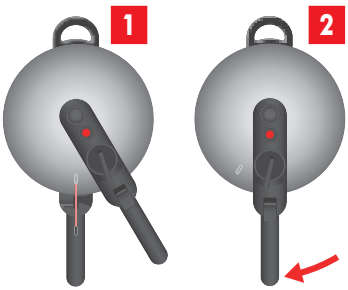


Abb. 10: Deksel sluiten

6. Plaats de deksel op de pan (zie afb. 10/1).
7. Draai de deksel helemaal rechtsom (zie afb. 10/2).
   ➲ *Als de openingsschuif hoorbaar vergrendelt, is de deksel vast gesloten.*

4.2 Gerechten garen

WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

- Raak de metalen oppervlakken van de snelkookpan na het inschakelen van de energietoevoer nooit met blote handen aan.
- Raak de snelkookpan alleen aan de kunststof componenten aan. Gebruik kookhandschoenen indien nodig.



Abb. 11: Gaarniveau instellen

1. Stel de drukregelaar in op het gewenste gaarniveau (zie afb. 11).
   - Voorzichtige stand **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) bij 110 °C
   - Snelle stand **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) bij 120 °C

AANWIJZING:

De keuze van het passende gaarniveau is in de eerste plaats afhankelijk van het kookgoed. In hoofdst. “7“ kunt u voor verschillende levensmiddelen het aanbevolen gaarniveau naslaan. Bij recepten speciaal voor snelkookpannen is vaak het passende gaarniveau aangegeven.



Abb. 12: Stoominzet

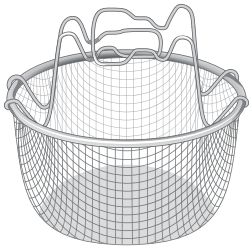


Abb. 13: Frituurinzet

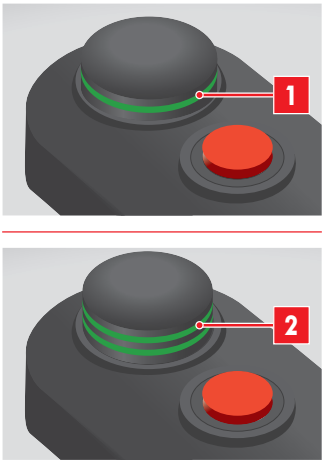


Abb. 14: Gaarniveau controleren

Garen met inzet

(A) Stoominzet (afb. 12)

2. Plaats de driepoot op de panbodem, en de gevulde stoominzet op de driepoot.
3. Vul de pan met 1 liter water. Gegaard wordt nu voorzichtig middels de ontstane stoom.

(B) Frituurinzet (afb. 13)

WAARSCHUWING!

Heet vet!

- De frituurinzet mag in geen geval met gesloten snelkookpan onder druk worden gebruikt.
- Frituur pas als de pan met 6 liter is gevuld.
- Gebruik de frituurinzet alleen met open snelkookpan resp. bij gebruik van een glazen deksel
  (zie toebehoren hoofdst. “8“).

4. Schakel de energietoevoer van de warmtebron.

AANWIJZING:

We raden aan om de warmtebron zo hoog mogelijk te zetten. Hierdoor wordt de gewenste druk zo snel mogelijk bereikt.

➲ *Als het water begint te koken en de druk in de pan stijgt, bewegen drukweergave en veiligheidsventiel omhoog. De gaartijd begint pas, als de stoom via de drukregelaar wordt afgestoomd.*

5. Reduceer afhankelijk van het ingestelde gaarniveau de energietoevoer van de warmtebron om de druk constant te houden:
   - Voorzichtige stand **I**: Bij zichtbaar worden van de 1e ring bij de drukweergave (zie afb. 14/1) Dit geldt voor delicate levensmiddelen zoals vis of fruit
   - Snelle stand **II**: Bij zichtbaar worden van de 2e Ring bij de drukweergave (zie afb. 14/2)

NL

Tijdens de gehele kooktijd moet de desbetreffende ring zichtbaar blijven.

WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

Bij verder aanstijgende druk wordt overtollige stoom via de opening van de drukregelaar weggeleid.

- Reduceer de energietoevoer van de warmtebron op tijd, om uittreden van stoom te voorkomen.

6. Schakel na afloop van de gaartijd de energietoevoer van de warmtebron uit.
7. Neem de snelkookpan voorzichtig van de warmtebron en zet hem op een hittebestendige ondergrond.

4.3 Druk afbouwen

Voor het openen van de snelkookpan moet eerst de overdruk worden afgebouwd. Hiervoor heeft u 3 mogelijkheden:

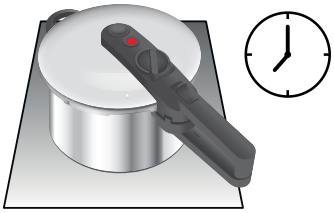


Abb. 15: Laten afkoelen

1. Bij ruimtetemperatuur laten afkoelen

Bij deze variant laat u de snelkookpan op een hittebestendige ondergrond afkoelen tot de overdruk volledig is afgebouwd (zie afb. 15).

➲ *Als het veiligheidsventiel helemaal beneden is, is de snelkookpan drukloos.*

AANWIJZING:

De temperatuur in de snelkookpan daalt slechts langzaam. Gebruik deze variant om de druk af te bouwen daarom **niet** bij spijzen die qua tijd zeer exact moeten worden gegaard zoals vlees of groente.



Abb. 16: Met water koelen



Abb. 17: Snel afstomen

2. Onder stromend water laten afkoelen

AANWIJZING:

Wij raden aan om kookhandschoenen of dergelijke te gebruiken.

1. Houd de snelkookpan onder stromend, koud water. De waterstraal mag alleen over de buitenste metalen vlaken van de deksel stromen (zie afb. 16).
   - ➲ *Als het veiligheidsventiel helemaal beneden is, is de snelkookpan drukloos.*

3. Snel afstomen

WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door hete stoom!

Bij snel afstomen wordt hete stoom via de opening van de drukregelaar weggeleid.

- Houd uw handen, hoofd en lichaam uit het gevarenbereik.
- Raak de drukregelaar uitsluitend aan de achterste, dekselsteelzijde aan, om huidcontact met uittredende stoom te vermijden.
- Gebruik het snel afstomen bij gerechten die snel schuimen zoals soepen, eenpansgerechten of peulvruchten.

1. Draai de drukregelaar in positie (zie afb. 17).
   - ➲ *De overtollige stoom ontwijkt via de opening van de drukregelaar.*
   - ➲ *Als het veiligheidsventiel helemaal beneden is, is de snelkookpan drukloos.*

NL

4.4 Gerechten serveren

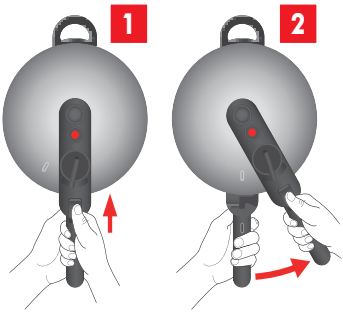


Abb. 18: Deksel openen

⚠ WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

- Raak de snelkookpan alleen aan de kunststof componenten aan. Gebruik kookhandschoenen of dergelijke, indien nodig.
- Houd uw handen, hoofd en lichaam tijdens het afgieten van de kookvloeistof uit het gevarenbereik.

1. Controleer of het veiligheidsventiel helemaal beneden is.
2. Schud de snelkookpan voor elk openen zodat geen stoombellen omhoog spuiten en u doen verbranden. Bijzonder belangrijk is dit bij snel afstomen onder stromend water.
3. Schuif de openingsschuif in de voorste positie en draai de deksel helemaal linksom (zie afb. 18).
4. Til de deksel er omhoog af.
5. Giet eventueel de kookvloeistof in de goot-steen en zet de snelkookpan op een hittebestendige ondergrond.
6. Neem het kookgoed eruit. Verfijn de gerechten afhankelijk van het recept voor het serveren.

5.1 Snelkookpan laten afkoelen

WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

- Raak na het koken de metalen oppervlakken van de snelkookpan nooit met blote handen aan. Deze kunnen onafhanelijk van de eerder uitgevoerde drukafbouw nog zeer heet zijn.
- Gebruik kookhandschoenen of dergelijke, indien nodig.

Voer uit veiligheidsredenen na het koken volgende stappen uit:

1. Controleer of de energietoevoer van de warmtebron is uitgeschakeld.
2. Laat de snelkookpan volledig afkoelen.

AANWIJZING:

U kunt de pan met water vullen om opdrogen van etensresten te voorkomen.

5.2 Snelkookpan reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar door uitval van de veiligheidsfuncties!

Door ontbrekende verzorging van de snelkookpan kunnen de veiligheidsfuncties door etensresten verstoppen en uitvallen.

- Reinig de snelkookpan na elk gebruik grondig.



Abb. 19: Pan en afdichtring reinigen

1. Trek de afdichtring van de dekselrand af.
2. Reinig de pan en afdichtring met een mild wasmiddel onder stromend water (zie afb. 19).

VOORZICHTIG!

De snelkookpan en de afdichtring mogen niet in de afwasmachine!



Abb. 20: Deksel reinigen

3. Spoel de deksel onder stromend water af. Reinig in het bijzonder de onderzijde van de deksel grondig en verwijder etensresten van en rond de ventielen (zie afb. 20).

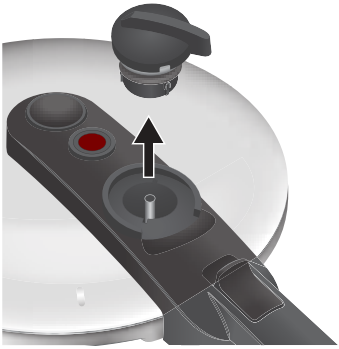


Abb. 21: Drukregelaar optillen

4. Druk de drukregelaar omlaag en draai hem in positie 🔓. Til de drukregelaar er omhoog af (zie afb. 21). Reinig de drukregelaar onder stromend water. Verwijder bovendien de silicone veer en maak deze apart schoon.
5. Droog de gereinigde componenten af.
6. Plaats de drukregelaar in de deksel. Draai de drukregelaar rechtsom over een voelbare weerstand heen.



Abb. 22: Opslag

7. Leg de deksel samen met de afdichtring omgekeerd op de pan. Dit voorkomt beschadiging van de afdichtring (zie afb. 22).
8. Bewaar de afgekoelde, gereinigde en gedroogde snelkookpan:
   - op een koele, droge plaats,
   - voor kinderen ontoegankelijk en
   - ver weg van scherpe en puntige voorwerpen.
   - Stapel geen andere voorwerpen op het apparaat.

6.1 Storingen zelf oplossen

WAARSCHUWING!

Storingen kunnen optreden tijdens veilig bedrijf!

- Als de snelkookpan beschadigd is, mag deze niet worden gebruikt. Als de snelkookpan tijdens gebruik duidelijke tekenen van storingen toont, onmiddellijk de energietoevoer van de warmtebron uitschakelen. Laat de snelkookpan afkoelen en verwijder hem dan van de warmtebron.
- Probeer niet om de snelkookpan zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaak (oorzaken)	Mogelijke oplossing
Deksel kan alleen moeilijk worden gesloten.	Wrijving tussen afdichtring en pan is te groot.	Breng een kleine hoeveelheid levensmiddelolie aan op de panrand.
	Pan is vervormd.	Contacteer de Zwilling-klantenservice.
Openingsschuif kan alleen moeilijk worden bediend.	Sluitmechanisme van de dekselsteel is vervuild.	Reinig de dekselsteel grondig onder stromend water.
	Sluitmechanisme is beschadigd.	Vervang de dekselsteel.
Ondanks lange opwarmfase wordt geen druk in de pan opgebouwd.	Minimale vulhoeveelheid werd niet bereikt.	Vul de pan met minstens 1/3 water.
	Energietoevoer is te gering.	Zet de warmtebron hoger.
		Controleer of de doorsnede van de warmtebron groot genoeg is.
	Afdichtring is verkeerd geplaatst.	Plaats de afdichtring goed in de dekselrand.
	Afdichtring is beschadigd.	Vervang de afdichtring.
Stoom ontwijkt bij de dekselrand.	Afdichtring dicht niet goed af.	Plaats de afdichtring goed in de dekselrand. Vervang de afdichtring bij beschadiging.

Storing	Mogelijke oorzaak (oorzaken)	Mogelijke oplossing
Stoom ontwijkt bij de drukweergave.	Afdichting va de drukweergave is onjuist geplaatst.	Plaats de afdichting in de opening aan de dekselonderzijde.
	Afdichting van drukweergave is beschadigd.	Vervang de afdichting.
In de pan is druk, maar het veiligheidsventiel beweegt niet omhoog.	Veiligheidsventiel is geblokkeerd.	Reinig het veiligheidsventiel aan de onderzijde van de deksel met stromend water. Raadpleeg bij beschadigingen van het veiligheidsventiel de Zwilling-klantenservice.
Drukregelaar kan alleen moeilijk worden bewogen.	Drukregelaar is vervuild.	Til de drukregelaar eraf en reinig deze onder stromend water.
	Drukregelaar is beschadigd.	Vervang de drukregelaar.

6.2 Klantenservice

Contacteer onze klantenservice, indien u reserveonderdelen nodig heeft of storingen niet met de tabel kunt oplossen.

(zie bijlage “Landspecifieke klantenservicelijst”)

AANWIJZING:

Een lijst met reserveonderdelen vindt u in hoofdst. “8”.

6.3 Garantie

Er geldt een wettelijke garantie van 2 jaar. Van garantie uitgesloten is schade die is veroorzaakt door niet-inachtneming van de bedieningshandleiding, onvakkundige behandeling of normale slijtage.

Voor gebruik in professionele keukens en zuiver optische gebruikssporen geldt eveneens geen garantie.

Bovendien geldt de garantie niet voor:

- Veiligheidsventiel
- Drukregelaar
- Afdichtring

Deze onderdelen zijn aan natuurlijke slijtage onderhevig.

6.4 Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de metalen componenten van de snelkookpan niet via het huishoudelijk afval af!

Voer de snelkookpan in plaats daarvan bij lokale recycling- werkstofbedrijven af.

Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de voorschriften af.

7 Gaartijden overzicht

AANWIJZING:

De hieronder aangegeven gaartijden zijn richtwaarden. De exacte gaartijden hangen onder andere van de grootte en de versheid van het kookgoed af. Door het uitproberen van verschillende recepten verzamelt u snel eigen ervaringen met betrekking tot de optimale kooktijd van de afzonderlijke gerechten.

Vlees en vis

Kookgoed	Gaar-niveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
Varken en kalf				
In reepjes gesneden varkensvlees	2	5 – 7	Afkoelen Snel afstomen	–
Goulash varken	2	10 – 15	Afkoelen Snel afstomen	–
Varkensvlees-gebraad	2	20 – 25	Afkoelen Snel afstomen	–
In reepjes gesneden kalfsvlees	2	5 – 7	Afkoelen Snel afstomen	–
Goulash kalf	2	10 – 15	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalfsschenkel in een stuk	2	25 – 30	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalfstong	2	15 – 20	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalfsvleesgebraad	2	20 – 25	Afkoelen Snel afstomen	–
Rund				
Gehaktbrood	2	10 – 15	Afkoelen Snel afstomen	–
Gemarineerd en gebraden rundvlees	2	30 – 35	Afkoelen Snel afstomen	–
Rundertong	2	45 – 60	Afkoelen Snel afstomen	–

7 Gaartijden overzicht

Kookgoed	Gaar-niveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
In reepjes gesneden vlees	2	6 – 8	Afkoelen Snel afstomen	–
Goulash	2	15 – 20	Afkoelen Snel afstomen	–
Roulade	2	15 – 20	Afkoelen Snel afstomen	–
Rundergebraad	2	35 – 45	Afkoelen Snel afstomen	–
Kip				
Soepkip	2	20 – 25	Afkoelen Snel afstomen	max. 1/2 vulhoeveelheid
Kipdelen	2	6 – 8	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalkoenschenkel	2	25 – 30	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalkoenragout	2	6 – 10	Afkoelen Snel afstomen	–
Kalkoenschnitzel	2	2 – 3	Afkoelen Snel afstomen	–
Wild				
Haasgebraad	2	15 – 20	Afkoelen Snel afstomen	–
Hazenrug	2	10 – 15	Afkoelen Snel afstomen	–
Hertengebraad	2	25 – 30	Afkoelen Snel afstomen	–
Hertengoulash	2	15 – 20	Afkoelen Snel afstomen	–
Lam				
Lamragout	2	20 – 25	Afkoelen Snel afstomen	–

7 Gaartijden overzicht

Kookgoed	Gaarniveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
Lam				
Lamgebraad	2	25 – 30	Afkoelen Snel afstomen	–
Vis				
Visfilets	1	2 – 3	Afkoelen Snel afstomen	–
Hele vissen	1	3 – 4	Afkoelen Snel afstomen	–
Ragout of goulash	1	3 – 4	Afkoelen Snel afstomen	–

Groente

Kookgoed	Gaarniveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
Groente				
Aubergines komkommers Tomaten	1	2 – 3	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Bloemkool Paprika, Prei	1	3 – 5	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Erwten Selderij Koolraap	1	4 – 6	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Venkel, Wortelen Savooiekool	1	5 – 8	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Bonen Boerenkool Rode kool	2	7 – 10	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Zuurkool	2	10 – 15	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Rode bieten	2	15 – 25	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Gezouten aard-appelen	2	6 – 8	Afkoelen	Geen snel afstomen!
Aardappelen in de schil	2	6 – 10	Afkoelen	Geen snel afstomen!

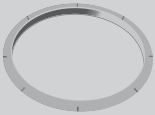
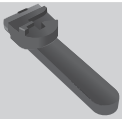
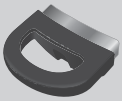
Peulvruchten en graan

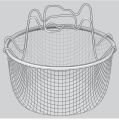
Kookgoed	Gaarniveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
Erwten Bonen Linzen	2	10 – 15	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Boekweit Gierst	2	7 – 10	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Maïs Rijst Spelt	2	6 – 15	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Melkrijst	2	20 – 25	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Lange rijst	2	6 – 8	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Volkorenrijst	2	12 – 15	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Tarwe Rogge	2	10 – 15	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!

Fruit

Kookgoed	Gaarniveau	Gaartijd (min.)	Druk reduceren	Aanwijzing
Kersen Pruimen	1	2 – 5	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!
Appels Peren	1	2 – 5	Afkoelen	max. 1/2 vulhoeveelheid Geen snel afstomen!

8 Toebehoren en reserveonderdelen

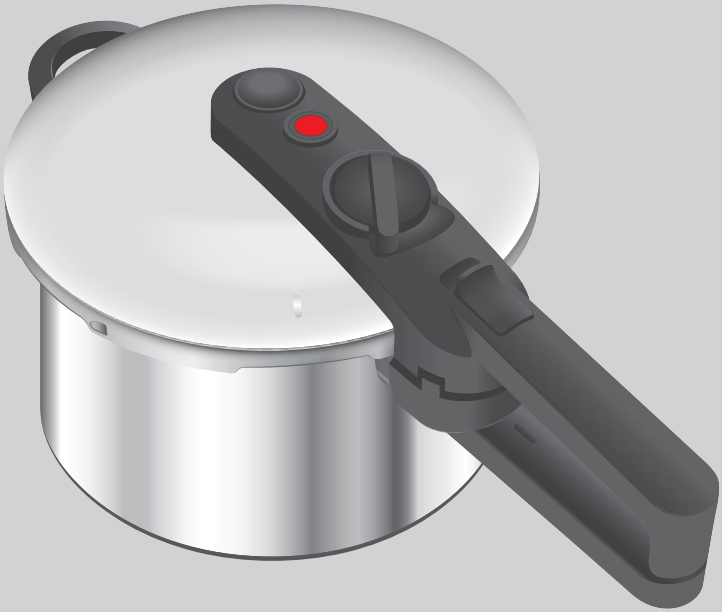
Reservedeel		Artikelnummer	EAN-code
Deksel		64240-922	4009839406041
Silicone filter		99970-405	4009839406058
Silicone veer		99970-407	4009839406072
Drukregelaar		99970-406	4009839406065
Afdichting van drukweergave		99970-382	4009839370649
Afdichtring		64201-122	4009839390395
Steelgreep met vlambescher-ming		99970-385	4009839370670
Zijgreep met vlambescher-ming		99970-386	4009839370687
Stoominzet geperforeerd met driepoot		64202-822	4009839370601
Stoominzet niet geperforeerd met driepoot		64202-922	4009839370595

Reservedeel		Artikelnummer	EAN-code
Frituurinzet		64204-022	4009839370618
Glazen deksel		64209-922	4009839370588

NL

ZWILLING

Betjeningsvejledning



ZWILLING® EcoQuick II
Trykkoger

Indholdsfortegnelse

1 Af hensyn til din sikkerhed 3
1.1 Om denne vejledning 3
1.2 Børn og bestemte persongrupper 3
1.3 Brandfare og fare for brud 4
1.4 Varme overflader 4
1.5 Fare for skoldning på grund af varm vanddamp 5
1.6 Hvis du konstaterer en defekt 5
1.7 Sådan anvender du trykkogeren sikkert 6
1.8 Oversigt over sikkerhedsfunktioner 7

2 Oversigt 8
2.1 Detaljeret fremstilling af trykkogeren 8
2.2 Funktionsmåde for trykkogere 9
2.3 Tekniske data 10

3 Før den første brug 11

4 Tilberedning af fødevarer 13
4.1 Forberedelse af trykkogeren 13
4.2 Tilberedning af fødevarer 14
4.3 Fjernelse af tryk 16
4.4 Servering af mad 18

5 Efter brug 19
5.1 Afkøling af trykkogeren 19
5.2 Rengøring af trykkogeren 19

6 Hjælp i tilfælde af fejl 21
6.1 Egenhændig udbedring af fejl 21
6.2 Kundeservice 22
6.3 Garanti 22
6.4 Miljøvenlig bortskaffelse 23

7 Oversigt over tilberedningstider 24

8 Tilbehørs- og reservedele 28

1 Af hensyn til din sikkerhed

1.1 Om denne vejledning

Vigtige henvisninger for din sikkerhed er markeret separat. Overhold ubetinget disse henvisninger, så ulykker og skader på trykkogeren undgås:

ADVARSEL!

Angiver henvisninger, hvor der er fare for kvæstelser og livsfare, hvis de ikke overholdes.

FORSIGTIG!

Angiver henvisninger, hvor der er fare for materielle skader, hvis de ikke overholdes.

BEMÆRK:

Fremhæver tips og andre nyttige informationer.

Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre alvorlige kvæstelser eller skader på trykkogeren samt komfuret.

- Læs denne betjeningsvejledning fuldstændigt, før du anvender trykkogeren.
- **Opbevar betjeningsvejledningen sikkert.** Hvis trykkogeren videresendes til tredjepart, skal du også give betjeningsvejledningen med.

BEMÆRK:

Vejledningen står også til rådighed til download på internettet under www.zwilling.com.

1.2 Børn og bestemte persongrupper

For bestemte persongrupper er der forøget fare for kvæstelser:

- Anvend aldrig trygkogeren i nærheden af børn.
- Trykkogeren må ikke anvendes af børn.
- Hold også børn borte fra madlavning med trykkogeren.
  Der er fare for forbrænding og skoldning på varme udvendige flader og på grund af varm vanddamp, der trænger ud.
- Trykkogeren må kun anvendes af personer med begrænsede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, når de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af trykkogeren og har forstået farerne, der følger heraf.
- Hold børn borte fra emballeringsmateriale. Der er fare for kvælning.

DK

1.3 Brandfare og fare for brud

Ved forkert omgang med trykkogeren og det varme komfur er der brandfare. Der kan i ekstreme tilfælde kun forekomme et eksplosionslignende brud på trykkogeren, hvis sikkerhedsfunktionerne, der er beskrevet i kap. „1.8" er snavsede på grund af manglende pleje og derfor svigter.

Overhold altid følgende forskrifter for at holde risikoen for brand og brud så lav som muligt:

- Foretag aldrig ændringer på sikkerhedsfunktionerne.
- Vær sikker på at trykkogeren er lukket ordenligt inden den placeres på varmekilden.
- Anvend aldrig trykkogeren uden væske, og sørg for, at væsken aldrig fordamper helt under tilberedningen, da der i modsat fald kan forekomme alvorlige beskadigelser på trykkogeren og på kogepladen på grund af overophedning.
- Overhold de tilladte påfyldningsmængder nøje:
  - Minimum: 1/3 af grydens indhold
  - Maksimum: 2/3 af grydens indhold

  Hvis der anvendes næringsmidler, der skummer eller udvider sig kraftigt som f.eks. ris, tørrede grøntsager eller bælgfrugter, må gryden kun fyldes halvt op.
- **Anvend aldrig trykkogeren til at opvarme madlavningsfedt eller olie under tryk.**
- Alkoholdampe er brændbare. Anvend derfor ikke alkoholiske drikkevarer med høj alkoholprocent til tilberedning af fødevarer under tryk. Ved tilberedning af opskrifter på alkoholbasis skal fødevarerne koges i ca. 2 minutter, før låget sættes på.
- Anvend aldrig trykkogeren i ovnen eller i mikrobølgeovnen.
- Lad aldrig trykkogeren være uden opsyn, så snart energiforsyningen til kogepladen er tændt.
- Stil aldrig letantændelige genstande eller materialer i nærheden af kogepladen eller trykkogeren.
- Stil kun trykkogeren på flader, der er varmebestandige, efter madlavningen.

1.4 Varme overflader

Trykkogeren opvarmes kraftigt under brug. Der er betydelig fare for forbrænding:

- Berør aldrig trykkogerens varme metalflader med bare hænder. Anvend grydehandsker eller lignende, hvis det er nødvendigt.
- Forsøg aldrig at finde ud af, om trykkogeren allerede er opvarmet, ved at berøre den.
- Tag kun fat i trykkogerens kunststofkomponenter.

1.5 Fare for skoldning på grund af varm vanddamp

Trykkogere koger under tryk. Hvis trykkogeren ikke anvendes korrekt, kan det medføre skoldninger, fordi der trænger varm vanddamp ud.

- Hold hænder, hoved og krop ude af fareområdet ved hurtig afdampning under tryk. Anvend grydehandsker eller lignende, hvis det er nødvendigt.
- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med magt. Låget forbliver låst, indtil det indre tryk er fjernet fuldstændigt (sikkerhedsventil sænket helt).
- Bevæg kun trykkogeren, der står under tryk, meget forsigtigt ved hjælp af grebet og skaftet. Undgå at bære trykkogeren over større afstande.
- Neddyp aldrig trykkogeren, der står under tryk, i en beholder med vand.
- Ryst trykkogeren let, før den åbnes. Derved forhindres det, at dampbobler, der er indelukket i fødevarerne, sprøjter op.
- Hæld forsigtigt det varme vand ud efter madlavningen. Hold i den forbindelse hænder, hoved og krop ude af fareområdet.
- Stik aldrig ind i fødevarer, som kan udvide sig under tilberedningen som for eksempel kød med skind (f.eks. tunge). Vent, indtil serveringen med at skære ud, når skindet ikke længere er spilet ud.

1.6 Hvis du konstaterer en defekt

Et defekt apparat kan medføre materielle skader og kvæstelser:

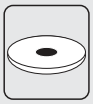
- Kontrollér trykkogeren for skader før hver brug. Hvis du konstaterer en skade, skal du omgående kontakte Zwillings kundeservice. Anvend aldrig en defekt trykkoger eller defekte tilbehørsdele.
- Kontrollér før hver brug trykkogerens sikkerhedsfunktioner (se kap. „4.1“).

1.7 Sådan anvender du trykkogeren sikkert

Trykkogeren må udelukkende anvendes i husholdningen til tilberedning af fødevarer, der er egnet til det. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug.

På grund af forkert anvendelse af trykkogeren kan der opstå farer:

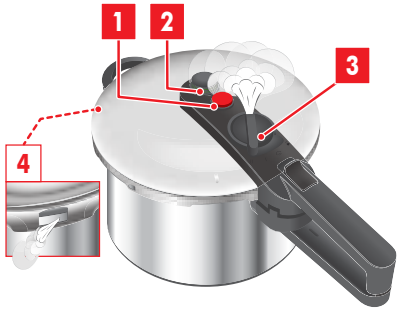
- Anvend kun trykkogeren på følgende komfurer:

				
Gas	Induktion	El	Ceran	Halogen

- Sørg for, at kogepladens diameter stemmer overens med grydebundens diameter. Sørg ved gaskogeplader for, at flammerne ikke når op omkring gryden.
- Hvis der anvendes induktionskogeplader, kan der forekomme en summende eller brummende lyd på høje kogetrin. Det er teknisk betinget og ikke et tegn på en defekt ved komfur eller trykkoger. Hvis kogepladens diameter ikke svarer til grydebundens diameter, reagerer kogepladen muligvis ikke.
- Du kan foretage typer tilberedning i trykkogeren:
  - Kogning
  - Grydestegning
  - Dampning
  - Bruning
  - Fritering

  Sørg altid for kun at brune fødevarer med åbent låg og med tilsætning af fedt.
- Anvend aldrig trykkogeren til at fritere fødevarer under tryk (anvendes først ved 6 liters gryder og derover).
- Anvend ikke trykkogeren på det medicinske område som for eksempel som sterilisator.
- Anvend udelukkende tilbehørsdele, der følger med eller er købt hos os ved efterbestilling, sammen med trykkogeren (se også kap. „8“).
- Anvend ikke trykkogeren på stedet, hvor den er udsat for vejrpåvirkninger som for eksempel ved camping i det fri.
- Udskift sliddele (se kap. „6.3“ Garanti) regelmæssigt. Dele, der har synlige misfarvninger, revner eller andre beskadigelser eller ikke sidder korrekt, skal udskiftes med originale dele fra ZWILLING.

1.8 Oversigt over sikkerhedsfunktioner



Pos.	Delens betegnelse
1	Sikkerhedsventil
2	Trykvisning
3	Trykregulering
4	Sikkerhedsrude

Fig. 1: Sikkerhedsfunktioner

Sikkerhedsventil

- Når den lukkes:
  Så længe gryden ikke er lukket rigtigt, kan sikkerhedsventilen ikke løftes, og trykkogeren opbygger ikke et tryk.
- Når den åbnes:
  Når trykket i trykkogeren stiger, blokerer sikkerhedsventilen automatisk lukkemekanismen og forhindrer dermed, at den åbnes under tryk. Lukkemekanismen kan først låses op, når det indvendige tryk er fjernet fuldstændigt (sikkerhedsventil sænket helt).

Trykvisning

Når trykket i trykkogeren stiger, løftes trykvisningen. Trykvisningen har 2 grønne, ringformede markeringer, der hjælper dig til at overholde de optimale tilberedningstemperatur, når der laves mad:

- 1. ring: Skånetrin **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) ved 110 °C
- 2. ring: Hurtigtrin **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) ved 120 °C

Trykregulering med dampudgang

Indstil det ønskede tilberedningstrin med trykreguleringen. I det tilfælde, at trykket i gryde stiger over de ovennævnte værdier, åbnes en ventil i trykreguleringen automatisk, og der slipper vanddamp ud gennem dampudgangen.

Sikkerhedsrude

En anden sikkerhedsventil er en sikkerhedsrude, der er integreret i låget. Ved for højt tryk i trykkogeren trykkes tætningsring ud gennem denne rude, og dampen kan slippe ud.

