

ERNESTO®



PRESSURE COOKER

GB

PRESSURE COOKER

Instructions for Use and Safety

DE AT CH

SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

AUTOCUISEUR

Conseils d'utilisation et d'entretien



IAN 428593_2301

SUITABLE FOR:



Стъклоена керамика | Sklokeramiké | Glaskeramiske kogezoneer | Glaskeramik | klaaskeraamika | vitro-cerámica | lasikeramiikka | Le vitrocéramique | Glass ceramic | γυαλί κεραμικό | Staklokeramične ploče | Üvegkerámia | Vetroceramica | stikla keramikas plītim | stiklo keramikos | keramisch | szklane ceramiczne | Vitrocerâmica | vitroceramică | Glas-keramika | Glaskeramik | steklokeramične kuhalne plošče | sklokeramika



Електрически | Električné | Elektriske kogezoneer | Elektro | elektriline | cocinas eléctricas | sähköinen | L'électrique | Electric | Ηλεκτρικός | Električne ploče | Elektromos | Elettrico | elektriskajām plītim | elektriņēms | elektrisch | elektryczne | Eléctrica | electric | Električni | Elektrisk | električne kuhalne plošče | elektro



Газ | Plynové | Gaskogezoneer | Gas | gaas | cocinas de gas | kaasu | Le gaz | Gas | Αέριο | Plinske ploče | Gáz | Gas | gāzes plītim | dujinēms | gas | gazowe | Gás | Gaz | Gasni | Gas | plinske kuhalne plošče | plyn



Индукция | Indukční | Induktionskogezoneer | Induktion | induksioon | inducción | induktio | L'induction | Induction | Επαγωγή | Indukcijske ploče | Indukció | Induzione | indukcijas plītim | indukciniēms | inductie | indukcyjne | Indução | inducție | Indukcijski | Induktion | indukcijske kuhalne plošče | indukcia



Халоген | Halogenové | Halogen | Halogen | halogeen | halógenas | halogeeni | halogène | halogen | Αλογόνο | Halogen | Halogén | Alogeno | halogēna plītim | halogeniniēms | halogeen | halogen | Halogéneo | Halogen | halogeni | Halogen | halogenske kuhalne plošče | halogén

BG

Инструкции за работа и указания за безопасност страница 3

CZ

Provozní a bezpečnostní pokyny Stránka 16

DK

Betjenings- og sikkerhedsanvisninger Side 28

DE AT CH

Bedienungs- und Sicherheitshinweise Seite 40

EE

Kasutus- ja ohutusjuhised Lehekülg 52

ES

Instrucciones de uso y seguridad Página 64

FI

Käyttö- ja turvallisuusohjeet Sivu 76

FR BE CH

Conseils d'utilisation et de sécurité Page 88

GB IE NI CY MT

Instructions for Use and Safety Page 100

GR CY

Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας Σελίδα 112

HR

Upute za rad i sigurnost Stranica 124

HU

Használati és biztonsági utasítások Oldal 136

IT MT CH

Istruzioni per l'uso e di sicurezza Pagina 148

LV

Lietošanas un drošības norādījumi Lappuse 160

LT

Naudojimo ir saugos instrukcijos Puslapis 172

NL BE

Bedienings- en veiligheidsinstructies Pagina 184

PL

Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa Strona 196

PT

Instruções de operação e segurança Página 208

RO

Instrucțiuni de operare și siguranță Latură 220

RS

Preporuke za rukovanje i bezbednost Strana 232

SE

Bruks- och säkerhetsanvisningar Sida 244

SI

Navodila za uporabo in varnostni napotki Stran 256

SK

Návod na použitie a bezpečnostné pokyny Strana 268

ERNESTO®



ГОТВАРСКА ПЕЧКА ПОД НАЛЯГАНЕ

BG

ГОТВАРСКА ПЕЧКА ПОД НАЛЯГАНЕ
Инструкции за работа и указания за
безопасност



IAN 428593_2301

ЗАЩИТА

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

УПОТРЕБА ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

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



БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА И ВЪЗРАСТНИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА ДЕЦА И БЕБЕТА!

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



ВНИМАНИЕ: РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Уверете се, че продуктът е стабилен преди употреба.
Използвайте продукта правилно и само в предвидената сфера на употреба.
Съхранявайте пластмасовите компоненти далеч от открит огън.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред не е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и/или познания, освен ако не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на продукта от лице, отговорно за тяхната безопасност. При използване на тенджери под налягане трябва да се спазват основните указания за безопасност:

- Никога не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца.
- Не поставяйте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Не използвайте тази тенджера под налягане за пържене с течно масло.
- Премествайте тенджерата под налягане много внимателно, когато тя е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности, а използвайте дръжките и копчетата.
- Ако е необходимо, използвайте ръкавици.
- Използвайте тази тенджера под налягане само за целите, посочени в инструкциите. Този уред готви под налягане на пара. Неправилната употреба може да доведе до

изгаряния. Уверете се, че тенджерата под налягане е затворена правилно, преди да я поставите върху котлона, вижте инструкциите за употреба.

