



Pressure Cooker

GB

Pressure Cooker
Operating and safety instructions



IAN 536662_2510

SUITABLE FOR: | SOPII SEURAAVILLE LIESITYYPEILLE: | LÄMPLIG FÖR: | VELEGNET TIL: | NADAJE SIĘ DO: | TINKA: | SOBIB: |
PIEMĒROTS:



Glass ceramic | Keraaminen | Glaskeramik | Glaskeramik | Ceramika szklana | Stiklo keramika | Klaaskeraamika | stikla keramika



Electrical | Sähkö | Elspis | El | Elektryczny | Elektra | Elektriline | elektrisks



Gas | Kaasu | Gasspis | Gas | Gaz | Dujos | Gaas | gāze



Induction | Induktio | Induktionshäll | Induktion | Indukcja | Indukcija | Induktsioon | indukcija



Halogen | 0Halogeeni | Halogen | Halogen | Halogen | Halogenas | Halogeen | halogēns

GB

Operating and safety instructions

Page 3

FI

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

Sivu 16

SE

Användnings- och säkerhetsanvisningar

Sida 29

DK

Betjenings- og sikkerhedsinstruktioner

Side 42

PL

Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa

Strona 55

LT

Naudojimo ir saugos instrukcijos

Puslapis 68

EE

Kasutus- ja ohutusjuhised

Lehekülj 81

LV

Lietošanas un drošības norādījumi

Lapa 94

IAN 536662_2510



Pressure Cooker

GB

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.

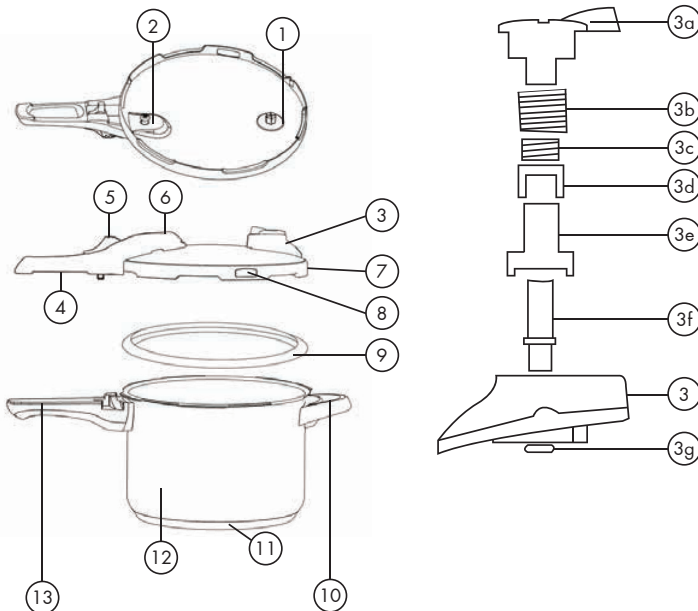
IMPORTANT! PLEASE KEEP ALL DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE AND READ THEM CAREFULLY!

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.

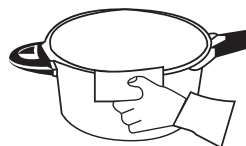


Fig. 1

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

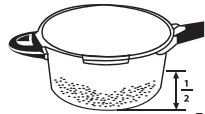


Fig. 3

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).

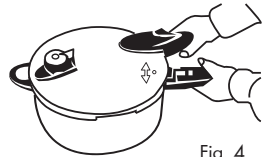


Fig. 4

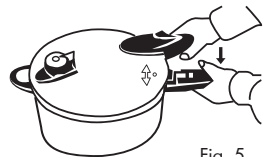


Fig. 5

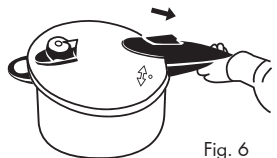


Fig. 6

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

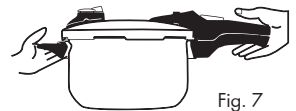


Fig. 7



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).

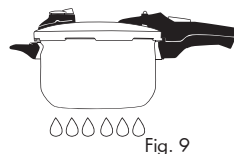


Fig. 9

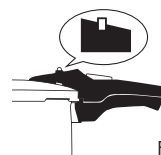


Fig. 10

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. 

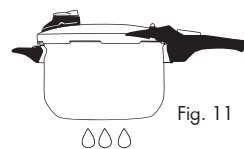


Fig. 11

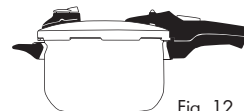


Fig. 12

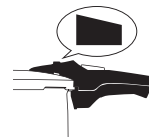


Fig. 13

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).

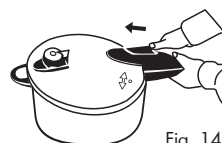


Fig. 14

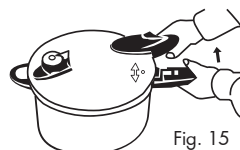


Fig. 15

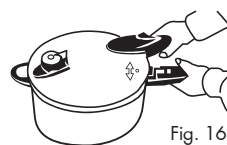


Fig. 16

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.

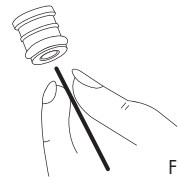


Fig. 17

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





PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Painekattila

(FI)

Painekattila
Käyttö- ja turvallisuusohjeet



TURVALLISUUS

Lue seuraavat turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata kaikkia alla olevia turvallisuusohjeita turvallisen käytön varmistamiseksi.

MÄÄRÄYSTENMUKAINEN KÄYTTÖ

Käytä tuotetta vain sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen. Tämä on kotitalouksiin tarkoitettu painekattila, jota käytetään ruokien nopeaan valmistukseen. Muu käyttö tai tuotteelle tehty muutokset katsotaan määräystenvastaisiksi ja ne voivat johtaa loukkaantumisiin ja vaurioihin. Valmistaja ei vastaa määräystenvastaisesta käytöstä tai muutoksesta syntyneistä vahingoista. Tuotetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

LASTEN JA HENKILÖIDEN TURVALLISUUS



VAROITUS! LAPSIIN JA PIKKULAPSIIN KOHDISTUVA TAPATURMAVAARA!

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin kanssa ilman valvontaa!
On olemassa tukehtumisvaara, lapset aliarvioivat usein vaarat!
Pikkulapsiin ja lapsiin kohdistuva hengenvaara ja loukkaantumisvaara!



VARO, LOUKKAANTUMISVAARA!

Varmista, että kaikki osat ovat ehjiä.
Vaurioituneet osat voivat heikentää turvallisuutta ja vakautta.

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Varmista tuotteen vakaus ennen käyttöä.

Käytä tuotetta asianmukaisesti ja vain määräystenmukaisella käyttöalueella.

Pidä muoviset osat loitolla avotulesta.

TURVALLISUUSOHJEET

Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajallisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa, paitsi, jos heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai jos he ovat saaneet tältä ohjeita siitä, kuinka tuotetta tulee käyttää. Paine kattiloita käytettäessä on noudatettava perustavia turvallisuusohjeita:

- Älä koskaan käytä painekattilaa lasten lähettyvillä.
- Tämä tuote ei ole uuninkestävä.
- Älä käytä tätä painekattilaa friteeraukseen nestemäisellä öljyllä.
- Liikuta painekattilaa erittäin varovasti sen ollessa paineen alaisena.
- Älä kosketa kuumiin pintoihin, vaan käytä kahvoja ja nuppeja.
Käytä tarvittaessa sopivia patakintaita.

- Käytä tätä painekattilaa vain ohjeessa ilmoitettuun käyttötarkoitukseen. Tämä tuote kypsentää höyrynpaineessa. Virheellinen käyttö voi johtaa palovammoihin. Varmista, että painekattila on suljettu oikein, ennen kuin asetat sen liedelle, katso käyttöohje.
- Avaa painekattila vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi ja koko sisäinen paine on purkautunut, katso käyttöohje.
- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nesteitä, se voi johtaa vakaviin vaurioihin.
- Ylitäyttö voi johtaa paineenpoistoputken tukkeutumiseen ja siten liiallisen paineen muodostumiseen.
- Älä koskaan täytä painekattilaa enempää kuin 2/3 sen tilavuudesta
- Jos kypsennät elintarvikkeita, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten esim. riisiä tai kuivattuja vihanneksia, täytä painekattilaan vain puolet kattilan tilavuudesta.
- Huomaa, että tietyt ravintoaineet, kuten esim. omenasose, raparperi, puolukat, suurimot, kaurahiutaleet, herneenpuolikkaat, pasta, makaroni, spagetti tai muut viljatuotteet, jotka kuohuvat ja paisuvat, saattavat roiskua ja johtaa paineenpoistiventtiilin tukkeutumiseen. Näitä elintarvikkeita ei tule valmistaa painekattilassa.
- Käytä vain sellaisia lämpölähteitä, jotka on hyväksytty käyttö- ja turvallisuusohjeissa.
- Jos olet kypsentänyt lihaa nahkoineen (esim. häränkieltä), joka voi paisua paineen vaikutuksesta, vältä pistelemästä lihaa niin kauan, kun nahka on turvonnut. Voit saada palovammoja.
- Jos keität rakenteeltaan paksua tuotetta, ravistele painekattilaa varovasti ennen sen avaamista. Näin varmistat, ettei mitään roisku ulos.
- Tarkasta venttiilit tukkeumien varalta ennen jokaista käyttöä, katso käyttöohje.
- Älä koske turvajärjestelmään, lukuun ottamatta puhdistusta ja hoitoa ohjeiden mukaisesti.
- Kun tavallinen käyttöpaine on saavutettu, kytke lämpöä pienemmälle niin, ettei höyryä muodostava neste pääse kokonaan haihtumaan.
- Jos kahvojen työntäminen erilleen toisistaan on vaikeaa, se on merkinä siitä, että painekattilassa on vielä painetta. Älä avaa kattilaa väkisin. Jokainen painekattilassa oleva paine voi olla vaarallista.
- Käytä vain kyseiselle mallille tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.
- Käytä erityisesti saman mallin kattilaa ja kantta, ja varmista, että ne ovat yhteensopivia.
- Kahvojen ruuvit saattavat löystyä. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuvit.
- Induktiokeittolevyjä koskeva huomautus: Tietyissä olosuhteissa saattaa esiintyä ääntä, joka johtuu lämpölähteen ja kattilan sähkömagneettisista ominaisuuksista. Tämä on normaalia, eikä se tarkoita, että induktiokeittolevyssä tai keittoastioissa olisi jotakin vikaa. Se ei vaikuta keittotekoon.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja määräysten mukaisilla käyttöalueilla. Säilytä tämä asiakirja myöhempiä käyttöä varten. Luovuta kaikki asiakirjat mukana antaessasi tuotteen eteenpäin.

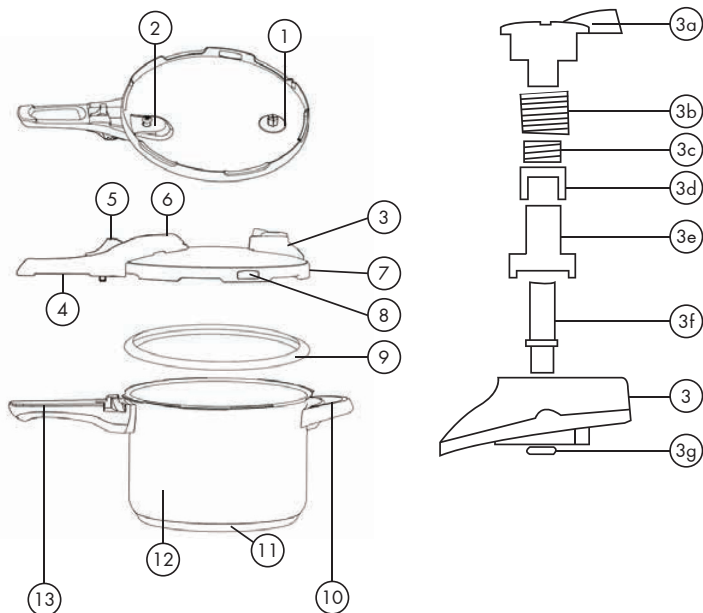
TÄRKEÄÄ! SÄILYTÄ KAIKKI ASIAKIRJAT MYÖHEMPÄÄ TARKASTELUA VARTEN JA LUE NE HUOLELLISESTI!

TOIMITUKSEN LAAJUUS

- Paine kattila + kansi
- Kannen tiivisterengas
- Käyttö- ja turvallisuusohjeet

Tarkasta, että kaikki osat ovat olemassa, ja tarkasta tuote kuljetusvaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tuotetta käyttöön!

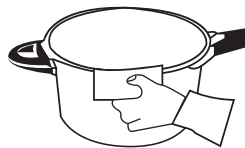
OSAT JA TOIMINNOT



- 1 **TUKKEUTUMISEN ESTOMUTTERI:** Se estää tehokkaasti höyryn ulostulon tukkeutumisen ja näin ylipaine tuotteen sisällä vältetään.
- 2 **VAROVENTTIILI:** Sitä käytetään pitämään paine raja-arvon alapuolella päästämällä ilmaa heti, jos painetta muodostuu säädettyä enemmän. Se on tarkoitettu myös estämään kannen avaaminen niin kauan, kun painekattilassa on vielä aktiivista painetta.
- 3 **PAINEENSÄÄTÖVENTTIILI JA PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN JALUSTA:**
Paineasetus: "1" = alhainen paine, "2" = korkea paine.
- 3a **SÄÄTÖNUPPI**
- 3b **JOUSI**
- 3c **JOUSI**
- 3d **SÄÄTÖNUPIN SUOJUS**
- 3e **SÄÄTÖNUPIN AKSELI**
- 3f **PAINEENPOISTOPUTKI:** Tarkoitettu paineen tyhjentämiseen painekattilassa.
- 3g **TIIVISTERENGAS**
- 4 **KANNEN KAHVA:** Tämä on tarkoitettu kannen poistamiseen painekattilasta.
- 5 **LUKITUS:** Kun kansi on suljettu oikein, sulje lukitus painamalla sitä taaksepäin. Paina lukitusta eteenpäin avataksesi kannen.
- 6 **PAINEEN ILMAISIN:** Paineen ilmaisin liikkuu ylös muutaman minuutin kuluessa kuumentamisen jälkeen ja palaa jälleen takaisin lähtöasentoonsa, kun paine on poistunut kokonaan.
- 7 **KANSI**
- 8 **IKKUNA**
- 9 **KANNEN TIIVISTE:** Tämän on oltava ehdottoman puhdas, malli „YS203HA07“.
- 10 **PITOKAHVA:** Paine kattilan kantamiseen.
- 11 **POHJA:** Pohja koostuu kolmesta materiaalikerroksesta, jotka mahdollistavat lämmön nopean ja tasaisen jakautumisen ja joiden avulla tuotetta voidaan käyttää myös induktioleivillä.
- 12 **PAINEKATTILAN RUNKO:** Se sisältää kypsennettävän tuotteen ja on hapon- ja emäkseenkestävä.
- 13 **KATTILAN KAHVA:** Kattilan kahvassa on merkintä „▲“, joka on kohdistettava kannessa olevaan „●“-merkintään.

KÄYTTÖOHJEET

Ota kaikki tarvikkeet kattilasta ensimmäistä käyttöönottoa varten. Levitä hieman salaattiöljyä kattilan reunaa ympäröivälle pinnalle (kuva 1). Täytä painekattila puoleen väliin kylmällä vedellä ja lämmitä kattilaa 30 minuutin ajan kohtiä "Tarkastus ennen lukitusta" ja "Kypsennys" noudattaen. Avaa painekattila, kun se on jäähtynyt täysin ja paine on poistunut kokonaan. Tyhjennä painekattila ja kuivaa se pehmeällä liinalla huolellisesti.



kuva 1

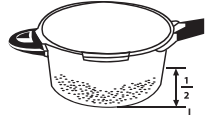
TURVALLINEN KÄYTTÖ

KYPSENNETTÄVIEN TUOTTEIDEN JA NESTEEN LISÄÄMINEN

Painekattilalla keittämistä varten kattila on ehdottomasti täytettävä nesteellä, joka kykenee kiehumisen jälkeen vapauttamaan höyryä, kuten esimerkiksi vedellä, keitolla, liemellä tai viinillä. **ÄLÄ KOSKAAN** täytä painekattilaa nesteellä tai ruoalla enempää kuin 2/3 sen tilavuudesta (kuva 2 + 3).



kuva 2



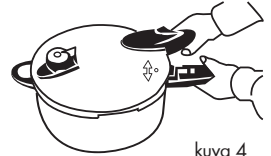
kuva 3

TARKASTUS ENNEN LUKITUSTA

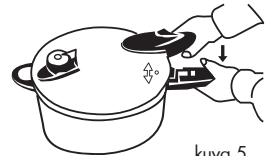
Ennen kuin lukitset painekattilan, on aina varmistettava, että paineenpoistoputki (osa 3f) ja varoventtiili ovat molemmat puhtaita eikä niissä ole tukoksia (katso Painekattilan hoito ja huolto).

PAINEKATTILAN SULKEMINEN

1. Saata kannen (osa 7) merkki „●“ samalle tasolle kattilan kahvassa (osa 13) olevan merkin „▲“ kanssa (kuva 4).
2. Paina kevyesti kantta ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes molemmat kahvat ovat keskenään samalla tasolla (kuva 5).
3. Työnnä lukitusta taaksepäin, kannen kahvan merkinnän suuntaan, varmistaaksesi, että se on sulkeutunut täysin (kuva 6).



kuva 4



kuva 5



kuva 6

KYPSENNYS

1. Valmistelu

Aseta painekattila suoraan ja tukevasti liedelle (kuva 7).

2. Paineasetus

Valittavana on erilaisia paineasetuksia.

Katso paineasetuksesta (kuva 8) tämän asiakirjan lopussa olevan taulukon suositukset.

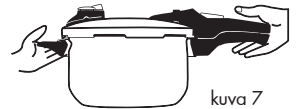
PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN TOIMINNOT:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Höyryn vapautusasento

Φ - Paineensäätöventtiilin poistaminen



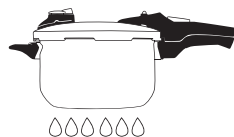
kuva 7



kuva 8

3. Ruuanlaitto

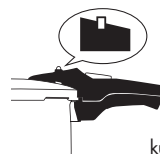
Aseta painekattila liedelle ja säädä liesi korkeimmalle keittotasolle. Jonkin ajan kuluttua höyrynpöistosta ja kannen kahvasta tulee ulos pieniä määriä höyryä. Kun punainen tappi liikkuu ylöspäin, paineen muodostaminen alkaa (kuva 9 ja 10). Varmista kaasuliettä käytettäessä, että asetus pidetään riittävän alhaisena, jotta liekit eivät pääse nousemaan kattilan reunoja pitkin.



kuva 9

4. Ruuanlaitto paineen alaisena

Laske lämpötila ja säädä kypsennysaika reseptin tai omien kokemustesi mukaisesti (kuva 11).



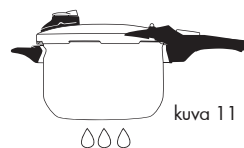
kuva 10

AVAAMINEN

1. Kun keittolevy on sammutettu, on olemassa kaksi mahdollisuutta:

a) Hidas paineenpoisto ja kattilan avaaminen:

Varmista, että kattila seisoo vakaasti, ja anna sen jäähdyä kokonaan luonnollisella tavalla (kuva 12). Tämä menetelmä on hyödyksi ruokaa haudutettaessa, silloin korkea lämpötila pysyy vielä jonkin aikaa kattilassa myös lieden sammuttamisen jälkeen.



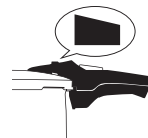
kuva 11

b) Tyhjennä paine muussa tapauksessa paineensäätöventtiilin avulla. ☺



kuva 12

2. Jos paineen ilmaisin on lähtöasennossa, eikä tappia ole enää näkyvissä, on paine poistettu painekattilasta kokonaan ja kattila voidaan avata (kuva 13).

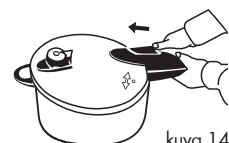


kuva 13

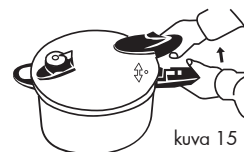
a) Työnnä lukitus kannen keskelle (kuva 14).

b) Kierrä ylemmän kahvaa vastapäivään (kuva 15).

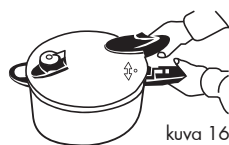
3. Saata kannessa oleva merkintä „●“ samalle tasolle kattilan kahvassa (osa 13) olevan merkinnän „▲“ kanssa ja avaa kansi (kuva 16).



kuva 14



kuva 15



kuva 16

PUHDISTUS JA HOITO

HUOMIO! VAURIOITUMISEN VAARA!

Tuotteen asiaton käsittely voi johtaa vaurioihin.