2.1 Detaljeret fremstilling af trykkogeren

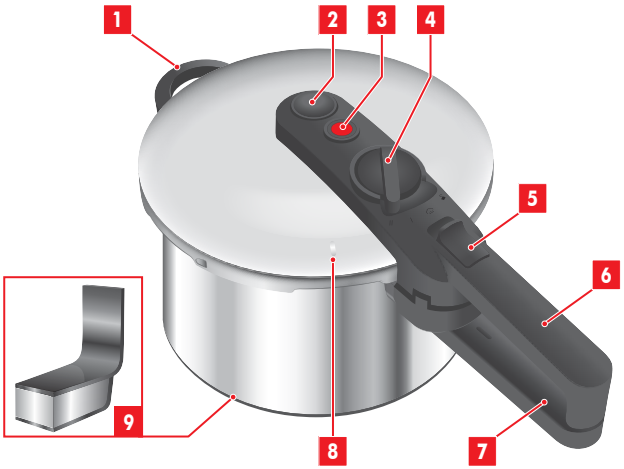


Fig. 2: Detaljeret fremstilling af lågets overside

Pos.	Delens betegnelse	Funktion
1	Sidegreb	til sikker transport og tømning af trykkogeren
2	Trykvisning	løftes ved trykstigning og anvendes til at overvåge tilberedningstrinet under madlavning
3	Sikkerhedsventil	stiger ved trykstigning og låser låget
4	Trykregulering med dampudgang	til indstilling af tilberedningstrinet og til afdampning af trykkogeren
5	Lukkemekanisme	til at låse låget op
6	Lågets skaftgreb	til at åbne og lukke låget og til sikker transport af trykkogeren
7	Skaftgreb	
8	Markeringsstreg	til at sætte låget rigtigt på gryden
9	SIGMA Classic bund	SIGMA Classic sandwich-bunden har en aluminiumkerne og sørger for en optimal varmefordeling samt varmelagring. Derved er en tidlig, energibesparende reduktion af komfurets indstilling på lave temperaturer mulig.

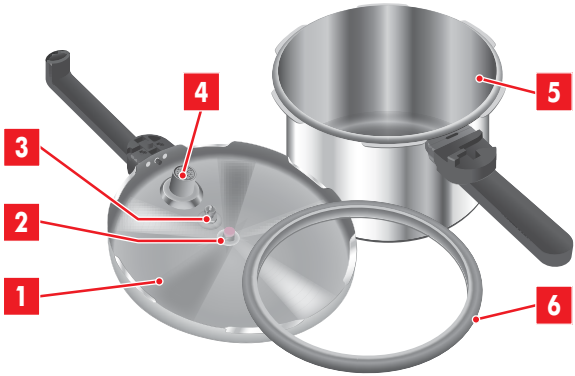


Fig. 3: Detaljeret fremstilling af lågets underside

Pos.	Delens betegnelse	Funktion
1	Låg	til trykfast lukning af trykkogeren
2	Trykvisning (underside)	–
3	Sikkerhedsventil (underside)	–
4	Trykregulering (underside) + silikone filter	–
5	Gryde	til at indeholde væske til madlavning og fødevarer
6	Tætningsring	til at tætne trykkogeren

2.2 Funktionsmåde for trykkogere

Med en trykkoger kan du lave mad ved højere temperaturer end den normale tilberedningsstemperatur på 100 °C. På grund af den forøgede tilberedningstemperatur forkortes tilberedningstiden med ca. en tredjedel. Det fører til en tydelig energibesparelse Derudover bibeholdes aromaer, smag og vitaminer stort set i løbet af den korte tilberedning.

Forøgelsen af kogepunktet opnås på følgende måde:
Ud over fødevarerne hældes der væske i gryden, og låget lukkes trykfast. Ved opvarmningen fordamper en del af vandet, og der opstår et overtryk i gryden, der forøger kogetemperaturen til op til 120 °C.



Fig. 4: Trykregulering

Det ønskede tryk indstilles på trykreguleringen:

Position I skånetrin ca. 60 kPa (0,6 bar) ved 110 °C

Position II hurtigt trin ca. 100 kPa (1,0 bar) ved 120 °C

Position til hurtig afdampning

Position til aftagning og rengøring af trykreguleringen

DK

2 Oversigt

Trykkogere egner sig især til skånende tilberedning af fødevarer, der normalt kræver lang tilberedningstid.
Dertil hører blandt andet:

- Supper
- Sammenkogte retter
- Kødretter (gullasch, kølle)
- Grøntsagsretter (kartofler, bælgfrugter)

2.3 Tekniske data

Model	ZWILLING EcoQuick II			
Kapacitet	3 l	4 l	6 l	7 l
Ø gryde	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Mærkning emballage				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS-mærke (tysk sikkerhedsmærkning)			
Mærkninger typeskilt				
▪ CERAN ▪ HALOGEN ▪ ELECTRO ▪ INDUCTION ▪ GAS	Trykkogeren er egnet til alle komfurtyper.			
CE	CE-mærke			
▪ P1: ca. 60 kPa (0,6 bar) ▪ P2: ca. 100 kPa (1 bar) ▪ PS: ca. 300 kPa (3 bar)	Trykkogerens tryktrin			

1. Fjern alle emballeringsmaterialer og mærkater.
2. Bortskaf emballeringsmaterialer miljøvenligt, eller gem dem til en senere opbevaring af din trykkoger.
3. Kontrollér, at leveringen er fuldstændig (se emballage) og intakt.

> *BEMÆRK:*
>
> Tag ikke trykkogeren i brug, hvis dele mangler eller er beskadiget. Kontakt straks forhandleren, hvor du har købt apparatet, eller Zwillings kundeservice.

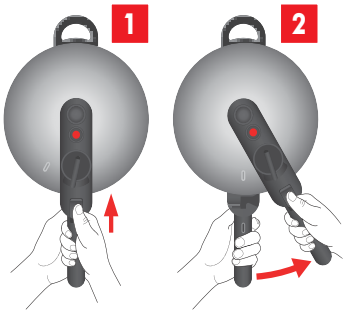


Fig. 5: Aftagning af låget

4. Skub lukkemekanismen til den forreste position, og drej låget mod uret indtil anslag (se fig. 5).
5. Løft låget op og af.



Fig. 6: Aftagning af tætningsringen

6. Træk tætningsringen af lågets kant (se fig. 6).
7. Rengør trykkogerens komponenter på følgende måde før første brug:

> **! FORSIGTIG!**
>
> Materielle skader på grund af forkert rengøring:
> - Anvend ikke hårde rengøringsredskaber som for eksempel ståluld og kraftige rengøringsmidler som for eksempel fortynder, alkohol osv. til rengøringen.
> - Trykkogeren er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskinen.

DK



Fig. 7: Rengøring af trykkogeren

Vask gryden, låget og tætningsringen i hånden med et mildt opvaskemiddel (se fig. 7).

8. Tør de rengjorte komponenter af.
9. Sæt tætningsringen ind i låget. Tryk i den forbindelse tætningsringen ind under udbulingerne i lågets kant.

4.1 Forberedelse af trykkogeren

Sikkerhedsfunktionerne på trykkogeren skal kontrolleres hver gang, før der laves mad.

ADVARSEL!

Fare på grund af ukontrolleret udtrængende vanddamp, hvis sikkerhedsfunktionerne svigter!

- Anvend aldrig trykkogeren, når sikkerhedsfunktioner svigter.
- Foretag aldrig ændringer på sikkerhedsfunktionerne.
- Ved beskadigelser på trykvisningen, sikkerhedsventilen eller tætningsringen skal de udskiftes. Kontakt i den forbindelse forretningen, der har Zwilling-produkter, eller Zwillings kundeservice.

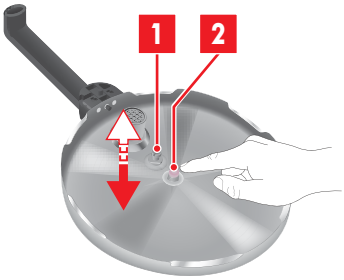


Fig. 8: Sikkerhedskontroller

1. Kontrollér, at sikkerhedsventilen (fig. 8/1) og trykvisningen (fig. 8/2) er bevægelige.
2. Kontrollér, om tætningsringen sidder fast i lågets kant.

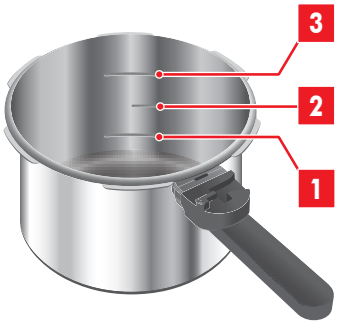


Fig. 9: Overholdelse af påfyldningshøjden

3. Fyld gryden mindst 1/3 med vand (se fig. 9/1). Afhængigt af opskriften kan du også anvende bouillon som væske til madlavning.

ADVARSEL!

Brandfare!

- Anvend aldrig trykkogeren uden tilstrækkelig væske.

4. Stil gryden på en egnet kogeplade (se kap. „1.7“).
5. Fyld fødevarerne i gryden. Sørg for, at gryden er fyldt maksimalt 2/3 (se fig. 9/3).

DK

ADVARSEL!

Fare for at koge over!

- Hvis der anvendes næringsmidler, der skummer eller udvider sig kraftigt som f.eks. ris, tørrede grøntsager eller bælgfrugter, må gryden kun fyldes halvt op (se fig. 9/2).

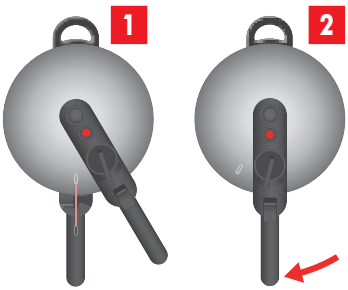


Fig. 10: Lukning af låget

6. Sæt låget på gryden (se fig. 10/1).
7. Drej låget mwd uret indtil anslag (se fig. 10/2).
   ➲ *Når man hører, at lukkemekanismen går i hak, er låget lukket sikkert.*

4.2 Tilberedning af fødevarer

ADVARSEL!

Fare for forbrænding!

- Berør ikke trykkogerens metalflader med bare hænder, når energiforsyningen er tilkoblet.
- Tag kun fat i trykkogerens kunststofkomponenter. Anvend grydehandsker, hvis det er nødvendigt.



Fig. 11: Indstilling af tilberedningstrinet

1. Indstil det ønskede tilberedningstrin på trykregu-leringen (se fig. 11).
   - Skånetrin **I** ca. 60 kPa (0,6 bar) ved 110 °C
   - Hurtigtrin **II** ca. 100 kPa (1,0 bar) ved 120 °C

BEMÆRK:

Valget af det passende tilberedningstrin afhængig først og fremmest af fødevarerne. I kap. „7“ kan du slå det anbefalede tilberedningstrin efter fro forskellige levnedsmidler. Ved opskrifter specielt til trykkogere er det passende tilberedningstrin tit anført.



Fig. 12: Dampkogningsindsats

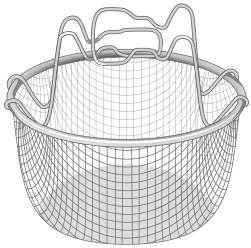


Fig. 13: Friteringsindsats

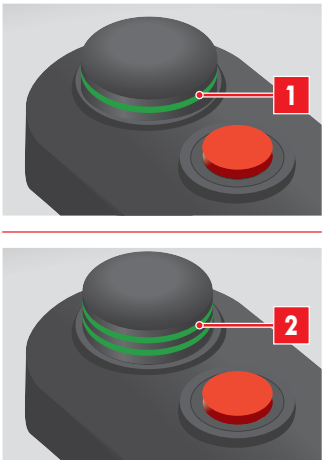


Fig. 14: Kontrol af tilberedningstrinet

Tilberegning med indsatser

(A) Dampkogningsindsats (fig. 12)

2. Stil trebenet på grydebunden, og placér den fyldte dampkogningsindsats på trebenet.
3. Fyld gryden med 1 liter vand. Det koges nu meget skånende med dampen, der opstår.

(B) Friteringsindsats (fig. 13)

ADVARSEL!

Varmt fedt!

- Friteringsindsatsen må under ingen omstændigheder anvendes under tryk med lukket trykkoger.
- Fritering kun med 6 liters gryder.
- Anvend kun friteringsindsatsen med åben trykkoger eller under anvendelse af et glaslåg (se tilbehør i kap. „8“).

4. Tilkobl energiforsyningen til kogepladen.

BEMÆRK:

Vi anbefaler at indstille kogepladen på det højeste energitrin. Derved nås det ønskede tryk så hurtigt som muligt.

➲ *Når vandet begynder at koge og trykket i gryden stiger, løftes trykvisningen og sikkerhedsventilen. Tilberedningstiden begynder først, når dampen afdampes gennem trykreguleringen.*

5. Reducér afhængigt af det indstillede tilberedningstrin energiforsyningen til kogepladen for at holde trykket konstant:
   - Skånetrin **I**: Når den 1. ring på trykvisningen (se fig. 14/1) kan ses
     Det gælder for følsomme fødevarer som f.eks. fisk eller frugt
   - Hurtigt trin **II**: Når den 2. ring på trykvisningen (se fig. 14/2) kan ses

DK

Under hele madlavningen skal den pågældende ring hele tiden kunne ses.

ADVARSEL!

Fare for skoldning!

Hvis trykket fortsat stiger, slippes overskydende vanddamp ud gennem åbningen på trykreguleringen.

- Reducér rettidigt energiforsyningen til kogepladen for at forebygge, at der trænger vanddamp ud.

6. Frakobl energiforsyningen til kogepladen, når tilberedningstiden er forløbet.
7. Tag forsigtigt trykkogeren af kogepladen, og stil den på en varmebestandig flade.

4.3 Fjernelse af tryk

Før trykkogeren åbnes, skal overtrykket først fjernes. Der findes 3 muligheder:

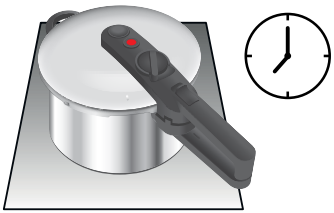


Fig. 15: Afkøling

1. Afkøling ved rumtemperatur

Ved denne variant lader du trykkogeren køle af på en varmebestandig flade, indtil overtrykket er fuldstændigt fjernet (se fig. 15).

➲ *Når sikkerhedsventilen er sænket helt, er trykkogeren uden tryk.*

BEMÆRK:

Temperaturen i trykkogeren reduceres kun meget langsomt. Du bør derfor **ikke** anvende denne variant af trykreduktionen ved fødevarer, der skal tilberedes præcist som f.eks. kød eller grøntsager.



Fig. 16: Køling med vand



Fig. 17: Hurtig afdampning

2. Afkøling under rindende vand

BEMÆRK:

Vi anbefaler at anvende grydehandsket eller lignende.

1. Hold trykkogeren under rindende, koldt vand. Sørg for, at vandstrålen udelukkende løber over lågets udvendige metalflader (se fig. 16).
   ➲ *Når sikkerhedsventilen er sænket helt, er trykkogeren uden tryk.*

3. Hurtig afdampning

ADVARSEL!

Fare for skoldning på grund af varm vanddamp!

Ved hurtig afdampning slippes varm vanddamp ud gennem åbningen på trykregulerin-gen.

- Hold hænder, hoved og krop ude af fare-området.
- Tag kun fat i trykreguleringen i det bageste område, der vender mod lågets skaft, så hudkontakt med udtrængende vanddamp forhindres.
- Anvend ikke den hurtige afdampning ved fødevarer, der let skummer som f.eks. sup-per, sammenkogte retter eller bælgfrugter.

1. Drej trykreguleringen til positionen (se fig. 17).
   ➲ *Den overskydende vanddamp slipper ud gennem åbningen på trykreguleringen.*
   ➲ *Når sikkerhedsventilen er sænket helt, er trykkogeren uden tryk.*

DK

4.4 Servering af mad

ADVARSEL!

Fare for forbrænding!

- Tag kun fat i trykkogerens kunststofkomponenter. Anvend grydehandsker eller lignende, hvis det er nødvendigt.
- Hold hænder, hoved og krop ude af fareområdet, når madlavningsvæsken hældes fra.

1. Kontrollér, at sikkerhedsventilen er sænket helt.
2. Ryst altid trykkogeren, før den åbnes, så der ikke sprøjter dampbobler ud, og du ikke skolder dig. Det er især vigtigt ved hurtig afdampning eller under rindende vand.
3. Skub lukkemekanismen til den forreste position, og drej låget mod uret indtil anslag (se fig. 18).
4. Løft låget op og af.
5. Hæld evt. madlavningsvæsken i køkkenvasken, og stil trykkogeren på en varmebestandig flade.
6. Tag fødevarerne op. Gør afhængigt af opskriften retten færdig, før den serveres.

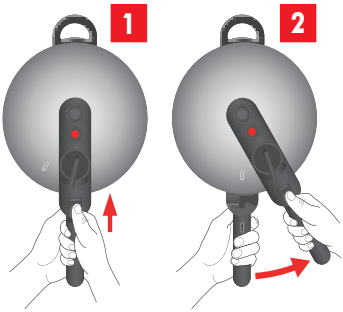


Fig. 18: Åbning af låget

5.1 Afkøling af trykkogeren

ADVARSEL!

Fare for forbrænding!

- Berør ikke trykkogerens metalflader med bare hænder efter madlavningen. Uafhængigt af trykreduktionen, der er udført forinden, kan de stadig være kraftigt opvarmet.
- Anvend grydehandsker eller lignende, hvis det er nødvendigt.

Overhold af sikkerhedsmæssige årsager følgende trin efter madlavningen:

1. Sørg for, at energiforsyningen til kogepladen er slukket.
2. Lad trykkogeren køle fuldstændigt af.

BEMÆRK:

Du fylde lidt vand i gryden for at forhindre, at madrester tørrer ind.

5.2 Rengøring af trykkogeren

ADVARSEL!

Fare på grund af svigtende sikkerhedsfunktioner!

På grund af manglende pleje af trykkogeren er der fare for, at sikkerhedsfunktioner tilstoppes af madrester og svigter.

- Rengør trykkogeren grundigt efter hver brug.

1. Træk tætningsringen af lågets kant.
2. Rengør gryden og tætningsringen med et mildt opvaskemiddel under rindende vand (se fig. 19).

FORSIGTIG!

Trykkogerens låg og tætningsringen må ikke komme i opvaskemaskinen!



Fig. 19: Rengøring af gryden og tætningsringen

DK



Fig. 20: Rengøring af låget

3. Skyl låget under rindende vand. Sørg især for at rengøre lågets underside grundigt og at fjerne rester af fødevarer i nærheden af ventilen (se fig. 20).

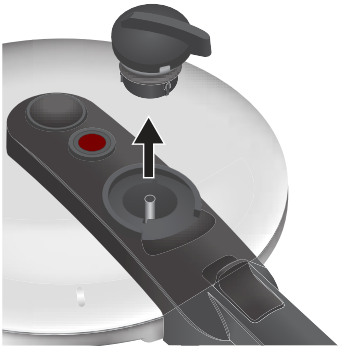


Fig. 21: Aftagning af trykreguleringen

4. Tryk trykreguleringen ned, og drej den til positionen ■. Løft låget op og af (se fig. 21). Rengør trykreguleringen under rindende vand. Tag desuden silikonefjederen af og rengør denne separat.
5. Tør de rengjorte komponenter af.
6. Sæt trykreguleringen ind i låget. Drej trykreguleringen med uret, indtil den kommer over en mærkbar modstand.



Fig. 22: Opbevaring

7. Læg låget omvendt på gryden sammen med tætningsringen. Derved skånes tætningsringen (se fig. 22).
8. Opbevar den afkølede, rengjorte og tørrede trykkoger:
   - på et køligt, tørt opbevaringssted,
   - der er utilgængeligt for børn, og
   - ikke er i nærheden af skarpe og spidse genstande.
   - Stabl ikke genstande på apparatet.

6.1 Egenhændig udbedring af fejl

ADVARSEL!

Fejl kan medføre usikker brug!

- Tag ikke trykkogeren i brug, hvis den er beskadiget. Afbryd straks energiforsyningen til kogepladen, hvis trykkogeren har åbenlyse tegn på fejl. Lad trykkogeren køle af, og fjern den derefter fra kogepladen.
- Forsøg ikke selv at reparere trykkogeren.

Fejl	Mulig(e) årsag(er)	Mulig udbedring
Låget er svært at lukke.	Friktionen mellem tætningsring og gryde er for stor.	Fugt grydens kant med lidt spiseolie.
	Gryden er deformeret.	Kontakt Zwillings kundeservice.
Lukkemekanismen er svær at anvende.	Lukkemekanismen på lågets skaft er tilsmudset.	Rengør lågets skaft grundigt under rindende vand.
	Lukkemekanismen er beskadiget.	Udskift lågets skaft.
På trods af lang opvarmningsfase opbygges der ikke tryk i gryden.	Minimumpåfyldningsmængden blev underskredet.	Fyld gryden mindst 1/3 med vand.
	Energiforsyningen er for lav.	Indstil kogepladens energitrin højere.
		Sørg for, at kogepladens diameter er tilstrækkeligt stor.
	Tætningsringen er sat forkert i.	Sæt tætningsringen fast ind i lågets kant.
	Tætningen er beskadiget.	Udskift tætningsringen.
Der kommer vanddamp ud ved lågets kant.	Tætningsringen tætner ikke rigtigt.	Sæt tætningsringen fast ind i lågets kant. Udskift tætningsringen ved beskadigelser.

Fejl	Mulig(e) årsag(er)	Mulig udbedring
Der kommer vanddamp ud ved trykvisningen.	Tætningen på trykvisningen er sat forkert i.	Sæt tætningen fast i åbningen på lågets underside.
	Tætningen på trykvisningen er beskadiget.	Udskift tætningen.
Der er tryk i gryden, men sikkerhedsventilen løftes ikke.	Sikkerhedsventilen er blokeret.	Rengør sikkerhedsventilen på lågets underside under rindende vand. Kontakt Zwillings kundeservice, hvis sikkerhedsventilen er beskadiget.
Trykregureringen er svær at bevæge.	Trykreguleringen er tilsmudset.	Tag trykreguleringen af, og rengør den under rindende vand.
	Trykreguleringen er beskadiget.	Udskift trykreguleringen.

6.2 Kundeservice

Hvis du har brug for reservedele, eller hvis fejl ikke kan udbedres ved hjælp af ovenstående tabel, skal du kontakte vores kundeservice.

(Se omslaget „Landespecifik kundeserviceliste“)

BEMÆRK:

En liste med reservedele findes i kap. „8“.

6.3 Garanti

Der er en lovmæssig garanti på 2 år. Skader, der skyldes manglende overholdelse af betjeningsvejledningen, ukorrekt behandling eller normalt slid, er undtaget fra garantien.

Professionel anvendelse samt rent optiske brugsspor er også udelukket fra garantien.

Derudover er følgende udelukket fra garantien:

- Sikkerhedsventil
- Trykregulering
- Tætningsring

Disse dele er udsat for naturligt slid.

6.4 Miljøvenlig bortskaffelse

Bortskaf ikke trykkogerens metalkomponenter med husholdningsaffaldet!
Aflevér i stedet for trykkogeren ved det lokale genbrugscenter.
Bortskaf emballeringsmateriale, der ikke længere er brug for, miljøvenligt.

7 Oversigt over tilberedningstider

BEMÆRK:

Nedenstående tilberedningstider er vejledende værdier. De nøjagtige tilberedningstider afhænger blandt andet af fødevarernes størrelse og friskhed. Ved at prøve forskellige opskrifter samler du hurtigt dine egne erfaringer og finder på den måde den optimale tilberedningstid for de enkelte retter.

Kød og fisk

Fødevarer	Tilberedningstrin	Tilberedningstid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Svine- og kalvekød				
Svinekødsstrimler	2	5 – 7	Afkøling Hurtig afdampning	–
Svinekødsgullasch	2	10 – 15	Afkøling Hurtig afdampning	–
Flæskesteg	2	20 – 25	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalvekødsstrimler	2	5 – 7	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalvekødsgullasch	2	10 – 15	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalveskank med ben	2	25 – 30	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalvetunge	2	15 – 20	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalvesteg	2	20 – 25	Afkøling Hurtig afdampning	–
Oksekød				
Forloren hare	2	10 – 15	Afkøling Hurtig afdampning	–
Sursteg	2	30 – 35	Afkøling Hurtig afdampning	–
Oksetunge	2	45 – 60	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kød i strimler	2	6 – 8	Afkøling Hurtig afdampning	–

7 Oversigt over tilberedningstider

Fødevarer	Tilbered-ningstrin	Tilberednings-tid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Gullasch	2	15 – 20	Afkøling Hurtig afdampning	–
Benløse fugle	2	15 – 20	Afkøling Hurtig afdampning	–
Oksesteg	2	35 – 45	Afkøling Hurtig afdampning	–
Fjerkræ				
Suppehøne	2	20 – 25	Afkøling Hurtig afdampning	Maks. 1/2 påfyldnings-mængde
Hønsekødsdele	2	6 – 8	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalkunkølle	2	25 – 30	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalkunragout	2	6 – 10	Afkøling Hurtig afdampning	–
Kalkunschnitzel	2	2 – 3	Afkøling Hurtig afdampning	–
Vildt				
Haresteg	2	15 – 20	Afkøling Hurtig afdampning	–
Hareryg	2	10 – 15	Afkøling Hurtig afdampning	–
Hjortesteg	2	25 – 30	Afkøling Hurtig afdampning	–
Hjortegullasch	2	15 – 20	Afkøling Hurtig afdampning	–
Lam				
Lammeragout	2	20 – 25	Afkøling Hurtig afdampning	–
Lammesteg	2	25 – 30	Afkøling Hurtig afdampning	–

DK

Fødevarer	Tilbered-ningstrin	Tilbered-ningstid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Fisk				
Fiskefileter	1	2 – 3	Afkøling Hurtig af-dampning	–
Hele fisk	1	3 – 4	Afkøling Hurtig af-dampning	–
Ragout eller gullasch	1	3 – 4	Afkøling Hurtig af-dampning	–

Grøntsager

Fødevarer	Tilbered-ningstrin	Tilbered-ningstid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Grøntsager				
Auberginer Agurker Tomater	1	2 – 3	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Blomkål Paprika Porre	1	3 – 5	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Ærter Selleri Kålrabi	1	4 – 6	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Fennikel Gulerødder Savojkål	1	5 – 8	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Bønner Grønkål Rødkål	2	7 – 10	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Surkål	2	10 – 15	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Rødbeder	2	15 – 25	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Kogte kartofler	2	6 – 8	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!
Kartofler med skræl	2	6 – 10	Afkøling	Ingen hurtig afdampning!

7 Oversigt over tilberedningstider

Bælgfrugter og korn

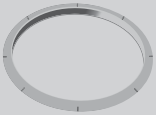
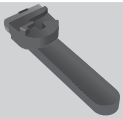
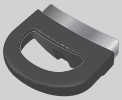
Fødevarer	Tilbered-ningstrin	Tilbered-ningstid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Ærter Bønner Linser	2	10 – 15	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Boghvede Hirse	2	7 – 10	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Majs Ris Speltkorn	2	6 – 15	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Risengrød	2	20 – 25	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Langkornede ris	2	6 – 8	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Fuldkornsris	2	12 – 15	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Hvede Rug	2	10 – 15	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!

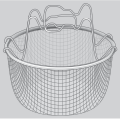
Frugt

Fødevarer	Tilbered-ningstrin	Tilbered-ningstid (min.)	Reduktion af tryk	Bemærk
Kirsebær Blommer	1	2 – 5	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!
Æbler Pærer	1	2 – 5	Afkøling	Maks. 1/2 påfyldningsmængde Ingen hurtig afdampning!

DK

8 Tilbehørs- og reservedele

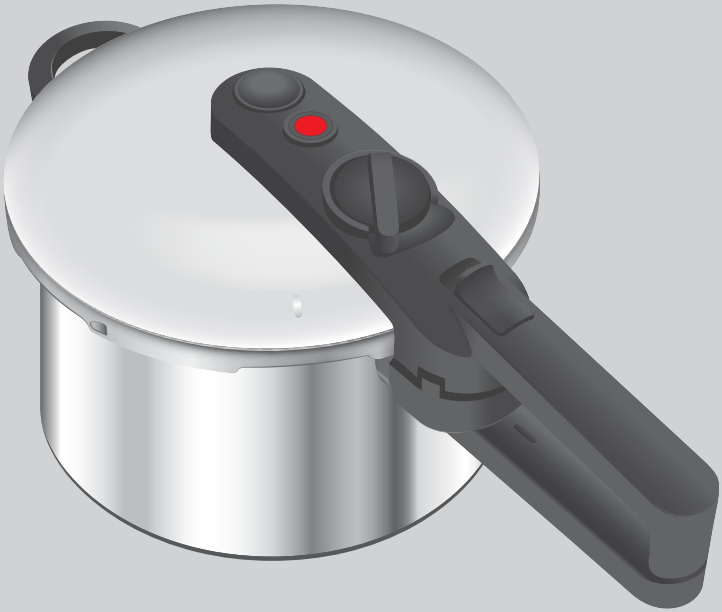
Reservedel		Artikelnummer	EAN-kode
Låg		64240-922	4009839406041
Silikonefilter		99970-405	4009839406058
Silikonefjeder		99970-407	4009839406072
Trykregulering		99970-406	4009839406065
Tætning på trykvisningen		99970-382	4009839370649
Tætningsring		64201-122	4009839390395
Skaftgreb med flammebeskyt-telse		99970-385	4009839370670
Sidegreb med flammebeskyt-telse		99970-386	4009839370687
Trebenet damp-kogningsindsats med huller		64202-822	4009839370601
Trebenet damp-kogningsindsats uden huller		64202-922	4009839370595

Reservedel		Artikelnummer	EAN-kode
Friterings-indsats		64204-022	4009839370618
Glaslåg		64209-922	4009839370588

DK

ZWILLING

Инструкция по эксплуатации



ZWILLING® EcoQuick II

Скороварка

Оглавление

1 В целях вашей безопасности 3

1.1 Об этой инструкции 3

1.2 Дети и определенные группы лиц 3

1.3 Опасность пожара и растрескивания 4

1.4 Горячие поверхности 4

1.5 Опасность ошпаривания горячим паром! 5

1.6 При обнаружении неисправности 5

1.7 Как безопасно пользоваться скороваркой 6

1.8 Краткий обзор функций безопасности 7

2 Общий вид 8

2.1 Общий вид скороварки 8

2.2 Принцип действия скороварок 9

2.3 Технические характеристики 10

3 Перед первым использованием 11

4 Приготовление пищи 13

4.1 Подготовить скороварку 13

4.2 Варить продукты 14

4.3 Сбросить давление 16

4.4 Подать блюда 18

5 После использования 19

5.1 Дать скороварке охладиться 19

5.2 Чистка скороварки 19

6 Помощь в случае неисправностей 21

6.1 Самостоятельное устранение неисправностей 21

6.2 Сервисный центр 22

6.3 Гарантия 22

6.4 Надлежащая утилизация 23

7 Время приготовления 24

8 Принадлежности и запасные части 28

1 В целях вашей безопасности

1.1 Об этой инструкции

Важные указания по технике безопасности выделены особым образом. Во избежание несчастных случаев и повреждений скороварки строго соблюдайте эти указания:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обозначает указания, при несоблюдении которых имеется опасность получения травм или опасность для жизни.

ОСТОРОЖНО!

Обозначает указания, при несоблюдении которых имеется опасность материального ущерба и повреждений.

УКАЗАНИЕ:

Выделяет советы по использованию и другую полезную информацию.

Несоблюдение данной инструкции может привести к тяжелым травмам или повреждениям скороварки и плиты.

- Полностью прочтите данную инструкцию, прежде чем начать пользоваться скороваркой.
- **Храните инструкцию в надежном месте.** Передавайте скороварку третьим лицам только вместе с инструкцией по эксплуатации.

УКАЗАНИЕ:

Инструкцию можно также скачать с сайта www.zwilling.com.

1.2 Дети и определенные группы лиц

Для определенных групп людей имеется повышенная опасность получения травм:

- Не используйте скороварку в непосредственной близости от детей.
- Детям запрещается пользоваться скороваркой.
- Даже после окончания приготовления не подпускайте детей близко к скороварке. Имеется опасность получения ожогов и ошпаривания, вызываемая горячими наружными поверхностями и выходящим горячим паром.
- Скороварка не предназначена для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда они находятся под постоянным присмотром ответственных за них лиц или получили от них указания, как пользоваться устройством и поняли связанные с использованием опасности.
- Не допускайте игр детей с упаковочным материалом. Имеется опасность задохнуться.

