



Pressure Cooker

GB CY

Pressure Cooker
Operating and safety instructions



IAN 536662_2510



Glass ceramic | üvegkerámia | Steklokeramika | Sklokeramiku | sklokeramika | Staklokeramiku | Staklenu kerami-
ku | Plite vitroceramice | Стъклокерамични плотове | Γυάλινο κεραμικό



Electrical | elektromos | Električni | Elektriку | elektro | Struju | Električno | Plite electricitate | Електрически печки
Ηλεκτρικό



Gas | gáz | Plin | Plyn | plyn | Plin | Gas | Plite cu gaz | Газови котлони | Αέριο



Induction | indukciós | Indukcija | Indukci | indukcia | Indukciju | Indukciju | Plite cu inducție | Индукционни
котлони | Επαγωγή



Halogen | halogén | Halogenski | Halogen | halogén | Halogeno | Halogen | Plite cu halogen | Халогенни печки |
Αλογόνο

GB CY

Operating and safety instructions

Page 3

HU

Kezelési és biztonsági utasítások

Oldal 16

SI

Navodila za uporabo in varnostna navodila

Stran 29

CZ

Provozní a bezpečnostní pokyny

Strana 42

SK

Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny

Strana 55

HR

Upute za uporabu i sigurnosne upute

Stranica 68

RS

Uputstva za rad i bezbednost

Strana 81

RO

Instrucțiuni de funcționare și de siguranță

Pagina 94

BG

Инструкции за експлоатация и безопасност

Страница 107

GR CY

Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας

Σελίδα 120



PRESSURE COOKER

GB CY

PRESSURE COOKER
Operating and safety instructions



SAFETY

Read the following safety instructions carefully before using the product for the first time.
For safe use, follow all the safety instructions below.

INTENDED USE

Only use the product for its intended purpose. This is a household pressure cooker that is used for cooking food quickly. Other uses or modifications to the product are considered improper and can lead to injuries and damage. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use or modification. The product is not intended for commercial use.

SAFETY OF CHILDREN AND PEOPLE



WARNING! ACCIDENT HAZARD FOR CHILDREN AND TODDLERS!

Never leave children unsupervised with packaging material!
There is a risk of suffocation and children often underestimate the dangers!
Danger to life and injury for infants and children!



CAUTION – RISK OF INJURY!

Make sure that all parts are undamaged.
Damaged parts can affect safety and stability.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Check the stability of the product before use.
Use the product properly and only in the intended area of application.
Plastic components must be kept away from naked flames.

SAFETY INSTRUCTIONS

This product is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and / or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.
Basic safety instructions must be observed when using pressure cookers:

- Never use the pressure cooker near children.
- This item is not oven-safe.
- Do not use this pressure cooker for deep-frying with liquid oil.
- Move the pressure cooker very carefully when it is pressurised.
- Do not touch the hot surfaces, but use the handles and knobs.
Use suitable oven gloves if necessary.

- Only use this pressure cooker for its intended purpose as described in the instructions. This product cooks under vapour pressure. Improper use can lead to burns. Make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the hob, see instructions for use.
- Only open the pressure cooker after it has cooled down sufficiently and all the internal pressure has been released, see instructions for use.
- Never use your pressure cooker without liquids, as this could cause serious damage.
- Overfilling can lead to blockage of the pressure release pipe and thus to increased pressurisation.
- Never fill the pressure cooker with more than 2/3 of its capacity.
- When cooking food that expands during the cooking process, such as rice or dried vegetables, only fill the pressure cooker to half its capacity.
- Please note that certain foods, such as apple sauce, rhubarb, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, pasta, macaroni, spaghetti or other cereals that foam and expand, can splash and cause the pressure release valve to become blocked. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Only use heating sources that are authorised in the operating and safety instructions.
- If you have cooked meat with skin (e.g. ox tongue), which can swell under pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen. You may suffer burns.
- If you are cooking food with a thick texture, you should shake the pressure cooker gently before opening it to ensure that nothing splashes out.
- Check the valves for blockages before each use, see instructions for use.
- Leave the safety system untouched, except for cleaning and maintenance in accordance with the instructions.
- When the normal operating pressure is reached, turn down the heat so that all the liquid producing the vapour does not evaporate.
- If the handles are difficult to push apart, this means that the pressure cooker is still under pressure. Do not force it open. Any pressure in the pressure cooker can be dangerous.
- Only use original spare parts for the relevant model.
- In particular, use the pan and lid from the same model and make sure that they are compatible.
- Handle screws can loosen. Tighten the screw connection of the handles if necessary.
- Note for induction hobs: Under certain circumstances, a noise may occur which is due to the electromagnetic properties of the heating source and the pot. This is normal and does not indicate a defect in your induction hob or cookware. It does not affect the cooking performance.

BEFORE FIRST USE

Familiarise yourself with all operating and safety instructions before using the product. Only use the product as described and for the intended applications. Keep this document for future reference. Hand over all documents when passing the product on to third parties.

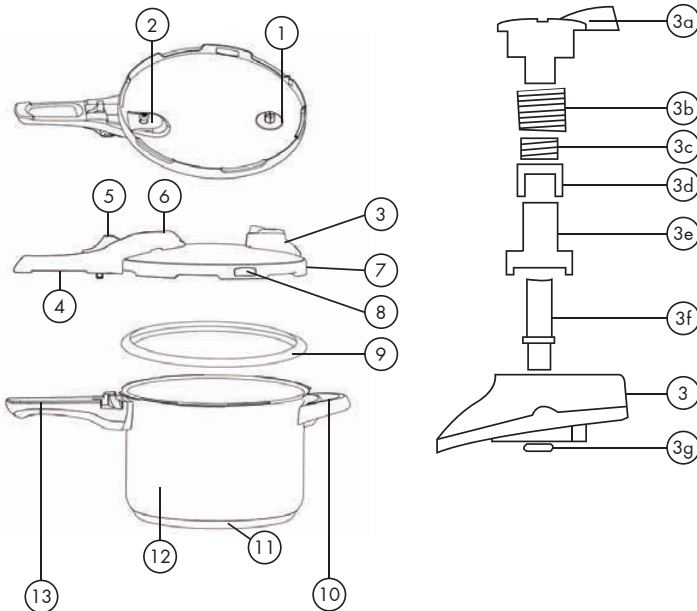
IMPORTANT! PLEASE KEEP ALL DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE AND READ THEM CAREFULLY!

SCOPE OF DELIVERY

- Pressure cooker + lid
- Sealing ring for lid
- Operating and safety instructions

Check that all parts are present and check the product for transport damage.
Do not operate a damaged product!

COMPONENTS AND FUNCTIONS



- 1 **ANTI-BLOCKING NUT:** It effectively prevents the vapour outlet from clogging to avoid overpressure inside the product.
- 2 **SAFETY VALVE:** It is used to keep the pressure below the limit value by releasing air as soon as more pressure than regulated is built up. It is also used to prevent the lid from being opened while there is still active pressure in the pressure cooker.
- 3 **PRESSURE CONTROL VALVE AND PRESSURE CONTROL VALVE BASE:**
Pressure setting: "1" = low pressure, "2" = high pressure.
- 3a **CONTROL KNOB**
- 3b **SPRING**
- 3c **SPRING**
- 3d **COVER FOR CONTROL KNOB**
- 3e **CONTROL KNOB COMPARTMENT**
- 3f **PRESSURE RELEASE PIPE:** Used to release steam in the pressure cooker.
- 3g **SEALING RING**
- 4 **LID HANDLE:** This is used to remove the lid from the pressure cooker.
- 5 **LOCKING:** When the lid is properly closed, press the latch backwards to lock it.
Press the latch forwards to open the lid.
- 6 **PRESSURE INDICATOR:** The pressure indicator moves upwards within a few minutes after heating and returns to the starting point after the pressure has been completely released.
- 7 **COVER**
- 8 **WINDOWS**
- 9 **LID SEAL:** This must be absolutely clean, model "YS203HA07".
- 10 **HOLDING GRIP:** For carrying the pressure cooker.
- 11 **FLOOR:** The base consists of three layers of material that enable quick and even heat distribution, which means the product can also be used on induction hobs.
- 12 **PRESSURE COOKER BODY:** This contains the food and is acid and alkali-resistant.
- 13 **POT HANDLE:** There is a " ▲ " on the pot handle, which must be aligned with the " ● " on the lid.

OPERATING INSTRUCTIONS

Remove all accessories from the pot for initial start-up. Apply a little salad oil to the surface around the edge of the lid (cc 1). Fill the pressure cooker halfway with cold water and heat the pot for 30 minutes, observing the sections "Checking before locking" and "Cooking". Open the pressure cooker once it has cooled down completely and all the pressure has been released. Empty the pressure cooker and dry it carefully with a soft cloth.

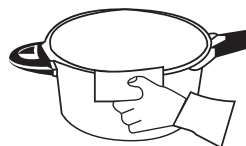


Fig. 1

SAFE OPERATION

ADDING FOOD AND LIQUID

To cook with the pressure cooker, it must be filled with a liquid that is capable of releasing steam after the boiling process, such as water, soup, stock or wine. **NEVER** fill the pressure cooker with more than 2/3 of its capacity with liquid or food (Fig. 2 + 3).



Fig. 2

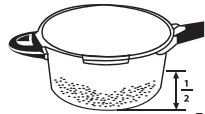


Fig. 3

CHECK BEFORE LOCKING

Before locking the pressure cooker, you should always make sure that the pressure release pipe (Part 3f) and safety valve are both clean and not blocked (see Care and maintenance of the pressure cooker).

CLOSING THE PRESSURE COOKER

1. Align the "●" symbol on the lid (Part 7) with the "▲" symbol on the pot handle (Part 13) (Fig. 4).
2. Press lightly on the lid and turn it clockwise until the two handles are level with each other (Fig. 5).
3. Slide the latch backwards towards the mark on the lid handle to ensure that it is fully closed (Fig. 6).

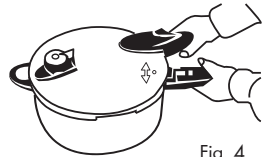


Fig. 4

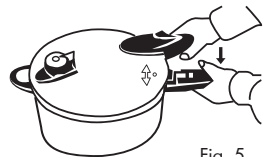


Fig. 5

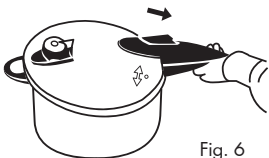


Fig. 6

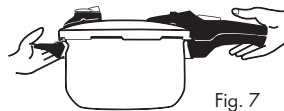


Fig. 7

COOKING

1. Preparation

Place the pressure cooker straight and stable on the hob (Fig. 7).

2. Pressure setting

Various print settings can be selected. For the pressure setting (Fig. 8), please follow the recommendation in the tables at the end of this document.

FUNCTIONS OF THE PRESSURE CONTROL VALVE:

- 2 - 90 kPa
- 1 - 50 kPa
- ☞ - Vapour release order
- Φ - Removing the pressure control valve



Fig. 8

3. Cooking

Place the pressure cooker on the hob and set the highest cooking level. After a while, small amounts of steam escape from the steam outlet and the lid handle. When the red pin moves upwards, the pressure build-up begins (Fig. 9 and 10). When using a gas hob, always ensure that the setting is kept low enough to prevent flames from rising up the sides of the pan.

4. Cooking under pressure

Reduce the cooking level and set the cooking time according to the recipe or your own experience (Fig. 11).

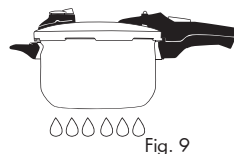


Fig. 9

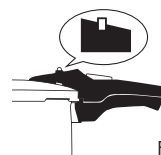


Fig. 10

OPENING

1. Once you have switched off the hob, there are two options:
 - a) Slow depressurisation and opening of the pot:

Make sure that the pot is stable and allow it to cool down naturally (Fig. 12). This method is useful for braising food, as the high temperature remains in the pan for a while, even after the hob has been switched off.

- b) Otherwise, use the pressure control valve to release pressure. 

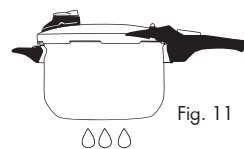


Fig. 11



Fig. 12

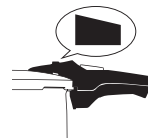


Fig. 13

2. When the pressure indicator is in the initial position and the pin is no longer visible, all the pressure has been released from the pressure cooker and you can open it (Fig. 13).

a) Slide the latch to the centre of the cover (Fig. 14).

b) Turn the upper handle anticlockwise (Fig. 15).

3. Align the "●" mark on the lid with the "▲" mark on the pot handle (Part 13) and open the lid (Fig. 16).

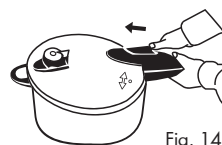


Fig. 14

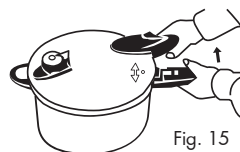


Fig. 15

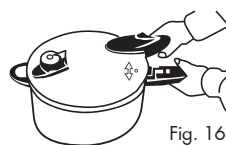


Fig. 16

CLEANING AND CARE

ATTENTION! RISK OF DAMAGE!

Improper handling of the product can lead to damage.

EASY CLEANING

To prolong the life of the pressure cooker, you should not leave the cooked food in the pot for too long. Rinse and dry the pan to prevent food residues from staining the pan, especially acidic and alkaline foods. Rinse the body of the pot and the lid with warm water, if necessary, adding a little mild washing-up liquid and using a soft sponge cloth. Take particular care not to damage the rubber parts in the lid. Store the product in a dry and clean place. The pot is dishwasher-safe. Please clean the lid by hand.

CLEANING THE PRODUCT

Cleaning the pressure control valve

After each use, remove the pressure control valve (Part 3) by turning the control knob (Part 3a) anticlockwise to " Φ ". You can then remove the pressure control valve. Make sure that the spring remains in the valve. Rinse all parts thoroughly with water and reassemble them. Check that the valve seal is clean and free from signs of wear. Rinse all parts with warm water. Assemble all parts as originally. Ensure that the parts move smoothly when assembling. Replace the sealing ring if it is worn or torn.

SAFETY VALVE:

After each use, check that the safety valve in the lid is clean and can be moved. Rinse it in warm water. If necessary, you can carefully move (press in) the valve with the back of a needle to loosen any stuck dirt (Fig. 17).

SEALING RING

Rinse in warm water or with a little soapy water after each use. Insert the sealing ring correctly into the recess provided in the lid.

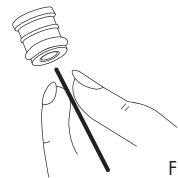


Fig. 17

NOTE: WARNING! REPAIRS MAY ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORISED PERSONNEL.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
No pressure builds up in the pressure cooker.	The pressure display does not rise.	Use a higher temperature setting.
	The pressure display does not rise.	Add the cooking liquid.
	The upper and lower handles are not properly connected and the sealing ring is not in the correct position.	Close the pressure cooker until it has cooled down. Connect the two handles correctly and place the sealing ring in the correct position.
	The sealing ring is not clean.	Clean the sealing ring.
Vapour escapes from under the lid.	The sealing ring is not clean.	Clean the sealing ring.
	The sealing ring is deformed and worn.	Replace sealing ring with model no. YS203HA07.
Liquid or vapour escapes around the pressure control valve.	Temperature setting too high.	Use a lower temperature setting.
	The appliance is filled beyond its maximum capacity.	Reduce the filling quantity. However, make sure that the product is not operated with too little liquid, as there is a risk that the food may burn on the base of the pan.
The pressure indicator does not move downwards and the lid cannot be opened.	There is still pressure in the pressure cooker.	Wait until the pressure has been released from the product and set the pressure control valve to the vapour release position.
The opening and closing system does not work.	The "●" marking on the lid is not at the same height as the "▲" marking on the pot handle.	Bring both markings to the same height.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
A strong jet of vapour escapes from the safety valve.	The pressure limit of the safety valve has been exceeded due to the blocked vapour drain valve.	Switch off the hob immediately and remove the pressure cooker from the hob. Only open the pressure cooker after the pressure has been completely released. Check which part is clogged. Clean the steam release valve and the safety valve in accordance with the instructions above.
	The sealing ring of the safety valve is not inserted.	The sealing ring of the safety valve is not inserted. Switch off the hob immediately and remove the pressure cooker from the hob. Only open the pressure cooker after the pressure has been completely released. Insert the sealing ring correctly into the recess provided in the lid.
The sealing ring protrudes from under the lid.	The sealing ring is worn.	Replace sealing ring with model no. YS203HA07.

PREPARATION RECOMMENDATION

VEGETABLES

VEGETABLES	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Cauliflower (chopped)	2 – 3	Low
Cauliflower	3 – 5	Low
Vegetable soup	5 – 6	Low
Carrots	5 – 7	Low
Potatoes (unpeeled)	5 – 7	High
Potatoes (peeled and chopped)	3 – 5	High
Mushrooms	5 – 6	Low
Spinach	2 – 4	Low
Courgettes	3 – 5	Low

MEAT

MEAT	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Beef / Roast veal	35 – 40	High
Beef / roast veal (knuckle of pork)	25 – 30	High
Roast pork	40 – 45	High
Pork ribs, approx. 450 g	15	High
Pork knuckle, smoked, approx. 450 g	20 – 25	High
Lamb, leg	35 – 40	High
Lamb, cubes, approx. 350 g	10 – 18	High
Chicken, whole, approx. 500 g	12 – 18	High
Chicken, in pieces, approx. 500 g	12 – 18	High
Soup or beef or poultry broth	8 – 10	High

SEAFOOD AND FISH

Soak mussels in a container of cold water with the juice of a lemon for an hour to remove sand.

FISH	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Crab	2 – 3	Low
Fish fillet, approx. 400 g	2 – 3	Low
Fish soup or concentrated fish stock	5 – 6	Low
Fish, whole, gutted	5 – 6	Low
Lobster, approx. 400 g	2 – 3	Low
Mussels	2 – 3	Low
Prawns, crabs	1 – 2	Low

The cooking times given in the table are guidelines. Deviations in the required cooking times are possible due to fluctuations in pressure regulation, consistency and volume.

DISPOSAL

DISPOSING OF PACKAGING

The product packaging is made of recyclable materials. Dispose of the packaging materials in accordance with their labelling at public collection points or in accordance with the country-specific regulations.

SPECIFICATION

Model	536662
Diameter	Ø 20 cm
Volume	3 L
Vapour pressure	50/90 kPa

The pressure cooker complies with EN 12778:2002/A1:2005 and the provisions of European Directive 2014/68/EU.

WARRANTY AND SERVICE PROCESSING

The product has been carefully produced in accordance with strict quality guidelines and thoroughly tested before delivery. In the event of defects in this product, you have legal rights against the seller of the product. These statutory rights are not restricted by our guarantee. You will receive a three-year guarantee on this product from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place, as this will be required as proof of purchase in the event of a warranty claim. This document is required as proof of purchase. If a material or manufacturing defect occurs within three years from the date of purchase of this product, we will repair or replace the product for you free of charge, at our discretion. This warranty becomes void if the product is damaged or has not been properly used or maintained. The guarantee applies to material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts that are subject to normal wear and tear (e.g. batteries) and can therefore be considered wearing parts or damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or those made of glass.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de



Status of the information:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-1

IAN 536662_2510



Kukta

(HU)

Kukta

Kezelési és biztonsági utasítások



BIZTONSÁG

A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi biztonsági utasításokat.
A biztonságos használat érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A terméket csak rendeltetésszerűen használja. Ez egy háztartási gyorsfőző edény, amelyet az ételek gyors főzésére használnak. A termék egyéb felhasználása vagy módosítása nem rendeltetésszerűnek minősül, és sérülésekhez és károkhoz vezethet. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból vagy módosításból eredő károkért. A terméket nem ipari felhasználásra szánják.

GYERMEKEK ÉS SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA



FIGYELEM! BALESETVESZÉLYES GYERMEKEK ÉS KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal!
Fuldoklás veszélye áll fenn, és a gyerekek gyakran alábecsülik a veszélyeket!
Csecsemők és gyermekek élet- és sérülésveszélye!



VIGYÁZAT - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Győződjék meg arról, hogy minden alkatrész ép.
A sérült alkatrészek befolyásolhatják a biztonságot és a stabilitást.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használat előtt ellenőrizze a termék stabilitását.
A terméket szakszerűen és kizárólag rendeltetésszerűen használja.
A műanyag alkatrészeket távol kell tartani a nyílt lángtól.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a terméket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek, kivéve, ha felügyelik őket, vagy ha erre vonatkozó utasítást kaptak egy olyan személytől, aki felelős a termék biztonságáért. A gyorsfőzők használatakor be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

- Soha ne használja a gyorsfőző edényt gyermekek közelében.
- Ez a termék nem sütőben használható.
- Ne használja ezt a gyorsfőző edényt folyékony olajjal történő mélysütéshez.
- A nyomás alatt álló gyorsfőző edényt csak nagyon óvatosan mozgassa.
- Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja a fogantyúkat és a gombokat. Szükség esetén használjon megfelelő fogókesztyűt.

- Ezt a gyorsfőző edényt csak az útmutatóban leírt módon, rendeltetésszerűen használja. Utilizzare la pentola a pressione solo per lo scopo previsto, come descritto nelle istruzioni. Ez a termék nagynyomású gőzzel főz. A helytelen használat égési sérülésekhez vezethet. Győződjék meg róla, hogy a gyorsfőző edény megfelelően le van zárva, mielőtt a főzőlapra helyezi, lásd a használati utasítást.
- Csak akkor nyissa ki a gyorsfőző edényt, ha az kellőképpen lehűlt, és a túlnyomás teljesen megszűnt, lásd a használati utasítást.
- Soha ne használja a gyorsfőző edényt folyadékok nélkül, mert ez komoly károkat okozhat.
- A feltöltés a nyomáscsökkentő szelep eltömődéséhez és ezzel túl nagy nyomáshoz vezethet.
- A gyorsfőző edényt csak az űrtartalom 2/3-áig szabad megtölteni.
- Ha olyan ételeket főz, amelyek a főzési folyamat során megduzzadnak, például rizst vagy szárított zöldségeket, csak félig töltsen meg a gyorsfőzőt.
- Felhívjuk figyelmét, hogy bizonyos élelmiszerek, például almapüré, rebarbara, áfonya, gyöngyárpa, zabpehely, feles borsó, tészta, makaróni, spagetti vagy más gabonafélék, amelyek felhabzanak és megduzzadnak, fröccsenhetnek és a nyomáscsökkentő szelep elzáródását okozhatják. Ezeket az ételeket nem szabad gyorsfőzőben főzni.
- Csak olyan főzőlapokat használjon, amelyek a kezelési és biztonsági utasításban engedélyezettek.
- Ha olyan bőrös húst (pl. marhanyelvet) főzött, amely nyomás hatására megduzzadhat, ne szűrjön bele a húsba, míg a bőr duzzadt. Égési sérüléseket szenvedhet.
- Ha sűrű állagú ételt főz, a gyorsfőzőt kinyitás előtt óvatosan rázza meg, hogy semmi ne fröccsenjen ki.
- Minden használat előtt ellenőrizze a szelepeket a dugulások szempontjából, lásd a használati utasítást.
- A biztonsági rendszerhez ne nyúljon, kivéve az utasításoknak megfelelő tisztítást és karbantartást.
- A normál üzemi nyomás elérésekor csökkentse a fűtést, hogy a gőzt termelő folyadék ne párologjon el.
- Ha a fogantyúkat nehéz szétnyomni, ez azt jelenti, hogy a gyorsfőző edény még mindig nyomás alatt van. Ne nyissa ki erőszakkal. Bármilyen nyomás a gyorsfőző edényben veszélyes lehet.
- Csak az adott modellhez tartozó eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Főként arra ügyeljen, hogy az azonos modellből származó edényt és fedelet használja, és győződjék meg arról, hogy azok kompatibilisek.
- A fogantyú csavarjai meglazulhatnak. Szükség esetén húzza meg a fogantyú csavarjait.
- Megjegyzés az indukciós főzőlapokhoz: Bizonyos körülmények között zaj keletkezhet, amely a főzőlap és az edény elektromágneses tulajdonságai miatt jöhet létre. Ez normális, és nem az indukciós főzőlap vagy a főzőedény hibájára utal. Ez nem befolyásolja a főzési teljesítményt.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A termék használata előtt ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. A terméket csak a leírt módon, rendeltetésszerűen használja. Őrizze meg ezt a dokumentumot a későbbi használatra. Ha továbbadja a terméket harmadik félnek, a dokumentumokat is adja át.

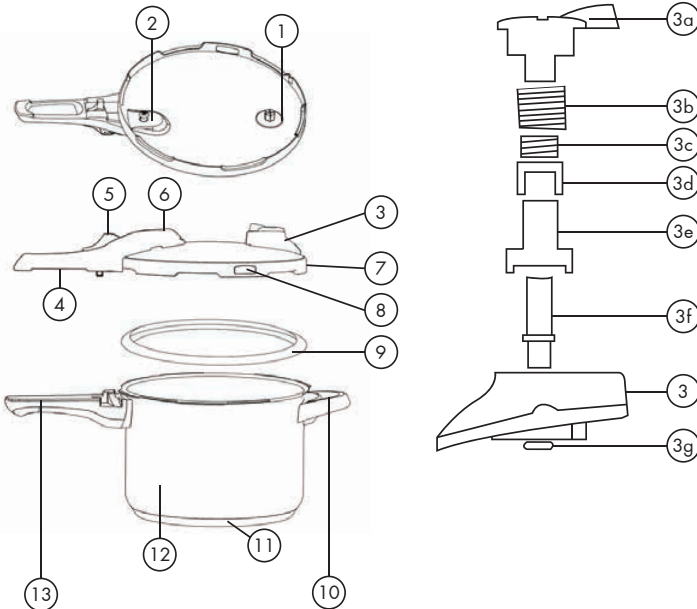
FONTOS! KÉRJÜK, HOGY MINDEN DOKUMENTUMOT FIGYELMESEN OLVASSON EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HIVATKOZÁSOKHOZ!

SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM

- Gyorsfőző edény + fedél
- Tömítőgyűrű a fedélhez
- Kezelési és biztonsági utasítások

Ellenőrizze a szállítmány teljességét és az termék épségét. Sérült terméket ne használjon!

ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓK



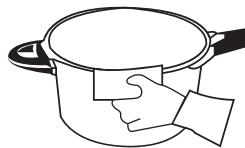
- 1 **RÖGZÍTÉSGÁTLÓ ANYA:** Hatékonyan megakadályozza a gőzkivezető nyílás eltömődését, megelőzendő a túlnyomás kialakulását a termék belsejében.
- 2 **BIZTONSÁGI SZELEP:** Arra szolgál, hogy a nyomást a határérték alatt tartsa azáltal, hogy levegőt enged ki, amint a szabályozottnál nagyobb nyomás alakul ki. Arra is szolgál, hogy megakadályozza a fedél kinyitását, miközben a gyorsfőző edényben még aktív nyomás van.
- 3 **NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEPTALP:**
Nyomásbeállítás: "1" = kisebb nyomás, "2" = nagyobb nyomás.
- 3a **SZABÁLYOZÓGOMB**
- 3b **RUGÓ**
- 3c **RUGÓ**
- 3d **A SZABÁLYOZÓGOMB FEDELE**
- 3e **SZABÁLYOZÓGOMB TENGELE**
- 3f **NYOMÁSCSÖKKENTŐ CSŐ:** A gyorsfőző edényben levő gőz leengedésére szolgál.
- 3g **TÖMÍTŐGYŰRŰ**
- 4 **FEDÉL FOGÓJA:** Ezt arra szolgál, hogy levegyék a fedelet a gyorsfőzőről.
- 5 **LEZÁRÁS:** Ha a fedél megfelelően zárva van, nyomja hátrafelé a reteszt a lezáráshoz. Nyomja előre a reteszt a fedél kinyitáshoz.
- 6 **NYOMÁSJELZŐ:** A nyomásjelző a felmelegítést követő néhány percen belül felfelé mozog; a nyomás teljes megszűnése után visszatér a kiindulási pontra.
- 7 **FEDÉL**
- 8 **KÉMLELŐ**
- 9 **FEDÉL TÖMÍTÉSE:** Ennek teljesen tisztának kell lennie, "YS203HA07".
- 10 **FOGANTYÚ:** A gyorsfőző edény hordozásához.
- 11 **ALJ:** Az alj háromféle rétegből áll, amely gyors és egyenletes hőelosztást tesz lehetővé, így a termék indukciós főzőlapon is használható.
- 12 **A GYORSFŐZŐ EDÉNY TESTE:** Ez tartalmazza az ételt, és sav- és lúgálló.
- 13 **AZ EDÉNY FOGANTYÚJA:** Az edény fogantyúján egy "▲" jelzés található, amelyhez a fedélen lévő "●" jelzést kell igazítani.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az első használathoz vegyen ki minden tartozékot az edényből.

