SilverCrest®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PRESSURE COOKER
SCHNELLKOCHTOPF
AUTOCUISEUR

GB IE NI MT

PRESSURE COOKER
Operating and safety instructions

DE AT BE CH

SCHNELLKOCHTOPF
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

AUTOCUISEUR
Instructions d'utilisation et de sécurité

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

IAN 524908_2607

SUITABLE FOR: | GEEIGNET FÜR: | CONVIENT POUR :| GESCHIKT VOOR: | ADATTO PER: | APTA PARA COCINA: | ADEQUADO PARA:

Glass ceramic | Glaskeramik | Vitrocéramique | Keramisch | Vetroceramica | Vitrocerámica| Vitrocerâmica

Electrical | Elektro | Électricité | Elektrisch | Elettrico| Eléctrica| Eléctrico

Gas | Gas | Gaz | Gas | Gas | Gas| Gás

Induction | Induktion | Induction | Inductie | Induzione| Inducción| Indução

Halogen | Halogen | Halogène | Halogeen | Alogeno| Halógena| Halogéneo

GB IE NI MT	Operating and safety instructions	Page	3
DE AT BE CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	16
FR BE CH	Instructions d'utilisation et de sécurité	Page	29
NL BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	42
IT CH MT	Istruzioni per l'uso e la sicurezza	Pagina	55
ES	Instrucciones de uso y seguridad	Página	68
PT	Instruções de funcionamento e de segurança	Página	81

IAN 524908_2607

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PRESSURE COOKER

GB IE NI MT

PRESSURE COOKER
Operating and safety instructions

IAN 524908_2607

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.

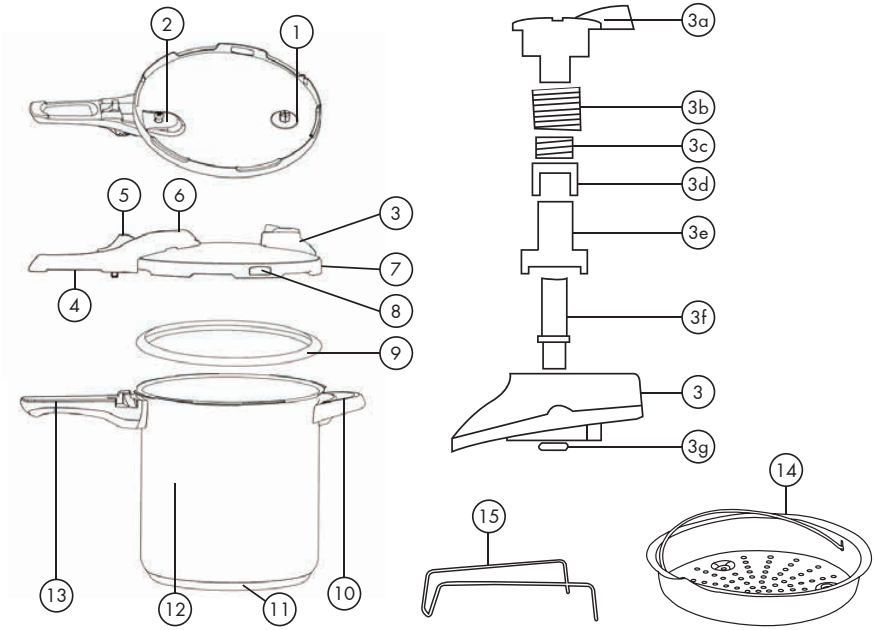
IMPORTANT! PLEASE KEEP ALL DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE AND READ THEM CAREFULLY!

SCOPE OF DELIVERY

- Pressure cooker + lid
- Sealing ring for lid
- Steamer insert with stand
- Operating and safety instructions

The steamer insert is for steaming vegetables. Please place the stand under the steamer insert. 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 "YS223H07".
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.
14 **STEAMING SET**
15 **STAND FOR STEAMER INSERT**

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.

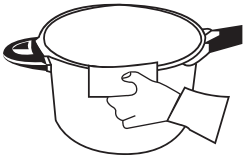


Fig. 1

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).

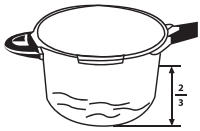


Fig. 2

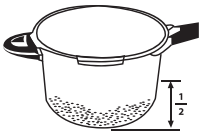


Fig. 3

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).

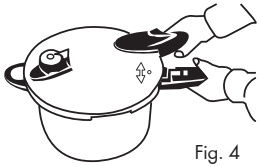


Fig. 4

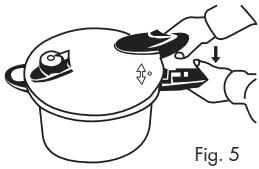


Fig. 5

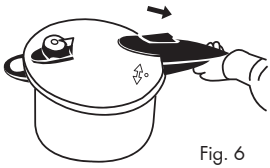


Fig. 6

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.

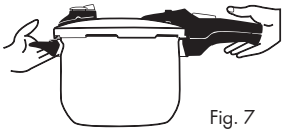


Fig. 7

FUNCTIONS OF THE PRESSURE CONTROL VALVE:

2 - 90 kPa – High
1 - 50 kPa – Low
- Vapour release order
- Removing the pressure control valve

Fig. 8

3. **Cooking**
   Place the pressure cooker on the hob and set the highest cooking level. After a while, small amounts of steam escape from the steam outlet and the lid handle. When the red pin moves upwards, the pressure build-up begins (Fig. 9 and 10). When using a gas hob, always ensure that the setting is kept low enough to prevent flames from rising up the sides of the pan.
4. **Cooking under pressure**
   Reduce the cooking level and set the cooking time according to the recipe or your own experience (Fig. 11).

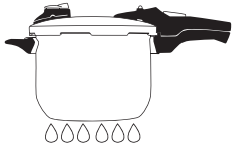


Fig. 9

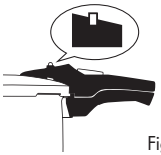


Fig. 10

OPENING

1. Once you have switched off the hob, there are two options:
   a) Slow depressurisation and opening of the pot:
      Make sure that the pot is stable and allow it to cool down naturally (Fig. 12). This method is useful for braising food, as the high temperature remains in the pan for a while, even after the hob has been switched off.
   b) Otherwise, use the pressure control valve to release pressure.
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).

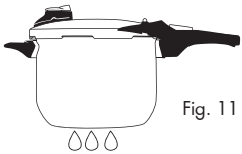


Fig. 11

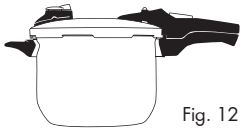


Fig. 12

Fig. 13

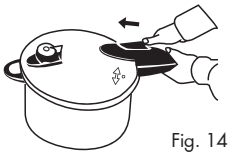


Fig. 14

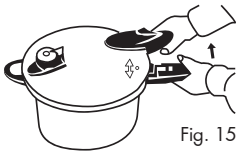


Fig. 15

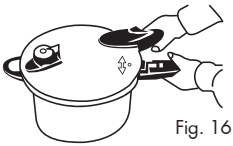


Fig. 16

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.

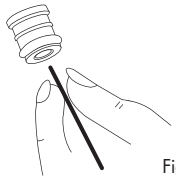


Fig. 17

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.
	Too little cooking liquid.	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. YS223H07.
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. YS223H07.

PREPARATION RECOMMENDATION

VEGETABLES

VEGETABLES	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Cauliflower (chopped)	2 – 3	Low
Cauliflower (whole)	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. 900 g	15	High
Pork knuckle, smoked, approx. 900 g	20 – 25	High
Lamb, leg	35 – 40	High
Lamb, cubes, approx. 700 g	10 – 18	High
Chicken, whole, approx. 1 kg	12 – 18	High
Chicken, in pieces, approx. 1 kg	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. 800 g	2 – 3	Low
Fish soup or concentrated fish stock	5 – 6	Low
Fish, whole, gutted	5 – 6	Low
Lobster, approx. 800 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	524908
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Status of the information:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SilverCrest®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SCHNELLKOCHTOPF

DE AT BE CH

SCHNELLKOCHTOPF
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 524908_2607

SICHERHEIT

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Für einen sicheren Gebrauch befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Verwenden Sie das Produkt nur für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck. Dies ist ein Haushalts-Schnellkochtopf, der zum schnellen Kochen von Speisen verwendet wird. Andere Verwendungen oder Veränderungen am Produkt gelten als nicht bestimmungsgemäß und können zu Verletzungen und Beschädigungen führen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder Veränderung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

SICHERHEIT VON KINDERN UND PERSONEN

WARNUNG! UNFALLGEFAHR FÜR KINDER UND KLEINKINDER!
Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial!
Es besteht Erstickungsgefahr, Kinder unterschätzen häufig die Gefahren!
Lebens- und Verletzungsgefahr für Kleinkinder und Kinder!

VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR!
Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind.
Beschädigte Teile können die Sicherheit und Stabilität beeinflussen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie vor der Benutzung auf die Stabilität des Produktes.
Benutzen Sie das Produkt sachgerecht und nur in dem bestimmungsgemäßen Einsatzbereich.
Kunststoffbestandteile sind von offenem Feuer fernzuhalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist. Beim Benutzen von Schnellkochtöpfen müssen grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Der Artikel ist nicht backofengeeignet.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht zum Frittieren mit flüssigem Öl.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls geeignete Ofenhandschuhe.

- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nur für den in der Anleitung bestimmungsgemäßen Zweck. Dieses Produkt kocht unter Dampfdruck. Unsachgemäßer Gebrauch kann dabei zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen – siehe Gebrauchsanweisung.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, nachdem er ausreichend abgekühlt ist und der gesamte interne Druck abgelassen wurde – siehe Gebrauchsanweisung.
- Verwenden Sie niemals Ihren Schnellkochtopf ohne Flüssigkeiten, dies könnte zu schweren Schäden führen.
- Überfüllung kann zur Verstopfung des Druckablassrohrs und somit zu erhöhter Druckbildung führen.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens.
- Beim Kochen von Nahrungsmitteln, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, den Schnellkochtopf nur zur Hälfte seines Füllvermögens befüllen.
- Beachten Sie, dass bestimmte Nahrungsmittel, wie z. B. Apfelmus, Rhabarber, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, geteilte Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Spaghetti oder andere Getreide, die schäumen und sich ausdehnen, verspritzen und zum Verstopfen des Druckablassventils führen können. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden.
- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in den Bedienungs- und Sicherheiteshinweisen zugelassen sind.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), das unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie können sich Verbrennungen zuziehen.
- Wenn Sie Gargut mit einer dicken Textur kochen, sollten Sie den Schnellkochtopf leicht schütteln, bevor Sie ihn öffnen, um sicherzustellen, dass nichts herausspritzt.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Ventile auf Verstopfung – siehe Gebrauchsanweisung.
- Lassen Sie das Sicherheitssystem unberührt, mit Ausnahme zur Reinigung und Pflege in Übereinstimmung mit den Anweisungen.
- Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, schalten Sie die Hitze herunter, sodass die gesamte Flüssigkeit, die den Dampf erzeugt, nicht verdunstet.
- Wenn sich die Griffe nur schwer auseinander drücken lassen, bedeutet dies, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell.
- Verwenden Sie insbesondere den Topf und den Deckel vom gleichen Modell und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Griffschrauben können sich lockern. Ziehen Sie bei Bedarf die Verschraubung der Griffe nach.
- Hinweis für Induktionskochfelder: Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Topfes zurückzuführen ist. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt Ihres Induktionskochfeldes oder des Kochgeschirrs hin. Es beeinflusst die Kochleistung nicht.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die bestimmungsgemäßen Einsatzbereiche. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Referenz auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

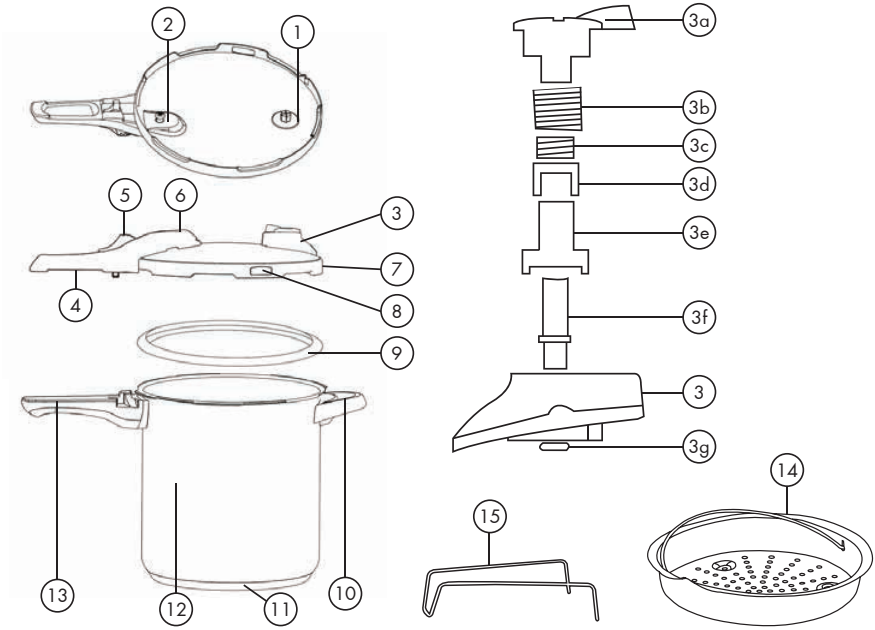
WICHTIG! BITTE ALLE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN UND SORGFÄLTIG LESEN!

LIEFERUMFANG

- Schnellkochtopf + Deckel
- Dichtungsring für Deckel
- Dünsteinsatz mit Ständer
- Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Der Dünsteinsatz ist zum Dünsten von Gemüse. Bitte stellen Sie dazu den Ständer unter den Dünsteinsatz. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Produkt nicht in Betrieb!

BESTANDTEILE UND FUNKTIONEN



1 **ANTI-BLOCKIERMUTTER:** Sie verhindert auf wirksame Weise, dass der Dampfaustritt verstopft, um Überdruck innerhalb des Produkts zu vermeiden.
2 **SICHERHEITSVENTIL:** Es wird verwendet, um den Druck unter dem Grenzwert zu halten, indem Luft abgelassen wird, sobald mehr Druck als geregelt aufgebaut wird.
Es dient auch zum Verhindern, dass der Deckel geöffnet wird, solange sich noch aktiver Druck im Schnellkochtopf befindet.
3 **DRUCKREGELVENTIL U. DRUCKREGELVENTILBASIS:**
Druckeinstellung: „1“ = niedriger Druck, „2“ = hoher Druck
3a **REGELUNGSKNOPF**
3b **FEDER**
3c **FEDER**
3d **ABDECKUNG DES REGELUNGSKNOPFS**
3e **REGELUNGSKNOPFACHSE**
3f **DRUCKABLASSROHR:** Dient zum Ablassen von Dampf im Schnellkochtopf.
3g **DICHTUNGSRING**
4 **DECKELGRIFF:** Dieser dient zum Abnehmen des Deckels vom Schnellkochtopf.
5 **VERRIEGELUNG:** Wenn der Deckel richtig geschlossen ist, drücken Sie die Verriegelung zum Verschließen nach hinten. Drücken Sie die Verriegelung nach vorn, um den Deckel zu öffnen.
6 **DRUCKANZEIGE:** Die Druckanzeige bewegt sich innerhalb von wenigen Minuten nach dem Erhitzen nach oben und kehrt wieder zum Ausgangspunkt zurück, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.
7 **DECKEL**
8 **FENSTER**
9 **DECKELDICHTUNG:** Diese muss absolut sauber sein, Modell „YS223H07“.
10 **HALTEGRIFF:** Zum Tragen des Schnellkochtopfs.
11 **BODEN:** Der Boden besteht aus drei Materialschichten, die eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglichen, wodurch das Produkt auch auf Induktionsherden verwendet werden kann.
12 **SCHNELLKOCHTOPFKÖRPER:** Dieser enthält das Gargut, ist säure- und alkalibeständig.
13 **TOPFGRIFF:** Am Topfgriff befindet sich ein „ ▲ “, das mit dem „ ● “ auf dem Deckel ausgerichtet werden muss.
14 **DÜNSTEINSATZ**
15 **STÄNDER FÜR DÜNSTEINSATZ**

BEDIENUNGSHINWEISE

Zur ersten Inbetriebnahme nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Topf. Geben Sie ein wenig Salatöl auf die Oberfläche rund um den Deckelrand (Abb. 1). Füllen Sie den Schnellkochtopf zur Hälfte mit kaltem Wasser und heizen Sie den Topf 30 Minuten lang unter Beachtung der Abschnitte „Überprüfung vor dem Verriegeln“ und „Garen“auf. Öffnen Sie den Schnellkochtopf, nachdem er vollständig abgekühlt und der gesamte Druck entwichen ist. Leeren Sie den Schnellkochtopf und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch sorgfältig ab.

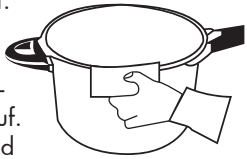


Abb. 1

SICHERER BETRIEB

HINZUFÜGEN VON GARGUT UND FLÜSSIGKEIT

Um mit dem Schnellkochtopf zu kochen, muss er unbedingt mit einer Flüssigkeit befüllt werden, die in der Lage ist, nach dem Siedevorgang Dampf freizugeben, wie zum Beispiel Wasser, Suppe, Brühe oder Wein. Befüllen Sie **NIEMALS** den Schnellkochtopf mit mehr als 2/3 des Fassungsvermögens mit Flüssigkeit oder Gargut (Abb. 2 + 3).

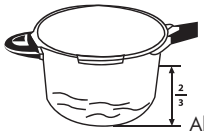


Abb. 2

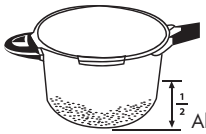


Abb. 3

ÜBERPRÜFUNG VOR DEM VERRIEGELN

Bevor Sie den Schnellkochtopf verriegeln, sollten Sie stets darauf achten, dass Druckablassrohr (Teil 3f) und Sicherheitsventil beide sauber und nicht verstopft sind (siehe Reinigung und Pflege).

SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

1. Bringen Sie das Zeichen „ ● “ auf dem Deckel (Teil 7) mit dem Zeichen „ ▲ “ auf dem Topfgriff (Teil 13) auf eine Höhe (Abb. 4).
2. Drücken Sie leicht auf den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis sich die beiden Griffe miteinander auf einer Höhe befinden (Abb. 5).
3. Schieben Sie die Verriegelung nach hinten, in Richtung Markierung auf dem Deckelgriff, um sicherzustellen, dass er vollständig geschlossen ist (Abb. 6).

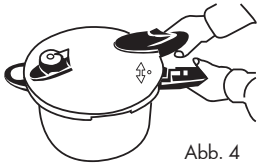


Abb. 4

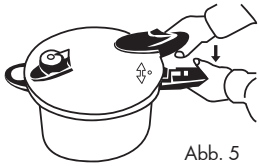


Abb. 5

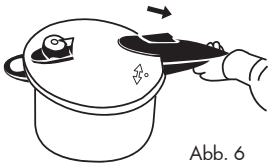


Abb. 6

GAREN

1. **Vorbereitung**
   Stellen Sie den Schnellkochtopf gerade und stabil auf das Kochfeld (Abb. 7).
2. **Druckeinstellung**
   Es können verschiedene Druckeinstellungen gewählt werden. Zur Druckeinstellung (Abb. 8) richten Sie sich bitte nach der Empfehlung in den Tabellen am Ende dieses Dokuments.

Abb. 7

FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90 kPa – hoch
1 - 50 kPa – niedrig
- Dampffreigabestellung
- Entfernen des Druckregelventils

Abb. 8

3. **Kochen**
   Stellen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd und stellen Sie die höchste Kochstufe ein. Nach einer Weile entweichen kleine Mengen Dampf aus dem Dampfauslass und am Deckelgriff. Wenn sich der rote Stift nach oben bewegt, beginnt der Druckaufbau (Abb. 9 und 10). Bei Verwendung eines Gasherdes stets darauf achten, dass die Einstellung niedrig genug gehalten wird, damit keine Flammen an der Topfwand aufsteigen.
4. **Kochen unter Druck**
   Reduzieren Sie die Kochstufe und stellen Sie die Garzeit anhand des Kochrezeptes oder nach Ihren eigenen Erfahrungen ein (Abb. 11).

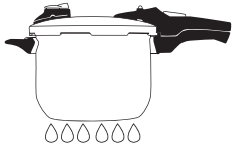


Abb. 9

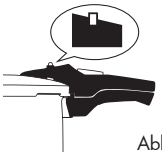


Abb. 10

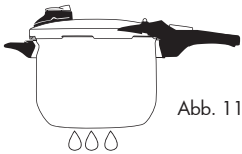


Abb. 11

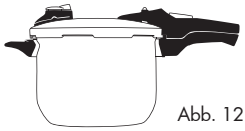


Abb. 12

Abb. 13

ÖFFNEN

1. Nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, gibt es zwei Möglichkeiten:
   a) Langsame Druckentlastung und Öffnen des Topfs: Achten Sie darauf, dass der Topf stabil steht und lassen Sie ihn auf ganz natürliche Weise abkühlen (Abb. 12). Diese Methode ist nützlich zum Schmoren von Gargut, dann bleibt die hohe Temperatur noch für eine Zeit lang im Topf, auch nachdem das Kochfeld abgeschaltet wurde.
   b) Verwenden Sie andernfalls das Druckregelventil zum Ablassen von Druck.
2. Wenn sich die Druckanzeige in der Ausgangsstellung befindet und der Stift nicht mehr zu sehen ist, wurde der gesamte Druck aus dem Schnellkochtopf abgelassen und Sie können ihn öffnen (Abb. 13).
   a) Verriegelung zur Deckelmitte schieben (Abb. 14).
   b) Den oberen Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 15).
3. Die Markierung „ ● “ auf dem Deckel mit der Markierung „ ▲ “ auf dem Topfgriff (Teil 13) auf eine Höhe bringen und den Deckel öffnen (Abb. 16).

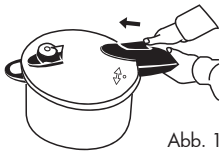


Abb. 14

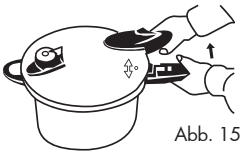


Abb. 15

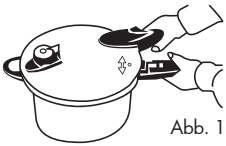


Abb. 16

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen führen.

EINFACHE REINIGUNG

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfes zu verlängern, sollten Sie die gekochten Speisen nicht zu lange im Topf belassen. Spülen Sie den Topf und trocknen Sie ihn ab, um zu vermeiden, dass Speisereste Flecken im Topf verursachen, vor allem säure- und alkalihaltige Speisen. Spülen Sie den Topfkörper und den Deckel mit warmem Wasser, falls erforderlich, unter Hinzufügen von etwas mildem Spülmittel sowie mit einem weichen Schwammtuch. Achten Sie besonders darauf, nicht die Gummiteile im Deckel zu beschädigen. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen und sauberen Ort auf. Der Topf ist Spülmaschinengeeignet. Bitte den Deckel von Hand reinigen.

PRODUKT REINIGEN

Reinigen des Druckregelventils

Entfernen Sie nach jeder Verwendung das Druckregelventil (Teil 3), indem Sie den Regelungsknopf (Teil 3a) gegen den Uhrzeigersinn auf Φ drehen. Danach können Sie das Druckregelventil abnehmen. Achten Sie darauf, dass die Feder im Ventil bleibt. Spülen Sie alle Teile sorgfältig mit Wasser und bauen Sie sie wieder zusammen. Kontrollieren Sie, ob die Ventildichtung sauber und frei von Abnutzungserscheinungen ist. Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser. Bauen Sie sämtliche Teile wie ursprünglich zusammen. Achten Sie beim Zusammenbau auf Leichtgängigkeit der Teile. Ersetzen Sie den Dichtungsring, wenn er abgenutzt oder gerissen ist.

SICHERHEITSVENTIL

Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Sicherheitsventil im Deckel sauber und beweglich ist. Spülen Sie es in warmem Wasser.
Falls es erforderlich sein sollte, können Sie das Ventil vorsichtig mit der Rückseite einer Nadel bewegen (eindrücken), um festsitzende Verschmutzungen zu lösen (Abb. 17).

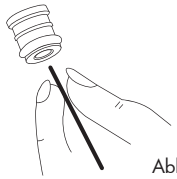


Abb. 17

DICHTUNGSRING

In warmem Wasser oder mit etwas Seifenwasser nach jedem Gebrauch spülen. Legen Sie den Dichtungsring richtig in die dafür vorgesehene Aussparung im Deckel ein.

HINWEIS: WARNUNG! REPARATUREN DÜRFEN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Es baut sich kein Druck im Schnellkochtopf auf.	Die Druckanzeige geht nicht nach oben.	Verwenden Sie eine höhere Temperatureinstellung.
	Zu kleine Mengen Kochflüssigkeit.	Geben Sie Kochflüssigkeit hinzu.
	Der obere und untere Griff sind nicht richtig miteinander verbunden und der Dichtungsring befindet sich nicht in der richtigen Position.	Schließen Sie den Schnellkochtopf bis er abgekühlt ist. Verbinden Sie die beiden Griffe richtig miteinander und bringen Sie den Dichtungsring in die richtige Position.
	Der Dichtungsring ist nicht sauber.	Dichtungsring säubern.
Dampf entweicht unter dem Deckel.	Der Dichtungsring ist nicht sauber.	Dichtungsring säubern.
	Der Dichtungsring ist verformt und abgenutzt.	Dichtungsring austauschen mit Modell Nr. YS223H07.
Flüssigkeit oder Dampf entweicht rund um das Druckregelventil.	Zu hohe Temperatureinstellung.	Verwenden Sie eine niedrigere Temperatureinstellung.
	Das Gerät ist über sein maximales Fassungsvermögen hinaus gefüllt.	Reduzieren Sie die Füllmenge. Achten Sie dennoch darauf, dass das Produkt nicht mit zu geringer Menge Flüssigkeit betrieben wird, da die Gefahr besteht, dass das Gargut am Topfboden anbrennen kann.
Die Druckanzeige bewegt sich nicht nach unten und der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Es ist immer noch Druck im Schnellkochtopf vorhanden.	Warten Sie, bis der Druck vom Produkt abgelassen ist und stellen Sie das Druckregelventil auf die Dampfablassposition.
Das Öffnungs- und Verschlusssystem funktioniert nicht.	Die Markierung „ ● “ auf dem Deckel befindet sich nicht auf derselben Höhe mit der Markierung „ ▲ “ auf dem Topfgriff.	Bringen Sie beide Markierungen auf dieselbe Höhe.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Ein starker Dampfstrahl tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	Die Druckgrenze des Sicherheitsventils wurde aufgrund des verstopften Dampfablassventils überschritten.	Schalten Sie sofort das Kochfeld ab und nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Kochfeld. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde. Überprüfen Sie, welches Teil verstopft ist. Reinigen Sie das Dampfablassventil und das Sicherheitsventil unter Beachtung der o.a. Hinweise.
	Der Dichtungsring des Sicherheitsventils ist nicht eingelegt.	Schalten Sie sofort das Kochfeld ab und nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Kochfeld. Öffnen Sie den Schnellkochtopf, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde. Legen Sie den Dichtungsring richtig in die dafür vorgesehene Aussparung im Deckel ein.
Der Dichtungsring ragt unter dem Deckel hervor.	Der Dichtungsring ist abgenutzt.	Dichtungsring austauschen mit Modell Nr. YS223H07.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

GEMÜSE

GEMÜSE	GESCHÄTZTE KOCHZEIT (IN MINUTEN)	DRUCKEINSTELLUNG
Blumenkohl (in Stücke geschnitten)	2 – 3	niedrig
Blumenkohl (ganzes Stück)	3 – 5	niedrig
Gemüsesuppe	5 – 6	niedrig
Karotten	5 – 7	niedrig
Kartoffeln (ungeschält)	5 – 7	hoch
Kartoffeln (geschält und geschnitten)	3 – 5	hoch
Pilze	5 – 6	niedrig
Spinat	2 – 4	niedrig
Zucchini	3 – 5	niedrig

FLEISCH

FLEISCH	GESCHÄTZTE KOCHZEIT (IN MINUTEN)	DRUCKEINSTELLUNG
Rind / Kalbsbraten	35 – 40	hoch
Rindfleisch / Kalbsbraten (Haxe)	25 – 30	hoch
Schweinebraten	40 – 45	hoch
Schweinerippchen, ca. 900 g	15	hoch
Schweinshaxe, geräuchert, ca. 900 g	20 – 25	hoch
Lamm, Keule	35 – 40	hoch
Lamm, Würfel, ca. 700 g	10 – 18	hoch
Hähnchen, ganz, ca. 1 kg	12 – 18	hoch
Hähnchen, in Stücken, ca. 1 kg	12 – 18	hoch
Suppe oder Kraftbrühe von Rindfleisch oder Geflügel	8 – 10	hoch

MEERESFRÜCHTE UND FISCH

Legen Sie Muscheln in einem Gefäß mit kaltem Wasser und mit dem Saft einer Zitrone eine Stunde lang ein, um Sand zu enfernen.

FISCH	GESCHÄTZTE KOCHZEIT (IN MINUTEN)	DRUCKEINSTELLUNG
Krabbe	2 – 3	niedrig
Fischfilet, ca. 800 g	2 – 3	niedrig
Fischsuppe oder konzentrierter Fischfond	5 – 6	niedrig
Fisch, ganz, ausgenommen	5 – 6	niedrig
Hummer, ca. 800 g	2 – 3	niedrig
Muscheln	2 – 3	niedrig
Garnelen, Krabben	1 – 2	niedrig

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind Richtwerte. Abweichungen der erforderlichen Kochzeiten sind bedingt durch Druckregelungs-, Konsistenz- und Volumenschwankungen möglich.

ENTSORGUNG

VERPACKUNG ENTSORGEN

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien.
Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

SPEZIFIKATION

Modell	524908
Durchmesser	∅ 22 cm
Volumen	6 L
Dampfdruck	50/90 kPa

Der Schnellkochtopf entspricht EN 12778:2002/A1:2005 und den Vorschriften der europäischen Richtlinie 2014/68/EU.

GARANTIE- UND SERVICEABWICKLUNG

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere dargestellte Garantie nicht eingeschränkt. Sie erhalten auf dieses Produkt drei Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf, da dieser im Garantiefall als Nachweis für den Kauf benötigt wird. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Stand der Informationen:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

AUTOCUISEUR

FR BE CH

AUTOCUISEUR
Instructions d'utilisation et de sécurité

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

IAN 524908_2607

SÉCURITÉ

Lisez attentivement les consignes de sécurité suivantes avant d'utiliser le produit pour la première fois. Pour une utilisation en toute sécurité, suivez toutes les consignes de sécurité ci-dessous.

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

N'utilisez le produit que pour l'usage auquel il est destiné. Il s'agit d'un autocuiseur ménager utilisé pour la cuisson rapide des aliments. Toute autre utilisation ou modification du produit est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut entraîner des blessures et des dommages. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou d'une modification. Le produit n'est pas destiné à un usage professionnel.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS ET LES JEUNES ENFANTS !
Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage !
Il y a un risque d'étouffement, les enfants sous-estiment souvent les dangers !
Danger de mort et de blessure pour les jeunes enfants et les enfants !

ATTENTION AU RISQUE DE BLESSURE !
Assurez-vous qu'aucune des pièces est endommagée.
Les pièces endommagées peuvent avoir une influence sur la sécurité et la stabilité.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Veillez à la stabilité du produit avant de l'utiliser.
Utilisez le produit de manière appropriée et uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue.
Les composants en plastique doivent être tenus à l'écart des flammes nues.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de celle-ci des instructions sur la manière d'utiliser le produit. Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, il convient de respecter les consignes de sécurité de base :

- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Cet article ne va pas au four.
- N'utilisez pas cet autocuiseur pour faire frire à l'huile liquide.
- Déplacez l'autocuiseur avec beaucoup de précaution lorsqu'il est sous pression.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, mais utilisez les poignées et les boutons.
  Le cas échéant, utilisez des gants de cuisine appropriés.

- N'utilisez cet autocuiseur que pour l'usage auquel il est destiné dans le mode d'emploi. Ce produit cuit sous pression de vapeur. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Veillez à ce que l'autocuiseur soit correctement fermé avant de le placer sur la cuisinière, voir le mode d'emploi.
- N'ouvrez l'autocuiseur qu'après qu'il a suffisamment refroidi et que toute la pression interne a été évacuée, voir le mode d'emploi.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela pourrait entraîner de graves dommages.
- Un remplissage excessif peut entraîner l'obstruction du tuyau d'évacuation de la pression et donc une augmentation de la pression.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus de 2/3 de sa capacité
- Ne remplissez l'autocuiseur qu'à moitié de sa capacité lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant le processus de cuisson, comme le riz ou les légumes séchés.
- Notez que certains aliments, tels que la compote de pommes, la rhubarbe, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine, les pois cassés, les pâtes, les macaronis, les spaghettis ou d'autres céréales qui moussent et se dilatent peuvent provoquer des éclaboussures et entraîner l'obstruction de la valve de dépressurisation. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans l'autocuiseur.
- N'utilisez que les sources de chaleur autorisées dans les instructions d'utilisation et de sécurité.
- Si vous avez cuit de la viande avec la peau (p. ex. langue de bœuf), qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée. Vous risquez de vous brûler.
- Si vous cuisinez des aliments à la texture épaisse, il est conseillé de secouer légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin de s'assurer que rien ne gicle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les valves ne sont pas bouchées, voir le mode d'emploi.
- Ne pas toucher au système de sécurité, sauf pour le nettoyer et l'entretenir conformément aux instructions.
- Après avoir atteint la pression de fonctionnement normale, réduisez la chaleur afin que tout le liquide générant la vapeur ne s'évapore pas.
- Si les poignées s'écartent difficilement, cela signifie que l'autocuiseur est encore sous pression. Ne l'ouvrez pas de force. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour le modèle concerné.
- Utilisez notamment la casserole et le couvercle du même modèle et veillez à ce qu'ils soient compatibles.
- Les vis de la poignée peuvent se desserrer. Si nécessaire, resserrez le vissage des poignées.
- Remarque pour les plaques de cuisson à induction : Dans certaines circonstances, un bruit peut se produire en raison des propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la casserole. Ceci est normal et n'indique pas que votre plaque de cuisson à induction ou vos ustensiles de cuisine sont défectueux. Il n'influence pas la puissance de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité avant d'utiliser le produit. N'utilisez le produit que comme décrit et pour l'usage auquel il est destiné. Conservez ce document pour référence ultérieure. Remettez également tous les documents si vous donnez le produit à un tiers.

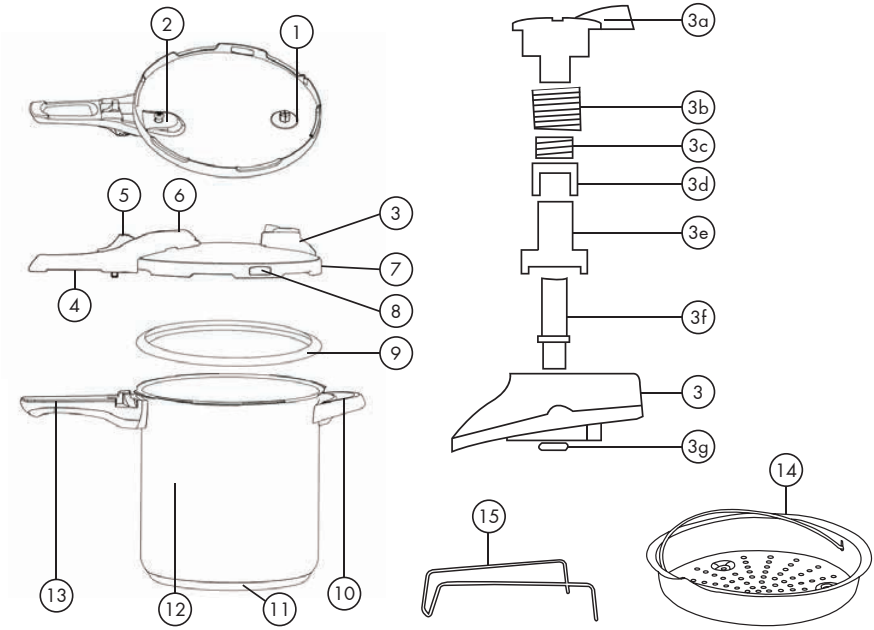
IMPORTANT ! VEUILLEZ CONSERVER ET LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES DOCUMENTS POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

CONTENU DE LA LIVRAISON

- Autocuiseur + couvercle
- Joint d'étanchéité pour couvercle
- Panier vapeur avec support
- Instructions d'utilisation et de sécurité

Le panier vapeur sert à cuire les légumes à la vapeur. Pour ce faire, veuillez placer le support sous le panier vapeur. Contrôlez que toutes les pièces sont bien présentes et vérifiez que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne mettez pas en service un produit endommagé !