HELPPO PUHDISTUS

Älä jätä kypsennettyä ruokaa kattilaan liian pitkäksi aikaa. Näin pidennät painekattilan käyttöikää. Huuhtelee kattila ja kuivaa se, jotta erityisesti happo- ja emäspitoisten ruokajäämien jättämät jäljet kattilassa vältettäisiin. Huuhtelee kattilan runko ja kansi lämpimällä vedellä, liisää tarvittaessa tilkka mietoa astianpesuainetta ja käytä pehmeää sieniliinaa. Varo erityisesti vahingoittamasta kannen kumiosia. Säilytä tuotetta kuivassa ja puhtaassa paikassa. Kattilan voi pestä astianpesukoneessa. Puhdista kansi käsin.

TUOTTEEN PUHDISTUS

Paineensäätöventtiilin puhdistus

Poista jokaisen käytön jälkeen paineensäätöventtiili (osa 3) kiertämällä säätönuppia (osa 3a) vastapäivään asentoon Φ . Sen jälkeen paineensäätöventtiili voidaan irrottaa. Varmista, että jousi pysyy venttiilissä. Huuhtelee kaikki osat huolellisesti vedellä ja kokoa ne jälleen yhteen. Tarkasta, että venttiilitiiviste on puhdas eikä siinä ole kulumisen merkkejä. Huuhtelee kaikki osat lämpimällä vedellä. Kokoa kaikki osat yhteen alkuperäisellä tavalla. Varmista kootessasi osien hyvä liikkuvuus. Vaihda tiivisterengas, jos se on kulunut tai haljennut.

VAROVENTTIILI

Tarkasta jokaisen käytön jälkeen, että varoventtiili kannessa on puhdas ja liikkuu. Huuhtelee se lämpimässä vedessä. Venttiiliä voidaan tarvittaessa liikuttaa (paina sisään) neulan tylsällä päällä tiukassa olevien epäpuhtauksien poistamiseksi (kuva 17).

TIIVISTERENGAS

Huuhtelee lämpimässä vedessä tai käytä saippuavettä huuhteluun jokaisen käytön jälkeen. Aseta tiivisterengas oikein siihen tarkoitettuun aukkoon kannessa.



kuva 17

HUOMAUTUS: VAROITUS! AINOASTAAN VALTUUTETTU HENKILÖSTÖ SAA SUORITAA KORJAUKSIA.

VIKOJEN KORJAAMINEN

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APU
Painekattilassa ei muodostu painetta.	Paineen ilmaisin ei nouse ylös.	Käytä suurempaa lämpötila-asetusta.
	Liian pieni määrä keittonestettä.	Lisää keittonestettä.
	Ylempi ja alempi kahva eivät kohdistu toisiinsa oikein eikä tiivisterengas ole oikeassa asennossa.	Sulje painekattila, kunnes se on jäähtynyt. Yhdistä molemmat kahvat toisiinsa oikein ja saata tiivisterengas oikeaan asentoon.
	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.
Höyryä poistuu kannen alta.	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.
	Tiivisterengas on vääntynyt ja kulunut.	Vaihda tiivisterengas malliin nro YS203HA07.
Nestettä tai höyryä poistuu paineensäätöventtiilin ympäriltä.	Liian suuri lämpötila-asetus.	Käytä alempaa lämpötila-asetusta.
	Laite on täytetty sen maksimitalavuuden yli.	Vähennä täyttömäärää. Varmista silti, ettei tuotetta käytetä liian pienellä määrällä nestettä, koska on olemassa vaara, että ruoka palaa kiinni kattilan pohjaan.
Paineen ilmaisin ei liiku alaspäin, eikä kantta saa auki.	Painekattilassa on edelleen painetta.	Odota, kunnes paine on poistunut tuotteesta, ja aseta paineensäätöventtiili höyrynpistoasentoon.
Avaus- ja lukitusjärjestelmä ei toimi.	Kannen merkintä „●“ ei ole samalla tasolla kattilan kahvan merkinnän „▲“ kanssa.	Saata molemmat merkinnät samalle tasolle.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APU
Voimakas höyrysuihku tulee ulos varoventtiilistä.	Varoventtiilin paineraja on ylittynyt tukkeutuneen höyrynpoistovenktiilin vuoksi.	Kytke keittolevy heti pois päältä ja poista painekattila keittolevyltä. Avaa painekattila vasta, kun paine on purkautunut täysin. Tarkasta, mikä osa on tukossa. Puhdista höyrynpoistovenktiili ja varoventtiili huomioimalla edellä olevat ohjeet.
	Varoventtiilin tiivisterengasta ei ole asetettu paikoilleen.	Kytke keittolevy heti pois päältä ja poista painekattila keittolevyltä. Avaa painekattila vasta, kun paine on purkautunut täysin. Aseta tiivisterengas oikein siihen tarkoitettuun aukkoon kannessa.
Tiivisterengas työntyy esiin kannen alta.	Tiivisterengas on kulunut.	Vaihda tiivisterengas malliin nro YS203HA07.

VALMISTUSSUOSITUS

VIHANNEKSET

VIHANNEKSET	ARVIOITU KEITTOAIKA (MINUUTTEINA)	PAINEASETUS
Kukkakaali (paloiteltu)	2 – 3	alhainen
Kukkakaali	3 – 5	alhainen
Kasviskeitto	5 – 6	alhainen
Porkkanat	5 – 7	alhainen
Perunat (kuorimattomat)	5 – 7	korkea
Perunat (kuoritut ja paloitetut)	3 – 5	korkea
Sienet	5 – 6	alhainen
Pinaatti	2 – 4	alhainen
Kesäkurpitsa	3 – 5	alhainen

LIHA

LIHA	ARVIOITU KEITTOAIKA (MINUUTTEINA)	PAINEASETUS
Naudan-/vasikanpaisti	35 – 40	korkea
Naudanliha/vasikanpaisti (koipi)	25 – 30	korkea
Possunpaisti	40 – 45	korkea
Porsaan kylkiliut, noin 450 g	15	korkea
Porsaankoipi, savustettu, noin 450 g	20 – 25	korkea
Lammas, koipi	35 – 40	korkea
Lammas, kuutiot, noin 350 g	10 – 18	korkea
Kana, kokonainen, noin 500 g	12 – 18	korkea
Kana, paloina, noin 500 g	12 – 18	korkea
Keitto tai lihaliemi naudanlihasta tai siipikarjasta	8 – 10	korkea

ÄYRIÄISET JA KALA

Poista hiekka asettamalla simpukat tunniksi astiaan, jossa on kylmää vettä ja yhden sitruunan mehu.

KALA	ARVIOITU KEITTOAIKA (MINUUTTEINA)	PAINEASETUS
Rapu	2 – 3	alhainen
Kalafilee, noin 400 g	2 – 3	alhainen
Kalakeitto tai tiivistetty kalafondi	5 – 6	alhainen
Kala, kokonainen, perattu	5 – 6	alhainen
Hummeri, noin 400 g	2 – 3	alhainen
Simpukat	2 – 3	alhainen
Katkaravut	1 – 2	alhainen

Taulukossa ilmoitetut keittoajat ovat suuntaa antavia. Vaaditut keittoajat saattavat poiketa paineensäätelyn, koostumuksen ja tilavuuden vaihtelujen vuoksi.

HÄVITTÄMINEN

PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

Tuotepakkaus on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista.

Hävitä pakkausmateriaalit niissä olevien merkintöjen mukaisesti julkisissa keräyspisteissä tai maakohtaisten määräysten mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Malli	536662
Halkaisija	Ø 20 cm
Tilavuus	3 L
Höyrynpaine	50/90 kPa

Painekeitin vastaa standardia EN 12778:2002/A1:2005 ja eurooppalaisen direktiivin 2014/68/EU määräyksiä.

TAKUU JA HUOLLON SUORITTAMINEN

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaisesti ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Jos tässä tuotteessa on puutteita, sinulla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Esitetty takuumme ei rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia. Myönnämme tälle tuotteelle kolmen vuoden takuun ostopäiväyksestä lukien. Takuuaika alkaa ostopäiväyksestä. Säilytä alkuperäinen kassakuitti hyvin, koska sitä tarvitaan todisteeksi ostosta takuutapauksen sattuessa. Tätä asiakirjaa tarvitaan todisteeksi ostosta. Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäiväyksestä esiintyy materiaali- tai valmistusvikoja, korjaamme tai vaihdamme tuotteen oman harkintamme mukaisesti maksutta. Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vahingoittunut, jos tuotetta ei ole käytetty asianmukaisesti tai sitä ei ole huollettu. Takuu koskee materiaali- tai valmistusvikoja. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle (esim. paristot) ja joita voidaan siksi pitää kuluvin osina, tai hauraiden osien, kuten esim. kytkimien, akkujen tai lasisten osien, vaurioita.



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

Tietojen tila:

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



IAN 536662_2510





Tryckkokare

SE

Tryckkokare
Användnings- och säkerhetsanvisningar



SÄKERHET

Läs följande säkerhetsanvisningar noggrant innan du använder produkten för första gången. För säker användning ska du följa alla säkerhetsanvisningar nedan.

AVSEDD ANVÄNDNING

Använd endast produkten för avsett ändamål. Detta är en tryckkokare för hushållsbruk som används för snabb kokning av livsmedel. Annan användning eller förändringar på produkten anses vara felaktig användning och kan leda till personskador och materialskador. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller förändringar. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

SÄKERHET FÖR BARN OCH PERSONER



VARNING! OLYCKSRISK FÖR BARN OCH SMÅBARN!

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterial!

Det finns risk för kvävning, och barn underskattar ofta farorna!

Livsfara och risk för skador på småbarn och barn!



RISK FÖR PERSONSKADOR!

Säkerställ att alla delar är oskadade.

Skadade delar kan påverka säkerheten och stabiliteten.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Kontrollera produktens stabilitet före användning.

Använd produkten på rätt sätt och endast inom det avsedda användningsområdet.

Plastkomponenter måste hållas på avstånd från öppen eld.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna produkt är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller från denna person har fått instruktioner om hur produkten ska användas. Grundläggande säkerhetsanvisningar måste följas vid användning av tryckkokare:

- Använd aldrig tryckkokaren i närheten av barn.
- Denna produkt är inte ugnssäker.
- Använd inte denna tryckkokare för fritering med flytande olja.
- Flytta tryckkokaren mycket försiktigt när den står under tryck.
- Rör inte vid de heta ytorna, utan använd handtag och rattar.
Använd vid behov lämpliga ugnshandskar.

- Använd endast tryckkokaren för avsett ändamål enligt anvisningarna i bruksanvisningen. Denna produkt tillagar under ångtryck. Felaktig användning kan leda till brännskador. Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du ställer den på spisen, se bruksanvisningen.
- Öppna tryckkokaren först när den har svalnat tillräckligt och allt inre tryck har släppts ut, se bruksanvisningen.
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, eftersom det kan leda till allvarliga skador.
- Överfyllning kan leda till blockering av tryckutjämningsröret och därmed till ökat tryck.
- Fyll aldrig tryckkokaren med mer än 2/3 av dess kapacitet.
- Fyll endast tryckkokaren till halva dess kapacitet när du tillagar mat som expanderar under tillagningsprocessen, t.ex. ris eller torkade grönsaker.
- Observera att vissa livsmedel, t.ex. äppelmos, rabarber, lingon, korngryn, havregryn, delade ärtor, pasta, makaroner, spaghetti eller andra spannmål som skummar och expanderar kan stänka och orsaka blockering av tryckutjämningsventilen. Dessa livsmedel bör inte tillagas i en tryckkokare.
- Använd endast värmekällor som är tillåtna enligt användnings- och säkerhetsanvisningarna.
- Om du har tillagat kött med skinn (t.ex. oxtunga), som kan svälla under tryck, får du inte sticka hål på köttet när skinnet är svullet. Du kan drabbas av brännskador.
- Om du lagar mat med tjock konsistens bör du skaka tryckkokaren försiktigt innan du öppnar den för att säkerställa att inget stänker ut.
- Kontrollera ventilerna med avseende på blockeringar före varje användning, se bruksanvisningen.
- Lämna säkerhetssystemet orört, med undantag för rengöring och underhåll i enlighet med anvisningarna.
- När det normala drifttrycket har uppnåtts ska du sänka värmen så att all vätska som bildar ågan inte avdunstar.
- Om handtagen är svåra att skjuta isär betyder det att tryckkokaren fortfarande är under tryck. Öppna den inte med våld. Allt tryck i tryckkokaren kan vara farligt.
- Använd endast originalreservdelar för den aktuella modellen.
- Använd i synnerhet kärl och lock av samma modell och se till att de är kompatibla.
- Handtagets skruvar kan lossna. Dra åt handtagens skruvar vid behov.
- Anmärkning för induktionshällar: Under vissa omständigheter kan ett ljud uppstå som beror på de elektromagnetiska egenskaperna hos värmekällan och kärlet. Detta är normalt och tyder inte på något fel på induktionshällen eller kokkärlet. Det påverkar inte tillagningsförmågan.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Bekanta dig med alla användnings- och säkerhetsanvisningar innan du använder produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningen och för avsedda användningsområden. Spara detta dokument för framtida referens. Överlämna alla dokument vid överlåtelse av produkten till tredje part.

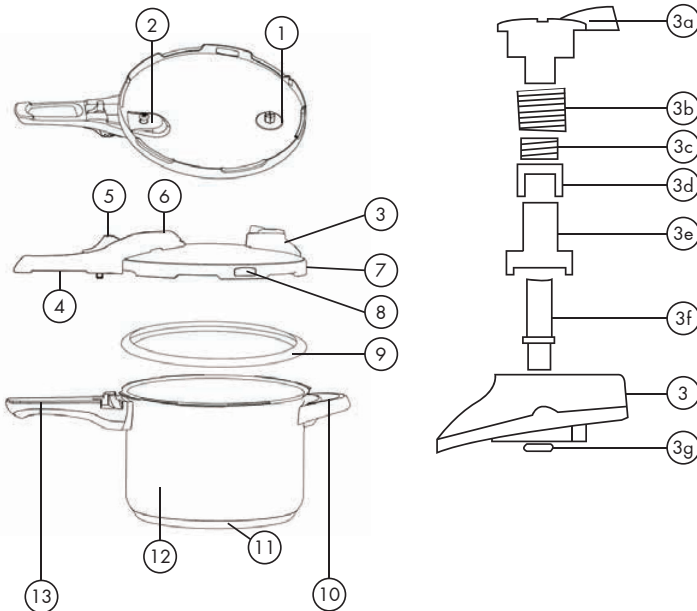
**VIKTIGT! SPARA ALLA DOKUMENT FÖR FRAMTIDA REFERENS
OCH LÄS DEM NOGRANT!**

LEVERANSOMFÅNG

- Tryckkokare + lock
- Tätningssring för lock
- Användnings- och säkerhetsanvisningar

Kontrollera att alla delar finns på plats och att produkten inte har några transportskador. Använd inte en skadad produkt!

KOMPONENTER OCH FUNKTIONER



- 1 **ANTI-BLOCKERINGSMUTTER:** Den förhindrar effektivt att ångutloppet blockeras för att förhindra övertryck inuti produkten.
- 2 **SÄKERHETSVENTIL:** Den används för att hålla trycket under gränsvärdet genom att släppa ut luft så snart ett högre tryck än det reglerade byggs upp. Den används också för att förhindra att locket öppnas medan det fortfarande finns ett aktivt tryck i tryckkokaren.
- 3 **TRYCKREGLERINGSVENTIL OCH TRYCKREGLERINGSVENTILBAS:**
Tryckinställning: "1" = lågt tryck, "2" = högt tryck.
- 3a **REGLERINGSRATT**
- 3b **FJÄDER**
- 3c **FJÄDER**
- 3d **LOCK TILL REGLERINGSRATTEN**
- 3e **REGLERINGSRATTENS AXEL**
- 3f **TRYCKUTJÄMNINGSRÖR:** Används för att släppa ut ånga i tryckkokaren.
- 3g **TÄTNINGSRING**
- 4 **HANDTAG TILL LOCK:** Används för att ta av locket från tryckkokaren.
- 5 **SPÄRR:** När locket är ordentligt stängt trycker du spärren bakåt för att låsa det. Tryck spärren framåt för att öppna locket.
- 6 **TRYCKINDIKATOR:** Tryckindikatorn rör sig uppåt inom några minuter efter uppvärmningen och återgår till startpunkten när trycket har släppts ut helt.
- 7 **LOCK**
- 8 **FÖNSTER**
- 9 **LOCKTÄTNING:** Denna måste vara helt ren, modell "YS203HA07".
- 10 **BÄRHANDTAG:** För att bära tryckkokaren.
- 11 **BOTTEN:** Botten består av tre materialskikt som möjliggör snabb och jämn värmefördelning, vilket innebär att produkten även kan användas på induktionshällar.
- 12 **STRYCKKOKARENS STOMME:** Den innehåller livsmedlet och är syra- och alkalibeständig.
- 13 **KÄRLETS HANDTAG:** Det finns en "▲" på kärlets handtag, som måste riktas in mot "●" på locket.

ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

Ta bort alla tillbehör från kärlet inför den första idrifttagningen.
Applicera lite salladsolja på ytan runt kanten på locket (fig. 1).
Fyll tryckkokaren till hälften med kallt vatten och värm kärlet i 30 minuter enligt avsnitten "Kontroll före låsning" och "Tillagning".
Öppna tryckkokaren när den har svalnat helt och allt tryck har släppts ut. Töm tryckkokaren och torka noggrant av den med en mjuk trasa.

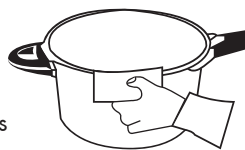


fig. 1

SÄKER DRIFT

TILLSATS AV LIVSMEDEL OCH VÄTSKA

För att laga mat med tryckkokaren måste den fyllas med en vätska som kan släppa ut ånga efter tillagningsprocessen, t.ex. vatten, soppa, buljong eller vin. Fyll **ALDRIG** tryckkokaren med vätska eller livsmedel till mer än 2/3 av dess kapacitet (fig. 2 + 3).



fig. 2

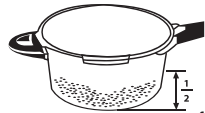


fig. 3

KONTROLL FÖRE LÅSNING

Innan du låser tryckkokaren bör du alltid kontrollera att tryckutjämningsröret (del 3f) och säkerhetsventilen är rena och inte blockerade (se Skötsel och underhåll av tryckkokaren).

STÄNGNING AV TRYCKKOKAREN

1. Rikta in symbolen "●" på locket (del 7) mot symbolen "▲" på kärlets handtag (del 13) (fig. 4).
2. Tryck lätt på locket och vrid det medurs tills de båda handtagen är i nivå med varandra (fig. 5).
3. Skjut spärren bakåt mot markeringen på lockhandtaget för att säkerställa att den är helt stängd (fig. 6).

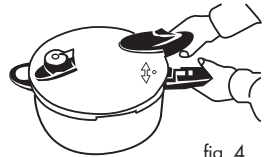


fig. 4

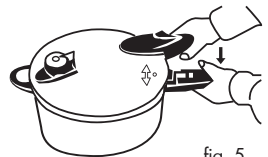


fig. 5



fig. 6

TILLAGNING

1. **Förberedelse**
Ställ tryckkokaren rakt och stabilt på spishällen (fig. 7).
2. **Tryckinställning**
Olika tryckinställningar kan väljas. För tryckinställningen (fig. 8) ska du följa rekommendationerna i tabellerna i slutet av detta dokument.

TRYCKREGLERINGSVENTILENS FUNKTIONER:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☼ - Ångfrigöringsläge

Φ - Demontering av tryckregleringsventilen



fig. 7



fig. 8

3. Matlagning

Placera tryckkokaren på hällen och ställ in den högsta tillagningsnivån. Efter en stund kommer små mängder ånga ut från ångutloppet och lockets handtag. När det röda stiftet rör sig uppåt börjar trycket byggas upp (fig. 9 och 10). Om du använder en gasspis ska du alltid se till att inställningen är så låg att inga eldslågor kan stiga upp på kärlets sidor.

4. Matlagning under tryck

Sänk tillagningsnivån och ställ in tillagningstiden enligt receptet eller din egen erfarenhet (fig. 11).

ÖPPNA

1. När du har stängt av hällen finns det två alternativ:
 - a) Långsam tryckavlastning och öppning av kärlet:
Achten Sie darauf, dass der Topf stabil steht und lassen Sie
Se till att kärlet står stabilt och låt det svalna naturligt (fig. 12).
 - b) I annat fall använder du tryckregleringsventilen för att släppa ut tryck. 
2. När tryckindikatorn är i utgångsläget och stiftet inte längre syns, har allt tryck släppts ut från tryckkokaren och du kan öppna den (fig. 13).
 - a) Skjut spärren till mitten av locket (fig. 14).
 - b) Vrid det övre handtaget moturs (fig. 15).
3. Rikta in "●"-markeringen på locket mot "▲"-markeringen på kärlets handtag (del 13) och öppna locket (fig. 16).