A fedél peremét kenje be egy kevés salátaolajjal (1. ábra).

A gyorsfőző edényt töltsen meg félig hideg vízzel, és melegítse az edényt 30 percig, betartva a "Zárás előtti ellenőrzés" és a "Főzés" című bekezdések utasításait. Nyissa ki a gyorsfőző edényt, miután teljesen kihűlt, és a túlnyomás teljesen megszűnt. Ürítse ki a gyorsfőző edényt, és gondosan törölje szárazra egy puha törülkövel.



ábra 1

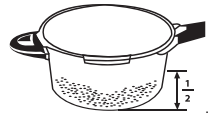
BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉS

ÉLELMISZER ÉS FOLYADÉK HOZZÁADÁSA

A gyorsfőző edényben történő főzéshez párolgó folyadékot kell használni, amely a forralási folyamat során gőzbocsát ki, például víz, leves, alaplé vagy bor. A gyorsfőző edényt **SOHA** ne töltsse fel folyadékkal vagy élelmiszerrel az űrtartalom 2/3-ánál nagyobb mértékben (2. + 3. ábra).



ábra 2



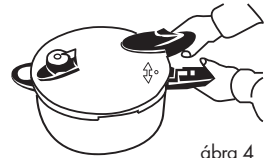
ábra 3

ELLENŐRZÉS ZÁRÁS ELŐTT

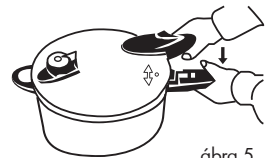
A gyorsfőző edény lezárása előtt mindig ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő cső (3f alkatrész) és a biztonsági szelep tiszta és nincs eltömődve (lásd: A gyorsfőző edény ápolása és karbantartása).

A GYORSFŐZŐ EDÉNY BEZÁRÁSA

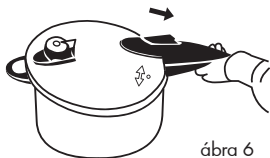
1. Igazítsa a fedélen (7. alkatrész) lévő "●" jelet a fazék fogantyúján (13. rész) lévő "▲" jelhez (4. ábra).
2. Nyomja meg enyhén a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban úgy, hogy a két fogantyú fedésbe kerüljön egymással (5. ábra).
3. Csúsztassa a reteszt hátrafelé a fedél fogantyúján lévő jel felé, hogy a retesz teljesen zárva legyen (6. ábra).



ábra 4



ábra 5



ábra 6

FŐZÉS

1. Előkészítés

Helyezze a gyorsfőzőt egyenesen és stabilan a főzőlapra (7. ábra).

2. Nyomás beállítása

Különböző nyomások állíthatók be. A nyomás beállításához (8. ábra) kövesse a dokumentum végén található táblázatokban szereplő ajánlásokat.

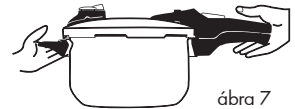
A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP FUNKCIÓI:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☁ - Gőzbocsátási állás

Φ - A nyomásszabályozó szelep eltávolítása



ábra 7



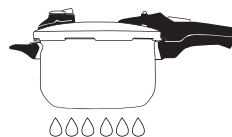
ábra 8

3. Főzés

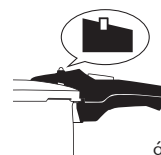
Helyezze a gyorsfőző edényt a főzőlapra, és állítsa be a legmagasabb főzési fokozatot. Egy idő után kis mennyiségű gőz távozik a gőzkifolyóból és a fedél fogantyújából. Amikor a piros pecék felfelé mozog, megkezdődik a túlnyomás kialakulása (9. és 10. ábra). Ha gáz főzőlapot használ, mindig ügyeljen arra, hogy a beállítás elég alacsony legyen ahhoz, hogy a lángok ne emelkedjenek fel az edény oldalára.

4. Főzés nyomás alatt

Csökkentse a főzési fokozatot, és állítsa be a főzés időtartamát a recept vagy saját tapasztalatai szerint (11. ábra).



ábra 9



ábra 10

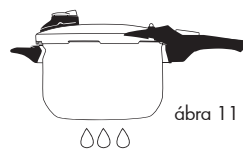
NYITÁS

1. Miután kikapcsolta a főzőlapot, két lehetőség van:

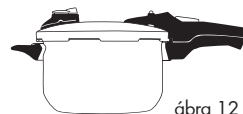
a) Lassú nyomásmentesítés és az edény kinyitása:

Győződjék meg arról, hogy az edény stabilan áll, és hagyja, hogy természetes módon lehűljön (12. ábra). Ez a módszer hasznos az ételek párolásához, mivel az edényben egy ideig még magas hőmérséklet lesz a főzőlap kikapcsolása után is.

b) Más esetben a nyomásszabályozó szeleppel engedje le a nyomást. ☹



ábra 11



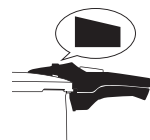
ábra 12

2. Amikor a nyomásjelző a kezdeti állásban van, és a pecék már nem látható, akkor a túlnyomás már teljesen megszűnt az edényben: ki lehet nyitni (13. ábra).

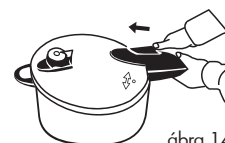
a) Csúsztassa a reteszt a fedél közepére (14. ábra).

b) Fordítsa el a felső fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányba (15. ábra).

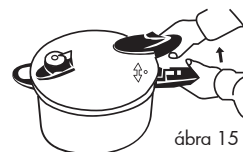
3. Igazítsa a fedélén lévő "●" jelet az edény fogantyúján lévő "▲" jelhez (13. rész), és nyissa ki a fedelet (16. ábra).



ábra 13



ábra 14



ábra 15



ábra 16

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

FIGYELEM! KÁRVESZÉLY!

A termék nem szakszerűtlen kezelése károsodásokhoz vezethet.

EGYSZERŰ TISZTÍTÁS

A gyorsfőző edény élettartamát meghosszabbíthatja azzal, hogy nem hagyja a főtt ételt túl sokáig benne. Mosogassa el és szárítsa meg a gyorsfőző edényt, hogy az ételmaradékok, különösen a savas és lúgos ételek ne hagyjanak foltot a serpenyőn. Az edény testét és fedelét meleg vízzel mosogassa el, szükség esetén használjon kevés enyhe mosogatószeret és puha mosogatószivacsot. Különösen ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a fedél gumi alkatrészeit. A terméket száraz és tiszta helyen tárolja. Az edény mosogatógépben mosható. Kérjük, a fedelet kézzel mosogassa el.

A TERMÉK TISZTÍTÁSA

A nyomásszabályozó szelep tisztítása

Minden használat után távolítsa el a nyomásszabályozó szelepet (3. alkatrész) a szabályozógomb (3a. alkatrész) óramutató járásával ellentétes irányba, "Φ" állásba történő elfordításával. Ezután kivehető a nyomásszabályozó szelep. Ügyeljen arra, hogy a rugó a szelepből maradjon. Mosogassa el gondosan az összes alkatrészt, és szerelje össze azokat. Vizsgálja meg, hogy a szeleptömítés tiszta és nem láthatók rajta az elhasználódás jelei. Valamennyi alkatrészt meleg vízzel mosogasson el. Szerelje össze az összes alkatrészt az eredeti módon. Az összeszerelés folyamán ellenőrizze, hogy az alkatrészek akadálytalanul mozognak. Cserélje ki a tömítőgyűrűt, ha az elkopott vagy elszakadt.

BIZTONSÁGI SZELEP:

Minden használat után ellenőrizze a fedélben lévő biztonsági szelep tisztaságát és mozgását. Mosogassa el meleg vízzel. Ha szükséges, óvatosan mozgathatja (benyomhatja) a szelepet egy tű hátuljával, hogy a makacs szennyeződéseket megglazítsa (17. ábra).



ábra 17

TÖMÍTŐGYŰRŰ

Minden használat után mosogassa el meleg vízzel vagy egy kis szappanos vízzel. Helyezze a tömítőgyűrűt megfelelően a fedélben lévő mélyedésbe.

MEGJEGYZÉS: FIGYELEM! A JAVÍTÁSOKAT CSAK ARRA FELHATALMAZOTT SZEMÉLYZET VÉGEZHETI.

HIBAEELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A gyorsfőzőben nem alakul ki a túlnyomás.	A nyomásjelző nem emelkedik.	Állítsa magasabbra a hőmérsékletet.
	Túl kevés főzőfolyadék.	Töltsön hozzá a főzőfolyadékot.
	A felső és az alsó fogantyú nincs megfelelően csatlakoztatva, és a tömítőgyűrű nincs a megfelelő helyzetben.	Lehűlésig zárja le a gyorsfőző edényt. Igazítsa helyesen egymáshoz a két fogantyút, és helyezze a tömítőgyűrűt a megfelelő pozícióba.
	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
Gőz távozik a fedél alól.	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű deformálódott és kopott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt YS203HA07 számú modellre.
Folyadék vagy gőz szivárog a nyomásszabályozó szelep körül.	Túl magasra van beállítva a hőmérséklet.	Állítson be alacsonyabb hőfokot.
	A készülék feltöltése nagyobb, mint a megengedett maximális kapacitás.	Tegyen kevesebb ételt az edénybe. Ügyeljen azonban arra, hogy a terméket ne működtesse túl kevés folyadékkal, mert fennáll a veszélye, hogy az étel megéghet az edény alján.
A nyomásjelző nem mozdul lefelé, és a fedél nem nyitható.	Még mindig van nyomás a gyorsfőző edényben.	Várja meg, amíg a túlnyomás megszűnik; állítsa a nyomásszabályozó szelepet gőzmentesítési állásba.
A nyitó- és zárórendszer nem működik.	A fedélen lévő "●" jelölés nincs egy magasságban az edény fogantyúján lévő "▲" jelöléssel.	A két jelölést hozza azonos magasságba.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A biztonsági szelepből erős gőzsugár távozik.	A gőzleeresztő szelep elzáródott, ezért a gőznyomás meghaladta a biztonsági szelep nyomáshatárát.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és vegye le a gyorsfőzőt a főzőlapról. Csak akkor nyissa ki a gyorsfőző edényt, ha a nyomás teljesen megszűnt. Ellenőrizze, hogy melyik alkatrész van eltömődve. Tisztítsa meg a gőzkioldó szelepet és a biztonsági szelepet a fenti utasításoknak megfelelően.
	A biztonsági szelep tömítőgyűrűje nincs behelyezve.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és vegye le a gyorsfőzőt a főzőlapról. Csak akkor nyissa ki a gyorsfőző edényt, ha a túlnyomás teljesen megszűnt. Helyezze a tömítőgyűrűt megfelelően a fedélben lévő mélyedésbe.
A tömítőgyűrű kiáll a fedél alól.	A tömítőgyűrű elhasználódott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt YS203HA07 számú modellre.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

ZÖLDSÉG

ZÖLDSÉG	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
Karfiol (darabokra vágva)	2 – 3	alacsony
Karfiol	3 – 5	alacsony
Zöldségleves	5 – 6	alacsony
Sárgarépa	5 – 7	alacsony
Burgonya (hámozatlan)	5 – 7	magas
Burgonya (hámozott és szeletelt)	3 – 5	magas
Gomba	5 – 6	alacsony
Spenót	2 – 4	alacsony
Cukkini	3 – 5	alacsony

HÚS

HÚS	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
Marha- / borjú sült	35 – 40	magas
Marhahús / borjú sült (lábszár)	25 – 30	magas
Sertéssült	40 – 45	magas
Sertésborda, kb. 450 g	15	magas
Sertéscsülök, füstölt, kb. 450 g	20 – 25	magas
Báránycomb	35 – 40	magas
Bárányhús, kockákra vágva, kb. 350 g	10 – 18	magas
Csirke, egészben, kb. 500 g	12 – 18	magas
Csirke, darabokban, kb. 500 g	12 – 18	magas
Leves vagy erőleves marhahúsból vagy baromfiból	8 – 10	magas

TENGER GYÜMÖLCSEI ÉS HALAK

A homok eltávolításához áztassa a kagylókat egy órán át hideg vízben, egy citrom levével együtt.

HALAK	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
Rák	2 – 3	alacsony
Halfilé, kb. 400 g	2 – 3	alacsony
Halászlé vagy tömény halászléa- lap	5 – 6	alacsony
Hal, egészben, kibelevve	5 – 6	alacsony
Homár, kb. 400 g	2 – 3	alacsony
Kagyló	2 – 3	alacsony
Garnélarák, rákok	1 – 2	alacsony

A táblázatban megadott főzési idők tájékoztató jellegűek. A nyomásszabályozás, a konzisztencia és a térfogat ingadozása miatt eltérések lehetnek az előírt főzési időkből.

A CSOMAGOLÁS ÁRTALMATLANÍTÁSA

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült.

A csomagolóanyagokat vigye a címkézésüknek megfelelően osztályozva a nyilvános gyűjtőhelyekre, ill. ártalmatlanítsa a helyi előírásoknak megfelelően.

TULAJDONSÁGOK

Modell	536662
Átmérő	Ø 20 cm
Térfogat	3 L
Gőznyomás	50/90 kPa

A gyorsfőző edény megfelel az EN 12778:2002/A1:2005 szabványnak és a 2014/68/EU európai irányelv előírásainak.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZELÉS

A terméket gondosan, szigorú minőségi irányelvek szerint gyártották, és szállítás előtt alaposan tesztelték. A termék hibája esetén Önnek törvényes jogai vannak a termék eladójával szemben. Ezeket a törvényes jogokat a garanciánk nem korlátozza. Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított három év garanciát adunk. A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Kérjük, őrizze meg jól az eredeti pénztári bizonylatot, mivel garanciális igény esetén ez lesz szükséges a vásárlás bizonyítékeként. Ez a dokumentum a vásárlás bizonyítékeként szükséges. Ha a termék megvásárlásától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hiba lép fel, a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük Önnek. Ez a garancia érvényét veszti, ha a termék megsérült, illetve, ha szakszerűtlenül használták vagy karbantartották. A garancia az anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek a normál elhasználódásnak vannak kitéve (pl. akkumulátorok), és ezért kopó alkatrészeknek tekinthetők, illetve a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók, újratölthető elemek vagy üvegből készült elemek sérüléseire.

p:os!

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de



Stand der Informationen:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11

IAN 536662_2510



Lonec na pritisk

SI

Lonec na pritisk
Navodila za uporabo in varnostna navodila



VARNOST

Pred prvo uporabo izdelka natančno preberite naslednja varnostna navodila. Za varno uporabo upoštevajte vsa spodnja varnostna navodila.

NAMENSKA UPORABA

Izdelek uporabljajte le za predvideni namen. To je gospodinjski tlačni kuhalnik, ki se uporablja za hitro kuhanje hrane. Drugačna uporaba ali spremembe izdelka se štejejo za neprimerne in lahko povzročijo poškodbe in škodo. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe ali spreminjanja. Izdelek ni namenjen komercialni uporabi.

VARNOST OTROK IN LJUDI



OPOZORILO! NEVARNOST NESREČE ZA OTROKE IN MALČKE!

Nikoli ne puščajte otrok brez nadzora z embalažnim materialom!
Obstaja nevarnost zadušitve in otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti!
Nevarnost za življenje in poškodbe malčkov in otrok!



PREVIDNOST - NEVARNOST POŠKODBI

Prepričajte se, da so vsi deli nepoškodovani.
Poškodovani deli lahko vplivajo na varnost in stabilnost.

SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo preverite stabilnost izdelka.
Izdelek uporabljajte pravilno in samo na predvidenem območju uporabe.
Plastične sestavne dele je treba varovati pred odprtim ognjem.

VARNOSTNA NAVODILA

Ta izdelek ni namenjen za uporabo osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebam s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzoruje ali jim daje navodila glede uporabe izdelka. Pri uporabi tlačnih kuhalnikov je treba upoštevati osnovna varnostna navodila:

- Tlačnega kuhalnika nikoli ne uporabljajte v bližini otrok.
- Ta izdelek ni primeren za pečico.
- Tlačnega kuhalnika ne uporabljajte za cvrtje s tekočim oljem.
- Ko je tlačni kuhalnik pod pritiskom, ga premikajte zelo previdno.
- Ne dotikajte se vročih površin, temveč uporabljajte ročaje in gumbе.
Po potrebi uporabite ustrezne rokavice za peko v pečici.

- Tlačni kuhalnik uporabljajte samo za predvideni namen, kot je opisano v navodilih. Ta izdelek se kuha pod parnim pritiskom. Pri nepravilni uporabi lahko pride do opeklin. Preden postavite tlačni kuhalnik na kuhalno ploščo, se prepričajte, da je pravilno zaprt, glejte navodila za uporabo.
- Tlačni kuhalnik odprite šele, ko se dovolj ohladi in se sprostí ves notranji tlak, glejte navodila za uporabo.
- Tlačnega kuhalnika nikoli ne uporabljajte brez tekočin, saj lahko pride do resnih poškodb.
- Prekomerno polnjenje lahko povzroči blokado cevi za sprostitev tlaka in s tem povečanje tlaka.
- Tlačni kuhalnik nikoli ne napolnite z več kot 2/3 njegove prostornine
- Kadar kuhate hrano, ki se med kuhanjem razširi, na primer riž ali posušeno zelenjavo, tlačni kuhalnik napolnite le do polovice njegove prostornine.
- Upoštevajte, da se nekatera živila, kot so jabolčna omaka, rabarbara, brusnice, ječmen, ovseni kosmiči, grah, testenine, makaroni, špageti ali druga žita, ki se penijo in širijo, lahko razpršijo in povzročijo blokado ventila za sprostitev tlaka. Teh živil ne smete kuhati v tlačnem kuhalniku.
- Uporabljajte samo vire ogrevanja, ki so dovoljeni v obratovalnih in varnostnih navodilih.
- Če ste kuhali meso s kožo (npr. volov jezik), ki lahko pod pritiskom nabrekne, mesa ne prebadajte, ko je koža nabreknila. Lahko pride do opeklin.
- Če kuhate hrano z gosto teksturo, morate tlačni kuhalnik pred odpiranjem rahlo stresati, da ne bi nič brizgnilo ven.
- Pred vsako uporabo preverite, ali so ventili zamašeni, glejte navodila za uporabo.
- Varnostnega sistema ne posegajte, razen za čiščenje in vzdrževanje v skladu z navodili.
- Ko je dosežen normalni delovni tlak, zmanjšajte ogrevanje, da ne izhlapi vsa tekočina, ki ustvarja paro.
- Če ročaje težko potisnete narazen, to pomeni, da je tlačni kuhalnik še vedno pod pritiskom. Ne odpirajte ga na silo. Vsak pritisk v tlačnem kuhalniku je lahko nevaren.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele za ustrezen model.
- Uporabite zlasti posodo in pokrov istega modela ter se prepričajte, da sta združljiva.
- Vijaki ročaja se lahko sprostijo. Po potrebi zategnite vijavno povezavo ročajev.
- Opomba za indukcijske kuhalne plošče: V določenih okoliščinah se lahko pojavi hrup, ki je posledica elektromagnetnih lastnosti grelnega vira in kuhalnika. To je normalno in ne pomeni napake na indukcijski plošči ali posodi. Ne vpliva na učinkovitost kuhanja.

PRED PRVO UPORABO

Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi navodili. Izdelek uporabljajte le v skladu z opisom in za predvidene namene. Ta dokument shranite za prihodnji vpogled. Ob predaji izdelka tretjim osebam predajte vse dokumente.

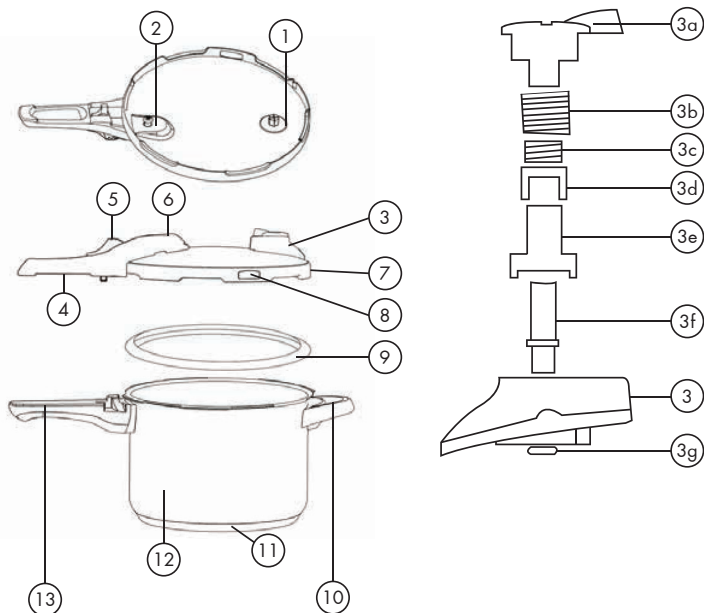
POMEMBNO! VSE DOKUMENTE SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO IN JIH NATANČNO PREBERITE!

OBSEG DOSTAVE

- Tlačni kuhalnik + pokrov
- Tesnilni obroč za pokrov
- Navodila za uporabo in varnostna navodila

Preverite, ali so prisotni vsi deli, in preverite, ali je izdelek poškodovan med prevozom. Poškodovanega izdelka ne uporabljajte!

SESTAVNI DELI IN FUNKCIJE

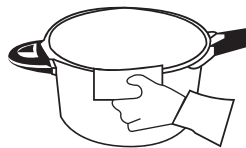


- 1 **PROTIBLOKIRNA MATICA:** Učinkovito preprečuje zamašitev izhoda pare, da bi se izognili nadtlaku v izdelku.
- 2 **VARNOSTNI VENTIL:** Uporablja se za vzdrževanje tlaka pod mejno vrednostjo, saj izpusti zrak takoj, ko nastane večji tlak od reguliranega. Uporablja se tudi za preprečevanje odpiranja pokrova, ko je v tlačnem kuhalniku še vedno aktiven tlak.
- 3 **REGULACIJSKI VENTIL ZA TLAK IN PODSTAVEK REGULACIJSKEGA VENTILA ZA TLAK:** Nastavitev tlaka: "1" = nizek tlak, "2" = visok tlak.
- 3a **REGULACIJSKI GUMB**
- 3b **VZMET**
- 3c **VZMET**
- 3d **POKROV REGULACIJSKEGA GUMBA**
- 3e **OS REGULACIJSKEGA GUMBA**
- 3f **CEV ZA SPROSTITEV TLAKA:** Uporablja se za sproščanje pare v tlačnem kuhalniku.
- 3g **TESNILNI OBROČ**
- 4 **ROČAJ POKROVA:** Z njim odstranite pokrov s tlačnega kuhalnika.
- 5 **ZAKLEPANJE:** Ko je pokrov pravilno zaprt, pritisnite zapah nazaj, da ga zaklenete. Pritisnite zapah naprej, da odprete pokrov.
- 6 **SPOROČILO ZA JAVNOST:** Indikator tlaka se v nekaj minutah po segrevanju premakne navzgor in se po popolni sprostitvi tlaka vrne na začetno točko.
- 7 **OBLIKA**
- 8 **OKNA**
- 9 **TESNILO POKROVA:** Ta mora biti popolnoma čist, model "YS203HA07".
- 10 **DRŽALO:** Za prenašanje tlačnega kuhalnika.
- 11 **TLA:** Podnožje je sestavljeno iz treh plasti materiala, ki omogočajo hitro in enakomerno porazdelitev toplote, kar pomeni, da lahko izdelek uporabljate tudi na indukcijskih kuhalnih ploščah.
- 12 **OHIŠJE TLAČNEGA KUHALNIKA:** Ta vsebuje hrano ter je odporna na kisline in alkaliije.
- 13 **ROČAJ KUHALNIKA:** Na ročaju kuhalnika je črka "▲", ki mora biti poravnana s črko "●" na pokrovu.

NAVODILA ZA UPORABO

Za prvi zagon odstranite vso dodatno opremo iz posode.

Na površino ob robu pokrova nanesite malo solatnega olja (slika 1). Tlačni kuhalnik do polovice napolnite s hladno vodo in ga segrevajte 30 minut, pri čemer upoštevajte poglavji "Preverjanje pred zaklepanjem" in "Kuhanje". Odprite tlačni kuhalnik, ko se popolnoma ohladi in se sprostí ves tlak. Izpraznite tlačni kuhalnik in ga skrbno osušite z mehko kropro.



slika 1

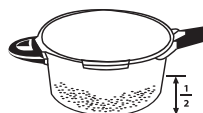
VARNO DELOVANJE

DODAJANJE ŽIVIL IN TEKOČINE

Če želite kuhati v tlačnem kuhalniku, ga morate napolniti s tekočino, ki lahko po kuhanju sprošča paro, na primer z vodo, juho, južno osnovo ali vinom. Tlačni kuhalnik **NIKOLI** ne napolnite s tekočino ali hrano do več kot $\frac{2}{3}$ njegove prostornine (sliki 2 + 3).



slika 2



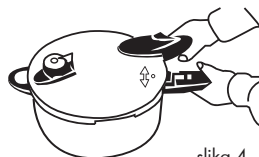
slika 3

PREVERJANJE PRED ZAPIRANJEM

Preden tlačni kuhalnik zaprete, se vedno prepričajte, da sta cev za sprostitve tlaka (del 3f) in varnostni ventil čista in da nista zamašena (glejte poglavje Nega in vzdrževanje tlačnega kuhalnika).

ZAPIRANJE TLAČNEGA KUHALNIKA

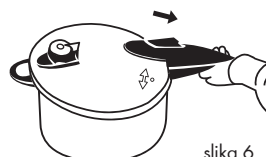
1. Simbol "●" na pokrovu (del 7) poravnajte s simbolom "▲" na ročaju kuhalnika (del 13) (slika 4).
2. Rahlo pritisnite na pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, dokler se ročaja ne poravnata (slika 5).
3. Zaščito potisnite nazaj proti oznaki na ročaju pokrova, da se popolnoma zapre (slika 6).



slika 4



slika 5



slika 6

KUHANJE

1. Priprava

Tlačni kuhalnik postavite naravnost in stabilno na kuhhalno ploščo (slika 7).

2. Nastavitev tlaka

Izberete lahko različne nastavitve tiskanja. Pri nastavitvi tlaka (slika 8) upoštevajte priporočila v tabelah na koncu tega dokumenta.

FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Vrtni red sproščanja hlapov

Φ - Odstranitev regulacijskega ventila tlaka



slika 7



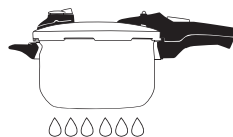
slika 8

3. Kuhanje

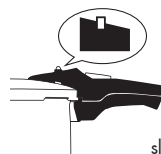
Tlačni kuhalnik postavite na kuhhalno ploščo in nastavite najvišjo stopnjo kuhanja. Čez nekaj časa iz odprtine za paro in ročaja pokrova začne uhajati majhna količina pare. Ko se rdeči zatič premakne navzgor, se začne povečevati tlak (slika 9 in 10). Če uporabljate plinsko kuhhalno ploščo, vedno poskrbite, da je nastavev dovolj nizka, da se plameni ne dvigajo po straneh kuhhalnika.

4. Kuhanje pod pritiskom

Zmanjšajte stopnjo kuhanja in nastavite čas kuhanja v skladu z receptom ali lastnimi izkušnjami (slika 11).