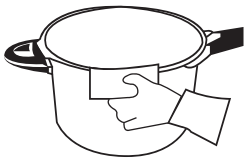
COMPOSANTS ET FONCTIONS



1 **ÉCROU ANTI-BLOCAGE :** Il empêche efficacement l'obstruction de la sortie de vapeur afin d'éviter toute surpression à l'intérieur du produit.
2 **SOUPAPE DE SÉCURITÉ :** Elle est utilisée pour maintenir la pression en dessous du seuil limite en évacuant l'air dès que la pression est supérieure à celle réglée. Elle sert également à empêcher l'ouverture du couvercle tant qu'il y a encore une pression active dans l'autocuiseur.
3 **RÉGULATEUR DE PRESSION ET BASE DE RÉGULATEUR DE PRESSION :** Réglage de la pression : « 1 » = basse pression, « 2 » = haute pression.
3a **BOUTON DE RÉGLAGE**
3b **RESSORT**
3c **RESSORT**
3d **CACHE DU BOUTON DE RÉGLAGE**
3e **BOUTON DE RÉGLAGE**
3f **TUYAU D'ÉVACUATION DE LA PRESSION :** Sert à évacuer la vapeur dans l'autocuiseur.
3g **JOINT D'ÉTANCHÉITÉ**
4 **POIGNÉE DU COUVERCLE :** Celle-ci sert à retirer le couvercle de l'autocuiseur.
5 **VERROUILLAGE :** Lorsque le couvercle est correctement fermé, poussez le loquet vers l'arrière pour le fermer. Poussez le loquet vers l'avant pour ouvrir le couvercle.
6 **INDICATIONS DE PRESSION :** L'indicateur de pression se déplace vers le haut dans les minutes qui suivent le chauffage et revient à son point de départ une fois que la pression a été complètement relâchée.
7 **COUVERCLE**
8 **FENÊTRES**
9 **JOINT DE COUVERCLE :** Celle-ci doit être absolument propre, modèle „YS223H07".
10 **POIGNÉE :** Pour porter l'autocuiseur.
11 **FOND :** Le fond est composé de trois couches de matériaux qui permettent une répartition rapide et uniforme de la chaleur, ce qui permet d'utiliser le produit sur des cuisinières à induction.
12 **CORPS DE L'AUTOCUISEUR :** Celui-ci contient l'aliment à cuire, il est résistant aux acides et aux alcalins.
13 **POIGNÉE DU POT :** Sur la poignée du pot se trouve un « ▲ » qui doit être aligné avec le « ● » du couvercle.
14 **PANIER VAPEUR**
15 **SUPPORT POUR PANIER VAPEUR**

CONSEILS D'UTILISATION

Pour la première mise en service, retirez tous les accessoires du pot . Mettez un peu d'huile de table sur la surface autour du bord du couvercle (ill. 1). Remplissez l'autocuiseur à moitié d'eau froide et faites-le chauffer pendant 30 minutes en respectant les sections « Vérification avant verrouillage » et « Cuisson ». Ouvrez l'autocuiseur une fois qu'il a complètement refroidi et que toute la pression a été évacuée. Videz l'autocuiseur et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

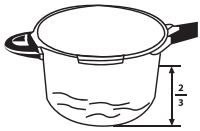


ill. 1

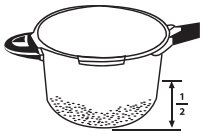
FONCTIONNEMENT SÛR

AJOUT D'ALIMENTS ET DE LIQUIDE

Pour cuisiner avec l'autocuiseur, il faut impérativement le remplir d'un liquide capable de libérer de la vapeur après ébullition, comme de l'eau, de la soupe, du bouillon ou du vin. Ne remplissez **JAMAIS** l'autocuiseur de liquide ou d'aliments à plus de 2/3 de sa capacité (ill. 2 + 3).



ill. 2



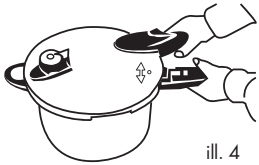
ill. 3

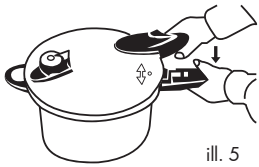
VÉRIFICATION AVANT LE VERROUILLAGE

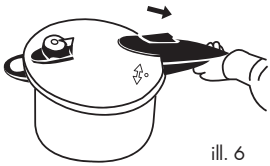
Avant de verrouiller l'autocuiseur, vous devez toujours vous assurer que le tuyau d'évacuation de la pression (pièce 3f) et la soupape de sécurité sont tous deux propres et non obstrués (voir Entretien et maintenance de l'autocuiseur).

FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

1. Amenez le signe « ● » sur le couvercle (pièce 7) à la même hauteur que le signe « ▲ » sur la poignée du pot (pièce 13) (ill. 4).
2. Appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées soient à la même hauteur l'une par rapport à l'autre (ill. 5).
3. Faites glisser le loquet vers l'arrière, en direction du repère sur la poignée du couvercle, pour vous assurer qu'il est complètement fermé (ill. 6).

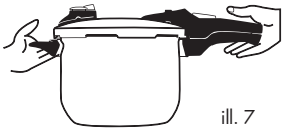

ill. 4


ill. 5


ill. 6

CUISSON

1. **Préparation**
   Placez l'autocuiseur bien droit et stable sur la plaque de cuisson (ill. 7).
2. **Réglage de la pression**
   Il est possible de sélectionner différents paramètres de pression. Pour le réglage de la pression (ill. 8), veuillez vous référer aux recommandations figurant dans les tableaux à la fin de ce document.

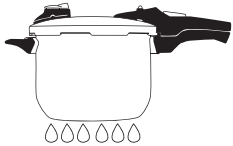

ill. 7

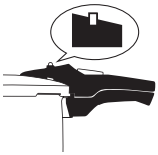
FONCTIONS DU RÉGULATEUR DE PRESSION :

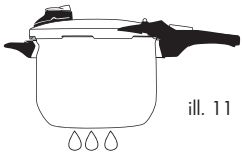
2 - 90 kPa – élevé
1 - 50 kPa – faible
- Position de dépressurisation
- Retirer le régulateur de pression

ill. 8

3. **Cuisine**
   Placez l'autocuiseur sur la cuisinière et réglez au niveau de cuisson le plus élevé. Au bout d'un moment, de petites quantités de vapeur s'échappent de la sortie pour la vapeur et de la poignée du couvercle. La montée de pression commence lorsque la tige rouge se déplace vers le haut (ill. 9 et 10). Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez toujours à ce que le réglage soit suffisamment bas pour que les flammes ne montent pas sur la paroi de la casserole.
4. **Cuisiner sous pression**
   Réduisez le niveau de cuisson et réglez le temps de cuisson en vous basant sur la recette de cuisine ou sur votre propre expérience (ill. 11).

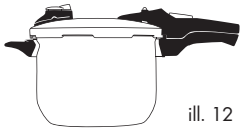

ill. 9


ill. 10

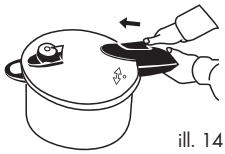

ill. 11

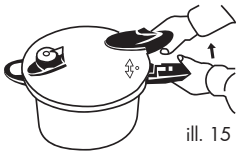
OUVERTURE

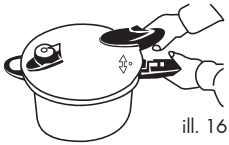
1. Après avoir éteint la plaque de cuisson, il y a deux possibilités :
   a) Dépressurisation lente et ouverture du pot :
      Veillez à ce que le pot soit stable et laissez-le refroidir naturellement (ill. 12). Cette méthode permet de faire mijoter des aliments, la température élevée reste alors dans le pot pendant un certain temps, même après l'arrêt de la plaque de cuisson.
   b) Dans le cas contraire, utilisez le régulateur de pression pour relâcher la pression.
2. Lorsque l'indicateur de pression est en position initiale et que la tige n'est plus visible, toute la pression a été évacuée de l'autocuiseur et vous pouvez l'ouvrir (ill. 13).
   a) Pousser le verrouillage vers le centre du couvercle (ill. 14).
   b) Tourner la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. 15).
3. Amener le repère « ● » sur le couvercle à la même hauteur que le repère « ▲ » sur la poignée du pot (pièce. 13) et ouvrir le couvercle (ill. 16).


ill. 12

ill. 13


ill. 14


ill. 15


ill. 16

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION ! RISQUE D'ENDOMMAGEMENT !

Une manipulation inappropriée du produit peut entraîner des dommages.

NETTOYAGE FACILE

Pour prolonger la durée de vie de l'autocuiseur, ne laissez pas les aliments cuits trop longtemps dans la casserole. Rincez et séchez la casserole pour éviter que des restes d'aliments ne tachent la casserole, en particulier les aliments acides et alcalins. Rincez le corps du pot et le couvercle à l'eau chaude, en ajoutant un peu de liquide vaisselle doux si nécessaire, ainsi qu'avec un chiffon éponge doux. Faites particulièrement attention à ne pas endommager les pièces en caoutchouc du couvercle. Conservez le produit dans un endroit sec et propre. La casserole est lavable au lave-vaisselle. Veuillez nettoyer le couvercle à la main.

NETTOYER LE PRODUIT

Nettoyage du régulateur de pression

Après chaque utilisation, retirez le régulateur de pression (pièce 3) en tournant le bouton de régulation (pièce 3a) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « Φ ». Vous pouvez ensuite retirer le régulateur de pression. Veillez à ce que le ressort reste dans la valve. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau et réassemblez-les. Contrôlez si le joint de la vanne est propre et ne présente pas de signes d'usure. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude. Assemblez toutes les pièces comme à l'origine. Lors de l'assemblage, veillez à ce que les pièces bougent facilement. Remplacez le joint d'étanchéité s'il est usé ou déchiré.

SOUPAPE DE SÉCURITÉ :

Après chaque utilisation, vérifiez que la soupape de sécurité du couvercle est propre et mobile. Rincez-la à l'eau chaude. Si nécessaire, vous pouvez déplacer (enfoncer) doucement la soupape avec l'arrière d'une aiguille pour libérer les impuretés coincées (ill. 17).

ill. 17

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Rincer à l'eau chaude ou avec un peu d'eau savonneuse après chaque utilisation. Placez correctement le joint d'étanchéité dans la rainure prévue à cet effet dans le couvercle.

REMARQUE : AVERTISSEMENT ! SEUL LE PERSONNEL AUTORISÉ DOIT EFFECTUER LES RÉPARATIONS.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	AIDE
Aucune pression ne s'accumule dans l'autocuiseur.	L'indicateur de pression ne monte pas.	Utilisez un réglage de température plus élevé.
	Quantités de liquide de cuisson trop faibles.	Ajoutez du liquide de cuisson.
	Les poignées supérieure et inférieure ne sont pas correctement reliées et le joint d'étanchéité n'est pas dans la bonne position.	Fermez l'autocuiseur jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Reliez correctement les deux poignées et placez le joint d'étanchéité dans la bonne position.
	Le joint n'est pas propre.	Nettoyer le joint d'étanchéité.
La vapeur s'échappe sous le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas propre.	Nettoyer le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est déformé et usé.	Remplacer le joint d'étanchéité par le modèle n° YS223H07.
Du liquide ou de la vapeur s'échappe autour du régulateur de pression.	Réglage de la température trop élevé.	Utilisez un réglage de température plus bas.
	L'appareil est rempli au-delà de sa capacité maximale.	Réduire le contenu. Veillez néanmoins à utiliser le produit avec une quantité suffisante de liquide, car les aliments risquent de brûler au fond du pot.
L'indicateur de pression ne se déplace pas vers le bas et le couvercle ne s'ouvre pas.	Il y a toujours de la pression dans l'autocuiseur.	Attendez que le produit soit dépressurisé et placez le régulateur de pression en position d'évacuation de la vapeur.
Le système d'ouverture et de fermeture ne fonctionne pas.	Le repère « ● » sur le couvercle ne se trouve pas à la même hauteur que le repère « ▲ » sur la poignée du pot.	Amenez les deux repères à la même hauteur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	AIDE
Un puissant jet de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.	La limite de pression de la soupape de sécurité a été dépassée car la soupape d'évacuation de vapeur est obstruée.	Éteignez immédiatement la plaque de cuisson et retirez l'autocuiseur de la plaque de cuisson. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant d'avoir complètement évacué la pression. Vérifier quelle pièce est bouchée. Nettoyez la soupape d'évacuation de vapeur et la soupape de sécurité en respectant les consignes ci-dessus.
	Le joint d'étanchéité de la soupape de sécurité n'est pas en place.	Éteignez immédiatement la plaque de cuisson et retirez l'autocuiseur de la plaque de cuisson. N'ouvrez l'autocuiseur qu'après avoir complètement évacué la pression. Placez correctement le joint d'étanchéité dans la rainure prévue à cet effet dans le couvercle.
Le joint d'étanchéité dépasse sous le couvercle.	Le joint d'étanchéité est usé.	Remplacer le joint d'étanchéité par le modèle n° YS223H07.

RECOMMANDATION DE PRÉPARATION

LÉGUMES

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ (EN MINUTES)	RÉGLAGE DE LA PRESSION
Chou-fleur (en morceaux)	2 – 3	faible
Chou-fleur (entier)	3 – 5	faible
Soupe de légumes	5 – 6	faible
Carottes	5 – 7	faible
Pommes de terre (non épluchées)	5 – 7	élevé
Pommes de terre (épluchées et coupées)	3 – 5	élevé
Champignons	5 – 6	faible
Épinards	2 – 4	faible
Courgettes	3 – 5	faible

VIANDE

VIANDE	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ (EN MINUTES)	RÉGLAGE DE LA PRESSION
Bœuf / Rôti de veau	35 – 40	élevé
Viande de bœuf / rôti de veau (jarret)	25 – 30	élevé
Rôti de porc	40 – 45	élevé
Côtes de porc, env. 900 g	15	élevé
Jarret de porc, fumé, env. 900 g	20 – 25	élevé
Agneau, cuisse	35 – 40	élevé
Agneau, cubes, env. 700 g	10 – 18	élevé
Poulet, entier, env. 1 kg	12 – 18	élevé
Poulet, en morceaux, env. 1 kg	12 – 18	élevé
Soupe ou bouillon concentré de bœuf ou de volaille	8 – 10	élevé

FRUITS DE MER ET POISSON

Faites tremper les moules dans un récipient rempli d'eau froide et du jus d'un citron pendant une heure pour éliminer le sable.

POISSON	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ (EN MINUTES)	RÉGLAGE DE LA PRESSION
Crabe	2 – 3	faible
Filet de poisson, env. 800 g	2 – 3	faible
Soupe de poisson ou bouillon de poisson concentré	5 – 6	faible
Poissons entiers, vidés	5 – 6	faible
Homard, env. 800 g	2 – 3	faible
Moules	2 – 3	faible
Crevettes, crabes	1 – 2	faible

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives. Il est possible que les durées de cuisson requises varient en fonction de la régulation de la pression, de la consistance et du volume.

ÉLIMINATION

ÉLIMINER L'EMBALLAGE

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage conformément à leur étiquetage dans les centres de collecte publics ou selon les directives spécifiques du pays.

SPÉCIFICATION

Modèle	524908
Diamètre	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pression de vapeur	50/90 kPa

L'autocuiseur est conforme à la norme EN 12778:2002/A1:2005 et aux dispositions de la directive européenne 2014/68/UE.

GESTION DE LA GARANTIE ET DU SERVICE

Le produit a été soigneusement fabriqué conformément aux directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. En cas de défaut de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie présentée. Vous bénéficiez d'une garantie de trois ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse original, car il sera nécessaire comme preuve d'achat en cas de garantie. Ce document est nécessaire comme preuve d'achat. Si un défaut de matériel ou de fabrication apparaît dans les trois ans à compter de la date d'achat de ce produit, nous réparons ou remplaçons le produit - à notre choix - gratuitement pour vous. Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé, utilisé ou entretenu de manière non conforme. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale (par exemple les piles) et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni les dommages causés aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs, les batteries ou fabriquées en verre.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Dernière mise à jour des informations :
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SNELKOOKPAN

NL BE

SNELKOOKPAN
Bedienings- en veiligheidsinstructies

IAN 524908_2607

VEILIGHEID

Lees de volgende veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gaat gebruiken. Volg voor een veilig gebruik alle onderstaande veiligheidsinstructies op.

BESTEMMINGSCONFORM GEBRUIK

Gebruik het product alleen waarvoor het bedoeld is. Dit is een huishoudelijke snelkookpan, die wordt gebruikt om voedsel snel te gaan bereiden. Elk ander gebruik of wijzigingen aan het product gelden als niet conform, en kunnen leiden tot letsels en schade. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van een onjuist gebruik of wijzigingen. Het product is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN PERSONEN

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ONGELUKKEN BIJ KINDEREN EN PEUTERS!
Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met verpakkingsmateriaal!
Er is gevaar voor verstikking; kinderen onderschatten de gevaren vaak!
Levensgevaar en letsels voor baby's en kinderen!

LET OP - GEVAAR VOOR LETSELS!
Controleer of alle onderdelen onbeschadigd zijn.
Beschadigde onderdelen kunnen de veiligheid en stabiliteit gaan beïnvloeden.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Controleer de stabiliteit van het product voor u het gaat gebruiken.
Gebruik het product op de juiste wijze, en alleen waarvoor het bedoeld is.
Plastic onderdelen moeten uit de buurt van open vuur worden gehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het product door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Bij het gebruik van snelkookpannen moeten basisveiligheidsinstructies in acht worden genomen:

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.
- Dit artikel is niet ovenbestendig.
- Gebruik deze snelkookpan niet om te frituren met vloeibare olie.
- Verplaats de snelkookpan heel voorzichtig wanneer deze onder druk staat.
- Raak de hete oppervlakken niet aan, maar gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik indien nodig geschikte ovenwanten.