RU

1.3 Опасность пожара и растрескивания

При неправильном обращении со скороваркой и горячей конфоркой имеется опасность пожара. Взрывообразное растрескивание скороварки может произойти в редчайшем крайнем случае только тогда, если из-за недостаточного ухода и загрязнений выходят из строя функции безопасности, описанные в гл. 1.8.

Во избежание опасности пожара и растрескивания строго следуйте следующим указаниям:

- Не меняйте конструкцию и настройки функций безопасности.
- Убедитесь, что вы плотно закрыли скороварку, перед тем как установите ее на источник нагрева.
- Категорически запрещается нагревать скороварку без жидкости в ней. Следите за тем, что во время процесса приготовления жидкость не испарялась полностью, поскольку из-за перегрева это может привести к серьезным повреждениям скороварки и плиты.
- Строго соблюдайте допустимые объемы заполнения:
  - Минимум: 1/3 емкости кастрюли
  - Максимум: 2/3 емкости кастрюли

  При использовании продуктов питания, которые вспениваются или увеличиваются в объеме во время термообработки, как, например, рис, бобовые, бульоны или сушеные овощи, заполняйте скороварку не более, чем до половины ее емкости.
- **Не используйте скороварку для нагрева пищевого жира или масла под давлением.**
- Спиртовые пары являются горючими. Поэтому не используйте высокопроцентные алкогольные напитки для приготовления блюд под давлением. При приготовлении рецептов на основе алкоголя доведите блюдо до кипения примерно за 2 минуты до того, как закрыть крышку.
- Не используйте скороварку в духовке или микроволновой печи.
- Не оставляйте скороварку без присмотра при включенном источнике нагрева.
- Не ставьте легко воспламеняющиеся предметы или материалы в непосредственной близости от скороварки и конфорки.
- После окончания процесса приготовления ставьте скороварку только на жаропрочные поверхности.

1.4 Горячие поверхности

Во время работы скороварка сильно нагревается. Имеется опасность получения серьезных ожогов:

- Не прикасайтесь к горячим металлическим поверхностям скороварки голыми руками. Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.
- Не пытайтесь определить, нагрелась ли уже скороварка, прикасаясь к ней.
- Берите скороварку только за ее пластмассовые компоненты.

1.5 Опасность ошпаривания горячим паром!

Процесс приготовления продуктов в скороварке происходит под давлением. При неправильном применении существует опасность ошпаривания выходящим горячим паром.

- При быстром сбросе пара следите за тем, чтобы руки, голова и другие части тела не находились в опасной зоне. Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.
- Запрещается прикладывать силу для открытия скороварки. Крышка остается заблокированной до тех пор, пока внутреннее давление полностью не снизится (предохранительный клапан полностью опустился).
- Перемещайте скороварку, находящуюся под давлением, с максимальными предосторожностями. Пользуйтесь рукоятками и ручками. Не рекомендуется переносить скороварку на большие расстояния.
- Не ставьте находящуюся под давлением скороварку в емкость с водой.
- Перед открыванием скороварку следует слегка встряхнуть. Это нужно для того, чтобы избавиться от пузырьков пара, которые могли бы разбрызгаться и ошпарить вас.
- После варки осторожно слейте горячую воду. При этом следите за тем, чтобы руки, голова и другие части тела не находились в опасной зоне.
- По окончании варки продуктов, имеющих «поверхностную кожу» (например, говяжьего языка), которая может вздуться под действием давления, не прокалывайте ее. Проколите ее перед самой подачей, когда она больше не вздута.

1.6 При обнаружении неисправности

Неисправность устройства может приводить к материальному ущербу и травмам:

- Перед каждым использованием убедитесь в исправности скороварки. При обнаружении неисправностей незамедлительно обратитесь в сервисный центр Zwilling. Не пользуйтесь неисправной скороваркой или неисправными принадлежностями.
- Перед каждым использованием проверяйте функции безопасности скороварки (см. гл. 4.1).

1.7 Как безопасно пользоваться скороваркой

Скороварку разрешается применять только в быту для приготовления пригодных для этого блюд. Она не предназначена для коммерческого использования.

Неправильное использование скороварки может приводить к возникновению опасностей:

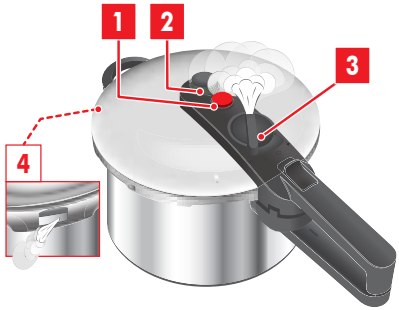
- Используйте скороварку только на следующих плитах:

				
Газ	Индукционная поверхность	Электрическая конфорка	Стеклокерамика	Галогенная конфорка

- Убедитесь в том, что диаметр конфорки идентичен диаметру дна кастрюли. При использовании газовой конфорки пламя не должно выходить за пределы диаметра дна кастрюли.
- При нагреве скороварки на индукционных плитах может возникать жужжание или гудение. Этот шум обусловлен принципом действия и не представляет собой признак дефекта плиты или скороварки. Размер дна кастрюли должен совпадать с размером конфорки, поскольку в противном случае конфорка может не реагировать.
- В скороварке можно готовить пищу самыми разнообразными способами:
  - Варка
  - Тушение
  - Варка на пару
  - Обжаривание
  - Жарить во фритюре

  Выполняйте обжаривание только при открытой крышке с добавлением жира.
- Не используйте скороварку для жарки в масле под давлением (Внимание: только для кастрюли объемом 6 литров и выше).
- Не используйте скороварку в медицинских целях, например, в качестве стерилизатора.
- Используйте со скороваркой только входящие в комплект поставки или дозаказанные у нас принадлежности (см. также гл. 8).
- Не пользуйтесь смкороваркой в местах, где она подвергается воздействию атмосферных факторов, например, в кемпингах под открытых небом.
- Регулярно заменяйте быстроизнашивающиеся части (см. гл. 6.3 «Гарантия»). Детали, которые имеют заметные повреждения (например, трещины, изменения цвета или иные дефекты) или неправильно установлены, должны быть заменены на оригинальные детали ZWILLING.

1.8 Краткий обзор функций безопасности



Поз.	Наименование детали
1	Предохранительный клапан
2	Индикатор наличия давления
3	Регулятор давления
4	Защитное окошко

Рис. 1: Функции безопасности

Предохранительный клапан

- При закрытии:
  До тех пор, пока кастрюля не закрыта должным образом, предохранительный клапан не может быть перемещен вверх, и скороварка не создает давление.
- При открытии:
  Если давление в скороварке растет, то предохранительный клапан автоматически блокирует затвор, тем самым предотвращая возможность открытия под давлением. Затвор может быть разблокирован только после того, как внутреннее давление полностью снизится (предохранительный клапан полностью опустился).

Индикатор наличия давления

С ростом давления в скороварке индикатор наличия давления поднимается. Индикатор наличия давления имеет 2 зеленые, кольцеобразные метки, помогающие соблюдать оптимальную температуру теромообработки во время процесса приготовления пищи.

- Кольцо 1: Щадящий режим **I** ок. 60 кПа (0,6 бар) при 110 °C
- Кольцо 2: Быстрый режим **II** ок. 100 кПа (1,0 бар) при 120 °C

Регулятор давления со сбросом пара

С помощью регулятора давления настраивается режим термообработки. В случае, если давление в кастрюле превышает вышеуказанные значения, в регуляторе давления автоматически открывается клапан, через который выходит пар.

Защитное окошко

Еще одним предохранительным элементом является имеющееся в крышке защитное окошко. При слишком высоком давлении внутри скороварки уплотнительное кольцо выдавливается через это окошко наружу, позволяя выйти пару.

2.1 Общий вид скороварки

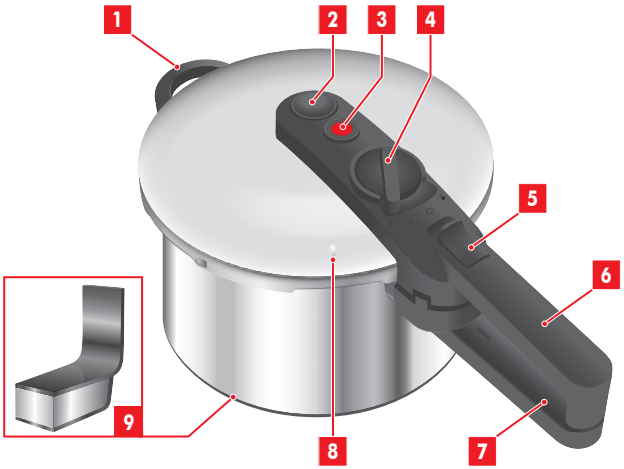


Рис. 2: Общий вид верхней поверхности крышки

Поз.	Наименование детали	Назначение
1	Боковая ручка	для безопасной переноски и опорожнения скороварки
2	Индикатор наличия давления	поднимается при росте давления и служит для контроля режима термообработки при варке
3	Предохранительный клапан	поднимается при росте давления и блокирует крышку
4	Регулятор давления со сбросом пара	для настройки режима термообработки, а также для выпуска пара из скороварки
5	Затвор	для разблокировки крышки
6	Ручка крышки	для открытия и закрытия крышки, а также для безопасной переноски скороварки
7	Ручка	
8	Метка	для правильной установки крышки на кастрюлю
9	Дно SIGMA Classic	Многослойное дно SIGMA Classic имеет алюминиевую сердцевину и обеспечивает оптимальное распределение и аккумулирование тепла. Это дает возможность заблаговременного, энергосберегающего уменьшения настройки температуры плиты.

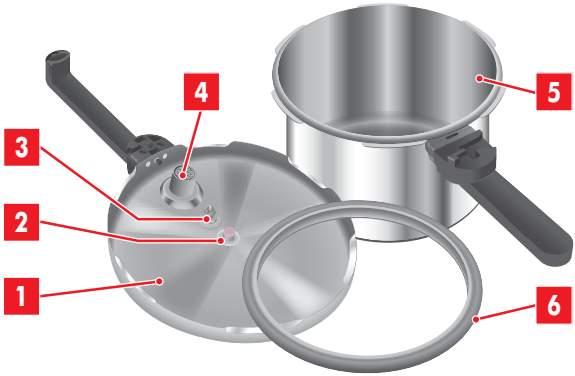


Рис. 3: Общий вид нижней поверхности крышки

Поз.	Наименование детали	Назначение
1	Крышка	для герметичного закрывания скороварки
2	Индикатор наличия давления (нижняя сторона)	–
3	Предохранительный клапан (нижняя сторона)	–
4	Регулятор давления (нижняя сторона) + Силиконовый фильтр	–
5	Кастрюля	для заполнения жидкостью и продуктами
6	Уплотнительное кольцо	для уплотнения скороварки

2.2 Принцип действия скороварок

В скороварке можно готовить пищевые продукты при температуре, превышающей 100 °C - температуру кипения при нормальных условиях. Повышенная температура сокращает время приготовления приблизительно на одну треть. Это ведет к значительной экономии энергии. Кроме того, витамины, минеральные вещества и натуральный вкус продуктов лучше сохраняются по сравнению с обычным способом приготовления.

Повышение точки кипения достигается следующим образом:
К продуктам, находящимся в кастрюле, добавляется жидкость, и крышка герметично закрывается. При нагреве часть воды испаряется, и в кастрюле создается избыточное давление, повышающее температуру кипения до 120 °C.



Требуемое давление устанавливается регулятором давления:

Положение I - щадящий режим, ок. 60 кПа (0,6 бар) при 110 °C

Положение II - быстрый режим, ок. 100 кПа (1,0 бар) при 120 °C

Положение для быстрого сброса пара

Положение для снятия и очистки регулятора давления

Рис. 4: Регулятор давления

RU

Скороварки идеально подходят для щадящего приготовления блюд, которые обычно требуют длительного времени приготовления (термообработки).
К ним, в частности, относятся:

- Супы
- Рагу
- Мясные блюда (например, гуляш)
- Овощные блюда (картофель, бобовые)

2.3 Технические характеристики

Модель	ZWILLING EcoQuick II			
Емкость	3 л	4 л	6 л	7 л
Ø кастрюли	22 см	22 см	22 см	22 см
Упаковка с маркировками				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 GS geprüfte Sicherheit	Маркировка GS			
Маркировка на заводской табличке				
■ СТЕКЛОКЕРАМИКА ■ ГАЛОГЕННАЯ КОНФОРКА ■ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНФОРКА ■ ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ■ ГАЗ	Скороварка может использоваться на всех источниках нагрева.			
CE	Маркировка CE			
■ P1: ок. 60 кПа (0,6 бар) ■ P2: ок. 100 кПа (1 бар) ■ PS: ок. 300 кПа (3 бар)	Уровни давления в скороварке			

1. Снимите весь упаковочный материал и наклейки.
2. Утилизируйте упаковочный материал надлежащим образом или сохраните его для последующего хранения скороварки.
3. Проверьте поставку на предмет комплектности (см. упаковку) и целостности.

УКАЗАНИЕ:

В случае отсутствия или повреждения деталей не вводите скороварку в работу. Незамедлительно обратитесь в торговую организацию, в которой приобрели скороварку, или в сервисный центр Zwilling.

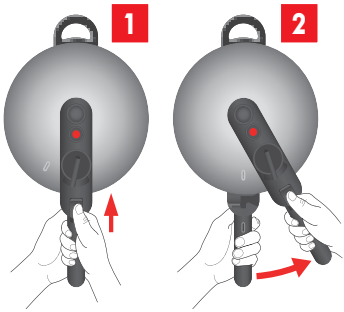


Рис. 5: Снятие крышки

4. Сместите затвор в переднее положение и поверните крышку до упора против часовой стрелки (см. рис. 5).
5. Снимите крышку.



Рис. 6: Удаление уплотнительного кольца

6. Снимите уплотнительное кольцо с края крышки (см. рис. 6).
7. Перед первым использованием очистите компоненты скороварки следующим образом:

ОСТОРОЖНО!

Повреждения из-за неправильной очистки:

- Не используйте для очистки твердые средства, например, металлические губки, и агрессивные чистящие средства, например, разбавители, спирт и т.п.
- Скороварка не пригодна для мойки в посудомоечной машине.

RU



Рис. 7: Чистка скороварки

Вымойте руками кастрюлю, крышку и уплотнительное кольцо, используя нейтральное моющее средство (см. рис. 7).

8. Высушите вымытые компоненты.
9. Вставьте уплотнительное кольцо в крышку. При этом вставьте уплотнительное кольцо под выступы в крае крышки.

4.1 Подготовить скороварку

Перед каждым процессом приготовления пищи необходимо проверить функции безопасности скороварки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность из-за неконтролируемого выхода пара при отказе функций безопасности!

- Не используйте скороварку в случае отказа функций безопасности.
- Не меняйте конструкцию и настройки функций безопасности.
- При повреждениях индикатора наличия давления, предохранительного клапана или уплотнительного кольца их необходимо заменить. По этому поводу обратитесь в торговую организацию, ведущую продукты Zwilling, или непосредственно в сервисный центр Zwilling.

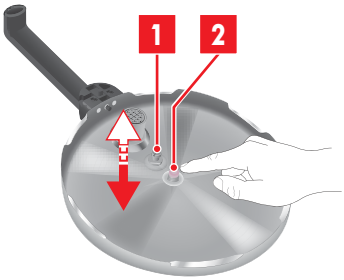


Рис. 8: Проверки функций безопасности

1. Проверьте легкость перемещения предохранительного клапана (рис. 8/1) и индикатора наличия давления (рис. 8/2).
2. Убедитесь в прочности фиксации уплотнительного кольца в крышке.

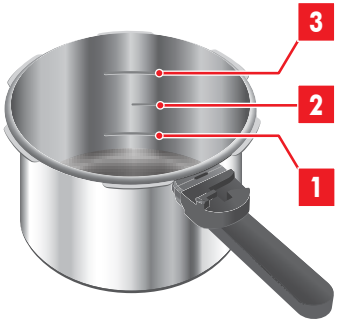


Рис. 9: Обратить внимание на уровень наполнения

3. Наполните кастрюлю водой минимум до 1/3 объема (см. рис. 9/1). В зависимости от рецепта, вместо воды можно использовать бульон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность пожара!

- Не используйте скороварку, не залив достаточное количество жидкости.

4. Поставьте кастрюлю на подходящую плиту (см. гл. 1.7).
5. Уложите продукты в кастрюлю. Следите за тем, чтобы кастрюля была заполнена не более, чем на 2/3 объема (см. рис. 9/3).

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность выкипания!

- При использовании продуктов питания, которые вспениваются или увеличиваются в объеме во время термообработки, как, например, рис, бобовые, бульоны или сушеные овощи, заполняйте скороварку не более, чем до половины ее емкости (см. рис. 9/2).

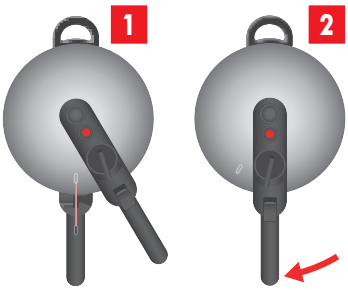


Рис. 10: Закрыть крышку

6. Закройте кастрюлю крышкой (см. рис. 10/1).
7. Поверните крышку до упора по часовой стрелке (см. рис. 10/2).

➲ *Когда затвор фиксируется с характерным щелчком, это означает, что крышка плотно закрыта.*

4.2 Варить продукты

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

- После включения источника нагрева не беритесь за металлические поверхности скороварки голыми руками.
- Берите скороварку только за ее пластмассовые компоненты. Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.



Рис. 11: Настроить режим термообработки

1. Настройте регулятором давления требуемый режим термообработки (см. рис. 11).
   - Щадящий режим **I** ок. 60 кПа (0,6 бар) при 110 °C
   - Быстрый режим **II** ок. 100 кПа (1,0 бар) при 120 °C

УКАЗАНИЕ:

Выбор режима термообработки (приготовления) зависит, в первую очередь, от продуктов питания. В гл. 7 приведены рекомендации по выбору режима термообработки для различных продуктов питания. В рецептах, предназначенных специально для скороварок, часто указывается подходящий режим термообработки.



Рис. 12: Корзинка для приготовления на пару

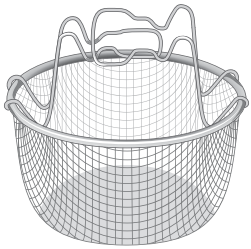
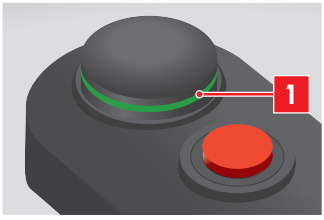


Рис. 13: Корзинка для приготовления во фритюре



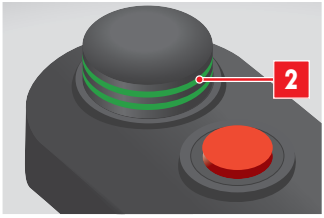


Рис. 14: Проверить режим термообработки

Приготовление пищи с использованием корзинок

(A) Корзинка для приготовления на пару (рис. 12)

2. Поставьте треножник на дно кастрюли, а на него установите заполненную корзинку для приготовления на пару.
3. Налейте в кастрюлю 1 литр воды. Теперь пища готовится в абсолютно щадящем режиме благодаря образующемуся пару.

(B) Корзинка для приготовления во фритюре (рис. 13)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячий жир!

- Корзинку для приготовления во фритюре ни при каких обстоятельствах нельзя использовать в закрытой скороварке под давлением.
- Готовить во фритюре следует только в кастрюле объемом 6 литров.
- Используйте корзинку для приготовления во фритюре только с открытой скороваркой или с применением стеклянной крышки (см. «Принадлежности», гл. 8).

4. Включите источник нагрева.

УКАЗАНИЕ:

Мы рекомендуем устанавливать источник нагрева на максимальную мощность. Это обеспечивает быстрое достижение требуемого давления.

➲ *Когда вода начинает кипеть и давление в кастрюле растет, индикатор наличия давления и предохранительный клапан поднимаются. Приготовление начинается только после того, как пар выходит через регулятор давления.*

5. В зависимости от настроенного режим термообработки, уменьшите питание плиты энергией, чтобы поддерживать давление на постоянном уровне:
   - Щадящий режим **I**: При появлении кольца 1 на индикаторе наличия давления (см. рис. 14/1) Это касается нежных блюд, например, рыбы или фруктов
   - Быстрый режим **II**: При появлении кольца 2 на индикаторе наличия давления (см. рис. 14/2)

RU

В течение всего процесса варки соответствующее кольцо должно оставаться видимым.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ошпаривания!

При дальнейшем росте давления излишний пар отводится через отверстие в регуляторе давления.

- Своевременно уменьшайте мощность источника нагрева, чтобы предотвратить выход пара.

6. По истечении времени приготовления выключите источник нагрева.
7. Осторожно снимите скороварку с плиты и поставьте на жаропрочную поверхность.

4.3 Сбросить давление

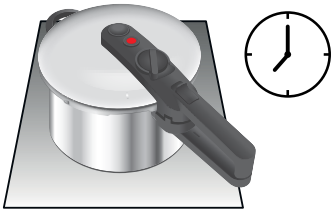


Рис. 15:Дать охладиться

Перед тем, как открыть скороварку, вначале необходимо снизить внутреннее давление. Для этого имеются 3 возможности:

1. Охлаждение при комнатной температуре

В этом варианте вы оставляете скороварку охлаждаться на жаропрочной поверхности до тех пор, пока полностью не исчезнет избыточное внутреннее давление (см. рис. 15).

➲ *Когда предохранительный клапан полностью опускается, в скороварке больше нет избыточного давления.*

УКАЗАНИЕ:

Температура в скороварке снижается очень медленно. Поэтому **не** рекомендуется использовать этот вариант снижения давления для продуктов, которые должны быть доведены точно до готовности, например, мяса или овощей.



Рис. 16: Охладить водой



Рис. 17: Быстрый сброс пара

2. Охлаждение под струей воды

УКАЗАНИЕ:

Мы рекомендуем использование варежек-прихваток.

1. Поставьте скороварку под струю холодной воды. Следите за тем, чтобы струя воды текла только по наружным металлическим поверхностям крышки (см. рис. 16).
   - ➲ *Когда предохранительный клапан полностью опускается, в скороварке больше нет избыточного давления.*

3. Быстрый сброс пара

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ошпаривания горячим паром!

При быстром сбросе пара горячий пар отводится через отверстие в регуляторе давления.

- Следите за тем, чтобы руки, голова и другие части тела не находились в опасной зоне.
- Беритесь за регулятор давления только в задней, обращенной к ручке крышки части, чтобы избежать контакта кожи с выходящим паром.
- Если продукт имеет свойство пениться, как, например, бобовые, супы или рагу, не следует выбирать способ быстрого сброса пара.

1. Поверните регулятор давления в положение (см. рис. 17).
   - ➲ *Излишний пар выходит через отверстие в регуляторе давления.*
   - ➲ *Когда предохранительный клапан полностью опускается, в скороварке больше нет избыточного давления.*

RU

4.4 Подать блюда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

- Берите скороварку только за ее пластмассовые компоненты. Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.
- При выливании жидкости из скороварки следите за тем, чтобы руки, голова и другие части тела не находились в опасной зоне.

1. Убедитесь в том, что предохранительный клапан полностью опустился.
2. Перед каждым открыванием скороварку следует встряхнуть, чтобы избавиться от пузырьков пара, которые могли бы разбрызгаться и ошпарить вас. Это особенно важно после быстрого сброса пара или охлаждения под проточной водой.
3. Сместите затвор в переднее положение и поверните крышку до упора против часовой стрелки (см. рис. 18).
4. Снимите крышку.
5. При необходимости, слейте жидкость в раковину и поставьте скороварку на жаропрочную поверхность.
6. Извлеките приготовленное блюдо. Перед подачей, в зависимости от рецепта, добавьте соль и пряности.

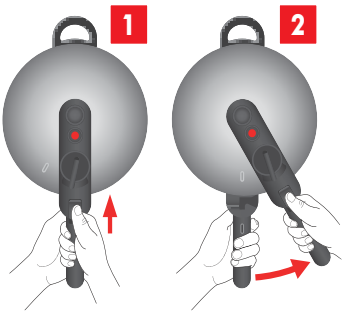


Рис. 18: Открыть крышку

5.1 Дать скороварке охладиться

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность получения ожогов!

- После окончания процесса варки не беритесь за металлические поверхности скороварки голыми руками. Независимо от ранее выполненного сброса давления они все еще могут иметь высокую температуру.
- Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.

В целях безопасности после окончания варки выполните следующее:

1. Убедитесь в том, что источник нагрева выключен.
2. Дайте скороварке полностью охладиться.

УКАЗАНИЕ:

Вы можете добавить в кастрюлю немного воды, чтобы предотвратить засыхание остатков пищи.

5.2 Чистка скороварки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность из-за отказа функций безопасности!

При недостаточном уходе за скороваркой имеется опасность засорения остатками пищи и отказа функций безопасности.

- После каждого использования тщательно очищайте скороварку.

1. Снимите уплотнительное кольцо с края крышки.
2. Вымойте кастрюлю и уплотнительное кольцо под струей воды, используя нейтральное моющее средство (см. рис. 19).

ОСТОРОЖНО!

Запрещается мыть крышку скороварки и уплотнительное кольцо в посудомоечной машине!



Рис. 19: Очистить кастрюлю и уплотнительное кольцо

RU



Рис. 20: Очистить крышку

3. Вымойте крышку под струей воды Особое внимание следует уделить тщательной очистке нижней стороны крышки и удалению остатков пищи из зоны клапанов (см. рис. 20).

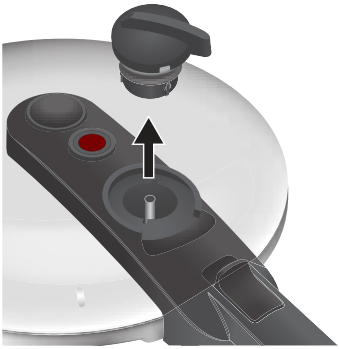


Рис. 21: Снять регулятор давления

4. Прижмите регулятор давления вниз и поверните его в положение . Снимите регулятор давления (см. рис. 21). Вымойте регулятор давления под струей воды. Снимите также силиконовое перо и промойте его отдельно.
5. Высушите вымытые компоненты.
6. Вставьте регулятор давления в крышку. Поворачивайте регулятор давления по часовой стрелке, пока не почувствуете сопротивление.



Рис. 22: Хранение

7. Для бережного обращения с уплотнительным кольцом крышку после мытья кладите на кастрюлю обратной стороной, чтобы не давить на кольцо (см. рис. 22).
8. Храните охлажденную, вымытую и высушенную скороварку:
   - в сухом, прохладном месте,
   - недоступно для детей и
   - вдали от острых предметов.
   - Не кладите на скороварку никакие предметы.

6.1 Самостоятельное устранение неисправностей

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Неисправности могут приводить к различным опасностям!

- В случае повреждения скороварки вообще не вводите ее работу. Если при работе обнаруживаются явные признаки неисправности скороварки, незамедлительно выключите источник нагрева. Дайте скороварке охладиться, а затем снимите ее с плиты.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать скороварку.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Крышка закрывается с большим трудом.	Слишком большое трение между уплотнительным кольцом и кастрюлей.	Смочите край кастрюли несколькими каплями растительного масла.
	Кастрюля деформирована.	Обратитесь в сервисный центр Zwilling.
Затвор перемещается с большим трудом.	Загрязнен запорный механизм на ручке крышки.	Тщательно очистите ручку крышки под струей воды.
	Запорный механизм поврежден.	Замените ручку крышки.
Несмотря на длительную фазу нагрева, давление в кастрюле не растет.	В кастрюлю было добавлено слишком мало жидкости.	Наполните кастрюлю водой минимум до 1/3 объема.
	Подача энергии слишком мала.	Установите большую мощность источника нагрева.
		Убедитесь в том, что диаметр конфорки достаточно большой.
	Уплотнительное кольцо неправильно вложено.	Вставьте уплотнительное кольцо плотно в крышку.
	Уплотнительное кольцо повреждено.	Замените уплотнительное кольцо.
Пар выходит по краю крышки.	Уплотнительное кольцо не уплотняет должным образом.	Вставьте уплотнительное кольцо плотно в крышку. В случае повреждений замените уплотнительное кольцо.

RU

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Пар выходит через индикатор наличия давления.	Уплотнение индикатора наличия давления неправильно вложено.	Плотно вставьте уплотнение в отверстие на нижней стороне крышки.
	Уплотнение индикатора наличия давления повреждено.	Замените уплотнение.
В кастрюле имеется давление, но предохранительный клапан не поднимается.	Предохранительный клапан заблокирован.	Очистите предохранительный клапан с нижней стороны крышки под струей воды. В случае повреждений предохранительного клапана обратитесь в сервисный центр Zwilling.
Регулятор давления перемещается с большим трудом.	Регулятор давления загрязнен.	Снимите регулятор давления и очистите его под струей воды
	Регулятор давления поврежден.	Замените регулятор давления.

6.2 Сервисный центр

Если вам нужны запасные части или неисправности не могут быть устранены на основе приведенной выше таблицы, то обратитесь в наш сервисный центр.

(см. на обороте «Список сервисных центров»)

УКАЗАНИЕ:

Перечень запасных частей приведен в гл. 8.

6.3 Гарантия

Установленный законом гарантийный срок составляет 2 года. Из гарантии исключены неисправности, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации, ненадлежащим обращением или нормальным износом.

Из гарантии также исключены применение в коммерческой сфере, а также чисто внешние следы использования.

Кроме того, из гарантии исключены:

- Предохранительный клапан
- Регулятор давления
- Уплотнительное кольцо

Эти детали подвержены естественному износу.

6.4 Надлежащая утилизация

Не выбрасывайте металлические части скороварки в бытовой мусор!

Сдайте скороварку в пункт сбора вторсырья.

Должным образом утилизируйте более не нужный упаковочный материал.

УКАЗАНИЕ:

Приведенные ниже значения времени приготовления являются ориентировочными значениями. Точное время зависит, в частности, от размеров и свежести продуктов. Попробовав различные рецепты, вы быстро наберетесь опыта и сможете выбирать оптимальное время приготовления отдельных продуктов.

Мясо и рыба

Продукт	Режим термообработки	Время приготовления (мин.)	Снизить давление	Указание
Свинина и телятина				
Бефстроганов из свинины	2	5 – 7	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Гуляш из свинины	2	10 – 15	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из свинины	2	20 – 25	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Бефстроганов из телятины	2	5 – 7	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Гуляш из телятины	2	10 – 15	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Телячья рулька целиком	2	25 – 30	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Телячий язык	2	15 – 20	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из телятины	2	20 – 25	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Говядина				
Мясной рулет	2	10 – 15	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из маринованного мяса	2	30 – 35	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Говяжий язык	2	45 – 60	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Бефстроганов	2	6 – 8	Охлаждение Быстрый сброс пара	–

7 Время приготовления

Продукт	Режим термо-обработки	Время приго-товления (мин.)	Снизить давление	Указание
Гуляш	2	15 – 20	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Голубцы	2	15 – 20	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из говядины	2	35 – 45	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Птица				
Суповая курица	2	20 – 25	Охлаждение Быстрый сброс пара	макс. 1/2 емкости
Цыпленок	2	6 – 8	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Ножки индюшки	2	25 – 30	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Рагу из индюшатины	2	6 – 10	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Шницель из индюшатины	2	2 – 3	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Дичь				
Жаркое из зайца	2	15 – 20	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Седло зайца	2	10 – 15	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из оленины	2	25 – 30	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Гуляш из оленины	2	15 – 20	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Баранина				
Рагу из баранины	2	20 – 25	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Жаркое из баранины	2	25 – 30	Охлаждение Быстрый сброс пара	–

RU

Продукт	Режим термообработки	Время приготовления (мин.)	Снизить давление	Указание
Рыба				
Рыбное филе	1	2 – 3	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Рыба целиком	1	3 – 4	Охлаждение Быстрый сброс пара	–
Рагу или гуляш	1	3 – 4	Охлаждение Быстрый сброс пара	–

Овощи

Продукт	Режим термообработки	Время приготовления (мин.)	Снизить давление	Указание
Овощи				
Баклажаны Огурцы Томаты	1	2 – 3	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Цветная капуста Стручковый перец Лук-порей	1	3 – 5	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Горох Сельдерей Кольраби	1	4 – 6	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Фенхель Морковь Савойская капуста	1	5 – 8	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Фасоль Листовая капуста Краснокочанная капуста	2	7 – 10	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Кислая капуста	2	10 – 15	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Красная свекла	2	15 – 25	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
Отварной картофель	2	6 – 8	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!
картофель «в мундире»	2	6 – 10	Охлаждение	Без быстрого сброса пара!