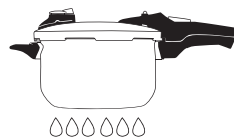


fig. 9

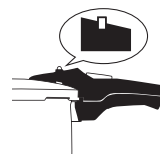


fig. 10

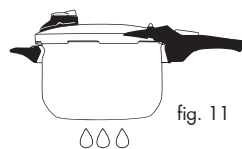


fig. 11

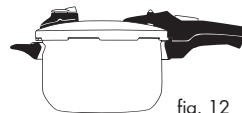


fig. 12

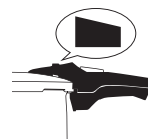


fig. 13

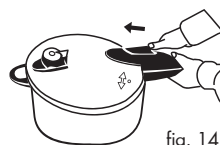


fig. 14



fig. 15

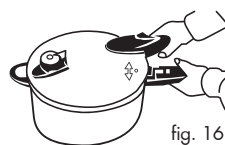


fig. 16

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

OBS! RISK FÖR SKADOR!

Felaktig hantering av produkten kan leda till skador.

ENKEL RENGÖRING

För att förlänga tryckkokarens livslängd bör du inte låta den tillagade maten ligga kvar i kärlet för länge. Skölj och torka kärlet för att förhindra att matrester färgar av sig på kärlet, i synnerhet sura och alkaliska livsmedel. Diska kärlet och locket med varmt vatten, tillsatt vid behov lite mildt diskmedel och använd en mjuk svampduk. Var särskilt försiktig så att du inte skadar gummidelarna i locket. Förvara produkten på en torr och ren plats. Kärlet tål maskindisk. Rengör locket för hand.

RENGÖR PRODUKTEN

Rengöring av tryckregleringsventilen

Efter varje användning ska du avlägsna tryckregleringsventilen (del 3) genom att vrida regleringsratten (del 3a) moturs till "Φ". Därefter kan du ta av tryckregleringsventilen. Se till att fjädern sitter kvar i ventilen. Skölj alla delar noggrant med vatten och återmontera dem. Kontrollera att ventiltätningen är ren och fri från tecken på slitage. Skölj alla delar med varmt vatten. Montera ihop alla delar till ursprungsläget. Se till att delarna rör sig smidigt när de monteras ihop. Byt ut tätningsringen om den är sliten eller trasig.

SÄKERHETSVENTIL:

Kontrollera efter varje användning att säkerhetsventilen i locket är ren och rörlig. Skölj den i varmt vatten. Vid behov kan du försiktigt flytta (trycka in) ventilen med baksidan av en nål för att lossa eventuell smuts som fastnat (fig. 17).

TÄTNINGSRING

Skölj i varmt vatten eller med lite tvålatten efter varje användning. För in tätningsringen korrekt i den försänkning som finns i locket.

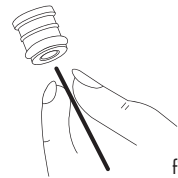


fig. 17

ANMÄRKNING: VARNING! REPARATIONER FÅR ENDAST UTFÖRAS AV AUKTORISERAD PERSONAL.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Inget tryck byggs upp i tryckkokaren.	Tryckindikatorn går inte upp.	Använd en högre temperaturinställning.
	För lite kokvätska.	Tillsätt kokvätska.
	Det övre och det nedre handtaget är inte korrekt anslutna till varandra och tätningringen är inte i rätt läge.	Stäng tryckkokaren tills den har svalnat. Anslut de två handtagen korrekt till varandra och placera tätningringen i rätt läge.
	Tätningringen är inte ren.	Rengör tätningringen.
Ånga tränger ut under locket.	Tätningringen är inte ren.	Rengör tätningringen.
	Tätningringen är deformerad och sliten.	Byt ut tätningringen mot modell nr YS203HA07.
Vätska eller ånga läcker ut runt tryckregleringsventilen.	För hög temperaturinställning.	Använd en lägre temperaturinställning.
	Apparaten är fylld utöver sin maximala kapacitet.	Minska fyllningsmängden. Se dock till att produkten inte används med för lite vätska, eftersom det då finns risk för att maten bränner fast på kärlets botten.
Tryckindikatorn rör sig inte nedåt och locket kan inte öppnas.	Det finns fortfarande tryck i tryckkokaren.	Vänta tills trycket har släppts ut från produkten och ställ in tryckregleringsventilen i läget för ångutsläpp.
Systemet för öppning och stängning fungerar inte.	Markeringen "●" på locket är inte på samma höjd som markeringen "▲" på kärlets handtag.	För båda markeringarna till samma höjd.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
En kraftig ångstråle tränger ut genom säkerhetsventilen.	Säkerhetsventilens tryckgräns har överskridits på grund av den blockerade ångutjämningsventilen.	Stäng omedelbart av spisen och ta bort tryckkokaren från spisen. Öppna tryckkokaren först när trycket har släppts ut helt. Kontrollera vilken del som är blockerad. Rengör ångutjämningsventilen och säkerhetsventilen enligt anvisningarna ovan.
	Säkerhetsventilens tätningssring är inte insatt.	Stäng omedelbart av spisen och ta bort tryckkokaren från spisen. Öppna tryckkokaren först när trycket har släppts ut helt. För in tätningssringen korrekt i den försänkning som finns i locket.
Tätningssringen sticker ut under locket.	Tätningssringen är sliten.	Byt ut tätningssringen mot modell nr YS203HA07.

REKOMMENDERAD TILLAGNING

GRÖNSAKER

GRÖNSAKER	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	TRYCKINSTÄLLNING
Blomkål (i bitar)	2 – 3	låg
Blomkål	3 – 5	låg
Grönsakssoppa	5 – 6	låg
Morötter	5 – 7	låg
Potatis (oskalad)	5 – 7	hög
Potatis (skalad och skuren)	3 – 5	hög
Svamp	5 – 6	låg
Spenat	2 – 4	låg
Zucchini	3 – 5	låg

KÖTT

KÖTT	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	TRYCKINSTÄLLNING
Nötkött/kalvstek	35 – 40	hög
Nötkött/kalvstek (fläsklägg)	25 – 30	hög
Fläskstek	40 – 45	hög
Revbensspjäll, ca 450 g	15	hög
Fläsklägg, rökt, ca 450 g	20 – 25	hög
Lamm, ben	35 – 40	hög
Lamm, tärningar, ca 350 g	10 – 18	hög
Kyckling, hel, ca 500 g	12 – 18	hög
Kyckling, i bitar, ca 500 g	12 – 18	hög
Soppa eller buljong av nötkött eller fågel	8 – 10	hög

SKALDJUR OCH FISK

Blötlägg musslorna i en behållare med kallt vatten och saften av en citron i en timme för att avlägsna sand.

FISK	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	TRYCKINSTÄLLNING
Krabba	2 – 3	låg
Fiskfilé, ca 400 g	2 – 3	låg
Fisksoppa eller koncentrerad fiskbuljong	5 – 6	låg
Fisk, hel, rensad	5 – 6	låg
Hummer, ca 400 g	2 – 3	låg
Musslor	2 – 3	låg
Räkor, krabbor	1 – 2	låg

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. På grund av variationer i tryckreglering, konsistens och volym kan avvikelser i tillagningstiderna förekomma.



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

Status für informationen:

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



IAN 536662_2510





Trykkoger

DK

Trykkoger
Betjenings- og sikkerhedsinstruktioner



SIKKERHED

Læs nedenstående sikkerhedsanvisninger omhyggeligt, før du bruger produktet første gang. For sikker brug skal du følge alle sikkerhedsanvisningerne nedenfor.

TILSIGTET BRUG

Brug kun produktet til det formål, det er beregnet til. Dette er en trykkoger til husholdningsbrug, der bruges til at tilberede madvarer hurtigt. Anden brug eller ændringer af produktet betragtes som ikke tilsigtet og kan føre til kvæstelser og skader. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af forkert brug eller ændringer. Produktet er ikke beregnet til kommerciel brug.

SIKKERHED FOR BØRN OG PERSONER



ADVARSEL! ULYKKESRISIKO FOR BØRN OG SMÅBØRN!

Efterlad aldrig børn med emballagemateriale uden opsyn!
Der er risiko for kvælning, og børn undervurderer ofte farerne!
Livsfare og risiko for kvæstelser for småbørn og børn!



FORSIGTIG - RISIKO FOR PERSONSKADE!

Kontroller, at alle dele er ubeskadigede.
Beskadigede dele kan påvirke sikkerhed og stabilitet.

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Kontrollér produktets stabilitet før brug.
Brug produktet korrekt og kun i det tilsigtede anvendelsesområde.
Plastkomponenter skal holdes væk fra åben ild.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn eller instrueret i brugen af produktet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Grundlæggende sikkerhedsanvisninger skal overholdes, når man bruger trykkogere:

- Brug aldrig trykkogeren i nærheden af børn.
- Denne vare er ikke ovnfast.
- Brug ikke denne trykkoger til friturestegning med flydende olie.
- Flyt trykkogeren meget forsigtigt, når den er under tryk.
- Rør ikke ved de varme overflader, men brug håndtagene og drejeknapperne.
Brug egnede ovnhandsker, hvis det er nødvendigt.

- Brug kun trykkogeren til det formål, den er beregnet til, som beskrevet i brugsanvisningen. Dette produkt koger under damptryk. Forkert brug kan medføre forbrændinger. Sørg for, at trykkogeren er lukket ordentligt, før du sætter den på kogepladen. Se brugsanvisningen.
- Åbn ikke trykkogeren, før den er kølet tilstrækkeligt af, og alt det indre tryk er sluppet ud. Se brugsanvisningen.
- Brug aldrig din trykkoger uden væske, da det kan forårsage alvorlig skade.
- Overfyldning kan føre til blokering af trykudligningsrøret og dermed til øget tryk.
- Fyld aldrig trykkogeren med mere end 2/3 af dens kapacitet
- Når du tilbereder mad, der udvider sig under tilberedningen, såsom ris eller tørrede grøntsager, må du kun fylde trykkogeren til halvdelen af dens kapacitet.
- Vær opmærksom på, at visse fødevarer, såsom æblemos, rabarber, tranebær, perlebyg, havregryn, flækærter, pasta, makaroni, spaghetti eller andre kornprodukter, der skummer og udvider sig, kan sprøjte og medføre blokering af overtryksventilen. Disse fødevarer bør ikke tilberedes i en trykkoger.
- Brug kun varmekilder, der er godkendt i betjenings- og sikkerhedsanvisningen.
- Hvis du har tilberedt kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op under tryk, må du ikke stikke hul på kødet, mens skindet er hævet. Du kan få forbrændinger.
- Hvis du laver mad med en tyk konsistens, bør du ryste trykkogeren forsigtigt, før du åbner den, for at sikre, at der ikke sprøjter noget ud.
- Kontroller ventilerne for blokeringer før hver brug. Se brugsanvisningen.
- Lad sikkerhedssystemet være urørt bortset fra rengøring og vedligeholdelse i overensstemmelse med anvisningerne.
- Når det normale driftstryk er nået, skal der skrues ned for varmen, så al den væske, der danner dampen, ikke fordamper.
- Hvis håndtagene er svære at skubbe fra hinanden, betyder det, at trykkogeren stadig er under tryk. Du må ikke tvinge den op. Ethvert tryk i trykkogeren kan være farligt.
- Brug kun originale reservedele til den pågældende model.
- Brug især gryde og låg fra samme model, og sørg for, at de er kompatible.
- Håndtagets skrue kan gå løs. Stram håndtagenes skrueforbindelse, hvis det er nødvendigt.
- Bemærk ved induktionskogeplader: Under visse omstændigheder kan der opstå støj, som skyldes varmekildens og grydens elektromagnetiske egenskaber. Dette er normalt og er ikke tegn på en defekt i din induktionskogeplade eller dit kogegrej. Det påvirker ikke kogeevnen.

FØR FØRSTE BRUG

Gør dig bekendt med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du bruger produktet. Brug kun produktet som beskrevet og til den tilsigtede anvendelse. Opbevar dette dokument til senere brug. Overdrag alle dokumenter, når produktet overdrages til tredjepart.

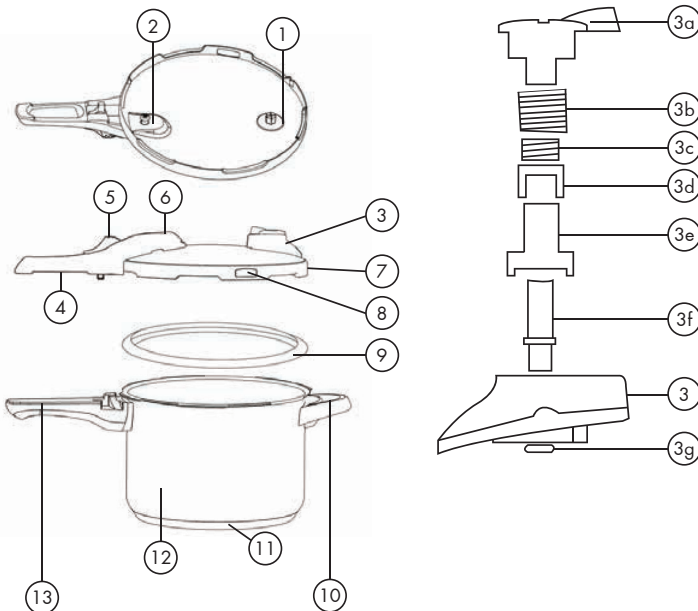
VIGTIGT! GEM ALLE DOKUMENTER TIL SENERE BRUG, OG LÆS DEM OMHYGGELIGT!

LEVERINGSOMFANG

- Trykkoger + låg
- Tætningssring til låg
- Betjenings- og sikkerhedsanvisninger

Kontrollér, at alle dele er til stede, og kontrollér produktet for transportskader. Brug ikke et beskadiget produkt!

KOMPONENTER OG FUNKTIONER



- 1 **ANTI-BLOKERINGSMØTRIK:** Forhindrer effektivt, at dampudløbet tilstoppes, så man undgår overtryk inde i produktet.
- 2 **SIKKERHEDSVENTIL:** Bruges til at holde trykket under grænseværdien ved at slippe luft ud, så snart der opbygges mere tryk end tilladt. Den bruges også til at forhindre, at låget åbnes, mens der stadig er aktivt tryk i trykkogeren.
- 3 **TRYKREGULERINGSVENTIL OG TRYKREGULERINGSVENTILBASE:**
Trykindstilling: „1“ = lavt tryk, „2“ = højt tryk.
- 3a **REGULERINGSKNAP**
- 3b **FJEDER**
- 3c **FJEDER**
- 3d **DÆKSEL TIL REGULERINGSKNAP**
- 3e **AKSEL TIL REGULERINGSKNAP**
- 3f **TRYKUDLIGNINGSRØR:** Bruges til at frigøre damp fra trykkogeren.
- 3g **TÆTNINGSRING**
- 4 **HÅNDTAG:** Bruges til at fjerne låget fra trykkogeren.
- 5 **LÅSNING:** Når låget er lukket korrekt, skal du trykke låsen bagud for at låse det. Tryk låsen fremad for at åbne låget.
- 6 **TRYKINDIKATOR:** Trykindikatoren bevæger sig opad i løbet af et par minutter efter opvarmningen og vender tilbage til udgangspunktet, når trykket er frigivet helt.
- 7 **DÆKSEL**
- 8 **VINDUE**
- 9 **TÆTNING:** Denne skal være helt ren, model „YS203HA07“.
- 10 **HOLDEGREB:** Til at bære trykkogeren.
- 11 **BUND:** Bunden består af tre lag materiale, der giver en hurtig og jævn varmfordeling, hvilket betyder, at produktet også kan bruges på induktionskogeplader.
- 12 **TRYKKOGERENS KROP:** Indeholder maden og er modstandsdygtig over for syrer og baser.
- 13 **GRYDEHÅNDTAG:** Der er et „▲“ på grydehåndtaget, som skal flugte med „●“ på låget.

BETJENINGSANVISNING

Fjern alt tilbehør fra gryden ved første ibrugtagning. Smør lidt salatolie på overfladen rundt om kanten af låget (fig. 1). Fyld trykkogeren halvt op med koldt vand, og varm gryden op i 30 minutter, og overhold afsnittene „Kontrol før låsning“ og „Tilberedning“. Åbn trykkogeren, når den er kølet helt ned, og alt trykket er sluppet ud. Tøm trykkogeren, og tør den forsigtigt med en blød klud.

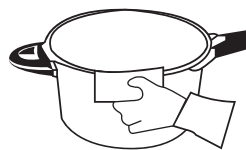


fig. 1

SIKKER DRIFT

TILSÆTNING AF MAD OG VÆSKE

Ufor at lave mad med trykkogeren skal den fyldes med en væske, der kan afgive damp efter kogeprocessen, f.eks. vand, suppe, fond eller vin. Fyld **ALDRIG** trykkogeren med mere end 2/3 af dens kapacitet med væske eller mad (fig. 2 + 3).



fig. 2

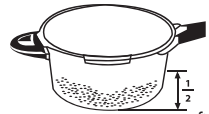


fig. 3

KONTROL FØR LÅSNING

Før du låser trykkogeren, skal du altid sikre dig, at trykkudligningsrøret (del 3f) og sikkerhedsventilen er rene og ikke blokeret (se Pleje og vedligeholdelse af trykkogeren).

LUKNING AF TRYKKOGEREN

1. Ret symbolet „●“ på låget (del 7) ind efter symbolet „▲“ på grydehåndtaget (del 13) (fig. 4).
2. Tryk let på låget, og drej det med uret, indtil de to håndtag flugter med hinanden (fig. 5).
3. Skub låsen bagud mod mærket på lågets håndtag for at sikre, at den er helt lukket (fig. 6).

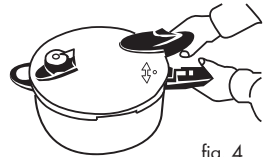


fig. 4

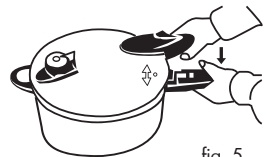


fig. 5

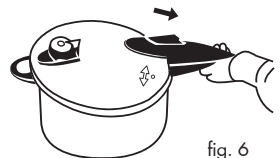


fig. 6

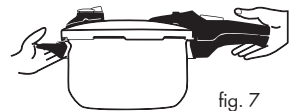


fig. 7

TILBEREDNING

1. **Klargøring**
Stil trykkogeren lige og stabilt på kogepladen (fig. 7).
2. **Trykindstilling**
Der kan vælges forskellige trykindstillinger.
Følg anbefalingerne i tabellerne i slutningen af dette dokument ved trykindstillingen (fig. 8).

TRYKREGULERINGSVENTILENS FUNKTIONER:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☙ - Position til frigivelse af damp

Φ - Fjernelse af trykreguleringsventilen



fig. 8

3. Madlavning

Stil trykkogeren på kogepladen, og indstil den på det højeste trin. Efter et stykke tid slipper der små mængder damp ud af dampudløbet og lågets håndtag. Når den røde stift bevæger sig opad, begynder trykopbygningen (fig. 9 og 10). Når du bruger et gaskomfur, skal du altid sikre dig, at indstillingen er lav nok til at forhindre flammer i at stige op langs grydens sider.

4. Madlavning under tryk

Reducer tilberedningsniveauet, og indstil tilberedningstiden i henhold til opskriften eller din egen erfaring (fig. 11).

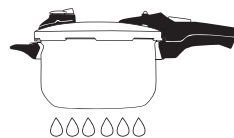


fig. 9

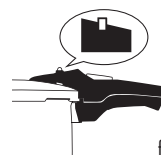


fig. 10

ÅBEN

1. Når du har slukket for kogepladen, er der to muligheder:

a) Langsom trykaflastning og åbning af gryden:

Sørg for, at gryden står stabilt, og lad den køle naturligt ned (fig. 12). Denne metode er nyttig til braisering af mad, da den høje temperatur forbliver i gryden et stykke tid, selv efter at kogepladen er blevet slukket.

b) Ellers skal du bruge trykreguleringsventilen til at udløse trykket. ∇

2. Når trykindikatoren er i udgangsposition, og stiften ikke længere er synlig, er alt trykket sluppet ud af trykkogeren, og du kan åbne den (fig. 13).

a) Skub låsen ind til midten af dækslet (fig. 14).

b) Drej det øverste håndtag mod uret (fig. 15).

3. Ret „●“-mærket på låget ind efter „▲“-mærket på grydehåndtaget (del 13), og åbn låget (fig. 16).

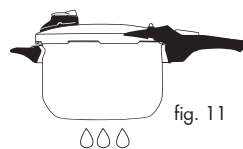


fig. 11

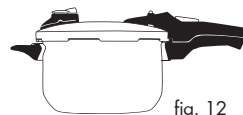


fig. 12

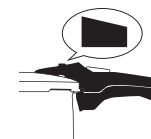


fig. 13

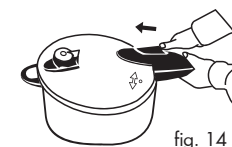


fig. 14

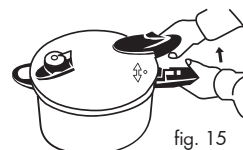


fig. 15



fig. 16

RENGØRING OG PLEJEE

OBS! RISIKO FOR SKADER!