- Gebruik deze snelkookpan alleen voor het beoogde doel, zoals beschreven in de handleiding. Dit product kookt onder stoomdruk. Verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u hem op de kookplaat plaatst, zie gebruiksaanwijzing.
- Open de snelkookpan pas nadat deze voldoende is afgekoeld en alle inwendige druk is weggelaten, zie gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistoffen: dit kan leiden tot ernstige schade.
- Te vol vullen kan leiden tot verstopping van de drukontlasting, en dus tot een verhoogde druk.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van haar inhoud.
- Wanneer u voedsel kookt dat uitzet tijdens het kookproces, zoals rijst of gedroogde groenten, vul de snelkookpan dan slechts tot de helft van haar inhoud.
- Hou er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, rabarber, veenbessen, parelgort, havermout, spliterwten, pasta, macaroni, spaghetti of andere granen die schuimen en uitzetten, kunnen gaan spetteren waardoor het drukontlastingsventiel verstopt raakt. Dit voedsel mag niet worden gekookt in een snelkookpan.
- Gebruik alleen de verwarmingsbronnen die zijn toegestaan in de bedienings- en veiligheidsinstructies.
- Als u vlees hebt bereidde met huid (bijvoorbeeld ossentong), dat onder druk kan gaan opzwellen, prik dan niet in het vlees als de huid is opgezwollen. U kunt brandwonden oplopen.
- Als u voedsel met een dikke textuur gaat bereiden, moet u de snelkookpan zachtjes schudden voordat u hem opent om ervoor te zorgen dat er niets uit de pan spat.
- Controleer het ventiel voor elk gebruik op verstoppingen, zie de gebruiksaanwijzing.
- Laat het veiligheidssysteem ongemoeid, behalve voor reiniging en onderhoud volgens de instructies.
- Wanneer de normale werkdruk is bereikt, zet u de verwarming lager zodat niet alle vloeistof die de damp produceert gaat verdampen.
- Als de handvatten moeilijk uit elkaar te duwen zijn, betekent dit dat de snelkookpan nog onder druk staat. Open hem niet met geweld. Elke druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik alleen originele reserve-onderdelen voor het betreffende model.
- Gebruik vooral de pan en het deksel van hetzelfde model en zorg ervoor dat ze compatibel zijn.s
- De handgreepschroeven kunnen losraken. Draai de schroefverbinding van de handgrepen indien nodig vast.
- Opmerking in verband met inductiekookplaten: Onder bepaalde omstandigheden kan een geluid optreden dat te wijten is aan de elektromagnetische eigenschappen van de verwarmingsbron en de pan. Dit is normaal en duidt niet op een defect aan uw inductiekookplaat of het kookgerei. Het heeft geen invloed op de kookprestaties.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak uzelf vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies voordat u het product gaat gebruiken. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de beoogde toepassingen. Bewaar dit document voor toekomstig gebruik. Overhandig alle documenten wanneer u het product doorgeeft aan derden.

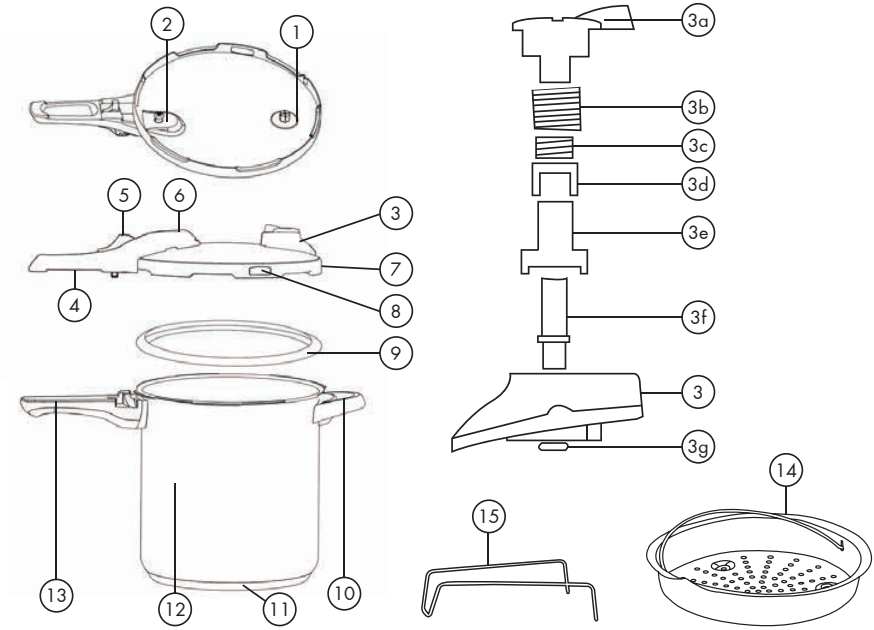
BELANGRIJK! BEWAAR ALLE DOCUMENTEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK EN LEES ZE ZORGVULDIG DOOR!

LEVEROMVANG

- Snelkookpan + deksel
- Afdichtring voor deksel
- Stoominzet met standaard
- Bedienings- en veiligheidsinstructies

De stoominzet is bedoeld voor het stomen van groenten. Plaats de standaard onder de stoominzet. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en controleer het product op transportschade. Gebruik geen beschadigd product!

ONDERDELEN EN FUNCTIES



1 **ANTI-BLOKKEERMOER:** Deze voorkomt effectief dat de stoomuitlaat verstopt raakt om overdruk in het product te voorkomen.
2 **VEILIGHEIDSVENTIEL:** Dit wordt gebruikt om de druk beneden de grenswaarde te houden door lucht te laten ontsnappen van zodra er meer druk dan geregeld wordt opgebouwd. Het wordt ook gebruikt om te voorkomen dat het deksel wordt geopend terwijl er nog druk in de snelkookpan is.
3 **DRUKREGELVENTIEL EN DRUKREGELVENTIELBASIS:** Drukinstelling: "1" = lage druk, "2" = hoge druk.
3a **BEDIENINGSKNOP**
3b **VEER**
3c **VEER**
3d **AFDEKKING BEDIENINGSKNOP**
3e **COMPARTIMENT VOOR BEDIENINGSKNOPPEN**
3f **DRUKONTLASTINGSPIJP:** Wordt gebruikt om stoom te laten ontsnappen in de snelkookpan.
3g **AFSLUITRING**
4 **DEKSELHENDEL:** Hiermee verwijdert u het deksel van de snelkookpan.
5 **VERGRENDELING:** Als het deksel goed is gesloten, druk je de vergrendeling naar achteren om het te sluiten. Druk de vergrendeling naar voren om het deksel te openen.
6 **PERSBERICHT:** De drukindicator gaat binnen een paar minuten na het verwarmen omhoog en keert terug naar het beginpunt zodra de druk volledig is weggenomen.
7 **DEKSEL**
8 **VENSTER**
9 **DEKSELAFDICHTING:** Dit moet absoluut schoon zijn, model "YS223H07".
10 **HOUDGREEP:** Voor het dragen van de snelkookpan.
11 **BODEM:** De bodem bestaat uit drie lagen materiaal die een snelle en gelijkmatige warmteverdeling mogelijk maken, waardoor het product ook gebruikt kan worden op inductiekookplaten.
12 **LICHAAM SNELKOOKPAN:** Dit bevat het voedsel, en is zuur- en alkalibestendig.
13 **BOVENGREEP:** Er staat een " ▲ " op het handvat van de pan. Dit teken moet worden uitgelijnd met de " ● " op het deksel.
14 **STOOM INZET**
15 **STANDAARD VOOR STOOMINZET**

GEBRUIKSAANWIJZING

Verwijder voor het eerste gebruik alle accessoires uit de pan.
Breng een beetje slaolie aan op het oppervlak rond de rand van het deksel (fig. 1). Vul nu de snelkookpan tot de helft met koud water en verwarm de pan 30 minuten, waarbij u rekening houdt met de hoofdstukken "Controleren voor het sluiten" en "Koken". Open de snelkookpan zodra deze volledig is afgekoeld en alle druk is ontweken. Maak de snelkookpan leeg, en droog hem voorzichtig af met een zachte doek.

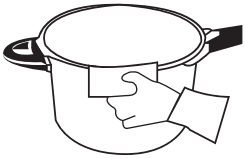


fig. 1

VEILIG GEBRUIK

VOEDSEL EN VLOEISTOF TOEVOEGEN

Om te koken met de snelkookpan moet deze gevuld zijn met een vloeistof die stoom kan afgeven na het kookproces, zoals water, soep, bouillon of wijn. Befüllen Vul de snelkookpan **NOOIT** voor meer dan 2/3 met vloeistof of voedsel (fig. 2 + 3).

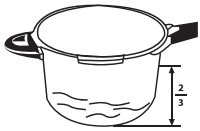


fig. 2

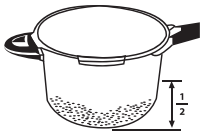


fig. 3

CONTROLEREN VOOR HET VERGRENDELEN

Voordat u de snelkookpan sluit, moet u controleren of de drukaflaatpijp (onderdeel 3f) en het veiligheidsventiel schoon en niet verstopt zijn (zie Verzorging en onderhoud van de snelkookpan).

SLUITEN VAN DE SNELKOOKPAN

1. Plaats het " ● "-symbool op het deksel (onderdeel 7) in lijn met het symbool " ▲ "-symbool op de handgreep van de pan (onderdeel 13) (afb. 4).
2. Druk licht op het deksel en draai het met de klok mee totdat de twee handgrepen op gelijke hoogte zijn (Fig. 5).
3. Schuif de vergrendeling naar achteren in de richting van de markering op de dekselbeugel om ervoor te zorgen dat deze volledig gesloten is (Fig. 6).

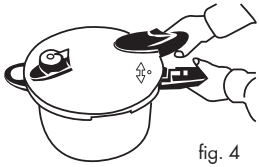


fig. 4

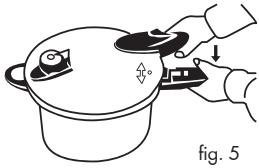


fig. 5

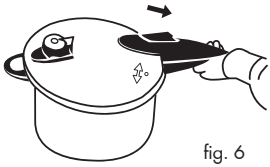


fig. 6

GAREN

1. **Voorbereiding**
   Plaats de snelkookpan recht en stabiel op de kookplaat (Fig. 7).
2. **Drukinstelling**
   Volg voor het instellen van de druk (Fig. 8) de aanbevelingen in de tabellen aan het einde van dit document.

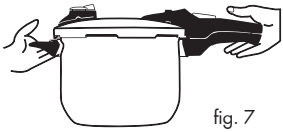


fig. 7

FUNCTIES VAN HET DRUKREGELVENTIEL:

2 - 90 kPa – hoog
1 - 50 kPa – laag
- Stand stoomafgifte
- Het drukregelventiel verwijderen

fig. 8

3. **Koken**
   Plaats de snelkookpan op de kookplaat en stel de hoogste kookstand in. Na een tijdje ontsnappen er kleine hoeveelheden stoom uit de stoomuitlaat en de handgreep van het deksel. Wanneer de rode pin omhoog beweegt, begint de drukopbouw (fig. 9 en 10). Indien u een kookplaat op gas gebruikt, zorg er dan altijd voor dat de instelling altijd laag genoeg wordt gekozen om te voorkomen dat de vlammen langs de zijkanten van de pan omhoog komen.
4. **Koken onder druk**
   Verlaag het kookniveau en stel de kooktijd in volgens het recept of de eigen ervaring (afb. 11).

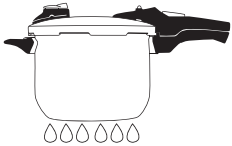


fig. 9

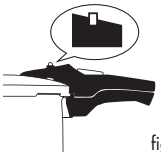


fig. 10

OPENEN

1. Zodra u de kookplaat uitgeschakelde, zijn er twee opties:
   a) Langzaam de druk verlagen en openen van de pan: Zorg ervoor dat de pot stabiel staat, en laat hem op natuurlijke wijze afkoelen (fig. 12). Deze methode is handig voor het smoren van voedsel, omdat de hoge temperatuur nog een tijdje in de pan blijft, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
   b) Gebruik in het andere geval het drukregelventiel om de druk te laten ontsnappen.
2. Wanneer de drukindicator in de beginstand staat en de pen niet meer zichtbaar is, is alle druk uit de snelkookpan verdwenen en kunt u deze openen (fig. 13).
   a) Schuif de vergrendeling naar het midden van het deksel (afb. 14).
   b) Draai de bovenste hendel linksom (fig. 15).
3. Breng de " ● "-markering op het deksel op één lijn met de " ▲ " markering op de steel van de pan (onderdeel 13), en open het deksel (afb. 16).

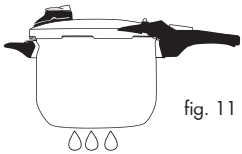


fig. 11

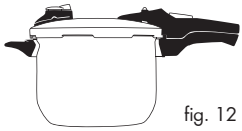


fig. 12

fig. 13

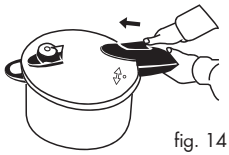


fig. 14

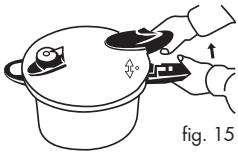


fig. 15

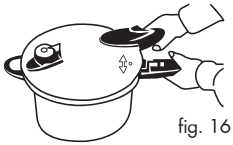


fig. 16

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP! GEVAAR VOOR SCHADE!
Het onjuist behandelen van het product kan leiden tot schade.

EENVOUDIG SCHOONMAKEN
Om de levensduur van de snelkookpan te verlengen, mag u het bereide voedsel niet te lang in de pan laten. Spoel en droog de pan af om te voorkomen dat etensresten vlekken maken op de pan, vooral zuur- en alkalihoudende voeding. Spoel het lichaam van de pan en het deksel indien nodig af met warm water, voeg een beetje mild afwasmiddel toe en gebruik een zachte sponsdoek. Let er vooral op dat u de rubberen onderdelen in het deksel niet beschadigt. Bewaar het product op een droge en schone plaats. De pan is vaatwasmachinebestendig. Reinig het deksel met de hand.

SCHOONMAKEN VAN HET PRODUCT
Drukregelventiel reinigen
Verwijder na elk gebruik het drukregelventiel (onderdeel 3) door de regelknop (onderdeel 3a) linksom naar " Φ " te draaien. Vervolgens kan het drukregelventiel worden verwijderd. Zorg ervoor dat de veer in het ventiel blijft zitten. Spoel alle onderdelen grondig af met water, en zet ze weer in elkaar. Controleer of de klepafdichting schoon is en geen sporen van slijtage vertoont. Spoel alle onderdelen af met warm water. Monteer alle onderdelen zoals oorspronkelijk. Zorg ervoor dat de onderdelen bij het in elkaar zetten soepel bewegen. Vervang de afdichtring als deze versleten of gescheurd is.

VEILIGHEIDSVENTIEL:
Controleer na elk gebruik of het veiligheidsventiel in het deksel schoon is en kan bewegen. Spoel het af met warm water.
Indien nodig kunt u het ventiel voorzichtig bewegen (indrukken) met de achterkant van een naald om vastzittend vuil los te maken (afb. 17).

fig. 17

AFDICHTRING
Na elk gebruik afspoelen in warm water of met een sopje.
Plaats de afdichtring op de juiste manier in de uitsparing in het deksel.

OPMERKING: WAARSCHUWING! HERSTELLINGEN MOGEN ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR BEVOEGD PERSONEEL.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Er wordt geen druk opgebouwd in de snelkookpan.	De drukweergave gaat niet omhoog.	Gebruik een hogere temperatuurinstelling.
	Te weinig kookvocht.	Voeg het kookvocht toe.
	De bovenste en onderste handgrepen zijn niet goed aangesloten en de afdichtring zit niet in de juiste positie.	Sluit de snelkookpan tot deze is afgekoeld. Sluit de twee hendels correct aan en plaats de afdichtring in de juiste positie.
	De afdichtring is niet schoon.	Reinig de afdichtring.
Er ontsnapt damp van onder het deksel.	De afdichtring is niet schoon.	Reinig de afdichtring.
	De afdichtring is vervormd en versleten.	Vervang de afdichtring door modelnr. YS223H07.
Er ontsnapt vloeistof of damp rond het drukregelventiel.	Temperatuurinstelling te hoog.	Gebruik een lagere temperatuurinstelling.
	Het apparaat is boven zijn maximale capaciteit gevuld.	Verminder de hoeveelheid vulling. Zorg er echter wel voor dat het product niet met te weinig vloeistof wordt gebruikt, want dan bestaat het risico dat het voedsel aanbrandt op de bodem van de pan.
De drukindicatie beweegt niet naar beneden, en het deksel kan niet worden geopend.	Er zit nog steeds druk in de snelkookpan.	Wacht tot de druk van het product is verdwenen en stel het drukregelventiel in op de stand voor stoomvrij maken.
Het openings- en sluitsysteem werkt niet.	De " ● "-markering op het deksel staat niet tegenover de " ▲ "-markering op het handvat van de pan.	Breng beide markeringen tegenover elkaar.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Er ontsnapt een sterke straal stoom uit het veiligheidsventiel.	De druklimiet van het veiligheidsventiel is overschreden als gevolg van een geblokkeerde stoom-afvoerventiel.	Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, en neem de snelkookpan van de kookplaat. Open de snelkookpan pas nadat de druk volledig is weggevallen. Controleer welk deel verstopt is. Reinig het stoom-afvoerventiel en het veiligheidsventiel volgens bovenstaande instructies.
	De afdichtring van het veiligheidsventiel is niet aangebracht.	Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, en neem de snelkookpan van de kookplaat. Open de snelkookpan pas nadat de druk volledig is weggevallen. Plaats de afdichtring op de juiste manier in de uitsparing in het deksel.
De afdichtring steekt onder het deksel uit.	De afdichtring is versleten.	Vervang de afdichtring door modelnr. YS223H07.