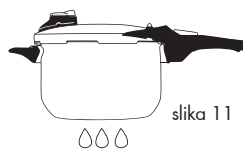
slika 9



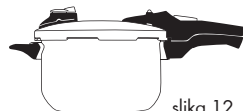
slika 10

ODPRTA STRAN

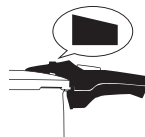
1. Ko izklopite kuhhalno ploščo, imate dve možnosti:
 - a) Počasno spuščanje tlaka in odpiranje kuhhalnika: Prepričajte se, da je kuhhalnik stabilen, in počakajte, da se naravno ohladi (slika 12). Ta način je uporaben za dušenje hrane, saj visoka temperatura v kuhhalniku ostane še nekaj časa, tudi po izklopu kuhhalne plošče.
 - b) V nasprotnem primeru uporabite ventil za uravnavanje tlaka, da sprostite tlak. ⚠
2. Ko je indikator tlaka v začetnem položaju in zatič ni več viden, se je iz tlačnega kuhhalnika sprostil ves tlak in jo lahko odprete (slika 13).
 - a) Zatič potisnite na sredino pokrova (slika 14).
 - b) Zgornji ročaj zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca (slika 15).
3. Poravnajte oznako "●" na pokrovu z oznako "▲" na ročaju kuhhalnika (del 13) in odprite pokrov (slika 16).



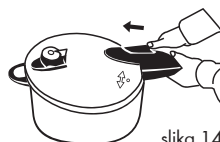
slika 11



slika 12



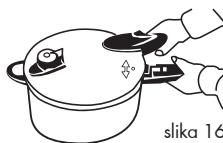
slika 13



slika 14



slika 15



slika 16

ČIŠČENJE IN NEGA

POZOR! NEVARNOST POŠKODB!

Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe.

ENOSTAVNO ČIŠČENJE

Da bi podaljšali življenjsko dobo tlačnega kuhalnika, kuhane hrane ne smete predolgo puščati v kuhalniku. Kuhalnik sperite in posušite, da se na njem ne bi obarvali ostanki hrane, zlasti kisle in alkalne hrane. Telo kuhalnika in pokrov po potrebi sperite s toplo vodo, dodajte malo blage tekočine za pomivanje posode in uporabite mehko gobasto krpo. Posebej pazite, da ne poškodujete gumijastih delov v pokrovu. Izdelek shranjujte na suhem in čistem mestu. Kuhalnik je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju. Pokrov očistite ročno.

ČISTI IZDELEK

Čiščenje regulacijskega ventila tlaka

Po vsaki uporabi odstranite ventil za uravnavanje tlaka (del 3) tako, da zavrtite regulacijski gumb (del 3a) proti smeri urinega kazalca v položaj " Φ ". Nato lahko odstranite ventil za uravnavanje tlaka. Prepričajte se, da je vzmet ostala v ventilu. Vse dele temeljito sperite z vodo in jih ponovno sestavite. Preverite, ali je tesnilo ventila čisto in brez znakov obrabe. Vse dele sperite s toplo vodo. Sestavite vse dele, kot so bili prvotno sestavljeni. Pri sestavljanju se prepričajte, da se deli premikajo gladko. Če je tesnilni obroč obrabljen ali raztrgan, ga zamenjajte.

VARNOSTNI VENTIL:

Po vsaki uporabi preverite, ali je varnostni ventil v pokrovu čist in ga je mogoče premikati. Izperite ga v topli vodi.

Po potrebi lahko ventil previdno premaknete (pritisnete) s hrbtno stranjo igle, da sprostite morebitno ujeto umazanijo (slika 17).

TESNILNI OBROČ

Po vsaki uporabi ga sperite v topli vodi ali z malo milnice.

Tesnilni obroč pravilno vstavite v vdolbino v pokrovu.



slika 17

OPOMBA: OPOZORILO! POPRAVILA LAHKO OPRAVLJA LE POOBlašČENO OSEBJE.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOŽENI VZROK	REŠEVANJE
V kuhalniku pod pritiskom ne nastaja pritisk.	Prikazovalnik tlaka se ne poveča.	Uporabite višjo temperaturo.
	Premalo tekočine za kuhanje.	Dodajte tekočino za kuhanje.
	Zgornji in spodnji ročaj nista pravilno povezana in tesnilni obroč ni v pravilnem položaju.	Tlačni kuhalnik zaprite, dokler se ne ohladi. Pravilno povežite oba ročaja in namestite tesnilni obroč v pravilen položaj.
	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.
Izpod pokrova uhajajo hlapci.	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.
	Tesnilni obroč je deformiran in obrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč z modelom št. YS203HA07.
Okoli ventila za uravnavanje tlaka uhaja tekočina ali para.	Previsoka nastavitve temperature.	Uporabite nižjo temperaturo.
	Naprava je napolnjena preko največje zmogljivosti.	Zmanjšajte količino polnjenja. Kljub temu poskrbite, da izdelek ne deluje s premalo tekočine, saj obstaja nevarnost, da se hrana na dnu kuhalnika zažge.
Indikator tlaka se ne premika navzdol in pokrova ni mogoče odpreti.	V tlačnem kuhalniku je še vedno pritisk.	Počakajte, da se iz izdelka sprosti tlak, in nastavite ventil za uravnavanje tlaka v položaj za sproščanje hlapov.
Sistem odpiranja in zapiranja ne deluje.	Oznaka "●" na pokrovu ni na isti višini kot oznaka "▲" na ročaju kuhalnika.	Obe oznaki postavite na enako višino.

TEŽAVA	MOŽENI VZROK	REŠEVANJE
Iz varnostnega ventila uhaja močan curek pare.	Mejna vrednost tlaka varnostnega ventila je bila presežena zaradi blokirane ventila za izpust hlapov.	Takoj izklopite kuhalno ploščo in tlačni kuhalnik odstranite s kuhalne plošče. Tlačni kuhalnik odprite šele po tem, ko je tlak popolnoma popustil. Preverite, kateri del je zamašen. V skladu z zgornjimi navodili očistite ventil za izpust pare in varnostni ventil.
	Tesnilni obroč varnostnega ventila ni vstavljen.	Takoj izklopite kuhalno ploščo in tlačni kuhalnik odstranite s kuhalne plošče. Tlačni kuhalnik odprite šele po tem, ko je tlak popolnoma popustil. Tesnilni obroč pravilno vstavite v vdolbino v pokrovu.
Tesnilni obroč štrli izpod pokrova.	Tesnilni obroč je obrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč z modelom št. YS203HA07.

PRIPOROČILO ZA PRIPRAVO

ZELENJAVA

ZELENJAVA	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVITEV TLAKA
Cvetača (narezana na kose)	2 – 3	nizka
Cvetača	3 – 5	nizka
Zelenjavna juha	5 – 6	nizka
Korenje	5 – 7	nizka
Krompir (neolupljen)	5 – 7	visoko
Krompir (olupljen in narezan)	3 – 5	visoko
Gobe	5 – 6	nizka
Špinača	2 – 4	nizka
Bučke	3 – 5	nizka

MESO

MESO	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVITEV TLAKA
Govedina/telečja pečenka	35 – 40	visoko
Govedina/telečja pečenka (stegno)	25 – 30	visoko
Svinjska pečenka	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, približno 450 g	15	visoko
Svinjsko stegno, dimljeno, približno 450 g	20 – 25	visoko
Jagnječje meso, stegno	35 – 40	visoko
Jagnječje meso, kocke, približno 350 g	10 – 18	visoko
Piščanec, cel, približno 500 g	12 – 18	visoko
Piščanec v kosih, približno 500 g	12 – 18	visoko
Juha ali goveja ali perutninska juha	8 – 10	visoko

MORSKI SADEŽI IN RIBE

Za odstranitev peska školjke za eno uro namočite v posodo s hladno vodo in sokom limone.

RIBE	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVITEV TLAKA
Raki	2 – 3	nizka
Ribji file, približno 400 g	2 – 3	nizka
Ribja juha ali zgoščena ribja juha	5 – 6	nizka
Ribe, cele, brez drobovja	5 – 6	nizka
Humar, približno 400 g	2 – 3	nizka
Školjke	2 – 3	nizka
Kozice, raki	1 – 2	nizka

Čas kuhanja, naveden v preglednici, je priporočen. Zaradi nihanj v regulaciji tlaka, konsistence in prostornine so možna odstopanja v zahtevanem času kuhanja.

ODSTRANITEV

ODLAGANJE EMBALAŽE

Embalaža izdelka je izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati.

Embalažne materiale odvrzite v skladu z njihovim označevanjem na javnih zbirnih mestih ali v skladu s predpisi posamezne države.

SPECIFIKACIJA

Model	536662
Premier	Ø 20 cm
Zvezek	3 L
Parni tlak	50/90 kPa

Tlačni kuhalnik je skladen z
EN 12778:2002/A1:2005 in
določbami Evropske direktive
2014/68/EU.

OBDELAVA GARANCIJE IN STORITEV

Izdelek je bil skrbno izdelan v skladu s strogimi smernicami kakovosti in pred dobavo temeljito preizkušen. V primeru napak na tem izdelku imate zakonske pravice do prodajalca izdelka. Te zakonske pravice niso omejene z našim jamstvom. Za ta izdelek dobite triletno garancijo od datuma nakupa. Garancijski rok se začne na datum nakupa. Originalni račun hranite na varnem mestu, saj bo v primeru garancijskega zahtevka potreben kot dokazilo o nakupu. Ta dokument je potreben kot dokazilo o nakupu. Če se v treh letih od datuma nakupa tega izdelka pojavi napaka v materialu ali proizvodnji, vam bomo izdelek po naši presoji brezplačno popravili ali zamenjali. Ta garancija preneha veljati, če je izdelek poškodovan ali ni bil pravilno uporabljen ali vzdrževan. Garancija velja za napake materiala ali proizvodne napake. Ta garancija ne krije delov izdelka, ki so podvrženi običajni obrabi (npr. baterije) in se zato lahko štejejo za obrabljive dele ali poškodbe krhkih delov, npr. stikal, akumulatorskih baterij ali tistih iz stekla.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Stanje informacij:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11



IAN 536662_2510



Tlakový hrnec

CZ

Tlakový hrnec
Provozní a bezpečnostní pokyny



BEZPEČNOST

Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující bezpečnostní pokyny.
Pro bezpečné používání dodržujte všechny níže uvedené bezpečnostní pokyny.

POUŽITÍ K URČENÉMU ÚČELU

Výrobek používejte pouze k určenému účelu. Jedná se o tlakový hrnec pro domácnost, který se používá k rychlému vaření potravin. Jiné použití nebo změny na výrobku jsou považovány za nesprávné a mohou vést ke zranění a poškození. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo úprav. Výrobek není určen pro komerční použití.

BEZPEČNOST DĚTÍ A OSOB



POZORI NEBEZPEČÍ ÚRAZU PRO DĚTI A BATOLATA!

Nikdy nenechávejte děti s obalovým materiálem bez dozoru!
Hrozí nebezpečí udušení a děti toto nebezpečí často podceňují!
Ohrožení života a nebezpečí zranění batolat a dětí!



POZOR - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Ujistěte se, že jsou všechny díly nepoškozené.
Poškozené díly mohou ovlivnit bezpečnost a stabilitu.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím zkontrolujte stabilitu výrobku.

Výrobek používejte správně a pouze v určené oblasti použití.

Plastové součásti musí být uchovávány mimo dosah otevřeného ohně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento výrobek není určen pro osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo pokyny týkající se používání výrobku.

Při používání tlakových hrnců je třeba dodržovat základní bezpečnostní pokyny:

- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v blízkosti dětí.
- Tento produkt není vhodný do trouby.
- Tento tlakový hrnec nikdy nepoužívejte k frotování s tekutým olejem.
- Když je tlakový hrnec pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně.
- Nedoťkejte se horkých povrchů, ale používejte rukojeti a knoflíky.
V případě potřeby použijte vhodné kuchyňské rukavice.

- Tlakový hrnec používejte pouze k určenému účelu, jak je popsáno v návodu. Tento výrobek se vaří pod tlakem páry. Nesprávné použití může vést k popáleninám. Před umístěním tlakového hrnce na varnou desku se ujistěte, že je řádně uzavřen, viz návod k použití.
- Tlakový hrnec otevřete až po dostatečném vychladnutí a uvolnění veškerého vnitřního tlaku, viz návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez tekutin, protože by mohlo dojít k vážnému poškození.
- Přeplnění může vést k ucpání trubičky pro uvolnění tlaku, a tím ke zvýšení tlaku.
- Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 jeho objemu.
- Při vaření potravin, které se během vaření rozpínají, jako např. rýže nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec pouze do poloviny jeho objemu.
- Upozorňujeme, že některé potraviny, jako např. jablečné pyré, rebarbora, brusinky, ječmen, ovesné vločky, hrášek, těstoviny, makaróny, špagety nebo jiné obiloviny, které pění a rozpínají se, se mohou rozstříkovat a způsobit zablokování ventilu pro uvolnění tlaku. Tyto potraviny by se neměly vařit v tlakovém hrnci.
- Používejte pouze zdroje tepla, které jsou povoleny v návodu k obsluze a bezpečnosti.
- Pokud jste vařili maso s kůží (např. volský jazyk), která může pod tlakem nabobtnat, nepropichujte maso, dokud je kůže nabobtnalá. Můžete utrpět popáleniny.
- Pokud vaříte jídlo s hustou texturou, měli byste tlakovým hrncem před otevřením jemně zatřást, abyste se ujistili, že nic nevystříkne.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané, viz návod k použití.
- Do bezpečnostního systému nezasahujte, s výjimkou čištění a údržby podle pokynů.
- Po dosažení normálního provozního tlaku ztlumte ohřev, aby se neodpařila veškerá kapalina vytvářející páry. Pokud jdou rukojeti obtížně od sebe, znamená to, že je tlakový hrnec stále pod tlakem. Neotvírejte jej násilím. Jakýkoli tlak v tlakovém hrnci může být nebezpečný.
- Používejte pouze originální náhradní díly pro příslušný model.
- Používejte zejména hrnec a poklici stejného modelu a ujistěte se, že jsou kompatibilní.
- Šrouby rukojeti se mohou uvolnit. V případě potřeby dotáhněte šroubové spojení rukojeti.
- Poznámka pro indukční varné desky: Za určitých okolností se může objevit hluk, který je způsoben elektromagnetickými vlastnostmi topného zdroje a hrnce. To je normální a neznamená to závadu indukční varné desky nebo nádobí. Nemá to vliv na výkon vaření.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze v souladu s popisem a pro zamýšlené použití. Tento dokument si uschovejte pro budoucí použití. Při předávání výrobku třetím stranám předejte všechny dokumenty.

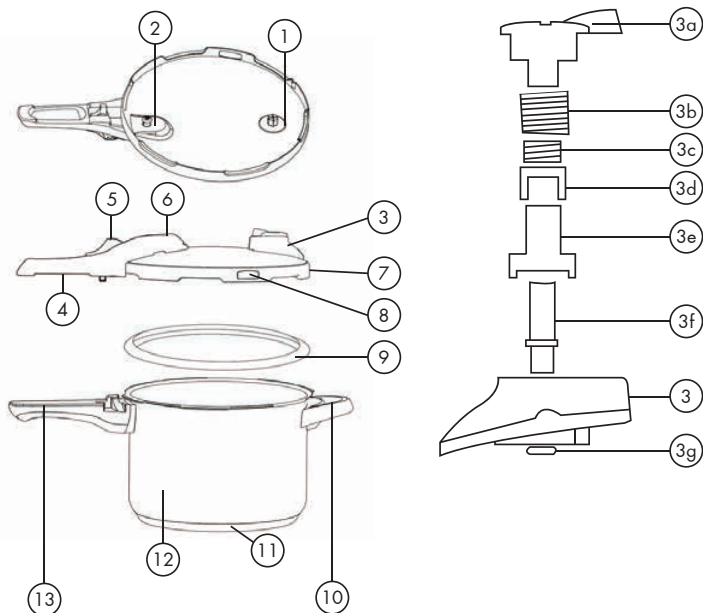
DŮLEŽITÉ! USCHOVEJTE SI VŠECHNY DOKUMENTY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ A PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE!

ROZSAH DODÁVKY

- Tlakový hrnec + poklice
- Těsnicí kroužek poklice
- Provozní a bezpečnostní pokyny

Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly, a zkontrolujte, zda není výrobek přepravou poškozen. Poškozený výrobek nepoužívejte!

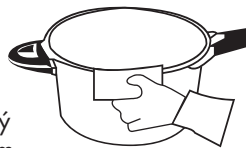
SOUČÁSTI A FUNKCE



- 1 **PROTIBLOKOVACÍ MATICE:** Účinně zabraňuje ucpání výstupu par, aby nedošlo k přetlaku uvnitř výrobku.
- 2 **BEZPEČNOSTNÍ VENTIL:** Slouží k udržování tlaku pod mezní hodnotou tím, že vypouští vzduch, jakmile vznikne vyšší tlak, než je regulovaný. Slouží také k tomu, aby se zabránilo otevření poklice, dokud je v tlakovém hrnci aktivní tlak.
- 3 **REGULAČNÍ VENTIL TLAKU A ZÁKLADNA REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:**
Nastavení tlaku: „1“ = nízký tlak, „2“ = vysoký tlak.
- 3a **OVLÁDACÍ KNOFLÍK**
- 3b **PRUŽINA**
- 3c **PRUŽINA**
- 3d **KRYT OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 3e **KRYT OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 3f **TRUBIČKA PRO UVOLNĚNÍ TLAKU:** Slouží k uvolňování páry v tlakovém hrnci.
- 3g **TĚSNICÍ KROUŽEK**
- 4 **ÚCHYTKA VÍKA:** Slouží k sejmutí poklice z tlakového hrnce.
- 5 **ZABLOKOVÁNÍ:** Když je poklice správně zavřená, stiskněte zablokování směrem dozadu, abyste jej zajistili. Stisknutím zablokování dopředu otevřete víko.
- 6 **UKAZATEL TLAKU:** Ukazatel tlaku se během několika minut po zahřátí posune směrem nahoru a po úplném uvolnění tlaku se vrátí do výchozího bodu.
- 7 **POKLICE**
- 8 **OKÉNKO**
- 9 **TĚSNĚNÍ POKLICE:** Musí být naprosto čisté, model „YS203HA07“.
- 10 **DRŽADLO:** Pro přenášení tlakového hrnce.
- 11 **DNO:** Dno se skládá ze tří vrstev materiálu, které umožňují rychlé a rovnoměrné rozložení tepla, což znamená, že výrobek lze používat i na indukčních varných deskách.
- 12 **TĚLO TLAKOVÉHO HRNCE:** To obsahuje potraviny a je odolné vůči kyselinám a zásadám.
- 13 **RUKOJEŤ HRNCE:** Na rukojeti hrnce je symbol „▲“, který musí být zarovnan se symbolem „●“ na poklici.

NÁVOD K OBSLUZE

Při uvedení do provozu vyjměte z hrnce veškeré příslušenství. Na povrch kolem okraje poklice naneste trochu oleje (obr. 1). Tlakový hrnec naplňte do poloviny studenou vodou a zahřívejte jej po dobu 30 minut, přičemž dodržujte pokyny v oddílech „Kontrola před uzavřením“ a „Vaření“. Po úplném vychladnutí a uvolnění tlaku tlakový hrnec otevřete. Tlakový hrnec vyprázdněte a pečlivě jej osušte měkkým hadříkem.

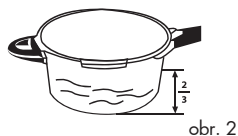


obr. 1

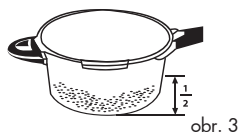
BEZPEČNÝ PROVOZ

PŘIDÁVÁNÍ POTRAVIN A TEKUTIN

Abyste mohli vařit v tlakovém hrnci, musí být naplněn tekutinou, která je schopna po varu uvolňovat páru, například vodou, polévkou, vývarem nebo vínem. Tlakový hrnec **NIKDY** nenaplňujte tekutinou nebo potravinami z více než 2/3 jeho objemu (obr. 2 + 3).



obr. 2



obr. 3

KONTROLA PŘED ZABLOKOVÁNÍM

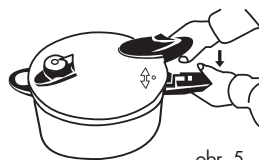
Před zablokováním tlakového hrnce byste se měli vždy ujistit, že jsou trubička uvolňující tlak (část 3f) a bezpečnostní ventil čisté a nejsou ucpané (viz část Péče a údržba tlakového hrnce).

UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1. Srovnajte symbol „●“ na poklici (část 7) se symbolem „▲“ na rukojeti hrnce (část 13) (obr. 4).
2. Lehce zatlačte na poklici a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud se obě rukojeti nedostanou do stejné polohy (obr. 5).
3. Posuňte západku dozadu směrem ke značce na rukojeti poklice, abyste se ujistili, že je zcela zavřená (obr. 6).



obr. 4



obr. 5



obr. 6

DUŠENÍ

1. **Příprava**
Tlakový hrnec postavte rovně a stabilně na varnou desku (obr. 7).
2. **Nastavení tlaku**
Lze zvolit různá nastavení tlaku. Při nastavování tlaku (obr. 8) se řiďte doporučeními uvedenými v tabulkách na konci tohoto dokumentu.

FUNKCE REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Poloha pro uvolnění páry

Φ - Demontáž regulačního ventilu tlaku



obr. 7



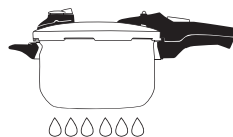
obr. 8

3. Vaření

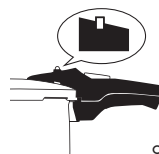
Tlakový hrnec postavte na varnou desku a nastavte nejvyšší stupeň vaření. Po chvíli začne z výstupu páry a rukojeti poklice unikat malé množství páry. Když se červený kolík posune nahoru, začne se zvyšovat tlak (obr. 9 a 10). Při používání plynové varné desky vždy dbejte na to, aby bylo nastavení dostatečně nízké, aby plameny nestoupaly po stěnách hrnce.

4. Vaření pod tlakem

Snižte stupeň vaření a nastavte dobu vaření podle receptu nebo vlastních zkušeností (obr. 11).



obr. 9

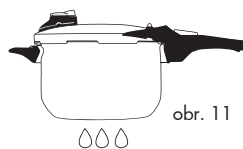


obr. 10

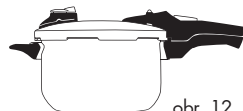
OTEVŘENÍ

- Po vypnutí varné desky máte dvě možnosti:
 - Pomalé vypouštění tlaku a otevření hrnce:

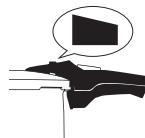
Ujistěte se, že je hrnec stabilní, a nechte jej přirozeně vychladnout (obr. 12). Tento způsob je vhodný pro dušení pokrmů, protože vysoká teplota zůstává v hrnci po určitou dobu i po vypnutí varné desky.
 - Tento způsob je vhodný pro dušení pokrmů, protože vysoká teplota zůstává v hrnci po určitou dobu i po vypnutí varné desky. ☺
- Jakmile je ukazatel tlaku v počáteční poloze a kolík již není vidět, je z tlakového hrnce uvolněn veškerý tlak a můžete jej otevřít (obr. 13).
 - Zasuňte západku do středu poklice (obr. 14).
 - Otočte horní rukojeť proti směru hodinových ručiček (obr. 15).
- Zarovnejte značku „●“ na víku se značkou „▲“ na rukojeti hrnce (díl 13) a poklici otevřete (obr. 16).



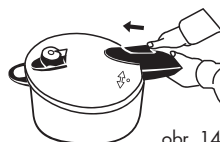
obr. 11



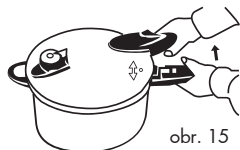
obr. 12



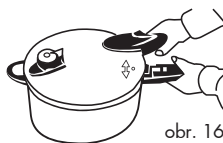
obr. 13



obr. 14



obr. 15



obr. 16

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ

Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k jeho poškození.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Abyste prodloužili životnost tlakového hrnce, neměli byste v něm nechávat vařené potraviny příliš dlouho. Hrnec opláchněte a osušte, aby se na ní neusazovaly zbytky jídla, zejména kyselých a zásaditých potravin. Tělo hrnce a poklici opláchněte teplou vodou, v případě potřeby přidejte trochu jemného prostředku na mytí nádobí a použijte měkkou houbovou utěrku. Dbejte zejména na to, abyste nepoškodili pryžové části poklice. Výrobek skladujte na suchém a čistém místě. Nádobu lze mýt v myčce nádobí. Poklici čistěte ručně.

VYČISTĚTE VÝROBEK

Čištění regulačního ventilu tlaku

Po každém použití sejměte regulační ventil tlaku (část 3) otočením ovládacího knoflíku (část 3a) proti směru hodinových ručiček do polohy Φ . Poté můžete vyjmout regulační ventil tlaku. Ujistěte se, že pružina zůstala ve ventilu. Všechny části důkladně opláchněte vodou a znovu je sestavte. Zkontrolujte, zda je těsnění ventilu čisté a bez známek opotřebení. Všechny části opláchněte teplou vodou. Sestavte všechny části jako původně. Při montáži se ujistěte, že se části pohybují hladce. Pokud je těsnicí kroužek opotřebovaný nebo roztržený, vyměňte jej.

BEZPEČNOSTNÍ VENTIL

Po každém použití zkontrolujte, zda je pojistný ventil v poklici čistý a lze jím pohybovat. Opláchněte jej v teplé vodě. V případě potřeby můžete opatrně pohnout (zatlačit) ventilem zadní stranou jehly, abyste uvolnili případné uvízlé nečistoty (obr. 17).

TĚSNICÍ KROUŽEK

Po každém použití jej opláchněte teplou vodou nebo trochou mýdlové vody. Těsnicí kroužek správně zasuněte do vybrání v poklici.



obr. 17

POZNÁMKA: POZOR! OPRAVY SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ PERSONÁL.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
V tlakovém hrnci nevzniká tlak.	Zobrazení tlaku se nezvýší.	Použijte vyšší nastavení teploty.
	Příliš málo tekutiny na vaření.	Přidejte tekutinu na vaření.
	Horní a dolní rukojeť nejsou správně spojeny a těsnicí kroužek není ve správné poloze.	Tlakový hrnec zavřete, dokud nevychladne. Správně spojte obě rukojeti a těsnicí kroužek umístěte do správné polohy.
	Těsnicí kroužek není čistý.	Vyčistěte těsnicí kroužek.
Pod poklicí uniká pára.	Těsnicí kroužek není čistý.	Vyčistěte těsnicí kroužek.
	Těsnicí kroužek je deformovaný a opotřebovaný.	Vyměňte těsnicí kroužek za model č. YS203HA07.
V okolí regulačního ventilu uniká kapalina nebo pára.	Příliš vysoké nastavení teploty.	Příliš vysoké nastavení teploty.
	Spotřebič je naplněn nad svou maximální kapacitu.	Snižte množství náplně. Dbejte však na to, aby výrobek nebyl provozován s příliš malým množstvím tekutiny, protože hrozí nebezpečí připálení pokrmu na dně hrnce.
Ukazatel tlaku se nepohybuje směrem dolů a poklice nelze otevřít.	V tlakovém hrnci je stále tlak.	Počkejte, až se uvolní tlak z výrobku, a nastavte regulační ventil tlaku do polohy pro uvolnění páry.
Systém otevírání a zavírání nefunguje.	Označení „●“ na poklici není ve stejné výšce jako označení „▲“ na rukojeti hrnce.	Obě značky vyrovnejte do stejné výšky.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Z pojistného ventilu uniká silný proud páry.	Tlakový limit pojistného ventilu byl překročen v důsledku zablokování ventilu pro odvod páry.	Okamžitě vypněte varnou desku a tlakový hrnec sejměte z plotny. Tlakový hrnec otevřete až po úplném uvolnění tlaku. Zkontrolujte, která část je ucpaná. Vyčistěte vypouštěcí ventil páry a pojistný ventil podle výše uvedených pokynů.
	Těsnicí kroužek pojistného ventilu není vložen.	Okamžitě vypněte varnou desku a tlakový hrnec sejměte z plotny. Tlakový hrnec otevřete až po úplném uvolnění tlaku. Těsnicí kroužek správně zasuňte do vybrání v poklici.
Těsnicí kroužek vyčnívá zpod poklice.	Těsnicí kroužek je opotřebovaný.	Vyměňte těsnicí kroužek za model č. YS203HA07.