Forkert håndtering af produktet kan føre til skader.

NEM RENGØRING

For at forlænge trykkogerens levetid bør du ikke lade den kogte mad stå i gryden for længe. Skyl og tør panden for at undgå, at madrester pletter panden, især sure og basiske madvarer. Skyl gryden og låget med varmt vand, tilsæt evt. lidt mildt opvaskemiddel, og brug en blød svampekuld. Pas især på ikke at beskadige gummidelene i låget. Opbevar produktet på et tørt og rent sted. Gryden tåler maskinopvask. Rengør venligst låget i hånden.

RENT PRODUKT

Rengøring af trykreguleringsventilen

Efter hver brug skal du fjerne trykreguleringsventilen (del 3) ved at dreje reguleringsknappen (del 3a) mod uret til Φ . Derefter kan du fjerne trykreguleringsventilen. Sørg for, at fjederen bliver siddende i ventilen. Skyl alle dele grundigt med vand, og saml dem igen. Kontrollér, at ventilpakningen er ren og fri for tegn på slitage. Skyl alle dele med varmt vand. Saml alle dele som oprindeligt. Sørg for, at delene bevæger sig jævnt, når de samles. Udskift tætningsringen, hvis den er slidt eller revnet.

SIKKERHEDSVENTIL:

Efter hver brug skal du kontrollere, at sikkerhedsventilen i låget er ren og kan bevæges. Skyl det i varmt vand. Hvis det er nødvendigt, kan du forsigtigt bevæge (trykke ind) ventilen med bagsiden af en nål for at løsne fastsiddende snavs (fig. 17).

TÆTNINGSRING

Skyl i varmt vand eller med lidt sæbevand efter hver brug. Sæt tætningsringen korrekt ind i fordybningen i låget.



fig. 17

BEMÆRK: ADVARSEL! REPARATIONER MÅ KUN UDFØRES AF AUTORISERET PERSONALE.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Der opbygges ikke noget tryk i trykkogeren.	Trykvisningen går ikke op.	Brug en højere temperaturindstilling.
	For lidt kogevæske.	Tilsæt kogevæsken.
	Det øverste og nederste håndtag er ikke korrekt forbundet, og tætningsringen er ikke i den rigtige position.	Luk trykkogeren, indtil den er kølet af. Forbind de to håndtag korrekt, og placer tætningsringen i den rigtige position.
	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.
Dampen slipper ud under låget.	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.
	Tætningsringen er deformeret og slidt.	Udskift tætningsringen med model nr. YS203HA07.
Væske eller damp slipper ud omkring trykreguleringsventilen.	Temperaturindstillingen er for høj.	Brug en lavere temperaturindstilling.
	Apparatet er fyldt ud over dets maksimale kapacitet.	Reducer påfyldningsmængden. Sørg dog for, at produktet ikke bruges med for lidt væske, da der er risiko for, at maden brænder på i bunden af gryden.
Trykindikatoren bevæger sig ikke nedad, og låget kan ikke åbnes.	Der er stadig tryk i trykkogeren.	Vent, indtil trykket i produktet er aflastet, og sæt trykreguleringsventilen i dampudløsningsposition.
Åbne- og lukkesystemet fungerer ikke.	”●”-markeringen på låget er ikke i samme højde som ”▲”-markeringen på grydens håndtag.	Bring begge markeringer til samme højde.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
En kraftig dampstråle slipper ud af sikkerhedsventilen.	Sikkerhedsventilens trykgrænse er blevet overskredet på grund af den blokerede dampafløbsventil.	Sluk straks for kogepladen, og fjern trykkogeren fra kogepladen. Åbn først trykkogeren, når trykket er helt aflastet. Tjek, hvilken del der er tilstoppet. Rengør dampudløsningsventilen og sikkerhedsventilen i henhold til instruktionerne ovenfor.
	Sikkerhedsventilens tætningsring er ikke sat i.	Sluk straks for kogepladen, og fjern trykkogeren fra kogepladen. Åbn først trykkogeren, når trykket er helt aflastet. Sæt tætningsringen korrekt ind i fordybningen i låget.
Tætningsringen stikker ud under låget.	Tætningsringen er slidt.	Udskift tætningsringen med model nr. YS203HA07.

ANBEFALET TILBEREDNING

GRØNTSAGER

GRØNTSAGER	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Blomkål (i stykker skåret)	2 – 3	lav
Blomkål	3 – 5	lav
Grøntsagssuppe	5 – 6	lav
Gulerødder	5 – 7	lav
Kartofler (uskrællede)	5 – 7	høj
Kartofler (skrællet og skåret)	3 – 5	høj
Svampe	5 – 6	lav
Spinat	2 – 4	lav
Squash	3 – 5	lav

KØD

KØD	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Oksekød/kalvesteg	35 – 40	høj
Oksekød/kalvesteg (skank)	25 – 30	høj
Skinke	40 – 45	høj
Ribbenssteg, ca. 450 g	15	høj
Svineskank, røget, ca. 450 g	20 – 25	høj
Lammekølle	35 – 40	høj
Lam, tern, ca. 350 g	10 – 18	høj
Kylling, hel, ca. 500 g	12 – 18	høj
Kylling, i stykker, ca. 500 g	12 – 18	høj
Suppe eller bouillon af oksekød eller fjerkræ	8 – 10	høj

SKALDYR OG FISK

Læg muslingerne i blød i en beholder med koldt vand og saften af en citron i en time for at fjerne sand.

FISK	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Krabbe	2 – 3	lav
Fiskefilet, ca. 400 g	2 – 3	lav
Fiskesuppe eller koncentreret fiskefond	5 – 6	lav
Fisk, hel, renset	5 – 6	lav
Hummer, ca. 400 g	2 – 3	lav
Muslinger	2 – 3	lav
Rejer, krabber	1 – 2	lav

De angivne tilberedningstider i tabellen er vejledende. Der kan forekomme afvigelser i de krævede tilberedningstider på grund af udsving i trykregulering, konsistens og volumen.

BORTSKAFFELSE

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

Produktemballagen er fremstillet af genanvendelige materialer. Bortskaf emballagematerialerne i overensstemmelse med deres mærkning på offentlige genbrugspladser eller i overensstemmelse med de landespecifikke regler.

TEKNISKE DATA

Model	536662
Diameter	Ø 20 cm
Volumen	3 L
Damptryk	50/90 kPa

Trykkogeren er i overensstemmelse med EN 12778:2002/A1:2005 og bestemmelserne i det europæiske direktiv 2014/68/EU.

HÅNDTERING AF GARANTI OG SERVICE

Produktet er omhyggeligt produceret i overensstemmelse med strenge kvalitetsretningslinjer og grundigt testet før levering. I tilfælde af defekter i dette produkt har du juridiske rettigheder over for sælgeren af produktet. Disse lovbestemte rettigheder begrænses ikke af vores garanti. Du får tre års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst den originale kvittering et sikkert sted, da den skal bruges som købsbevis i tilfælde af et garantikrav. Dette dokument er påkrævet som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt, reparerer eller udskifter vi produktet gratis for dig efter vores skøn. Denne garanti bortfalder, hvis produktet er beskadiget eller ikke er blevet brugt eller vedligeholdt korrekt. Garantien gælder for materiale- eller produktionsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, der er udsat for normal slitage (f.eks. batterier) og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele, der er lavet af glas.



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

Informationsudgave:

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





PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Szybkiwar

PL

Szybkiwar
Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa



BEZPIECZEŃSTWO

Przed pierwszym użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje bezpieczeństwa. Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy przestrzegać wszystkich poniższych instrukcji bezpieczeństwa.

UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Produkt należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Jest to domowy szybkowar, który służy do szybkiego gotowania żywności. Inne zastosowania lub modyfikacje produktu są uważane za niezgodne z jego przeznaczeniem i mogą skutkować powstaniem obrażeń i uszkodzeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub modyfikacji. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB DOROSŁYCH



OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU DLA DZIECI I NIEMOWLĄT!

Nigdy nie zostawiaj dzieci bez nadzoru z materiałem opakowaniowym! Istnieje ryzyko uduszenia, a dzieci często nie umieją prawidłowo ocenić zagrożeń! Zagrożenie dla życia i ryzyko wystąpienia obrażeń dla niemowląt i dzieci!



UWAGA - RYZYKO WYSTĄPIENIA OBRAŻEŃ!

Należy upewnić się, że wszystkie części są nieuszkodzone. Uszkodzone części mogą wpływać na bezpieczeństwo i stabilność.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem należy sprawdzić stabilność produktu. Produkt należy stosować prawidłowo i tylko obszary zastosowania zgodnym z jego przeznaczeniem. Elementy plastikowe należy trzymać z dala od otwartego ognia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Podczas korzystania z szybkowarów należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.
 - Ten produkt nie jest przystosowany do użytku w piekarniku.
 - Nie używać szybkowaru do smażenia w głębokim oleju.
 - Gdy szybkowar jest pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie.
 - Nie dotykać gorących powierzchni, ale używać uchwytów i pokręteł.
- W razie potrzeby używać odpowiednich rękawic kuchennych.

- Szybkowaru należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w instrukcji. Ten produkt gotuje pod ciśnieniem pary. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do poparzeń. Przed postawieniem szybkowaru na płycie grzewczej należy upewnić się, że jest on prawidłowo zamknięty – patrz instrukcja obsługi.
- Szybkowar należy otwierać dopiero po wystarczającym ostygnięciu i uwolnieniu całego ciśnienia wewnętrznego – patrz instrukcja obsługi.
- Nigdy nie należy używać szybkowaru bez płynów, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Przepętnienie może prowadzić do zablokowania przewodu uwalniającego ciśnienie, a tym samym do wzrostu ciśnienia.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru więcej niż do 2/3 jego pojemności
- Podczas gotowania żywności zwiększającej swoją objętość podczas procesu gotowania, takiej jak ryż lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać tylko do połowy jego pojemności.
- Należy pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak sos jabłkowy, rabarbar, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane, groszek, makaron, spaghetti lub inne zboża, które pienią się i rozszerzają, mogą rozpryskiwać się i powodować zablokowanie zaworu zwalniającego ciśnienie. Żywność ta nie powinna być gotowana w szybkowarze.
- Należy używać wyłącznie źródeł ciepła wskazanych jako dopuszczalne w instrukcji obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. ozora wołowego), która może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie należy przekłuwać mięsa, gdy skóra jest spuchnięta. Może dojść do poparzeń.
- W przypadku gotowania potraw o gęstej konsystencji należy delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed jego otwarciem, aby upewnić się, że nic nie przyska.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane – patrz instrukcja obsługi.
- Nie należy naruszać systemu bezpieczeństwa, z wyjątkiem czyszczenia i konserwacji zgodnie z instrukcjami.
- Po osiągnięciu normalnego ciśnienia roboczego należy zmniejszyć temperaturę, aby cała ciecz wytwarzająca parę nie wyparowała.
- Jeśli trudno jest rozsunąć uchwyty, oznacza to, że szybkowar nadal znajduje się pod ciśnieniem. Nie można go otwierać na siłę. Każde ciśnienie w szybkowarze może być niebezpieczne.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dla danego modelu.
- W szczególności należy używać garnka i pokrywy z tego samego modelu i upewnić się, że są one kompatybilne.
- Śruby uchwyty mogą się poluzować. W razie potrzeby należy dokręcić połączenia śrubowe uchwyty.
- Uwaga dotycząca płyt indukcyjnych: w pewnych okolicznościach może wystąpić hałas spowodowany właściwościami elektromagnetycznymi źródła ciepła i garnka. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza usterki płyty indukcyjnej lub naczynia.
- Nie ma to wpływu na wydajność gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z opisem i przeznaczeniem. Należy zachować ten dokument, aby móc odwołać się do niego w przyszłości. Przekazując produkt osobom trzecim, należy załączyć wszystkie dokumenty.

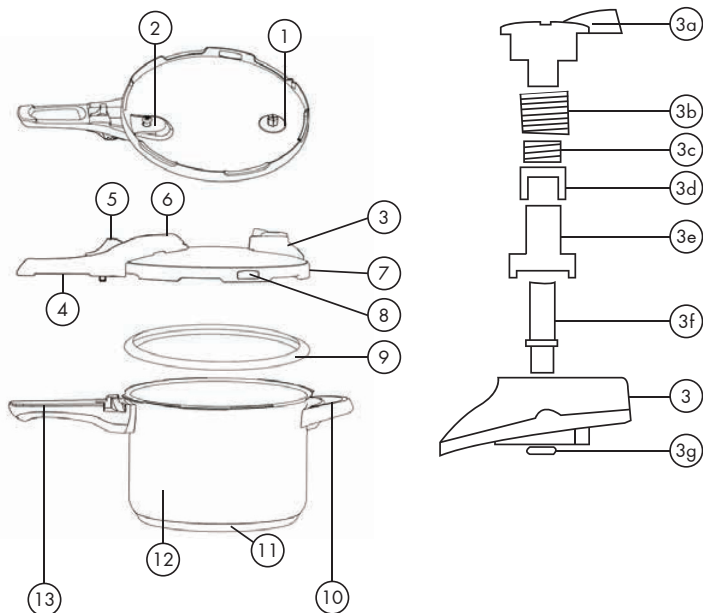
WAŻNE! PROSZĘ ZACHOWAĆ WSZYSTKIE DOKUMENTY NA PRZYSZŁOŚĆ I UWAŻNIE SIĘ ZAPOZNAĆ SIĘ Z ICH TREŚCIĄ!

ZAKRES DOSTAWY

- Szybkowar + pokrywa
- Pierścień uszczelniający pokrywy
- Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa

Należy sprawdzić, czy wszystkie części są w komplecie oraz sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie używać uszkodzonego produktu!

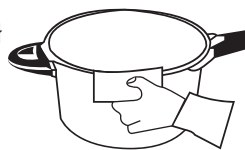
KOMPONENTY I FUNKCJE



- 1 **NAKRĘTKA ZABEZPIECZAJĄCA:** skutecznie zapobiega zatykaniu się wylotu pary, aby uniknąć nadmiernego ciśnienia wewnątrz produktu.
- 2 **ZAWÓR BEZPIECZENSTWA:** służy do utrzymywania ciśnienia poniżej wartości granicznej poprzez uwalnianie powietrza w momencie wytworzenia się ciśnienia wyższego niż ustalone. Służy on również do zapobiegania otwarciu pokrywy, gdy w szybkowarze nadal panuje aktywne ciśnienie.
- 3 **ZAWÓR REGULACJI CIŚNIENIA I PODSTAWA ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA:**
Ustawienie ciśnienia: „1” = niskie ciśnienie, „2” = wysokie ciśnienie.
- 3a **POKRĘTŁO STEROWANIA**
- 3b **SPRĘŻYNA**
- 3c **SPRĘŻYNA**
- 3d **POKRYWA POKRĘTŁA STEROWANIA**
- 3e **SCHOWEK NA POKRĘTŁO STEROWANIA**
- 3f **PRZEWÓD UWALNIAJĄCY CIŚNIENIE:** służy do uwalniania pary w szybkowarze.
- 3g **PIERŚCIEN USZCZELNIAJĄCY**
- 4 **UCHWYT POKRYWY:** służy do zdejmowania pokrywy z szybkowaru.
- 5 **BLOKADA:** po prawidłowym zamknięciu pokrywy należy nacisnąć blokadę, przesuwając ją w tył, aby ją zamknąć. Aby otworzyć pokrywę należy nacisnąć blokadę, przesuwając ją w przód.
- 6 **WSKAŹNIK CIŚNIENIA:** wskaźnik ciśnienia przesuwa się w górę w ciągu kilku minut po podgrzaniu i powraca do punktu początkowego po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.
- 7 **POKRYWA**
- 8 **OKIENKO**
- 9 **DECKELDICHTUNG:** musi być absolutnie czyste, model „YS203HA07”.
- 10 **UCHWYT:** do przenoszenia szybkowaru.
- 11 **PODSTAWA:** podstawa składa się z trzech warstw materiału, które umożliwiają szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, co oznacza, że produkt może być również używany na płytach indukcyjnych.
- 12 **KORPUS SZYBKOWARU:** zawiera on przyrządzane produkty spożywcze i jest odporny na działanie kwasów i zasad.
- 13 **UCHWYT GARNKA:** Ana uchwycie garnka znajduje się symbol „▲”, który musi być skierowany na symbol „●” umieszczony na pokrywie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Usunąć wszystkie akcesoria z naczynia na czas pierwszego uruchomienia. Nałożyć odrobinę oleju sałatkowego na powierzchnię wokół krawędzi pokrywy (rys. 1). Napełnić szybkowar do połowy zimną wodą i podgrzewać garnek przez 30 minut, uwzględniając zasady określone w punkcie „Sprawdzenie przed zamknięciem” i „Gotowanie”. Otworzyć szybkowar po całkowitym ostygnięciu i uwolnieniu całego ciśnienia. Opróżnić szybkowar i ostrożnie osuszyć go miękką ściereczką.

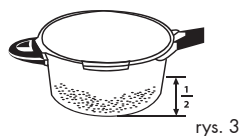
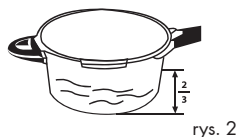


rys. 1

BEZPIECZNA EKSPLOATACJA

DODAWANIE ŻYWNOŚCI I PŁYNÓW

Aby można było gotować w szybkowarze, musi on być wypełniony płynem, który jest w stanie uwolnić parę po procesie gotowania, takim jak woda, zupa, bulion lub wino. **NIGDY** nie można napełniać szybkowaru płynem lub potrawą więcej niż do 2/3 jego pojemności (rys. 2 + 3).

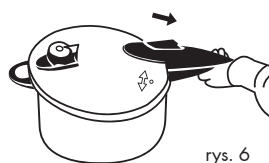
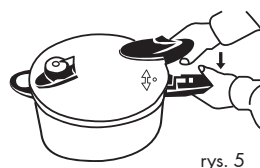
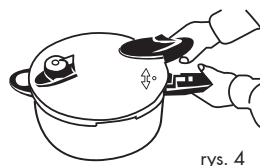


SPRAWDZENIE PRZED ZAMKNIĘCIEM

Przed zamknięciem szybkowaru należy upewnić się, że przewód spustowy (część 3f) oraz zawór bezpieczeństwa są czyste i nie są zablokowane (patrz „Pielęgnacja i konserwacja szybkowaru”).

ZAMYKANIE SZYBKOWARU

1. Ustawić symbol „●” na pokrywie (część 7) w linii prostej z symbolem „▲” na uchwycie garnka (część 13) (rys. 4).
2. Lekko nacisnąć pokrywę i obrócić ją w prawo, aż obydwa uchwyty znajdą się w jednej płaszczyźnie (rys. 5).
3. Przesunąć blokadę do tyłu w kierunku oznaczenia na uchwycie pokryw, aby upewnić się, że jest on całkowicie zamknięty (rys. 6).



GOTOWANIE POTRAW

1. Przygotowanie

Ustawić szybkowar prosto i stabilnie na płycie grzewczej (rys. 7).

2. Ustawianie ciśnienia

Można wybrać różne ustawienia ciśnienia. W celu ustawienia ciśnienia (rys. 8) należy postępować zgodnie z zaleceniami zawartymi w tabelach na końcu niniejszego dokumentu.

FUNKCJE ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Kolejność uwalniania pary

Φ - Demontaż zaworu regulacji ciśnienia

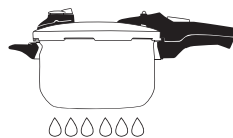


3. Gotowanie

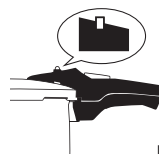
Umieścić szybkowar na płycie grzewczej i ustawić najwyższy poziom gotowania. Po chwili z wylotu pary i uchwytu pokrywy zaczną wydobywać się niewielkie ilości pary. Gdy czerwony trzpień przesunie się w górę, ciśnienie zacznie wzrastać (rys. 9 i 10). Podczas korzystania z płyty gazowej należy zawsze upewnić się, że ustawiona wartość jest wystarczająco niska, aby zapobiec wznoszeniu się płomieni po bokach patelni.

4. Gotowanie pod ciśnieniem

Zmniejszyć poziom gotowania i ustawić czas gotowania zgodnie z przepisem lub własnym doświadczeniem (rys. 11).



rys. 9



rys. 10

OTWIERANIE

1. Po wyłączeniu płyty dostępne są dwie opcje:

a) Powolne obniżanie ciśnienia i otwieranie naczynia:

Należy upewnić się, że garnek jest stabilny i pozwolić mu ostygnąć w naturalny sposób (rys. 12). Metoda ta jest przydatna do duszenia potraw, ponieważ wysoka temperatura utrzymuje się w garnku przez pewien czas, nawet po wyłączeniu płyty.

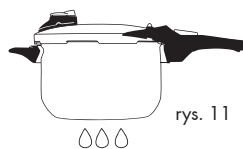
b) W przeciwnym razie należy użyć zaworu regulacji ciśnienia, aby zmniejszyć ciśnienie. 