Бобовые и зерновые

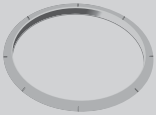
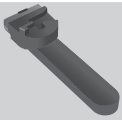
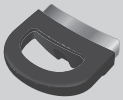
Продукт	Режим термообработки	Время приготовления (мин.)	Снизить давление	Указание
Горох Фасоль Чечевица	2	10 – 15	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Гречка Просо	2	7 – 10	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Кукуруза Рис Полба	2	6 – 15	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Быстроразвивающийся рис	2	20 – 25	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Длиннозерный рис	2	6 – 8	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Рис из цельного зерна	2	12 – 15	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Пшеница Рожь	2	10 – 15	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!

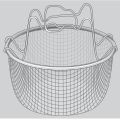
Фрукты

Продукт	Режим термообработки	Время приготовления (мин.)	Снизить давление	Указание
Вишня Сливы	1	2 – 5	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!
Яблоки Груши	1	2 – 5	Охлаждение	макс. 1/2 емкости Без быстрого сброса пара!

RU

8 Принадлежности и запасные части

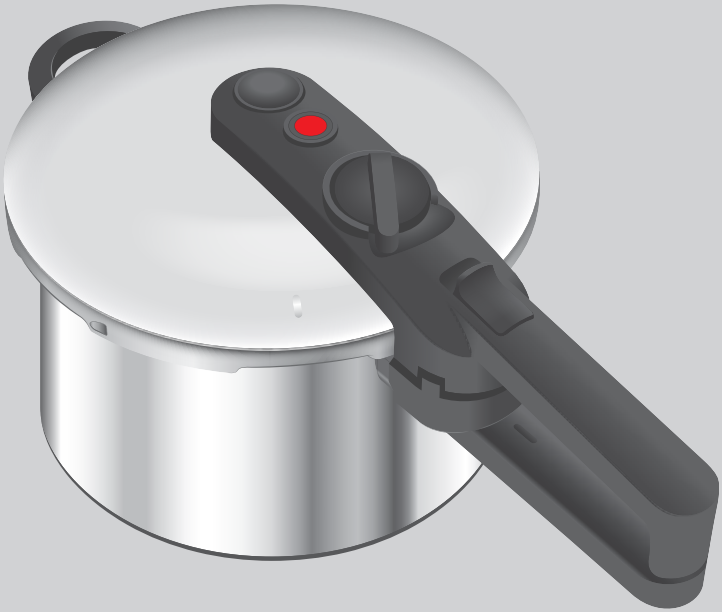
Запасная часть		Арт. номер	EAN-код
Крышка		64240-922	4009839406041
Силиконовый фильтр		99970-405	4009839406058
Силиконовое перо		99970-407	4009839406072
Регулятор давления		99970-406	4009839406065
Уплотнение индикатора наличия давления		99970-382	4009839370649
Уплотнительное кольцо		64201-122	4009839390395
Ручка с защитой от огня		99970-385	4009839370670
Боковая ручка с защитой от огня		99970-386	4009839370687
Корзинка для приготовления на пару перфорированная с треножником		64202-822	4009839370601
Корзинка для приготовления на пару не перфорированная с треножником		64202-922	4009839370595

Запасная часть		Арт. номер	EAN-код
Корзинка для приготовления во фритюре		64204-022	4009839370618
Стеклянная крышка		64209-922	4009839370588

RU

ZWILLING

Kullanım Kılavuzu



ZWILLING® EcoQuick II
Düdüklü Tencere

İçindekiler

1 Güvenliğiniz için 3
- 1.1 Bu kılavuza dair 3
- 1.2 Çocuklar ve belirli kişi grupları 3
- 1.3 Yangın ve patlama tehlikesi 4
- 1.4 Sıcak yüzeyler 4
- 1.5 Sıcak su buharından dolayı haşlanma tehlikesi 5
- 1.6 Bir arıza tespit ettiyseniz 5
- 1.7 Düdüklü tencereyi nasıl doğru kullanırsınız 6
- 1.8 Emniyet fonksiyonlarına genel bakış 7

2 Genel bakış 8
- 2.1 Düdüklü Tencere detayları 8
- 2.2 Düdüklü tencerelerin fonksiyon şekli 9
- 2.3 Teknik veriler 10

3 İlk kullanımdan önce 11

4 Yemekleri pişirmek 13
- 4.1 Düdüklü tencerenin hazırlanması 13
- 4.2 Yemeklerin pişirilmesi 14
- 4.3 Basıncın düşürülmesi 16
- 4.4 Yemeklerin servisi 18

5 Kullanımdan sonra 19
- 5.1 Düdüklü tencerenin soğutulması 19
- 5.2 Düdüklü tencerenin temizliği 19

6 Arıza durumunda yardım 21
- 6.1 Arızaları kendinizin düzeltmesi 21
- 6.2 Müşteri servisi 22
- 6.3 Garanti 22
- 6.4 İmha/elden çıkarma işleminin çevreye uygun şekilde yapılması 23

7 Pişirme sürelerine genel bakış 24

8 Aksesuar ve yedek parçalar 28

1 Güvenliğiniz için

1.1 Bu kılavuza dair

Güvenliğinize dair önemli bilgiler özel olarak işaretlenmiştir. Düdüklü tencerede kazaları ve hasarları önlemek için bu bilgileri mutlaka dikkate alın:

UYARI!

Dikkate alınmadığında yaralanma riski bulunan veya hayati tehlike oluşturabilecek durumlara karşı uyarıları tanımlar.

DİKKAT!

Dikkate alınmadığında maddi hasarların meydana gelme tehlikesine karşı uyarıları tanımlar.

BİLGİ:

İp uçlarını ve diğer bilgileri öne çıkarır.

Bu kılavuzun dikkate alınmaması ağır yaralanmalara veya düdüklü tencerede ve ayrıca pişirme noktasında hasarlara neden olabilir.

- Düdüklü tencereyi kullanmadan önce kullanım kılavuzunu tamamıyla okuyun.
- **Kullanım kılavuzunu iyi saklayın.** Düdüklü tencereyi üçüncü bir kişiye verecek olursanız, bu kullanım kılavuzunu da beraberinde verin.

BİLGİ:

Kılavuz, internette www.zwilling.com.tr adresinde indirilmek üzere de mevcuttur.

1.2 Çocuklar ve belirli kişi grupları

Belirli kişi grupları için daha yüksek yaralanma tehlikesi vardır:

- Düdüklü tencerenizi çocuklarınızdan uzakta tutun.
- Düdüklü tencere çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocukları pişirme işleminden sonra da düdüklü tencereden uzak tutun. Sıcak dış yüzeyler ve çıkan sıcak su buharı nedeniyle yanma ve haşlanma tehlikesi bulunmaktadır.
- Düdüklü tencereyi fiziksel, sezgisel veya mental yetenekleri düşük veya tecrübe eksikliği ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler sadece gözetim altındayken veya düdüklü tencerenin kullanımı hakkında bilgilendirildiklerinde ve kullanımdan dolayı meydana gelebilecek tehlikeleri anladıklarında, kullanabilirler.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Boğulma tehlikesi vardır.

TR

1.3 Yangın ve patlama tehlikesi

Düdüklü tencerenin ve sıcak pişirme noktasının yanlış kullanımında yangın tehlikesi bulunmaktadır. Düdüklü tencerede patlama benzeri bir durum, aşırı durumlarda sadece bölüm "1.8"de açıklanan, eksik bakımdan dolayı kirlenen emniyet fonksiyonları kontrol etmeyin işlevselliğini yitirmesi ile gerçekleşir.

Yangın ve patlama riskini olabildiğince düşük tutmak için daima aşağıdaki yönergeleri dikkate alın:

- Emniyet fonksiyonlarında bir değişiklik yapmayın.
- Ocağa koymadan önce lütfen düdüklü tencerenizi tam olarak doğru kapandığından emin olun.
- Düdüklü tencereyi asla sıvı olmadan kullanmayın ve sıvının, pişirme işlemi esnasında tamamıyla buharlaşmamasına dikkat edin, aksi takdirde düdüklü tencere ve pişirme noktasında aşırı ısınma nedeniyle hasarlar oluşabilir.
- Dolum miktarlarına kesinlikle riayet edin:
  - Minimum: Tencere içeriğinin 1/3'i
  - Maksimum: Tencere içeriğinin 2/3'si

  Örn. pirinç, kuru sebze veya baklagiller gibi köpüren veya oldukça şişen besin maddelerinde tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir.
- **Düdüklü tencereyi basınç altında asla katı yağı veya sıvı yağı ısıtmak amacıyla kullanmayın.**
- Alkol buharları yanıcıdır. Bu nedenle basınç altında pişirilen yemeklerde yüksek alkol oranına sahip alkollü içecekler kullanmayın. Alkol bazlı tarifleri hazırlarken, kapağı kapatmadan yaklaşık 2 dakika önce yemekleri kaynatın.
- Düdüklü tencereyi asla fırında veya mikrodalga fırında kullanmayın.
- Pişirme noktasında enerji beslemesi başlar başlamaz, düdüklü tencereyi gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme noktasının ve düdüklü tencerenin yakınına asla kolayca alev alabilen malzemeler koymayın.
- Pişirme işlemi sonrasında düdüklü tencereyi sadece sıcağa karşı dayanıklı yüzeylere bırakın.

1.4 Sıcak yüzeyler

Düdüklü tencere işletim sırasında önemli ölçüde ısınır. Ciddi yanma tehlikesi vardır:

- Düdüklü tencerenin metal yüzeylerine asla çıplak ellerle dokunmayın. Gerektiğinde tencere eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Düdüklü tencerenin ısınıp ısınmadığını asla dokunarak.
- Düdüklü tencereyi sadece plastik bileşenlerinden tutun.

1.5 Sıcak su buharından haşlanma tehlikesi

Düdüklü tencereler basınç altında çalışır. Düdüklü tencerenin uygun olmayan kullanımında, dışarı çıkan su buharı nedeniyle haşlanma durumu yaşanabilir.

- Buharın hızlı çıkarılma işleminde ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun. Gerektiğinde tencere eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Düdüklü tencereyi asla kaba kuvvet kullanarak açmaya çalışmayın. Kapak, iç basınç tamamıyla sönene kadar kilitli kalır (emniyet valfi tamamen aşağıya iner).
- Basınç altında bulunan düdüklü tencereyi sadece kulpların ve sapların yardımıyla çok dikkatli şekilde hareket ettirin. Düdüklü tencereyi uzun mesafelerde taşımaktan kaçının.
- Basınç altında bulunan düdüklü tencereyi asla su dolu bir kabın içine daldırmayın.
- Düdüklü tencereyi açmadan önce hafif sallayın. Bu sayede pişen malzemede kalan buhar baloncuklarının sıçraması önlenmiş olur.
- Pişirme işlemi sonrasında sıcak suyu dikkatlice dökün. Bu esnada ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.
- Pişirme işleminde kabarabilen, örneğin derili et (örn. dil) gibi pişirilen malzemeye asla bir şey batırmayın. Servis yapmadan önce kesme işlemi için derideki şişliğin inmesini bekleyin.

1.6 Bir arıza tespit ettiyseniz

Arızalı bir cihaz hasarlara ve yaralanmalara neden olabilir:

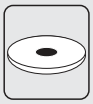
- Düdüklü tencereyi her kullanım öncesinde hasarlara karşı kontrol edin. Bir hasar tespit ettiğinizde, Zwilling müşteri hizmetlerine danışın. Asla arızalı bir düdüklü tencere veya arızalı aksesuar parçaları kullanmayın.
- Her kullanım öncesinde düdüklü tencerenin emniyet fonksiyonlarını kontrol edin (bakınız bölüm "4.1").

1.7 Düdüklü tencereyi nasıl doğru kullanırsınız

Düdüklü tencere sadece ev ortamında buna uygun yemeklerin pişirilmesi için kullanılabilir. Ticari kullanım için uygun değildir.

Düdüklü tencerenin yanlış kullanılması tehlikeli olabilir:

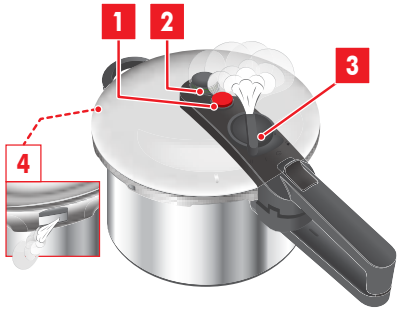
- Düdüklü tencereyi sadece aşağıdaki pişirme noktalarında kullanın:

				
Gas (Doğalgazlı)	Induktion (İndiksiyonlu)	ELEKTRO (Elektrikli)	Ceran (seran)	Halogen (Halojen)

- Pişirme noktası çapının tencere tabanı çapı ile uyumlu olmasını sağlayın. Doğalgaz plakalarında alevlerin tencereden yukarı doğru çıkmamasına dikkat edin.
- İndiksiyonlu ocak yüzeyleri üzerinde kullanım esnasında yüksek pişirme kademelerinde uğultu sesi oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve ocakta veya düdüklü tencerede bir hasarın belirtisi değildir. Pişirme alanının çapı tencere tabanına uygun değil ise, pişirme alanı muhtemelen tepki vermeyecektir.
- Düdüklü tencerede her çeşit pişirme işlemi gerçekleştirebilirsiniz:
  - Sulu yemek
  - Güveç
  - Buğulama
  - Kızartma
  - Kızartmak

  Her zaman, sadece kapak açık durumdayken yağda kızartma yapabileceğinizden emin olun.
- Düdüklü tencereyi asla basınç altında kızartma işlemi yapmak için kullanmayın (Dikkat, sadece 6 litre tencere hacminden itibaren)!
- Düdüklü tencereyi bir sterilizatör gibi medikal alanda kullanmayın.
- Düdüklü tencere ile sadece tedarik kapsamında bulunan veya bizden sonradan sipariş edilen aksesuar parçalarını kullanın (şuraya da bakınız bölüm "8").
- Düdüklü tencereyi, olumsuz hava şartlarına maruz kalacağı, örneğin açık havada kamp yapılan yerler gibi yerlerde kullanmayın.
- Aşınan parçaları düzenli olarak (bakınız bölüm "6.3" Garanti) değiştirin. Parçalarda görülebilir renklenmeler, çatlamalar veya başka hasarlar olduğunda veya başka hasarlar tespit edildiğinde bu parçaların orijinal ZWILLING parçaları ile değiştirilmesi gerekmektedir.

1.8 Emniyet fonksiyonlarına genel bakış



Konum	Parça tanımı
1	Emniyet valfi
2	Basınç göstergesi
3	Basınç regülatörü
4	Emniyet göstergesi

Resim 1: Emniyet fonksiyonları

Emniyet valfi

- Kapatırken:
  Tencere doğru şekilde kapatılmadığı sürece emniyet valfi yukarı doğru hareket edemez ve düdüklü tencerede basınç oluşmaz
- Açarken:
  Düdüklü tencerede basınç artınca emniyet valfi açma sürgüsünü otomatik olarak bloke eder ve bu nedenle basınç altındayken açılmayı önler. Açma sürgüsü, iç basınç tamamıyla sönene kadar kilitli kalır. (emniyet valfi tamamen aşağıya iner).

Basınç göstergesi

Düdüklü tencerede basınç arttıkça basınç göstergesi yukarıya doğru kalkar. Basınç göstergesi 2 yeşil, halka şeklinde işaretlere sahiptir, bunlar size pişirme işlemi esnasında optimum pişirme derecesine uymanızda yardımcı olur:

- 1. Halka: Hassas düzey **I** 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)
- 2. Halka: Hızlı düzey **II** 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

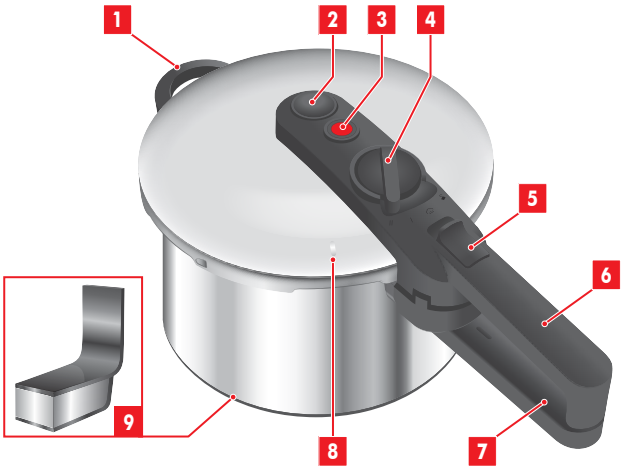
Buhar çıkışı için basınç regülatörü

Basınç regülatörü yardımıyla istenilen pişirme düzeyini ayarlarsınız. Basıncın yukarıda belirtilen değerlerin üzerine çıkması durumunda, basınç regülatöründe otomatik olarak bir valf açılır ve su buharı buhar çıkışından dışarıya verilir.

Emniyet göstergesi

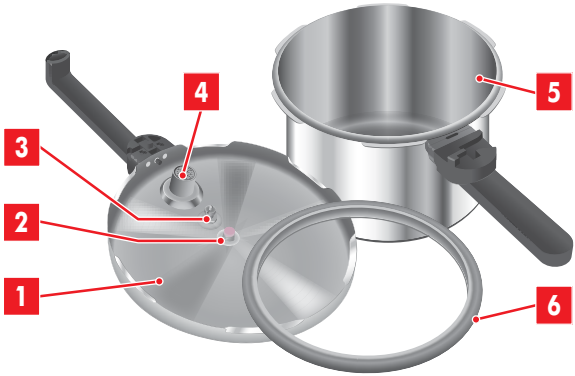
Bir diğer emniyet elemanı ise kapağa entegre edilen bir emniyet göstergesidir. Düdüklü tencerenin içinde çok yüksek basınç oluştuğunda, conta halkası bu emniyet göstergesinden dışarı bastırılır ve buhar dışarıya verilir.

2.1 Düdüklü Tencere detayları



Resim 2: Kapak üst kısım detayları

Konum	Parça tanımı	Fonksiyon
1	Yan kulp	düdüklü tencerenin güvenli taşınması ve dökme işleminin yapılması için
2	Basınç göstergesi	basınç arttığında yukarı çıkar ve yemek pişirme esnasında pişirme düzeyinin kontrol edilmesini sağlar
3	Emniyet valfi	basınç arttığında yukarı çıkar ve kapağı kilitler
4	Buhar çıkışı için basınç regülatörü	pişirme düzeyinin ayarlanması ve düdüklü tencere buharının çıkarılması için
5	Açma sürgüsü	kapak kilidinin açılması için
6	Kapak sapı	kapağın açılması ve kapatılması ve ayrıca düdüklü tencerenin güvenli şekilde taşınması için
7	Sap	
8	İşaret çizgisi	kapağı tencereye doğru şekilde oturtmak için
9	SIGMA Classic taban	SIGMA Classic sandviç tabanı bir alüminyum çekirdeğine sahiptir ve optimum ısı dağılımını ve ayrıca ısı depolanmasını sağlar. Böylece ocak ayarının zamanında düşük sıcaklıklara ayarlanması mümkündür.



Resim 3: Kapak alt kısım detayları

Konum	Parça tanımı	Fonksiyon
1	Kapak	düdüklü tencerenin basınca karşı dirençli şekilde kapatılması için
2	Basınç göstergesi (alt kısım)	–
3	Emniyet valfi (alt kısım)	–
4	Basınç regülatörü (alt kısım) + silikon filtre	–
5	Tencere	pişirme sıvısının ve pişirilecek malzemenin alımı için
6	Conta halkası	düdüklü tencere sızdırmazlığı için

2.2 Düdüklü tencerelerin fonksiyon şekli

Bir düdüklü tencere ile besin maddelerini normal kaynama noktası olan 100 °C'den daha yüksek sıcaklıklarda pişirebilirsiniz. Yüksek pişirme derecesi sayesinde pişirme süresi yaklaşık üçte biri kadar kısalır. Bu durum belirgin şekilde enerjiden tasarruf etmeyi sağlar. Ayrıca neredeyse tüm aroma, tat ve vitaminler kısa pişirme süresinden dolayı muhafaza edilir.

Kaynama noktasına şu şekilde ulaşılır:
Pişirilen malzemeye ilaveten sıvı eklenir ve kapağı basınca karşı dirençli şekilde kapatılır. Isınma esnasında suyun bir kısmı buharlaşır ve tencerede pişirme sıcaklığını 120 °C'ye yükselten bir aşırı basınç oluşur.



Resim 4: Basınç regülatörü

İstenilen basınç, basınç regülatöründe ayarlanır:

Konum I hassas düzey, 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)

Konum II hızlı düzey 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

Konum hızlı buhar çıkışı için

Konum basınç regülatörünün çıkarılması ve temizlenmesi için

TR

2 Genel bakış

Düdüklü tencereler genelde uzun pişirme süreleri gerektiren yemeklerin hassas şekilde pişirilmesi için özellikle uygundur.
Buna aşağıdakiler dahildir:

- Çorbalar
- Sulu yemekler
- Et yemekleri (tas kebabı, but)
- Sebze yemekleri (patates, baklagiller)

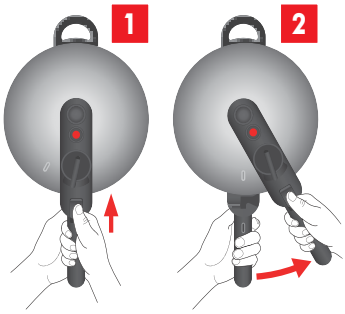
2.3 Teknik veriler

Model	ZWILLING EcoQuick II			
Kapasite	3 L	4 L	6 L	7 L
Ø Tencere	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
Ambalaj işaretleri				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS işareti			
Tip etiketi işaretleri				
■ CERAN ■ HALOGEN ■ ELECTRO ■ INDUCTION ■ GAS	Düdüklü tencere tüm ocak türleri için uygundur.			
CE	CE işaretlemesi			
■ P1: Yakl. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2: Yakl. 100 kPa (1 bar) ■ PS: Yakl. 300 kPa (3 bar)	Düdüklü tencerenin basınç düzeyleri			

1. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
2. Ambalaj malzemelerini çevreye uygun şekilde elden çıkarın veya düdüklü tencerenin sonradan depolanması için saklayın.
3. Gönderilenleri eksiksizlik (ambalaj kontr.) ve hasar bakımından kontrol edin.

BİLGİ:

Eksik veya hasarlı parça durumunda düdüklü tencereyi kullanmayın. Derhal cihazı aldığınız satıcıya veya Zwilling müşteri servisine başvurun.



Resim 5: Kapağın alınması

4. Açma sürgüsünü ön konuma getirin ve kapağı dayanağa kadar, saat yönü tersinde çevirin (bakınız resim 5).
5. Kapağı yukarı doğru kaldırarak alın.



Resim 6: Conta halkasının çekilip alınması

6. Conta halkasını kapak kenarından çekerek alın (bakınız resim 6).
7. Düdüklü tencerenin bileşenlerini ilk kullanımdan önce aşağıdaki gibi temizleyin:

DİKKAT!

Yanlış temizlik nedeniyle hasar:

- Temizlik işlemi için çelik tel temizleyici gibi sert temizlik gereçleri ve tiner, alkol vs. gibi aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Düdüklü tencere bulaşık makinesinde temizlik işlemi için uygun değildir.

TR



Resim 7: Düdüklü tencerenin temizliği

Elinizle tencereyi, kapağı ve conta halkasını hafif bir bulaşık deterjanı ile yıkayın (bakınız resim 7).

8. Temizlenen bileşenleri kurulayın.
9. Conta halkasını kapağın içine yerleştirin. Bu esnada conta halkasını kapak kenarı çıkıntılarının altına bastırın.

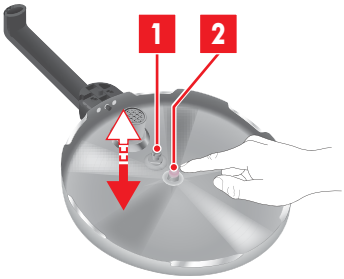
4.1 Düdüklü tencerenin hazırlanması

Her pişirme işleminden önce düdüklü tenceredeki emniyet fonksiyonları kontrol edilmelidir.

UYARI!

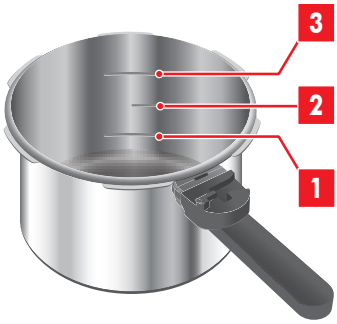
Emniyet fonksiyonlarının iptal olması nedeniyle kontrolsüz çıkan su buharı tehlikesi!

- Düdüklü tencereyi emniyet fonksiyonları iptal olduğunda asla kullanmayın.
- Emniyet fonksiyonlarında bir değişiklik yapmayın.
- Basınç göstergesi, emniyet valfi veya conta halkasında hasar oluştuğunda, bunların değiştirilmeleri gerekir. Bunun için Zwilling ürünleri satan uzman satış noktasına veya Zwilling müşteri servisine başvurun.



Resim 8: Emniyet kontrolleri

1. Emniyet valfini (resim 8/1) ve basınç göstergesini (resim 8/2) işlevsellik açısından kontrol edin.
2. Conta halkasının sıkı şekilde kapak kenarına oturup oturmadığını kontrol edin.



Resim 9: Dolum yüksekliğine dikkat edilmesi

3. Tencerenin en az 1/3'ini suyla doldurun (bakınız resim 9/1). Tarife göre pişirme sıvısı olarak et suyu da kullanabilirsiniz.

UYARI!

Yangın tehlikesi!

- Düdüklü tencereyi yeterli sıvı olmadan asla kullanmayın.

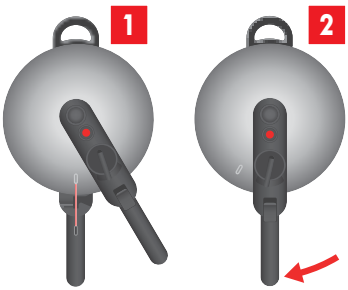
4. Tencereyi uygun bir pişirme noktasına yerleştirin (bakınız bölüm "1.7").
5. Pişirilecek malzemeyi tencereye koyun. Tencerenin maks. 2/3'sinin dolu olmasına dikkat edin (bakınız resim 9/3).

TR

UYARI!

Aşırı pişirme tehlikesi!

- Örn. pirinç, kuru sebze veya baklagiller gibi köpüren veya oldukça şişen besin maddelerinde tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir (bakınız resim 9/2).



Resim 10: Kapağın kapatılması

6. Kapağı tencerenin üstüne oturtun (bakınız resim 10/1).
7. Kapağı dayanağa kadar saat yönünde çevirin (bakınız resim 10/2).
   Û *Açma sürgüsü duyulur şekilde oturduğu zaman kapak kilitlenmiş demektir.*

4.2 Yemeklerin pişirilmesi

UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Enerji kaynağının açılmasından sonra düdüklü tencerenin metal yüzeylerine çıplak ellerle dokunmayın.
- Düdüklü tencereyi sadece plastik bileşenler ile tutun. Gerektiğinde eldivenleri kullanın.



Resim 11: Pişirme düzeyinin ayarlanması

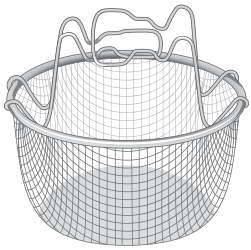
1. Basınç regülatörünü istenilen pişirme düzeyine ayarlayın (bakınız resim 11).
   - Hassas düzey **I** 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)
   - Hızlı düzey **II** 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

BİLGİ:

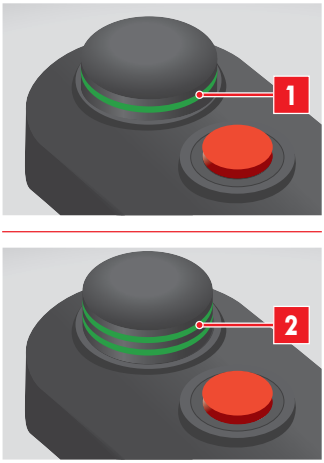
Pişirme düzeyinin seçimi öncelikle pişirilen malzemeye bağlıdır. Bölüm "7"de farklı besin maddeleri için önerilen pişirme düzeylerine bakabilirsiniz. Düdüklü tencerelere özel tariflerde çoğunlukla uygun pişirme düzeyi belirtilir.



Resim 12: Buharda pişirme iç parçası



Resim 13: Kızartma iç parçası



Resim 14: Pişirme düzeyinin kontrol edilmesi

İç parçalarla pişirme işlemi

(A) Buharda pişirme iç parçası (resim 12)

2. Üç ayaklı parçayı tencere tabanına koyun ve dolu olan buharda pişirme parçasını üç ayaklı parçanın üzerine yerleştirin.
3. Tencereye 1 litre su doldurun. Pişirme işlemi hassas bir şekilde, oluşan buhar ile gerçekleşir.

(B) Kızartma iç parçası (resim 13)

UYARI!

Sıcak yağ!

- Kızartma iç parçası hiçbir şekilde düdüklü tencerenin kapağı kapalıyken basınç altında kullanılamaz.
- Kızartma sadece 6 litre tencere hacminde mümkün.
- Kızartma iç parçasını sadece düdüklü tencere açık durumdayken veya bir cam kapak ile kullanın (bakınız aksesuar bölüm "8").

4. Pişirme noktasının enerji beslemesini açın.

BİLGİ:

Pişirme noktasının en yüksek enerji düzeyine getirilmesini öneriyoruz. Bu sayede istenilen basınca en kısa sürede ulaşılır.

Û *Su kaynamaya başladığında ve tenceredeki basınç arttığında, basınç göstergesi ve emniyet valfi yukarıya doğru kalkar. Pişirme süresi ancak buharın basınç regülatörü üzerinden dışarı çıkması ile başlar.*

5. Basıncı sabit şekilde tutmak için ayarlanan pişirme düzeyine bağlı olarak, enerji beslemesini azaltın.
   - Hassas düzey **I**: Basınç göstergesindeki 1. halka görünür olduğunda (bakınız resim 14/1) Bu, örn. balık veya meyve gibi hassas yemekler için geçerlidir
   - Hızlı düzey **II**: Basınç göstergesindeki 2. halka görünür olduğunda (bakınız resim 14/2)

TR

Tüm pişirme süresi boyunca ilgili halka görünür kalmalıdır.

UYARI!

Haşlanma tehlikesi!

Yükselen basınçta fazlalık su buharı basınç regülatöründeki açıklıktan dışarı verilir.

- Su buharının dışarıya atılmasını önlemek için enerji beslemesini zamanında azaltın.

6. Pişirme süresi bittiğinde, pişirme noktasının enerji beslemesini kapatın.
7. Düdüklü tencereyi dikkatlice pişirme noktasından alın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üstüne koyun.

4.3 Basıncın düşürülmesi

Düdüklü tencereyi açmadan önce aşırı basıncın düşürülmesi gerekir. Bunun için 3 olanağınız mevcuttur:



Resim 15: Soğumaya bırakma

1. Oda sıcaklığında soğumaya bırakmak

Bu seçenekte düdüklü tencere aşırı basınç tamamıyla çıkana kadar ısıya dayanıklı bir yüzeyde soğumaya bırakılır (bakınız resim 15).