BEREIDINGSADVIEZEN

GROENTEN

GROENTEN	GESCHATTE GAARDUUR (IN MINUTEN)	DRUKINSTELLING
Bloemkool (in stukken gesneden)	2 – 3	laag
Bloemkool (hele stuk)	3 – 5	laag
Groentesoep	5 – 6	laag
Wortelen	5 – 7	laag
Aardappelen (ongeschild)	5 – 7	hoog
Aardappelen (geschild en gesneden)	3 – 5	hoog
Champignons	5 – 6	laag
Spinazie	2 – 4	laag
Courgette	3 – 5	laag

VLEES

VLEES	GESCHATTE GAARDUUR (IN MINUTEN)	DRUKINSTELLING
Gebraden runder- of kalfsvlees	35 – 40	hoog
Rundervlees / gebraden kalfsvlees (schenkel)	25 – 30	hoog
Varkensgebraad	40 – 45	hoog
Varkensribbetjes, ongeveer 900 g	15	hoog
Varkensschenkel, gerookt, ca. 900 g	20 – 25	hoog
Lamsschenkel	35 – 40	hoog
Lams, blokjes, ongeveer 700 g	10 – 18	hoog
Kip, heel, ongeveer 1 kg	12 – 18	hoog
Kip, in stukken, ongeveer 1 kg	12 – 18	hoog
Soep of runder- of gevogeltebouillon	8 – 10	hoog

ZEEVRUCHTEN EN VIS

Week mosselen een uur in een bak koud water met het sap van een citroen om zand te verwijderen.

VIS	GESCHATTE GAARDUUR (IN MINUTEN)	DRUKINSTELLING
Krab	2 – 3	laag
Visfilet, ongeveer 800 g	2 – 3	laag
Vissoep of geconcentreerde visbouillon	5 – 6	laag
Vis, geheel, gefileerd	5 – 6	laag
Kreeft, ongeveer 800 g	2 – 3	laag
Mosselen	2 – 3	laag
Garnalen, Krabben	1 – 2	laag

De kooktijden in de tabel zijn richtlijnen. Afwijkingen in de vereiste gaarduur zijn mogelijk door schommelingen in de drukregeling, consistentie en volume.

AFVOER

VERPAKKING WEGGOOIEN

De verpakking van het product is gemaakt van recycleerbare materialen.
Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de etikettering bij openbare inzamelpunten of volgens de plaatselijke voorschriften.

SPECIFICATIES

Model	524908
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 L
Dampdruk	50/90 kPa

De snelkookpan voldoet aan EN 12778:2002/A1:2005 en de bepalingen van de Europese Richtlijn 2014/68/EU.

GARANTIE- EN SERVICEAFHANDELING

Het product is zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en grondig getest voor de levering. Bij een defect aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze garantie. U heeft drie jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de aankoopdatum. Bewaar de originele kassabon, want deze is nodig als bewijs van aankoop in geval van een garantieclaim. Dit document is vereist als bewijs van aankoop. Als zich binnen drie jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos voor u repareren of vervangen. Deze garantie vervalt als het product beschadigd is of niet op de juiste manier is gebruikt of onderhouden. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage (bijv. batterijen) en daarom kunnen worden beschouwd als slijtageonderdelen of schade aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, oplaadbare batterijen of onderdelen van 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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Status van de informatie:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PENTOLA A PRESSIONE

IT CH MT

PENTOLA A PRESSIONE
Istruzioni per l'uso e la sicurezza

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

IAN 524908_2607

SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Per un utilizzo sicuro, seguire tutte le istruzioni di sicurezza riportate di seguito.

USO PREVISTO

Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto. Si tratta di una pentola a pressione per uso domestico, utilizzata per cuocere rapidamente gli alimenti. Altri usi o modifiche del prodotto sono considerati impropri e possono causare lesioni e danni. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio o da modifiche. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE

ATTENZIONE! PERICOLO DI INCIDENTI PER BAMBINI E BAMBINI PICCOLI!
Non lasciare mai i bambini senza sorveglianza con il materiale di imballaggio!
C'è il rischio di soffocamento e i bambini spesso sottovalutano i pericoli!
Pericolo di vita e di lesioni per neonati e bambini!

ATTENZIONE - RISCHIO DI LESIONI!
Assicurarsi che tutte le parti siano integre.
Le parti danneggiate possono compromettere la sicurezza e la stabilità.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Verificare la stabilità del prodotto prima dell'uso.
Utilizzare il prodotto correttamente e solo nell'area di applicazione prevista.
I componenti in plastica devono essere tenuti lontani da fiamme libere.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso del prodotto da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. Quando si utilizzano le pentole a pressione, è necessario osservare le istruzioni di sicurezza di base:

- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità di bambini.
- Questo articolo non è adatto al forno.
- Non utilizzare questa pentola a pressione per friggere con olio liquido.
- Muovere la pentola a pressione con molta cautela quando è in pressione.
- Non toccare le superfici calde, ma utilizzare le maniglie e le manopole.
  Se necessario, utilizzare guanti da forno adatti.

- Utilizzare la pentola a pressione solo per lo scopo previsto, come descritto nelle istruzioni. Questo prodotto cuoce sotto pressione di vapore. Un uso improprio può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di metterla sul piano di cottura, vedere le istruzioni per l'uso.
- Aprire la pentola a pressione solo dopo che si è raffreddata a sufficienza e che è stata scaricata tutta la pressione interna, vedi istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquidi, per evitare di danneggiarla gravemente.
- Un riempimento eccessivo può causare l'ostruzione del tubo di rilascio della pressione e quindi un aumento della pressurizzazione.
- Non riempire mai la pentola a pressione per più di 2/3 della sua capacità.
- Quando si cucinano alimenti che si espandono durante il processo di cottura, come il riso o le verdure secche, riempire la pentola a pressione solo fino a metà della sua capacità.
- Si noti che alcuni alimenti, come la salsa di mele, il rabarbaro, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena, i piselli spezzati, la pasta, i maccheroni, gli spaghetti o altri cereali che fanno schiuma e si espandono, possono schizzare e causare il blocco della valvola di rilascio della pressione. Questi alimenti non devono essere cucinati in pentola a pressione.
- Utilizzare solo fonti di riscaldamento autorizzate nelle istruzioni per l'uso e la sicurezza.
- Se avete cucinato carne con la pelle (ad esempio, lingua di bue), che può gonfiarsi sotto pressione, non forate la carne mentre la pelle è gonfia.
  Si possono subire ustioni.
- Se si cucinano alimenti di consistenza densa, prima di aprirla è necessario scuotere delicatamente la pentola a pressione per assicurarsi che non ci siano schizzi.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite; vedere le istruzioni per l'uso.
- Non toccare il sistema di sicurezza, tranne che per la pulizia e la manutenzione secondo le istruzioni.
- Quando si raggiunge la normale pressione di esercizio, abbassare il calore in modo che tutto il liquido che produce il vapore non evapori.
- Se i manici sono difficili da spingere, significa che la pentola a pressione è ancora sotto pressione. Non forzare l'apertura. Qualsiasi pressione nella pentola a pressione può essere pericolosa.
- Utilizzare solo ricambi originali per il modello in questione.
- In particolare, utilizzare la pentola e il coperchio dello stesso modello e assicurarsi che siano compatibili.
- Le viti dell'impugnatura possono allentarsi. Se necessario, serrare il collegamento a vite delle maniglie.
- Nota per i piani di cottura a induzione: In alcune circostanze può verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della fonte di riscaldamento e della pentola. Questo è normale e non indica un difetto del piano di cottura a induzione o delle pentole. Non influisce sulle prestazioni di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le istruzioni operative e di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per le applicazioni previste. Conservare questo documento per riferimenti futuri. Consegnare tutti i documenti quando si cede il prodotto a terzi.

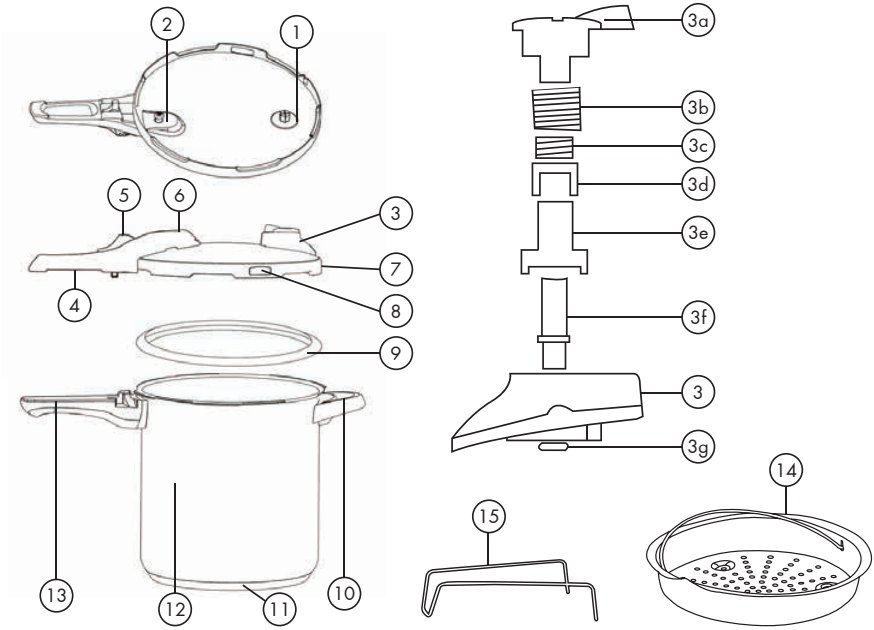
IMPORTANTE! CONSERVARE TUTTI I DOCUMENTI PER RIFERIMENTO FUTURO E LEGGERLI ATTENTAMENTE!

AMBITO DI CONSEGNA

- Pentola a pressione + coperchio
- Anello di tenuta per il coperchio
- Inserto per vapore con supporto
- Istruzioni per l'uso e la sicurezza

L'inserto per la cottura a vapore serve per cuocere le verdure. Posizionare il supporto sotto l'inserto del vaporizzatore. Verificare che tutte le parti siano presenti e controllare che il prodotto non presenti danni da trasporto. Non utilizzare un prodotto danneggiato!

COMPONENTI E FUNZIONI



1 **DADO ANTIBLOCCAGGIO:** Impedisce efficacemente l'intasamento dell'uscita del vapore per evitare una sovrapressione all'interno del prodotto.
2 **VALVOLA DI SICUREZZA:** Viene utilizzato per mantenere la pressione al di sotto del valore limite, rilasciando l'aria non appena si crea una pressione superiore a quella regolata. Serve anche per evitare che il coperchio venga aperto quando la pressione è ancora attiva nella pentola a pressione.
3 **VALVOLA DI CONTROLLO DELLA PRESSIONE E BASE DELLA VALVOLA DI CONTROLLO DELLA PRESSIONE:** Impostazione della pressione: "1" = bassa pressione, "2" = alta pressione.
3a **MANOPOLA DI CONTROLLO**
3b **PRIMAVERA**
3c **PRIMAVERA**
3d **COPERCHIO DELLA MANOPOLA DI CONTROLLO**
3e **VANO PER LA MANOPOLA DI COMANDO**
3f **TUBO DI RILASCIO DELLA PRESSIONE:** Si usa per rilasciare il vapore nella pentola a pressione.
3g **ANELLO DI TENUTA**
4 **MANIGLIA DEL COPERCHIO:** Serve per rimuovere il coperchio dalla pentola a pressione.
5 **BLOCCAGGIO: BLOCCAGGIO:** Quando il coperchio è ben chiuso, premere il fermo all'indietro per bloccarlo. Premere il fermo in avanti per aprire il coperchio.
6 **COMUNICATO STAMPA:** Quando il coperchio è ben chiuso, premere il fermo all'indietro per bloccarlo. Premere il fermo in avanti per aprire il coperchio.
7 **COPERTURA**
8 **FINESTRE**
9 **GUARNIZIONE DEL COPERCHIO:** Deve essere assolutamente pulito, modello "YS223H07".
10 **GRIGLIA DI TENUTA:** Per il trasporto della pentola a pressione.
11 **PIANO:** La base è costituita da tre strati di materiale che consentono una distribuzione rapida e uniforme del calore, il che significa che il prodotto può essere utilizzato anche su piani di cottura a induzione.
12 **CORPO DELLA PENTOLA A PRESSIONE:** Questo contiene gli alimenti ed è resistente agli acidi e agli alcali.
13 **TOPFGRIFF:** Sul manico della pentola è presente un " ▲ " che deve essere allineato con il " ● " sul coperchio.
14 **SET DI UGELLI**
15 **SUPPORTO PER INSERTO A VAPORE**

ISTRUZIONI PER L'USO

Per la prima messa in funzione, rimuovere tutti gli accessori dalla pentola. Applicare un po' di olio per insalata sulla superficie intorno al bordo del coperchio (Fig. 1). Riempire la pentola a pressione per metà con acqua fredda e riscaldarla per 30 minuti, osservando le sezioni "Controllo prima della chiusura" e "Cottura". Aprire la pentola a pressione quando si è raffreddata completamente e tutta la pressione è stata rilasciata. Svuotare la pentola a pressione e asciugarla accuratamente con un panno morbido.

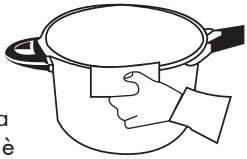


Fig. 1

FUNZIONAMENTO SICURO

AGGIUNTA DI ALIMENTI E LIQUIDI

Per cucinare con la pentola a pressione, è necessario riempirla con un liquido in grado di rilasciare vapore dopo il processo di ebollizione, come acqua, zuppa, brodo o vino. Non riempire **MAI** la pentola a pressione per più di 2/3 della sua capacità con liquidi o alimenti (fig. 2 + 3).

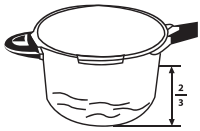


Fig. 2

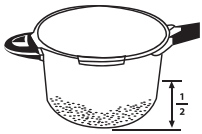


Fig. 3

CONTROLLO PRIMA DEL BLOCCAGGIO

Prima di chiudere la pentola a pressione, accertarsi sempre che il tubo di scarico della pressione (parte 3f) e la valvola di sicurezza siano puliti e non bloccati (vedere Cura e manutenzione della pentola a pressione).

CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1. Allineare il simbolo " ● " sul coperchio (parte 7) con il simbolo " ▲ " sul manico della pentola (parte 13) (Fig. 4).
2. Premere leggermente sul coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando le due maniglie sono in piano (Fig. 5).
3. Far scorrere il chiavistello all'indietro verso il segno sulla maniglia del coperchio per assicurarsi che sia completamente chiuso (Fig. 6).

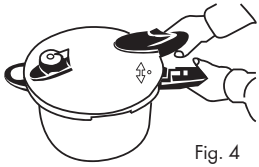


Fig. 4

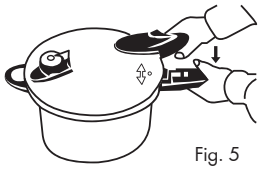


Fig. 5

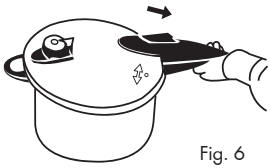


Fig. 6

GIALLI

1. **Preparazione**
   Posizionare la pentola a pressione in modo stabile e diritto sul piano di cottura (Fig. 7).
2. **Impostazione della pressione**
   È possibile selezionare diverse impostazioni di stampa. Per la regolazione della pressione (Fig. 8), seguire le raccomandazioni riportate nelle tabelle alla fine di questo documento.

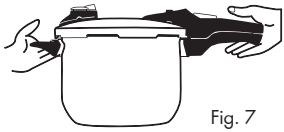


Fig. 7

FUNZIONI DELLA VALVOLA DI CONTROLLO DELLA PRESSIONE:

2 - 90 kPa – alto
1 - 50 kPa – basso
- Ordine di rilascio dei vapori
- Rimozione della valvola di controllo della pressione

Fig. 8

3. **Cucina**
   Posizionare la pentola a pressione sul piano di cottura e impostare il livello di cottura più alto. Dopo un po', piccole quantità di vapore fuoriescono dall'uscita del vapore e dalla maniglia del coperchio. Quando il perno rosso si sposta verso l'alto, inizia l'accumulo di pressione (Fig. 9 e 10). Quando si utilizza un piano di cottura a gas, assicurarsi sempre che l'impostazione sia sufficientemente bassa per evitare che le fiamme salgano sui lati della pentola.
4. **Cucinare sotto pressione**
   Ridurre il livello di cottura e impostare il tempo di cottura in base alla ricetta o alla propria esperienza (Fig. 11).

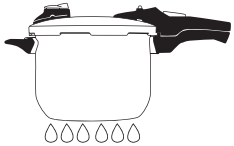


Fig. 9

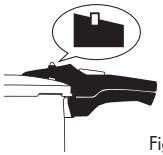


Fig. 10

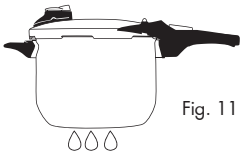


Fig. 11

APERTO

1. Una volta spento il piano cottura, sono disponibili due opzioni:
   a) Depressurizzazione e apertura lenta del vaso:
      Assicurarsi che la pentola sia stabile e lasciarla raffreddare naturalmente (Fig. 12). Questo metodo è utile per brasare i cibi, poiché l'alta temperatura rimane nella padella per un po', anche dopo lo spegnimento del piano cottura.
   b) Altrimenti, utilizzare la valvola di controllo della pressione per scaricare la pressione.
2. Quando l'indicatore di pressione si trova nella posizione iniziale e lo spillo non è più visibile, tutta la pressione è stata scaricata dalla pentola a pressione e si può aprire (fig. 13).
   a) Far scorrere la chiusura al centro del coperchio (Fig. 14).
   b) Ruotare la maniglia superiore in senso antiorario (Fig. 15).
3. Allineare il segno " ● " sul coperchio con il segno " ▲ " sul manico della pentola (parte 13) e aprire il coperchio (Fig. 16).