2. Gdy wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji początkowej, a trzpień nie jest już widoczny, całe ciśnienie zostało uwolnione z szybkowaru i można go otworzyć (rys. 13).

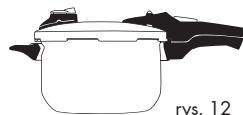
a) Przesunąć blokadę w stronę środka pokrywy (Rys. 14).

b) Obrócić górny uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 15).

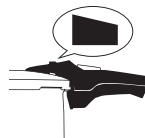
3. Przesunąć symbol „●” na pokrywie, aby był w jednej linii z symbolem „▲” na uchwycie garnka (część 13) i otworzyć pokrywę (rys. 16).



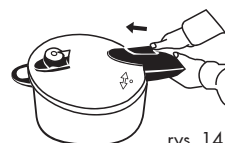
rys. 11



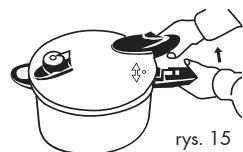
rys. 12



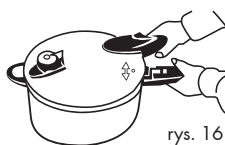
rys. 13



rys. 14



rys. 15



rys. 16

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może prowadzić do jego uszkodzenia.

ŁATWE CZYSZCZENIE

Aby przedłużyć żywotność szybkowaru, nie należy pozostawiać gotowanej żywności w garnku zbyt długo. Oplukać i osuszyć garnek, aby zapobiec zabrudzeniu go resztkami żywności, zwłaszcza kwaśnej i zasadowej. W razie potrzeby oplukać korpus garnka i pokrywę ciepłą wodą, dodając odrobinę łagodnego płynu do mycia naczyń i używając miękkiej gąbki. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić gumowych elementów pokryw. Produkt należy przechowywać w suchym i czystym miejscu. Garnek nadaje się do mycia w zmywarce. Pokrywę należy czyścić ręcznie.

CZYSTY PRODUKT

Czyszczenie zaworu regulacji ciśnienia

Po każdym użyciu należy zdjąć zawór regulacji ciśnienia (część 3), obracając pokrętkę regulacji (część 3a) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Φ”. Następnie można zdemonstrować zawór regulacji ciśnienia. Należy upewnić się, że sprężyna pozostaje w zaworze. Dokładnie oplukać wszystkie części wodą i złożyć je ponownie. Sprawdzić, czy uszczelka zaworu jest czysta i nie nosi śladów zużycia. Oplukać wszystkie części ciepłą wodą. Zmontować wszystkie części, umieszczając je w pierwotnej pozycji. Podczas montażu upewnić się, że części płynnie się poruszają. Wymienić pierścien uszczelniający, jeśli jest zużyty lub rozerwany.

ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA:

po każdym użyciu należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa w pokrywie jest czysty i czy można go przesunąć. Wypłukać w ciepłej wodzie. W razie potrzeby można ostrożnie przesunąć (wcisnąć) zawór grzbietem igły, aby usunąć zablokowane zanieczyszczenia (rys. 17).



Abb. 17

PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Po każdym użyciu spłukać ciepłą wodą lub niewielką ilością wody z mydłem. Prawidłowo włożyć pierścień uszczelniający do wgłębienia w pokrywę.

UWAGA: OSTRZEŻENIE! NAPRAWY MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANY PERSONEL.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
W szybkowarze nie wytwarza się ciśnienie.	Wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w górę.	Należy ustawić wyższą wartość temperatury.
	Zbyt mała ilość płynu do gotowania.	Dodać płyn do gotowania.
	Górny i dolny uchwyt nie są prawidłowo połączone, a pierścień uszczelniający nie znajduje się we właściwej pozycji.	Zamknąć szybkowar, aż ostygnie. Prawidłowo połączyć obydwa uchwyty i umieścić pierścień uszczelniający we właściwej pozycji.
	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.
Para wydostaje się spod pokrywy.	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest zdeformowany i zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający na model nr YS203HA07.
Ciecz lub para wydostaje się wokół zaworu regulacji ciśnienia.	Zbyt wysoka wartość ustawionej temperatury.	Należy użyć niższego ustawienia temperatury.
	Urządzenie jest napełnione powyżej maksymalnej pojemności.	Zmniejszyć ilość umieszczonego artykułu spożywczego. Należy jednak upewnić się, że produkt nie jest używany ze zbyt małą ilością płynu ze względu na ryzyko przypalenia potrawy na dnie garnka.
Wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w dół i nie można otworzyć pokrywy.	W szybkowarze wciąż jest ciśnienie.	Poczekać, aż z produktu zostanie uwolnione ciśnienie i ustawić zawór regulacji ciśnienia w pozycji uwalniania pary.
System otwierania i zamykania nie działa.	Symbol „●” na pokrywie nie znajduje się na tej samej wysokości co symbol „▲” na uchwycie garnka.	Doprowadzić obydwa oznaczenia do tej samej wysokości.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Z zaworu bezpieczeństwa wydostaje się silny strumień pary.	Limit ciśnienia zaworu bezpieczeństwa został przekroczony z powodu zablokowanego zaworu spustowego pary.	Natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i zdjąć szybko- war z płyty. Szybko- war należy otwierać dopiero po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Należy sprawdzić, która część jest zatkana. Wyczyścić zawór spustowy pary i zawór bezpieczeństwa zgodnie z powyższymi instrukcjami.
	Nie włożono pierścienia uszczelniającego zaworu bezpieczeństwa.	Natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i zdjąć szybko- war z płyty. Szyb- kwar należy otwierać dopiero po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Należy prawidłowo włożyć pierścień uszczelniający do wgłębienia w pokrywę.
Pierścień uszczelniający wys- taje spod pokrywy.	Pierścień uszczelniający jest zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający na model nr YS203HA07.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

WARZYWA

WARZYWA	SZACOWANY CZAS GO- TOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Kalafior (pokrojony na kawałki)	2 – 3	niskie
Kalafior	3 – 5	niskie
Zupa warzywna	5 – 6	niskie
Marchewki	5 – 7	niskie
Ziemniaki (nieobrane)	5 – 7	wysokie
Ziemniaki (obrane i pokrojone)	3 – 5	wysokie
Grzyby	5 – 6	niskie
Szpinak	2 – 4	niskie
Cukinia	3 – 5	niskie

MIĘSO

MIĘSO	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Wołowina / pieczeń cielęcą	35 – 40	wysokie
Wołowina / pieczeń cielęcą (gicz)	25 – 30	wysokie
Pieczeń wieprzowa	40 – 45	wysokie
Żeberka wieprzowe, ok. 450 g	15	wysokie
Golonka wędzona, ok. 450 g	20 – 25	wysokie
Jagnięcina, udziec	35 – 40	wysokie
Jagnięcina, kostki, ok. 350 g	10 – 18	wysokie
Kurczak, cały, ok. 500 g	12 – 18	wysokie
Kurczak w kawałkach, ok. 500 g	12 – 18	wysokie
Zupa lub bulion wołowy lub drobiowy	8 – 10	wysokie

OWOCE MORZA I RYBY

Namoczyć małże w pojemniku z zimną wodą i sokiem z cytryny przez godzinę, aby usunąć piasek.

RYBY	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Krab	2 – 3	niskie
Filet rybny, ok. 400 g	2 – 3	niskie
Zupa rybna lub skoncentrowany wywar rybny	5 – 6	niskie
Ryby, całe, wypatroszone	5 – 6	niskie
Homar, ok. 400 g	2 – 3	niskie
Małże	2 – 3	niskie
Krewetki, kraby	1 – 2	niskie

Podane w tabeli czasy gotowania mają charakter orientacyjny. Możliwe są odchylenia w wymaganych czasach gotowania ze względu na wahania w regulacji ciśnienia, konsystencji i objętości.

UTYLIZACJA

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ

Opakowanie produktu jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach zbiórki lub zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

SPECYFIKACJA

Model	536662
Średnica	Ø 20 cm
Objętość	3 L
Ciśnienie pary	50/90 kPa

Szybkwark jest zgodny z normą EN 12778:2002/A1:2005 oraz przepisami dyrektywy europejskiej 2014/68/UE.

OBSŁUGA GWARANCJI I SERWISU

Produkt został wytworzony z zachowaniem staranności, zgodnie z rygorystycznymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowany przed dostawą. W przypadku wad produktu użytkownikowi przysługują prawa wobec sprzedawcy produktu. Takie ustawowe prawa nie są ograniczone przez naszą gwarancję. Produkt objęty jest trzyletnią gwarancją od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu. Oryginalny paragon należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, ponieważ będzie on wymagany jako dowód zakupu w przypadku roszczenia gwarancyjnego. Dokument ten jest wymagany jako dowód zakupu. Jeśli wada materiałowa lub produkcyjna wystąpi w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu, naprawimy lub wymienimy go bezpłatnie, według naszego uznania. Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt jest uszkodzony bądź nie był prawidłowo użytkowany lub konserwowany. Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają zwykłemu zużyciu (np. baterii) i w związku z tym mogą być uważane za części zużywające się lub uszkodzenia części delikatnych, np. przełączników, baterii wielokrotnego ładowania bądź wykonanych ze szkła.



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

Informacje aktualne na dzień:

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



IAN 536662_2510





Greitpuodis

LT

Greitpuodis
Naudojimo ir saugos instrukcijos



SAUGUMAS

Prieš pirmą kartą naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šias saugos instrukcijas. Norėdami saugiai naudoti, laikykitės visų toliau pateiktų saugos instrukcijų.

NAUDOJIMAS PAGAL PASKIRTĮ

Gaminį naudokite tik pagal paskirtį. Tai buitinis slėginis puodas, skirtas greitai paruošti maistą. Kitoks gaminio naudojimas ar modifikavimas laikomas netinkamu ir gali sukelti sužalojimus bei žalą. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ar modifikavimo. Produktas nėra skirtas komerciniam naudojimui.

VAIKŲ IR ŽMONIŲ SAUGUMAS



ĮSPĖJIMASI NELAIMINGŲ ATSITIKIMŲ PAVOJUS VAIKAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiaga!

Yra pavojus uždusti, o vaikai dažnai neįvertina pavojaus!

Pavojus kūdikių ir vaikų gyvybei ir sužalojimų grėsmė!



ATSARGIAI - SUŽEIDIMO RIZIKA!

Įsitikinkite, kad visos dalys nepažeistos.

Pažeistos dalys gali turėti įtakos saugai ir stabilumui.

BENDRIEJI SAUGOS NURODYMAI

Prieš naudodami patikrinkite produkto stabilumą.

Produktą naudokite tinkamai ir tik numatytoje naudojimo vietoje.

Plastikiniai komponentai turi būti laikomi atokiau nuo atviros liepsnos.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis gaminys neskirtas naudoti asmenims su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintiems patirties ir (arba) žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūrėtų arba instruktuoję, kaip naudotis gaminiu. Naudojant slėginius puodus būtina laikytis pagrindinių saugos instrukcijų:

- Niekada nenaudokite slėginio puodo šalia vaikų.
- Šis priekšmets nav piemērots cepšķrāsnij.
- Nenaudokite šio slėginio puodo kepimui su skystu aliejumi.
- Kai slėginis puodas pasiekia slėgį, labai atsargiai jį judinkite.
- Nelieskite karštų paviršių, bet naudokitės rankenomis ir rankenėlėmis. Jei reikia, mūvėkite tinkamas pirštines.

- Šį slėginį puodą naudokite tik pagal paskirtį, kaip aprašyta instrukcijose. Šis gaminys naudojamas veikiant garų slėgiui. Neteisingai naudodami galite nudegti. Prieš statydami greitpuodį ant kaitlentės įsitikinkite, kad jis tinkamai uždarytas, žr. naudojimo instrukciją.
- Slėginį puodą atidarykite tik tada, kai jis pakankamai atvės ir išsiskirs visas vidinis slėgis, žr. naudojimo instrukcijas.
- Niekada nenaudokite greitpuodžio be skysčių, nes tai gali rimtai pakenkti.
- Dėl per didelio pripildymo gali užsikimšti slėgio išleidimo vamzdelis ir taip padidėti slėgis.
- Niekada neužpildykite greitpuodžio daugiau kaip 2/3 jo talpos
- Gamindami maistą, kuris kepimo metu plečiasi, pavyzdžiui, ryžius ar džiovintas daržoves, pripildykite slėginį puodą tik iki pusės jo talpos.
- Atkreipkite dėmesį, kad tam tikri maisto produktai, pavyzdžiui, obuolių padažas, ra-barbarai, spanguolės, perlinės kruopos, avižiniai dribsniai, skaldyti žirniai, makaronai, spagečiai ar kiti grūdiniai produktai, kurie putoja ir plečiasi, gali purkšti ir užkimšti slėgio išleidimo vožtuvą. Šių maisto produktų negalima virti slėginiame puode.
- Naudokite tik tuos šildymo šaltinius, kuriuos leidžiama naudoti naudojimo ir saugos instrukcijose.
- Jei virėte mėsą su oda (pvz., jautio liežuvį), kuri gali išsipūsti spaudžiant, nedurkite mėsos, kol oda išsipūtusi. Galite patirti nudegimų.
- Jei gaminate tirštos tekstūros maistą, prieš atidarydami slėginį puodą švelniai jį pakratykite, kad niekas neišsiveržtų.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar vožtuvai neužsikimšę, žr. naudojimo instrukciją.
- Saugos sistemos nelieskite, išskyrus valymą ir techninę priežiūrą pagal instrukcijas.
- Pasiekę įprastą darbinį slėgį, sumažinkite kaitinimą, kad neišgaruotų visas garus gaminantis skystis.
- Jei rankenas sunku pastumti, vadinasi, slėginėje viryklėje vis dar yra slėgis. Neatidarykite jo jėga. Bet koks slėgis slėginėje viryklėje gali būti pavojingas.
- Naudokite tik originalias atitinkamo modelio atsargines dalis.
- Visų pirma naudokite to paties modelio keptuvę ir dangtį ir įsitikinkite, kad jie yra suderinami.
- Rankenos varžtai gali atsilaisvinti. Jei reikia, priveržkite rankenų varžtinį sujungimą.
- Pastaba indukciniams kaitlentėms: Tam tikromis aplinkybėmis gali kilti triukšmas, kurį lemia kaitinimo šaltinio ir puodo elektromagnetinės savybės. Tai normalu ir nereiškia, kad jūsų indukcinė kaitlentė ar indai yra sugedę. Tai neturi įtakos kepimo našumui.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visomis naudojimo ir saugos instrukcijomis. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik pagal paskirtį. Saugokite šį dokumentą, kad galėtumėte juo naudotis ateityje. Perduodami gaminį trečiosioms šalims perduokite visus dokumentus.

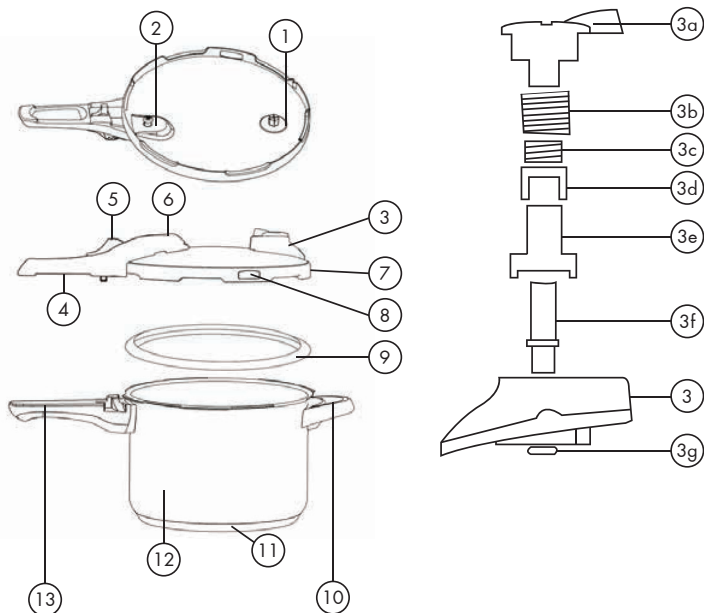
SVARBU! SAUGOKITE VISUS DOKUMENTUS IR ATIDŽIAI JUOS PERSKAITYKITE!

PRISTATOMO KOMPLEKTO SUDĖTIS

- Slėginis puodas + dangtis
- Dangčio sandarinimo žiedas
- Naudojimo ir saugos instrukcijos

Patikrinkite, ar yra visos dalys, ir patikrinkite, ar gaminys nepažeistas transportuojant. Neeksploatuokite pažeisto gaminio!

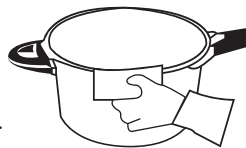
KOMPONENTAI IR FUNKCIJOS



- 1 **ANTI-LOCK NUT:** Jis veiksmingai apsaugo garų išleidimo angą nuo užsikimšimo, kad gaminio viduje nesusidarytų per didelis slėgis.
- 2 **SAUGUMO VOŽTUVAS:** Jis naudojamas slėgiui palaikyti žemiau ribinės vertės, išleidžiant orą, kai tik susidaro didesnis nei reguliuojamas slėgis. Jis taip pat naudojamas tam, kad dangtis nebūtų atidarytas, kol slėginiame puode tebėra aktyvus slėgis.
- 3 **SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVAS IR SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO PAGRINDAS:** Slėgio nustatymas: „1" = žemas slėgis, „2" = aukštas slėgis.
- 3a **VALDYMO RANKENĖLĖ**
- 3b **PAVASARIS**
- 3c **PAVASARIS**
- 3d **VALDYMO RANKENĖLĖS DANGTELIS**
- 3e **VALDYMO RANKENĖLĖS SKYRIUS**
- 3f **SLĖGIO IŠLEIDIMO VAMZDIS:** Naudojamas garams slėginiame puode išleisti.
- 3g **SANDARINIMO ŽIEDAS**
- 4 **DANGTELIO RANKENĖLĖ:** Jis naudojamas dangčiui nuo slėginio puodo nuimti.
- 5 **UŽRAKINIMAS:** Kai dangtis tinkamai uždarytas, paspauskite užraktą atgal, kad jis užsifiksuotų. Paspauskite fiksatorių į priekį, kad atidarytumėte dangtį.
- 6 **SLĖGIO RODMUO:** Slėgio indikatorius per kelias minutes po kaitinimo pakyla į viršų, o visiškai atleidus slėgį grįžta į pradinį tašką.
- 7 **DANGTIS**
- 8 **LANGELIS**
- 9 **DECKELDICHTUNG:** Tai turi būti visiškai švarus „YS203HA07" modelis.
- 10 **RANKENĖLĖ:** Skirta slėginiam puodui nešioti.
- 11 **DUGNAS:** Dugną sudaro trys medžiagos sluoksniai, kurie greitai ir tolygiai paskirsto šilumą, todėl gaminį galima naudoti ir ant indukcinių kaitlenčių.
- 12 **SLĖGINIO PUODO KORPUSAS:** Jame yra medžiagų, atsparių rūgštims ir šarmams.
- 13 **PUODO RANKENA:** AAnt puodo rankenos yra ženklas „▲", kuris turi sutapti su ženklų „●" ant dangčio.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Išimkite visus priedus iš puodo, kad galėtumėte jį paleisti. Šiek tiek patepkite dangtelio kraštą salotų aliejumi (1 pav.). Slėginio puodo indą iki pusės pripildykite šaltu vandeniu ir 30 minučių kaitinkite, laikydamiesi skyrių „Patikrinimas prieš užrakinimą" ir „Virimas". Kai slėginis puodas visiškai atvės ir išsiskirs visas slėgis, jį atidarykite. Ištuštinkite greitpuodį ir atsargiai nusauskite jį minkšta šluoste.

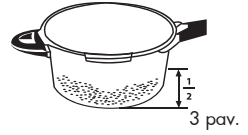
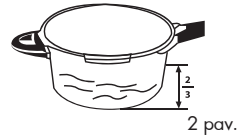


1 pav.

SAUGUS VEIKIMAS

MAISTO PRODUKTŲ IR SKYSČIŲ PRIDĖJIMAS

Norint gaminti maistą greitpuodyje, jis turi būti pripildytas skysčio, iš kurio po virimo gali išsiskirti garai, pavyzdžiui, vandens, sriubos, sultinio ar vyno. **NIEKADA** neužpildykite slėginio puodo skysčiu ar maisto produktais daugiau kaip $\frac{2}{3}$ jo talpos (2 + 3 pav.).

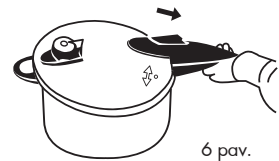
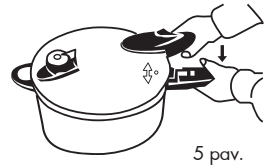
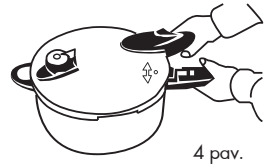


PATIKRINTI PRIEŠ UŽRAKINANT

Prieš užrakindami slėginį puodą visada įsitikinkite, kad slėgio išleidimo vamzdelis (3f dalis) ir apsauginis vožtuvas yra švarūs ir neužsikimšę (žr. „Slėginio puodo priežiūra ir aptarnavimas“).