Û *Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, düdüklü tencere basınçsızdır.*

BİLGİ:

Düdüklü tenceredeki sıcaklık çok yavaş şekilde azalır. Bu nedenle bu basınç düşürme şeklini örneğin et veya sebze gibi tam zamanında pişmesi gereken yemeklerde **uygulamamalısınız**.



Resim 16: Suyla soğutma



Resim 17: Hızlı buhar çıkışı

2. Akan suyun altında soğutmak

BİLGİ:

Fırın eldivenleri veya benzerinin kullanılmasını önreririz.

1. Düdüklü tencereyi akan, soğuk suyun altına tutun. Suyun sadece kapağın dış metal yüzeylerinden akmasına dikkat edin (bakınız resim 16).
   Û *Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, düdüklü tencere basınçsızdır.*

3. Hızlı buhar çıkışı

UYARI!

Sıcak su buharı nedeniyle haşlanma tehlikesi!

Hızlı buhar çıkışı işleminde sıcak su buharı basınç regülatöründeki açıklıktan dışarı verilir.

- Ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.
- Dışarı çıkan su buharı ile teması önlemek için basınç regülatörünü sadece arka taraftaki kapak sapına doğru bakan bölgesinden tutun.
- Hızlı buhar çıkışı işlemini örneğin çorbalar, sulu yemekler veya baklagiller gibi hafif köpüren yemeklerde uygulamayın.

1. Basınç regülatörünü konumuna çevirin (bakınız resim 17).
   Û *Fazlalık su buharı basınç göstergesindeki açıklıktan dışarı sızar.*
   Û *Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, düdüklü tencere basınçsızdır.*

TR

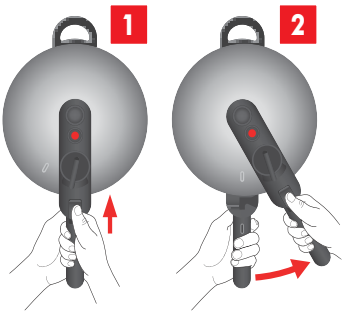
4.4 Yemeklerin servisi

UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Düdüklü tencereyi sadece plastik bileşenler ile tutun. Gerektiğinde fırın eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Pişirme suyunu dökme işleminde ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.

1. Emniyet valfinin tamamen aşağıya indiğinden emin olun.
2. Buhar kabarcıklarının sıçramaması ve yanmamanız için her açma işleminden önce düdüklü tencereyi mutlaka sallayın. Bu işlem özellikle hızlı buhar çıkışında veya akan suyun altında yapılan soğutma işleminde önemlidir.
3. Açma sürgüsünü ön konuma getirin ve kapağı dayanağa kadar, saat yönü tersinde çevirin (bakınız resim 18).
4. Kapağı yukarı doğru kaldırarak alın.
5. Gerekirse pişirme sıvısını evyeye dökün ve düdüklü tencereyi ısıya dayanıklı bir yüzeyin üstüne koyun.
6. Pişirilen malzemeyi çıkarın. Yemeği servis yapmadan önce ilgili malzemelerle tatlandırın.



Resim 18: Kapağın açılması

5.1 Düdüklü tencerenin soğutulması

UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Pişirme işleminden sonra düdüklü tencerenin metal yüzeylerine çıplak ellerle dokunmayın. Bu yüzeyler daha önce yürütülen basınç düşürme işleminden dolayı hala çok sıcak olabilir.
- Gerektiğinde fırın eldivenleri veya benzerini kullanın.

Güvenlik nedeniyle pişirme işlemi sonrasında aşağıdaki adımlara uyun:

1. Pişirme noktasında enerji beslemesinin kapalı olduğundan emin olun.
2. Düdüklü tencereyi tamamen soğumaya bırakın.

BİLGİ:

Yemek kalıntılarının kurumasını önlemek için tencereye biraz su koyabilirsiniz.

5.2 Düdüklü tencerenin temizliği

UYARI!

Emniyet fonksiyonlarının iptal olması nedeniyle tehlike!

Düdüklü tencerenin bakımı yetersiz olduğunda, emniyet fonksiyonlarının yemek kalıntıları nedeniyle tıkanabilme ve iptal olma tehlikesi vardır.

- Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra iyice temizleyin.



Resim 19: Tencere ve conta halkasının temizliği

1. Conta halkasını kapak kenarından çekerek alın.
2. Elinizle tencereyi, kapağı ve conta halkasını hafif bir bulaşık deterjanı ile akan suyun altında temizleyin (bakınız resim 19).

DİKKAT!

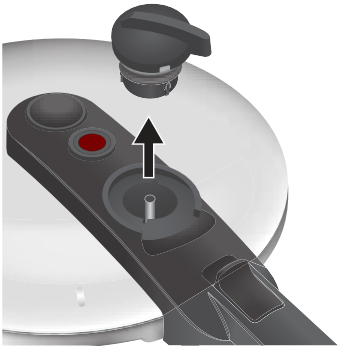
Düdüklü tencere kapağı ve conta halkası bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır!

TR



Resim 20: Kapağın temizliği

3. Kapağı akan suyun altında yıkayın. Kapak altını ve valf bölgelerindeki yemek artıklarını iyice çıkarmaya dikkat edin (bakınız resim 20).



Resim 21: Basınç regülatörünün kaldırılması

4. Basınç regülatörünü aşağıya doğru bastırın ve 🔓 pozisyonuna getirin. Basınç regülatörünü yukarı doğru kaldırın (bakınız resim 21). Basınç regülatörünü akan suyun altında temizleyin. Ayrıca silikon yayı çıkarın ve bunu ayrı olarak temizleyin.
5. Temizlenen bileşenleri kurulayın.
6. Basınç regülatörünü kapağın içine yerleştirin. Basınç regülatörünü hissedilebilir bir direncin biraz üzerine çıkacak kadar saat yönünde çevirin.



Resim 22: Depolama

7. Kapağı conta halkası ile ters şekilde tencerenin üzerine koyun. Bu sayede conta halkası korunur (bakınız resim 22).
8. Soğutulan, temizlenen ve kurutulan düdüklü tencereyi:
   - Soğuk, kuru bir saklama yerinde,
   - çocukların erişiminden ve
   - keskin ve sivri nesnelerden uzak tutun.
   - Cihazın üzerinde hiçbir şekilde başka nesneler istiflemeyin.

6.1 Arızaları kendinizin düzeltmesi

UYARI!

Güvenli olmayan kullanımlarda arızalar oluşabilir!

- Düdüklü tencere hasarlı ise, kullanmayın. Düdüklü tencere kullanımda belirgin arıza işaretleri gösteriyor ise, derhal pişirme noktasının enerji beslemesini kesin. Düdüklü tencereyi soğumaya bırakın ve ardından pişirme noktasından uzaklaştırın.
- Düdüklü tencereyi kendiniz onarmaya çalışmayın.

Arıza	olası neden(ler)	olası çözüm
Kapak çok zor kapanıyor.	Conta halkası ile tencere arasındaki sürtünme çok büyüktür.	Tencere kenarına az miktarda sıvı yağ sürün.
	Tencere şekli değişti.	Zwilling müşteri servisine başvurun.
Açma sürgüsüne çok zor basılıyor.	Kapak sapında kapatma mekanizması kirlenmiştir.	Kapak sapını akan suyun altında iyice temizleyin.
	Kapatma mekanizması hasar görmüş.	Kapak sapını değiştirin.
Uzun ısınma aşamasından sonra tencerede bir basınç oluşmuyor.	Minimum dolum hacminin altında kalınmıştır.	Tencerenin en az 1/3'ini suyla doldurun.
	Enerji beslemesi çok düşük.	Pişirme noktasının enerji düzeyini yükseltin.
		Pişirme noktası çapının yeterli büyüklükte olup olmadığından emin olun.
	Conta halkası yanlış yerleştirilmiş.	Conta halkasını kapak kenarına sağlam şekilde yerleştirin.
	Conta halkası hasar görmüş.	Conta halkasını değiştirin.
Su buharı kapak kenarından sızıyor.	Conta halkası sızdırmazlığı doğru şekilde sağlamıyordur.	Conta halkasını kapak kenarına sağlam şekilde yerleştirin. Conta halkasını hasar durumunda değiştirin.

TR

Arıza	olası neden(ler)	olası çözüm
Su buharı basınç regülatöründen sızıyor.	Basınç göstergesindeki conta yanlış yerleştirilmiştir.	Conta halkasını kapağın alt tarafındaki açıklığa sağlam şekilde yerleştirin.
	Basınç göstergesindeki conta hasarlı.	Contayı değiştirin.
Tencerede basınç mevcut, ancak emniyet valfi yukarı çıkmıyor.	Emniyet valfi bloke olmuştur.	Kapağın alt tarafında bulunan emniyet valfini akan suyun altında temizleyin. Emniyet valfinin hasar gördüğü durumlarda Zwilling müşteri servisine başvurun.
Basınç regülatörü çok zor hareket ettirilebiliyor.	Basınç regülatörü kirlenmiştir.	Basınç regülatörünü yukarı kaldırın ve akan suyun altında temizleyin.
	Basınç regülatörü hasar gördü.	Basınç regülatörünü değiştirin.

6.2 Müşteri servisi

Yedek parçalara ihtiyacınız olduğunda veya arızaları yukarıdaki tablo yardımıyla kendiniz gideremediğinizde, lütfen müşteri servisimize başvurun.

(bakınız "Ülkelere özel müşteri servisi listesi" zarfı)

BİLGİ:

Yedek parçaların bir listesini bölüm "8"de bulabilirsiniz.

6.3 Garanti

2 senelik yasal garanti süresi geçerlidir. Kullanım kılavuzunun dikkate alınmamasından, uygun olmayan kullanımdan veya normal aşınmadan dolayı meydana gelen hasarlar garanti kapsamına girmez.

Profesyonel alanda kullanım veya görülebilir kullanım izleri aynı şekilde garanti kapsamında değildir.

Ayrıca garanti kapsamına girmeyen durumlar aşağıdaki gibidir:

- Emniyet valfi
- Basınç regülatörü
- Conta halkası

Bu parçalar doğal aşınmaya tabiidir.

6.4 İmha/elden çıkarma işleminin çevreye uygun şekilde yapılması

Düdüklü tencerenin metal bileşenlerini ev çöpü üzerinden atmayın!

Düdüklü tencereyi bunun yerine yerel bir geri dönüşüme/geri dönüşüm merkezine verin.

İhtiyacınız olmayan ambalaj malzemesini uygun şekilde elden çıkarın.

7 Pişirme sürelerine genel bakış

BİLGİ:

Aşağıda belirtilen pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir. Tam pişirme süreleri diğerlerinin yanında pişen malzemenin büyüklüğüne ve tazeliğine bağlıdır. Kendiniz değişik tarifleri deneyerek kısa sürede tecrübe sahibi olacak ve münferit yemeklerin pişme sürelerini bulacaksınız.

Et ve balık

Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Domuz ve dana eti				
Sotelenmiş domuz eti	2	5 – 7	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Domuz eti tas kebabı	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Domuz rostosu	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sotelenmiş dana eti	2	5 – 7	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana eti tas kebabı	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tek parça dana incik	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana dili	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana rosto	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sığır eti				
Rulo köfte	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Ekşi rosto	2	30 – 35	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sığır dili	2	45 – 60	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Et sote	2	6 – 8	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

7 Pişirme sürelerine genel bakış

Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Tas kebabı	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Et sarma	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sığır rosto	2	35 – 45	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tavuk eti				
Çorbalık tavuk	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	maks. 1/2 dolum miktarı
Tavuk parçaları	2	6 – 8	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi budu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi yahnisi	2	6 – 10	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi şnitzeli	2	2 – 3	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Yabani hayvan eti				
Tavşan eti rostosu	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tavşan sırtı eti	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Geyik eti rostosu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Geyik eti tas kebabı	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Kuzu eti				
Kuzu eti yahnisi	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Kuzu eti rostosu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

TR

Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Balık				
Balık filetoları	1	2 – 3	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Bütün balık	1	3 – 4	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Yahni veya tas kebabı	1	3 – 4	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

Sebze

Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Sebze				
Patlıcan Salatalık Domates	1	2 – 3	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Karnabahar Biber Pırasa	1	3 – 5	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Bezelye Kereviz Yer lahanası	1	4 – 6	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Rezene havuç kıvırcık lahana	1	5 – 8	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Yeşil fasulye Yeşil lahana Kırmızı lahana	2	7 – 10	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Lahana salamurası	2	10 – 15	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Kırmızı pancar	2	15 – 25	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Haşlanmış patates	2	6 – 8	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Kabuklu patates	2	6 – 10	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!

7 Pişirme sürelerine genel bakış

Baklagiller ve tahıl

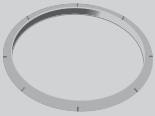
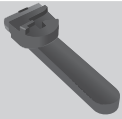
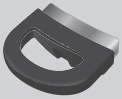
Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Bezelye Fasulye Mercimek	2	10 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Kara buğday Darı	2	7 – 10	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Mısır Pirinç Kılçıksız buğday	2	6 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Sütlaç	2	20 – 25	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Uzun pirinç	2	6 – 8	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Tam tahıl pirinci	2	12 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Buğday çavdar	2	10 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!

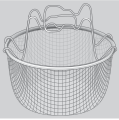
Meyve

Pişirilen malzeme	Pişirme düzeyi	Pişirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Kiraz Erik	1	2 – 5	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Elma Armut	1	2 – 5	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!

TR

8 Aksesuar ve yedek parçalar

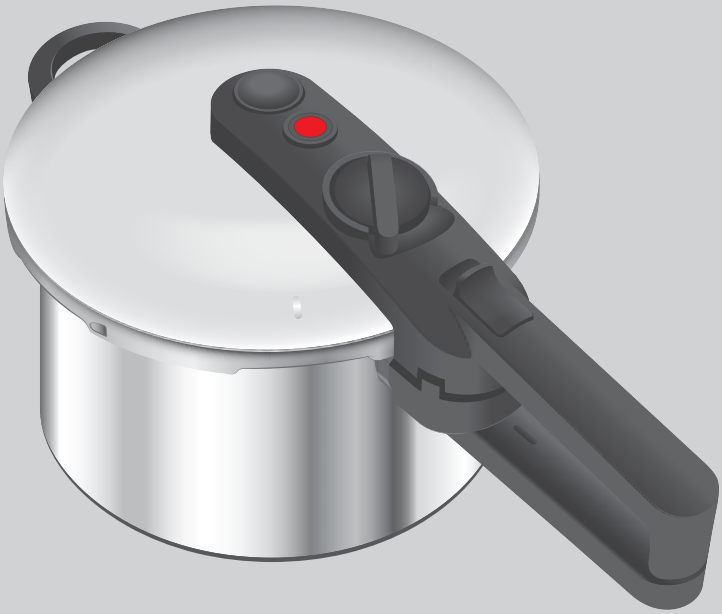
Yedek parça		Ürün numarası	EAN kodu
Kapak		64240-922	4009839406041
Silikon filtre		99970-405	4009839406058
Silikon yay		99970-407	4009839406072
Basınç regülatörü		99970-406	4009839406065
Basınç göstergesindeki conta		99970-382	4009839370649
Conta halkası		64201-122	4009839390395
Alev geciktiriciye sahip yan sap		99970-385	4009839370670
Alev geciktiriciye sahip yan kulp		99970-386	4009839370687
Üç ayaklı parçaya sahip buharda pişirme parçası		64202-822	4009839370601
Üç ayaklı parçaya sahip deliksiz buharda pişirme parçası		64202-922	4009839370595

Yedek parça		Ürün numarası	EAN kodu
Kızartma iç parçası		64204-022	4009839370618
Cam kapak		64209-922	4009839370588

TR

ZWILLING

取扱説明書



家庭用

ツヴィリング エコクイック II
圧力鍋

Zwil-31968
v01 - 07.06.2018

ご使用前に取扱説明書を必ずお読みいただき、
読んだ後必ず保管して下さい。

目次

1 概要 — 3
1.1 各パーツの名称と機能・・・・・・・・・・・・ 3
1.2 圧力鍋とは？・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
1.3 技術データ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

2 安全にご使用いただくために — 6
2.1 マークの説明・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
2.2 ご注意
2.3 破損の危険性
2.4 火傷の危険性①・・・・・・・・・・・・・・・ 7
2.5 火傷の危険性②
2.6 不具合が生じた場合・・・・・・・・・・・・ 8
2.7 圧力鍋の安全な使い方
2.8 安全機能の一覧・・・・・・・・・・・・・・・ 9

3 初めてご使用になる前に — 10

4 調理準備〜基本の使い方 — 11
4.1 圧力鍋の準備・・・・・・・・・・・・・・・・11
4.2 調理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
4.3 減圧方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
4.4 調理終了時・・・・・・・・・・・・・・・・・15

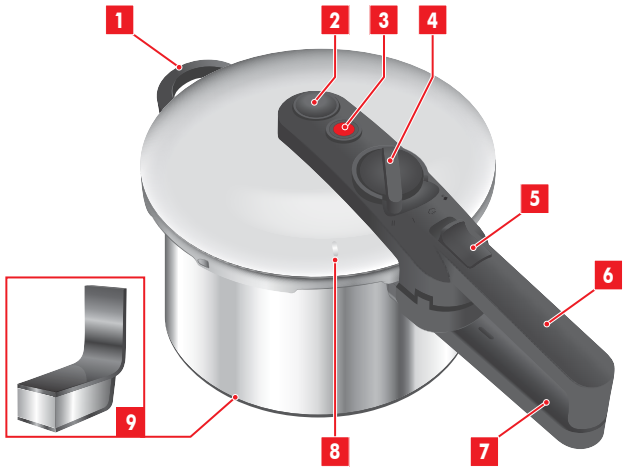
5 使用後 — 16
5.1 減圧後・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
5.2 圧力鍋の洗浄

6 不具合の対処方法 — 18
6.1 よくある不具合と対処方法・・・・・・・・・18
6.2 カスタマーサービス・・・・・・・・・・・・19
6.3 保証

7 調理時間の参考例 — 20

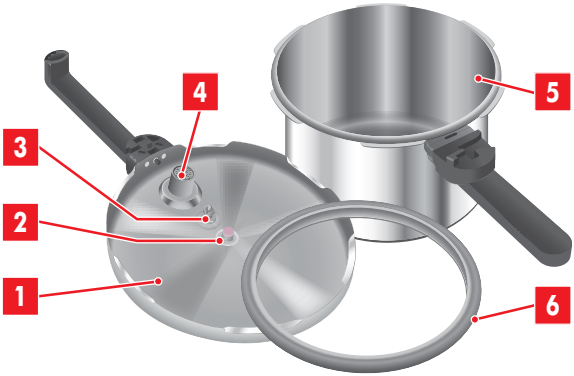
8 付属品（スペアパーツ）・およびオプション品 — 24

1.1 各パーツの名称と機能



< 外側 >

	名称	機能
1	サイドグリップ （補助ハンドル）	安全に持ち運んだり、圧力鍋の水切りをする時に使用します
2	圧力表示	加圧が進むと上昇して圧力レベルを表示します
3	安全バルブ	加圧が進むと上昇して蓋をロックします
4	蒸気放出機能付き 圧力調整レバー	圧力レベルの調整と圧力鍋の蒸気放出をします
5	安全レバー	蓋のロック解除をします
6	蓋用ハンドル	蓋の開閉と圧力鍋の持ち運び時に使用します
7	本体用ハンドル	
8	マーキングライン	蓋を鍋本体に載せる時の正しい位置を示します
9	鍋底	頑丈に形作られたカプセル構造の底は耐久性にとても優れ、中間層のアルミニウムコアの働きにより、高い熱伝導と蓄熱性を実現します



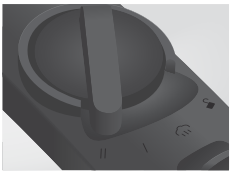
< 内側 >

	名称	機能
1	蓋＋シリコンフィルター	圧力鍋を耐圧密閉します
2	圧力表示（内側）	ー
3	安全バルブ（内側）	ー
4	圧力調整レバー（内側）＋シリコーンフィルター	ー
5	鍋本体	ー
6	ゴムパッキン	蓋内側に付いているゴムで、蓋と本体を密着させ、安全に密閉します

1.2 圧力鍋とは？

圧力鍋を使うと、100℃の通常沸点を超える高い温度で調理できます。高い調理温度により、調理時間は約 1/3 に短縮されます。それによって、エネルギーも大幅に節約できます。調理時間が短いことで、風味や味、ビタミンもほとんど失われません。

加熱方法：
材料と調理液を鍋に入れ、蓋をします。加熱すると調理液の一部が蒸発して、内部が加圧状態となり、沸点は 120℃まで上昇します。



< 圧力調整レバー >

圧力調整レバーで圧力レベルを調整
I ：低圧調理 約 60 kPa（0.6 bar）、110℃
II ：高圧調理 約 100 kPa（1.0 bar）、120℃
：蒸気の高速放出
：圧力調整レバーを取り外して洗浄

圧力鍋は、通常は長時間の煮炊きを必要とする食材を素早く調理します。

調理例：
- スープ
- 煮込み料理
- 肉料理（角煮、塊肉）
- 野菜料理（じゃがいも、豆類）

1.3 技術データ

熱源	
■ セラミック ■ ハロゲン ■ 電気 ■ IH ■ ガス	圧力鍋はどの種類の熱源でも使用できます
安全の証：表示マークについて	
PSC マーク	消費生活用製品安全法で指定された特定製品の安全基準に適合したことを示すマークです
SG マーク	SG マーク制度は、家庭用の圧力鍋または圧力釜の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です

2.1 マークの説明

安全に関する重要注意事項は下記のようなマークが記されています。間違った使い方による圧力鍋の事故や損傷を回避するため、注意事項は必ず遵守して下さい。



警告！

このマークの注意に従わなかった場合、怪我をする危険が生じることを示しています。



注意！

このマークの注意に従わなかった場合、物損発生の危険が生じることを示しています。



Check!

ヒントやその他の情報を示しています。

- ご使用前に、本取扱説明書を必ず最後までお読み下さい。
- 取扱説明書は大切に保管して下さい。万が一、圧力鍋を譲渡する場合は、取扱説明書も一緒にお渡し下さい。

2.2 ご注意

- 圧力鍋は、加熱されると極めて高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると火傷などの障害を負うことがあり、危険です。
- 圧力鍋はお子様の近くでご使用にならないで下さい。
- 調理後も、お子様を圧力鍋に近づけないで下さい。
- 本説明書を読まずにご使用にならないで下さい。

2.3 破損の危険性

適切に使用しなかった場合には、破損などの危険が生じる場合があります。
圧力鍋は、不十分な手入れによる汚れが原因で、「2.8」章に記述されている安全機能が失われた場合に限り、破損することがあります。

破損の危険性を回避するため、常に以下の注意事項を厳守して下さい：

- 圧力鍋は液体を入れない状態では絶対に使用しないで下さい。また、調理中に水分がなくならないように注意して下さい。圧力鍋や熱源が過熱状態になり、重大な損傷をまねくことがあります。

- 必ず適切な充填量で調理して下さい：
  - 最低：鍋容量の 1/3
  - 最大：鍋容量の 2/3

  米や乾燥野菜、豆類など、分量の増える食材の場合は、充填量は鍋の 1/3 までにして下さい。
  ※調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。
- 圧力鍋では、多量の油や、重曹等の急激に熱反応して発泡するものを使った加圧調理は、絶対に行わないで下さい。
- アルコール蒸気は可燃性です。度数の高いアルコール類や多量の酒は調理に使用しないで下さい。
- 圧力鍋は決してオーブンや電子レンジに入れて使わないで下さい。
- 調理開始後は、決して圧力鍋から目を離さないで下さい。
- 引火しやすい物体や材料を熱源や圧力鍋のそばに置かないで下さい。
- 調理後は、圧力鍋は必ず耐熱性のある平面に置いて下さい。
- 過剰に加熱したり、空焚きはしないで下さい。

2.4 火傷の危険性①

圧力鍋は非常に高温になるため、火傷に十分ご注意下さい：

- 高温状態の圧力鍋表面を決して素手で触れないで下さい。必要に応じて、キッチンミトンなどをご使用下さい。
- 持ち運ぶ時は、蓋用ハンドルを持たず、必ず本体用ハンドルとサイドグリップを持って移動してください。

2.5 火傷の危険性②

圧力鍋は加圧下で調理します。圧力鍋を不適切に使用した場合には、高温の水蒸気が放出して火傷の可能性があります。

- 蒸気を素早く放出させる（スピード減圧）時は、手や頭、体を鍋から遠ざけて下さい。必要に応じて、キッチンミトンなどをご使用下さい。
- 決して圧力鍋を無理に開けないで下さい。内圧が完全に下がる（安全バルブが完全に下がる）まで、蓋はロックされたままになっています。
- 加圧状態になっている圧力鍋は圧力が下がるまでは動かさないで下さい。
- 加圧状態になっている圧力鍋は決して水の入った容器に浸さないで下さい。
- 内圧が下がり、圧力鍋を開ける前に軽くゆすって下さい。そうすることで、具材に閉じ込められた蒸気泡が飛散するのを防ぎます。
- 調理終了後、蒸気を完全に排出して下さい。その際、手や頭、体を鍋から離して下さい。

2.6 不具合が生じた場合

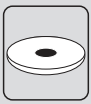
圧力鍋に不具合があると、物損や怪我をまねくことがあります：

- 使用する前に圧力鍋の安全機能を必ず確認して下さい（「4.1」章を参照）。
- 圧力鍋を使う前には必ず圧力調整装置のノズルが詰まっていないかなど、不具合が無いかチェックして下さい。不具合を確認した場合には、ツヴィリング・カスタマーサービスにお問い合わせて下さい。不具合がある圧力鍋や付属品は決して使用しないで下さい。

2.7 圧力鍋の安全な使い方

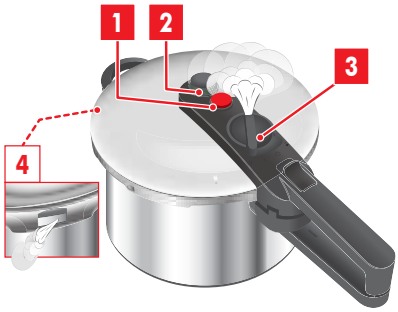
圧力鍋は、圧力調理に適合した食材で、ご家庭での調理にご使用下さい。業務使用には適していません。
圧力鍋の不適切な使用は危険です。

圧力鍋の使用は以下の熱源に限られます：

				
ガス	IH	電気	セラミック	ハロゲン

- 熱源の直径と圧力鍋の底面直径が一致していることを確認して下さい。ガスコンロの場合は、炎が鍋側面より大きくならないように注意して下さい。
- IH クッキングヒーターを強火レベルで加熱すると、音（ジー音、カチカチ音）が発生することがあります。これは技術的原因であり、熱源や圧力鍋の不具合の兆候ではありません。熱源の直径と鍋底面の直径が対応していないと、場合によっては、IH クッキングヒーターが反応しないことがあります。
- 圧力鍋はあらゆる調理法に使用できます：● ゆでる　● 煮込む　● 蒸す　● 炒める
- 油を使って炒める時は、必ず蓋を開けた状態で行って下さい。
- 圧力蓋を使わず、通常の鍋として揚げ物や天ぷら等の料理をすることも可能です。その際は、決して圧力をかけず、また油温を 200℃以上に上昇させないで下さい。
- カレーやシチューのルー、片栗粉などの糊状になるものは、加圧調理後に圧力蓋をあけ、圧力をかけてない状態で加えて下さい。
- 殺菌器具としてなど、医療用途に圧力鍋を使用しないで下さい。
- 製品と一緒に梱包された付属品、あるいはツヴィリング圧力鍋の純正部品は追加注文購入が可能です（「8」章を参照）。
- キャンプなど気候条件に左右される屋外では圧力鍋を使用しないで下さい。
- 消耗品（「6.3」章の保証を参照）は定期的に交換して下さい。変色や亀裂その他の損傷を認めた場合、あるいは正しい位置に装着しない場合はただちにツヴィリング純正部品と交換して下さい。

2.8 安全機能の一覧



	名称
1	安全バルブ
2	圧力表示
3	圧力調整レバー
4	安全窓

< 安全機能パーツ >

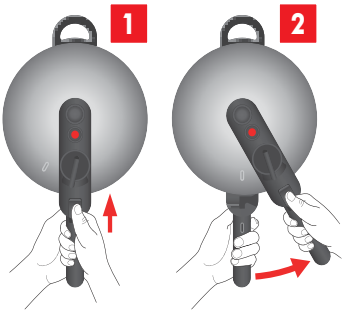
安全バルブ
蓋を閉める時 :
鍋が適切に閉じていない場合は、安全バルブは上がらず、圧力鍋は加圧状態になりません。
蓋を開ける時 :
圧力鍋の圧力が上昇している時は、安全バルブが自動的に開放レバーをロックし、加圧状態で開けられなくなります。 ハンドルの安全レバーは、内圧が完全に下がった状態で初めて開けることができます（安全バルブが完全に下がる）。

圧力表示
圧力鍋の内圧が上昇すると、圧力表示が上昇します。
圧力表示の 2 つの緑色のリングは、最適な調理温度を保つ目印になります :
- 1 番目のリング : 低圧調理 I 約 60kPa（0.6bar）、110℃
- 2 番目のリング : 高圧調理 II 約 100kPa（1.0bar）、120℃

蒸気放出機能付き圧力調整レバー
圧力調整レバーで希望する圧力レベルを調整します。鍋の内圧が上記数値を超えた場合は、圧力調整レバーがバルブを自動的に開放し、水蒸気が排気口から放出されます。

安全窓
さらにもう一つの安全装置として、安全窓が蓋に配備されています。圧力鍋の内圧が高くなりすぎると、安全窓から蒸気が放出されます。

3 初めてご使用になる前に



< 蓋の取り外し方 >



< ゴムパッキンの取り外し方 >



< 圧力鍋の洗浄 >

1. 梱包材は適切な方法で廃棄処分するか、圧力鍋の保管用に保存して下さい。

> Check!
> 部品が不足していたり損傷している場合は、圧力鍋を使用しないで下さい。購入先の店舗またはツヴィリング・カスタマーサービスへご連絡下さい。

2. 安全レバーを前方に向けてスライドさせ、反時計回りにストップ位置まで回して下さい（< 蓋の取り外し方 > を参照）。
3. 蓋を上方に持ち上げます。
4. ゴムパッキンを蓋の内縁溝から取り外して下さい（< ゴムパッキンの取り外し方 > を参照）。
5. 初めて使用する前に、圧力鍋と部品を以下の方法で洗浄して下さい：

> ! 注意！
> 不適切な洗浄による損傷：
> - 金属たわしのような堅いもの、希釈剤、アルコール等の刺激の強い洗剤で圧力鍋を洗浄しないで下さい。
> - 食器洗い乾燥機使用不可。

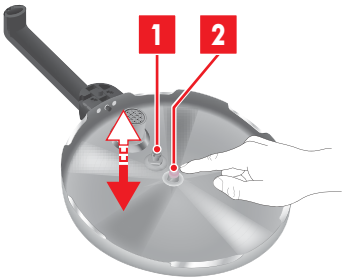
鍋本体、蓋、ゴムパッキンをキッチン洗剤などで手洗いして下さい。（< 圧力鍋の洗浄 > を参照）。

6. その後、水気を拭き取ります。
7. ゴムパッキンを蓋に取り付けます。その際、ゴムパッキンを蓋の内縁溝に押し込んで下さい。

4.1 圧力鍋の準備

調理する前には必ず圧力鍋の安全機能を確認して下さい。

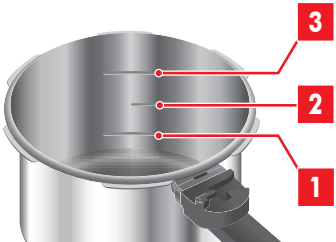
> ⚠ 警告！
>
> 安全機能が作動していない場合は、水蒸気が噴出する危険があります！
> - 安全機能が作動していない場合は、決して圧力鍋を使用しないで下さい。
> - 安全機能に触れたり、手を加えたりしないで下さい。
> - 圧力表示や安全バルブあるいはゴムパッキンが損傷した場合は交換して下さい。ツヴィリング製品取扱店あるいは直接ツヴィリング・カスタマーサービスに問い合わせて下さい。