DOPORUČENÍ PRO PŘÍPRAVU

ZELENINA

ZELENINA	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Kvěťák (nakrájený na kousky)	2 – 3	nízký
Kvěťák	3 – 5	nízký
Zeleninová polévka	5 – 6	nízký
Mrkev	5 – 7	nízký
Brambory (neoloupané)	5 – 7	vysoký
Brambory (oloupané a nakrájené)	3 – 5	vysoký
Houby	5 – 6	nízký
Špenát	2 – 4	nízký
Cuketa	3 – 5	nízký

DOPORUČENÍ PRO PŘÍPRAVU

MEAT

MEAT	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Hovězí maso / Telecí pečeně	35 – 40	vysoký
Hovězí / telecí pečeně (koleno)	25 – 30	vysoký
Vepřová pečeně	40 – 45	vysoký
Vepřová žebra, přibližně 450 g	15	vysoký
Vepřové koleno, uzené, cca 450 g	20 – 25	vysoký
Jehněčí, kýta	35 – 40	vysoký
Jehněčí maso, kostky, cca 350 g	10 – 18	vysoký
Kuře, celé, přibližně 500 g	12 – 18	vysoký
Kuřecí maso v kouscích, přibližně 500 g	12 – 18	vysoký
Polévka nebo hovězí či drůbeží vývar	8 – 10	vysoký

MOŘSKÉ PLODY A RYBY

Mušle namočte na hodinu do nádoby se studenou vodou a šťávou z citronu, abyste odstranili písek.

RYBY	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Krab	2 – 3	nízký
Rybí filé, přibližně 400 g	2 – 3	nízký
Rybí polévka nebo koncentrovaný rybí vývar	5 – 6	nízký
Ryby, celé, vykuchané	5 – 6	nízký
Humr, přibližně 400 g	2 – 3	nízký
Mušle	2 – 3	nízký
Krevety, krabi	1 – 2	nízký

Doby vaření uvedené v tabulce jsou orientační. Odchytky v požadovaných dobách vaření jsou možné v důsledku kolísání regulace tlaku, konzistence a objemu.

LIKVIDACE

LIKVIDACE OBALŮ

Obal výrobku je vyroben z recyklovateľných materiálov.

Obalové materiály likvidujte v souladu s jejich označením na veřejných sběrných místech nebo v souladu s předpisy dané země.

SPECIFIKACE

Model	536662
Průměr	Ø 20 cm
Objem	3 L
Tlak páry	50/90 kPa

Tlakový hrnec splňuje požadavky normy EN 12778:2002/A1:2005 a ustanovení evropské směrnice 2014/68/EU.

ZPRACOVÁNÍ ZÁRUKY A SERVISU

Výrobek byl pečlivě vyroben v souladu s přísnými zásadami kvality a před dodáním důkladně otestován. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou naší zárukou omezena. Na tento výrobek získáte tříletou záruku od data zakoupení. Záruční doba začíná běžet dnem nákupu. Originál účtenky si uschovejte na bezpečném místě, protože v případě reklamace bude vyžadován jako doklad o koupi. Tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi. Pokud se během tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek vám podle našeho uvážení bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen nebo nebyl správně používán či udržován. Záruka se vztahuje na vady materiálu nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení (např. baterie), a lze je proto považovat za opotřebitelné části nebo poškození křehkých částí, např. spínačů, dobíjecích baterií nebo částí vyrobených ze skla.

p:os!

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Stav informací:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11



IAN 536662_2510



Tlakový hrniec

SK

Tlakový hrniec

Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny



BEZPEČNOSŤ

Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny. Pre bezpečné používanie dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny uvedené nižšie.

POUŽITIE NA STANOVENÝ ÚČEL

Výrobok používajte len na účel, na ktorý je určený. Ide o tlakový hrniec pre domácnosť, ktorý sa používa na rýchle varenie potravín. Iné použitie alebo úpravy výrobku sa považujú za používanie v rozpore so stanoveným účelom a môžu viesť k poraneniám a poškodeniu. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním alebo úpravami. Výrobok nie je určený na komerčné použitie.

BEZPEČNOSŤ DETÍ A OSÔB



VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE DETI A BATOLATÁ!

Nikdy nenechávajte deti s obalovým materiálom bez dozoru!
Hrozí riziko udusenia a deti nebezpečenstvo často podceňujú!
Nebezpečenstvo ohrozenia života a zranenia dočiat a detí!



VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Uistite sa, či sú všetky diely nepoškodené.
Poškodené časti môžu ovplyvniť bezpečnosť a stabilitu.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím skontrolujte stabilitu výrobku.

Výrobok používajte správne a len na stanovený účel.

Plastové komponenty sa musia uchovávať mimo dosahu otvoreného ohňa.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento výrobok nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo im táto osoba neposkytla pokyny týkajúce sa používania výrobku. Pri používaní tlakových hrncov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné pokyny:

- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v blízkosti detí.
- Táto položka nie je vhodná do rúry.
- Tento tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie tekutým olejom.
- Keď je tlakový hrniec pod tlakom, pohybujte ním veľmi opatrne.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov, ale používajte rukoväte a gombíky.
V prípade potreby použite vhodné chňapky.

- Tento tlakový hrniec používajte iba na účel uvedený v návode. Tento výrobok varí pod tlakom pary. Nesprávne používanie môže viesť k popáleninám. Pred umiestnením tlakového hrnca na sporák sa uistite, či je riadne uzavretý, ako je uvedené v návode na použitie.
- Tlakový hrniec otvorte až po jeho dostatočnom vychladnutí a uvoľnení všetkého vnútorného tlaku, ako je uvedené v návode na použitie.
- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez tekutín, pretože by mohlo dôjsť k závažným škodám.
- Preplnenie môže viesť k upchatiu pretlakového potrubia a tým k zvýšenému nárastu tlaku.
- Nikdy nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako do 2/3 jeho objemu
- Pri varení potravín, ktoré pri varení zväčšujú svoj objem, ako napríklad ryža alebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrniec len do polovice jeho objemu.
- Upozorňujeme, že niektoré potraviny, ako napríklad jablková omáčka, rebarbora, brusnice, jačmeň, ovsené vločky, hrach, cestoviny, makaróny, špagety alebo iné obilniny, ktoré penia a rozpínajú sa, môžu striekať a spôsobiť upchatie ventilu na vypúšťanie tlaku. Tieto potraviny by sa nemali variť v tlakovom hrnci.
- Používajte iba zdroje ohrevu, ktoré sú povolené v pokynoch na používanie a bezpečnostných pokynoch.
- Ak ste varili mäso s kožou (napr. volský jazyk), ktorá môže pod tlakom napučať, neprepichujte mäso, kým je koža napučená. Môžete utrpieť popáleniny.
- Ak varíte jedlo s hustou štruktúrou, mali by ste tlakovým hrncom pred otvorením jemne zatriasť, aby nič nevystreklo.
- Pred každým použitím skontrolujte ventily, či nie sú upchaté, ako je uvedené v návode na použitie.
- Nezasahujte do bezpečnostného systému, s výnimkou čistenia a údržby podľa pokynov.
- Po dosiahnutí normálneho prevádzkového tlaku znížte teplotu, aby sa všetka kvapalina, z ktorej vzniká para, neodparila.
- Ak sa rukoväť od seba ťažko odtláčajú, znamená to, že tlakový hrniec je stále pod tlakom. Neotvárajte ho násilím. Každý tlak v tlakovom hrnci môže byť nebezpečný.
- Používajte len originálne náhradné diely pre príslušný model.
- Používajte najmä hrniec a pokrievku z rovnakého modelu a uistite sa, či sú kompatibilné.
- Skrutky rukoväti sa môžu uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spojenie rukoväti.
- Upozornenie pre indukčné varné dosky: Za určitých okolností sa môže vyskytnúť hluk, ktorý je spôsobený elektromagnetickými vlastnosťami zdroja ohrevu a hrnca. Je to normálne a neznamenať to chybu indukčnej varnej dosky alebo kuchynského riadu. Nemá to vplyv na výkon varenia.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred použitím výrobku sa oboznámte s všetkými pokynmi na používanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte len podľa opisu a na stanovený účel. Tento dokument si uschovajte na neskoršie použitie. Pri odovzdávaní výrobku tretím osobám odovzdajte spolu s ním všetky dokumenty.

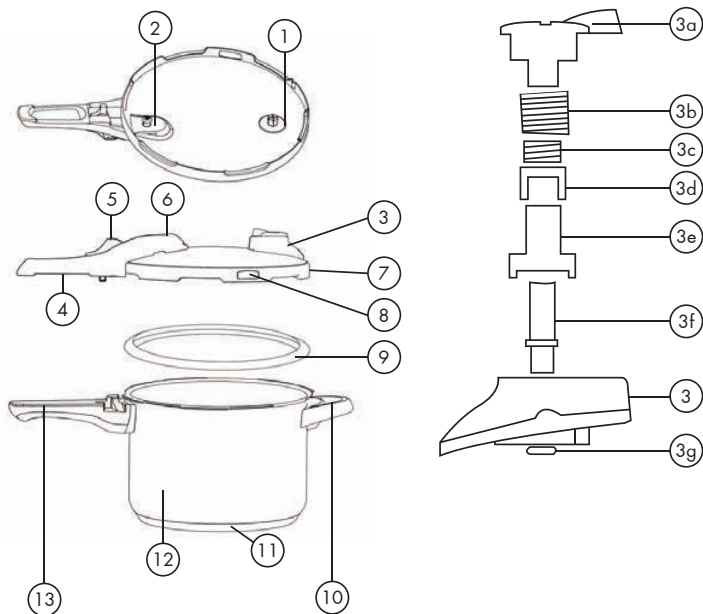
DÔLEŽITÉ! VŠETKY DOKUMENTY SI USCHOVAJTE NA NESKORŠIE POUŽITIE A POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE!

OBSAH BALENIA

- Tlakový hrniec + pokrievka
- Tesniaci krúžok pre pokrievku
- Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny

Skontrolujte, či sú prítomné všetky diely, a skontrolujte, či výrobok nebol poškodený pri preprave. Poškodený výrobok nepoužívajte!

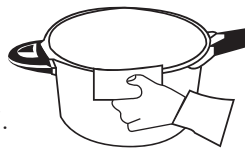
KOMPONENTY A FUNKCIE



- 1 **BEZPEČNOSTNÁ MATICA:** Účinne zabráňuje upchávaniu výpustu pary, aby sa predišlo pretlaku vnútri výrobku.
- 2 **POISTNÝ VENTIL:** Používa sa na udržiavanie tlaku pod medznou hodnotou vypúšťaním vzduchu, akonáhle sa vytvorí vyšší tlak, ako je regulovaný. Slúži aj na zabránenie otvoreniu pokrievky, pokiaľ sa vhrnci ešte nachádza aktívny tlak.
- 3 **TLAKOVÝ REGULAČNÝ VENTIL A SPODNÁ ČASŤ TLAKOVÉHO REGULAČNÉHO VENTILU:** Nastavenie tlaku: „1“ = nízky tlak, „2“ = vysoký tlak.
- 3a **OVLÁDACÍ GOMBÍK**
- 3b **PRUŽINA**
- 3c **PRUŽINA**
- 3d **KRYT OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
- 3e **OS OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
- 3f **RÚRKA NA VYPÚŠŤANIE TLAKU:** Používa sa na vypúšťanie pary z tlakového hrnca.
- 3g **TESNIACI KRÚŽOK**
- 4 **ÚCHYTKA POKRIEVKY:** Slúži na zloženie pokrievky z tlakového hrnca.
- 5 **UZAMKNUTIE:** Keď je pokrievka správne zatvorená, uzamknite ju zatlačením zámku smerom dozadu. Zatlačením zámku smerom dopredu pokrievku otvoríte.
- 6 **UKAZOVATEĽ TLAKU:** Ukazovateľ tlaku sa v priebehu niekoľkých minút po zahriatí vysunie smerom nahor a po úplnom uvoľnení tlaku sa vráti do východiskového bodu.
- 7 **POKRIEVA**
- 8 **OKIENKO**
- 9 **TESNENIE POKRIEVKY:** Musí byť úplne čisté, model "YS203HA07".
- 10 **RÚČKA:** Slúži na prenášanie tlakového hrnca.
- 11 **DNO:** Dno pozostáva z troch vrstiev materiálu, ktoré umožňujú rýchle a rovnomerné rozvádzanie tepla, čo znamená, že hrniec je možné použiť aj na indukčných sporákoch.
- 12 **TELO TLAKOVÉHO HRNCA:** Vkladajú sa doň potraviny na varenie a je odolný voči kyselinám a zásadám.
- 13 **RUKOVÄŤ HRNCA:** Na rukoväti hrnca je symbol " ▲ ", ktorý musí byť zarovnaný so symbolom " ● " na pokrievke.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím vyberte z hrnca všetko príslušenstvo. Na povrch okolo okraja pokrievky naneste trochu šalátového oleja (obr. 1). Naplňte tlakový hrniec do polovice studenou vodou a hrniec zohrievajte 30 minút, pričom dodržiavajte pokyny uvedené v odsekoch „Kontrola pred uzamknutím“ a „Tepelná úprava“. Tlakový hrniec otvorte po úplnom vychladnutí a uvoľnení tlaku. Tlakový hrniec vyprázdnite a opatrne ho vysušte mäkkou utierkou.

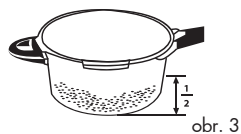
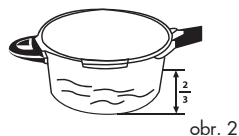


obr. 1

BEZPEČNÁ PREVÁDZKA

PRIDÁVANIE POTRAVIN A TEKUTÍN

Aby ste mohli variť v tlakovom hrnci, musí byť naplnený tekutinou, ktorá je po privedení do varu schopná uvoľňovať paru, ako napríklad voda, polievka, vývar alebo víno. **NIKDY** nenapĺňajte tlakový hrniec tekutinou alebo potravinami viac ako do 2/3 jeho objemu (obr. 2 + 3).

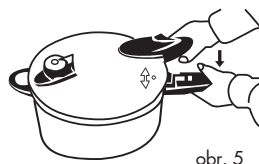
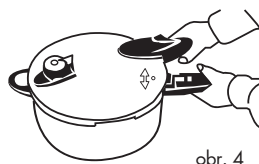


KONTROLA PRED UZAMKNUTÍM

Pred uzamknutím tlakového hrnca by ste sa mali vždy uistiť, či sú rúrka na vypúšťanie tlaku (diel 3f) a poistný ventil čisté a nie sú upchaté (pozri Ošetrovanie a údržba tlakového hrnca).

ZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1. Zarovnajte symbol „●“ na pokrievke (diel 7) so symbolom „▲“ na rukoväti hrnca (diel 13) (obr. 4).
2. Zľahka zatlačte na pokrievku a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa obe rukoväte nedostanú do rovnakej polohy (obr. 5).
3. Zámok zatlačte dozadu smerom k značke na rukoväti pokrievky, aby ste zabezpečili kompletne uzatvorenie (obr. 6).



TEPELNÁ ÚPRAVA

1. **Príprava**
Tlakový hrniec postavte na varnú dosku rovno a stabilne (obr. 7).
2. **Nastavenie tlaku**
Môžete si vybrať rôzne nastavenia tlaku. Pri nastavovaní tlaku (obr. 8) postupujte podľa odporúčaní v tabuľkách na konci tohto dokumentu.



FUNKCIE TLAKOVÉHO REGULAČNÉHO VENTILU:

- 2 - 90 kPa
- 1 - 50 kPa
- ☑ - Poloha na uvoľnenie pary
- Φ - Vybíratie tlakového regulačného ventilu

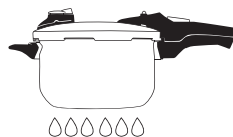


3. Varenie

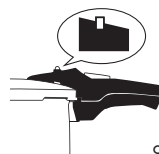
Tlakový hrniec umiestnite na sporák a nastavte najvyšší stupeň varenia. Po chvíli z výstupu pary a rúkaväte pokrievky začne unikať malé množstvo pary. Keď sa červený kolík vysunie smerom nahor, začne sa zvyšovať tlak (obr. 9 a 10). Pri používaní plynového sporáka vždy dbajte na to, aby bolo nastavenie dostatočne nízke, aby plamene nestúpali po stenách hrnca.

4. Varenie pod tlakom

Znížte stupeň varenia a nastavte čas varenia podľa receptu alebo vlastných skúseností (obr. 11).



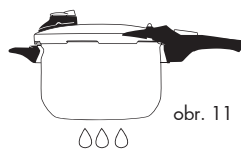
obr. 9



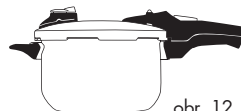
obr. 10

OTVORENIE

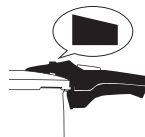
- Po vypnutí varnej dosky máte dve možnosti:
 - Pomalé znižovanie tlaku a otváranie hrnca:
Uistite sa, či hrniec stojí stabilne, a nechajte ho prirodzene vychladnúť (obr. 12). Tento spôsob je užitočný pri dusení jedál, pretože vysoká teplota zostáva v hrnci ešte istý čas, a to aj po vypnutí varnej dosky.
 - Alebo na uvoľnenie tlaku použite tlakový regulačný ventil. ⚠
- Keď je ukazovateľ tlaku vo východiskovej polohe a kolík už nie je viditeľný, z tlakového hrnca sa uvoľnil všetok tlak a môžete ho otvoriť (obr. 13).
 - Zámok posuňte do stredu pokrievky (obr. 14).
 - Otočte hornú rúkaväť proti smeru hodinových ručičiek (obr. 15).
- Zarovnajete značku „●“ na pokrievke so značkou „▲“ na rúkaväti hrnca (diel 13) a otvorte pokrievku (obr. 16).



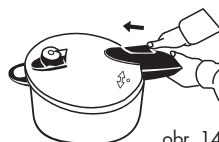
obr. 11



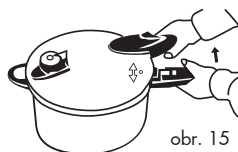
obr. 12



obr. 13



obr. 14



obr. 15



obr. 16

ČISTENIE A OŠETROVANIE

POZORI! RIZIKO POŠKODENIA!

Nesprávna manipulácia s výrobkom môže viesť k jeho poškodeniu.

JEDNODUCHÉ ČISTENIE

Aby ste predĺžili životnosť tlakového hrnca, nemali by ste v ňom nechávať uvarené jedlo príliš dlho. Hrnec opláchnite a osušte, aby ste zabránili zafarbeniu hrnca zvyškami jedla, najmä kyslými a zásaditými potravinami. V prípade potreby opláchnite telo hrnca a pokrievku teplou vodou, pridajte trochu jemného prostriedku na umývanie riadu a použite mäkkú hubku. Dbajte najmä na to, aby ste nepoškodili gumené časti pokrievky. Výrobok skladujte na suchom a čistom mieste. Hrnec je vhodný do umývačky riadu. Pokrievku umývajte ručne.

ČISTENIE VÝROBKU

Čistenie tlakového regulačného ventilu

Po každom použití vyberte tlakový regulačný ventil (diel 3) otočením ovládacieho gombíka (diel 3a) proti smeru hodinových ručičiek do polohy „ Φ “. Potom môžete tlakový regulačný ventil vybrať. Uistite sa, že pružina zostala vo ventile. Všetky diely dôkladne opláchnite vodou a znovu ich poskladajte. Skontrolujte, či je tesnenie ventilu čisté a bez známkov opotrebovania. Všetky diely opláchnite teplou vodou. Poskladajte všetky diely do pôvodného stavu. Pri skladaní dbajte na to, aby sa diely ľahko pohybovali. Ak je tesniaci krúžok opotrebovaný alebo roztrhnutý, vymeňte ho.

POISTNÝ VENTIL:

Po každom použití skontrolujte, či je poistný ventil v pokrievke čistý a či sa ním dá pohybovať. Opláchnite ho v teplej vode. V prípade potreby môžete opatrne pohnúť ventilom (zatlačiť) pomocou chrbta ihly, aby sa uvoľnili prípadné zaseknuté nečistoty (obr. 17).



obr. 17

TESNIACI KRÚŽOK

Po každom použití ho opláchnite v teplej vode alebo malým množstvom mydlovej vody. Tesniaci krúžok založte správne do príslušnej priehlbiny v pokrievke.

UPOZORNENIE: VAROVANIE! OPRAVY MÔŽU VYKONÁVAŤ LEN OPRÁVNENÍ PRACOVNÍCI.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
V tlakovom hrnci sa nevytvára tlak.	Ukazovateľ tlaku sa nevy-sunie.	Použite vyššie nastavenie teploty.
	Príliš málo tekutiny na varenie.	Pridajte tekutinu na varenie.
	Horná a dolná rukoväť nie sú správne spojené a tesniaci krúžok nie je v správnej polohe.	Tlakový hrniec zatvorte, kým nevychladne. Správne spojte obe rukoväte a umiestnite tesniaci krúžok do správnej polohy.
	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistite tesniaci krúžok.
Spod pokrievky uniká para.	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistite tesniaci krúžok.
	Tesniaci krúžok je deformovaný a opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok za model č. YS203HA07.
V okolí tlakového regulačného ventilu uniká tekutina alebo para.	Príliš vysoké nastavenie teploty.	Použite nižšie nastavenie teploty.
	Spotrebič je naplnený nad svoju maximálnu kapacitu.	Znížte množstvo náplne. Dbajte však na to, aby sa výrobok nepoužíval s príliš malým množstvom tekutiny, pretože hrozí riziko, že sa jedlo na dne hrnca pripáli.
Ukazovateľ tlaku sa nepohybuje smerom nadol a veko sa nedá otvoriť.	V tlakovom hrnci je stále tlak.	Počkajte, kým sa z výrobku uvoľní tlak, a nastavte tlakový regulačný ventil do polohy na vypúšťanie pary.
Das Öffnungs- und Verschlusssystem funktioniert nicht.	Označenie „●“ na pokrievke nie je v rovnakej výške ako označenie „▲“ na rukoväti hrnca.	Obidve značky zarovnajte do rovnakej výšky.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Z poistného ventilu uniká silný prúd pary.	Tlakový limit poistného ventilu bol prekročený v dôsledku upchatého ventilu na vypúšťanie pary.	Okamžite vypnite varnú dosku a odstráňte tlakový hrniec z varnej dosky. Tlakový hrniec otvorte až po úplnom uvoľnení tlaku. Skontrolujte, ktorý diel je upchatý. Vyčistite ventil na vypúšťanie pary a poistný ventil podľa vyššie uvedených pokynov.
	Tesniaci krúžok poistného ventilu nie je založený.	Okamžite vypnite varnú dosku a odstráňte tlakový hrniec z varnej dosky. Tlakový hrniec otvorte až po úplnom uvoľnení tlaku. Správne vložte tesniaci krúžok do priehlbiny vo veku.
Tesniaci krúžok vyčnieva spod pokrievky.	Tesniaci krúžok je opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok za model č. YS203HA07.

ODPORÚČANIE NA PRÍPRAVU

ZELENINA

ZELENINA	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Karfiol (nakrájaný na kúsky)	2 – 3	nízke
Karfiol	3 – 5	nízke
Zeleninová polievka	5 – 6	nízke
Mrkva	5 – 7	nízke
Zemiaky (nešúpané)	5 – 7	vysoké
Zemiaky (ošúpané a nakrájané)	3 – 5	vysoké
Huby	5 – 6	nízke
Špenát	2 – 4	nízke
Cuketa	3 – 5	nízke

MÄSO

MÄSO	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Hovädzie/teľacie pečené mäso	35 – 40	vysoké
Hovädzie mäso / teľacie pečené mäso (koleno)	25 – 30	vysoké
Pečené bravčové mäso	40 – 45	vysoké
Bravčové rebrá, približne 450 g	15	vysoké
Bravčové koleno, údené, približne 450 g	20 – 25	vysoké
Jahňa, stehno	35 – 40	vysoké
Jahňa, kocky, približne 350 g	10 – 18	vysoké
Kurča, v celku, približne 500 g	12 – 18	vysoké
Kurča, na kúsky, približne 500 g	12 – 18	vysoké
Polievka alebo hovädzí alebo hydinový vývar	8 – 10	vysoké

MORSKÉ PLODY A RYBY

Mušle namočte na hodinu do nádoby so studenou vodou a šťavou z citróna, aby ste odstránili piesok.

RYBY	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Krab	2 – 3	nízke
Rybie filé, približne 400 g	2 – 3	nízke
Rybia polievka alebo koncentrovaný rybí vývar	5 – 6	nízke
Ryby, celé, vypitvané	5 – 6	nízke
Homár, približne 400 g	2 – 3	nízke
Mušle	2 – 3	nízke
Krevety, kraby	1 – 2	nízke

Čas varenia uvedený v tabuľke je orientačný. V dôsledku kolísania regulácie tlaku, konzistencie a objemu sú možné odchýlky v požadovanom čase varenia.

LIKVIDÁCIA ODPADU

LIKVIDÁCIA OBALOV

Obal výrobku je vyrobený z recyklovateľných materiálov.

Obalové materiály zlikvidujte v súlade s ich označením na verejných zberných miestach alebo v súlade s predpismi platnými v danej krajine.

ŠPECIFIKÁCIA

Model	536662
Priemer	Ø 20 cm
Objem	3 L
Tlak pár	50/90 kPa

Tlakový hrniec je v súlade s normou EN 12778:2002/A1:2005 a ustanoveniami európskej smernice 2014/68/EÚ.

SPRACOVANIE ZÁRUKY A SERVISU

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade chýb tohto výrobku máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou. Na tento výrobok získavate trojročnú záruku od dátumu zakúpenia. Záručná doba začína plynúť dňom zakúpenia. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože v prípade reklamácie bude potrebný ako dôkaz o kúpe. Tento dokument je potrebný ako doklad o kúpe. Ak sa do troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Táto záruka stráca platnosť, ak je výrobok poškodený alebo nebol správne používaný alebo udržiavaný. Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na diely výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (napr. batérie), a preto ich možno považovať za opotrebitelné diely alebo na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov, batérií alebo dielov vyrobených zo skla.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Stav informácií:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11



IAN 536662_2510



Ekspresni lonac

HR

Ekspresni lonac
Upute za uporabu i sigurnosne upute



SIGURNOST

Pažljivo pročitajte sljedeće sigurnosne upute, prije nego što proizvod koristite po prvi put. Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne upute u nastavku.

NAMJENSKO KORIŠTENJE

Proizvod upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen. Ovo je ekspres lonac za kućanstvo koji se koristi za brzo kuhanje hrane. Ostale uporabe ili preinake na proizvodu smatraju se neprikladnima i mogu dovesti do ozljeda i oštećenja. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu nastalu zbog nepropisne uporabe. Proizvod nije prikladan za komercijalno korištenje.

SIGURNOST DJECE I OSOBA



UPOZORENJE! OPASNOST OD NEZGODA ZA DJECU I DOJENČADI!

Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s ambalažnim materijalom! Postoji opasnost od gušenja, djeca često podcjenjuju opasnosti! Opasnost od smrti i ozljeda dojenčadi i djece!



OPREZ OPASNOST OD OZLJEDA!

Provjerite jesu li svi dijelovi neoštećeni. Oštećeni dijelovi mogu utjecati na sigurnost i stabilnost.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE

Obratite pozornost na stabilnost proizvoda prije uporabe. Proizvod upotrebljavajte pravilno i samo u predviđenom području uporabe. Plastične komponente moraju se držati podalje od otvorenog plamena.

SIGURNOSNE UPUTE

Ovaj proizvod nije namijenjen osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i / ili znanja, osim ako ih je nadzirala ili uputila u uporabu proizvoda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Kada koristite ekspres lonce, morate se pridržavati osnovnih sigurnosnih uputa:

- Nikada nemojte koristiti ekspres lonac u blizini djece.
- Ovaj predmet nije siguran za pećnicu.
- Nemojte koristiti ovaj ekspres lonac za prženje tekućim uljem.
- Pomičite ekspres lonac vrlo pažljivo kada je pod tlakom.
- Nemojte dodirivati vruće površine, već koristite ručke i gumbе. Ako je potrebno, koristite odgovarajuće rukavice za pećnicu.