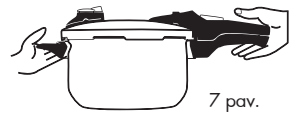
SLĖGINIO PUODO UŽDARYMAS

1. „●“ simbolį ant dangčio (7 dalis) sulygiuokite su „▲“ simboliu ant puodo rankenos (13 dalis) (4 pav.).
2. Lengvai paspauskite dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol abi rankenos atsидurs vienoje plokštumoje (5 pav.).
3. Stumkite užraktą atgal link žymės ant dangčio rankenos, kad jis būtų visiškai uždarytas (6 pav.).



MAISTO RUOŠIMAS

1. **Paruošimas**
Pastatykite greitpuodį tiesiai ir stabiliai ant kaitlentės (7 pav.).
2. **Slėgio nustatymas**
Galima pasirinkti įvairius spausdinimo nustatymus.
Nustatydami slėgį (8 pav.), vadovaukitės šio dokumento pabaigoje esančiose lentelėse pateiktomis rekomendacijomis.



SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO FUNKCIJOS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

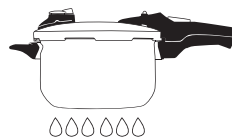
☞ - Garų išsiskyrimo tvarka

Φ - Slėgio reguliavimo vožtuvo nuėmimas



3. Maisto gaminimas

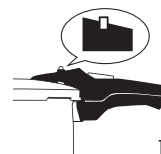
Pastatykite greitpuodį ant kaitlentės ir nustatykite aukščiausią virimo lygį. Po kurio laiko iš garų išleidimo angos ir dangčio rankenos pasklinda nedidelis kiekis garų. Kai raudonasis kaištis pasislenka į viršų, prasideda slėgio didėjimas (9 ir 10 pav.). Jei naudojate dujinę kaitlentę, visuomet įsitikinkite, kad kaitvietė yra pakankamai žema, kad liepsna nekiltų į puodo šonuose.



9 pav.

4. Maisto gaminimas veikiant slėgiui

Sumažinkite kepimo lygį ir nustatykite kepimo laiką pagal receptą arba savo patirtį (11 pav.).



10 pav.

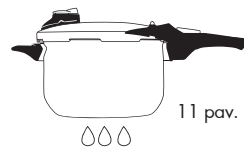
ATVIRAS

1. Išjungus kaitlentę, yra dvi galimybės:

a) Lėtas slėgio mažinimas ir puodo atidarymas:

Įsitikinkite, kad puodas yra stabilus, ir leiskite jam natūraliai atvėsti (12 pav.). Šis būdas naudingas troškinant maistą, nes keptuvėje kurį laiką išlieka aukšta temperatūra, net ir išjungus kaitlentę.

b) Priešingu atveju slėgiui išleisti naudokite slėgio reguliavimo vožtuvą.

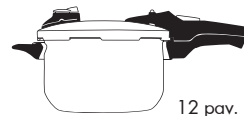


11 pav.

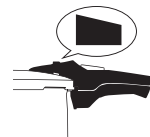
2. Kai slėgio indikatorius yra pradinėje padėtyje ir kaiščio nebematyti, slėginis puodas neveikiamas slėgio ir jį galima atidaryti (13 pav.).

a) Pastumkite fiksatorių į dangčio vidurį (14 pav.).

b) Pasukite viršutinę rankeną prieš laikrodžio rodyklę (15 pav.).

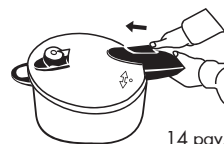


12 pav.

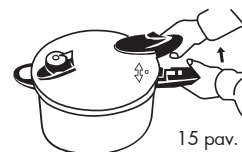


13 pav.

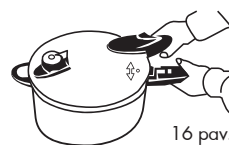
3. Sulygiuokite „●“ ženklą ant dangčio su „▲“ ženklu ant puodo rankenos (13 dalis) ir atidarykite dangtį (16 pav.).



14 pav.



15 pav.



16 pav.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! ŽALOS RIZIKA!

Netinkamai elgiantis su gaminiu, jis gali būti sugadintas.

LENGVAS VALYMAS

Kad slėginis puodas ilgiau tarnautų, iškepto maisto neturėtumėte palikti puode per ilgai. Išplaukite ir nusausinkite keptuvę, kad ant jos neliktų maisto likučių dėmių, ypač rūgščių ir šarminių maisto produktų. Jei reikia, puodo korpusą ir dangtį nuplaukite šiltu vandeniu, įpilkite šiek tiek švelnaus ploviklio ir naudodami minkštą kempininę šluostę. Ypač saugokite, kad nepažeistumėte dangčio guminių dalių. Produktą laikykite sausoje ir švarioje vietoje. Puodą galima plauti indaplovėje. Dangtį valykite rankomis.

PRODUKTO ŠVARA

Slėgio reguliavimo vožtuvo valymas

Po kiekvieno naudojimo nuimkite slėgio reguliavimo vožtuvą (3 dalis) pasukdami valdymo rankenėlę (3a dalis) prieš laikrodžio rodyklę į padėtį „O/“. Tada galite nuimti slėgio reguliavimo vožtuvą. Įsitikinkite, kad spyruoklė liko vožtuve. Visas dalis kruopščiai nuplaukite vandeniu ir vėl sumontuokite. Patikrinkite, ar vožtuvo sandariklis yra švarus ir be nusidėvėjimo požymių. Visas dalis nuplaukite šiltu vandeniu. Surinkite visas dalis taip, kaip buvo iš pradžių. Užtikrinkite, kad montuojant dalys judėtų sklandžiai. Jei sandarinimo žiedas susidėvėjęs arba suplyšęs, jį pakeiskite.

SAUGUMO VOŽTUVAS:

Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar dangtelyje esantis apsauginis vožtuvas yra švarus ir ar jį galima judinti. Nuplaukite jį šiltu vandeniu. Jei reikia, galite atsargiai pajudinti (paspausti) vožtuvą adatos nugarėle, kad atlaisvintumėte įstrigusius nešvarumus (17 pav.).



17 pav.

SANDARINIMO ŽIEDAS

Po kiekvieno naudojimo nuplaukite šiltame vandenyje arba su trupučiu muilinto vandens. Tinkamai įstatykite sandarinimo žiedą į dangtelyje esančią įdubą.

PASTABA: ĮSPĖJIMAS! REMONTĄ GALI ATLIKTI TIK ĮGALIOTI DARBUOTOJAI.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	VEIKSMAI
Slėginiame puode nesusidaro slėgis.	Slėgio rodmuo nepadidėja.	Naudokite aukštesnę temperatūrą.
	Per mažai kepimo skysčio.	Išpilkite virimo skysčio.
	Viršutinė ir apatinė rankenos netinkamai sujungtos, o sandarinimo žiedas nėra tinkamoje padėtyje.	Uždarykite slėginį puodą, kol jis atvės. Tinkamai sujunkite abi rankenas ir įstatykite sandarinimo žiedą į reikiamą padėtį.
	Sandarinimo žiedas nėra švarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
Iš po dangtelio išsiskiria garai.	Sandarinimo žiedas nėra švarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
	Sandarinimo žiedas deformuotas ir susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą YS203HA07 modelio sandarinimo žiedu.
Aplink slėgio reguliavimo vožtuvą išbėga skystis arba garai.	Nustatyta per aukšta temperatūra.	Naudokite žemesnę temperatūrą.
	Prietaisas pripildytas daugiau nei maksimali jo talpa.	Sumažinkite įdaro kiekį. Tačiau įsitikinkite, kad gaminyš naudojamas su per mažu skysčio kiekiu, nes kyla pavojus, kad maistas gali sudegti ant keptuvės dugno.
Slėgio indikatorius nejuda žemyn ir dangčio negalima atidaryti.	Slėginiame puode vis dar yra slėgis.	Palaukite, kol puode slėgis nusslūgs, ir nustatykite slėgio reguliavimo vožtuvą į garų išleidimo padėtį.
Atidarymo ir uždarymo sistema neveikia.	Žyma „●“ ant dangčio yra ne tame pačiame aukštyje, kaip žyma „▲“ ant puodo rankenos.	Abi žymos turi būti viename aukštyje.

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	VEIKSMAI
Iš apsauginio vožtuvo išsi-veržia stipri garų srovė.	Dėl užsikimšusio garų išleidi-mo vožtuvo viršyta apsaug-inio vožtuvo slėgio riba.	Nedelsdami išjunkite kaitlentę ir nuimkite nuo jos greitpuodį. Slėginį puodą atidarykite tik tada, kai slėgis visiškai išsis-kleidys. Patikrinkite, kuri dalis užsikimšusi. Išvalykite garų išleidimo vožtuvą ir apsauginį vožtuvą pagal pirmiau pateik-tus nurodymus.
	Apsauginio vožtuvo sandarin-imo žiedas neįdėtas.	Nedelsdami išjunkite kaitlentę ir nuimkite nuo jos greitpuodį. Slėginį puodą atidarykite tik tada, kai slėgis visiškai išsiskleidys. Tinkamai įstatykite sandarinimo žiedą į dangtely-je esančią įdubą.
Sandarinimo žiedas išsikiša iš po dangčio.	Sandarinimo žiedas susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą YS203HA07 modelio sandar-inimo žiedu.

REKOMENDACIJA DĖL PARUOŠIMO

DARŽOVĖS

DARŽOVĖS	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUSTATYMAS
Žiediniai kopūstai (supjaustyti gabalėliais)	2 – 3	mažas
Žiediniai kopūstai	3 – 5	mažas
Daržovių sriuba	5 – 6	mažas
Morkos	5 – 7	mažas
Bulvės (nenuluptos)	5 – 7	didelis
Bulvės (nuluptos ir supjaustytos)	3 – 5	didelis
Grybai	5 – 6	mažas
Špinatai	2 – 4	mažas
Cukinijos	3 – 5	mažas

MĖSA

MĖSA	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUSTATYMAS
Rind / Kalbsbraten	35 – 40	didelis
Rindfleisch / Kalbsbraten (Haxe)	25 – 30	didelis
Schweinebraten	40 – 45	didelis
Schweinerippchen, ca. 450 g	15	didelis
Schweinshaxe, geräuchert, ca. 450 g	20 – 25	didelis
Lamm, Keule	35 – 40	didelis
Lamm, Würfel, ca. 350 g	10 – 18	didelis
Hähnchen, ganz, ca. 500 g	12 – 18	didelis
Hähnchen, in Stücken, ca. 500 g	12 – 18	didelis
Suppe oder Kraftbrühe von Rindfleisch oder Geflügel	8 – 10	didelis

JŪROS GĖRYBĖS IR ŽUVIS

Kad pašalintumėte smėlj, midijas valandai pamerkite į šalto vandens indą su citrinos sultimis.

ŽUVIS	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUSTATYMAS
Krabai	2 – 3	mažas
Žuvies filė, apie 400 g	2 – 3	mažas
Žuvies sriuba arba koncentruotas žuvies sultinys	5 – 6	mažas
Žuvis, sveikos, išdarinėtos	5 – 6	mažas
Omaras, apie 400 g	2 – 3	mažas
Midijos	2 – 3	mažas
Krevetės, krabai	1 – 2	mažas

Lentelėje nurodyta gaminimo trukmė yra orientacinė. Dėl slėgio reguliavimo, konsistencijos ir tūrio svyravimų galimi reikalaujamo virimo laiko nuokrypiai.

ŠALINIMAS

PAKUOTĖS ŠALINIMAS

Produkto pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų.

Pakavimo medžiagas išmeskite viešose surinkimo vietose pagal jų ženklinį arba pagal konkrečios šalies taisykles.

SPECIFIKACIJA

Modelis	536662
Skersmuo	Ø 20 cm
Tūris	3 L
Garų slėgis	50/90 kPa

Slėginis puodas atitinka

EN 12778:2002/A1:2005 ir Europos
direktyvos 2014/68/ES nuostatas.

GARANTIJOS IR APTARNAVIMO TVARKYMAS

Produktas buvo kruopščiai pagamintas laikantis griežtų kokybės gairių ir prieš pristatant kruopščiai išbandytas. Šio gaminio defektų atveju turite teisinių teisių į gaminio pardavėją. Mūsų garantija šių įstatymuose numatytų teisių neriboja. Šiam gaminiui suteikiama trejų metų garantija nuo įsigijimo datos. Garantijos laikotarpis prasideda nuo įsigijimo datos. Saugokite originalų kvitą, nes jis bus reikalingas kaip pirkimo įrodymas, jei bus pareikšta garantinė pretenzija. Šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas. Jei per trejus metus nuo šio gaminio įsigijimo datos atsiranda medžiagos ar gamybos defektas, mes savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime gaminį. Ši garantija negalioja, jei gaminys yra sugadintas arba buvo netinkamai naudojamas ar prižiūrimas. Garantija taikoma medžiagos ar gamybos defektams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios įprastai dėvisi (pvz., baterijoms) ir todėl gali būti laikomos dėvimomis dalimis arba pažeidžia trapias dalis, pvz., jungiklius, įkraunamas baterijas arba pagamintas iš stiklo.



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

Informācijas būsena:

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



IAN 536662_2510





Kiirkeedupott

EE

Kiirkeedupott
Kasutus- ja ohutusjuhised



TURVALISUS

Enne toote esmakordset kasutamist lugege hoolikalt järgmisi ohutusjuhiseid. Turvaliseks kasutamiseks järgige kõiki allpool toodud ohutusjuhiseid.

NÕUETEKOHANE KASUTAMINE

Kasutage toodet ainult ettenähtud otstarbel. See on kodumajapidamises kasutatav kiirkeedupott, mida kasutatakse toidu kiireks valmistamiseks. Muud kasutusviisid või toote muutmine loetakse mitte nõuetekohaseks ja võib põhjustada vigastusi ja kahjustusi. Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb ebaõigest kasutamisest või toote muutmisest. Toode ei ole ette nähtud kaubanduslikuks kasutamiseks.

LASTE JA INIMESTE OHUTUS



HOIATUS! ÕNNETUSOHT LASTELE JA VÄIKELASTELE!

Ärge kunagi jätke lapsi pakendimaterjali juurde järelevalveta! Seal on lämbumisoht ja lapsed alahindavad sageli ohtu! Elu- ja vigastusohu väikelastele ja lastele!



ETTEVAATUST - VIGASTUSOHT!

Veenduge, et kõik osad on kahjustamata. Kahjustatud osad võivad mõjutada ohutust ja stabiilsust.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED

Enne kasutamist kontrollige toote vastupidavust. Kasutage toodet nõuetekohaselt ja ainult ettenähtud otstarbel. Plastikust komponendid tuleb hoida lahtisest tulest eemal.

OHUTUSJUHISED

See toode ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt või kellel puuduvad kogemused ja/või teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid juhendanud või juhendanud toote kasutamist. Kiirkeedupoti kasutamisel tuleb järgida põhilisi ohutusnõudeid:

- Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti laste läheduses.
- See toode ei ole ahjukindel.
- Ärge kasutage seda kiirkeedupotti vedela õliga frittimiseks.
- Liigutage kiirkeedupotti väga ettevaatlikult, kui see on rõhu all.
- Ärge puudutage kuumi pindu, vaid kasutage käepidemeid ja nuppe. Vajadusel kasutage sobivaid ahjukindaid.

- Kasutage seda kiirkeedupotti ainult kasutusjuhendis kirjeldatud ettenähtud otstarbel. See toode keedab aururõhu all. Ebaõige kasutamine võib põhjustada põletusi. Enne pliidile asetamist veenduge, et kiirkeedupott on korralikult suletud, vt kasutusjuhendit.
- Avage kiirkeedupott alles siis, kui see on piisavalt jahtunud ja kogu sisemine rõhk on vabanenud, vt kasutusjuhendit.
- Ärge kunagi kasutage oma kiirkeedupotti ilma vedelikuta, sest see võib põhjustada tõsi-seid kahjustusi.
- Ületäitmine võib põhjustada rõhu väljalasketoru ummistumist ja seega rõhu suurenemist.
- Ületäitmine võib põhjustada rõhu väljalasketoru ummistumist ja seega rõhu suurenemist.
- Kui keedetakse toiduaineid, nagu riis või kuivatatud köögiviljad, mis keetmise ajal paisu-vad, täitke kiirkeedupott ainult pooleni selle mahutavusest.
- Pange tähele, et teatud toiduained, nagu õunakaste, rabarber, jõhvikad, kruubid, kaera-helbed, herved, makaronid, nuudlid, spagetid või muud teraviljatooted, mis vahutavad ja paisuvad, võivad pritsida ja põhjustada rõhu väljalaskeklaapi ummistumist. Neid toidu-aineid ei tohiks keeta kiirkeedupotis.
- Kasutage ainult kütteallikaid, mis on lubatud kasutus- ja ohutusjuhendis.
- Kui te olete keedetud liha, millel on nahk (nt härja keel), mis võib rõhu all paisuda, ärge torgake liha läbi, niikaua kui nahk on paisunud. Te võite saada põletushaavu.
- Kui keedate paksu tekstuuriga toitu, tuleks enne avamist kiirkeedupotti õrnalt raputada, et midagi ei pritsiks välja.
- Kontrollige klappe enne igat kasutamist ummistuste osas, vt kasutusjuhendit.
- Jätke ohutussüsteem puutumata, välja arvatud puhastamine ja hooldus vastavalt juhistele.
- Kui normaalne töö rõhk on saavutatud, vähendage kuumust, et kogu vedelik, mis tekitab auru, ei aurustuks.
- Kui käepidemeid on raske lahti lükata, tähendab see, et kiirkeedupott on ikka veel rõhu all. Ärge avage seda jõuga. Igasugune rõhk kiirkeedupotis võib olla ohtlik.
- Kasutage ainult vastava mudeli originaalvaruosasid.
- Kasutage eelkõige sama mudeli potti ja kaant ning veenduge, et need ühilduvad.
- Käepideme kruvid võivad lõdveneda. Vajaduse korral pingutage käepideme kruviühendust.
- Märkus induktsoonpliidi puhul: Teatud tingimustel võib tekkida müra, mis on tingitud kütteallika ja poti elektromagnetilistest omadustest. See on normaalne ja ei tähenda, et teie induktsoonpliidil või toiduvalmistamisvahenditel oleks midagi viga. See ei mõjuta toiduvalmistamise tulemust.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Tutvuge enne toote kasutamist kõigi kasutus- ja ohutusjuhenditega. Kasutage toodet ainult kirjeldatud viisil ja ettenähtud otstarbel. Hoidke see dokument edaspidiseks kasutamiseks alles. Andke kõik dokumendid üle, kui annate toote edasi kolmandatele isikutele.

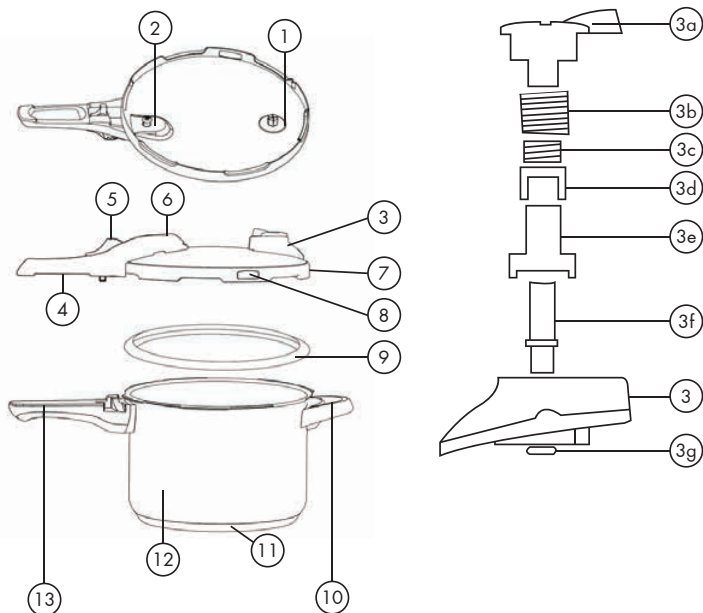
**TÄHELEPANU! PALUN HOIDKE KÕIK DOKUMENDID EDASPIDISEKS ALLES
JA LUGEGE NEED HOOLIKALT LÄBI!**

TARNEKOMPLEKT

- Kiirkeedupott + kaas
- Kaane tihendusrõngas
- Kasutus- ja ohutusjuhised

Kontrollige, kas kõik osad on olemas, ja kontrollige toodet transpordikahjustuste osas. Ärge kasutage kahjustatud toodet!