Fig. 12

Fig. 13

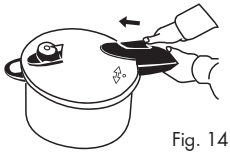


Fig. 14

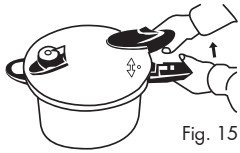


Fig. 15

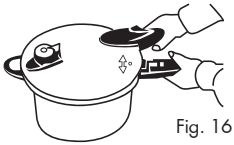


Fig. 16

PULIZIA E CURA

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI!
L'uso improprio del prodotto può causare danni.

PULIZIA FACILE
Per prolungare la durata della pentola a pressione, non si deve lasciare il cibo cotto nella pentola per troppo tempo. Sciacquare e asciugare la pentola per evitare che i residui di cibo la macchino, soprattutto quelli acidi e alcalini. Sciacquare il corpo della pentola e il coperchio con acqua calda, se necessario, aggiungendo un po' di detersivo delicato e utilizzando un panno di spugna morbido. Prestare particolare attenzione a non danneggiare le parti in gomma del coperchio. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito. La pentola è lavabile in lavastoviglie. Pulire il coperchio a mano.

PRODOTTO PULITO
Pulizia della valvola di controllo della pressione
Dopo ogni utilizzo, rimuovere la valvola di controllo della pressione (parte 3) ruotando la manopola di controllo (parte 3a) in senso antiorario su " Φ ". È quindi possibile rimuovere la valvola di controllo della pressione. Assicurarsi che la molla rimanga nella valvola. Sciacquare accuratamente tutte le parti con acqua e rimontarle. Controllare che la guarnizione della valvola sia pulita e priva di segni di usura. Sciacquare tutte le parti con acqua calda. Assemblare tutte le parti come in origine. Assicurarsi che le parti si muovano agevolmente durante l'assemblaggio. Sostituire l'anello di tenuta se è usurato o strappato.

VALVOLA DI SICUREZZA:
Dopo ogni utilizzo, verificare che la valvola di sicurezza nel coperchio sia pulita e possa essere spostata. Risciacquare con acqua tiepida. Se necessario, è possibile muovere con cautela (premere) la valvola con il dorso di un ago per allentare lo sporco incastrato (Fig. 17).

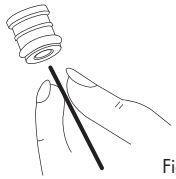


Fig. 17

ANELLO DI TENUTA
Sciacquare in acqua calda o con un po' di acqua saponata dopo ogni utilizzo. Inserire correttamente l'anello di tenuta nell'apposito incavo del coperchio.

NOTA: ATTENZIONE! LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA PERSONALE AUTORIZZATO.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Nella pentola a pressione non si forma pressione.	Il display della pressione non sale.	Utilizzare un'impostazione di temperatura più elevata.
	Troppo poco liquido di cottura.	Aggiungere il liquido di cottura.
	Le maniglie superiore e inferiore non sono collegate correttamente e l'anello di tenuta non è nella posizione corretta.	Chiudere la pentola a pressione finché non si è raffreddata. Collegare correttamente le due maniglie e collocare l'anello di tenuta nella posizione corretta.
	L'anello di tenuta non è pulito.	Pulire l'anello di tenuta.
Il vapore fuoriesce da sotto il coperchio.	L'anello di tenuta non è pulito.	Pulire l'anello di tenuta.
	L'anello di tenuta è deformato e usurato.	Sostituire l'anello di tenuta con il modello n. YS223H07.
Fuoriuscita di liquido o vapore intorno alla valvola di controllo della pressione.	Impostazione della temperatura troppo alta.	Utilizzare un'impostazione di temperatura più bassa.
	L'apparecchio è riempito oltre la sua capacità massima.	Ridurre la quantità di ripieno. Tuttavia, assicuratevi che il prodotto non venga utilizzato con una quantità di liquido troppo bassa, in quanto c'è il rischio che il cibo possa bruciare sulla base della pentola.
L'indicatore di pressione non si sposta verso il basso e il coperchio non può essere aperto.	Nella pentola a pressione c'è ancora pressione.	Attendere che la pressione sia stata scaricata dal prodotto e impostare la valvola di controllo della pressione sulla posizione di rilascio dei vapori.
Il sistema di apertura e chiusura non funziona.	Il marchio " ● " sul coperchio non è alla stessa altezza del marchio " ▲ " sul manico della pentola.	Portare entrambe le marcature alla stessa altezza.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Dalla valvola di sicurezza fuoriesce un forte getto di vapore.	Il limite di pressione della valvola di sicurezza è stato superato a causa del blocco della valvola di scarico dei vapori.	Spegnere immediatamente il piano di cottura e togliere la pentola a pressione dal piano di cottura. Aprire la pentola a pressione solo dopo che la pressione è stata completamente scaricata. Controllare quale parte è intasata. Pulire la valvola di rilascio del vapore e la valvola di sicurezza secondo le istruzioni sopra riportate.
	L'anello di tenuta della valvola di sicurezza non è inserito.	Spegnere immediatamente il piano di cottura e togliere la pentola a pressione dal piano di cottura. Aprire la pentola a pressione solo dopo che la pressione è stata completamente scaricata. Inserire correttamente l'anello di tenuta nell'apposito incavo del coperchio.
L'anello di tenuta sporge da sotto il coperchio.	L'anello di tenuta è usurato.	Sostituire l'anello di tenuta con il modello n. YS223H07.

RACCOMANDAZIONE DI PREPARAZIONE

VERDURA

VERDURA	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Cavolfiore (a pezzi)	2 – 3	basso
Cavolfiore (intero)	3 – 5	basso
Minestrone	5 – 6	basso
Carote	5 – 7	basso
Patate (non sbucciate)	5 – 7	alto
Patate (sbucciate e tagliate)	3 – 5	alto
Funghi	5 – 6	basso
Spinaci	2 – 4	basso
Zucchine	3 – 5	basso

CARNE

CARNE	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Manzo / Arrosto di vitello	35 – 40	alto
Manzo / arrosto di vitello (stinco di maiale)	25 – 30	alto
Maiale arrosto	40 – 45	alto
Costine di maiale, circa 900 g	15	alto
Stinco di maiale, affumicato, circa 900 g	20 – 25	alto
Agnello, coscia	35 – 40	alto
Agnello, a cubetti, circa 700 g	10 – 18	alto
Pollo, intero, circa 1 kg	12 – 18	alto
Pollo, a pezzi, circa 1 kg	12 – 18	alto
Zuppa o brodo di manzo o pollame	8 – 10	alto

FRUTTI DI MARE E PESCE

Immergere le cozze in un contenitore di acqua fredda con il succo di un limone per un'ora per rimuovere la sabbia.

PESCE	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Granchio	2 – 3	basso
Filetto di pesce, circa 800 g	2 – 3	basso
Zuppa di pesce o brodo di pesce concentrato	5 – 6	basso
Pesce, intero, eviscerato	5 – 6	basso
Aragosta, circa 800 g	2 – 3	basso
Cozze	2 – 3	basso
Gamberi, granchi	1 – 2	basso

I tempi di cottura indicati nella tabella sono indicativi. Sono possibili scostamenti nei tempi di cottura richiesti a causa di oscillazioni nella regolazione della pressione, nella consistenza e nel volume.

SMALTIMENTO

SMALTIRE L'IMBALLAGGIO

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili.
Smaltire i materiali di imballaggio secondo l'etichettatura presso i punti di raccolta pubblici o secondo le norme specifiche del paese.

SPECIFICA

Modello	524908
Diametro	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pressione di vapore	50/90 kPa

La pentola a pressione è conforme alla norma EN 12778:2002/A1:2005 e alle disposizioni della direttiva europea 2014/68/UE.

GARANZIA E ASSISTENZA

Il prodotto è stato accuratamente prodotto in conformità a rigorose linee guida di qualità e accuratamente testato prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'utente ha diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Questi diritti legali non sono limitati dalla nostra garanzia. Il prodotto è garantito per tre anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Conservare la ricevuta originale in un luogo sicuro, in quanto sarà necessaria come prova d'acquisto in caso di richiesta di garanzia. Questo documento è necessario come prova d'acquisto. Se si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, ripareremo o sostituiremo il prodotto gratuitamente, a nostra discrezione. La garanzia decade se il prodotto è danneggiato o non è stato usato o mantenuto correttamente. La garanzia si applica ai difetti di materiale o di fabbricazione. La presente garanzia non copre le parti del prodotto soggette a normale usura (ad esempio le batterie) e che quindi possono essere considerate parti soggette a usura o danni a parti fragili, ad esempio interruttori, batterie ricaricabili o in vetro.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Stato delle informazioni:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SilverCrest®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

OLLA A PRESIÓN

ES

OLLA A PRESIÓN
Instrucciones de uso y seguridad

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

IAN 524908_2607

SEGURIDAD

Lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad antes de utilizar el producto por primera vez. Para un uso seguro, siga todas las instrucciones de seguridad que se indican a continuación.

USO PREVISTO

Utilice el producto solo para los fines previstos. Se trata de una olla a presión doméstica que se utiliza para cocinar alimentos rápidamente. Otros usos o modificaciones del producto se consideran inadecuados y pueden provocar lesiones y daños. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o de modificaciones. El producto no está destinado al uso comercial.

SEGURIDAD PARA NIÑOS Y PERSONAS

¡AVISO! PELIGRO DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS

¡No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje!
Existe riesgo de asfixia y los niños suelen subestimar los peligros
Peligro de muerte y lesiones para bebés y niños

PRECAUCIÓN: ¡PELIGRODE LESIONES!

Asegúrese de que todas las piezas estén intactas.
Las piezas dañadas pueden afectar a la seguridad y estabilidad.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Compruebe la estabilidad del producto antes de utilizarlo.
Utilice el producto correctamente y solo en la zona de aplicación prevista.
Los componentes de plástico deben mantenerse alejados de las llamas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este producto no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad. Al utilizar ollas a presión deben observarse las instrucciones básicas de seguridad:

- No utilice nunca la olla a presión cerca de niños.
- Este artículo no es apto para horno.
- No utilice esta olla a presión para freír con aceite líquido.
- Mueva la olla a presión con mucho cuidado cuando esté a presión.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas y los botones.
  Si es necesario, póngase guantes de cocina adecuados.

- Utilice esta olla a presión únicamente para los fines previstos, tal y como se describe en las instrucciones. Este producto cocina bajo presión de vapor. Un uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de colocarla sobre la placa de cocción. Consulte las instrucciones de uso.
- No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado lo suficiente y liberado toda la presión interna. Consulte las instrucciones de uso.
- No utilice nunca la olla a presión sin líquidos, ya que podría causar graves daños.
- Un llenado excesivo puede provocar la obstrucción del tubo de descarga de presión y, por lo tanto, un aumento de la presurización.
- No llene nunca la olla a presión a más de 2/3 de su capacidad
- Cuando cocine alimentos que se expanden durante el proceso de cocción, como el arroz o las legumbres secas, llene la olla a presión solo hasta la mitad de su capacidad.
- Tenga en cuenta que algunos alimentos, como el puré de manzana, el ruibarbo, los arándanos, la cebada mondada, los copos de avena, los guisantes partidos, la pasta, los macarrones, los espaguetis u otros cereales que hacen espuma y se expanden, pueden salpicar y provocar el bloqueo de la válvula de descarga de presión. Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
- Utilice únicamente fuentes de calor autorizadas en las instrucciones de funcionamiento y seguridad.
- Si ha cocinado carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que pueda hincharse bajo presión, no perfore la carne mientras la piel esté hinchada.
  Puede sufrir quemaduras.
- Si está cocinando alimentos de textura espesa, debe agitar suavemente la olla a presión antes de abrirla para asegurarse de que no salpique nada.
- Si está cocinando alimentos de textura espesa, debe agitar suavemente la olla a presión antes de abrirla para asegurarse de que no salpique nada.
- No toque el sistema de seguridad, excepto para la limpieza y el mantenimiento de acuerdo con las instrucciones.
- Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, baje el fuego para que no se evapore todo el líquido que produce el vapor.
- Si resulta difícil separar las asas, significa que la olla a presión todavía está bajo presión. No fuerce la apertura. Cualquier presión en la olla a presión puede ser peligrosa.
- Utilice solo piezas de repuesto originales para el modelo correspondiente.
- En particular, utilice la olla y la tapa del mismo modelo y asegúrese de que son compatibles.
- Los tornillos del asa pueden aflojarse. Si es necesario, apriete la unión atornillada de las asas.
- Nota para placas de inducción: En determinadas circunstancias, puede producirse un ruido que se debe a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la olla. Esto es normal y no indica un defecto en su placa de inducción o batería de cocina. No afecta al rendimiento de la cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

Familiarícese con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad antes de utilizar el producto. Utilice el producto únicamente como se describe y para las aplicaciones previstas. Conserve este documento para futuras consultas. Entregue todos los documentos cuando ceda el producto a terceros.

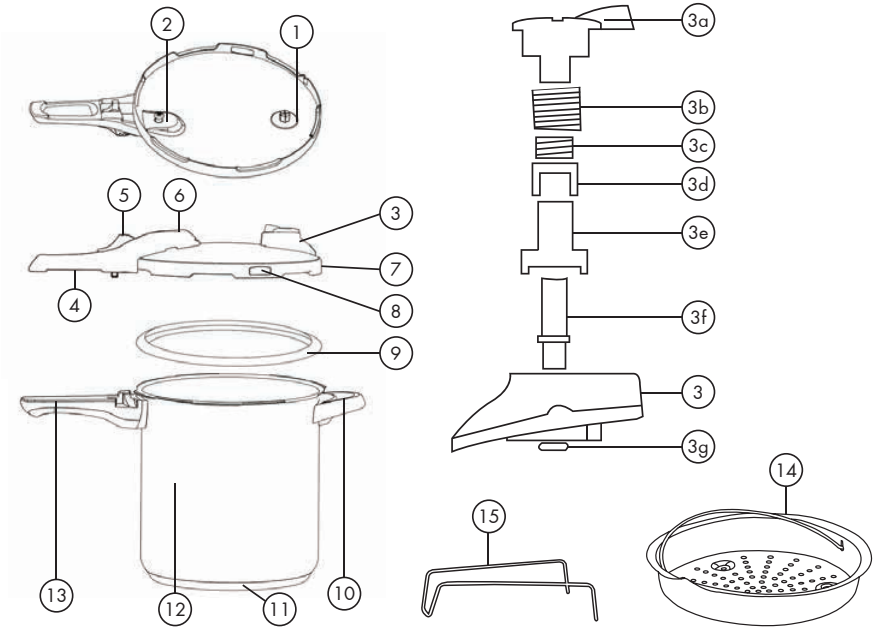
¡IMPORTANTE! CONSERVE TODOS LOS DOCUMENTOS PARA FUTURAS CONSULTAS Y LÉALOS DETENIDAMENTE

VOLUMEN DE SUMINISTRO

- Olla a presión + tapa
- Junta tórica para la tapa
- Accesorio de vaporera con soporte
- Instrucciones de uso y seguridad

El accesorio de vaporera es para cocinar verduras al vapor. Coloque el soporte debajo del accesorio para cocinar al vapor. Compruebe que no falte ninguna pieza y verifique que el producto no ha sufrido daños durante el transporte. No utilice un producto dañado

COMPONENTES Y FUNCIONES



1 **TUERCA ANTIBLOQUEO:** Impide eficazmente que la salida de vapor se obstruya para evitar sobrepresiones en el interior del producto.
2 **VÁLVULA DE SEGURIDAD:** Se utiliza para mantener la presión por debajo del valor límite liberando aire en cuanto se acumula más presión de la regulada. También sirve para evitar que se abra la tapa mientras todavía hay presión activa en la olla a presión.
3 **VÁLVULA DE CONTROL DE LA PRESIÓN Y BASE DE LA VÁLVULA DE CONTROL DE LA PRESIÓN:** Ajuste de presión: "1" = baja presión, "2" = alta presión.
3a **BOTÓN DE CONTROL**
3b **MUELLE**
3c **MUELLE**
3d **TAPA DEL BOTÓN DE CONTROL**
3e **EJE DEL BOTÓN DE CONTROL**
3f **TUBO DE DESCARGA DE PRESIÓN:** Se utiliza para liberar el vapor en la olla a presión.
3g **JUNTA TÓRICA**
4 **ASA DE LA TAPA:** Sirve para retirar la tapa de la olla a presión.
5 **BLOQUEO:** Cuando la tapa esté bien cerrada, presione el pestillo hacia atrás para bloquearla. Presione el pestillo hacia delante para abrir la tapa.
6 **INDICADOR DE PRESIÓN:** El indicador de presión se desplaza hacia arriba unos minutos después del calentamiento y vuelve al punto inicial una vez que la presión se ha liberado por completo.
7 **TAPA**
8 **VENTANILLA**
9 **JUNTA DE LA TAPA:** Debe estar absolutamente limpia, modelo „YS223H07“.
10 **ASA DE SUJECIÓN:** Para transportar la olla a presión.
11 **FONDO:** El fondo consta de tres capas de material que permiten una distribución rápida y uniforme del calor, lo que significa que el producto también puede utilizarse en placas de inducción.
12 **CUERPO DE LA OLLA A PRESIÓN:** Contiene los alimentos y es resistente a los ácidos y a los álcalis.
13 **ASA DE LA OLLA:** Hay un „ ▲ “ en el asa de la olla, que debe estar alineada con el „ ● “ de la tapa.
14 **JUEGO DE BOQUILLAS**
15 **SOPORTE PARA LA VAPORERA**

INSTRUCCIONES DE USO

Retire todos los accesorios de la olla para la puesta en marcha inicial. Aplique un poco de aceite para ensaladas en la superficie alrededor del borde de la tapa (Fig. 1). Llene la olla a presión hasta la mitad con agua fría y caliente la olla durante 30 minutos, respetando los apartados "Comprobación antes del bloqueo" y "Cocción". Abrir la olla a presión una vez que se haya enfriado completamente y se haya liberado toda la presión. Vacíe la olla a presión y séquela cuidadosamente con un paño suave.

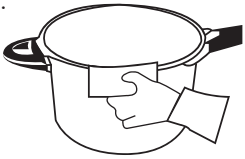


Fig. 1

FUNCIONAMIENTO SEGURO

AÑADIR ALIMENTOS Y LÍQUIDOS

Para cocinar con la olla a presión, debe llenarse con un líquido capaz de liberar vapor tras el proceso de ebullición, como agua, sopa, caldo o vino. No llene **NUNCA** la olla a presión con más de 2/3 de su capacidad con líquido o alimentos (Fig. 2 + 3).