- Не отваряйте тенджерата под налягане, докато не се охладят достатъчно и не се освободи цялото вътрешно налягане, вж. инструкциите за употреба.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане без течности, защото това може да доведе до сериозни повреди.
- Прекомерното пълнене може да доведе до запушване на тръбата за освобождаване на налягането и по този начин до повишаване на образуваното налягане.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане с повече от 2/3 от капацитета ѝ.
- Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или сушени зеленчуци, пълнете тенджерата под налягане само до половината от капацитета ѝ.
- Имайте предвид, че някои храни, като ябълково пюре, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени храни, разделен грах, макаронени изделия, макарони, ревен или спагети, се разпенват, разширяват или пръскат, което може да доведе до запушване на клапана за изпускане на налягането. Тези храни не трябва да се готвят в тенджерата под налягане.
- Използвайте само тези източници на топлина, които са одобрени в инструкциите.
- Ако сте приготвили месо с кожа (напр. говежди език), което може да набъбне под налягане, не пробивайте месото, докато кожата е набъбнала.
В противен случай може да получите изгаряния.
- Ако приготвяте храна с гъста текстура, трябва леко да разклатите тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да се уверите, че нищо не се е разляло.
- Преди всяка употреба проверявайте клапаните за запушване, вижте инструкциите за употреба.
- Не засягайте системата за безопасност, освен за почистване и поддръжка в съответствие с инструкциите. По-специално, никога не отваряйте контролния панел.
- Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете отоплението, за да не се изпари цялата течност, произвеждаща пара.
- Ако дръжките трудно се разтварят, това означава, че тенджерата под налягане все още е под налягане - не я отваряйте със сила. Всяко налягане в тенджерата под налягане може да бъде опасно.
- Използвайте само оригинални резервни части за съответния модел.
- По-специално, използвайте тенджерата и капака от един и същ производител и се уверете, че са съвместими.
- Винтовете за захващане могат да се разхлабят. Ако е необходимо, затегнете винтовата връзка на дръжките.
- Забележка: при готвене на индукционни котлони може да възникне шум.
Този шум се дължи на технически причини и не означава дефект във вашата готварска печка или продукт. Това не оказва влияние върху ефективността на готвене.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Запознайте се с всички инструкции за работа и безопасност, преди да използвате продукта. Използвайте продукта само както е описано и за посочените области на приложение. Съхранявайте инструкциите за експлоатация за бъдещи справки.

Предайте всички документи, когато предавате продукта на трети страни.

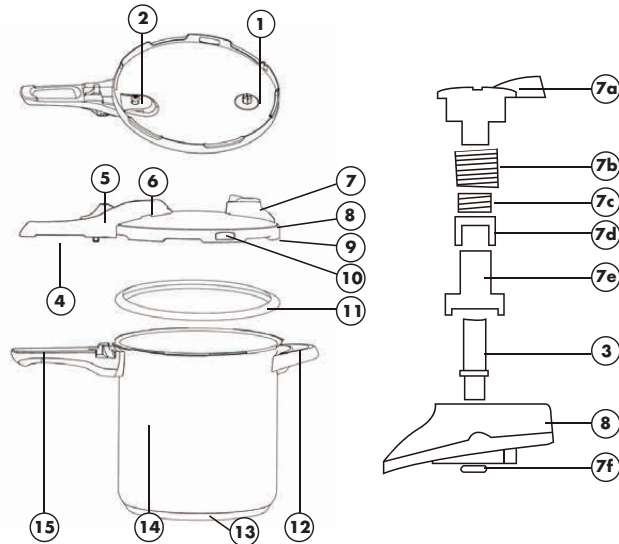
Важно! Запазете за бъдещи справки: прочетете внимателно!