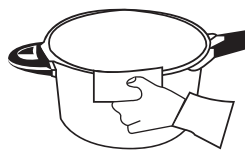
KOMPONENDID JA FUNKTSIOONID



- 1 **ANTI-LUKUSTUSMUTTER:** See takistab tõhusalt auruväljundi ummistumist, et vältida ülerõhku toote sees.
- 2 **TURVAVENTIIL:** Seda kasutatakse selleks, et hoida rõhk allpool piirväärtust, vabastades õhku kohe, kui tekib reguleeritust suurem rõhk. Seda kasutatakse ka selleks, et vältida kaane avamist, kui survepaagis on veel aktiivne rõhk.
- 3 **RÕHUREGULEERIMISVENTIIL JA RÕHUREGULEERIMISVENTIILI ALUS:**
Rõhu seadistus: „1“ = madalrõhk, „2“ = kõrgrõhk.
- 3a **REGULEERIMISNUPP**
- 3b **VEDRU**
- 3c **VEDRU**
- 3d **REGULEERIMISNUPU KATMINE**
- 3e **REGULEERIMISNUPU TELG**
- 3f **RÕHU VÄLJALASKETORU:** Kasutatakse aurude välja laskmiseks kiirkeedupotis.
- 3g **TIHENDUSRÕNGAS**
- 4 **KAANE KÄEPIDE:** Seda kasutatakse kiirkeedupoti kaane eemaldamiseks.
- 5 **KINNITUS:** Kui kaas on korralikult suletud, vajutage kinnitamiseks lukustit tahapoole. Kaane avamiseks vajutage kinnitust ettepoole.
- 6 **RÕHUNÄIDIK:** Rõhunäidik liigub mõne minuti jooksul pärast kuumutamist ülespoole ja naaseb alguspunkti tagasi pärast rõhu täielikku vabastamist.
- 7 **KAASL**
- 8 **AKEN**
- 9 **KAANETIHEND:** See peab olema täiesti puhas, mudel „YS203HA07“.
- 10 **KÄEPIDE:** Kiirkeedupoti kandmiseks.
- 11 **PÕRAND:** Põrand koosneb kolmest materjalikihist, mis võimaldab kiiret ja ühtlast soojust jaotumist, mis tähendab, et toodet saab kasutada ka induktsioonpliitidel.
- 12 **KIIRKEEDUPOTI KORPUS:** Sisaldab toiduaineid, on vastupidav happele ja alusele.
- 13 **POTIKÄEPIDE:** Poti käepidemel on „▲“, mis peab olema nähtav kaanel oleva „●“ tähisega.

KASUTUSJUHEND

Esimeseks kasutamiseks eemaldage potist kõik tarvikud. Kandke veidi salatiõli kaane serva ümber (joonis 1). Täitke kiirkeedupott poolenisti külma veega ja kuumutage potti 30 minutit, järgides jaotisi „Ülekontroll enne lukustamist“ ja „Keetmine“. Avage kiirkeedupott, kui see on täielikult jahtunud ja kogu rõhk on vabanenud. Tühjendage kiirkeedupott ja kuivatage see hoolikalt pehme lapiga puhtaks.



joonis 1

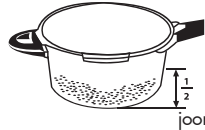
TURVALINE KASUTAMINE

TOIDU JA VEDELIKU LISAMINE

Kiirkeedupotis toidu valmistamiseks tuleb see kindlasti täita vedelikuga, mis suudab keetmisprotsessi järel eraldada auru, näiteks vesi, supp, puljong või vein. Ärge **KUNAGI** täitke kiirkeedupotti rohkem kui 2/3 selle mahust vedelikuga või toiduga (joonis 2 + 3).



joonis 2



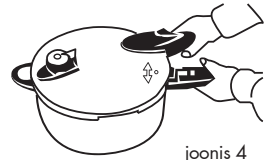
joonis 3

KONTROLL ENNE LUKUSTAMIST

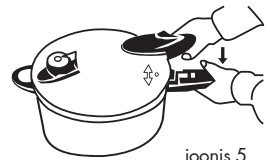
Enne kiirkeedupoti lukustamist tuleb alati veenduda, et rõhuvabastusvoolik (osa 3f) ja turvaventiil on mõlemad puhtad ja mitte ummistunud (vt kiirkeedupoti hooldus ja korrashoid).

KIIRKEEDUPOTI SULGEMINE

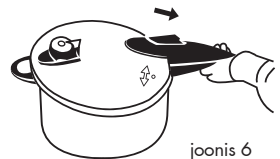
1. Joondage samale kõrgusele kaanel (osa 7) olev sümbol „●“ ja poti käepidemel (osa 13) olev sümbol „▲“ (joonis 4).
2. Vajutage kergelt kaanele ja keerake seda päripäeva, kuni kaks käepidet on üksteisega ühel joonel (joonis 5).
3. Lükake lukustit tagasi kaane käepidemel oleva märgi suunas, et see oleks täielikult suletud (joonis 6).



joonis 4



joonis 5



joonis 6

KEETMINE

1. Ettevalmistus

Asetage kiirkeedupott sirgelt ja stabiilselt pliidile (joonis 7).

2. Rõhu seadistus

Valida saab erinevaid rõhuseadistusi. Rõhu seadistamisel (joonis 8) järgige käesoleva dokumendi lõpus olevates tabelites esitatud soovitusi.



joonis 7

RÕHUREGULEERIMISVENTIILI FUNKTSIOONID:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Auru vabastamine

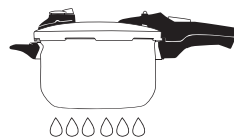
Φ - Rõhu reguleerimisventiili eemaldamine



joonis 8

3. Toiduvalmistamine

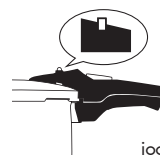
Asetage kiirkeedupott pliidile ja seadistage kõrgeim küpsetustasand. Pärast mõnda aega hakkavad väikesed kogused auru väljuma auruavast ja kaane käepideme juurest. Kui punane tihvt liigub ülespoole, algab rõhu tõus (joonised 9 ja 10). Gaasipliidi kasutamisel veenduge alati, et seade on piisavalt madalal, et vältida leekide tõusmist panni külgedele.



joonis 9

4. Keetmine rõhu all

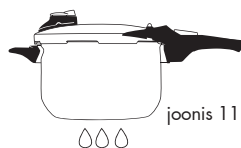
Vähendage küpsetustaset ja seadistage küpsetusaeg vastavalt retseptile või oma kogemusele (joonis 11).



joonis 10

AVAMINE

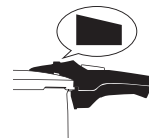
1. Kui olete pliidi välja lülitanud, on kaks võimalust:
 - a) Aeglane rõhu vähendamine ja poti avamine:
Veenduge, et pott on stabiilne ja laske tal rahulikult jahtuda (joonis 12). See meetod on kasulik toidu hautamiseks, sest kõrge temperatuur jääb pannile mõneks ajaks ka pärast pliidi väljalülitamist.
 - b) Vastasel juhul kasutage rõhu vabastamiseks rõhu reguleerimisventiili. 
2. Kui rõhunäidik on algasendis ja tapp pole enam nähtav, on kogu rõhk kiirkeedupotist vabastatud ja võite selle avada. (joonis 13).
 - a) Lükake sulgur kaane keskele (joonis 14).
 - b) Keerake ülemist käepidet vastupäeva (joonis 15).
3. Joondage kaanel olev „●“ tähis poti käepideme (osa 13) märgiga „▲“ ja avage kaas (joonis 16).



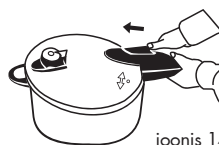
joonis 11



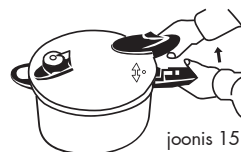
joonis 12



joonis 13



joonis 14



joonis 15



joonis 16

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

TÄHELEPANU! KAHJUSTUSOHT!

Toote vale käsitlemine võib põhjustada kahjustusi.

LIHTNE PUHASTUS

Kiirkeedupoti eluea pikendamiseks ei tohiks keedetud toitu liiga kauaks ajaks potti jätta. Loputage ja kuivatage pott, et vältida toidujääkide, eriti happeliste ja leeliseliste toitude plekkide tekkimist. Loputage pott ja kaas sooja veega, vajaduse korral lisades veidi leebet pesuvahendit ja kasutades pehmet lappi. Olge eriti ettevaatlik, et mitte kahjustada kaane kummist osi. Säilitage toodet kuivas ja puhtas kohas. Pott on nõudepesumasinas pestav. Palun puhastage kaas käsitsi.

TOOTE PUHASTAMINE

Rõhureguleerimisventiili puhastamine

EPärast iga kasutamist eemaldage rõhureguleerimisventiil (osa 3), keerates reguleerimisnuppu (osa 3a) vastupäeva kuni Φ . Seejärel võite eemaldada rõhu reguleerimisventiili. Veenduge, et vedru jääks ventiili sisse. Loputage kõik osad põhjalikult veega ja pange need uuesti kokku. Kontrollige, et ventiili tihend oleks puhas ja ilma kulumismärkideta. Loputage kõik osad sooja veega. Pange kõik osad kokku nagu nad algselt olid. Veenduge, et osad liiguksid kokkupanekul sujuvalt. Vahetage tihendusrõngas välja, kui see on kulunud või rebenenud.

TURVAVENTIIL:

Pärast iga kasutamist kontrollige, et kaanes olev kaitseventiil oleks puhas ja seda saaks liigutada. Loputage seda sooja veega. Vajaduse korral võite ettevaatlikult liigutada (sisse vajutada) klappi nõela tagaküljega, et kinni jäänud mustust lahti saada (joonis 17).

TIHENDUSRÕNGAS

Loputage pärast iga kasutamist sooja veega või natukese seebiveega. Asetage tihendusrõngas õigesti kaanes olevasse süvendisse.



joonis 17

MÄRKUS: HOIATUS! REMONDITÖID VÕIVAD TEHA AINULT VOLITATUD TÖÖTAJAD.

VEAOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABIMEETMED
Kiirkeedupotti ei teki rõhku.	Rõhu näidik ei tõuse.	Kasutage kõrgemat temperatuuri seadistust.
	Liiga väikestes kogustes keeduvedelikku.	Lisage keeduvedelik.
	Ülemine ja alumine käepide ei ole korralikult omavahel ühendatud ja tihendusrõngas ei ole õiges asendis.	Sulgege kiirkeedupott, kuni see on jahtunud. Ühendage kaks käepidet omavahel õigesti ja asetage tihendusrõngas õigesse asendisse.
	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.
Aur väljub kaane alt.	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.
	Tihendusrõngas on deformeerunud ja kulunud.	Asendage tihendusrõngas mudeliga nr YS203HA07.
Vedelik või aur väljub rõhu reguleerimisventiili ümbrusest.	Liiga kõrge temperatuuri seadistus.	Kasutage madalamat temperatuuri.
	Seade on täidetud üle selle maksimaalse mahutavuse.	Vähendage täitmise kogust. Veenduge siiski, et toodet ei kasutata liiga vähese vedelikuga, sest siis on oht, et toit võib poti pinnal kõrbema minna.
Rõhuindikaator ei liigu allapoole ja kaane ei saa avada.	Kiirkeedupotis on ikka veel rõhk.	Oodake, kuni rõhk on tootest väljunud ja seadke rõhureguleerimisventiil auruvabastuse asendisse.
Avamis- ja sulgemissüsteem ei tööta.	Kaanel olev „●“ märgistus ei ole samal kõrgusel kui „▲“ märgistus poti käepidemel.	Viige mõlemad märgistused samale kõrgusele.

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABIMEETMED
Turvaventiilist väljub tugev aurujuga.	Turvaventiili rõhu piirväärtus on ületatud ummistunud aurude äravooluklapi tõttu.	Lülitage pliit kohe välja ja eemaldage kiirkeedupott pliidilt. Avage kiirkeedupott siis, kui rõhk on täielikult väljunud. Kontrollige, milline osa on ummistunud. Puhastage auruvabastusventiil ja turvaventiil vastavalt eeltoodud juhistele.
	Turvaventiili tihendusrõngas ei ole sisestatud.	Lülitage pliit kohe välja ja eemaldage kiirkeedupott pliidilt. Avage kiirkeedupott alles siis, kui rõhk on täielikult väljunud. Asetage tihendusrõngas õigesti kaanes olevasse süvendisse.
Tihendusrõngas ulatub kaane alt välja.	Tihendusrõngas on kulunud.	Asendage tihendusrõngas mudeliga nr YS203HA07.

ETTEVALMISTAMISE SOOVITUS

KÖÖGIVILJAD

KÖÖGIVILJAD	HINNANGULINE KÜPSETUSAEG (MINUTITES)	RÕHU SEADISTUS
Lillkapsas (tükkideks lõigatud)	2 – 3	madal
Lillkapsas	3 – 5	madal
Köögililjasupp	5 – 6	madal
Porgandid	5 – 7	madal
Kartulid (koorimata)	5 – 7	kõrge
Kartulid (kooritud ja tükeldatud)	3 – 5	kõrge
Seen	5 – 6	madal
Spinat	2 – 4	madal
Suvikõrvits	3 – 5	madal

LIHA

LIHA	HINNANGULINE KÜPSETU- SAEG (MINUTITES)	RÕHU SEADISTUS
Veiseliha / Vasikaliha	35 – 40	kõrge
Veiseliha / vasikapraad (sealiha)	25 – 30	kõrge
Seapraad	40 – 45	kõrge
Sealiha ribid, umbes 450 g	15	kõrge
Seakoot, suitsutatud, umbes 450 g	20 – 25	kõrge
Lambaliha, jalg	35 – 40	kõrge
Lambaliha, kuubikud, umbes 350 g	10 – 18	kõrge
Kana, terve, umbes 500 g	12 – 18	kõrge
Kana, tükkidena, umbes 500 g	12 – 18	kõrge
Supp või veise- või linnulihapuljong	8 – 10	kõrge

MEREANNID JA KALA

Liiva eemaldamiseks leotage rannakarbid tunniks külmas vees koos sidrunimahlaga.

KALA	HINNANGULINE KÜPSETUSA- EG (MINUTITES)	RÕHU SEADISTUS
Krabi	2 – 3	madal
Kalafilee, umbes 400 g	2 – 3	madal
Kalasupp või kalapuljongi konstentraat	5 – 6	madal
Kala, terve, roogitud	5 – 6	madal
Homaar, umbes 400 g	2 – 3	madal
Merekarbid	2 – 3	madal
Krevetid, krabid	1 – 2	madal

Tabelis esitatud küpsetusaeg on soovituslik. Erinevused nõutavates küpsetusaegades on võimalikud rõhu reguleerimise, konsistentsi ja mahu kõikumise tõttu.

JÄÄTMETE KÄITLEMINE

EEMALDAGE PAKEND

Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest.

Kõrvaldage pakendimaterjalid vastavalt nende mürgistusele avalikes kogumispunktides või vastavalt riigi spetsiifilistele eeskirjadele.

TEHNILISED NÕUDED

Mudel	536662
Läbimõõt	Ø 20 cm
Maht	3 L
Aururõhk	50/90 kPa

Kiirkeedupott vastab standardile EN 12778:2002/A1:2005 ja Euroopa direktiivi 2014/68/EL nõuetele.

GARANTII JA TEENINDUSE TÖÖTLEMINE

Toode on hoolikalt toodetud vastavalt rangetele kvaliteedi suunistele ja enne tarnimist põhjalikult testitud. Selle toote puuduste korral on teil seaduslikud õigused toote müüja vastu. Meie garantii ei piira neid seadusest tulenevaid õigusi. Sellele tootele antakse kolmeaastane garantii alates ostukuupäevast. Garantii aeg algab ostukuupäevast. Hoidke originaalkviitungit turvalises kohas, kuna seda nõutakse garantiinõuete korral ostutõendina. Seda dokumenti nõutakse ostu tõendina. Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostmise kuupäevast ilmneb materjali- või tootmisviga, parandame või asendame toote teile meie äranägemisel tasuta. See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, seda ei ole kasutatud või hooldatud korralikult. Garantii kehtib materjali- või tootmisvigade puhul. See garantii ei laiene toote osadele, mis on tavapärase kulumise mõjul (näiteks patareid) ja seetõttu võivad olla kulumisosad, või kahjustustele habrastel osadel, näiteks lülititel, akudel või klaasist osadel.



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

Teabe staatus:

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



IAN 536662_2510





Ātrvāres katls

LV

Ātrvāres katls
Lietošanas un drošības norādījumi



DROŠĪBA

Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet turpmāk minētos drošības norādījumus. Lai lietošana būtu droša, ievērojiet visus turpmāk minētos drošības norādījumus.

PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

Izmantojiet produktu tikai tam paredzētajam mērķim. Šis ir mājsaimniecības ātrās vārīšanas katls, ko izmanto ātrai ēdiena pagatavošanai. Cits produkta lietojums vai modifikācijas tiek uzskatītas par neatbilstošām un var izraisīt traumas un bojājumus. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai pārveidošanas rezultātā. Produkts nav paredzēts komerciālai lietošanai.

BĒRNU UN CILVĒKU DROŠĪBA



BRĪDINĀJUMS! NELAIMES GADĪJUMU RISKS BĒRNIEM UN ZĪDAIŅIEM!

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības ar iepakojuma materiāliem! Pastāv nosmakšanas risks, un bērni bieži vien nenovērtē šīs briesmas! Zīdaiņi un bērnu dzīvības apdraudējums un traumas!



UZMANĪBU - TRAUMU RISKS!

Pārliecinieties, ka visas detaļas nav bojātas. Bojātas detaļas var ietekmēt drošību un stabilitāti.

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms lietošanas pārbaudiet produkta stabilitāti. Lietojiet produktu pareizi un tikai paredzētajā lietošanas jomā. Plastmasas sastāvdaļas nedrīkst atrasties atklātās liesmas tuvumā.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šo produktu nav paredzēts lietot personām ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī ar nepietiekamu pieredzi un/vai zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona nav sniegusi uzraudzību vai norādījumus par produkta lietošanu. Lietojot ātrās vārīšanas katlus, jāievēro drošības pamatnoteikumi:

- Nekad nelietojiet ātrās vārīšanas katlus bērnu tuvumā.
- Šis daiktas nēra saugus naudoti orkaitėje.
- Neizmantojiet šo ātrās vārīšanas katlu cepšanai ar šķidru eļļu.
- Ļoti uzmanīgi pārvietojiet ātrās vārīšanas katlu, kad tas ir zem spiediena.
- Nepieskarieties karstajām virsmām, bet izmantojiet rokturus un pogas. Ja nepieciešams, izmantojiet piemērotus cimdus.

- Izmantojiet šo ātrās vārīšanas katlu tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts lietošanas instrukcijā. Šis produkts gatavot ēdienus tvaika spiedienā. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus. Pirms novietošanas uz plīts, pārliecinieties, ka ātrās vārīšanas katls ir pareizi aizvērts; skatiet lietošanas instrukciju.
- Ātrās vārīšanas katlu atveriet tikai pēc tam, kad tas ir pietiekami atdzisis un atbrīvojies viss iekšējais spiediens; skatiet lietošanas instrukciju.
- Nekad nelietojiet ātrās vārīšanas katlu bez šķidrumiem, jo tas var radīt nopietnus bojājumus.
- Pārpildīšana var izraisīt spiediena izlaidšanas caurules aizsērēšanu un līdz ar to paaugstinātu spiedienu.
- Nekad nepiepildiet ātrās vārīšanas katlu ar vairāk nekā 2/3 no tā tilpuma.
- Gatavojot ēdienu, kas gatavošanas procesā izplešas, piemēram, rīsus vai kaltētus dārzeņus, ātrās vārīšanas katlu piepildiet tikai līdz pusei tā tilpuma.
- Ņemiet vērā, ka daži pārtikas produkti, piemēram, ābolu mērce, rabarberi, dzērvenes, pērļu mieži, auzu pārslas, šķeltie zirņi, makaroni, makaroni, spageti vai citi graudaugi, kas putojas un izplešas, var izšļakstīties un izraisīt spiediena samazināšanas vārsta nosprostojumu. Šos ēdienus nedrīkst gatavot ātrās vārīšanas katlā.
- Izmantojiet tikai tādus sildīšanas avotus, kas ir atļauti lietošanas un drošības instrukcijās.
- Ja esat gatavojis gaļu ar ādu (piemēram, vērša mēli), kas spiediena ietekmē var uzbrīst, nepārduriet gaļu, kamēr āda ir uzbriedusi. Jūs varat gūt apdegumus.
- Ja gatavojat ēdienu ar biezu konsistenci, pirms atvēršanas nedaudz sakratiet ātrās vārīšanas katlu, lai nodrošinātu, ka nekas neizšļakstās ārā.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai vārsti nav aizsprostojušies, skatiet lietošanas instrukciju.
- Drošības sistēmu neskariet, izņemot tīrīšanu un apkopi saskaņā ar instrukcijām.
- Kad ir sasniegts normālais darba spiediens, samaziniet temperatūru, lai viss šķidrums, kas veido tvaiku, neiztvaicētos.
- Ja rokturus ir grūti atdalīt, tas nozīmē, ka ātrās vārīšanas katlā joprojām ir spiediens. Neatveriet to piespiedu kārtā. Jebkurš spiediens ātrās vārīšanas katlā var būt bīstams.
- Izmantojiet tikai attiecīgā modeļa oriģinālās rezerves daļas.
- Jo īpaši izmantojiet tā paša modeļa katlu un vāku un pārliecinieties, ka tie ir saderīgi.
- Roktura skrūves var atslābināties. Ja nepieciešams, pievelciet rokturu skrūvju savienojumu.
- Piezīme par indukcijas plītiem: Noteiktos apstākļos var rasties troksnis, ko izraisa sildīšanas avota un katla elektromagnētiskās īpašības. Tas ir normāli un nenorāda uz indukcijas plīti vai virtuves trauku defektu. Tas neietekmē gatavošanas veikspēju.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms produkta lietošanas iepazīstieties ar visām lietošanas un drošības instrukcijām. Lietojiet produktu tikai tā, kā aprakstīts, un tikai paredzētajiem mērķiem. Saglabājiēt šo dokumentu turpmākai atsaucēi. Nododot produktu treNododiet visus dokumentus, nododot produktu trešām personām.