- Koristite ovaj ekspres lonac samo za namjenu predviđenu u uputama. Ovaj proizvod kuha pod tlakom pare. Nepravilna uporaba može dovesti do opekлина. Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren prije stavljanja na štednjak, pogledajte upute za uporabu.
- Ne otvarajte ekspres lonac dok se dovoljno ne ohladi i dok se tlak u potpunosti ne otpusti.
- Nikada nemojte koristiti ekspres lonac bez tekućina, jer to može uzrokovati ozbiljnu štetu.
- Prepunjivanje može dovesti do začepjenja cijevi za rasterećenje tlaka, a time i do povećanog stvaranja tlaka.
- Nikada ne punitе ekspres lonac s više od 2/3 njegovog kapaciteta.
- Prilikom kuhanja hrane koja se širi tijekom kuhanja, poput riže ili sušenog povrća, napunite lonac na pritisak samo do polovice kapaciteta punjenja.
- Imajte na umu da određene namirnice, poput umaka od jabuka, rabarbare, brusnica, žitarica, zobene kaše, podijeljenog graška, tjestenine, makarona, špageta ili drugih žitarica koje se pjenušaju i šire, mogu prskati i uzrokovati začepjenje ventila za rasterećenje tlaka. Ta se hrana ne smije kuhati u ekspres loncu.
- Koristite samo izvore topline koji su dopušteni u uputama za uporabu i sigurnost.
- Ako ste kuhali meso s kožom (npr. goveđi jezik) koja može nabubriti pod pritiskom, nemojte ubadati meso sve dok je koža natečena. Možete se opeći.
- Ako kuhate hranu guste teksture, lagano protresite ekspres lonac prije otvaranja kako biste bili sigurni da ništa neće isprskati.
- Prije svake uporabe provjerite ima li začepjenja na ventilima, pogledajte upute za uporabu.
- Ostavite sigurnosni sustav netaknut, osim za čišćenje i održavanje u skladu s uputama.
- Kada se postigne normalan radni tlak, smanjite toplinu tako da sva tekućina koja stvara paru ne ispari.
- Ako je ručke teško odvojiti, to znači da je ekspres lonac još uvijek pod pritiskom. Ne otvarajte ga silom. Svaki pritisak u ekspres loncu može biti opasan.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove za predmetni model.
- Konkretno, upotrijebite lonac i poklopac istog modela i provjerite jesu li kompatibilni.
- Vijci ručke mogu popustiti. Po potrebi naknadno pritegnite vijke ručki.
- Napomena za indukcijske ploče: Pod određenim okolnostima, može doći do šumova, što se svodi na elektromagnetsku osobinu izvora topline i posude za kuhanje. To je sasvim normalno i ne radi se o kvaru na Vašoj indukcijskoj ploči ili posudi za kuhanje. To ne utječe na performanse kuhanja.

PRIJE PRVE UPORABE

Upoznajte se sa svim uputama za rad i sigurnosnim uputama prije korištenja proizvoda. Upotrebljavajte proizvod samo kako je opisano i za navedena područja primjene. Sačuvajte ovaj dokument za buduću uporabu. Predajte sve dokumente prilikom prosljeđivanja proizvoda trećim stranama.

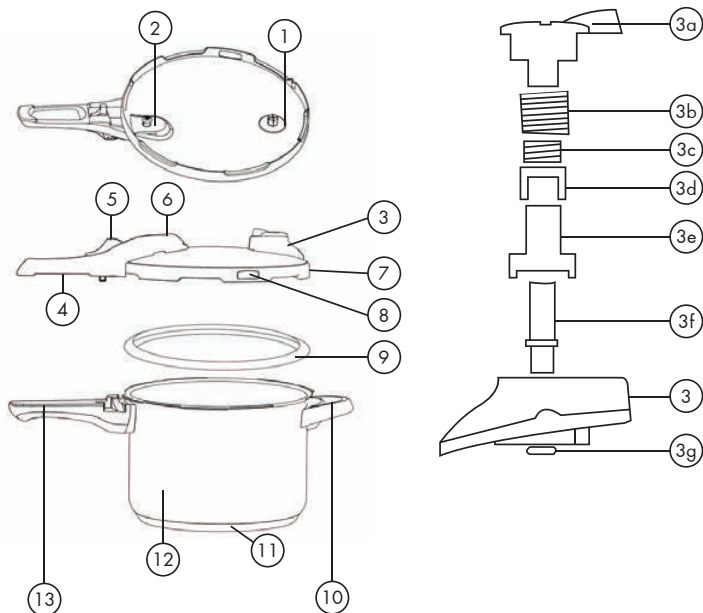
VAŽNO! SAČUVAJTE SVE DOKUMENTE ZA BUDUĆU UPORABU I PAŽLIVO IH PROČITAJTE!

OPSEG ISPORUKE

- Ekspres lonac + poklopac
- Brtveni prsten za poklopac
- Upute za uporabu i sigurnosne upute

Provjerite jesu li svi dijelovi kompletni te provjerite proizvod na oštećenja od transporta. Nemojte koristiti oštećeni proizvod!

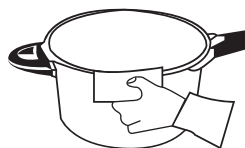
KOMPONENTE I FUNKCIJE



- 1 **PROTUBLOKIRAJUĆA MATICA:** Učinkovito sprječava začepljenje izlaza pare kako bi se izbjegao prekomjerni tlak unutar proizvoda.
- 2 **SIGURNOSNI VENTIL:** Koristi se za održavanje tlaka ispod granice ispuštanjem zraka čim se nakupi više tlaka nego što je regulirano. Također služi za sprječavanje otvaranja poklopca dok je još aktivan pritisak u ekspres loncu.
- 3 **VENTIL ZA REGULACIJU TLAKA I BAZA VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:**
Postavka tlaka: "1" = niski tlak, "2" = visoki tlak.
- 3a **REGULACIJSKI GUMB**
- 3b **OPRUGA**
- 3c **OPRUGA**
- 3d **POKLOPAC REGULACIJSKOG GUMBA**
- 3e **OS REGULACIJSKOG GUMBA**
- 3f **CIJEV ZA ISPUŠTANJE TLAKA:** Koristi se za ispuštanje pare iz ekspres lonca.
- 3g **BRTVENI PRSTEN**
- 4 **RUČKA POKLOPCA:** Služi za skidanje poklopca s ekspres lonca.
- 5 **BRAVA:** Kada je poklopac pravilno zatvoren, gurnite bravu unatrag kako biste je zatvorili. Gurnite zasun prema naprijed kako biste otvorili poklopac.
- 6 **MANOMETAR:** Manometar se pomiče prema gore u roku od nekoliko minuta nakon zagrijavanja i vraća se na početnu točku nakon što je tlak potpuno otpušten.
- 7 **POKLOPAC**
- 8 **PROZOR**
- 9 **BRTVA POKLOPCA:** Brtva mora biti apsolutno čista, model "YS203HA07".
- 10 **RUČKA:** Za nošenje ekspres lonca.
- 11 **DNO:** Pod se sastoji od tri sloja materijala koji omogućuju brzu i ravnomjernu raspodjelu topline, omogućujući da se proizvod koristi i na indukcijskim štednjacima.
- 12 **TIJELO EKSPRES LONCA:** Sadrži hranu koja se kuha, otporan je na kiseline i lužine.
- 13 **RUČKA LONCA:** ANa ručki lonca nalazi se "▲", koji mora biti u ravnini s "●" na poklopcu.

UPUTE ZA UPORABU

Za prvo puštanje u rad izvadite sav pribor iz lonca. Dodajte malo ulja za salatu na površinu oko ruba poklopca (slika 1.). Napunite ekspres lonac dopola hladnom vodom i zagrijavajte lonac 30 minuta slijedeći odjeljke "Provjerite prije zaključavanja" i "Kuhanje". Otvorite ekspres lonac nakon što se potpuno ohladi i sav tlak izađe. Ispraznite ekspres lonac i pažljivo ga osušite mekom krpom.



slika 1

SIGURAN RAD

DODAVANJE HRANE I TEKUĆINE

Za kuhanje ekspres loncem, neophodno je napuniti ga tekućinom koja može ispuštati paru nakon kuhanja, kao što su voda, juha, bujon ili vino. **NIKADA NEMOJTE** puniti ekspres lonac s više od 2/3 kapaciteta tekućine ili hrane za kuhanje (slika 2. + 3.).

PROVJERITE PRIJE ZATVARANJA

Prije zatvaranja ekspres lonca uvijek provjerite jesu li cijev za rasterećenje tlaka (dio 3f) i sigurnosni ventil čisti i nisu začepljeni (pogledajte Njega i održavanje ekspres lonca).

ZATVARANJE EKSPRES LONCA

1. Podignite znak "●" na poklopcu (dio 7.) sa znakom "▲" na ručki lonca (dio 13.) na isti visinu (sl. 4.).
2. Lagano pritisnite poklopac i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok se dvije ručke ne poravnaju na istoj visini jedna s drugom (slika 5.).
3. Pomaknite zasun unatrag prema oznaci na ručki poklopcu kako biste bili sigurni da je potpuno zatvoren (slika 6.).

KUHANJE

1. Priprema

Postavite ekspres lonac ravno i stabilno na ploču za kuhanje (slika 7.).

2. Postavka tlaka

Mogu se odabrati različite postavke tlaka. Za namještanje tlaka (slika 8.) pogledajte preporuku u tablicama na kraju ovog dokumenta.

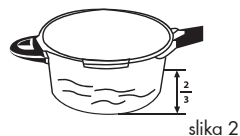
FUNKCIJE VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:

2 - 90 kPa

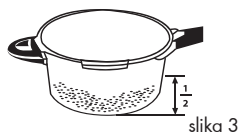
1 - 50 kPa

☞ - POLOŽAJ ISPUŠTANJA PARE

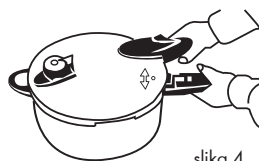
Φ - Skidanje ventila za regulaciju tlaka



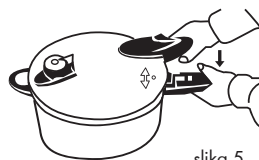
slika 2



slika 3



slika 4



slika 5



slika 6



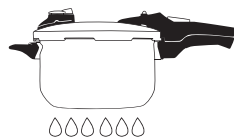
slika 7



slika 8

3. Kuhanje

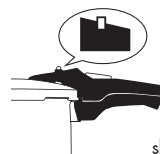
Postavite ekspres lonac na štednjak i podesite najvišu postavku kuhanja. Nakon nekog vremena, male količine pare izlaze iz izlaza pare i ručke poklopca. Kada se crvena kazaljka pomakne prema gore, počinje sakupljanje tlaka (sl. 9. i 10.). Kad koristite plinski štednjak, uvijek provjerite je li postavka dovoljno niska da se oko strane lonca ne podigne plamen.



slika 9

4. Kuhanje pod tlakom

Smanjite razinu kuhanja i podesite vrijeme kuhanja prema receptu kuhanja ili prema vlastitom iskustvu (slika 11.).



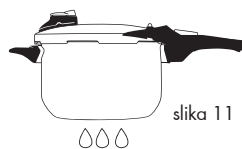
slika 10

OTVORI

1. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, postoje dvije opcije:

a) Sporo ispuštanje tlaka i otvaranje posude:

Provjerite je li posuda stabilno postavljena i pustite da se prirodno ohladi (slika 12.). Ova metoda je korisna za pirjanje kuhane hrane, onda visoka temperatura ostaje u loncu neko vrijeme, čak i nakon što je ploča za kuhanje isključena.



slika 11

b) U suprotnom, koristite ventil za regulaciju tlaka za otpuštanje tlaka. ∇

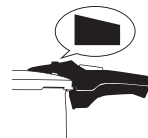
2. Kada je manometar u početnom položaju i kazaljka više nije vidljiva, sav pritisak je otpušten iz ekspres lonca i možete ga otvoriti (slika 13.).



slika 12

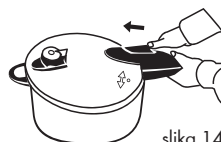
a) Gurnite bravu na sredinu poklopca (slika 14.).

b) Okrenite gornju ručku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 15.).

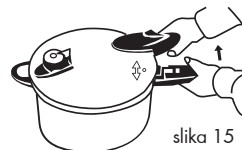


slika 13

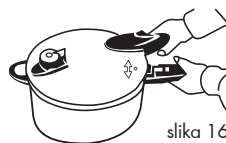
3. Postavite oznaku "●" na poklopcu s oznakom "▲" na ručki lonca (dio 13.) na istu visini i otvorite poklopac (slika 16.).



slika 14



slika 15



slika 16

ČIŠĆENJE I NJEGA

POZORI! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja.

JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

Kako biste produljili radni vijek ekspres lonca, ne ostavljajte kuhanu hranu u loncu predugo. Isperite i osušite lonac kako biste spriječili mrlje od ostataka hrane, posebno kisele i alkalne hrane. Ako je potrebno, isperite tijelo lonca i poklopac toplom vodom, dodajte malo blagog deterdženta za posude i meku spužvastu krpu. Posebno pazite da ne oštetite gumene dijelove u poklopcu. Čuvajte proizvod na suhom i čistom mjestu. Lonac se može oprati u perilici posuda. Poklopac očistite ručno.

ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za regulaciju tlaka

Nakon svake uporabe skinite ventil za regulaciju tlaka (dio 3.) okretanjem kontrolnog gumba (dio 3a) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na " Φ ". Nakon toga možete skinuti ventil za regulaciju tlaka. Pazite da opruga ostane u ventilu. Pažljivo isperite sve dijelove vodom i ponovno ih sastavite. Provjerite je li brtva ventila čista i bez znakova trošenja. Isperite sve dijelove toplom vodom. Sastavite sve dijelove kao što su bili prvobitno. Prilikom sastavljanja, pobrinite se da se dijelovi lako pomiču. Zamijenite brtveni prsten ako je istrošen ili napuknut.

SIGURNOSNI VENTIL:

Nakon svake uporabe provjerite je li sigurnosni ventil u poklopcu čist i pomičan. Isperite ga toplom vodom. Ako je potrebno, možete lagano pomicati (gurati) ventil stražnjom stranom igle kako biste olabavili zaglavljenu prljavštinu (slika 17.).

BRTVENI PRSTEN

Isperite toplom vodom ili s malo sapunice nakon svake uporabe. Pravilno umetnite brtveni prsten u udubljenje koje se nalazi u poklopcu.



slika 17

NAPOMENA: UPOZORENJE! POPRAVKE SMIJE IZVODITI SAMO OVLAŠTENO OSOBLJE.

UKLANJANJE GREŠAKA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
U ekspres loncu se ne nakuplja pritisak.	Manometar se ne diže.	Koristite višu postavku temperature.
	Premale količine tekućine za kuhanje.	Dodajte tekućinu za kuhanje.
	Gornja i donja ručka nisu pravilno spojene i brtveni prsten nije u ispravnom položaju.	Zatvorite ekspres lonac dok se ne ohladi. Pravilno spojite dvije ručke i postavite brtveni prsten u pravilan položaj.
	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.
Para izlazi ispod poklopca.	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.
	Brtveni prsten je deformiran i istrošen.	Zamijenite brtveni prsten modelom br. YS203HA07.
Tekućina ili para izlazi oko ventila za regulaciju tlaka.	Postavka temperature je previsoka.	Koristite nižu postavku temperature.
	Uređaj se puni iznad maksimalnog kapaciteta punjenja.	Smanjite količinu punjenja. Ipak, pobrinite se da proizvod ne radi s premalo tekućine jer postoji opasnost da se hrana zapeče na dnu lonca.
Manometar se ne pomiče prema dolje i poklopac se ne može otvoriti.	Još uvijek postoji pritisak u ekspres loncu.	Pričekajte da se tlak otpusti iz proizvoda i postavite ventil za regulaciju tlaka u položaj za otpuštanje pare.
Sustav otvaranja i zatvaranja ne radi.	Oznaka "●" na poklopcu nije na istoj visini kao oznaka "▲" na ručki lonca.	Postavite obje oznake na istu visinu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Snažan mlaz pare izlazi iz sigurnosnog ventila.	Ograničenje tlaka sigurnosnog ventila prekoračeno je zbog začepljenog ventila za otpuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuhanje i maknite ekspres lonac s ploče za kuhanje. Ne otvarajte ekspres lonac dok se tlak u potpunosti ne otpusti. Provjerite koji je dio začepljen. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil u skladu s gore navedenim uputama.
	Brtveni prsten sigurnosnog ventila nije umetnut.	Odmah isključite ploču za kuhanje i maknite ekspres lonac s ploče za kuhanje. Ne otvarajte ekspres lonac dok se tlak u potpunosti ne otpusti. Pravilno umetnite brtveni prsten u udubljenje koje se nalazi u poklopcu.
Brtveni prsten strši ispod poklopca.	Brtveni prsten je istrošen.	Zamijenite brtveni prsten modelom br. YS203HA07.

PREPORUKA ZA PRIPREMU

POVRĆE

POVRĆE	PROCIJENJENO VRIJEME PEČENJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE TLAKA
Cvjetača (narezana na komade)	2 – 3	nisko
Cvjetača	3 – 5	nisko
Povrtna juha	5 – 6	nisko
Mrkve	5 – 7	nisko
Krumpir (neoguljen)	5 – 7	visoko
Krumpir (oguljen i narezan)	3 – 5	visoko
Gljive	5 – 6	nisko
Špinat	2 – 4	nisko
Tikvice	3 – 5	nisko

MESO

MESO	PROCIJENJENO VRIJEME PEČENJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE TLAKA
Govede / teleće pečenje	35 – 40	visoko
Govede / teleće pečenje (koljenica)	25 – 30	visoko
Svinjsko pečenje	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, cca 450 g	15	visoko
Svinjska koljenica, dimljena, cca 450 g	20 – 25	visoko
Janjetina, but	35 – 40	visoko
Janjetina, kockice, cca 350 g	10 – 18	visoko
Pile, cijelo, oko 500 g	12 – 18	visoko
Piletina, u komadima, oko 500 g	12 – 18	visoko
Juha ili krepka juha od govedine ili peradi	8 – 10	visoko

MORSKI PLODOVI I RIBA

Stavite školjke u posudu s hladnom vodom i sokom jednog limuna na jedan sat kako biste uklonili pijesak.

RIBA	PROCIJENJENO VRIJEME PEČENJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE TLAKA
Rak	2 – 3	nisko
Ribljí file, cca 400 g	2 – 3	nisko
Riblja juha ili koncentrirani riblji temeljci	5 – 6	nisko
Riba, cijela, očišćena	5 – 6	nisko
Jastog, cca 400 g	2 – 3	nisko
Školjke	2 – 3	nisko
Kozice, rakovi	1 – 2	nisko

Vremena kuhanja navedena u tablici su indikativna. Odstupanja u potrebnim vremenima kuhanja moguća su zbog regulacije tlaka, konzistencije i odstupanja u volumenu.

ZBRINJAVANJE

ZBRINITE AMBALAŽU

Ambalaža proizvoda sastoji se od materijala koji se mogu reciklirati.

Ambalažne materijale zbrinite u skladu s njihovim označavanjem na javnim sabirnim mjestima ili u skladu sa specifičnim odredbama zemlje.

SPECIFIKACIJA

Model	536662
Promjer	Ø 20 cm
Volumen	3 L
Tlak pare	50/90 kPa

Ekspres lonac u skladu je s normom EN 12778:2002/A1:2005 i zahtjevima Europske direktive 2014/68/EU.

JAMSTVO I SERVIS

Proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i pažljivo ispitan prije isporuke. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu imate zakonska prava naspram prodavača proizvoda. Ova zakonska prava nisu ograničena našim prikazanim jamstvom. Jamstvo za ovaj proizvod iznosi tri godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje teći od dana kupnje. Molimo dobro čuvajte originalni račun, jer će biti potreban kao dokaz o kupnji u slučaju jamstvenog zahtjeva. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji. Ako se kvar na materijalu ili u izradi pojavi u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda, besplatno ćemo po vašem izboru popraviti ili zamijeniti proizvod. Ovo jamstvo ne vrijedi, ukoliko se proizvod ošteti nestručnim korištenjem ili održavanjem. Jamstvo se odnosi na greške na materijalu ili na proizvodu. Ovo jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju (npr. baterije) i stoga se mogu smatrati istrošenim dijelovima ili oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači, baterije ili dijelova koji su izrađeni od stakla.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Stanje informacija:s

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11



IAN 536662_2510



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Ekspres lonac

RS

Ekspres lonac
Uputstva za rad i bezbednost



BEZBEDNOST

Pažljivo pročitajte sledeća bezbednosna uputstva pre prve upotrebe proizvoda. Za bezbednu upotrebu sledite sva bezbednosna uputstva u nastavku.

NAMENA

Koristite proizvod samo za njegovu namenu. Ovo je ekspres lonac za domaćinstvo koji se koristi za brzo kuvanje hrane. Druge upotrebe ili promene proizvoda smatraju se nepravilnim i mogu dovesti do povreda i oštećenja. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štetu koja je nastala usled nepravilne upotrebe ili modifikacije. Proizvod nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

BEZBEDNOST DECE I LICA



UPOZORENJE! RIZIK OD NESREĆA ZA DECU I MALE DECU!

Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora sa materijalom za pakovanje! Postoji opasnost od gušenja, deca često potcenjuju opasnosti! Opasnost po život i povrede male dece i dece!



OPREZ RIZIK OD POVREĐIVANJA!

Proverite da li su svi delovi neoštećeni. Oštećeni delovi mogu uticati na bezbednost i stabilnost.

OPŠTA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pre upotrebe obratite pažnju na stabilnost proizvoda. Koristite proizvod pravilno i samo u predviđenom području upotrebe. Plastične komponente se moraju držati dalje od otvorenog plamena.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Ovaj proizvod nije namenjen da ga koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaje iskustvo i/ili znanje, osim ako nisu pod nadzorom ili su dobili uputstva o tome kako da to urade od osobe odgovorne za njihovu bezbednost, koji će se koristiti. Kada koristite ekspres lonce, morate se pridržavati osnovnih sigurnosnih uputstava:

- Nikada ne koristite ekspres lonac u blizini dece.
- Ова ставка није безбедна за перну.
- Nemojte koristiti ovaj ekspres lonac za duboko prženje na tečnom ulju.
- Pomerajte ekspres lonac veoma pažljivo kada je pod pritiskom.
- Ne dodirujte vruće površine, koristite ručke i dugmad. Ako je potrebno, koristite odgovarajuće rukavice za rernu.

- Koristite ovaj ekspres lonac samo u svrhe navedene u uputstvima. Ovaj proizvod kuva pod pritiskom pare. Nepravilna upotreba može dovesti do opekotina. Uverite se da je ekspres lonac dobro zatvoren pre nego što ga stavite na šporet, pogledajte uputstva za upotrebu.
- Ne otvarajte ekspres lonac dok se dovoljno ne ohladi i dok se sav unutrašnji pritisak ne oslobodi, pogledajte uputstva za upotrebu.
- Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, to može izazvati ozbiljnu štetu.
- Prekomerno punjenje može dovesti do začepljenja cevi za rasterećenje pritiska i samim tim do povećanog povećanja pritiska.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac više od 2/3 njegovog kapaciteta
- Kada kuvate hranu koja se širi tokom kuvanja, kao što su: Npr. pirinač ili sušeno povrće, napunite ekspres lonac samo do polovine njegovog kapaciteta.
- Imajte na umu da određene namirnice, kao što su: Na primer, sos od jabuke, rabarbare, brusnice, biserni ječam, ovsena kaša, grašak, testenina, makaroni, špageti ili druga žitarica koja mogu da se pene i šire, prskaju i zapuše ventil za smanjenje pritiska. Ove namirnice ne treba kuvati u loncu pod pritiskom.
- Koristite samo izvore grejanja koji su dozvoljeni u uputstvima za upotrebu i bezbednost.
- Ako imate kuvano meso sa kožom (npr. volovski jezik), koji pod pritiskom može da nabubri, onda ne bušite meso dok je koža otekla.
Možete dobiti opekotine.
- Kada kuvate hranu sa gustom teksturom, trebalo bi da lagano protresete ekspres lonac pre nego što ga otvorite da ništa ne prospe.
- Pre svake upotrebe proverite da li ventili nisu začepljeni, pogledajte uputstva za upotrebu.
- Ostavite sigurnosni sistem netaknutim osim za čišćenje i održavanje u skladu sa uputstvima.
- Kada se dostigne normalan radni pritisak, smanjite toplotu tako da sva tečnost koja proizvodi paru ne ispari.
- Ako se ručke teško rastavljaju, to znači da je ekspres lonac još uvek pod pritiskom. Ne otvarajte ga na silu. Svaki pritisak u ekspres loncu može biti opasan.
- Koristite samo originalne rezervne delove za dotični model.
- Konkretno, koristite lonac i poklopac od istog modela i uverite se da su kompatibilni.
- Zavrtnji za ručke mogu da se olabave. Ako je potrebno, zategnite zavrtnje na ručkama.
- Napomena za indukcione ploče: Pod određenim okolnostima može doći do buke zbog elektromagnetnih svojstava izvora grejanja i lonca. Ovo je normalno i ne ukazuje na kvar vaše indukcione ploče za kuvanje ili posuda. To ne utiče na performanse kuvanja.

PRE PRVE UPOTREBE

Pre upotrebe proizvoda, upoznajte se sa svim uputstvima za rad i bezbednost. Koristite proizvod samo kako je opisano i za predviđena područja upotrebe. Sačuvajte ovaj dokument za buduću upotrebu. Prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima, predajte svu dokumentaciju.

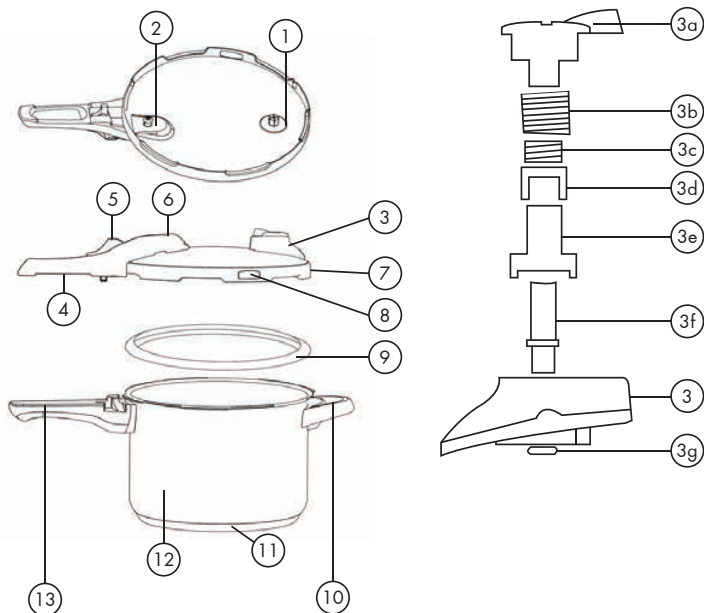
VAŽNO! SAČUVAJTE SVE DOKUMENTE ZA BUDUĆE REFERENCE I PAŽLJIVO PROČITAJTE!

OBIM ISPORUKE

- Ekspres lonac + poklopac
- Zaptivni prsten za poklopac
- Uputstva za rad i bezbednost

Proverite da li su svi delovi prisutni i proverite da li je proizvod oštećen tokom transporta. Ne koristite oštećeni proizvod!