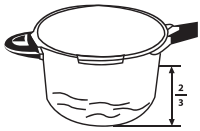


Fig. 2

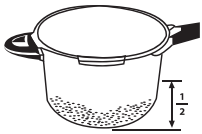


Fig. 3

COMPROBAR ANTES DE CERRAR

Antes de cerrar la olla a presión, asegúrese siempre de que el tubo de descarga de presión (pieza 3f) y la válvula de seguridad estén limpios y no estén obstruidos (véase "Cuidado y mantenimiento de la olla a presión").

CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN

1. Alinee el símbolo „ ● " de la tapa (pieza 7) con el símbolo „ ▲ " del asa de la olla (pieza 13) (Fig. 4).
2. Presione ligeramente la tapa y gírela en el sentido horario hasta que las dos asas queden niveladas entre sí (Fig. 5).
3. Deslice el pestillo hacia atrás, en dirección a la marca del asa de la tapa, para asegurarse de que está completamente cerrado (Fig. 6).

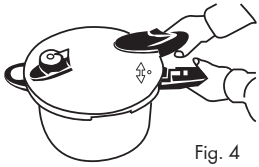


Fig. 4

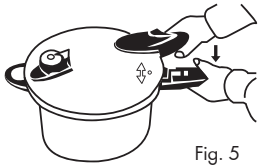


Fig. 5

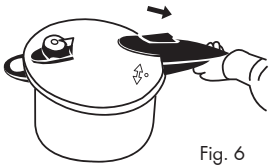


Fig. 6

COCCIÓN

1. **Preparación**
   Coloque la olla a presión recta y estable sobre la placa de cocción (Fig. 7).
2. **Ajuste de la presión**
   Se pueden seleccionar varios ajustes de presión. Para el ajuste de la presión (Fig. 8), siga las recomendaciones de las tablas que figuran al final de este documento.

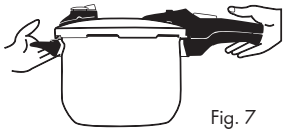


Fig. 7

FUNCIONES DE LA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN:

2 - 90 kPa – alto
1 - 50 kPa – bajo
- Orden de liberación de vapores
- Desmontaje de la válvula limitadora de presión

Fig. 8

3. **Cocinar**
   Coloque la olla a presión sobre la placa de cocción y ajuste l nivel de cocción más alto. Al cabo de un rato, saldrán pequeñas cantidades de vapor por la salida de vapor y el asa de la tapa. Cuando el pasador rojo se desplaza hacia arriba, comienza el aumento de presión (Fig. 9 y 10). Cuando utilice una cocina de gas, asegúrese siempre de que el ajuste sea lo suficientemente bajo como para evitar que las llamas suban por las paredes de la olla.
4. **Cocinar a baja presión**
   Reduzca el nivel de cocción y ajuste el tiempo de cocción según la receta o su propia experiencia (Fig. 11).

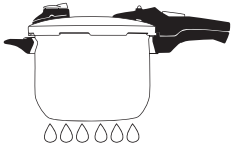


Fig. 9

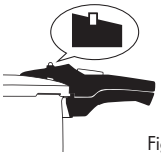


Fig. 10

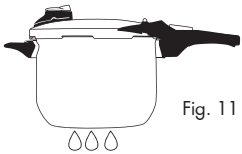


Fig. 11

APERTURA

1. Una vez apagada la placa de cocción, hay dos opciones:
   a) Despresurización lenta y apertura de la olla:
      Asegúrese de que la olla esté estable y deje que se enfríe de forma natural (Fig. 12). Este método es útil para estofar alimentos, ya que la alta temperatura permanece en la olla durante un tiempo, incluso después de apagar la placa.
   b) De lo contrario, utilice la válvula de control de presión para liberar la presión.
2. Cuando el indicador de presión esté en la posición inicial y el pasador ya no sea visible, se habrá liberado toda la presión de la olla a presión y podrá abrirla (Fig. 13).
   a) Deslice el pestillo hacia el centro de la tapa (Fig. 14).
   b) Gire el asa superior en sentido antihorario (Fig. 15).
3. Alinee la marca „ ● “ de la tapa con la marca „ ▲ “ del asa de la olla (pieza 13) y abra la tapa (Fig. 16).

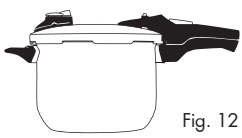


Fig. 12

Fig. 13

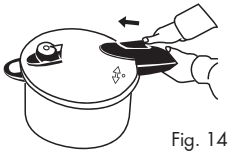


Fig. 14

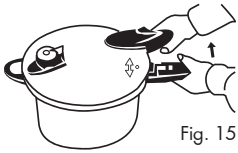


Fig. 15

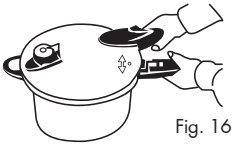


Fig. 16

LIMPIEZA Y CUIDADO

ATENCIÓN ¡PELIGRO DE DAÑOS!
Una manipulación inadecuada del producto puede provocar daños.

FÁCIL LIMPIEZA
Para prolongar la vida útil de la olla a presión, no debe dejar los alimentos cocinados en la olla durante demasiado tiempo. Lave y seque la olla para evitar que los restos de comida la manchen, especialmente los alimentos ácidos y alcalinos. Lave el cuerpo de la olla y la tapa con agua caliente, si es necesario, añadiendo un poco de detergente suave y utilizando un paño de esponja suave. Tenga especial cuidado de no dañar las piezas de goma de la tapa. Guarde el producto en un lugar seco y limpio. La olla se puede lavar en el lavavajillas. Limpie la tapa a mano.

LIMPIAR PRODUCTO
Limpieza de la válvula de control de presión
Después de cada uso, retire la válvula de control de presión (pieza 3) girando el mando de control (pieza 3a) en sentido antihorario hasta Φ . A continuación, ya puede retirar la válvula de control de presión. Asegúrese de que el muelle permanece en la válvula. Lave bien todas las piezas con agua y vuelva a montarlas. Compruebe que la junta de la válvula esté limpia y no presente signos de desgaste. Lavar todas las piezas con agua tibia. Monte todas las piezas como estaban al principio. Asegúrese de que las piezas se mueven con suavidad al montarlas. Sustituya la junta tórica si está desgastada o rota.

VÁLVULA DE SEGURIDAD:
Después de cada uso, compruebe que la válvula de seguridad de la tapa esté limpia y se pueda mover. Lávela con agua tibia. Si es necesario, puede mover con cuidado (presionar) la válvula con el dorso de una aguja para soltar la suciedad atascada (Fig. 17).

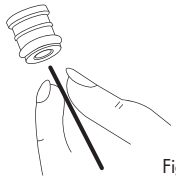


Fig. 17

JUNTA TÓRICA
Lavar con agua tibia o con un poco de agua jabonosa después de cada uso. Introduzca correctamente la junta tórica en el hueco previsto para ello en la tapa.

NOTA: ¡AVISO! LAS REPARACIONES SOLO PUEDEN SER EFECTUADAS POR PERSONAL AUTORIZADO.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REMEDIO
La olla no tiene presión.	El indicador de presión no sube.	Utilice un ajuste de temperatura más alto.
	Muy poco líquido de cocción.	Añada el líquido de cocción.
	Las asas superior e inferior no están bien unidas entre sí y la junta tórica no está en la posición correcta.	Cierre el botón de la olla a presión hasta que se haya enfriado. Junte correctamente las dos asas y coloque la junta tórica en la posición correcta.
	La junta tórica no está limpia.	Limpie la junta tórica.
Sale vapor por debajo de la tapa.	La junta tórica no está limpia.	Limpiar la junta tórica.
	La junta tórica está deformada y desgastada.	Sustituya la junta tórica por una del modelo Nº YS223H07.
Se escapa líquido o vapor alrededor de la válvula de control de presión.	Temperatura demasiado alta.	Utilice un ajuste de temperatura más bajo.
	El aparato se ha llenado por encima de su capacidad máxima.	Reducir la cantidad de llenado. Sin embargo, tenga en cuenta que el producto no funcionará con muy poco líquido, ya que existe el riesgo de que los alimentos se quemen en el fondo de la olla.
El indicador de presión no se mueve hacia abajo y la tapa no se puede abrir.	Todavía hay presión en la olla a presión.	Espere a que se haya liberado la presión del producto y coloque la válvula de control de presión en la posición de liberación de vapor.
El sistema de apertura y cierre no funciona.	La marca „ ● “ de la tapa no está a la misma altura que la marca „ ▲ “ del asa de la olla.	Coloque ambas marcas a la misma altura.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REMEDIO
Sale un fuerte chorro de vapor de la válvula de seguridad.	Se ha superado el límite de presión de la válvula de seguridad debido al bloqueo de la válvula de drenaje de vapor.	Apague inmediatamente la placa de cocción y retire la olla a presión de la placa. Abra la olla a presión solo cuando la presión se haya liberado por completo. Compruebe qué pieza está obstruida. Limpie la válvula de escape de vapor y la válvula de seguridad de acuerdo con las instrucciones anteriores.
	La junta tórica de la válvula de seguridad no está insertada.	Apague inmediatamente la placa de cocción y retire la olla a presión de la placa. Abra la olla a presión solo cuando la presión se haya liberado por completo. Introduzca correctamente la junta tórica en el hueco previsto para ello en la tapa.
La junta tórica sobresale por debajo de la tapa.	La junta tórica está desgastada.	Sustituya la junta tórica por una del modelo Nº YS223H07.

RECOMENDACIÓN PARA LA PREPARACIÓN

VERDURAS

VERDURAS	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	AJUSTE DE PRESIÓN
Coliflor (en trozos)	2 – 3	bajo
Coliflor (pieza entera)	3 – 5	bajo
Sopa de verduras	5 – 6	bajo
Zanahorias	5 – 7	bajo
Patatas (sin pelar)	5 – 7	alto
Patatas (peladas y cortadas)	3 – 5	alto
Champiñones	5 – 6	bajo
Espinacas	2 – 4	bajo
Calabacín	3 – 5	bajo

CARNE

CARNE	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	AJUSTE DE PRESIÓN
Ternera/ternera asada	35 – 40	alto
Ternera/asado de ternera (codillo de cerdo)	25 – 30	alto
Cerdo asado	40 – 45	alto
Costillas de cerdo, aprox. 900 g	15	alto
Codillo de cerdo ahumado, aprox. 900 g	20 – 25	alto
Pierna de cordero	35 – 40	alto
Cordero, daditos, aprox. 700 g	10 – 18	alto
Pollo entero, aprox. 1 kg	12 – 18	alto
Pollo, en trozos, aprox. 1 kg	12 – 18	alto
Sopa o caldo de ternera o ave	8 – 10	alto

MARISCO Y PESCADO

Ponga a remojo los mejillones en un recipiente con agua fría y el zumo de un limón durante una hora para eliminar la arena.

PESCADO	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	AJUSTE DE PRESIÓN
Cangrejo	2 – 3	bajo
Filete de pescado, aprox. 800 g	2 – 3	bajo
Sopa de pescado o caldo de pescado concentrado	5 – 6	bajo
Pescado entero, eviscerado	5 – 6	bajo
Bogavante, aprox. 800 g	2 – 3	bajo
Mejillones	2 – 3	bajo
Gambas, cangrejos	1 – 2	bajo

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son orientativos. Es posible que se produzcan desviaciones en los tiempos de cocción requeridos debido a fluctuaciones en la regulación de la presión, la consistencia y el volumen.

ELIMINACIÓN

ELIMINAR LOS ENVASES

El envase del producto está fabricado con materiales reciclables.
Elimine los materiales de embalaje de acuerdo con su etiquetado en los puntos de recogida públicos o de acuerdo con la normativa específica del país.

ESPECIFICACIÓN

Modelo	524908
Diámetro	Ø 22 cm
Volumen	6 L
Presión de vapor	50/90 kPa

La olla a presión cumple la norma EN 12778:2002/A1:2005 y las disposiciones de la Directiva europea 2014/68/UE.

TRAMITACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

El producto se ha fabricado cuidadosamente siguiendo estrictas directrices de calidad y se ha sometido a pruebas exhaustivas antes de su entrega. En caso de defectos en este producto, usted puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no están limitados por nuestra garantía. Este producto tiene una garantía de tres años a partir de la fecha de compra. El periodo de garantía comienza en la fecha de compra. Conserve el recibo original en un lugar seguro, ya que será necesario como prueba de compra en caso de reclamación de la garantía. Este documento es necesario como prueba de compra. Si se produce un defecto material o de fabricación en un plazo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto, repararemos o sustituiremos el producto gratuitamente, a nuestra discreción. Esta garantía quedará anulada si el producto está dañado, no se ha utilizado o mantenido correctamente. La garantía se aplica a los defectos de material o fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sometidas a un desgaste normal (por ejemplo, las pilas) y que, por lo tanto, pueden considerarse piezas de desgaste o daños en piezas frágiles, como interruptores, pilas recargables o las fabricadas en vidrio.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Fecha de la información:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

PANELA DE PRESSÃO

PT

PANELA DE PRESSÃO
Instruções de funcionamento e de segurança

IAN 524908_2607

SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções de segurança antes de utilizar o produto pela primeira vez. Para uma utilização segura, siga todas as instruções de segurança indicadas a seguir.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Utilizar o produto apenas para o fim a que se destina. Trata-se de uma panela de pressão de uso doméstico que será utilizada para cozinhar alimentos rapidamente. Outras utilizações ou alterações ao produto são consideradas inapropriadas e podem provocar ferimentos e danos. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização ou alteração impróprias. O produto não se destina a uma utilização comercial.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS E DAS PESSOAS

ADVERTÊNCIA! PERIGO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÉS!
Nunca deixar as crianças sem supervisão com o material de embalagem!
Existe o risco de asfixia, as crianças subestimam os perigos com frequência!
Perigo de vida e de ferimentos para bebés e crianças!

CUIDADO - RISCO DE FERIMENTOS!
Certificar-se que todas as peças não estão danificadas.
As peças danificadas podem comprometer a segurança e a estabilidade.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Verificar a estabilidade do produto antes de o utilizar.
Utilizar o produto correctamente e apenas na área de aplicação prevista.
Os componentes de plástico devem ser mantidos afastados de chamas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do produto por uma pessoa responsável pela sua segurança. As instruções básicas de segurança devem ser respeitadas quando se utilizam panelas de pressão:

- Nunca utilizar a panela de pressão perto de crianças.
- Este artigo não pode ser levado ao forno.
- Não utilizar esta panela de pressão para fritar com óleo líquido.
- Mova a panela de pressão com muito cuidado quando estiver sob pressão.
- Não tocar nas superfícies quentes, mas utilizar as pegas e os manípulos.
  Utilizar luvas de forno adequadas, se for preciso.

- Utilizar esta panela de pressão apenas para o fim a que se destina, tal como descrito nas instruções. Este produto cozinha sob pressão de vapor. A utilização inadequada pode levar a queimaduras. Certifique-se que a panela de pressão foi fechada correctamente antes de a colocar no fogão, ver instruções de utilização.
- Abrir a panela de pressão apenas depois desta ter arrefecido o suficiente e de ter sido libertada toda a pressão interna, ver instruções de utilização.
- Nunca utilize a sua panela de pressão sem líquidos, pois isso pode causar danos graves.
- O enchimento excessivo pode bloquear o tubo de libertação de pressão e, por conseguinte, conduzir a uma elevado formação de pressão.
- Nunca encher a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade
- Quando cozinhar alimentos que se expandem durante o processo de cozedura, como o arroz ou os legumes secos, encha a panela de pressão apenas até metade da sua capacidade.
- Tenha em atenção que certos alimentos, como o molho de maçã, ruibarbo, arandos, cevada, aveia, ervilhas, massa, macarrão, esparguete ou outros cereais que espumam e se expandem podem salpicar e fazer com que a válvula de libertação de pressão fique bloqueada. Estes alimentos não devem ser cozinhados na panela de pressão.
- Utilizar apenas as fontes de aquecimento autorizadas nas instruções de utilização e de segurança.
- Se tiver cozinhado carne com a pele (por exemplo, língua de boi), que pode inchar sob pressão, não fure a carne enquanto a pele estiver inchada.
  Pode sofrer queimaduras.
- Se estiver a cozinhar alimentos com uma textura espessa, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de a abrir para garantir que nada salpica.
- Verificar se as válvulas estão bloqueadas antes de cada utilização, ver instruções de utilização.
- Deixar o sistema de segurança intacto, excepto para limpeza e manutenção de acordo com as instruções.
- Quando for atingida a pressão normal de funcionamento, reduzir o aquecimento para que não se evapore todo o líquido que produz o vapor.
- Se as pegas forem difíceis de separar, significa que a panela de pressão ainda está sob pressão. Não forçar a abertura. Qualquer pressão na panela de pressão pode ser perigosa.
- Utilizar apenas peças sobresselentes originais para o respectivo modelo.
- Em particular, utilize a panela e a tampa do mesmo modelo e certifique-se que são compatíveis.
- Os parafusos do punho podem desapertar-se. Se necessário, apertar a união roscada das pegas.
- Indicação para placas de indução: Em determinadas circunstâncias, pode ocorrer um ruído que se deve às propriedades electro-magnéticas da fonte de aquecimento e da panela. Isto é normal e não indica qualquer defeito da placa de indução ou dos utensílios de cozinha. Não influencia o desempenho da cozedura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Familiarize-se com todas as instruções de funcionamento e de segurança antes de utilizar o produto. Utilizar o produto apenas de acordo com a descrição e para as aplicações previstas. Conservar este documento para referência futura. Entregar todos os documentos aquando da transmissão do produto a terceiros.