< 安全確認 >

1. 安全バルブ（図1）および圧力表示（図2）が動くことを確認して下さい。
2. ゴムパッキンがしっかりセットされているか確認して下さい。

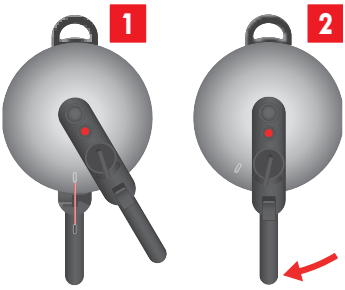
> ⚠ 警告！
>
> 火傷の危険！
> - 十分な量の液体を入れずに圧力鍋を使用しないで下さい。



< 充填量に注意 >

3. 圧力放出口がつまっていないか確認して下さい。
4. 最低でも鍋の 1/3 まで水分（調理量）を入れて下さい（図＜充填量に注意＞1を参照）。レシピによっては、だし汁なども調理液として使用できます。
5. 圧力鍋を適切な熱源の上に置いて下さい（「2.7」章を参照）。
6. 具材を鍋に入れます。充填量は最高でも鍋の 2/3 の高さまでです。（図＜充填量に注意＞3を参照）。

JP



< 蓋の閉じ方 >

4.2 調理


< 圧力レベルの設定 >

7. 加熱時はコンロの中央に置き、炎が底面より大きくならないように火力を調整して下さい。

> ⚠ 警告！
> 吹きこぼれ注意！
> ■ 米や乾燥野菜、豆類など、泡立ったり、膨らむ食材の場合は、充填量は鍋の 1/3 までにして下さい
> （P11 図 < 充填量に注意 > 1 を参照 ）。

8. 鍋本体に蓋をセットします（<蓋の閉じ方>を参照）。蓋と本体ハンドルのマーキングライン（I マーク) を合わせるようにして、蓋を水平にのせます。

9. 蓋を時計回りに止まるまで回します（同図参照）。

10. 安全レバーが「カチッ」と鳴ってロックすると、蓋はしっかり閉じています。

> ⚠ 警告！
> 火傷する危険性！
> ■ 熱源にスイッチを入れた後は、圧力鍋の金属表面に決して素手で触れないで下さい。
> ■ 圧力鍋の合成樹脂製パーツだけを掴んで下さい。必要に応じて、キッチンミトンを使って下さい。

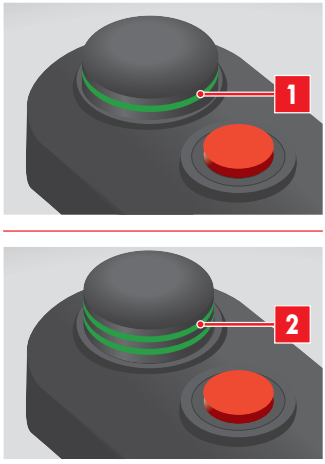
1. 圧力調整レバーをご希望の圧力レベルに設定して下さい（< 圧力レベルの設定 > を参照）。

■ 低圧調理 : I 約 60kPa（0.6bar）、110℃
■ 高圧調理 : II 約 100kPa（1.0bar）、120℃

> ⓘ Check!
> 適切な圧力レベルは調理する食材で使いわけて下さい。食材別圧力レベル推奨一覧 7 をご参照下さい。圧力鍋専用レシピの場合は、圧力レベルが記されていることもありますのでご参照下さい。



< スチームトレイ >



< 圧力レベルの設定 >

オプション販売品のご使用方法：

2. スチームトレイ
1 リットルの水を入れ、三脚を鍋底に置きます。食材を入れたスチームトレイを三脚の上にセットします。

3. 熱源のスイッチを入れます。

Check!
加圧状態になるまでは中火～強火で加熱して下さい。

➲ 水が沸騰し始め、鍋の内圧が上昇すると、圧力表示と安全バルブが上がり始めます。圧力調整レバーから蒸気が出た時点から、調理開始時間となります。

4. 設定した圧力レベルで、圧力を一定に保つために熱源の火力を弱めます：
- 低圧調理 I:
圧力表示に 1 本のリングが見える（< 圧力レベルの設定 > 図1を参照）魚類や野菜など、煮くずれしやすい食材に
- 高圧調理 II:
圧力表示に 2 本のリングが見える（< 圧力レベルの設定 > 図2を参照）
調理中は、圧力レベルに応じたリングが常に表示されていなければなりません。

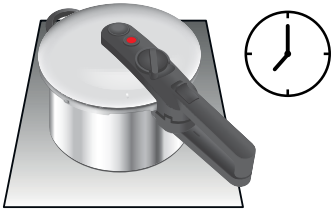
警告！
火傷の注意！
圧力がさらに上昇した場合は、過剰な水蒸気が圧力調整レバーから放出されます。
- 過剰な水蒸気が放出しないように、熱源の火力を早めに弱めて下さい。

5. 調理終了時間になったら、熱源のスイッチを切って下さい。

6. 圧力鍋を慎重に熱源から下ろして、耐熱性のある平面に置いて下さい。

JP

4.3 減圧方法



< 自然減圧 >

調理後の鍋内部は圧力が高く、鍋の中に少しでも圧力が残った状態（取っ手の動きが重く感じられる状態）で鍋を開けようとすると非常に危険です。
蓋を開ける前に、必ず蒸気が出てこない状態まで圧力を下げて下さい。
調理後の鍋内部は圧力が高く、鍋の中に少しでも圧力が残った状態（取っ手の動きが重く感じられる状態）で蓋を開けようとすると、蓋が飛んだり内容物が噴き出したりして非常に危険です。蓋を開ける前に、必ず蒸気が出てこない状態まで圧力を下げて下さい。下げ方は下記三通りの方法があります。

1. 自然減圧
   火を止めた後、内部の圧力をゆっくりと下げる方法。圧力表示が完全に下がるまで放置します。

   Check!
   鍋内部の温度は非常にゆっくり下がります。火を止めた後、余熱で味をじっくり含ませることもできますが、余熱による火の通りすぎを避けたい料理の場合には適していません。

   （図＜自然減圧＞を参照）。



< 水冷減圧 >

2. 水冷減圧
   火を止めた後、圧力鍋を静かに水道の蛇口下まで持ち運び、上から冷たい流水をかけて冷やします。その際、黒いハンドル部分（安全バルブや圧力表示部）に水がかからないように注意して下さい（図＜水冷減圧＞を参照）

   ➲ 安全バルブが完全に下がったら、蓋を開けます。

   Check!
   キッチンミトンなどを使って下さい。

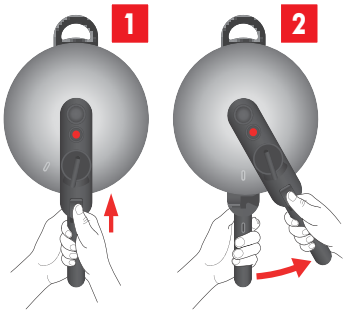


< スピード減圧 >

3. スピード減圧
圧力調整レバーを 位置に回します（図<スピード減圧>を参照）。
➲ 水蒸気が圧力調整レバーの開口部から放出されます。
➲ 安全バルブが完全に下がったら、蓋を開けます。

警告！
蒸気による火傷の注意！
スピード減圧では、水蒸気が圧力調整レバーの開口部から放出されます。
- 鍋から離れて減圧して下さい。
- 放出する水蒸気に当たらないよう、圧力調整レバーはハンドル近くの手前部をつまんで放出して下さい。
- スピード減圧は、スープや煮込み、豆類などの料理には適していません。

4.4 調理終了時



< 蓋の開け方 >

1. 安全バルブが完全に下がっていることを確認し、圧力調整レバーを の位置に回して、蒸気を完全に排出します。
2. 蒸気が飛散して火傷する危険を回避するため、圧力鍋を開ける前には基本的に軽くゆすって下さい。この操作は蒸気のスピード減圧や流水による水冷減圧では特に重要です。

警告！
火傷の注意！
- 圧力鍋のボディには触らず、ハンドルだけを掴んで下さい。必要に応じて、キッチンミトンなどをご使用下さい。

3. 安全レバーを前方にスライドさせ、反時計回りにマーキングラインまで回して下さい。（図<蓋の開け方>を参照）。蓋をわずかに回し、いったん停めたときに、蓋のすき間から蒸気が出てこないことを確認してから蓋を完全に開けてください。
4. 蓋を持ち上げます。

JP

5.1 減圧後

安全のため、調理終了後は以下の点をご確認下さい：

1. 熱源のスイッチが切れていること。
2. 圧力鍋が完全に冷却されていること。

警告！

火傷のご注意！

- 調理終了後、圧力鍋のボディには素手で触れないで下さい。
- 必要に応じて、キッチンミトンなどをご使用下さい。

5.2 圧力鍋の洗浄



< 鍋本体とゴムパッキンの洗浄 >



< 蓋の洗浄 >

1. 蓋の内縁溝からゴムパッキンを引き抜きます。
2. 鍋本体とゴムパッキンをキッチン洗剤で洗浄してください。焦げ付き等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないで下さい。（図＜鍋本体とゴムパッキンの洗浄＞を参照）。
3. 蓋を流水で洗浄して下さい。特に蓋の内側を丁

警告！

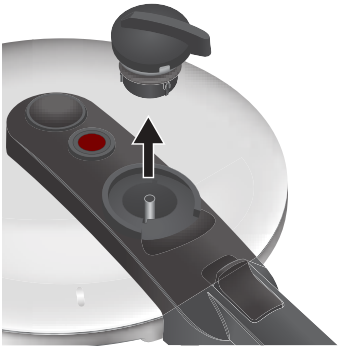
安全機能が作動しなくなる危険性！

- 圧力鍋の手入れが不十分な場合には、食材の残りカスが付着することで安全機能が塞がれて作動しなくなる危険性が生じます。
- 圧力鍋使用後は必ず入念に洗浄して下さい。

注意！

圧力鍋の蓋およびゴムパッキンは食器洗い乾燥機で洗浄しないで下さい！

寧に洗浄し、バルブに付着した食材の残りカスを取り除いて下さい。（図＜蓋の洗浄＞を参照）。



< 圧力調整レバーの取り外し・戻し方 >



< 保管 >

4. 圧力調整レバーを下に押しながら、ポジション🔓に回します。圧力調整レバーを上方に抜き取ります（図<圧力調整レバーの取り外し・戻し方>を参照）。圧力調整レバーを流水で洗浄してください。シリコーンリングも外して洗浄してください。
5. その後、水気を拭き取ります。
6. 圧力調整レバーにシリコーンリングをはめ、蓋に取り付けます。圧力調整レバーを🔓のポジションに置き、押しながら時計回りに回し戻します。
7. 蓋とゴムパッキンを一緒にして、鍋本体の上に逆さに置き保管します。こうすることで、ゴムパッキンに負担がかかりません（< 保管 > を参照）。
8. 冷却、洗浄、乾かした後、圧力鍋を片付けます：
   - 涼しく湿気の無い場所で。
   - お子様の手が届かない所で。
   - 圧力鍋の上に他の物を積み上げないで保管して下さい。

JP

6 不具合の対処方法

6.1 よくある不具合と対処方法

警告！

不具合を感じた場合はすぐに調理を中止して下さい。
- 圧力鍋に損傷がある場合は、使用しないで下さい。圧力鍋使用中に明確な不具合が生じた場合は、ただちに熱源のスイッチを切って下さい。
- 圧力鍋をご自身で分解・修理しないで下さい。

不具合例	考えられる原因	対処方法
蓋が閉じにくい。	ゴムパッキンと鍋本体の摩擦が大きすぎる。	鍋本体の内縁面に食用油を少量塗布して下さい。
	鍋本体が変形している。	ご自身で対応せず、ツヴィリング・カスタマーサービスにお問い合わせ下さい。
開放レバーが動きにくい。	蓋側の持ち手の開閉部品が汚れている。	蓋側の持ち手を流水で入念に洗浄して下さい。
	開閉部品が損傷している。	蓋側の持ち手を交換して下さい。
長時間加熱しても鍋が加圧状態にならない。	食材最低充填量に達していない。	最低でも鍋の 1/3 まで水分（食材 + 調理液）を入れて下さい。
	火力が不十分。	熱源の火力を上げて下さい。
		熱源の直径が充分な大きさであることを確認して下さい。
	ゴムパッキンの取り付けが不適切。	ゴムパッキンを蓋の内縁溝にしっかり取り付けて下さい。
	ゴムパッキンの損傷。	ゴムパッキンを交換して下さい。
蓋の縁から水蒸気が漏れ出る。	ゴムパッキンの密閉が不十分。	ゴムパッキンを蓋の内縁溝にしっかり取り付けて下さい。ゴムパッキンが損傷している場合はただちに交換して下さい。
圧力表示から水蒸気が漏れ出る。	圧力表示のパッキンが正しく取り付けられていない。	パッキンを蓋の内側開口部にしっかり取り付けて下さい。
	圧力表示のパッキンが損傷している。	ただちにパッキンを交換して下さい。

不具合例	考えられる原因	対処方法
鍋は加圧状態になっているが、安全バルブが上がらない。	安全バルブがブロックされています。	蓋内側の安全バルブを流水で洗浄して下さい。 安全バルブが損傷している場合は、ツヴィリング・カスタマーサービスにお問い合わせ下さい。
圧力調整レバーが作動しにくい。	圧力調整レバーが汚れている。	圧力調整レバーを抜き取り、流水で洗浄して下さい。
	圧力調整レバーの損傷。	圧力調整レバーを交換して下さい。

6.2 カスタマーサービス

スペアパーツが必要な場合、あるいは上記対処方法で不具合を解消できない場合は、ツヴィリング・カスタマーサービスにお問い合わせ下さい。

Check!
スペアパーツリストは 8 章をご覧下さい。

6.3 保証

保証期間中に取扱説明書に従った状態で故障が発生した場合は、当社が無料で修理いたします。

業務用に使用した場合や外観上の使用痕跡は、保証範囲に含まれません。

さらに、以下のパーツも保証範囲に含まれません :

- 安全バルブ
- シリコーンフィルター
- 圧力調整レバー
- シリコーンリング
- ゴムパッキン

これらのパーツは自然消耗品です。消耗した場合はカスタマーサービスまでお問い合わせの上ご購入下さい。

ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社
〒 501-3911 岐阜県関市肥田瀬 4064
TEL : 0120-75-7155

6.4 環境に優しい廃棄処理

圧力鍋の金属パーツは家庭廃棄物として処理しないで下さい！
圧力鍋は自治体のリサイクリング処理方法に従って破棄して下さい。
不要になった梱包材は適切な方法で廃棄処理して下さい。

7 調理時間の参考例

Check!
以下は目安としてご利用下さい。正確な調理時間は具材の大きさや鮮度によっても異なります。さまざまなレシピをご自身でお試しいただき、最適な調理時間を見極めて下さい。

肉類および魚類

材料・料理名	圧力レベル	調理時間（分）	減圧方法	注記
豚肉および仔牛肉				
細切り豚肉	II	5–7	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	—
豚肉の角煮		10 – 15		
ローストポーク		20 – 25		
細切り仔牛肉		5 – 7		
仔牛肉の角煮		10 – 15		
仔牛もも肉塊		25 – 30		
仔牛のタン		15 – 20		
仔牛肉のロースト		20 – 25		
牛肉				
ミートローフ	II	10 – 15	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	—
ザウアーブラーテン（牛肉の蒸し煮）		30 – 35		
牛タン		45 – 60		
細切り肉		6 – 8		
角煮		15 – 20		
肉ロール巻き		15 – 20		
ローストビーフ		35 – 45		

7 調理時間の参考例

材料・料理名	圧力レベル	調理時間（分）	減圧方法	注記
鶏肉				
スープ用鶏肉	II	20 – 25	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	最大 1/2 まで充填
鶏肉のぶつ切り		6 – 8		—
七面鳥のもも肉		25 – 30		
七面鳥肉の煮込み		6 – 10		
七面鳥の切身肉		2 – 3		
ジビエ				
ウサギ肉ロースト	II	15 – 20	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	—
ウサギの背肉		10 – 15		
鹿肉ロースト		25 – 30		
鹿肉の角煮		15 – 20		
ラム				
ラムシチュー	II	20 – 25	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	—
ラム肉ロースト		25 – 30		
魚類				
魚の切り身	I	2 – 3	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧 ■ スピード減圧	—
丸ごと一匹魚		3 – 4		
煮込みまたは角煮		3 – 4		

JP

野菜類

材料・料理名	圧力レベル	調理時間（分）	減圧方法	注記
野菜類				
茄子 きゅうり トマト	I	2 - 3	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧	スピード減圧をしないこと
カリフラワー パプリカ 西洋ネギ		3 - 5		
エンドウ豆 セロリ		4 - 6		
フェンネル 人参 チリメンキャベツ		5 - 8		
豆類 ケール 赤キャベツ	II	7 - 10		
キャベツ		10 - 15		
西洋赤カブ		15 - 25		
塩ゆで ジャガイモ		6 - 8		
ジャガイモの 丸煮		6 - 10		

7 調理時間の参考例

豆類および穀類

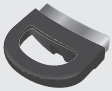
材料・料理名	圧力レベル	調理時間（分）	減圧方法	注記
豆類	II	10 - 15	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧	最大 1/3 まで充填 スピード減圧をしないこと
雑穀類		7 - 10		
トウモロコシ 米 スペルト小麦		6 - 15		
ライス プディング		20 - 25		
長粒米		6 - 8		
玄米		12 - 15		
小麦 ライ麦		10 - 15		

果物

材料・料理名	圧力レベル	調理時間（分）	減圧方法	注記
さくらんぼ プラム	I	2 - 5	■ 自然減圧 ■ 水冷減圧	最大 1/2 まで充填 スピード減圧をしないこと
リンゴ 梨		2 - 5		

JP

8 付属品（スペアパーツ）・およびオプション品

	付属品（スペアパーツ）	品番	JAN コード
シリコーン フィルター		99970-405	4009839406058
シリコーン リング		99970-407	4009839406072
圧力調整レバー		99970-406	4009839406065
圧力表示の パッキン		99970-382	4009839370649
ゴムパッキン		64201-122	4009839390395
耐火性ハンドル※		99970-385	4009839370670
耐火性サイド グリップ※		99970-386	4009839370687
	オプション品	**品番**	**JAN コード**
三脚付きスチーム トレイ（穴あり）		64202-822	4009839370601

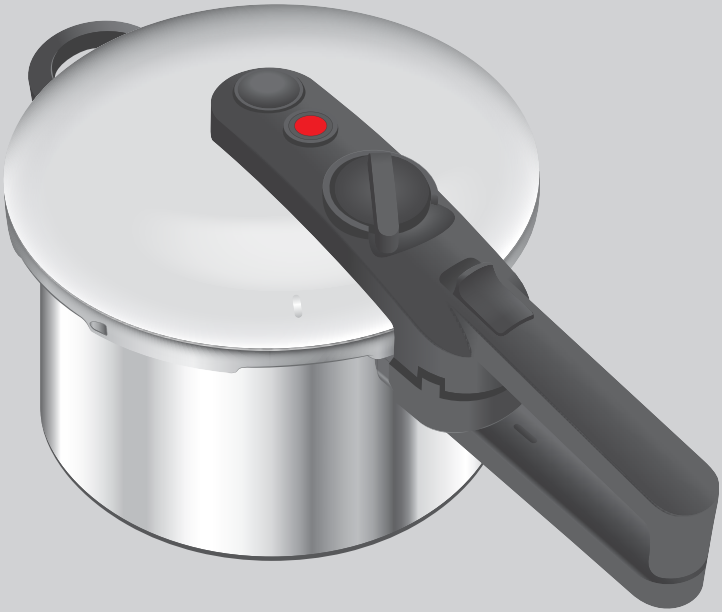
※これらのパーツは有料でお取り寄せ・交換いたします。下記カスタマーサービスまでお問い合わせ下さい。

※耐熱性ハンドル・サイドグリップをご購入の際は、圧力鍋本体をカスタマーサービスで一旦お預りし、当社にて交換いたします。

ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン株式会社
〒 501-3911 岐阜県関市肥田瀬 4064
TEL:0120-75-7155

ZWILLING

使用说明书



ZWILLING® EcoQuick II
压力锅

目录

1 关于使用安全 3
1.1 关于本说明书 3
1.2 儿童和特定人群 3
1.3 火灾和爆裂危险 4
1.4 高温表面 4
1.5 高温蒸汽导致灼伤危险 5
1.6 如确定存在故障 5
1.7 如何安全使用压力锅 6
1.8 安全功能一览 7
2 概览 8
2.1 压力锅部件 8
2.2 压力锅的工作方式 9
2.3 技术数据 10
3 首次使用前 11
4 烹饪前准备 13
4.1 准备压力锅 13
4.2 烹饪食品 14
4.3 释放压力 16
4.4 用餐前准备 18
5 使用后 19
5.1 使压力锅冷却 19
5.2 清洁压力锅 19
6 故障时的帮助措施 21
6.1 自行排除故障 21
6.2 客服 22
6.3 质保 22
6.4 符合环保要求地进行废弃处理 23
7 蒸煮时间一览 24
8 零配件和备件 28

1 关于使用安全

1.1 关于本说明书

涉及到安全方面的重要提示均已作重点标注。请您务必注意这些提示，以免在使用压力锅时出现危险和造成损失：

警告!

忽视此类标识，有导致受伤或危及生命的危险。

小心!

忽视此类标识，有造成财产损失的危险。

提示:

突出显示各种小贴士和其他有用信息。

无视本说明书可能导致人员重伤或对压力锅及灶具造成损坏。

- 请在使用压力锅前仔细通读本使用说明书。
- **请妥善保管本使用说明书**。若需要将此压力锅转交给第三方使用，请您连同本使用说明书一起交付。

提示:

本说明书也可在 www.zwilling.com 网页下找到并可下载。

1.2 儿童和特定人群

本品对于某些特定人群来说受伤风险更大：

- 使用压力锅时请远离儿童。
- 儿童不得使用此压力锅。
- 即便在烹饪结束后也请您务必使儿童远离压力锅。
  高温的锅体外表面以及溢出的高温水蒸气可导致烧伤和灼伤危险。
- 肌体功能、感知能力及精神能力不健全的人员，或者缺乏经验和/或相关知识的人员，仅可在有人监护照看或已经接受过压力锅安全使用指导， 并且已经完全理解由此可导致的危险的情况下， 才可使用此压力锅。
- 请务必使儿童远离包装材料，有导致窒息的危险。

1.3 火灾和爆裂危险

压力锅和高温灶具使用不当有可能导致火灾发生的危险。压力锅发生炸裂的现象极其罕见，除非没有按照章节“1.8”中所述，由于缺乏护理保养使得安全功能部件积灰及由此致其失灵的情况下才有可能发生。

为了避免火灾和爆裂风险，请您务必注意以下说明：

- 请勿擅自更改安全功能。
- 请确认在加热前压力锅盖已正确盖好并锁住。
- 任何时候都不得在没有液体情况下使用压力锅，并且请您务必注意在烹饪期间确保不会出现锅内液体全部蒸发的情况，否则过度加热可能会导致压力锅及灶具严重损坏。
- 请严格遵守规定的容量进行烹饪：
  - 最小量:锅内容量的 1/3
  - 最大量:锅内容量的 2/3

  若烹饪需要用到如大米、干菜或荚豆这类易起泡或者剧烈沸腾的食材，放入锅内时最多只能至半满状态。
- **任何时候均不可在有压力情况下使用压力锅加热食用脂或者食用油**。
- 酒精蒸气为可燃物。因此在有压力情况下烹饪食材时，请不要加入含高度酒精的饮料。若食谱所配制的食材里含有酒精，可在盖上锅盖前先煮沸约 2 分钟。
- 任何时候均不得将压力锅放入烤箱或者微波炉里使用。
- 一旦开启灶具热源，不可再使压力锅处于无人照管状态下。
- 任何时候均不可将易燃物品或材料放置在灶具和压力锅附近。
- 结束烹饪后只可将压力锅放置在耐热表面上。

1.4 高温表面

压力锅在烹饪当中温度急剧上升。由此可造成烧伤危险：

- 任何时候均不可裸手接触压力锅的高温表面。必要时请使用隔热手套或者隔热垫。
- 请勿通过触摸来探查压力锅是否已经在加热中。
- 仅可裸手接触压力锅塑料部件。

1.5 高温蒸汽导致灼伤危险

压力锅在压力下进行烹煮。若不按照规定使用压力锅，可能会由于溢出的高温水蒸气而导致灼伤。

- 在进行快速排出蒸汽功能操作时请注意保持双手、头和身体远离危险区域。必要时请使用隔热手套或者隔热垫。
- 任何时候均不得强行打开压力锅。请确保锅盖保持闭锁状态，直到锅内压力完全消除为止（安全阀完全降到底）。
- 若需要移动仍处于压力下的压力锅，请借助锅体手柄和副手柄并且需要特别小心。应避免远距离搬运压力锅。
- 当压力锅仍处于压力下时，请不要将之置入盛水容器里。
- 打开锅盖前请先轻微地摇晃压力锅。这样可避免被烹饪食材包裹的蒸汽气泡迸溅出来。
- 请在烹煮后小心地将热水倾倒出来。这个过程中请保持双手、头和身体远离危险区域。
- 烹饪带皮的肉类食物时，烹饪后食物会膨胀，请注意不要在皮仍然处于膨胀状态下进行扎、刺或者切，以免造成烫伤。

1.6 如确定存在故障

有故障的设备可能会导致财产损失和身体受伤：

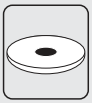
- 请在每次使用前检查是否有损坏。若您确定有损坏，请立即联系客服。
- 每次使用前请检查压力锅的安全功能（参见章节“4.1”）。

1.7 如何安全使用压力锅

本品仅可用于家庭烹饪适用的食材，不适合商业应用。

错误使用压力锅可能造成危险：

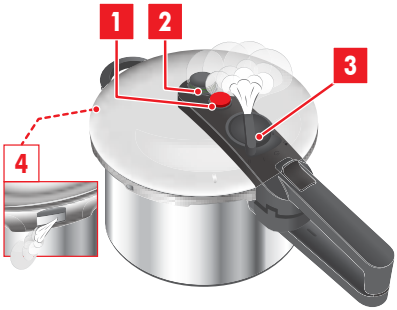
- 请只在以下灶具上使用此压力锅：

1. 	2. 	3. 	4. 	5. 
燃气炉	电磁炉	电炉	电陶炉	卤素炉

- 如果使用的是电炉或电磁炉，为达到最佳烹饪效果，灶面发热直径应与锅底大小相符。若是燃气灶，请注意火焰不要超过锅具底盘。
- 若使用的是电磁炉，高火力档情况下有可能会出现嗡嗡声或噗噗声。这是受技术条件所限所引起的，并不是灶具或压力锅损坏征兆。若加热直径与锅底的直径不相吻合，有可能出现灶具无反应的情况。
- 您可以用压力锅进行各种烹饪操作：
  - 煮
  - 炖
  - 蒸
  - 煎
  - 油炸

  请务必注意仅在锅盖打开情况下，才可进行油煎。
- 任何时候均不可在有压力情况下进行油煎烹饪！
- 不得将此压力锅用于医用领域，例如当作消毒锅使用。
- 仅可使用随附或者从我方订购的压力锅零配件（参见章节“8”）。
- 请不要在室外有可能受到雷雨天气影响的场合使用此压力锅，比如类似露天宿营地之类场所。
- 请定期更换易磨损件（参见章节“6.3”保修服务）。 如配件已明显出现褪色、裂纹或其他形式损坏的，或者配件因变形而无法正确安装，必须使用双立人原厂件进行替换。
- 请注意不要空锅加热或只加热固体食物，否则会造成严重的损坏。

1.8 安全功能一览



位置	部件名称
1	安全阀
2	压力显示柱
3	压力调节阀
4	安全窗口

示意图 1: 安全功能

安全阀

- 关闭时:
  若压力锅未被正确地盖好并形成密封，则安全阀无法向上升起，从而锅内压力也无法上升。
- 开启时:
  压力锅内压力升高时，安全阀会自动将滑动锁扣锁紧，这样可防止在锅内有压力时打开锅盖。只有当锅内压力完全消除后（安全阀完全降到底）开盖滑块才可被解锁。

压力显示柱

压力锅内压力上升时压力显示柱自动升起。压力显示柱有 2 条绿色环状标记线，这两条线可以帮助您在烹饪过程中维持最佳的火力温度:

- 第1条线：一档压力烹饪， 在 110 ° C 下约 60 kPa (0.6 bar)
- 第2条线：二档压力烹饪， 在 120 ° C 下约 100 kPa (1.0 bar)

带蒸汽排气孔的压力调节阀

借助压力调节阀可设定您所期望的压力档。如果锅内压力升至超过上面所给出的压力值时，压力调节阀内部会自动打开一个阀门，使得水蒸汽从蒸汽排气孔溢出。

安全窗口

另一个安全部件是加装在锅盖里的安全窗口。如果压力锅内严重超压，硅胶密封圈将会被挤出安全窗口，密封圈外突，随即排压，从而确保安全。

2.1 压力锅部件

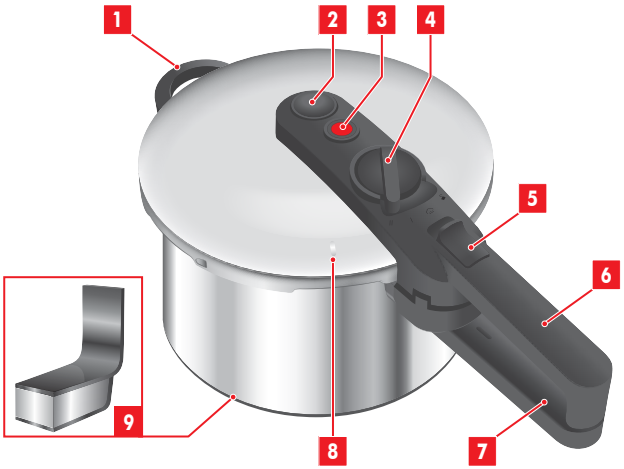


示意图 2: 锅盖面细节图

位置	部件名称	功能
1	侧手柄	便于更安全地搬运压力锅和倾倒汤汁
2	压力显示柱	压力上升时升起及在烹饪过程中用来监控压力档
3	安全阀	压力上升时升起及锁闭锅盖
4	压力调节阀	用于设定压力档及用于压力锅排出蒸汽
5	滑动锁扣	用于解锁锅盖
6	锅盖手柄	用于打开和关闭锅盖及便于更安全地搬运压力锅
7	锅身手柄	
8	标记线	用于标记锅盖在锅体上的正确安装位置
9	SIGMA Classic 钢铝钢包覆式锅底	SIGMA Classic 钢铝钢包覆式锅底，中间的铝制夹心层能有效的存储热量，导热均匀， 节能又省时。

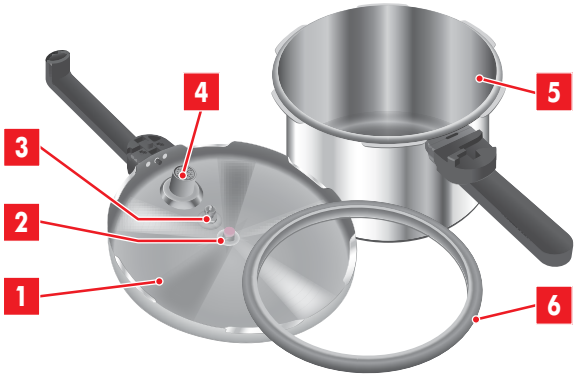


示意图 3: 锅盖底面细节图

位置	部件名称	功能
1	锅盖	用于压力锅的压力密封封盖
2	压力显示柱（底部）	–
3	安全阀（底部）	–
4	压力调节阀（底部）+ 硅胶防护罩	–
5	锅身	用来容纳汁水和烹饪食材
6	密封圈	用来密封压力锅

2.2 压力锅的工作方式

压力锅可用来在超过正常的 100 ° C 沸点情况下烹饪食品。由于沸点温度提高，烹饪时间可缩短约三分之一，从而达到明显的节能效果。另外，由于烹饪时间缩短， 食物中的香气、味道和维生素也能得以更好地保留。

沸点的提高是通过以下方式来实现的：
在锅内加入烹饪食材及液体，并将锅盖完全密封盖好。
经过加热后，水的一部分转变为蒸汽并且在锅内形成高压，从而使得沸点温度可以提高至 120 ° C 。



示意图 4:
压力调节阀

在压力调节阀上设定所希望的压力：

位置 I 为一档压力烹饪，110 ° C **下大约达到** 60 kPa (0.6 bar)

位置 II 为二档压力烹饪，120 ° C **下大约达到** 100 kPa (1.0 bar)

位置 用于快速排出蒸气

位置 用于解锁取下压力调节阀进行清洁

压力锅特别适合用来温火烹煮食材，这类食材通常需要较长的烹饪时间。
其中主要有以下类型：

- 汤品
- 炖菜
- 肉菜（肉块、鸡腿）
- 素菜（土豆、荚豆）

2.3 技术数据

产品	ZWILLING EcoQuick II			
容量	3 L	4 L	6 L	7 L
锅体直径	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
包装标识				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS-标识			
铭牌标识				
■ 电陶炉 (CERAN) ■ 卤素炉 (HALOGEN) ■ 电炉 (ELECTRO) ■ 电磁炉 (INDUCTION) ■ 燃气炉 (GAS)	本压力锅适用于各种类型灶具。			
CE	CE-标识			
■ P1: 约 60 kPa (0.6 bar) ■ P2: 约 100 kPa (1 bar) ■ PS: 约 300 kPa (3 bar)	压力锅的压力等级			

1. 请将全部包装材料及粘贴封条清除干净。
2. 请按照环保要求处理废弃包装材料，或者将之妥善保管好以备后期存储之用。
3. 请检查收到的商品是否完整。

> 提示:
> 如果出现部件缺失或损坏的情况，请勿使用压力锅。请立即联系出售本品的商家或者双立人客服。

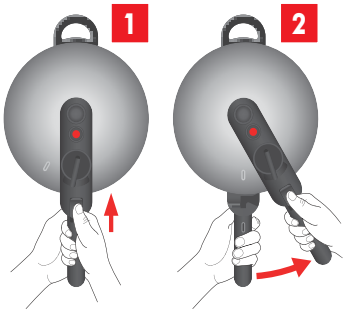


示意图 5: 取下锅盖

4. 将滑动锁扣推入前端位置，并按照逆时针方向旋转锅盖直至达到挡块位置 （参见示意图 5）。
5. 将锅盖向上抬起。



示意图 6: 抽出密封圈

6. 将密封圈从锅盖边沿上抽出（参见示意图 6）。
7. 在首次使用前请按照以下步骤清洁压力锅的各个部件:

> ! 小心!
> 清洁不当可能造成财产损失:
> - 请勿使用钢丝球等硬质清洁用具，也不要使用如稀释剂、酒精等刺激性清洁剂。
> - 请勿将压力锅及其配件放入洗碗机清洗。



示意图 7:　清洁压力锅

使用温和的洗涤剂清洗锅体、锅盖和密封圈（参见示意图 7）。

8. 将清洗过的部件晾干。
9. 将密封圈装入锅盖。装入时需将密封圈压入到锅盖边沿的凹沿里。

4.1 准备压力锅

每次烹饪前必须检查压力锅的安全功能。

警告!