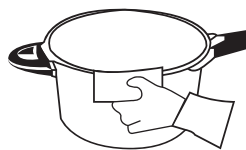
KOMPONENTE I FUNKCIJE



- 1 **MATICA PROTIV BLOKIRANJA:** Efikasno sprečava začepljenje izlaza pare kako bi se izbegao višak pritiska unutar proizvoda.
- 2 **SIGURNOSNI VENTIL:** Koristi se za održavanje pritiska ispod granice ispuštanjem vazduha čim se stvori veći pritisak od regulisanog. Takođe služi za sprečavanje otvaranja poklopca dok je u ekspres loncu još uvek aktivan pritisak.
- 3 **VENTIL REGULATORA PRITISKA I BAZA VENTILA REGULATORA PRITISKA:**
Podešavanje štampanja: "1" = nizak pritisak, "2" = visok pritisak.
- 3a **KONTROLNA RUČICA**
- 3b **PERO**
- 3c **PERO**
- 3d **POKLOPAC KONTROLNE RUČICE**
- 3e **KONTROLNO DUGME OS**
- 3f **CEV ZA ISPUŠTANJE PRITISKA:** Koristi se za ispuštanje pare u ekspres loncu.
- 3g **PEČATNI PRSTEN**
- 4 **RUČKA POKLOPCA:** Ovo se koristi za uklanjanje poklopca sa ekspres lonca.
- 5 **ZAKLJUČAVANJE:** Kada je poklopac pravilno zatvoren, gurnite rezu nazad da biste zatvorili. Gurnite rezu napred da biste otvorili poklopac.
- 6 **DISPLEJ ZA PRITISAK:** Indikator pritiska se pomera nagore u roku od nekoliko minuta od zagrevanja i vraća se na početnu tačku nakon što se pritisak potpuno oslobodi.
- 7 **POKLOPAC**
- 8 **PROZOR**
- 9 **ZAŠTITA POKLOPCA:** Ovo mora biti apsolutno čisto, model "YS203HA07".
- 10 **RUČKA:** Za nošenje ekspres lonca.
- 11 **POD:** Pod se sastoji od tri sloja materijala koji omogućavaju brzu i ravnomernu distribuciju toplote, što znači da se proizvod može koristiti i na indukcionim pećima.
- 12 **TELO EKSPRES LONCA:** Ono sadrži hranu koja se kuva i otporna je na kiseline i alkalije.
- 13 **DRŠKA ZA LONAC:** A Na ručki lonca nalazi se „▲“ koji mora biti u ravni sa „●“ na poklopcu

UPUTSTVO

Kada ga koristite prvi put, izvadite sav pribor iz lonca. Stavite malo ulja za salatu na površinu oko ivice poklopca (Sl. 1). Napunite ekspres lonac do pola hladnom vodom i zagrevajte lonac 30 minuta, prateći odeljke „Provera pre zaključavanja“ i „Kuvanje“. Otvorite ekspres lonac nakon što se potpuno ohladi i otpusti sav pritisak. Ispraznite ekspres lonac i pažljivo ga osušite mekom krpom.



Sl. 1

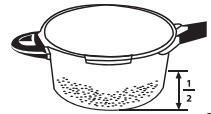
BEZBEDAN RAD

DODAVANJE KUVANE HRANE I TEČNOSTI

Da biste kuvali u ekspres loncu, neophodno je da ga napunite tečnošću koja može da pusti paru nakon ključanja, kao što je voda, supa, čorba ili vino. **NIKADA** ne puniti ekspres lonac do više od 2/3 njegovog kapaciteta tečnošću ili hranom (Sl. 2 + 3).



Sl. 2



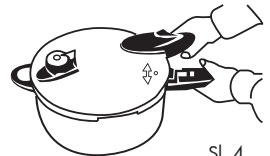
Sl. 3

PROVERITE PRE ZAKLJUČAVANJA

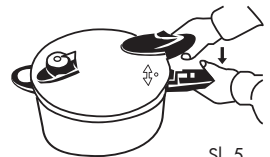
Pre zaključavanja ekspres lonca, uvek treba da se uverite da su cev za oslobađanje pritiska (deo 3f) i sigurnosni ventil čisti i da nisu začepljeni (pogledajte Nega i održavanje ekspres lonca).

ZATVARANJE EKSPRES LONCA

1. Poravnajte simbol „●“ na poklopcu (deo 7) sa simbolom „▲“ na dršci lonca (deo 13) (Sl. 4).
2. Lagano pritisnite poklopac i okrenite ga u smeru kazaljke na satu dok dve ručke ne budu u ravni jedna sa drugom (Sl. 5).
3. Povucite rezu unazad prema oznaci na ručki poklopca da biste bili sigurni da je potpuno zatvoren (Sl. 6).



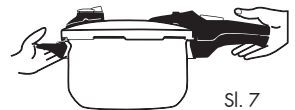
Sl. 4



Sl. 5



Sl. 6



Sl. 7

FERMENTACIJA

1. **Priprema**
Postavite ekspres lonac uspravno i stabilno na ploču za kuvanje (Sl. 7).
2. **Podešavanje pritiska**
Mogu se izabrati različita podešavanja štampanja.
Za podešavanje pritiska (sl. 8) pratite preporuke u tabelama na kraju ovog dokumenta.

FUNKCIJE VENTILA REGULATORA PRITISKA:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Položaj za ispuštanje pare

Φ - Uklanjanje ventila za kontrolu pritiska



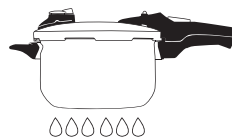
Sl. 8

3. Kuvanje

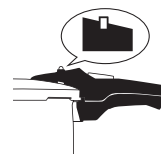
Stavite ekspres lonac na šporet i podesite temperaturu na najvišu postavku. Nakon nekog vremena, male količine pare će izaći iz otvora za paru i ručke poklopca. Kada se crvena igla pomeri nagore, pritisak počinje da raste (Sl. 9 i 10). Kada koristite gasnu peć, uvek vodite računa o tome da je podešavanje dovoljno nisko da sprečite da se plamen podigne uz stranu lonca.

4. Kuvanje pod pritiskom

Smanjite nivo toplote i podesite vreme kuvanja na osnovu recepta ili sopstvenog iskustva (Sl. 11).



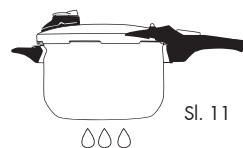
Sl. 9



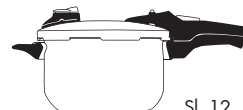
Sl. 10

OTVARANJE

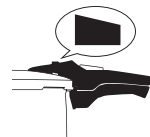
1. Nakon što isključite ploču za kuvanje, postoje dve opcije:
 - a) Sporo oslobađanje pritiska i otvaranje posude: Uverite se da je lonac stabilan i ostavite da se prirodno ohladi (Sl. 12). Ova metoda je korisna za dinstanje hrane, tada visoka temperatura ostaje u loncu neko vreme, čak i nakon što je ploča za kuvanje isključena.
 - b) U suprotnom, koristite ventil za kontrolu pritiska da biste oslobodili pritisak. 
2. Kada je indikator pritiska u početnoj poziciji i pin više nije vidljiv, sav pritisak je otpušten iz ekspres lonca i možete ga otvoriti (Sl. 13).
 - a) Gurnite bravu ka sredini poklopca (Sl. 14).
 - b) Okrenite gornju ručku u smeru suprotnom od kazaljke na satu (Sl. 15).
3. Oznaka „●“ na poklopcu sa oznakom „▲“ na dršci lonca (deo. 13) do visine i otvorite poklopac (Sl. 16).



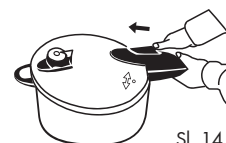
Sl. 11



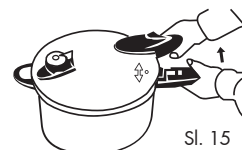
Sl. 12



Sl. 13



Sl. 14



Sl. 15



Sl. 16

ČIŠĆENJE I NEGA

OPASNOST! RIZIK OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja.

JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

Da biste produžili vek ekspres lonca, ne ostavljajte kuvanu hranu predugo u loncu. Isperite i osušite lonac kako biste sprečili da ostaci hrane zaprljaju lonac, posebno kiselu i alkalnu hranu. Isperite telo i poklopac lonca toplom vodom, dodajući malo blagog deterdženta ako je potrebno i meku krpu od sundera. Posebno pazite da ne oštetite gumene delove poklopca. Čuvajte proizvod na suvom i čistom mestu. Lonac je pogodan za pranje u mašini za sudove. Očistite poklopac ručno.

ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za kontrolu pritiska

Nakon svake upotrebe, uklonite ventil za kontrolu pritiska (deo 3) okretanjem kontrolnog dugmeta (deo 3a) u smeru suprotnom od kazaljke na satu na "O/". Zatim možete ukloniti ventil za kontrolu pritiska. Uverite se da opruga ostaje u ventilu. Pažljivo isperite sve delove vodom i ponovo ih sastavite. Proverite da li je zaptivka ventila čista i da li nema znakova habanja. Isperite sve delove toplom vodom. Sastavite sve delove kao prvobitno. Prilikom sastavljanja, uverite se da se delovi pomeraju glatko. Zamenite zaptivni prsten ako je istrošen ili napukao.

SIGURNOSNI VENTIL:

Posle svake upotrebe proverite da li je sigurnosni ventil u poklopcu čist i pokretljiv. Isperite ga u toploj vodi. Ako je potrebno, možete lagano pomeriti (gurnuti) ventil poledinom igle da biste otpustili zaglavlenu prljavštinu (Sl. 17).

PEČATNI PRSTEN

Isperite u toploj vodi ili sa malo vode sa sapunom nakon svake upotrebe. Umetnite zaptivni prsten ispravno u udubljenje predviđeno na poklopcu.



Sl. 17

OBAVEŠTENJE: UPOZORENJE! POPRAVKE SME DA IZVRŠE SAMO OVLAŠĆENO OSOBLJE.

REŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
U ekspres loncu se ne stvara pritisak.	Indikator pritiska se ne povećava.	Koristite višu temperaturu.
	Premale količine tečnosti za kuvanje.	Dodajte tečnost za kuvanje.
	Gornja i donja ručka nisu pravilno povezane i zaptivni prsten nije u ispravnom položaju.	Zatvorite ekspres lonac dok se ne ohladi. Pravilno spojite dve ručke i postavite zaptivni prsten u ispravan položaj.
	Zaptivni prsten nije čist.	Očistite zaptivni prsten.
Ispod poklopca izlazi para.	Zaptivni prsten nije čist.	Očistite zaptivni prsten.
	Zaptivni prsten je deformisan i istrošen.	Zamenite zaptivni prsten modelom br. YS203HA07.
Oko ventila za kontrolu pritiska izlazi tečnost ili para.	Postavka temperature je previsoka.	Koristite nižu temperaturu.
	Uređaj je napunjen iznad svog maksimalnog kapaciteta.	Smanjite količinu punjenja. Međutim, uverite se da proizvod ne radi sa premalo tečnosti, jer postoji opasnost da hrana može zagoreti na dnu lonca.
Indikator pritiska se ne pomeri nadole i poklopac se ne može otvoriti.	Još uvek postoji pritisak u ekspres loncu.	Sačekajte dok se pritisak ne oslobodi iz proizvoda i postavite ventil za kontrolu pritiska u položaj za ispuštanje pare.
Sistem otvaranja i zatvaranja ne radi.	Oznaka „●“ na poklopcu nije na istom nivou kao oznaka „▲“ na dršci lonca.	Dovedite obe oznake na istu visinu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Iz sigurnosnog ventila izlazi jak mlaz pare.	Granica pritiska sigurnosnog ventila je prekoračena zbog začepljenog ventila za ispuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuvanje i skinite ekspres lonac sa ringle. Ne otvarajte ekspres lonac dok se pritisak potpuno ne oslobodi. Proverite koji deo je začepljen. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil prateći gornja uputstva. Saveti.
	Zaptivni prsten sigurnosnog ventila nije umetnut.	Odmah isključite ploču za kuvanje i skinite ekspres lonac sa ringle. Ne otvarajte ekspres lonac dok se pritisak potpuno ne oslobodi. Umetnite zaptivni prsten ispravno u udubljenje predviđeno na poklopcu.
Zaptivni prsten viri ispod poklopca.	Zaptivni prsten je istrošen.	Zamenite zaptivni prsten modelom br. YS203HA07.

PREPORUKA ZA PRIPREMU

POVRĆE

POVRĆE	PROCENA VREME KUVANJA (U MINUTIMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Karfiol (iseckan na komade)	2 – 3	nisko
Karfiol	3 – 5	nisko
Površna supa	5 – 6	nisko
Šargarepe	5 – 7	nisko
Krompir (neoljušten)	5 – 7	visoko
Krompir (oljušten i isečen)	3 – 5	visoko
Pečurke	5 – 6	nisko
Spanać	2 – 4	nisko
Tikvice	3 – 5	nisko

MESO

MESO	PROCENA VREME KUVANJA (U MINUTIMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Govedina/teleće pečenje	35 – 40	visoko
Govedina/teleće pečenje (kolenica)	25 – 30	visoko
Praseće pečenje	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, oko 450 g	15	visoko
Svinjska kolenica, dimljena, oko 450 g	20 – 25	visoko
Jagnjeća kolenica	35 – 40	visoko
Jagnjetina, kocke, oko 350 g	10 – 18	visoko
Piletina, cela, oko 500 g	12 – 18	visoko
Piletina, na komade, oko 500 g	12 – 18	visoko
Supa ili čorba od govedine ili živine	8 – 10	visoko

PLODOVI MORA I RIBA

Potopite dagnje u posudu sa hladnom vodom i limunovim sokom na sat vremena da uklonite pesak.

RIBA	PROCENA VREME KUVANJA (U MINUTIMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Kraba	2 – 3	nisko
Ribljí file, oko 400 g	2 – 3	nisko
Riblja čorba ili koncentrovani riblji temeljac	5 – 6	nisko
Riba, cela, bez creva	5 – 6	nisko
Jastog, oko 400 g	2 – 3	nisko
Školjke	2 – 3	nisko
Škampí, rakovi	1 – 2	nisko

Vremena kuvanja navedena u tabeli su smernice. Moguća su odstupanja u potrebnim vremenima kuvanja zbog kontrole pritiska, konzistencije i fluktuacija zapremine.

ODLAGANJE

ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalaža proizvoda je napravljena od materijala koji se mogu reciklirati.

Odložite materijale za pakovanje na javnim sabirnim mestima u skladu sa njihovim etiketama ili u skladu sa propisima specifičnim za zemlju.

SPECIFIKACIJA

Model	536662
Prečnik	Ø 20 cm
Obim	3 L
Pritisak pare	50/90 kPa

Ekspres lonac je u skladu sa EN 12778:2002/A1:2005 i odredbama Evropske direktive 2014/68/EU.

GARANCIJA I SERVISNA OBRADA

Proizvod je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smernicama kvaliteta i pažljivo proveren pre isporuke. U slučaju kvarova na ovom proizvodu, imate zakonska prava protiv prodavca proizvoda. Ova zakonska prava nisu ograničena našom predstavljenom garancijom. Dobijate trogodišnju garanciju na ovaj proizvod od datuma kupovine. Garantni period počinje da teče od dana kupovine. Sačuvajte originalni račun jer će vam to biti potrebno kao dokaz o kupovini u slučaju reklamacije. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupovini. Ako dođe do kvara u materijalu ili proizvodnje u roku od tri godine od datuma kupovine ovog proizvoda, mi ćemo besplatno popraviti ili zameniti proizvod - po našem izboru. Ova garancija je nevažeća ako je proizvod oštećen, nepravilno korišćen ili nepropisno održavan. Garancija se odnosi na materijalne ili proizvodne greške. Ova garancija ne pokriva delove proizvoda koji su podložni normalnom habanju (npr. baterije) i stoga se mogu posmatrati kao delovi koji se troše ili kao oštećenje lomljivih delova, npr. prekidači, baterije ili oni od stakla.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Status informacija:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11



IAN 536662_2510





Oală sub presiune

(RO)

Oală sub presiune
Instrucțiuni de funcționare și de siguranță



SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de siguranță înainte de a utiliza produsul pentru prima dată. Pentru o utilizare în siguranță, respectați toate instrucțiunile de siguranță din continuare.

UTILIZAREA CONFORMĂ CU DESTINAȚIA

Utilizați produsul numai în scopul pentru care a fost conceput. Aceasta este o oală sub presiune de uz casnic care este utilizată pentru a găti rapid alimente. Alte utilizări sau modificări ale produsului sunt considerate necorespunzătoare și pot duce la răniri și deteriorări. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele care rezultă din utilizarea sau modificarea necorespunzătoare. Produsul nu este destinat utilizării comerciale.

SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR



AVERTIZARE! PERICOL DE ACCIDENTARE PENTRU COPII ȘI BEBELUȘII

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare! Există un risc de sufocare, iar copiii subestimează adesea pericolele! Pericol de moarte și de rănire pentru sugari și copii!



ATENȚIE - RISC DE RĂNIRE!

Asigurați-vă că toate piesele sunt intacte. Piesele deteriorate pot afecta siguranța și stabilitatea.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

Verificați stabilitatea produsului înainte de utilizare. Utilizați produsul în mod corespunzător și numai în conformitate cu domeniul de utilizare preconizat. Componentele din plastic trebuie ținute la distanță de flăcările deschise.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea produsului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Instrucțiunile de siguranță fundamentale trebuie respectate atunci când se utilizează oale sub presiune:

- Nu folosiți niciodată oala sub presiune în apropierea copiilor.
 - Acest articol nu este potrivit pentru cuptor.
 - Nu folosiți această oală sub presiune pentru prăjirea cu ulei lichid.
 - Mutați oala sub presiune cu mare atenție atunci când este sub presiune.
 - Nu atingeți suprafețele fierbinți, ci folosiți mânerul și butoanele.
- Dacă este necesar, utilizați mănuși de cuptor adecvate.

- Utilizați această oală sub presiune numai în scopul pentru care a fost concepută, așa cum este descris în instrucțiuni. Acest produs se gătește sub presiunea aburului. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri. Asigurați-vă că oala sub presiune este bine închisă înainte de a o pune pe plită, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Deschideți oala sub presiune numai după ce aceasta s-a răcit suficient și după ce s-a eliberat toată presiunea internă; consultați instrucțiunile de utilizare.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichide, deoarece acest lucru ar putea cauza daune grave.
- Umplerea excesivă poate duce la blocarea conductei de eliberare a presiunii și, prin urmare, la generarea unei presiuni crescute.
- Nu umpleți niciodată oala sub presiune la mai mult de 2/3 din capacitatea sa
- Atunci când gătiți alimente care se dilată în timpul procesului de gătit, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, umpleți oala sub presiune doar până la jumătate din capacitatea acesteia.
- Vă rugăm să rețineți că anumite alimente, cum ar fi sosul de mere, rubarba, afinele, arpacașul, fulgii de ovăz, mazărea decortăată, pastele, macaroanele, spaghetetele sau alte cereale care fac spumă și se umflă pot stropi și pot cauza blocarea supapei de eliberare a presiunii. Aceste alimente nu trebuie gătite în oala sub presiune.
- Utilizați numai surse de încălzire autorizate în instrucțiunile de utilizare și de siguranță.
- Dacă ați gătit carne în piele (de exemplu, limba de bou), care se poate umfla sub presiune, nu străpungeți carnea cât timp pielea este umflată.
Este posibil să suferiți arsuri.
- Dacă gătiți alimente cu o textură groasă, ar trebui să scuturați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a vă asigura că nu se împrăștie nimic.
- Verificați dacă supapele nu sunt blocate înainte de fiecare utilizare, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Lăsați sistemul de siguranță neatins, cu excepția curățării și întreținerii în conformitate cu instrucțiunile.
- Când se atinge presiunea normală de funcționare, reduceți căldura pentru a preveni evaporarea totală a lichidului care produce aburul.
- Dacă mânerul este greu de îndepărtat, înseamnă că oala sub presiune este încă sub presiune. Nu o deschideți cu forța. Orice presiune din oala sub presiune poate fi periculoasă.
- Utilizați numai piese de schimb originale pentru modelul respectiv.
- În special, utilizați oala și capacul de la același model și asigurați-vă că sunt compatibile.
- Șuruburile mânerului se pot slăbi. Dacă este necesar, strângeți șuruburile de conectare a mânerelor.
- Notă pentru plitele cu inducție: În anumite circumstanțe, poate apărea un zgomot care se datorează proprietăților electromagnetice ale sursei de încălzire și ale vasului. Acest lucru este normal și nu indică un defect al plitei cu inducție sau al vaselor de gătit. Nu afectează performanța de gătit.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Familiarizați-vă cu toate instrucțiunile de funcționare și de siguranță înainte de a utiliza produsul. Utilizați produsul numai așa cum este descris și pentru aplicațiile prevăzute. Păstrați acest document pentru consultări ulterioare. Predați toate documentele atunci când transmiteți produsul unor terțe părți.

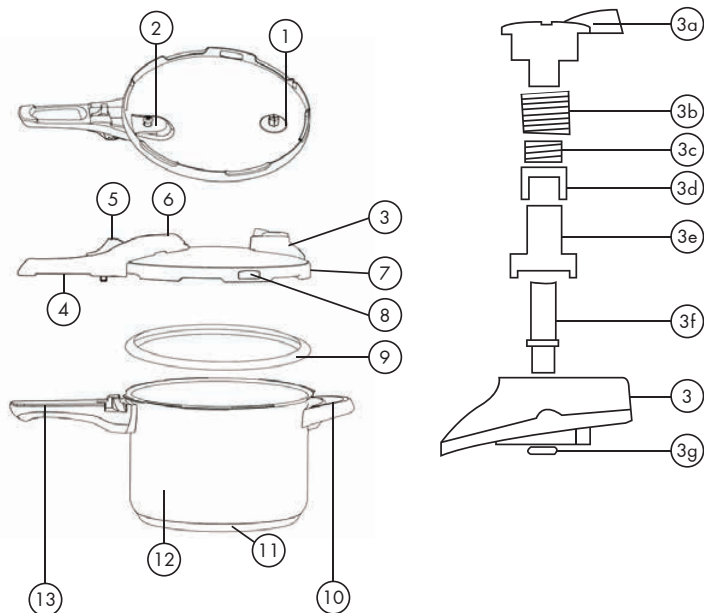
IMPORTANT! VĂ RUGĂM SĂ PĂSTRAȚI TOATE DOCUMENTELE PENTRU O CONSULTARE ULTERIOARĂ ȘI SĂ LE CITIȚI CU ATENȚIE!

PACHETUL DE LIVRARE

- Oală sub presiune + capac
- Garnitură de etanșare pentru capac
- Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

Verificați dacă toate piesele sunt prezente și verificați dacă produsul nu prezintă daune de transport. Nu utilizați un produs deteriorat!

COMPONENTE ȘI FUNCȚII



- 1 **PIULIȚĂ ANTIBLOCARE:** Acesta previne în mod eficient înfundarea ieșirii de vapori pentru a evita suprapresiunea în interiorul produsului.
- 2 **SUPAPA DE SIGURANȚĂ:** Se utilizează pentru a menține presiunea sub valoarea limită prin eliberarea aerului imediat ce se acumulează o presiune mai mare decât cea reglată. Este, de asemenea, utilizat pentru a împiedica deschiderea capacului în timp ce în oala sub presiune există încă presiune activă.
- 3 **SUPAPA DE CONTROL A PRESIUNII ȘI BAZA SUPAPEI DE CONTROL A PRESIUNII:** Setarea presiunii: "1" = presiune scăzută, "2" = presiune ridicată.
- 3a **BUTON DE REGLARE**
- 3b **ARC**
- 3c **ARC**
- 3d **CAPACUL BUTONULUI DE REGLARE**
- 3e **AXA BUTONULUI DE REGLARE**
- 3f **CONDUCTA DE ELIBERARE A PRESIUNII:** Se folosește pentru a elibera aburul din oala sub presiune.
- 3g **GARNITURA DE ETANȘARE**
- 4 **MÂNERUL CAPACULUI:** Acesta este utilizat pentru a îndepărta capacul de pe oala sub presiune.
- 5 **ÎNCHIDEREA:** Când capacul este închis corect, apăsați înapoi zăvorul pentru a-l bloca. Apăsați zăvorul spre înainte pentru a deschide capacul.
- 6 **INDICATORUL DE PRESIUNE:** Indicatorul de presiune se deplasează în sus în câteva minute după încălzire și revine la punctul de pornire după ce presiunea a fost complet eliberată.
- 7 **CAPAC**
- 8 **DESCHIDERE**
- 9 **GARNITURA CAPACULUI:** Aceasta trebuie să fie absolut curată, model "YS203HA07".
- 10 **MÂNERUL DE FIXARE:** Pentru transportul oalei sub presiune.
- 11 **BAZA:** Baza este formată din trei straturi de material care permit distribuirea rapidă și uniformă a căldurii, ceea ce înseamnă că produsul poate fi utilizat și pe plitele cu inducție.
- 12 **CORPUL OALEI SUB PRESIUNE:** Acesta conține alimentele și este rezistent la acizi și substanțe alcaline.
- 13 **MÂNERUL OALEI:** Pe mânerul oalei există un "▲", care trebuie aliniat cu "●" de pe capac.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Scoateți toate accesoriile din oală pentru prima utilizare. Aplicați puțin ulei de salată pe suprafața din jurul marginii capacului (Fig. 1). Umpleți oala sub presiune până la jumătate cu apă rece și încălziți oala timp de 30 de minute, respectând secțiunile "Verificarea înainte de închidere" și "Gătire". Deschideți oala sub presiune după ce s-a răcit complet și s-a eliberat toată presiunea. Goliți oala sub presiune și uscați-o cu grijă cu o lavetă moale.

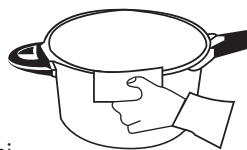


Fig. 1

UTILIZAREA ÎN SIGURANȚĂ

ADĂUGAREA DE ALIMENTE ȘI LICHIDE

Pentru a găti cu oala sub presiune, aceasta trebuie să fie umplută cu un lichid capabil să elibereze aburi după procesul de fierbere, cum ar fi apă, supă, bulion sau vin.

Nu umpleți **NICIODATĂ** oala sub presiune la mai mult de 2/3 din capacitatea sa cu lichid sau alimente (fig. 2 + 3).



Fig. 2

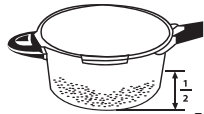


Fig. 3

VERIFICAREA ÎNAINTE DE ÎNCHIDERE

Înainte de a închide oala sub presiune, trebuie să vă asigurați întotdeauna că tubul de eliberare a presiunii (partea 3f) și supapa de siguranță sunt ambele curate și nu sunt blocate (consultați Îngrijirea și întreținerea oalei sub presiune).

ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

1. Aliniați simbolul "●" de pe capac (piesa 7) cu simbolul "▲" de pe mânerul oalei (piesa 13) (Fig. 4).
2. Apăsăți ușor pe capac și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când cele două mânere sunt la același nivel (Fig. 5).
3. Glisați zăvorul înapoi spre semnul de pe mânerul capacului pentru a vă asigura că acesta este complet închis (Fig. 6).

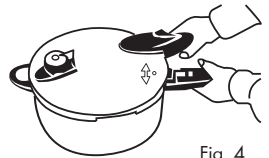


Fig. 4

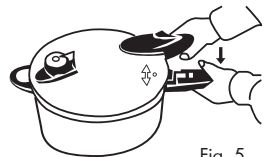


Fig. 5

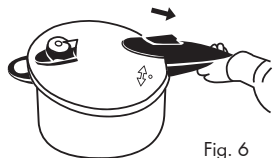


Fig. 6

GĂTITUL

1. Pregătirea

Așezați oala sub presiune dreaptă și stabilă pe plită (fig. 7).

2. Reglarea presiunii

Se pot selecta diverse valori de presiune. Pentru reglarea presiunii (Fig. 8), vă rugăm să urmați recomandările din tabelele de la sfârșitul acestui document.

FUNCȚIILE SUPAPEI DE CONTROL A PRESIUNII:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Poziția de eliberare a aburului

Φ - Îndepărtarea supapei de reglare a presiunii

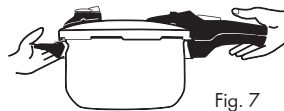


Fig. 7



Fig. 8

3. Fiertul

Așezați oala sub presiune pe plită și setați cea mai înaltă treaptă de preparare. După un timp, mici cantități de abur ies prin evacuarea aburului și prin mânerul capacului. Atunci când acul roșu se deplasează în sus, începe acumularea presiunii (fig. 9 și 10). Atunci când folosiți o plită cu gaz, asigurați-vă întotdeauna că poziția reglată este suficient de joasă pentru a împiedica flăcările să se ridice pe pereții oalei.

4. Fierberea cu presiune

Reduceți treapta de preparare și setați timpul de gătire în funcție de rețetă sau de experiența proprie (Fig. 11).

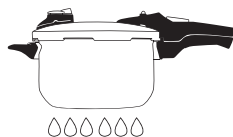


Fig. 9

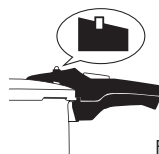


Fig. 10

DESCHIDEREA

1. După ce ați oprit plita, există două opțiuni:
 - a) Asigurați-vă că oala este stabilă și lăsați-o să se răcească în mod natural (Fig. 12). Această metodă este utilă pentru gătitul alimentelor, deoarece temperatura ridicată rămâne în oală pentru o perioadă de timp, chiar și după ce plita a fost oprită.
 - b) În caz contrar, utilizați supapa de control al presiunii pentru a elibera presiunea. ∇
2. Când indicatorul de presiune se află în poziția inițială și acul nu mai este vizibil, toată presiunea a fost eliberată din oala sub presiune și o puteți deschide (Fig. 13).
 - a) Glisați zăvorul în centrul capacului (Fig. 14).
 - b) Rotiți mânerul superior în sens antiorar (Fig. 15).
3. Aliniați semnul "●" de pe capac cu semnul "▲" de pe mânerul oalei (piesa 13) și deschideți capacul (Fig. 16).