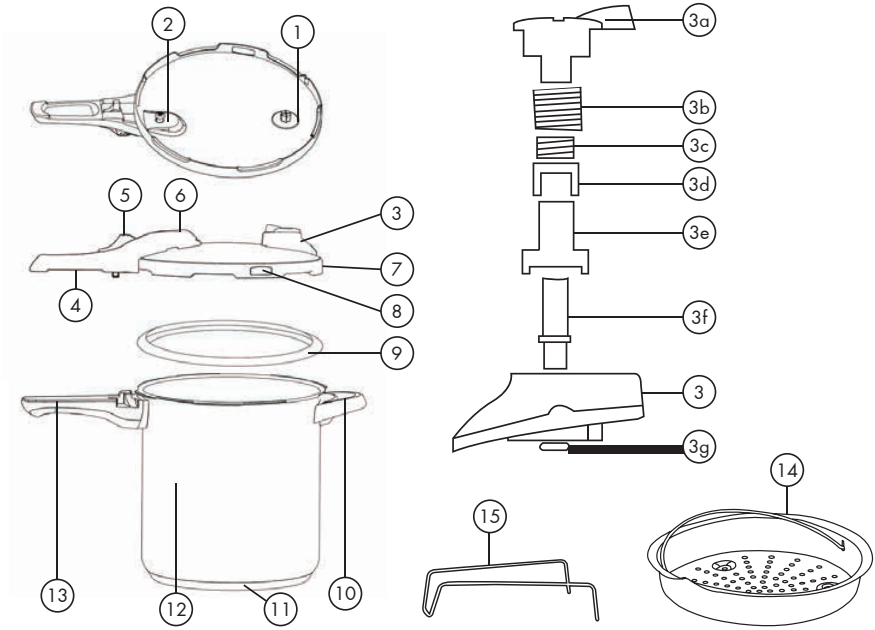
IMPORTANTE! GUARDE TODOS OS DOCUMENTOS PARA REFERÊNCIA FUTURA E LEIA-OS ATENTAMENTE!

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

- Panela de pressão + tampa
- Anel de vedação para a tampa
- Acessório para cozer a vapor com suporte
- Instruções de funcionamento e de segurança

O acessório para cozer a vapor destina-se a cozer legumes a vapor. Por favor, coloque o suporte por baixo do acessório para cozer a vapor. Verificar se todas as peças estão presentes e verificar se o produto apresenta danos de transporte. Não utilizar um produto danificado!

COMPONENTES E FUNÇÕES



1 **PORCA ANTI-BLOQUEIO:** Impede eficazmente a obstrução da saída de vapor para evitar a sobrepressão no interior do produto.
2 **VÁLVULA DE SEGURANÇA:** É utilizado para manter a pressão abaixo do valor-limite, libertando o ar assim que se acumula uma pressão superior à regulada. Também é utilizada para evitar que a tampa seja aberta enquanto ainda houver pressão activa na panela de pressão.
3 **VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA PRESSÃO E BASE DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA PRESSÃO:** Regulação da pressão: "1" = baixa pressão, "2" = alta pressão.
3a **BOTÃO DE REGULAÇÃO**
3b **MOLA**
3c **MOLA**
3d **TAMPA DO BOTÃO DE REGULAÇÃO**
3e **EIXO DO BOTÃO DE REGULAÇÃO**
3f **TUBO DE LIBERTAÇÃO DE PRESSÃO:** Utilizado para libertar o vapor na panela de pressão.
3g **ANEL DE VEDAÇÃO**
4 **PEGA DA TAMPA:** É utilizada para retirar a tampa da panela de pressão.
5 **BLOQUEIO:** Quando a tampa estiver correctamente fechada, prima o bloqueio para trás para a bloquear. Premir o bloqueio para a frente para abrir a tampa.
6 **INDICADOR DA PRESSÃO:** O indicador de pressão move-se para cima dentro de alguns minutos após o aquecimento e retorna ao ponto de partida após a pressão ter sido completamente libertada.
7 **TAMPA**
8 **JANELA**
9 **VEDANTE DA TAMPA:** Deve estar absolutamente limpo, modelo "YS223H07".
10 **ASA PARA PEGAR:** Para transportar a panela de pressão.
11 **FUNDO:** O fundo é composto por três camadas de material que permitem uma distribuição rápida e uniforme do calor, o que significa que o produto também pode ser utilizado em placas de indução.
12 **CORPO DA PANELA DE PRESSÃO:** Conserva os alimentos, é resistente aos ácidos e aos álcalis
13 **ASA DA PANELA:** Existe um " ▲ " na asa da panela, que deve estar alinhado com o " ● " na tampa.
14 **ACESSÓRIO PARA COZER A VAPOR**
15 **SUPORTE PARA ACESSÓRIO PARA COZER A VAPOR**

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Retirar todos os acessórios da panela para a primeira colocação em funcionamento. Aplicar um pouco de óleo de salada na superfície à volta do bordo da tampa (Fig. 1). Encher a panela de pressão até meio com água fria e aquecer a panela durante 30 minutos, tendo em atenção as secções "Verificar antes de bloquear" e "Cozinhar". Abrir a panela de pressão quando esta tiver arrefecido completamente e toda a pressão tiver sido libertada. Esvazie a panela de pressão e seque-a cuidadosamente com um pano macio.

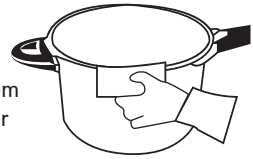


Fig. 1

FUNCIONAMENTO SEGURO

ADICIONAR ALIMENTOS E LÍQUIDOS

Para cozinhar com a panela de pressão, esta deve ser enchida com um líquido capaz de libertar vapor após o processo de ebulição, como água, sopa, caldo ou vinho. **NUNCA** encher a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade com líquidos ou alimentos (fig. 2 + 3).

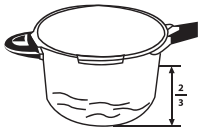


Fig. 2

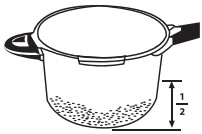


Fig. 3

VERIFICAÇÃO ANTES DE BLOQUEAR

Antes de bloquear a panela de pressão, deve certificar-se sempre que o tubo de libertação de pressão (peça 3f) e a válvula de segurança estão limpos e não estão entupidos (ver Cuidados e manutenção da panela de pressão).

FECHAR A PANELA DE PRESSÃO

1. Alinhar o símbolo " ● " na tampa (peça 7) com o símbolo " ▲ " na pega da panela (peça 13) (Fig. 4).
2. Pressionar ligeiramente a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até que as duas pegas fiquem niveladas uma com a outra (Fig. 5).
3. Fazer deslizar o bloqueio para trás, em direcção à marca da pega da tampa, para garantir que está completamente fechada (Fig. 6).

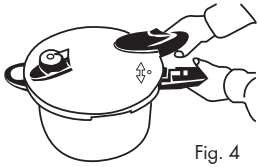


Fig. 4

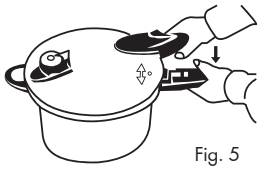


Fig. 5

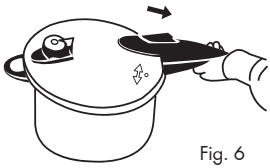


Fig. 6

COZINHAR

1. **Preparação**
   Colocar a panela de pressão direita e estável sobre a placa de cozedura (Fig. 7).
2. **Regulação da pressão**
   Podem ser seleccionadas várias regulações de pressão. Para a regulação da pressão (Fig. 8), seguir as recomendações das tabelas no final deste documento.

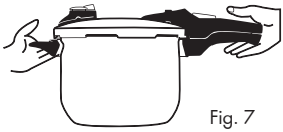


Fig. 7

FUNÇÕES DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA PRESSÃO:

2 - 90 kPa – elevado
1 - 50 kPa – baixo
- Posição de libertação do vapor
- Remoção da válvula de regulação da pressão

Fig. 8

3. **Cozinhar**
   Colocar a panela de pressão no fogão e programar o nível de cozedura mais elevado. Ao fim de algum tempo, saem pequenas quantidades de vapor pela saída de vapor e pela pega da tampa. Quando o pino vermelho se move para cima, começa a acumulação de pressão (Fig. 9 e 10). Quando utilizar um fogão a gás, certifique-se sempre que a regulação é suficientemente baixa para evitar que as chamas subam pelos lados da panela.
4. **Cozinhar sob pressão**
   Reduzir o nível de cozedura e regular o tempo de cozedura em função da receita ou da sua experiência (Fig. 11).

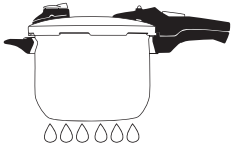


Fig. 9

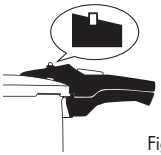


Fig. 10

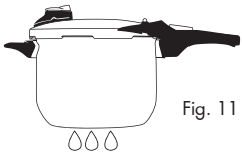


Fig. 11

ABRIR

1. Depois de ter desligado a placa, existem duas opções:
   a) Despressurização lenta e abertura da panela:
      Certifique-se que a panela está estável e deixe-a arrefecer naturalmente (Fig. 12). Este método é útil para refogar alimentos, uma vez que a temperatura elevada permanece na panela durante algum tempo, mesmo depois da placa ter sido desligada.
   b) Caso contrário, utilizar a válvula de regulação da pressão para libertar a pressão.
2. Quando o indicador de pressão estiver na posição inicial e o pino deixar de estar visível, toda a pressão foi libertada da panela de pressão e pode abri-la (Fig. 13).
   a) Deslizar o bloqueio para o centro da tampa (Fig. 14).
   b) Rodar o punho superior no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 15).
3. Alinhar a marca " ● " na tampa com a marca " ▲ " na pega da panela (peça 13) e abrir a tampa (Fig. 16).

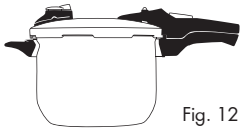


Fig. 12

Fig. 13

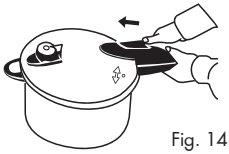


Fig. 14

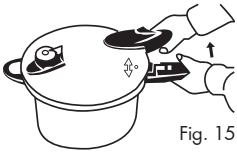


Fig. 15

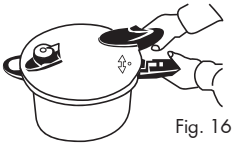


Fig. 16

LIMPEZA E CUIDADO

ATENÇÃO! PERIGO DE DANOS!

O manuseamento incorrecto com o produto pode causar danos.

LIMPEZA FÁCIL

Para prolongar a vida útil da panela de pressão, não se deve deixar os alimentos cozinhados na panela durante muito tempo. Enxaguar e secar a panela para evitar que os resíduos de alimentos manchem a panela, especialmente os alimentos ácidos e alcalinos. Enxaguar o corpo da panela e a tampa com água morna, se necessário, adicionando um pouco de detergente suave e utilizando um pano esponjoso macio. Ter especial cuidado para não danificar as peças de borracha da tampa. Guardar o produto num local seco e limpo. A panela pode ser lavada na máquina de lavar louça. Limpar a tampa à mão.

LIMPAR O PRODUTO

Limpeza da válvula de regulação da pressão
Após cada utilização, retire a válvula de regulação da pressão (peça 3) rodando o botão de regulação (peça 3a) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para " Φ ". Pode então retirar a válvula de regulação da pressão. Certifique-se que a mola permanece na válvula. Enxaguar bem todas as peças com água e voltar a montá-las. Verificar se o vedante da válvula está limpo e sem sinais de desgaste. Enxaguar todas as peças com água morna. Montar todas as peças como originalmente. Assegurar que as peças se movem suavemente durante a montagem. Substituir o anel de vedação se estiver gasto ou rasgado.

VÁLVULA DE SEGURANÇA:

Após cada utilização, verificar se a válvula de segurança na tampa está limpa e se é deslocável. Enxaguar com água morna. Se necessário, pode mover a válvula cuidadosamente (pressionar) com a parte de trás de uma agulha para soltar qualquer sujidade presa (Fig. 17).

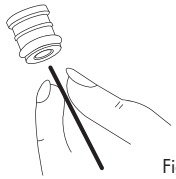


Fig. 17

ANEL DE VEDAÇÃ

Enxaguar em água morna ou com um pouco de água com sabão após cada utilização. Introduzir correctamente o anel de vedação na reentrância prevista na tampa.

INDICAÇÃO: AVISO! AS REPARAÇÕES SÓ PODEM SER EFECTUADAS POR PESSOAL AUTORIZADO.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	REMÉDIO
A panela de pressão não acumula pressão.	O indicador de pressão não sobe.	Utilizar uma definição de temperatura mais elevada.
	Demasiado pouco líquido de cozedura.	Adicionar o líquido de cozedura.
	As pegas superior e inferior não estão correctamente ligadas uma com a outra e o anel de vedação não está na posição correcta.	Fechar a panela de pressão até arrefecer. Ligar correctamente as duas pegas uma com a outra e colocar o anel de vedação na posição correcta.
	O anel de vedação não está limpo.	Limpar o anel de vedação.
O vapor escapa-se por baixo da tampa.	O anel de vedação não está limpo.	Limpar o anel de vedação.
	O anel de vedação está deformado e desgastado.	Substituir o anel de vedação pelo modelo N° YS223H07.
O líquido ou o vapor escapa à volta da válvula de regulação da pressão.	Regulação da temperatura demasiado elevada.	Utilizar uma definição de temperatura mais baixa.
	O aparelho está cheio para além da sua capacidade máxima.	Reduzir a quantidade de enchimento. No entanto, certifique-se que o produto não funciona com muito pouco líquido, pois existe o risco dos alimentos se queimarem no fundo da panela.
O indicador de pressão não se move para baixo e a tampa não pode ser aberta.	Ainda há pressão na panela de pressão.	Aguardar até que a pressão do produto seja libertada e colocar a válvula de regulação da pressão na posição de libertação de vapor.
O sistema de abertura e de fecho não funciona.	A marca " ● " na tampa não está à mesma altura que a marca " ▲ " na pega da panela.	Colocar as duas marcações à mesma altura.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	REMÉDIO
Um forte jacto de vapor escapa-se da válvula de segurança.	O limite de pressão da válvula de segurança foi excedido devido ao bloqueio da válvula de libertação de vapor.	Desligar imediatamente a placa de cozedura e retirar a panela de pressão da placa de cozedura. Só abrir a panela de pressão depois da pressão ter sido completamente libertada. Verificar qual a peça que está entupida. Limpe a válvula de libertação de vapor e a válvula de segurança de acordo com as instruções indicadas acima.
	O anel de vedação da válvula de segurança não está inserido.	Desligar imediatamente a placa de cozedura e retirar a panela de pressão da placa de cozedura. Só abrir a panela de pressão depois da pressão ter sido completamente libertada. Introduzir correctamente o anel de vedação na reentrância prevista na tampa.
O anel de vedação sobressai por baixo da tampa.	O anel de vedação está gasto.	Substituir o anel de vedação pelo modelo N° YS223H07.

RECOMENDAÇÃO DE PREPARAÇÃO

LEGUMES

LEGUMES	TEMPO ESTIMADO DE COZEDURA (EM MINUTOS)	REGULAÇÃO DA PRESSÃO
Couve-flor (em pedaços)	2 – 3	baixo
Couve-flor (inteira)	3 – 5	baixo
Sopa de legumes	5 – 6	baixo
Cenouras	5 – 7	baixo
Batatas (com casca)	5 – 7	elevado
Batatas (descascadas e cortadas)	3 – 5	elevado
Cogumelos	5 – 6	baixo
Espinafre	2 – 4	baixo
Abobrinha	3 – 5	baixo

CARNE

CARNE	TEMPO ESTIMADO DE COZEDURA (EM MINUTOS)	REGULAÇÃO DA PRESSÃO
Carne de vaca assada / Vitela assada	35 – 40	elevado
Carne de vaca / Vitela assada (pernil)	25 – 30	elevado
Porco assado	40 – 45	elevado
Entrecosto de porco, aprox. 900 g	15	elevado
Pernil de porco, fumado, aprox. 900 g	20 – 25	elevado
Borrego, perna	35 – 40	elevado
Cordeiro, cortado em cubos, aprox. 700 g	10 – 18	elevado
Frango inteiro, cerca de 1 kg	12 – 18	elevado
Frango, em pedaços, cerca de 1 kg	12 – 18	elevado
Sopa ou caldo de carne ou de aves	8 – 10	elevado

MARISCO E PEIXE

Mergulhe os mexilhões num recipiente de água fria com o sumo de um limão durante uma hora para remover a areia.

PEIXE	TEMPO ESTIMADO DE COZEDURA (EM MINUTOS)	REGULAÇÃO DA PRESSÃO
Caranguejo	2 – 3	baixo
Filete de peixe, cerca de 800 g	2 – 3	baixo
Sopa de peixe ou caldo de peixe concentrado	5 – 6	baixo
Peixe inteiro, eviscerado	5 – 6	baixo
Lagosta, aprox. 800 g	2 – 3	baixo
Mexilhões	2 – 3	baixo
Camarões, caranguejos	1 – 2	baixo

Os tempos de cozedura indicados no quadro são indicativos. Os tempos de cozedura requeridos podem sofrer desvios devido a variações na regulação da pressão, na consistência e no volume.

ELIMINAÇÃO

ELIMINAR A EMBALAGEM

A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis.
Eliminar os materiais de embalagem de acordo com a sua marcação em pontos de recolha públicos ou de acordo com a regulamentação específica do país.

ESPECIFICAÇÃO

Modelo	524908
Diâmetro	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pressão de vapor	50/90 kPa

A panela de pressão está em conformidade com a norma EN 12778:2002/A1:2005 e com as disposições da Directiva Europeia 2014/68/UE.

PROCESSAMENTO DA GARANTIA E DA ASSISTÊNCIA

O produto foi cuidadosamente produzido de acordo com directrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes do envio. Em caso de defeito deste produto, o utilizador tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia. Este produto beneficia de uma garantia de três anos a partir da data de compra. O período de garantia começa a partir da data de compra. Guarde o recibo original num local seguro, uma vez que este será exigido como prova de compra em caso de reclamação da garantia. Este documento é necessário como prova de compra. Se ocorrer um defeito de material ou de fabrico no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa discrição. Esta garantia é anulada se o produto estiver danificado ou não tiver sido correctamente utilizado ou mantido. A garantia aplica-se a defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não cobre as peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal (por exemplo, pilhas) e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por exemplo, interruptores, pilhas recarregáveis ou peças de vidro.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Data da informação:
10/2024 Ident-No.: 24-15359-26-08

Model-No.: 509

IAN 524908_2607

1

IAN 524908_2607