任何一道安全防护功能失效，都会导致锅内水蒸汽喷溅，从而发生危险！

- 当安全功能失灵时，请勿使用压力锅。
- 请勿擅自更改安全功能。
- 压力显示柱、安全阀或密封圈出现损坏时，请联系双立人客服进行更换。

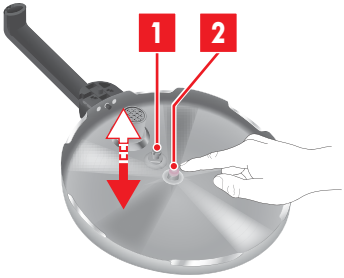


示意图 8: 安全检查

1. 请检查安全阀（示意图 8/1）和压力显示柱（示意图 8/2）是否活动自如。
2. 检查密封圈是否在锅盖边沿里安装牢固。

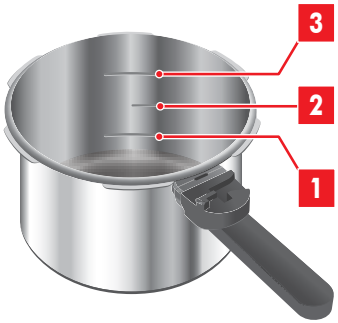


示意图 9: 注意灌装高度

3. 向锅内倒入清水或者汤汁至少到1/3处（参见示意图9/1），具体视食谱而定。

警告!

火灾危险!

- 请勿在锅内没有足够液体的情况下使用压力锅。需至少放置250毫升水，禁止干烧！

4. 将压力锅放在合适的灶具上（参见章节“1.7”）。
5. 将烹煮食材倒入锅内。请注意食材不能超过锅内容量的2/3（参见示意图 9/3）。

警告!

锅内食材不可超量!

- 若烹饪需要用到如大米、干菜或荚豆这类易起泡或者剧烈沸腾的食材时，请注意食材不可超过锅内容量的1/2（参见示意图 9/2）。

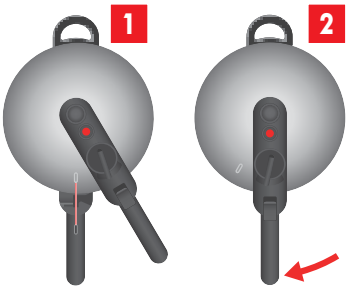


示意图 10: 合上锅盖

6. 将锅盖放在锅身上（参见示意图 10/1）。
7. 保持锅盖水平位置并沿顺时针方向旋转锅盖直至挡块位置（参见示意图 10/2）。
   - 如果听到滑动锁扣卡入的声音，表示锅盖已密封盖好。

4.2 烹饪食品

警告!

烧伤危险!

- 开启火力后不可再用裸手接触压力锅的金属表面。
- 仅可裸手接触压力锅塑料部件。必要时请使用隔热手套。



示意图 11: 设定压力档

1. 使用压力调节阀将压力调到需要的档位（参见示意图 11）。
   - 一档压力烹饪 在 110 ° C 下约 60 kPa (0.6 bar)
   - 二档压力烹饪 在 120 ° C 下约 100 kPa (1.0 bar)

提示:

如何选择合适的压力档，首先取决于烹饪食材类型。在章节 “7” 中，您可查阅针对不同食材我们所推荐的压力档。如果是专门针对压力锅的食谱，通常也会同时给出合适的压力档。



示意图 12: 蒸笼

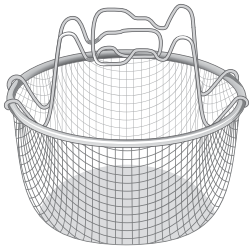


示意图 13: 油炸篮

使用笼屉配件烹饪

(A) 蒸笼（示意图 12）

2. 将三脚架置于锅底并将放好食材的蒸笼在其上摆放妥当。
3. 将1升水注入锅具中。这时便可通过所形成的蒸汽温火清蒸。

(B) 油炸篮（示意图 13）

警告!

高温油脂危险!

- 任何时候均不得在锅内有压力的情况下使用油炸篮。
- 油炸篮仅适用于6升容积的压力锅。
- 请在压力锅敞开或者使用玻璃锅盖的情况下使用油炸篮（参见零配件章节“8”）。

提示:

- 蒸笼、油炸篮和玻璃锅盖不包含在产品标配中，均需单独购买，详情请咨询双立人服务热线。

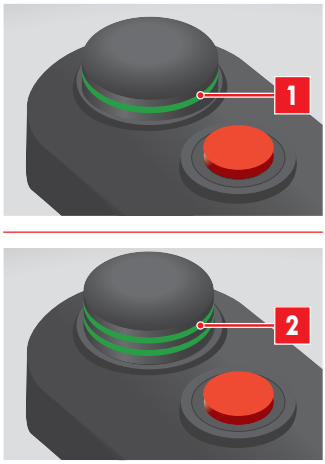


示意图 14: 检查压力档

4. 开启灶具热源。

提示:

建议使用中小火烹饪，这样可以节省能源。

➲ 当水开始沸腾并且锅内压力上升时，安全阀会自动升起并锁住，此时开始计烹饪时间。

5. 请您根据所设定的压力档，适当减小灶具的火力，以使锅内压力保持稳定:
   - 一档烹饪：当第1条线出来时需要开中小火（参见示意图 14/1）
     此档位适合如鱼或水果等易炖食材
   - 二档烹饪：当第2条线出来时需要开中小火（参见示意图 14/2）

在整个烹饪期间压力显示柱上的标记线须保持可视状态。

警告!

灼伤危险!

压力继续上升时多余的水蒸汽会通过压力调节阀上的排汽孔排出。

- 请及时调成中小火，以防止水蒸汽溢出。

6. 在烹饪时间过后请关闭热源。
7. 小心地将压力锅从灶具上取下并将之放在耐热表面上。

4.3 压力释放

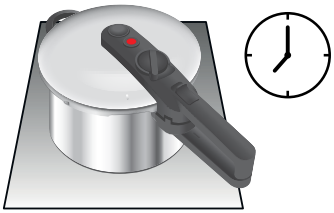


示意图 15: 冷却

请待锅内压力完全释放之后再打开压力锅，释放压力的方式如下：

1. **室温下冷却**

将压力锅置于一个耐热表面上，直至锅内压力完全释放为止（参见示意图 15）。

➲ 当安全阀完全降到底时，压力锅即处于无压状态。

提示:

压力锅内的温度下降极其缓慢，因此这种减压方式适用于糊状或趋于泡沫状的食物（如粥类），不适用于肉类或者蔬菜等食材，会因放置时间过久而影响食物口感。



示意图 16: 用水冷却

2. 在流水下使之冷却

提示:

建议使用隔热手套或者隔热垫。

1. 将压力锅置于流动冷水下，请注意保持水流沿锅盖外沿金属面流动（参见示意图 16）。
   - ➲ 当安全阀完全降到底时，压力锅即处于无压状态。



示意图 17: 快速排出蒸汽

3. 快速排汽

警告!

高温水蒸汽可导致灼伤危险!

快速排出蒸汽时高温水蒸汽会从压力调节阀上的排汽孔排出。

- 请您保持双手、头和身体远离危险区域。
- 水蒸汽会从压力调节阀上的排汽孔排出，所以操作压力调节阀时，请将手放在贴近锅盖手柄的那一端，请勿将手放在阀门上方，以避免蒸汽烫伤 。
- 快速减压方式不可用于糊状或趋于泡沫状的食物（如粥类）。

1. 将压力调节阀旋至 位置（参见示意图 17）。
   - ➲ 多余的水蒸汽可通过压力调节阀上的排汽孔排出。
   - ➲ 当安全阀完全降到底时，压力锅即处于无压状态。

4.4 用餐前准备

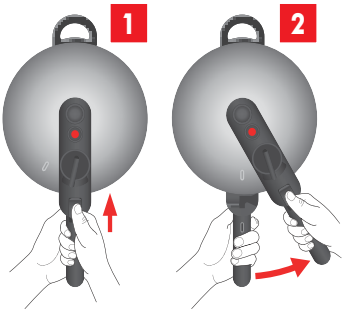


示意图 18: 打开锅盖

警告!

烫伤危险!

- 裸手仅可触碰压力锅塑料部件，必要时请使用隔热手套或者隔热垫。
- 倒出汤汁时请保持双手、头和身体远离危险区域。

1. 请确认安全阀已经完全降到底。
2. 如果选择将压力锅放在流水下冷却或者采用快速排汽方式时，请在打开压力锅之前轻轻摇晃压力锅，以避免蒸汽气泡喷溅而导致灼伤 。
3. 将滑动锁扣推入前端位置，并沿逆时针方向旋转锅盖直至挡块位置（参见示意图 18）。
4. 将锅盖向上抬起。
5. 必要时将汤汁倒出，并将压力锅置于耐热表面，以取出烹煮食品。

5.1 使压力锅冷却

警告!

烧伤危险!

- 结束烹饪后请不要裸手接触压力锅的金属面。即便锅内压力已完全释放，其金属表面可能仍然温度较高
- 必要时请使用隔热手套或者隔热垫。

烹饪结束后由于安全原因请遵循以下步骤:

1. 请确认热源已关闭。
2. 使压力锅充分冷却。

提示:

可在锅内加少许水，以免食品残渣干结在表面。

5.2 清洁压力锅

警告!

安全功能失灵可导致危险!

使用完毕后请注意做好压力锅的清洁保养工作，否则食物残渣可能会堵塞安全功能部件，导致部件失灵而发生危险。

- 请在每次使用过后彻底清洁压力锅。



示意图 19: 清洁锅身和密封圈

1. 将硅胶密封圈及防堵罩从锅盖上取下 。
2. 用温和的洗涤剂在流水下清洁压力锅和密封圈，防堵罩（参见示意图 19）。

小心!

不得将压力锅锅盖及其配件放入洗碗机清洗!



示意图 20: 清洁锅盖

3. 在流水下冲洗锅盖。请注意需将锅盖彻底清洗干净，并将阀门附近的食品残渣清理干净（参见示意图 20）。

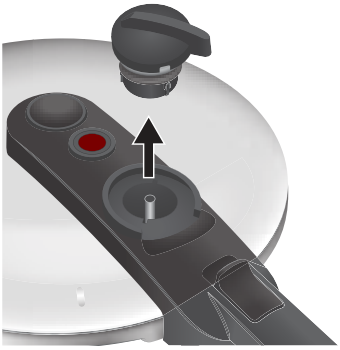


示意图 21: 拔出压力调节阀

4. 请向下按压压力调节阀，并将之旋入 🔓 位置。向上拔出压力调节阀（参见示意图 21）。在流水下清洁压力调节阀。
5. 将清洗过的部件晾干。
6. 将压力调节阀装入到锅盖上。以顺时针方向旋转，至所需档位即可。



示意图 22: 存储

7. 请将压力锅盖反过来倒扣在压力锅上储存，可延长硅胶圈的使用寿命（参见示意图 22）。
8. 清洁和晾干后的压力锅须存放在：
   - 凉爽干燥处
   - 儿童无法触及处
   - 远离尖锐锋利物品
   - 请勿在压力锅上摆放物品

6.1 自行排除故障

警告!

压力锅故障可能会导致使用过程中发生危险!

- 请勿使用已损坏的压力锅。如果在使用过程中发现压力锅出现明显故障征兆，请立即关闭热源，待压力锅冷却后，将其从热源上取下。
- 请勿尝试自行修理压力锅 。

故障	可能的原因	可能的解决方案
锅盖关闭困难。	密封圈和锅体之间摩擦力过大。	用少量食用油润湿锅沿。
	锅体已变形。	请联系双立人客服。
滑动锁扣操作困难。	锅盖手柄的闭锁装置内有污垢 。	请在流水下彻底清洗锅盖手柄。
	锁闭机构损坏。	请更换锅盖手柄。
持续加热后，锅内仍然无法上压 。	锅内食材 低于最小烹饪容量。	请在锅内加水至锅身容量至少1/3处 。
	火力太小。	请将灶具火力档调高。
		请确认灶具加热直径足够大。
	密封圈安装有误。	将密封圈牢固安装在锅盖边沿里。
	密封圈有破损。	请更换密封圈。
水蒸汽从锅盖边沿溢出。	密封圈安装有误或者有破损。	将密封圈牢固安装在锅盖边沿里。 如果破损请更换密封圈。
水蒸汽从压力显示柱处溢出。	压力显示柱上的密封件安装有误。	请确保压力显示柱上的密封件安装到位。
	压力显示柱上的密封件有破损。	请更换密封件。

故障	可能的原因	可能的解决方案
锅内有压力情况下，安全阀没有上升。	安全阀堵塞。	请在流水下清洁锅盖底面上的安全阀。 如果安全阀损坏请联系双立人客服。
压力调节阀转动时有较大阻力。	压力调节阀处有污垢。	取下压力调节阀并在流水下清洁。
	压力调节阀损坏。	更换压力调节阀。

6.2 客服

如果需要更换配件，或者无法通过以上表格排查故障，请联系双立人客服。
（参见封面“各地客服具体地点列表”）

提示:
配件清单请查看章节“8”。

6.3 质保

详细说明请参考说明书附页《双立人压力锅质量保证书》。

6.4 符合环保要求地进行废弃处理

请勿将压力锅的金属部件当作普通生活垃圾进行废弃处理!
应将压力锅交给当地的废品回收机构进行回收利用。
请妥善处理不再需要用到的包装材料。

提示:

1. 表格中的“烹饪时间”是指到达所需压力档后，调小热源维持此压力档所继续烧煮的时间；
2. 烹饪时间的差异与热源的火力大小和食物的容量有关，所以如下时间对照仅供参考。

肉类和鱼类

烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
猪肉和小牛肉				
猪肉条	2	5 – 7	正常排汽/快速排汽均可	_
猪肉块	2	10 – 15	正常排汽/快速排汽均可	_
焖猪肉	2	20 – 25	正常排汽/快速排汽均可	_
小牛肉条	2	5 – 7	正常排汽/快速排汽均可	_
小牛肉块	2	10 – 15	正常排汽/快速排汽均可	_
小牛肘	2	25 – 30	正常排汽/快速排汽均可	_
小牛舌	2	15 – 20	正常排汽/快速排汽均可	_
焖小牛肉	2	20 – 25	正常排汽/快速排汽均可	_
牛肉				
牛肉饼	2	10 – 15	正常排汽/快速排汽均可	_
醋焖牛肉	2	30 – 35	正常排汽/快速排汽均可	_
牛舌	2	45 – 60	正常排汽/快速排汽均可	_
牛肉条	2	6 – 8	正常排汽/快速排汽均可	_
炖牛肉	2	15 – 20	正常排汽/快速排汽均可	_
牛肉卷	2	15 – 20	正常排汽/快速排汽均可	_

烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
鸡肉类				
鸡汤	2	20 – 25	正常排汽/快速排汽均可	食物不可超过锅内容量1/2
鸡块	2	6 – 8	正常排汽/快速排汽均可	_
野味类				
焖兔肉	2	15 – 20	正常排汽/快速排汽均可	_
兔里脊	2	10 – 15	正常排汽/快速排汽均可	_
羊肉类				
红烩羊肉	2	20 – 25	正常排汽/快速排汽均可	_
焖羊肉	2	25 – 30	正常排汽/快速排汽均可	_

烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
鱼类				
鱼片	1	2 – 3	正常排汽/快速排汽均可	_
整鱼	1	3 – 4	正常排汽/快速排汽均可	_
鱼块	1	3 – 4	正常排汽/快速排汽均可	_

蔬菜类

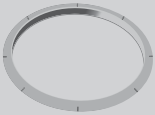
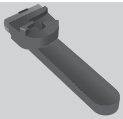
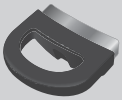
烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
蔬菜				
茄子 黄瓜 西红柿	1	2 – 3	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
菜花 青椒 韭葱	1	3 – 5	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
芹菜	1	4 – 6	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
胡萝卜	1	5 – 8	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
酸菜	2	10 – 15	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
土豆	2	6 – 8	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔
带皮土豆	2	6 – 10	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔

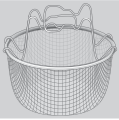
豆类和谷物类

烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
豌豆 大豆 扁豆	2	10 – 15	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2
荞麦 小米	2	7 – 10	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2
玉米 大米	2	6 – 15	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2
米饭布丁	2	20 – 25	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2
白米粥	2	6 – 8	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2

水果类

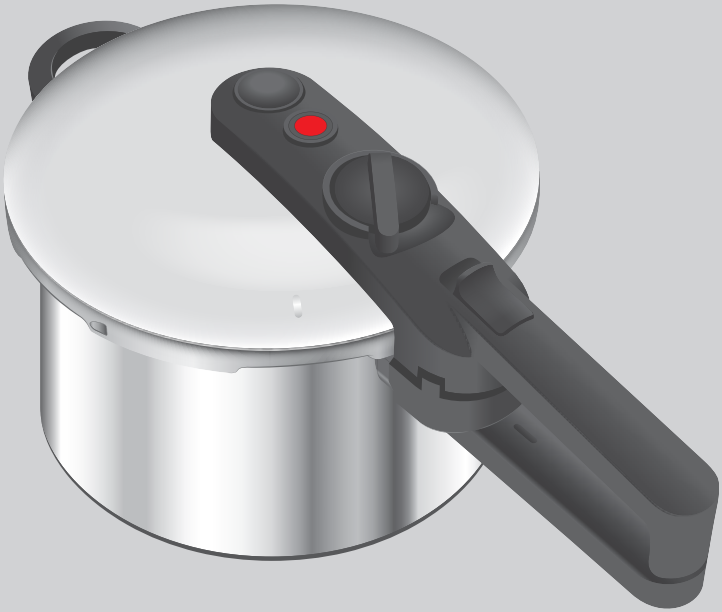
烹饪食材	压力档	烹饪时间（分钟）	排汽方法	备注
樱桃 李子	1	2 – 5	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2
苹果 梨	1	2 – 5	正常排汽	不可快速排汽，以免堵塞排汽孔，食物不可超过锅内容量1/2

名称		型号	EAN编码
锅盖		64240-922	4009839406041
硅胶防护罩		99970-405	4009839406058
硅胶弹簧		99970-407	4009839406072
压力调节阀		99970-406	4009839406065
压力指示柱硅胶帽		99970-382	4009839370649
密封圈		64201-122	4009839390395
锅身长手柄		99970-385	4009839370670
侧手柄		99970-386	4009839370687
带孔三脚架蒸笼		64202-822	4009839370601
无孔三脚架蒸笼		64202-922	4009839370595

备件		商品编号	EAN 编码
油炸篮		64204-022	4009839370618
玻璃锅盖		64209-922	4009839370588

ZWILLING

사용 설명서



ZWILLING® EcoQuick II
압력솥

내용

1 안전 관련 정보 3
1.1 설명서 관련 정보 3
1.2 어린이와 특정 그룹 3
1.3 화재 및 폭발 위험 4
1.4 뜨거운 표면 4
1.5 뜨거운 수증기로 인한 열탕 화상 위험 5
1.6 고장을 발견한 경우 5
1.7 압력솥은 안전하게 사용하는 법 6
1.8 안전 기능 개요 7
2 개요 8
2.1 압력솥 세부 사항 8
2.2 압력솥 작동 방식 9
2.3 기술 정보 10
3 처음 사용하기 전 주의 사항 11
4 음식물 조리 13
4.1 압력솥 준비 13
4.2 음식 조리 14
4.3 압력 감압 16
4.4 음식 내기 18
5 사용 후 19
5.1 압력솥 식히기 19
5.2 압력솥 청소 19
6 고장 발생 시 조치 21
6.1 고장을 자체적으로 수리 21
6.2 고객 서비스 22
6.3 보증 22
6.4 친환경적 폐기 23
7 조리 시간 개요 24
8 부속품 및 예비 부품 28

1.1 설명서 관련 정보

안전 관련 주의 사항은 별도로 표시되어 있습니다. 압력솥으로 인한 사고와 손해를 방지하기 위해 이 주의 사항을 반드시 준수하십시오.

경고!

준수하지 않은 경우 부상 혹은 생명의 위험이 발생할 수 있는 주의 사항을 표시

주의!

준수하지 않은 경우 물적 손해의 위험이 발생할 수 있는 주의 사항을 표시

참조 사항:

조언와 기타 유용한 정보를 표시

본 사용 설명서의 지시를 따르지 않으면 사용자가 심각한 부상을 입거나, 압력솥 혹은 조리 화덕이 손상될 수 있습니다.

- 압력솥을 사용하기 전에 본 사용 설명서를 전부 읽으십시오.
- 사용 설명서를 잘 보관해 두십시오. 압력솥을 다른 사람에게 양도하는 경우에는 사용 설명서도 함께 전달하십시오.

참조 사항:

본 사용 설명서는 인터넷 사이트www.zwilling.com에서도 다운로드받을 수 있습니다.

1.2 어린이와 특정 그룹

특정 그룹에 속하는 사람들이 본 압력솥을 사용할 경우 부상 위험이 더 높습니다.

- 압력솥을 아이 곁에 두지 마세요.
- 어린이는 압력솥을 사용해서는 안됩니다.
- 조리가 끝난 뒤에도 압력솥에 어린이가 접근하지 않도록 주의하십시오. 외부 표면이 뜨겁고, 뜨거운 수증기가 새어나오기 때문에 화상을 입거나 데일 위험이 있습니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되어 있거나, 경험과 지식이 부족한 사람은, 감독을 받거나 압력솥의 안전한 사용에 대해 지시를 받고, 그로 인한 결과를 이해한 경우에만 압력솥을 사용할 수 있습니다.
- 포장재를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 질식 위험이 있습니다.

1.3 화재 및 폭발 위험

압력솥과 뜨거운 조리 화덕을 잘못 사용하면 화재가 발생할 수 있습니다. 압력솥의 폭발적 파열은 극히 예외적인 상황에서, "1.8"장에 설명되어 있는 안전 기능이 관리 부족으로 오염되어 있고, 그로 인해 기능이 작동하지 않는 경우에만 발생할 수 있습니다.

화재 및 폭발 위험을 최대한 줄이기 위해 항상 다음 사항을 준수하십시오.

- 안전 기능을 변경하지 마십시오.
- 압력솥을 열기구에 가열하기 전에 뚜껑이 잘 닫혔는지 꼭 확인하세요.
- 절대로 압력솥을 수분없이 사용하지 마십시오. 그리고 조리 과정 도중에 수분이 완전히 증발하지 않도록 주의하십시오. 그렇지 않으면 과열로 인해 압력솥과 조리 화덕에 심각한 손상이 발생할 수 있습니다.
- 허용 용량을 반드시 준수하십시오:
  - 최소: 솥 내용물의 1/3
  - 최대: 솥 내용물의 2/3

  거품이 생기거나, 심하게 끓어 오르는 식재료(예: 쌀, 건조된 채소, 껍질콩등)는 솥에 절반만 채워야 합니다.
- 절대로 압력솥을 가압 상태로 식용 지방이나 오일을 가열하는데 사용하지 마십시오.
- 알코올 증기는 불이 붙을 수 있습니다. 따라서 도수가 높은 알코올 음료를 가압 상태로 음식을 조리할 때 사용하지 마십시오. 알코올이 포함된 레시피를 조리할 때는 뚜껑을 덮기 약 2분전에 음식이 끓게 하십시오.
- 압력솥을 절대로 오븐이나 전자 렌지 속에 넣어 사용하지 마십시오.
- 화덕에 에너지가 공급되기 시작하면, 절대로 압력솥에서 주의를 돌리지 마십시오.
- 절대로 인화성이 높은 물체나 재료를 화덕이나 압력솥 가까이에 두지 마십시오.
- 조리 과정이 끝난 후 압력솥을 반드시 내열성이 있는 바닥 위에 내려 놓으십시오.

1.4 뜨거운 표면

사용 중에 압력솥이 매우 뜨겁게 가열됩니다. 화상을 입을 위험이 상당히 높습니다:

- 절대로 압력솥의 뜨거운 금속 표면을 맨손으로 만지지 마십시오. 필요한 경우, 오븐 장갑이나 그와 비슷한 도구를 사용하십시오.
- 절대로 손으로 만져서 압력솥이 이미 가열되어 있는지 확인하려고 시도해서는 안됩니다.
- 압력솥은 반드시 플라스틱 손잡이 부위만 잡으십시오.

1.5 뜨거운 수증기로 인한 열탕 화상 위험

압력솥은 압력을 가하여 조리합니다. 압력솥을 올바르게 사용하지 않으면, 배출되는 뜨거운 수증기로 열탕 화상을 입을 수 있습니다.

- 급속 증기 배출 시 손, 머리, 신체가 위험 범위 안에 있지 않도록 주의하십시오. 필요한 경우, 오븐 장갑이나 그와 비슷한 도구를 사용하십시오.
- 절대로 압력솥을 강제로 열려고 시도하지 마십시오. 뚜껑은 솥 내부의 압력이 완전히 사라질 때까지 잠겨 있습니다(안전 밸브 완전히 내려감).
- 압력이 가해진 상태의 압력솥은 손잡이를 사용하여 아주 조심스럽게 움직여야 합니다. 압력솥을 들고 긴 거리를 이동하지 마십시오.
- 압력이 가해진 상태의 압력솥을 절대로 물이 채워진 용기 안에 넣지 마십시오.
- 뚜껑을 열기 전에 압력솥을 가볍게 흔들어 보십시오. 이렇게 하면 요리 재료 속에 갇혀있던 압력 기포가 터지는 것을 방지할 수 있습니다.
- 조리 후 뜨거운 물을 조심스럽게 따라내십시오. 이 때 손, 머리, 신체가 위험 범위 안에 있지 않도록 주의하십시오.
- 껍질이 있는 고기 부위(예: 혀)와 같이 조리 시 부풀어 오를 수 있는 요리 재료는 절대로 찔러 터트리지 마십시오. 껍질이 더이상 부풀어 올라 있지 않으면 요리를 내기 직전까지 자르지 마십시오.

1.6 고장을 발견한 경우

고장난 압력솥은 물적 손해와 부상을 유발할 수 있습니다.

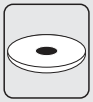
- 사용하기 전에 압력솥에 손상 부위가 있는지 확인하십시오. 손상 부위가 있는 것이 확인되면, 즉시 Zwilling 고객 서비스에 연락하십시오. 절대로 압력솥이나 부속품이 고장난 상태로 사용하지 마십시오.
- 사용하기 전에 매번 압력솥의 안전 기능을 점검하십시오("4.1"장 참조).

1.7 압력솥은 안전하게 사용하는 법

이 압력솥은 가정에서 압력솥에 사용하기에 적합한 음식을 조리하는데에만 사용해야 합니다. 이 제품은 상업용으로 사용하기에 적합하지 않습니다.

압력솥을 잘못 사용하면 위험이 발생할 수 있습니다:

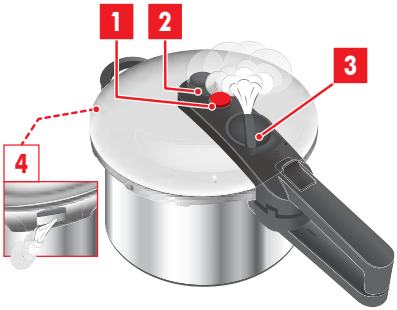
- 압력솥을 다음과 같은 화덕에서만 사용하십시오:

				
가스	인덕션	전기	Ceran	할로겐

- 화덕의 직경이 압력솥 바닥의 직경과 같아야 합니다. 가스 레인지의 경우 불꽃이 솥 벽을 타고 올라오지 않도록 주의하십시오.
- 인덕션 전기 렌지를 사용하는 경우에는 고위 조리 단계에서 웅웅거리는 소음 혹은 징징거리는 소음이 발생할 수 있습니다. 이는 기술적인 이유로 발생하는 소음으로, 화덕이나 압력솥의 고장을 나타내는 표시가 아닙니다. 화덕의 직경이 솥바닥의 직경과 일치하지 않으면 화덕이 반응하지 않을 수도 있습니다.
- 압력솥으로 모든 종류의 조리를 실행할 수 있습니다:
  - 끓이기
  - 뭉근하게 끓이기
  - 찜
  - 팬 구이
  - 튀기기

  압력솥의 뚜껑을 열고, 기름을 두른 경우에만 음식을 구울 수 있다는 것에 항상 유의하십시오.
- 압력솥을 절대로 가압 상태로 음식물을 튀기는데 사용하지 마십시오 (주의: 6L 이상의 솥 용량부터)!
- 압력솥을 의료 분야에서 멸균기등으로 사용하지 마십시오.
- 함께 배송된 부속품이나, 본사에 추가 주문을 하여 구입한 부속품만 압력솥과 함께 사용하십시오.("8"장 추가 참조).
- 야외 캠프와 같이 날씨의 영향을 받는 장소에서 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 소모품("6.3"장 보증 참조)을 주기적으로 교체하십시오. 변색, 균열 혹은 기타 손상을 확인할 수 잇는 부품 또는 올바르게 설치되지 않는 부품은 ZWILLING 순정 부품으로 교체해야 합니다.