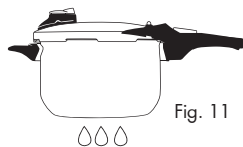


Fig. 11

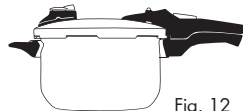


Fig. 12

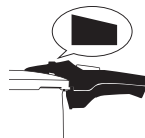


Fig. 13

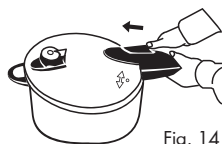


Fig. 14

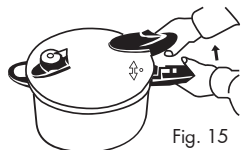


Fig. 15

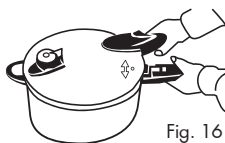


Fig. 16

CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

ATENȚIE! RISC DE DETERIORARE!

Manipularea necorespunzătoare a produsului poate duce la deteriorarea acestuia.

CURĂȚARE UȘOARĂ

Pentru a prelungi durata de viață a oalei sub presiune, nu trebuie să lăsați mâncarea gătită în oală prea mult timp. Clătiți și uscați oala pentru a preveni colorarea reziduurilor alimentare, în special a alimentelor acide și alcaline. Clătiți corpul oalei și capacul cu apă caldă, dacă este necesar, adăugând puțin detergent delicat și folosind un burete moale. Aveți grijă să nu deteriorați piesele de cauciuc ale capacului. Depozitați produsul într-un loc uscat și curat. Vasul este adecvat pentru mașina de spălat vase. Vă rugăm să spălați capacul manual.

CURĂȚAREA PRODUSULUI

Curățarea supapei de reglare a presiunii

După fiecare utilizare, scoateți supapa de control presiunii (partea 3) prin rotirea butonului de control (partea 3a) în sens invers acelor de ceasornic până la " Φ ". Apoi puteți scoate supapa de reglare a presiunii. Asigurați-vă că arcul rămâne în supapă. Clătiți bine toate piesele cu apă și reasamblați-le. Verificați dacă garnitura de etanșare a supapei este curată și nu prezintă semne de uzură. Clătiți toate piesele cu apă caldă. Asamblați toate piesele ca la început. Asigurați-vă că piesele se mișcă fără probleme la asamblare. Înlocuiți garnitura de etanșare dacă este uzată sau ruptă.

SUPAPA DE SIGURANȚĂ:

După fiecare utilizare, verificați dacă supapa de siguranță din capac este curată și poate fi mișcată. Clătiți-l cu apă caldă.

Dacă este necesar, puteți deplasa cu atenție (apăsăți) supapa cu spatele unui ac pentru a elibera orice murdărie blocată (Fig. 17).

GARNITURA DE ETANȘARE

Clătiți-o în apă caldă sau cu puțină apă cu săpun după fiecare utilizare. Introduceți corect garnitura de etanșare în locul prevăzut în capac.



Fig. 17

INDICAȚIE: SAVERTIZARE! REPARAȚIILE POT FI EFECTUATE NUMAI DE CĂTRE PERSONALUL AUTORIZAT.

REMEDIEREA DISFUNCTIONALITĂȚILOR

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	REMEDIUL
În oala sub presiune nu se acumulează presiune.	Afișajul presiunii nu crește.	Folosiți o setare de temperatură mai ridicată.
	Prea puțin lichid de gătit.	Adăugați lichid suplimentar pentru gătit.
	Mânerele superior și inferior nu sunt conectate corect, iar garnitura de etanșare nu se află în poziția corectă.	Închideți oala sub presiune până când se răcește. Conectați corect cele două mânere și așezați garnitura de etanșare în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare nu este curată.	Curățați garnitura de etanșare.
Aburul scapă de sub capac.	Garnitura de etanșare nu este curată.	Curățați garnitura de etanșare.
	Garnitura de etanșare este deformată și uzată.	Înlocuiți garnitura de etanșare cu modelul nr. YS203HA07.
Lichidul sau vaporii scapă în jurul supapei de reglare a presiunii.	Setarea temperaturii este prea mare.	Utilizați o temperatură mai scăzută.
	Produsul este umplut peste capacitatea sa maximă.	Reduceți cantitatea de alimente introduse. Cu toate acestea, asigurați-vă că produsul nu este utilizat cu prea puțin lichid, deoarece există riscul ca alimentele să se ardă pe baza oalei.
Indicatorul de presiune nu se deplasează în jos și capacul nu poate fi deschis.	Există încă presiune în oala sub presiune.	Așteptați până când produsul este eliberat de presiune și deplasați supapa de reglare a presiunii în poziția de eliberare a aburului.
Sistemul de deschidere și închidere nu funcționează.	Marcajul " ● " de pe capac nu se află la aceeași înălțime cu marcajul " ▲ " de pe mânerul oalei.	Aduceți ambele marcaje la aceeași înălțime.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	REMEDIUL
Un jet puternic de abur iese din supapa de siguranță.	Limita de presiune a supapei de siguranță a fost depășită din cauza supapei de evacuare a aburului blocate.	Opriți imediat plita și îndepărtați oala sub presiune de pe plită. Deschideți oala sub presiune numai după ce presiunea a fost complet eliberată. Verificați care piesă este înfundată. Curățați supapa de eliberare a aburului și supapa de siguranță în conformitate cu instrucțiunile anterioare.
	Garnitura de etanșare a supapei de siguranță nu este introdusă.	Opriți imediat plita și îndepărtați oala sub presiune de pe plită. Deschideți oala sub presiune numai după ce presiunea a fost complet eliberată. Introduceți corect garnitura de etanșare în locul prevăzut în capac.
Garnitura de etanșare iese de sub capac.	Garnitura de etanșare este uzată.	Înlocuiți garnitura de etanșare cu modelul nr. YS203HA07.

RECOMANDARE DE PREPARARE

LEGUME

LEGUME	TIMPUL ESTIMAT DE GĂTIRE (ÎN MINUTE)	SETAREA PRESIUNII
Conopidă (tăiată în bucăți)	2 – 3	scăzută
Conopidă	3 – 5	scăzută
Supă de legume	5 – 6	scăzută
Morcovi	5 – 7	scăzută
Cartofi (necurățați)	5 – 7	mare
Cartofi (curățați și tăiați)	3 – 5	mare
Ciuperci	5 – 6	scăzută
Spanac	2 – 4	scăzută
Dovlecei	3 – 5	scăzută

CARNE

CARNE	TIMPUL ESTIMAT DE GĂTIRE (ÎN MINUTE)	SETAREA PRESIUNII
Carne de vită / friptură de vițel	35 – 40	mare
Carne de vită / friptură de vițel (pulpă)	25 – 30	mare
Friptură de porc	40 – 45	mare
Coaste de porc, aproximativ 450 g	15	mare
Picior de porc, afumat, aproximativ 450 g	20 – 25	mare
Miel, pulpă	35 – 40	mare
Carne de miel, cuburi, aproximativ 350 g	10 – 18	mare
Pui, întreg, aproximativ 500 g	12 – 18	mare
Pui, în bucăți, aproximativ 500 g	12 – 18	mare
Supă sau bulion de vită sau de pasăre	8 – 10	mare

FRUCTE DE MARE ȘI PEȘTE

Introduceți midiile într-un recipient cu apă rece și cu sucul unei lămâi timp de o oră pentru a îndepărta nisipul.

FISCH	TIMPUL ESTIMAT DE GĂTIRE (ÎN MINUTE)	SETAREA PRESIUNII
Crab	2 – 3	scăzută
File de pește, aproximativ 400 g	2 – 3	scăzută
Supă de pește sau bulion concentrat de pește	5 – 6	scăzută
Pește, întreg, eviscerat	5 – 6	scăzută
Homar, aproximativ 400 g	2 – 3	scăzută
Midii	2 – 3	scăzută
Creveți, crabi	1 – 2	scăzută

Timpii de gătire indicați în tabel sunt orientativi. Sunt posibile abateri de la timpii de gătire necesari din cauza fluctuațiilor în reglarea presiunii, a consistenței și volumului.

ELIMINAREA

ELIMINAREA AMBALAJELOR

Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu etichetarea acestora în punctele de colectare publice sau în conformitate cu reglementările specifice țării.

SPECIFICAȚII

Model	536662
Diametru	Ø 20 cm
Volum	3 L
Presiunea aburului	50/90 kPa

Oala sub presiune este conformă cu EN 12778:2002/A1:2005 și cu prevederile Directivei europene 2014/68/UE.

PROCESAREA GARANȚIILOR ȘI A OPERAȚIUNILOR DE SERVICE

Produsul a fost realizat cu atenție în conformitate cu orientări stricte de calitate și a fost testat cu atenție înainte de livrare. În cazul unor defecte ale acestui produs, aveți drepturi legale împotriva vânzătorului produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția oferită de noi. Acest produs beneficiază de o garanție de trei ani de la data achiziționării. Perioada de garanție începe de la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original într-un loc sigur, deoarece acesta va fi necesar ca dovadă a achiziției în cazul unei cereri de garanție. Acest document este necesar ca dovadă a achiziției. În cazul în care apare un defect de material sau de fabricație în termen de trei ani de la data achiziționării acestui produs, vom repara sau înlocui produsul în mod gratuit, la alegerea noastră. Această garanție este nulă dacă produsul este deteriorat sau dacă nu a fost utilizat sau întreținut corespunzător. Garanția se aplică în cazul defectelor de material sau de fabricație. Această garanție nu acoperă componentele produsului care sunt supuse uzurii normale (de exemplu, bateriile) și, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură și nu acoperă nici deteriorarea pieselor fragile, de exemplu, întrerupătoarele, bateriile reîncărcabile sau componentele din sticlă.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Versiunea informațiilor:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11





Тенджера под налягане

BG

Тенджера под налягане
Инструкции за експлоатация и безопасност



БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно следните инструкции за безопасност, преди да използвате продукта за първи път. За безопасна употреба спазвайте всички инструкции за безопасност по-долу.

ИЗПОЛЗВАНЕ ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Използвайте продукта само по предназначение. Това е домакинска тенджерка под налягане, която се използва за бързо приготвяне на храна. Други употреби или модификации на продукта се считат за несъобразени с предназначението и могат да доведат до наранявания и повреди. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неправилна употреба или модификация. Продуктът не е предназначен за търговска употреба.

БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА И ХОРАТА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКА ЗА ДЕЦА И БЕБЕТА!

Никога не оставяйте деца без надзор с опаковъчния материал!
Съществува риск от задушаване и децата често подценяват опасностите!
Опасност за живота и нараняване на бебета и деца!



ВНИМАНИЕ - РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!

Уверете се, че всички части са изправни.
Повредените части могат да повлияят на безопасността и стабилността.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Проверете стабилността на продукта преди употреба.
Използвайте продукта правилно и само в предвидената област на приложение.
Пластмасовите компоненти трябва да се пазят от открит огън.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този продукт не е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, освен ако не са под надзора на лице, отговорно за тяхната безопасност, или не са получили инструкции относно използването на продукта от същото лице. При използването на тенджерки под налягане трябва да се спазват основните инструкции за безопасност:

- Никога не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца.
- Този артикул не е подходящ за фурна.
- Не използвайте тази тенджерка под налягане за пържене с течно масло.
- Премествайте тенджерата под налягане много внимателно, когато тя е под налягане.
- Не докосвайте горещите повърхности, а използвайте дръжките и копчетата.
Ако е необходимо, използвайте подходящи ръкавици за фурна.

- Използвайте тази тенджерата под налягане само по предназначение, както е описано в инструкциите. С този продукт се готви под налягане на парите. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Уверете се, че тенджерата под налягане е добре затворена, преди да я поставите върху котлона, вж. инструкциите за употреба.
- Отваряйте тенджерата под налягане само след като е изстинала достатъчно и вътрешното налягане е било освободено, вж. инструкциите за употреба.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане без течности, тъй като това може да доведе до сериозни повреди.
- Прекомерното напълване може да доведе до блокиране на тръбата за освобождаване на налягането и в резултат на това до повишаване на налягането.
- Никога не напълвайте тенджерата под налягане повече от 2/3 от капацитета ѝ
- Когато готвите храна, която се разширява по време на готвенето, като ориз или сушени зеленчуци, напълнете тенджерата под налягане само до половината от капацитета ѝ.
- Обърнете внимание, че някои храни, като ябълков мус, вълнообразен ревен, боровинки, перлен ечемик, овесени ядки, грах, макарони, спагети или други зърнени храни, които се разпенват и разширяват, могат да се разпръснат и да причинят блокиране на клапана за освобождаване на налягането. Тези храни не трябва да се готвят в тенджерата под налягане.
- Използвайте само източници на топлина, които са разрешени в инструкциите за експлоатация и безопасност.
- При готвене на месо с кожа (напр. волски език), която може да набъбне под въздействие на налягането, не пробивайте месото, докато кожата е набъбнала. Може да получите изгаряния.
- Ако пригответе храна с гъста текстура, трябва леко да разклатите тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да предотвратите разпръскване на храната.
- Проверявайте клапаните за запушване преди всяка употреба, вж. инструкциите за употреба.
- Не променяйте и демонтирайте системата за безопасност, освен за целите на почистване и поддръжка в съответствие с инструкциите.
- Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете температурата, за да не се изпари цялата течност, която образува парите.
- Ако дръжките трудно се разтварят, това означава, че тенджерата под налягане все още е под налягане. Не го отваряйте със сила. Всяко налягане в тенджерата под налягане може да бъде опасно.
- Ако дръжките трудно се разтварят, това означава, че тенджерата под налягане все още е под налягане.
- Не го отваряйте със сила.
- Всяко налягане в тенджерата под налягане може да бъде опасно.
- По-специално, използвайте тенджерата и капак от един и същ модел и се уверете, че са съвместими.
- Винтовете на дръжката могат да се разхлабят. Затегнете винтовото съединение на дръжките, ако е необходимо.
- Указание за индукционни котлони: При определени обстоятелства може да се появи шум, който се дължи на електромагнитните свойства на източника на топлина и на съда. Това е нормално и не означава, че индукционният ви плот или готварските съдове имат дефект. Това не влияе на ефективността на готвене.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Запознайте се с всички инструкции за работа и безопасност, преди да използвате продукта. Използвайте продукта само по описания начин и за предвидените приложения. Запазете този документ за бъдещи справки. Предавайте всички документи, когато предавате продукта на трети страни.

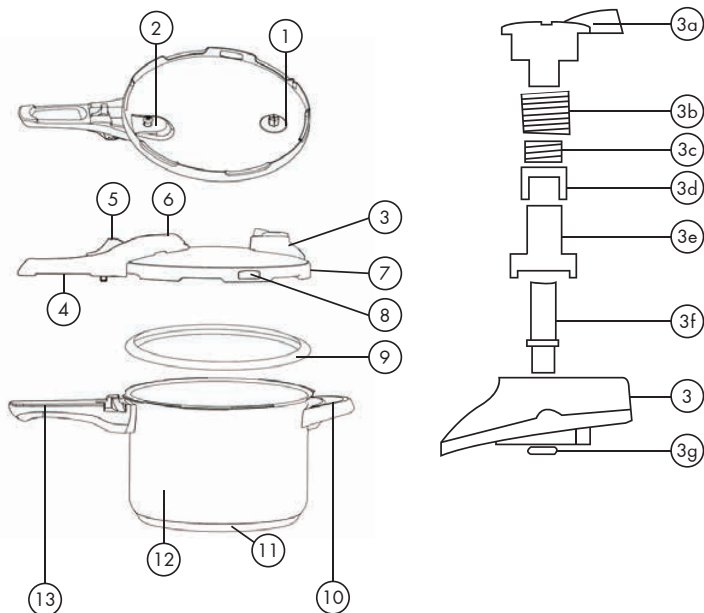
ВАЖНО! ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ И ГИ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО!

ОБХВАТ НА ДОСТАВКАТА

- Тенджер под налягане + капак
- Уплътнителен пръстен за капака
- Инструкции за експлоатация и безопасност

Проверете дали всички части са налични и проверете продукта за транспортни повреди. Не използвайте повреден продукт!

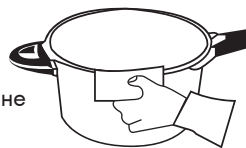
КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИИ



- 1 **АНТИБЛОКИРАЩА ГАЙКА:** Ефективно предотвратява запушването на изходния отвор за пара, за да се избегне свръхналягане в продукта.
- 2 **ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН:** Използва за поддържане на налягането под граничната стойност чрез изпускане на въздух повишаване на налягането над зададеното. Използва и за предотвратяване на отварянето на капака, докато в тенджерата под налягане все още има активно налягане.
- 3 **КЛАПАН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО И ОСНОВА НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:**
Настройка на налягането: „1“ = ниско налягане, „2“ = високо налягане.
- 3a **РЕГУЛИРАЩ БУТОН**
- 3b **ПРУЖИНА**
- 3c **ПРУЖИНА**
- 3d **КАПАК НА РЕГУЛИРАЩИЯ БУТОН**
- 3e **ОС НА РЕГУЛИРАЩИЯ БУТОН**
- 3f **ТРЪБА ЗА ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:** Използва се за изпускане на парата в тенджерата под налягане.
- 3g **УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН**
- 4 **ДРЪЖКА НА КАПАКА:** Използва се за сваляне на капака от тенджерата под налягане.
- 5 **БЛОКИРОВКА:** Когато капакът е добре затворен, натиснете блокировката назад, за да го затворите. Натиснете блокировката напред, за да отворите капака.
- 6 **ИНДИКАТОР ЗА НАЛЯГАНЕ:** Индикаторът за налягане се придвижва нагоре в рамките на няколко минути след нагряването и се връща в началната точка след пълното освобождаване на налягането.
- 7 **КАПАК**
- 8 **ПРОЗОРЧЕ**
- 9 **УПЛЪТНЕНИЕ НА КАПАКА:** Той трябва да е абсолютно чист, модел „YS203HA07“.
- 10 **ДРЪЖКА:** За пренасяне на тенджерата под налягане.
- 11 **ДЪНО:** Дъното е изработено от трислоен материал, който позволява бързо и равномерно разпределение на топлината, което означава, че продуктът може да се използва и на индукционни котлони.
- 12 **КОРПУС НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ:** В него се поставят продуктите за готвене и е киселинно и алкално устойчив.
- 13 **ДРЪЖКА НА ТЕНДЖЕРАТА:** Върху дръжката на тенджерата има знак „▲“, който трябва да съвпадне със знака „●“ върху капака.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

При първоначална употреба отстранете всички аксесоари от тенджерата. Нанесете малко салатно олио върху повърхността около ръба на капака (фиг. 1). Напълнете тенджерата под налягане до половината със студена вода и я загрейте за 30 минути, като спазвате инструкциите в раздели „Проверка преди блокиране“ и „Готвене“. Отворете тенджерата под налягане, след като е изстинала напълно и налягането се е освободило. Изпразнете тенджерата под налягане и я подсушете внимателно с мека кърпа.



фиг. 1

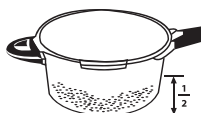
БЕЗОПАСНА РАБОТА

ДОБАВЯНЕ НА ПРОДУКТИ ЗА ГОТВЕНЕ И ТЕЧНОСТ

За да готвите в тенджерата под налягане, тя трябва да е пълна с течност, която може да отделя пара след процеса на кипене, например вода, супа, бульон или вино. НИКОГА не напълвайте тенджерата под налягане над $\frac{2}{3}$ от капацитета ѝ с течност или продукти за готвене (фиг. 2 + 3).



фиг. 2



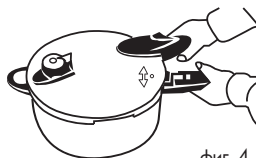
фиг. 3

ПРОВЕРКА ПРЕДИ ЗАКЛЮЧВАНЕ

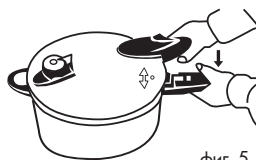
Преди да заключите тенджерата под налягане, винаги трябва да се уверите, че тръбата за освобождаване на налягането (част 3e) и предпазният клапан са чисти и не са запушени (вж. „Грижа и поддръжка на тенджерата под налягане“).

ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1. Преместете символа „●“ на капака (част 7), така че да съвпадне със символа „▲“ на дръжката на тенджерата (част 13) (фиг. 4).
2. Натиснете леко капака и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато двете дръжки се изравнят една с друга (фиг. 5).
3. Плъзнете блокировката назад към маркировката върху дръжката на капака, за да се уверите, че тя е напълно затворена (фиг. 6).



фиг. 4



фиг. 5

ГОТВЕНЕ

1. Подготовка

Поставете тенджерата под налягане изправена и стабилна върху плота (фиг. 7).

2. Настройка на налягането

Можете да изберете различни настройки за налягането. За настройката на налягането (фиг. 8) следвайте препоръките в таблиците в края на този документ.



фиг. 6



фиг. 7

ФУНКЦИИ НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Позиция за освобождаване на парата

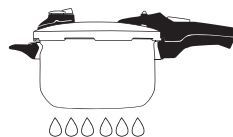
Φ - Демонтиране на клапана за регулиране на налягането



фиг. 8

3. Готвене

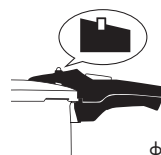
Поставете тенджерата под налягане върху котлона и задайте най-високото ниво на готвене. След известно време от отвора за пара и дръжката на капака се изпускат малки количества пара. Когато червеният щифт се придвижи нагоре, започва повишаване на налягането (фиг. 9 и 10). Когато използвате газов котлон, винаги се уверявайте, че настройката е достатъчно ниска, за да се предотврати поява на пламъци по стените на съда.



фиг. 9

4. Готвене под налягане

Намалете степента на котлона и задайте времето за готвене според рецептата или собствения си опит (фиг. 11).



фиг. 10

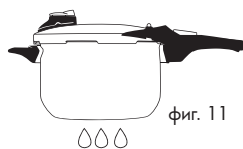
ОТВАРЯНЕ

1. След като сте изключили котлона на готварския плот, има две възможности:

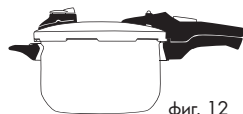
а) Бавно изпускане на налягането и отваряне на съда:

Уверете се, че съдът е стабилен и го оставете да изстине по естествен начин (фиг. 12). Този метод е полезен за задушаване на храна, тъй като високата температура се запазва за известно време в тенджерата, дори и след изключване на котлона.

б) В противен случай използвайте клапана за регулиране на налягането, за да освободите налягането. ∇



фиг. 11



фиг. 12

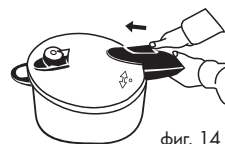
2. Когато индикаторът за налягане е в начално положение и щифтът вече не се вижда, цялото налягане в тенджерата под налягане е освободено и можете да я отворите (фиг. 13).

а) Плъзнете блокировката към центъра на капака (Фигура 14).

б) Завъртете горната дръжка обратно на часовниковата стрелка (Фигура 15).

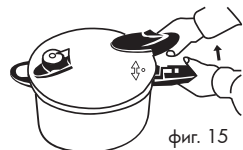


фиг. 13

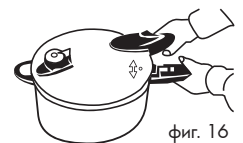


фиг. 14

3. Преместете маркировката „●“ на капака, така че да съвпадне с маркировката „▲“ на дръжката на тенджерата (част 13) и отворете капака (фиг. 16).



фиг. 15



фиг. 16

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ПОВРЕДА!

Неправилното боравене с продукта може да доведе до повреда.

ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

За да удължите експлоатационния живот на тенджерата под налягане, не трябва да оставяте приготвената храна твърде дълго в нея. Измийте и подсушете тенджерата, за да предотвратите петна от остатъци от храна, особено от киселинни и алкални храни. Изплакнете корпуса на тенджерата и капака с топла вода, ако е необходимо, като добавите малко неутрален препарат за миене на съдове и използвате мека гъба. Внимавайте особено много да не повредите гумените части на капака. Съхранявайте продукта на сухо и чисто място. Съдът е подходящ за миене в съдомиялна машина. Почиствайте капака на ръка.

ПОЧИСТВАНЕ НА ПРОДУКТА

След всяка употреба отстранете клапана за регулиране на налягането (част 3), като завъртите регулиращия бутон (част 3а) обратно на часовниковата стрелка на Φ . След това можете да демонтирате клапана за регулиране на налягането. Уверете се, че пружината е останала в клапана. Измийте обилно с вода всички части и ги сглобете отново. Проверете дали уплътнението на клапана е чисто и без следи от износване. Измийте всички части с топла вода. Сглобете всички части, както първоначално. Уверете се, че частите се движат плавно при сглобяване. Ако уплътнителният пръстен е износен или скъсан, го сменете.

ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН:

След всяка употреба проверявайте дали предпазният клапан в капака е чист и може да се движи. Измийте го с топла вода. Ако е необходимо, можете внимателно да преместите (натиснете) клапана с обратната страна на игла, за да освободите полегналата мръсотия (фиг. 17).



фиг. 17

УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН

След всяка употреба измийте с топла вода или с малко сапунена вода. Поставете правилно уплътнителния пръстен във вдлъбнатината в капака.

УКАЗАНИЕ: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РЕМОНТИТЕ МОГАТ ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ САМО ОТ ОТОРИЗИРАН ПЕРСОНАЛ.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
Налигането в тенджерата под налягане не се повишава.	Индикаторът за налягането не се придвижва нагоре.	Използвайте по-висока настройка на температурата.
	Твърде малко течност за готвене.	Добавете течност за готвене.
	Горната и долната дръжка не са свързани правилно и уплътнителният пръстен не е в правилната позиция.	Затворете тенджерата под налягане, докато изстине. Свържете правилно двете дръжки и поставете уплътнителния пръстен в правилната позиция.
	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.
Почистете уплътнителния пръстен.	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.
	Уплътнителният пръстен е деформиран и износен.	Заменете уплътнителния пръстен с модел № YS203HA07.
Около клапана за регулиране на налягането изтича течност или пара.	Твърде висока настройка на температурата.	Използвайте по-ниска настройка на температурата.
	Уредът е напълнен над максималния си капацитет.	Намалете количеството течност. Уверете се обаче, че продуктът не се използва с твърде малко течност, тъй като съществува риск храната да загори на дъното на тигана.
Индикаторът за налягане не се придвижва надолу и капакът не може да се отвори.	В тенджерата под налягане все още има налягане.	Изчакайте да се освободи налягането от продукта и настройте клапана за регулиране на налягането в положение за отвеждане на парите.
Системата за отваряне и затваряне не работи.	Маркировката „●“ на капака не е на същата височина като маркировката „▲“ на дръжката на тенджерата.	Приведете двете маркировки на една и съща височина.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
От предпазния клапан излиза силна струя пара.	Пределното налягане на предпазния клапан е превишено поради блокиран клапан за отвеждане на парите.	Незабавно изключете котлона и свалете тенджерата под налягане от него. Отворете тенджерата под налягане едва след като налягането е напълно спаднало. Проверете коя част е запушена. Почистете клапана за изпускане на пара и предпазния клапан в съответствие с инструкциите по-горе.
	Уплътнителният пръстен на предпазния клапан не е поставен.	Отворете тенджерата под налягане едва след като налягането е напълно спаднало. Поставете правилно уплътнителния пръстен във вдлъбнатината в капака.
Уплътнителният пръстен стърчи под капака.	Уплътнителният пръстен е износен.	Заменете уплътнителния пръстен с модел № YS203HA07.