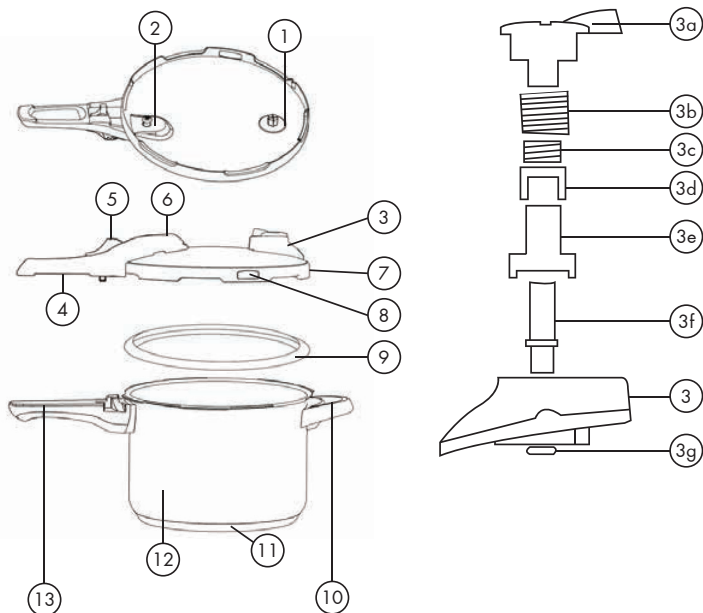
SVARĪGI! LŪDZU, SAGLABĀJIET VISUS DOKUMENTUS TURPMĀKAI ATSAUCEI UN RŪPĪGI IZLASIET TOS!

PIEGĀDES APJOMS

- Spiediena plīts + vāks
- Vāka blīvējuma gredzens
- Lietošanas un drošības instrukcijas

Pārbaudiet, vai ir visas detaļas, un pārliecinieties, vai izstrādājums nav bojāts transportēšanas laikā. Nedarbiniet bojātu izstrādājumu!

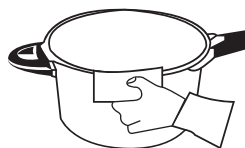
SASTĀVDAĻAS UN FUNKCIJAS



- 1 **ANTIBLOKĒŠANAS UZGRIEZNIS:** Tas efektīvi novērš tvaika izplūdes atveres aizsērēšanu, lai izvairītos no pārspiediena produkta iekšpusē.
- 2 **DROŠĪBAS VĀRSTS:** To izmanto, lai noturētu spiedienu zem robežvērtības, izlaižot gaisu, tiklīdz rodas lielāks spiediens par regulēto. To izmanto arī, lai nepieļautu vāka atvēršanu, kamēr ātrās vārīšanas katrā joprojām ir aktīvs spiediens.
- 3 **SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTS UN SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA PAMATNE:** Spiediena iestatījums: "1" = zems spiediens, "2" = augsts spiediens.
- 3a **REGULĒŠANAS POGA**
- 3b **ATSPERE**
- 3c **ATSPERE**
- 3d **REGULĒŠANAS POGAS VĀCIŅŠ**
- 3e **REGULĒŠANAS POGAS NODĀLĪJUMS**
- 3f **SPIEDIENA IZLAIŠANAS CAURULE:** Izmanto tvaika izlaišanai ātrās vārīšanas katlā.
- 3g **BLĪVĒŠANAS GREDZENS**
- 4 **VĀKA ROKTURIS:** To izmanto, lai noņemtu vāku no ātrās vārīšanas katla.
- 5 **BLOKĒŠANA:** Kad vāks ir pareizi aizvērts, nospiediet bloķētājierīci atpakaļ, lai to bloķētu. Nospiediet bloķētājierīci uz priekšu, lai atvērtu vāku.
- 6 **SPIEDIENA INDIKATORŠ:** Dažu minūšu laikā pēc sildīšanas spiediena indikators pārvietojas uz augšu un pēc spiediena pilnīgas atbrīvošanas atgriežas sākuma punktā.
- 7 **VĀKS**
- 8 **LODZIŅŠ**
- 9 **BLĪVĒJUMS:** Tam jābūt pilnīgi tīram, modelis "YS203HA07".
- 10 **ROKTURIS:** Ātrās vārīšanas katla pārnēsāšanai.
- 11 **DIBENS:** Dibenu veido trīs materiāla slāņi, kas nodrošina ātru un vienmērīgu siltuma sadalījumu, tāpēc izstrādājumu var izmantot arī uz indukcijas plītim.
- 12 **ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA KORPUSS:** Tas satur pārtikas produktus un ir skābes un sārmu izturīgs.
- 13 **KAKLA ROKTURIS:** Uz katla roktura ir "▲", kas jāsasakaņo ar "●" uz vāka.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Izņemiet visus piederumus no katla, lai veiktu sākotnējo palaišanu. Uzklājiet nedaudz salātu eļļas uz virsmas ap vāka malu (1. attēls). Piepildiet ātrās vārīšanas katlu līdz pusei ar aukstu ūdeni un karšējiet katlu 30 minūtes, ievērojot sadaļas "Pārbaude pirms noslēgšanas" un "Gatavošana". Atveriet ātrās vārīšanas katlu, tiklīdz tas ir pilnībā atdzisis un spiediens ir izplūdis. Iztukšojiet ātrās vārīšanas katlu un rūpīgi nosusiniet to ar mīkstu drānu.

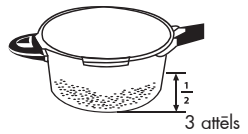
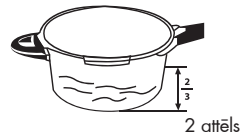


1 attēls

DROŠA EKSPLUATĀCIJA

PĀRTIKAS UN ŠĶIDRUMA PIEVIENOŠANA

Lai pagatavotu ēdienu, izmantojot ātrās vārīšanas katlu, katls jāpiepilda ar šķidrumu, kas pēc vārīšanas spēj izdalīt tvaiku, piemēram, ūdeni, zupu, buljonu vai vīnu. **NEKAD** nepiepildiet ātrās vārīšanas katlu ar šķidrumu vai pārtikas produktiem līdz vairāk nekā 2/3 no tā tilpuma (2. + 3. attēls).

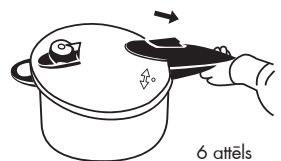
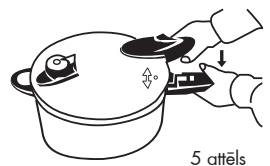
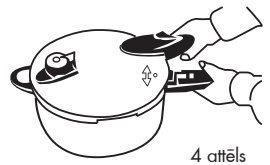


PĀRBAUDE PIRMS BLOKĒŠANAS

Pirms ātrās vārīšanas katla bloķēšanas vienmēr jāpārliciecinās, ka spiediena izlaišanas caurule (3f daļa) un drošības vārsts ir tīri un nav aizsprostoti (skat. Ātrās vārīšanas katla kopšana un tehniskā apkope).

ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA AIZVĒRŠANA

1. Saskatojiet simbolu "●" uz vāka (7. daļa) ar simbolu "▲" uz katla roktura (13. daļa) (4. attēls).
2. Nospiediet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz abi rokturi ir vienā līmenī (5. attēls).
3. Lai pārliecinātos, ka bloķētājierīce ir pilnībā aizvērta, aizbīdiet bloķētājierīci atpakaļ uz vāka roktura atzīmes virzienā (6. attēls).



ĒDIENU GATAVOŠANA

1. **Sagatavošana**
Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uz plīts taisni un stabili (7. attēls).
2. **Spiediena iestatījums**
Var izvēlēties dažādus spiediena iestatījumus. Lai iestatītu spiedienu (8. attēls), ievērojiet ieteikumus, kas sniegti tabulās šī dokumenta beigās.



SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA FUNKCIJAS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Tvaiku izdalīšanās stāvoklis

Φ - Spiediena regulēšanas vārsta noņemšana



3. Gatavošana

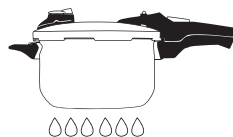
Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uz plīts un iestatiet augstāko gatavošanas līmeni. Pēc brīža no tvaika izplūdes atveres un vāka roktura izdalās neliels daudzums tvaika. Kad sarkanā tapa pārvietojas uz augšu, sākas spiediena palielināšanās (9. un 10. attēls). Lietojot gāzes plīti, vienmēr pārliecinieties, ka iestatījums ir pietiekami zems, lai liesmas nevarētu pacelties augšup pāri katla malām.

4. Gatavošana zem spiediena

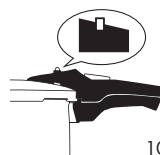
Samaziniet gatavošanas līmeni un iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši receptei vai savai pieredzei (11. attēls).

ATVĒRŠANA

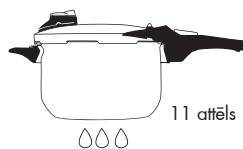
1. Pēc plīts izslēgšanas ir divas iespējas:
 - a) Lēna spiediena samazināšana un katla atvēršana: Pārliecinieties, ka katls ir stabils, un ļaujiet tam dabiski atdzist (12. attēls). Šī metode ir noderīga ēdienu sautēšanai, jo augsta temperatūra katlā kādu laiku saglabājas pat pēc plīts izslēgšanas.
 - b) Pretējā gadījumā spiediena izlaišanai izmantojiet spiediena regulēšanas vārstu. ∇
2. Kad spiediena indikators ir sākotnējā pozīcijā un tapa vairs nav redzama, tas nozīmē, ka spiediens ir pilnībā izplūdis, un katlu var atvērt (13. attēls).
 - a) Aizbīdīet bloķētājierīci uz vāka centru (14. attēls).
 - b) Pagrieziet augšējo rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam (15. attēls).
3. Saskaņojiet "●" atzīmi uz vāka ar "▲" atzīmi uz katla roktura (daļa. 13) līdz augstumam un atveriet vāku (16. attēls).



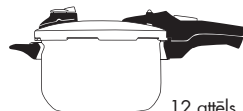
9 attēls



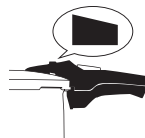
10 attēls



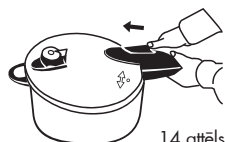
11 attēls



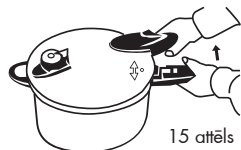
12 attēls



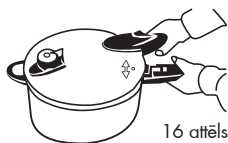
13 attēls



14 attēls



15 attēls



16 attēls

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

UZMANĪBU! BOJĀJUMU RISKS!

Nepareiza apiešanās ar izstrādājumu var izraisīt bojājumus.

VIEGLA TĪRĪŠANA

Lai paildzinātu ātrās vārīšanas katla kalpošanas laiku, nevajadzētu pārāk ilgi atstāt pagatavoto ēdienu katlā. Izskalojiet un nosusiniet katlu, lai novērstu ēdiena, īpaši skābju un sārmu pārtikas produktu traipu veidošanos uz katla. Izskalojiet katla korpusu un vāku ar siltu ūdeni, ja nepieciešams, pievienojot nedaudz maiga mazgāšanas līdzekļa un izmantojot mikstu sūkļa drānu. Īpaši jāuzmanās, lai nesabojātu vāka gumijas detaļas. Uzglabājiet izstrādājumu sausā un tīrā vietā. Podu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lūdzu, notīriet vāku ar rokām.

PRODUKTA TĪRĪŠANA

Spiediena regulēšanas vārsta tīrīšana

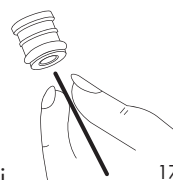
Pēc katras lietošanas reizes noņemiet spiediena regulēšanas vārstu (3. daļa), pagriežot regulēšanas pogu (3.a daļa) pretēji pulksteņrādītāja virzienam uz " Φ ". Pēc tam varat noņemt spiediena regulēšanas vārstu. Pārliedzinieties, ka atspere paliek vārstā. Rūpīgi izskalojiet visas detaļas ar ūdeni un atkal samontējiet tās. Pārbaudiet, vai vārsta blīvējums ir tīrs un bez nodiluma pazīmēm. Noskalojiet visas daļas ar siltu ūdeni. Salieciet visas detaļas kā sākotnēji. Montāžas laikā pārliedzinieties, ka detaļas kustas vienmērīgi. Nomainiet blīvējuma gredzenu, ja tas ir nodilis vai saplēsts.

DROŠĪBAS VĀRSTS

Pēc katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai drošības vārsts vākā ir tīrs un vai to var pārvietot. Noskalojiet to siltā ūdenī. Ja nepieciešams, varat uzmanīgi kustināt (piespiest) vārstu ar adatas aizsmugurējo daļu, lai atbrīvotu iesprūdušos neīrumus (17. attēls).

BLĪVĒJUMA GREDZENS

Pēc katras lietošanas reizes noskalojiet siltu ūdeni vai mazliet ziepjūdeni. Pareizi ievietojiet blīvējuma gredzenu vākā paredzētajā padziļinājumā.



17 attēls

PIEZĪME: BRĪDINĀJUMS! REMONTDARBUS DRĪKST VEIKT TIKAI PILNVAROTS PERSONĀLS.

TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	NOVĒRŠANA
Ātrās vārīšanas katlā nerodas spiediens.	Spiediena indikators nepalīdina.	Izmantojiet augstāku temperatūras iestatījumu.
	Pārāk maz gatavošanas šķidruma.	Pievienojiet gatavošanas šķidrumu.
	Augšējais un apakšējais rokturis nav pareizi savienoti un blīvējuma gredzens nav pareizā pozīcijā.	Aizveriet ātrās vārīšanas katlu, līdz tas ir atdzisis. Pareizi savienojiet abus rokturus un ievietojiet blīvējuma gredzenu pareizajā pozīcijā.
	Blīvējuma gredzens nav firs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.
Tvaiks izplūst no vāka.	Blīvējuma gredzens nav firs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.
	Blīvējuma gredzens ir deformēts un nodilis.	Nomainiet blīvējuma gredzenu ar modeli Nr. YS203HA07.
Ap spiediena regulēšanas vārstu izplūst šķidrums vai tvaiki.	Temperatūras iestatījums ir pārāk augsts.	Izmantojiet zemāku temperatūras iestatījumu.
	Ierīce ir piepildīta virs tās maksimālās ietilpības.	Samaziniet pildījuma daudzumu. Tomēr pārliecinieties, ka izstrādājums netiek darbināts ar pārāk mazu šķidruma daudzumu, jo pastāv risks, ka ēdiens var piedegt pie katla dibena.
Spiediena indikators nepārvietojas uz leju, un vāku nevar atvērt.	Ātrās vārīšanas katlā joprojām ir spiediens.	Pagaidiet, kamēr produkts atbrīvosies no spiediena, un iestatiet spiediena regulēšanas vārstu tvaiku izlaišanas pozīcijā.
Atvēršanas un aizvēršanas sistēma nedarbojas.	"●" marķējums uz vāka nav tādā pašā augstumā kā "▲" marķējums uz katla roktura.	Abi marķējumi ir vienādā augstumā.

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	NOVĒRŠANA
No drošības vārsta izplūst spēcīga tvaika strūkļa.	Drošības vārsta spiediena robeža ir pārsniegta, jo ir bloķēts tvaiku izplūdes vārsts.	Tūlīt izslēdziet plīti un noņemiet ātrās vārīšanas katlu no plīts. Spiediena vārītāju atveriet tikai pēc tam, kad spiediens ir pilnībā atlaists. Pārbaudiet, kura daļa ir aizsērējusi. Tvaika izlaišanas vārstu un drošības vārstu iztīriet saskaņā ar iepriekš minētajiem norādījumiem.
	Drošības vārsta blīvredzens nav ievietots.	Tūlīt izslēdziet plīti un noņemiet ātrās vārīšanas katlu no plīts. Ātrās vārīšanas katlu atveriet tikai pēc tam, kad spiediens ir pilnībā izlaists. Pareizi ievietojiet blīvējuma gredzenu vākā paredzētajā padziļinājumā.
Blīvējuma gredzens ir izvīrziņš zem vāka.	Blīvējuma gredzens ir nodilis.	Nomainiet blīvējuma gredzenu ar modeli Nr. YS203HA07.

GATAVOŠANAS IETEIKUMS

DĀRZEŅI

DĀRZEŅI	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTĀTĪJUMS
Ziedkāposti (sagriezti gabaliņos)	2 – 3	zems
Ziedkāposti	3 – 5	zems
Dārzeņu zupa	5 – 6	zems
Burkāni	5 – 7	zems
Kartupeļi (nemizoti)	5 – 7	augsta
Kartupeļi (mizoti un sagriezti)	3 – 5	augsta
Sēnes	5 – 6	zems
Spināti	2 – 4	zems
Cukini	3 – 5	zems

GAĻA

GAĻA	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTATĪJUMS
Liellopu gaļa / teļa gaļas cepetis	35 – 40	augsta
Liellopu gaļa / teļa gaļas cepetis (cūkgaļas stilbs)	25 – 30	augsta
Cūkgaļas cepetis	40 – 45	augsta
Cūkgaļas ribiņas, apmēram 450 g	15	augsta
Cūkgaļas stilbiņš, kūpināts, apmēram 450 g	20 – 25	augsta
Jēra gaļa, kāja	35 – 40	augsta
Jēra gaļa, kubiņos, apmēram 350 g	10 – 18	augsta
Vistas gaļa, nesadalīta, apmēram 500 g	12 – 18	augsta
Vistas gaļa gabaliņos, apmēram 500 g	12 – 18	augsta
Zupa vai liellopu vai māļputnu buljons	8 – 10	augsta

JŪRAS VELTES UN ZIVIS

Uz stundu iemērciet gliemenes traukā ar aukstu ūdeni un citrona sulu, lai no tām noņemtu smiltis.

ZIVIS	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTATĪJUMS
Krabi	2 – 3	zems
Zivju fileja, apmēram 400 g	2 – 3	zems
Zivju zupa vai koncentrēts zivju buljons	5 – 6	zems
Zivis, veselas, ķidātas	5 – 6	zems
Omārs, apmēram 400 g	2 – 3	zems
Mīdijas	2 – 3	zems
Garneles, krabji	1 – 2	zems

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir orientējošs. Nepieciešamā gatavošanas laika novirzes ir iespējamas spiediena regulēšanas, konsistences un tilpuma svārstību dēļ.

UTILIZĀCIJA

IEPAKOJUMA UTILIZĀCIJA

Produkta iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem.

Izmetiet iepakojuma materiālus saskaņā ar marķējumu publiskajos savākšanas punktos vai saskaņā ar konkrētās valsts noteikumiem.

SPECIFIKĀCIJA

Modelis	536662
Diametrs	Ø 20 cm
Tilpums	3 L
Tvaika spiediens	50/90 kPa

Ātrās vārīšanas katls atbilst
EN 12778:2002/A1:2005 un
Eiropas Direktīvas 2014/68/ES
noteikumiem.

GARANTĪJA UN SERVISA APKALPOŠANA

Produkts ir rūpīgi ražots saskaņā ar stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Šī produkta defektu gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pret produkta pārdevēju. Šīs likumā noteiktās tiesības nav ierobežotas ar mūsu garantiju. Šim produktam ir trīs gadu garantija no iegādes datuma. Garantijas termiņš sākas iegādes dienā. Lūdzu, glabājiet čeka oriģinālu drošā vietā, jo tas būs nepieciešams kā pirkuma apliecinājums garantijas gadījumā. Šis dokuments ir nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Ja trīs gadu laikā no šī produkta iegādes datuma rodas materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem produktu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Šī garantija zaudē spēku, ja izstrādājums ir bojāts vai nav pareizi lietots vai uzturēts. Garantija attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz ražojuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam (piemēram, baterijas) un tāpēc var tikt uzskatītas par nolietojamām daļām vai traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, uzlādējamām baterijām vai no stikla izgatavotām daļām.



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

Informācijas statuss:

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

Model-No.: 508



IAN 536662_2510