1.8 안전 기능 개요



No.	부위 명칭
1	안전 밸브
2	압력 표시기
3	압력 조절기
4	안전창

그림 1: 안전 기능

안전 밸브

- 닫을 때:
  솥이 올바르게 잠기지 않으면, 안전 밸브가 위로 올라가지 않고, 압력솥에 압력이 가해지지 않습니다.
- 열 때:
  압력솥 안으 압력이 상승하면 안전 밸브가 자동으로 열림 버튼을 차단하고, 이를 통해 가압 상태에서 열리는 것을 방지합니다. 열림 버튼은 내부 압력이 완전히 사라진 뒤에야 차단이 해제됩니다(안전 밸브 완전히 내려감).

압력 표시기

압력솥 내부의 압력이 상승하면 압력 표시기가 올라옵니다. 압력 표시기에는 2개의 녹색 링 표시가 있습니다. 이 표시는 조리 과정 도중에 사용자가 최적의 조리 온도를 유지할 수 있도록 도와줍니다:

- 1. 링: 보존 조리 I 약 60kPa(0.6bar), 110°C
- 2. 링: 급속 조리 II 약 100kPa(1.0bar), 120°C

증기 배출구가 있는 압력 조절기

압력 조절기를 사용하여 원하는 조리 단계를 설정하십시오. 솥 내부의 압력이 위에 나온 값을 초과하면, 압력 조절기가 자동으로 밸브를 열어 증기 배출구로 수증기가 배출됩니다.

안전창

또 다른 안전 관련 구성 요소는 뚜껑에 있는 안전창입니다. 압력솥 내부 압력이 높을 때 패킹이 이 창을 통해 밖으로 눌려 증기가 배출될 수 있습니다.

2.1 압력솥 세부 사항

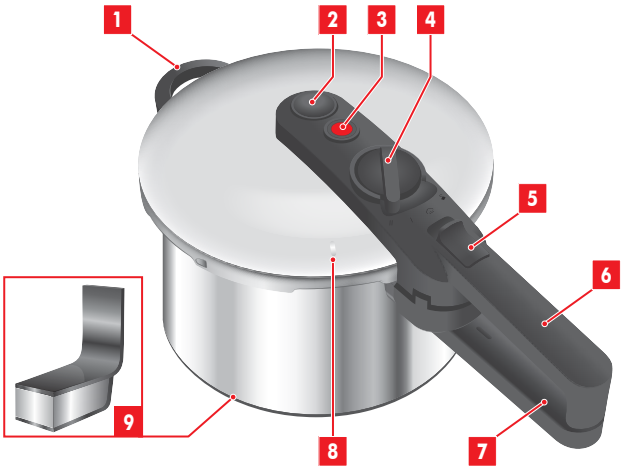


그림 2: 뚜껑 윗부분 세부 사항

No.	부위 명칭	기능
1	보조 손잡이	압력솥을 안전하게 운반하고 내용물을 따라낼 때 사용
2	압력 표시기	압력이 상승하면 위로 올라 옴. 조리할 때 쿠킹 레벨을 모니터링하는데 사용
3	안전 밸브	압력이 상승하면 위로 올라 옴. 뚜껑을 잠그는 역할을 함
4	증기 배출구가 있는 압력 조절기	쿠킹 레벨 설정 및 압력솥 증기 배출
5	열림 버튼	잠긴 뚜껑을 열 때 사용
6	뚜껑 손잡이	뚜껑을 열고 닫을 때, 그리고 압력솥을 안전하게 운반하는데 사용
7	솥 손잡이	
8	표시선	솥에 뚜껑을 올바르게 덮는데 사용
9	SIGMA 클래식 바닥면	알루미늄 코어를 내장한 SIGMA 클래식 샌드위치 바닥면이 최상의 열전달력과 보온성 제공이를 통해 낮은 온도에서 빠르고, 에너지를 절약하는 압력 조리 가능

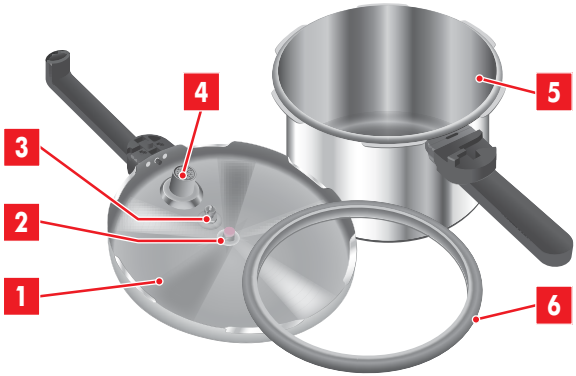


그림 3: 뚜껑 아래부분 세부 사항

No.	부위 명칭	기능
1	뚜껑	압력솥 내압 밀봉
2	압력 표시기(아래 부분)	–
3	안전 밸브 (아래 부분)	–
4	압력 조절기(아래 부분) + 실리콘 필터	–
5	솥	요리 재료 담기
6	패킹	압력솥 밀봉

2.2 압력솥 작동 방식

압력솥을 사용하면, 정상적인 끓는 온도 100°C보다 더 높은 온도에서 조리할 수 있습니다. 조리 온도 상승으로 인해 조리 시간이 약 1/3가량 단축됩니다I. 이는 상당한 에너지 절약효과가 있습니다. 그리고 조리 시간이 짧기 때문에 음식의 맛과 향, 그리고 재료의 비타민이 보존됩니다.

끓는 온도 상승은 다음과 같은 방식으로 이루어집니다:
요리 재료에 물을 더하여 솥에 넣고, 압력이 새어나가지 않도록 뚜껑을 밀봉하여 닫습니다. 가열하면 물의 일부가 증발하고, 솥 내부에 과압이 발생합니다. 이 과압이 끓는 온도를 120°C까지 상승시킵니다.



압력 조절기에서 희망하는 압력을 설정합니다:

위치 I 보존 조리, 약 60kPa(0.6bar), 110°C

위치 II 급속 조리, 약 100kPa(1.0 bar), 120°C

위치 급속 증기 배출

위치 압력 조절기 분리 및 청소

그림 4: 압력 조절기

압력솥은 특히 일반적으로 조리에 긴 시간이 소요되는 다음과 같은 음식을 영양소를 보존하며 빠른 시간 내에 조리하는 데 적합합니다:

- 수프
- 스튜
- 육류 요리(굴라시, 홍두깨살)
- 채소 요리(감자, 껍질콩)

2.3 기술 정보

모델	ZWILLING EcoQuick II			
용량	3L	4L	6L	7L
Ø 솥	22cm	22cm	22cm	22cm
포장 마크				
TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 1419052595 / GS geprüfte Sicherheit	GS 마크			
명판 기호				
■ CERAN ■ 할로겐 ■ 전기 ■ 인덕션 ■ 가스	모든 종류의 화덕에 적합합니다.			
CE	CE 마크			
■ P1: 약 60kPa (0.6bar) ■ P2: 약 100kPa (1bar) ■ PS: 약 300kPa (3bar)	압력솥의 압력 단계			

1. 포장재와 스티커를 전부 제거하십시오.
2. 포장재를 친환경적으로 폐기하거나 나중에 압력솥 보관에 사용하기 위해 보관하십시오.
3. 배송된 제품 중 빠진 제품이 있는지(포장과 비교), 포장 상태가 양호한지 확인하십시오.

참조 사항:
부품 중에 없는 부품이 있거나, 손상된 부품이 있을 경우에는 압력솥을 사용하지 마십시오. 즉시 압력솥을 구입한 판매점이나 Zwilling 고객 서비스에 문의하십시오.

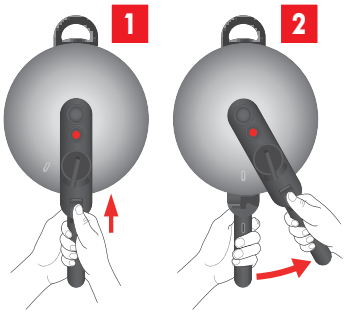


그림 5: 뚜껑 분리

4. 열림 버튼을 앞으로 밀고, 뚜껑을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(그림 5 참조).
5. 뚜껑을 위로 들어 올리십시오.



그림 6: 패킹 벗겨내기

6. 뚜껑 가장자리에서 패킹을 벗겨내십시오 (그림 6 참조).
7. 처음 사용하기 전에 압력솥의 각 부품을 다음과 같은 방법으로 청소하십시오:

주의!

잘못된 세척으로 인한 물적 손해:
- 세척을 할 때 철 수세미 같은 딱딱한 세척 도구나, 솔벤트, 알코올등의 독한 세척제를 사용하지 마십시오.
- 압력솥은 자동 세척기로 세척하기에 적합하지 않습니다.



그림 7: 압력솥 청소

솥, 뚜껑, 패킹을 순한 세제를 사용하여 손으로 세척하십시오
(그림 7 참조).

8. 세척한 부품을 건조시키십시오.
9. 패킹을 뚜껑에 끼우십시오. 이 때 패킹을 뚜껑 가장자리의 굴곡 부위 아래에 누르십시오.

4.1 압력솥 준비

조리 과정을 시작하기 전에 매번 압력솥의 안전 기능을 점검해야 합니다.

경고!

안전 기능 고장 시 조절되지 않고 분출되는 수증기로 인한 위험!

- 안전 기능이 고장난 경우에는 절대로 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 안전 기능을 변경하지 마십시오.
- 압력 조절기, 안전 밸브 혹은 패킹이 손상된 경우에는 이를 교체해야 합니다. 이 경우 Zwilling 제품을 판매하는 전문 상점에 문의하거나 Zwilling 고객 서비스에 직접 문의하십시오.

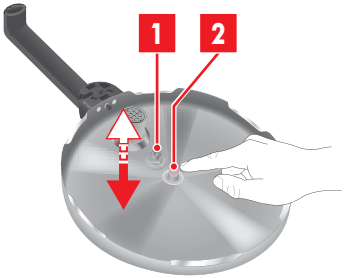


그림 8: 안전 점검

1. 안전 밸브(그림 8/1)와 압력 표시기(그림 8/2)의 원활한 작동 여부를 확인하십시오.
2. 패킹이 뚜껑 가장자리에 단단히 끼워져 있는지 확인하십시오.

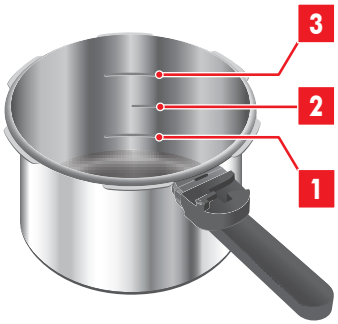


그림 9: 채우는 높이 주의

3. 솥의 최소 1/3 가량을 물로 채우십시오(그림 9/1 참조). 레시피에 따라 육수를 조리용 액체로 사용할 수 있습니다.

경고!

화재 위험!

- 압력솥을 절대로 충분한 수분없이 사용하지 마십시오.

4. 솥을 적합한 화덕 위에 올려 놓으십시오("1.7"장 참조).
5. 솥에 요리 재료를 넣으십시오. 솥이 최소 2/3가 채워져야 합니다(그림 9/3 참조).

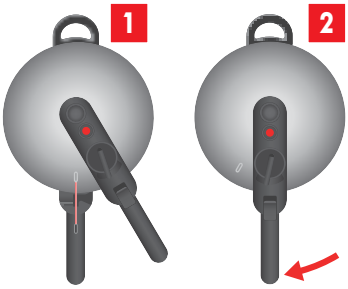


그림 10: 뚜껑 닫기

경고!

과조리 위험!

- 거품이 생기거나, 심하게 끓어 오르는 식재료(예: 쌀, 건조된 채소, 껍질콩등)는 솥에 절반만 채워야 합니다(그림 9/2 참조).

6. 뚜껑을 솥 위에 덮으십시오(그림 10/1 참조).
7. 뚜껑을 시계 방향으로 끝까지 돌리십시오 (그림 10/2 참조).
   ➲ 열림 버튼이 소리가 나면서 끼워지면, 뚜껑이 단단히 잠긴 것입니다.

4.2 음식 조리

경고!

화상 위험!

- 에너지를 공급하기 시작한 후 압력솥의 금속 표면을 맨손으로 만지지 마십시오.
- 압력솥은 반드시 플라스틱 손잡이 부위만 잡으십시오. 필요한 경우, 오븐 장갑을 사용하십시오.



그림 11: 조리 단계 설정

1. 압력 조절기를 원하는 조리 단계로 설정하십시오(그림 11 참조).
   - 보존 조리 I 약 60kPa(0.6bar), 110°C
   - 급속 조리 II 약 100kPa(1.0bar), 120°C

참조 사항:

알맞는 조리 단계의 선택은 일차적으로 요리 재료에 따라 달라집니다. "7" 장에서 각종 식재료의 권장 조리 단계를 찾아볼 수 있습니다. 압력솥 전용 레시피에서는 알맞는 조리 단계가 기입되어 있는 경우가 많습니다.

도구를 이용한 조리



그림 12: 찜기

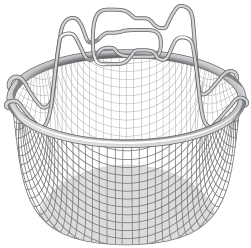


그림 13: 튀김망

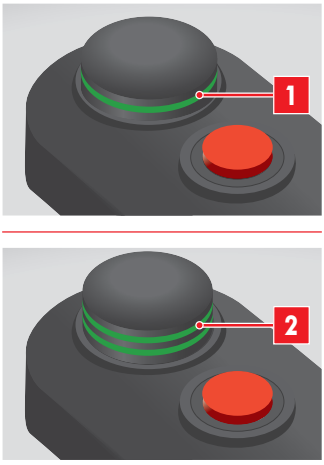


그림 14: 조리 단계 컨트롤

(A) 찜기(그림 12)

2. 삼발이를 솥 바닥에 세우고, 재료를 넣은 찜기를 삼발이 위에 놓으십시오.
3. 물 1L를 솥에 채웁니다. 이제 내부에서 발생하는 증기로 재료가 영양소를 최대한 보존하며 조리됩니다.

(B) 튀김망(그림 13)

경고!

뜨거운 기름!

- 튀김망은 절대로 압력솥을 닫고 가압을 한 상태에서 사용해서는 안됩니다.
- 6L 용량의 솥에서만 튀기십시오.
- 튀김망은 반드시 뚜껑을 닫지 않았거나, 유리 뚜껑을 닫은 상태로 사용해야 합니다 (부속품. "8"장 참조).

4. 화덕에 에너지를 공급하기 시작하십시오.

참조 사항:

화덕을 가장 강한 단계로 놓은 것을 권장합니다. 이를 통해 원하는 압력에 최대한 빠르게 도달할 수 있습니다.

➲ 물이 끓기 시작하고, 솥 안에 압력이 생성되면, 압력 표시기와 안전 밸브가 올라옵니다. 조리 시간은 증기가 압력 조절기를 통해 배출된 후에 시작됩니다.

5. 압력을 일정하게 유지하기 위해 설정한 조리 단계에 따라 화덕의 에너지 공급을 감소시키십시오:
   - 보존 조리 I: 1번째 링이 압력 표시기에 보이기 시작(그림 14/1 참조) 이는 생선이나 과일같은 민감한 재료에 사용합니다.
   - 급속 조리 II: 2번째 링이 압력 표시기에 보이기 시작(그림 14/2 참조)

   전체 조리 과정 동안 각각 알맞는 링이 보여야 합니다.

경고!

열탕 화상 위험!

압력이 계속 상승하면 과잉 수증기가 압력 조절기의 오프닝을 통해 배출됩니다.

- 수증기 배출을 미리 방지하기 위해 적시에 화덕의 에너지 공급을 감소시키십시오.

6. 조리 시간이 끝난 후 화덕의 에너지 공급을 중단하십시오.
7. 압력솥을 조심스럽게 화덕에서 내려서 내열 바닥 위에 놓으십시오.

4.3 압력 감압

압력솥을 열기 전에 먼저 과압을 감압해야 합니다. 3 가지 방법이 있습니다:

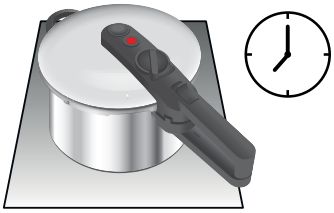


그림 15: 식히기

1. 실온에서 식도록 놔두기

이 방법은 과압이 완전히 감압될 때까지 압력솥을 내열 바닥 위에서 식게 놔두는 것입니다.(그림 15 참조).

➲ 안전 밸브가 완전히 아래로 내려가면, 압력솥이 무압력 상태입니다.

참조 사항:

압력솥 내부 온도가 하강하는 속도는 매우 느립니다. 따라서 조리 시간이 정확해야 하는 요리(예: 고기 혹은 채소)에서는 이 감압 방식을 사용하지 마십시오 .



그림 16: 물로 식히기

2. 흐르는 물로 식히기

참조 사항:

오븐 장갑이나 유사한 도구를 사용하는 것을 권장합니다.

1. 압력솥을 흐르는 찬 물 아래에 대십시오. 물줄기가 뚜껑의 외부 금속 표면 위로만 흐르도록 주의하십시오(그림 16 참조).
   ➲ 안전 밸브가 완전히 아래로 내려가면, 압력솥이 무압력 상태입니다.



그림 17: 급속 증기 배출

3. 급속 증기 배출

경고!

뜨거운 수증기로 인한 열탕 화상 위험

급속 배출 시 뜨거운 수증기가 압력 조절기의 오프닝을 통해 배출됩니다.

- 손, 머리, 신체가 위험 범위 안에 있지 않도록 주의하십시오.
- 분출되는 수증기와 피부가 접촉하는 것을 방지하기 위해 압력 조절기는 반드시 뒤쪽의 뚜껑 손잡이 방향 부위를 잡으십시오.
- 쉽게 거품이 생기는 음식(예: 수프, 스튜 혹은 껍질콩)에서는 급속 배출을 사용하지 마십시오.

1. 압력 조절기를 위치로 돌리십시오 (그림 17 참조).
   ➲ 과잉 수증기가 압력 조절기의 오프닝을 통해 배출됩니다.
   ➲ 안전 밸브가 완전히 아래로 내려가면, 압력솥이 무압력 상태입니다.

4.4 음식 내기

경고!

화상 위험!

- 압력솥은 반드시 플라스틱 손잡이 부위만 잡으십시오. 필요한 경우, 오븐 장갑이나 그와 비슷한 도구를 사용하십시오.
- 조리 수분을 따라 낼 때 손, 머리, 신체가 위험 범위 안에 있지 않도록 주의하십시오.

1. 압력 밸브가 완전히 내려갔는지 확인하십시오.
2. 원칙적으로 압력솥을 열기 전에 매번 압력솥을 흔드십시오. 증기 기포가 터져서 화상을 입는 일을 방지하기 위한 조치입니다. 급속 증기 배출을 하거나 흐르는 물 아래에서 식힌 경우에 이 과정이 특히 중요합니다.
3. 열림 버튼을 앞으로 밀고, 뚜껑을 시계 방향으로 끝까지 돌리십시오(그림 18 참조).
4. 뚜껑을 위로 들어 올리십시오.
5. 조리 액체를 배수구에 따라내고, 압력솥을 내열 바닥 위에 내려놓으십시오.
6. 솥에서 요리를 꺼내십시오. 요리를 내기 전에 레시피에 따라 요리를 손질하십시오.

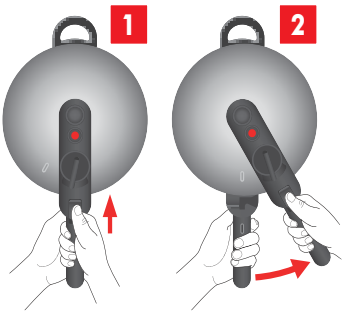


그림 18: 뚜껑 열기

5.1 압력솥 식히기

경고!

화상 위험!

- 조리 과정이 완료된 후에 압력솥의 금속 표면을 맨손으로 만지지 마십시오. 이전에 감압이 이루어 졌어도 표면은 여전이 매우 뜨거울 수 있습니다.
- 필요한 경우, 오븐 장갑이나 그와 비슷한 도구를 사용하십시오.

안전상의 이유로 조리 과정을 완료한 후 다음과 같은 과정을 준수하십시오.

1. 화덕으로의 에너지 공급이 중단되었는지 확인하십시오.
2. 압력솥을 완전히 식히십시오.

참조 사항:

음식물 찌꺼기가 말라붙은 것을 방지하기 위해 솥에 물을 약간 채울 수 있습니다.

5.2 압력솥 청소

경고!

안전 기능 고장으로 인한 위험!

압력솥의 관리 부족으로 안전 기능이 음식물 찌꺼기에 의해 막히거나 고장날 위험이 있습니다.

- 사용한 후에는 매번 압력 솥을 철저하게 청소하십시오.

1. 뚜껑 가장자리에서 패킹을 벗겨내십시오.
2. 솥과 패킹을 순한 세제를 사용하여 흐르는 물 아래에서 세척하십시오(그림 19 참조).

주의!

압력솥 뚜껑과 패킹은 자동 세척기에서 세척하면 안됩니다!



그림 19: 솥과 패킹 청소



그림 20: 뚜껑 청소

3. 뚜껑을 흐르는 물 아래에서 세척하십시오. 뚜껑 아래 부분을 철저하게 세척하고, 밸브 부위의 음식 찌꺼기를 제거하는 것에 특히 유의하십시오 (그림 20).

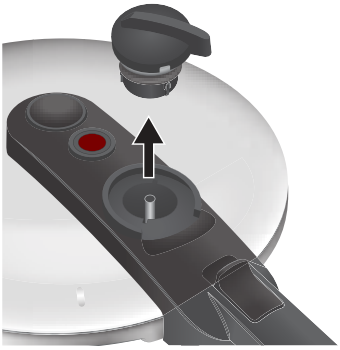


그림 21: 압력 조절기 들어 올리기

4. 압력 조절기를 아래로 누르고, 위치 로 돌리십시오. 압력 조절기를 위로 들어 올리십시오(그림 21 참조). 압력 조절기를 흐르는 물 아래에서 세척하십시오. 이때 실리콘 스프링은 분리해서 별도로 세척합니다
5. 세척한 부품을 건조시키십시오.
6. 압력 조절기를 뚜껑에 끼우십시오. 압력 조절기를 시계 방향으로 돌리십시오. 저항이 느껴지만 저항을 넘어 더 돌리십시오.



그림 22: 보관

7. 뚜껑을 패킹과 함께 솥 위에 뒤집어 놓으십시오. 이를 통해 패킹을 보호합니다(그림 22 참조).
8. 냉각, 세척, 건조가 완료된 압력솥 보관:
   - 건조하고 서늘한 보관 장소,
   - 어린이의 손이 닿지 않는 장소,
   - 날카롭고 뾰족한 물체와 떨어진 곳
   - 다른 물체를 압력솥 위에 올려놓지 마십시오.

6.1 고장을 자체적으로 수리

경고!

안전하지 않은 사용으로 인해 고장이 발생할 수 있습니다!

- 압력솥이 손상된 경우에는 절대로 사용하지 마십시오. 사용 중에 압력솥이 명확한 고장 증상을 보이면, 즉시 화덕의 에너지 공급을 중단하십시오. 압력솥을 식히고, 화덕에서 내리십시오.
- 압력솥을 스스로 수리하려고 시도하지 마십시오.

고장	추정 원인	조치
뚜껑이 잘 잠기지 않음	패킹과 솥의 마찰이 너무 큼	솥 가장자리에 소량의 식용유를 바르십시오.
	솥이 변형됨	Zwilling 고객 서비스에 연락하십시오.
열림 버튼이 잘 작동하지 않음.	뚜껑 손잡이의 잠금 매커니즘이 오염됨	뚜껑 손잡이를 흐르는 물 아래에서 철저하게 세척하십시오.
	잠금 매커니즘 손상	뚜껑 손잡이를 교체하십시오.
오랫동안 가열하였음에도 솥 내부에 압력이 생기지 않음.	최소 용량 미달	솥의 최소 1/3 가량을 물로 채우십시오.
	공급되는 에너지가 너무 적음	화덕의 에너지 단계를 더 높은 단계로 조정하십시오.
		화덕의 직경이 충분히 큰지 확인하십시오.
	패킹이 잘못 설치됨	패킹을 뚜껑 가장자리에 단단히 끼우십시오.
	패킹 손상	패킹을 교체하십시오.
뚜껑 가장자리에서 수증기가 빠져나옴	패킹의 밀봉이 충분하지 않음	패킹을 뚜껑 가장자리에 단단히 끼우십시오. 손상 시 패킹을 교체하십시오.

고장	추정 원인	조치
압력 표시기에서 수증기가 빠져나옴	패킹이 압력 표시기에 잘못 설치됨	패킹을 뚜껑 하부 부위의 오프닝에 단단히 끼우십시오.
	압력 표시기의 패킹이 손상됨	패킹을 교체하십시오.
솥 내부에 압력이 생성되었으나 안전 밸브가 올라오지 않음.	안전 밸브가 차단됨.	뚜껑 하부 부위의 안전 밸브를 흐르는 물 아래에서 세척하십시오. 안전 밸브가 손상된 경우에는 Zwilling 고객 서비스에 연락하십시오.
압력 조절기가 잘 작동하지 않음.	압력 조절기가 오염됨	압력 조절기를 들어 올리고, 흐르는 물 아래에서 세척하십시오.
	압력 조절기가 손상됨	압력 조절기를 교체하십시오.

6.2 고객 서비스

예비 부품이 필요하거나 위의 표를 사용하여 고장을 수리할 수 없는 경우에는 본사의 고객 서비스에 연락해 주십시오.

(표지 "국가별 고객 서비스 목록" 참조)

참조 사항:

예비 부품 목록은 "8"장에 나와 있습니다.

6.3 보증

법정 보증 기간 2년이 적용됩니다. 사용 설명서의 지시를 따르지 않아 발생한 손상, 부적절한 취급 혹은 정상적인 마모로 인한 손상은 품질 보증에서 제외됩니다.

상업용으로 사용한 경우나, 기능에는 영향을 미치지 않는 순수한 시각적 사용 흔적도 마찬가지로 품질 보증에서 제외됩니다.

또한 다음 부품 역시 보증에서 제외됩니다:

- 안전 밸브
- 압력 조절기
- 패킹

이 부품들은 소모품입니다.

6.4 친환경적 폐기

압력솥의 금속 부품을 일반 쓰레기로 폐기하지하십시오!
압력솥은 재활용 쓰레기로 폐기하십시오.
더이상 필요하지 않은 포장재는 규정에 따라 적절하게 폐기하십시오.

참조 사항:
다음에 나오는 조리 시간은 기준 수치입니다. 정확한 조리 시간은 특히 요리 재료의 크기와 신선도에 따라 달라집니다. 다양한 레시피를 시험해봄으로서 빠르게 본인의 경험을 쌓아 각 음식의 최적 조리 시간을 알아낼 수 있습니다.

육류와 생선

요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
돼지 고기와 송아지 고기				
얇게 썬 돼지 고기	2	5 – 7	식히기 급속 증기 배출	–
돼지고기 굴라시	2	10 – 15	식히기 급속 증기 배출	–
돼지고기 구이	2	20 – 25	식히기 급속 증기 배출	–
얇게 썬 송아지 고기	2	5 – 7	식히기 급속 증기 배출	–
송아지 고기 굴라시	2	10 – 15	식히기 급속 증기 배출	–
송아지 정강이 덩어리	2	25 – 30	식히기 급속 증기 배출	–
송아지 혀	2	15 – 20	식히기 급속 증기 배출	–
송아지 고기 구이	2	20 – 25	식히기 급속 증기 배출	–
소고기				
미트로프	2	10 – 15	식히기 급속 증기 배출	–
사워브리튼	2	30 – 35	식히기 급속 증기 배출	–
소 혀	2	45 – 60	식히기 급속 증기 배출	–
얇게 썬 고기	2	6 – 8	식히기 급속 증기 배출	–

요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
굴라시	2	15 – 20	식히기 급속 증기 배출	–
고기 말이 요리	2	15 – 20	식히기 급속 증기 배출	–
소고기 구이	2	35 – 45	식히기 급속 증기 배출	–
닭고기				
수프용 닭고기	2	20 – 25	식히기 급속 증기 배출	최대 1/2 용량
부위별로 잘라낸 닭	2	6 – 8	식히기 급속 증기 배출	–
칠면조 다리	2	25 – 30	식히기 급속 증기 배출	–
칠면조 스튜	2	6 – 10	식히기 급속 증기 배출	–
칠면조 슈니첼	2	2 – 3	식히기 급속 증기 배출	–
엽수 고기				
토끼 구이	2	15 – 20	식히기 급속 증기 배출	–
토끼 등고기	2	10 – 15	식히기 급속 증기 배출	–
사슴고기 구이	2	25 – 30	식히기 급속 증기 배출	–
사슴 고기 굴라시	2	15 – 20	식히기 급속 증기 배출	–
양고기				
양고기 굴라시	2	20 – 25	식히기 급속 증기 배출	–
양고기 구이	2	25 – 30	식히기 급속 증기 배출	–

요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
생선				
생선 필레	1	2 – 3	식히기 급속 증기 배출	–
통생선	1	3 – 4	식히기 급속 증기 배출	–
스튜 또는 굴라시	1	3 – 4	식히기 급속 증기 배출	–

채소

요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
채소				
가지, 오이 , 토마토	1	2 – 3	식히기	급속 증기 배출 금지!
콜리플라워 파프리카 리이크	1	3 – 5	식히기	급속 증기 배출 금지!
완두콩 샐러리 콜라비	1	4 – 6	식히기	급속 증기 배출 금지!
회향 당근 오그라기 양배추	1	5 – 8	식히기	급속 증기 배출 금지!
콩 케일 붉은 양배추	2	7 – 10	식히기	급속 증기 배출 금지!
사우어크라우트	2	10 – 15	식히기	급속 증기 배출 금지!
로테 베테	2	15 – 25	식히기	급속 증기 배출 금지!
소금 친 삶은 감자	2	6 – 8	식히기	급속 증기 배출 금지!
껍질을 벗기지 않은 감자	2	6 – 10	식히기	급속 증기 배출 금지!

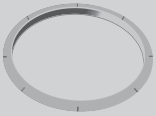
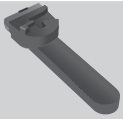
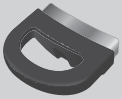
껍질콩과 곡물

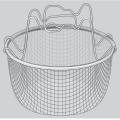
요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
완두콩 콩 렌즈콩	2	10 – 15	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
메밀 기장	2	7 – 10	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
옥수수 쌀 건조하고 덜 익은 밀	2	6 – 15	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
밀크 라이스	2	20 – 25	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
장립종 쌀	2	6 – 8	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
현미	2	12 – 15	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
밀 호밀	2	10 – 15	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!

과일

요리 재료	조리 단계	조리 시간(분)	감압	참조 사항
버찌 서양 자두	1	2 – 5	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!
사과 서양배	1	2 – 5	식히기	최대 1/2 용량 급속 증기 배출 금지!

8 부속품 및 예비 부품

예비 부품		상품 번호	EAN 코드
뚜껑		64240-922	4009839406041
실리콘 필터		99970-405	4009839406058
실리콘 스프링		99970-407	4009839406072
압력 조절기		99970-406	4009839406065
압력 표시기의 패킹		99970-382	4009839370649
패킹		64201-122	4009839390395
불꽃 보호장치가 있는 솥 손잡이		99970-385	4009839370670
불꽃 보호장치가 있는 보조 손잡이		99970-386	4009839370687
구멍이 난 찜기과 삼발이		64202-822	4009839370601
구멍이 나지 않은 찜기와 삼발이		64202-922	4009839370595

예비 부품		상품 번호	EAN 코드
튀김망		64204-022	4009839370618
유리 뚜껑		64209-922	4009839370588

Notes