ПРЕПОРЪКА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

ЗЕЛЕНЧУЦИ

ЗЕЛЕНЧУЦИ	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Карфиол (нарязан на парчета)	2 – 3	ниска
Карфиол	3 – 5	ниска
Зеленчукова супа	5 – 6	ниска
Моркови	5 – 7	ниска
Картофи (необелени)	5 – 7	висока
Картофи (обелени и нарязани)	3 – 5	висока
Гъби	5 – 6	ниска
Спанак	2 – 4	ниска
Тиквички	3 – 5	ниска

МЕСО

МЕСО	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Говеждо месо/телешко печено	35 – 40	висока
Говеждо месо/телешко печено (бут)	25 – 30	висока
Свинско печено	40 – 45	висока
Свински ребра, приблизително 450 г	15	висока
Свинско бутче, пушено, около 450 г	20 – 25	висока
Агнешко, бут	35 – 40	висока
Агнешко месо, на кубчета, около 350 г	10 – 18	висока
Пиле, цяло, приблизително 500 г	12 – 18	висока
Пилешко месо, на парчета, приблизително 500 г	12 – 18	висока
Супа или бульон от говеждо или птиче месо	8 – 10	висока

МОРСКИ ДАРОВЕ И РИБА

Накиснете мидите в съд със студена вода със сока на един лимон за един час, за да премахнете пясъка.

РИБА	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Раци	2 – 3	ниска
Рибно филе, приблизително 400 г	2 – 3	ниска
Рибена супа или концентриран рибен бульон	5 – 6	ниска
Риба, цяла, изкормена	5 – 6	ниска
Омар, приблизително 400 г	2 – 3	ниска
Миди	2 – 3	ниска
Скариди, раци	1 – 2	ниска

Времената за готвене, посочени в таблицата, са ориентировъчни. Възможни са отклонения в необходимото време за готвене поради колебания в регулирането на налягането, консистенцията и обема.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВКАТА

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модел	536662
Диаметър	Ø 20 cm
Обем	3 L
Налягане на парите	50/90 kPa

Тенджерата за готвене под налягане е в съответствие с EN 12778:2002/A1:2005 и разпоредбите на Европейска директива 2014/68/EC.

ОБРАБОТКА НА ГАРАНЦИЙОННИ ПРЕТЕНЦИИ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Продуктът е внимателно произведен в съответствие със строги насоки за качество и е щателно тестван преди доставката. В случай на дефекти в този продукт имате законни права да предявите претенции към продавача на продукта. Тези законни права не са ограничени от нашата гаранция. Получавате тригодишна гаранция за този продукт от датата на закупуване. Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуване. Съхранявайте оригиналната касова бележка на сигурно място, тъй като тя ще бъде необходима като доказателство за покупката в случай на гаранционна претенция. Този документ се изисква като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт възникне дефект на материала или производствен дефект, ние ще ремонтираме или заменим продукта безплатно, по наша преценка. Тази гаранция е невалидна, ако продуктът е повреден или не е бил използван или поддържан правилно. Гаранцията се отнася за дефекти на материала или производствени дефекти. Настоящата гаранция не покрива части на продукта, които подлежат на нормално износване (напр. батерии) и следователно могат да се считат за износващи се части, или повреди на крехки части, напр. превключватели, акумулаторни батерии или такива, изработени от стъкло.



pos handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de

Дата на последна редакция:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11





Χύτρα ταχύτητας

GR CY

Χύτρα ταχύτητας
Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας



ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά. Για ασφαλή χρήση, ακολουθήστε όλες τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας.

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για το σκοπό για τον οποίο έχει προβλεφθεί. Πρόκειται για οικιακή χύτρα ταχύτητας που χρησιμοποιείται για το γρήγορο μαγείρεμα των φαγητών. Άλλες χρήσεις ή τροποποιήσεις του προϊόντος θεωρούνται ακατάλληλες και μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς και ζημιές. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από λανθασμένη χρήση ή τροποποίηση. Το προϊόν δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΛΙΚΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΝΗΠΙΑ!

Μην αφήνετε ποτέ παιδιά χωρίς επίβλεψη με το υλικό συσκευασίας!
Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας και τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους!
Κίνδυνος για τη ζωή και τον τραυματισμό βρεφών και παιδιών!



ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα δεν έχουν υποστεί ζημιά.
Τα κατεστραμμένα μέρη μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια και τη σταθερότητα.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ελέγξτε τη σταθερότητα του προϊόντος πριν από τη χρήση.
Χρησιμοποιήστε το προϊόν σωστά και μόνο στην προβλεπόμενη περιοχή εφαρμογής.
Τα πλαστικά εξαρτήματα πρέπει να βρίσκονται μακριά από γυμνές εστίες φωτιάς.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Το προϊόν αυτό δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εκτός εάν τους έχει ανατεθεί επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση του προϊόντος από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Πρέπει να τηρούνται οι βασικές οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση των χυτρών ταχύτητας:

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Αυτό το αντικείμενο δεν είναι κατάλληλο για φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα με υγρό λάδι.
- Μετακινήστε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά όταν βρίσκεται υπό πίεση.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες, αλλά χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα γάντια φούρνου εάν είναι απαραίτητο.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό της, όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης. Αυτό το προϊόν μαγειρεύει υπό πίεση ατμών. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι καλά κλειστή πριν την τοποθετήσετε στις εστίες, βλέπε οδηγίες χρήσης.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο αφού έχει κρυώσει αρκετά και έχει εκτονωθεί όλη η εσωτερική πίεση, βλέπε οδηγίες χρήσης.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη.
- Η υπερπλήρωση μπορεί να οδηγήσει σε απόφραξη του σωλήνα εκτόνωσης πίεσης και, συνεπώς, σε αυξημένη πίεση.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διαστέλλονται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο μέχρι το μισό της χωρητικότητάς της.
- Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα τρόφιμα, όπως σάλτσα μήλου, ραβέντι, κράνμπερι, κριθάρι, πλιγούρι βρώμης, αρακάς, ζυμαρικά, μακαρόνια, σπαγγέτι ή άλλα δημητριακά που αφρίζουν και διογκώνονται μπορεί να πιτσιλίσουν και να προκαλέσουν μπλοκάρισμα της βαλβίδας απελευθέρωσης πίεσης. Αυτά τα τρόφιμα δεν πρέπει να μαγειρεύονται σε χύτρα ταχύτητας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις πηγές θέρμανσης που επιτρέπονται στις οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας.
- Εάν έχετε μαγειρέψει κρέας με δέρμα (π.χ. γλώσσα βοδιού), το οποίο μπορεί να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο το δέρμα είναι διογκωμένο. Ενδέχεται να υποστείτε εγκαύματα.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό με παχύρρευστη υφή, θα πρέπει να κουνάτε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε για να βεβαιωθείτε ότι δεν θα χυθεί τίποτα.
- Ελέγξτε τις βαλβίδες για μπλοκαρίσματα πριν από κάθε χρήση, βλέπε οδηγίες χρήσης.
- Αφήστε το σύστημα ασφαλείας ανέγγιχτο, εκτός από τον καθαρισμό και τη συντήρηση σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Όταν επιτευχθεί η κανονική πίεση λειτουργίας, χαμηλώστε τη θέρμανση ώστε να μην εξατμιστεί όλο το υγρό που παράγει τους ατμούς.
- Εάν οι λαβές είναι δύσκολο να απομακρυνθούν, αυτό σημαίνει ότι η χύτρα ταχύτητας εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση. Μην το ανοίγετε με δύναμη. Οποιαδήποτε πίεση στη χύτρα ταχύτητας μπορεί να καταστεί επικίνδυνη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά για το αντίστοιχο μοντέλο.
- Συγκεκριμένα, χρησιμοποιήστε το ταψί και το καπάκι από το ίδιο μοντέλο και βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατά.
- Οι βίδες της λαβής ενδέχεται να χαλαρώσουν. Σφίξτε τη βιδωτή σύνδεση των λαβών, εάν είναι απαραίτητο.
- Σημείωση για επαγωγικές εστίες: Υπό ορισμένες συνθήκες, ενδέχεται να εμφανιστεί θόρυβος που οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θέρμανσης και του δοχείου. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδηλώνει ελάττωμα στις επαγωγικές εστίες ή στα μαγειρικά σκεύη σας. Δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τις προβλεπόμενες εφαρμογές. Φυλάξτε αυτό το έγγραφο για μελλοντική χρήση. Να παραδίδετε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτους.

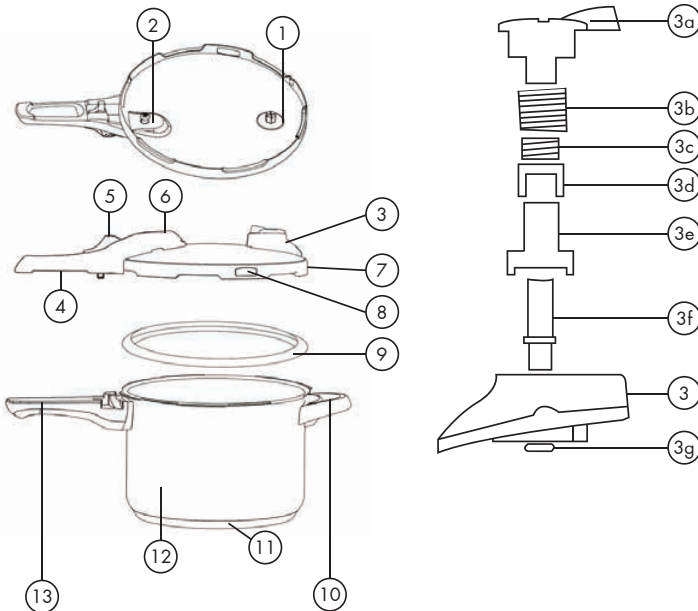
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- Χύτρα ταχύτητας + καπάκι
- Δακτύλιος στεγανοποίησης για το καπάκι
- Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας

Ελέγξτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και ελέγξτε το προϊόν για ζημιές κατά τη μεταφορά. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εφόσον είναι κατεστραμμένο!

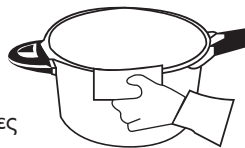
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



- 1 **ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΑΝΤΙ-ΜΠΛΟΚ:** Αποτρέπει αποτελεσματικά την απόφραξη της εξόδου ατμών για την αποφυγή υπερπίεσης στο εσωτερικό του προϊόντος.
- 2 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:** Χρησιμοποιείται για να διατηρείται η πίεση κάτω από την οριακή τιμή, απελευθερώνοντας αέρα μόλις δημιουργηθεί πίεση μεγαλύτερη από τη ρυθμισμένη. Χρησιμοποιείται επίσης για να αποτρέψει το άνοιγμα του καπακιού ενώ υπάρχει ακόμα ενεργή πίεση στη χύτρα ταχύτητας.
- 3 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:**
Ρύθμιση πίεσης: c1" = χαμηλή πίεση, "2" = υψηλή πίεση.
- 3a **ΚΟΥΜΠΙ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 3b **ΕΛΑΤΗΡΙΟ**
- 3c **ΕΛΑΤΗΡΙΟ**
- 3d **ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 3e **ΑΞΟΝΑΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΡΥΘΜΙΣΗΣ**
- 3f **ΣΩΛΗΝΑΣ ΕΚΤΟΝΩΣΗΣ ΠΙΕΣΗΣ:** Χρησιμοποιείται για την απελευθέρωση ατμού στη χύτρα ταχύτητας.
- 3g **ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ**
- 4 **ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ:** Αυτό χρησιμοποιείται για να αφαιρέσετε το καπάκι από τη χύτρα ταχύτητας.
- 5 **ΚΛΕΙΔΩΜΑ:** Εφόσον το καπάκι έχει κλείσει σωστά, πιέστε το μάνταλο προς τα πίσω για να το ασφαλίσετε. Πιέστε το μάνταλο προς τα εμπρός για να ανοίξετε το καπάκι.
- 6 **ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΙΕΣΗΣ:** Ο δείκτης πίεσης κινείται προς τα πάνω μέσα σε λίγα λεπτά μετά τη θέρμανση και επιστρέφει στο αρχικό σημείο μετά την πλήρη εκτόνωση της πίεσης.
- 7 **ΚΑΠΑΚΙ**
- 8 **ΠΑΡΑΘΥΡΟ**
- 9 **ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ:** Αυτό πρέπει να είναι απολύτως καθαρό, μοντέλο "YS203HA07".
- 10 **ΛΑΒΗ ΚΡΑΤΗΜΑΤΟΣ:** Για τη μεταφορά της χύτρας ταχύτητας.
- 11 **ΒΑΣΗ:** Η βάση αποτελείται από τρία στρώματα υλικού που επιτρέπουν τη γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, πράγμα που σημαίνει ότι το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε επαγωγικές εστίες.
- 12 **ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:** Αυτό περιέχει την τροφή και είναι ανθεκτικό στα οξέα και τα αλκάλια.
- 13 **ΛΑΒΗ ΧΥΤΡΑΣ:** Υπάρχει ένα σύμβολο "▲" στη λαβή της χύτρας, το οποίο πρέπει να ευθυγραμμιστεί με το "●" στο καπάκι.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το δοχείο για την αρχική εκκίνηση. Απλώστε λίγο λάδι σαλάτας στην επιφάνεια γύρω από την άκρη του καπακιού (Εικ. 1). Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι τη μέση με κρύο νερό και θερμάνετε την κατσαρόλα για 30 λεπτά, τηρώντας τις ενότητες "Έλεγχος πριν από το κλείδωμα" και "Μαγείρεμα". Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόλις κρυώσει εντελώς και εκτονωθεί όλη η πίεση. Αδειάστε τη χύτρα ταχύτητας και στεγνώστε την προσεκτικά με ένα μαλακό πανί.



Εικ. 1

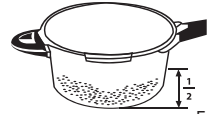
ΑΣΦΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΓΡΩΝ

Για να μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να τη γεμίσετε με ένα υγρό που είναι ικανό να απελευθερώσει ατμό μετά τη διαδικασία βρασμού, όπως νερό, σούπα, ζωμό ή κρασί. **ΠΟΤΕ** μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας με περισσότερα από τα 2/3 της χωρητικότητάς της με υγρό ή τρόφιμα (εικ. 2 + 3).



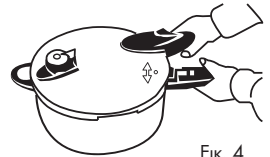
Εικ. 2



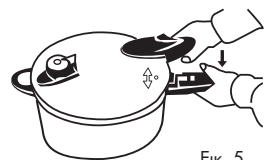
Εικ. 3

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ

Πριν σφραγίσετε τη χύτρα ταχύτητας, θα πρέπει πάντα να βεβαιώνετε ότι ο σωλήνας εκτόνωσης πίεσης (μέρος 3στ) και η βαλβίδα ασφαλείας είναι καθαρά και δεν είναι φραγμένα (βλέπε Φροντίδα και συντήρηση της χύτρας ταχύτητας).



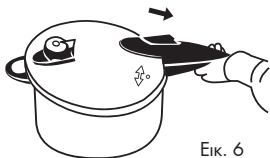
Εικ. 4



Εικ. 5

ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1. Ευθυγραμμίστε το σύμβολο "●" στο καπάκι (μέρος 7) με το σύμβολο "▲" στη λαβή της χύτρας (μέρος 13) (Εικ. 4).
2. Πιέστε ελαφρά το καπάκι και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι οι δύο λαβές να βρεθούν στο ίδιο επίπεδο μεταξύ τους (Εικ. 5).
3. Σύρετε το μάνταλο προς τα πίσω προς το σημάδι στη λαβή του καπακιού για να βεβαιωθείτε ότι είναι πλήρως κλειστό (Εικ. 6).



Εικ. 6

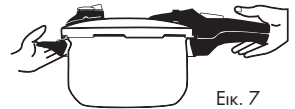
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Προετοιμασία

Τοποθετήστε τη χύτρα κατ' ευθείαν και σταθερά στις εστίες (Εικ. 7).

2. Ρύθμιση πίεσης

Μπορούν να επιλεγούν διάφορες ρυθμίσεις πίεσης. Για τη ρύθμιση της πίεσης (Σχ. 8), ακολουθήστε τις συστάσεις που περιέχονται στους πίνακες στο τέλος του παρόντος εγγράφου.



Εικ. 7

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Σειρά απελευθέρωσης ατμών

Φ - Αφαίρεση της βαλβίδας ελέγχου πίεσης



Εικ. 8

3. Μαγείρεμα

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στις εστίες και ρυθμίστε το υψηλότερο επίπεδο μαγειρέματος. Μετά από λίγο, μικρές ποσότητες ατμού διαφεύγουν από την έξοδο ατμού και τη λαβή του καπακιού. Όταν ο κόκκινος πείρος μετακινηθεί προς τα πάνω, αρχίζει η αύξηση της πίεσης (Εικ. 9 και 10). Όταν χρησιμοποιείτε εστίες αερίου, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ρύθμιση είναι αρκετά χαμηλή ώστε να μην ανεβαίνουν οι φλόγες στα τοιχώματα του σκεύους.

4. Μαγείρεμα υπό πίεση

Μειώστε τη σκάλα μαγειρέματος και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή ή τη δική σας εμπειρία (Εικ. 11).

ΑΝΟΙΓΜΑ

1. Αφού απενεργοποιήσετε τις εστίες, υπάρχουν δύο επιλογές:

α) Αργή αποσυμπίεση και άνοιγμα του δοχείου:

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο είναι σταθερό και αφήστε το να κρυώσει φυσικά (Εικ. 12). Αυτή η μέθοδος είναι χρήσιμη για το σιγοψήσιμο φαγητών, καθώς η υψηλή θερμοκρασία παραμένει στο τηγάνι για αρκετή ώρα, ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της εστίας.

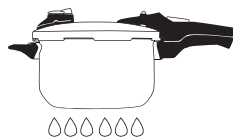
β) Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης για να εκτονώσετε την πίεση. ♡

2. Όταν ο δείκτης πίεσης βρίσκεται στην αρχική θέση και η καρφίτσα δεν είναι πλέον ορατή, όλη η πίεση έχει εκτονωθεί από τη χύτρα και μπορείτε να την ανοίξετε (Εικ. 13).

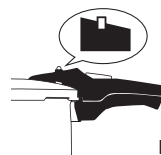
α) Σύρετε το μάνταλο στο κέντρο του καπακιού (Εικ. 14).

β) Γυρίστε την επάνω λαβή αριστερόστροφα (Εικ. 15).

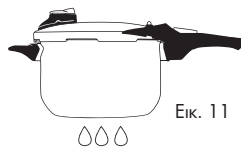
3. Ευθυγραμμίστε το σημάδι "●" στο καπάκι με το σημάδι "▲" στη λαβή της χύτρας (μέρος 13) και ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 16).



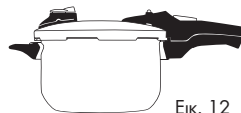
Εικ. 9



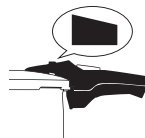
Εικ. 10



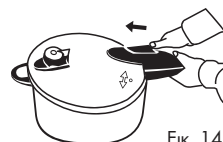
Εικ. 11



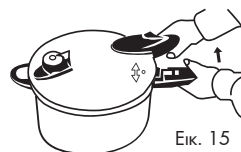
Εικ. 12



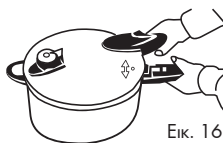
Εικ. 13



Εικ. 14



Εικ. 15



Εικ. 16

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!

Ο ακατάλληλος χειρισμός του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη.

ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, δεν πρέπει να αφήνετε τα μαγειρεμένα τρόφιμα στην κατσαρόλα για πολύ καιρό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τη χύτρα για να αποφύγετε τα υπολείμματα τροφών να λεκιάσουν τη χύτρα, ιδίως των όξινων και αλκαλικών τροφών. Ξεπλύνετε το σώμα της χύτρας και το καπάκι με ζεστό νερό, αν χρειάζεται, προσθέτοντας λίγο ήπιο υγρό πλύσης και χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην προκαλέσετε ζημιά στα ελαστικά μέρη του καπακιού. Αποθηκεύστε το προϊόν σε στεγνό και καθαρό μέρος. Το δοχείο είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το καπάκι με το χέρι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθαρισμός της βαλβίδας ελέγχου πίεσης

Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης (μέρος 3), περιστρέφοντας το κουμπί ρύθμισης (μέρος 3α) αριστερόστροφα προς τα αριστερά στο "Φ". Στη συνέχεια, μπορείτε να αφαιρέσετε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης. Βεβαιωθείτε ότι το ελατήριο παραμένει στη βαλβίδα. Ξεπλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με νερό και συναρμολογήστε τα ξανά. Ελέγξτε ότι η τσιμούχα της βαλβίδας είναι καθαρή και χωρίς σημάδια φθοράς. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη με ζεστό νερό. Συναρμολογήστε όλα τα μέρη όπως αρχικά. Βεβαιωθείτε ότι τα μέρη κινούνται ομαλά κατά τη συναρμολόγηση. Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης εάν έχει φθαρεί ή σκιστεί.

ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Μετά από κάθε χρήση, να ελέγχετε ότι η βαλβίδα ασφαλείας στο καπάκι είναι καθαρή και μπορεί να μετακινηθεί. Ξεπλύνετε τη με ζεστό νερό. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να μετακινήσετε προσεκτικά (πιέζοντας) τη βαλβίδα με το πίσω μέρος μιας βελόνας για να χαλαρώσετε τυχόν κολλημένες ακαθαρσίες (Εικ. 17).



Εικ. 17

ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ξεπλύνετε με ζεστό νερό ή με λίγο σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης σωστά στην εσοχή που προβλέπεται στο καπάκι.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΟΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΕΚΤΕΛΟΥΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Δε δημιουργείται πίεση στη χύτρα ταχύτητας.	Η ένδειξη πίεσης δεν ανεβαίνει.	Χρησιμοποιήστε υψηλότερη θερμοκρασία.
	Πολύ λίγο υγρό μαγειρέματος.	Προσθέστε τα υγρά μαγειρέματος.
	Η άνω και η κάτω χειρολαβή δεν έχουν συνδεθεί σωστά και ο δακτύλιος στεγανοποίησης δε βρίσκεται στη σωστή θέση.	Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει. Συνδέστε σωστά τις δύο χειρολαβές και τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη σωστή θέση.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
Οι ατμοί διαφεύγουν κάτω από το καπάκι.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι παραμορφωμένος και φθαρμένος.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης με το μοντέλο αριθ. YS203HA07.
Διαφεύγει υγρό ή ατμός γύρω από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης.	Πολύ υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας.	Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία.
	Η συσκευή είναι γεμάτη πέρα από τη μέγιστη χωρητικότητά της.	Μειώστε την ποσότητα πλήρωσης. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν δε λειτουργεί με πολύ λίγο υγρό, καθώς υπάρχει κίνδυνος να καεί το φαγητό στη βάση της χύτρας.
Ο δείκτης πίεσης δεν κινείται προς τα κάτω και το καπάκι δε μπορεί να ανοίξει.	Υπάρχει ακόμα πίεση στη χύτρα ταχύτητας.	Περιμένετε μέχρι να εκτονωθεί η πίεση από το προϊόν και ρυθμίστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης στη θέση απελευθέρωσης ατμών.
Το σύστημα ανοίγματος και κλεισίματος δεν λειτουργεί.	Η σήμανση "●" στο καπάκι δε βρίσκεται στο ίδιο ύψος με τη σήμανση "▲" στη λαβή της χύτρας.	Φέρτε και τα δύο σημάδια στο ίδιο ύψος.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Ένας ισχυρός πίδακας ατμών διαφεύγει από τη βαλβίδα ασφαλείας.	Το όριο πίεσης της βαλβίδας ασφαλείας έχει ξεπεραστεί λόγω της φραγμένης βαλβίδας αποστράγγισης ατμών.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία. Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο αφού εκτονωθεί πλήρως η πίεση. Ελέγξτε ποιο μέρος έχει φράξει. Καθαρίστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού και τη βαλβίδα ασφαλείας σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης της βαλβίδας ασφαλείας δεν είναι τοποθετημένος.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία. Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο αφού εκτονωθεί πλήρως η πίεση. Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης σωστά στην εσοχή που προβλέπεται στο καπάκι.
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης προεξέχει κάτω από το καπάκι.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης με το μοντέλο αριθ. s Y203HA07.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Κουνουπίδι (κομμένο σε κομμάτια)	2 – 3	Χαμηλή
Κουνουπίδι	3 – 5	Χαμηλή
Σούπα λαχανικών	5 – 6	Χαμηλή
Καρότα	5 – 7	Χαμηλή
Πατάτες (με τη φλούδα)	5 – 7	Υψηλή
Πατάτες (καθαρισμένες και κομμένες)	3 – 5	Υψηλή
Μανιτάρια	5 – 6	Χαμηλή
Σπανάκι	2 – 4	Χαμηλή
Κολοκυθάκια	3 – 5	Χαμηλή

ΚΡΕΑΣ

ΚΡΕΑΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Μοσχάρι / Ψητό μοσχάρι	35 – 40	Υψηλή
Μοσχάρι / ψητό μοσχάρι (χοιρινό κότσι)	25 – 30	Υψηλή
Ψητό χοιρινό	40 – 45	Υψηλή
Χοιρινά παιδάκια, περίπου 450 γρ	15	Υψηλή
Χοιρινό κότσι, καπνιστό, περίπου 450 γρ	20 – 25	Υψηλή
Αρνί, μπούτι	35 – 40	Υψηλή
Αρνί, σε κύβους, περίπου 350 g	10 – 18	Υψηλή
Κοτόπουλο, ολόκληρο, περίπου 500 g	12 – 18	Υψηλή
Κοτόπουλο, σε κομμάτια, περίπου 500 g	12 – 18	Υψηλή
Σούπα ή ζωμός βοδινού κρέατος ή πουλερικών	8 – 10	Υψηλή

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

Μουλιάστε τα μύδια σε ένα δοχείο με κρύο νερό και το χυμό ενός λεμονιού για μια ώρα για να απομακρύνετε την άμμο.

ΨΑΡΙΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Καβούρι	2 – 3	Χαμηλή
Φιλέτο ψαριού, περίπου 400 g	2 – 3	Χαμηλή
Ψαρόσουπα ή συμπυκνωμένος ζωμός ψαριού	5 – 6	Χαμηλή
Ψάρια, ολόκληρα, χωρίς εντόσθια	5 – 6	Χαμηλή
Αστακός, περίπου 400 g	2 – 3	Χαμηλή
Μύδια	2 – 3	Χαμηλή
Γαρίδες, καβούρια	1 – 2	Χαμηλή

Οι χρόνοι μαγειρέματος που δίνονται στον πίνακα είναι κατευθυντήριες γραμμές. Οι αποκλίσεις στους απαιτούμενους χρόνους μαγειρέματος είναι πιθανές λόγω των διακυμάνσεων στη ρύθμιση της πίεσης, της συνοχής και του όγκου.

ΔΙΑΘΕΣΗ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με την επισήμανσή τους σε δημόσια σημεία συλλογής ή σύμφωνα με τους κανονισμούς της εκάστοτε χώρας.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	536662
Διάμετρος	Ø 20 cm
Τόμος	3 L
Πίεση ατμών	50/90 kPa

Η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με το πρότυπο EN 12778:2002/A1:2005 και τις διατάξεις της ευρωπαϊκής οδηγίας 2014/68/ΕΕ.

ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Το προϊόν έχει παραχθεί προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας και έχει ελεγχθεί διεξοδικά πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττωμάτων στο προϊόν αυτό, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νόμιμα δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας. Λαμβάνετε τριετή εγγύηση για αυτό το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς. Η περίοδος εγγύησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε φυλάξτε την αρχική απόδειξη σε ασφαλές μέρος, καθώς αυτή θα απαιτηθεί ως απόδειξη αγοράς σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη αγοράς. Εάν παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν για εσάς δωρεάν, κατά την κρίση μας. Η παρούσα εγγύηση είναι άκυρη εάν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί σωστά. Η εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά (π.χ. μπαταρίες) και μπορούν επομένως να θεωρηθούν εξαρτήματα φθοράς ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή εξαρτήματα από γυαλί.



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de





p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
D-59063 Hamm · Germany
info@pos-germany.de



Τελευταία επικαιροποίηση των πληροφοριών:

10/2025 Ident-No.: 05-15461-25-11

Model-No.: 508

IAN 536662_2510