ОБХВАТ НА ДОСТАВКА

- Тенджер под налягане + капак
- Уплътнителен пръстен за капака
- Вложка за готвене на пара
- Инструкция за експлоатация

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

КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИИ



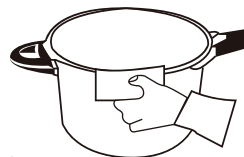
- 1 **АНТИБЛОКИРАЩА ГАЙКА:** Тя ефективно предотвратява запушването на изхода за пара, за да се избегне свръхналягане в съда за готвене.
- 2 **ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН:** Той се използва за поддържане на налягането под граничната стойност чрез изпускане на въздух веднага щом се натрупа налягане, по-голямо от контролираното. Той предотвратява отварянето на капака, докато в тенджерата под налягане все още има активно налягане.
- 3 **ТРЪБА ЗА ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:** Използва се за изпускане на парата в тенджерата под налягане.
- 4 **ДРЪЖКА НА КАПАКА:** Използва се за сваляне на капака от тенджерата под налягане. Тенджерата под налягане е в съответствие с разпоредбите на европейската директива 2014/68/EU.
- 5 **ПРИТИСКАЩА ПЛОЧА:** Когато капакът е добре затворен, натиснете притискащата плоча назад, за да го затворите. Избутайте притискащата плоча напред, за да отворите капака.
- 6 **ИНДИКАТОР ЗА НАЛЯГАНЕ:** Индикаторът за налягане се придвижва нагоре в

рамките на няколко минути след нагряването и се връща в началната точка след пълното освобождаване на налягането.

- 7 **КЛАПАН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:** Настройка на налягането: "1" = ниско налягане, "2" = високо налягане
- 7a **БУТОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ**
- 7b **ПРУЖИНА**
- 7c **ПРУЖИНА**
- 7d **КАПАК НА КОПЧЕТО ЗА УПРАВЛЕНИЕ**
- 7e **ОС ЗА КОПЧЕТО ЗА УПРАВЛЕНИЕ**
- 7f **УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН**
- 8 **ОСНОВА НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:** Част от клапана за регулиране на налягането
- 9 **КОРИЦА**
- 10 **ПРОЗОРЕЦ**
- 11 **УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН:** ДТой трябва да е абсолютно чист, модел "YS223H07".
- 12 **ДРЪЖКА ЗА ХВАЩАНЕ:** за носене на тенджерата под налягане
- 13 **ДЪНО:** Дъното се състои от три слоя материал, които позволяват бързо и равномерно разпределение на топлината, което означава, че съдът може да се използва и на индукционни котлони.
- 14 **КОРПУС НА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ:** Съдържа храната, която трябва да се сготви, устойчива е на киселини и основи.
- 15 **ДРЪЖКА НА ТЕНДЖЕРАТА:** "▲" представлява правилната позиция, в която капакът и тенджерата са заключени заедно.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Извадете всички аксесоари от съда. Намажете повърхността около ръба на капака с малко салатно масло (фиг. 1). Напълнете тенджерата под налягане до половината със студена вода и я загрейте за 30 минути, като следвате разделите "Проверка преди затваряне" и "Готвене". Отворете тенджерата под налягане, след като е изстинала напълно и налягането се е освободило. Изпразнете тенджерата под налягане и я подсушете с мека кърпа.



фиг. 1

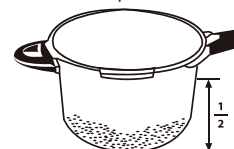
БЕЗОПАСНА РАБОТА

ДОБАВЯНЕ НА ХРАНА И ТЕЧНОСТ

За да готвите в тенджерата под налягане, е необходимо да я напълните с течност, която може да отделя пара след процеса на кипене. Може да се използва и вода, супа, бульон или вино. **НИКОГА** не пълнете тенджерата под налягане с повече от 2/3 от вместимостта ѝ с течност или храна (фиг. 2)(фиг. 3).



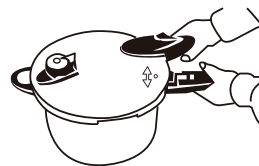
фиг. 2



фиг. 3

ПРОВЕРКА ПРЕДИ ЗАКЛЮЧВАНЕ

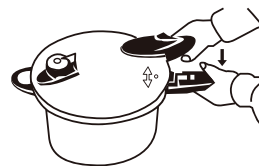
Преди да заключите тенджерата под налягане, винаги се уверявайте, че тръбата за освобождаване на налягането (част 3) и предпазният клапан са чисти и не са запушени (вж. "Грижа и поддръжка на тенджерата под налягане").



фиг. 4

ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1. Изравнете знака "○" върху капака със знака "▲" върху дръжката на тенджерата (част 15) (фиг. 4).
2. Натиснете леко капака и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато двете дръжки се изравнят една с друга (фиг. 5).
3. Плъзнете притискащата плоча назад, към маркировката на дръжката на капака, за да се уверите, че е напълно затворена (фиг. 6).



фиг. 5



фиг. 6

ГОТВЕНЕ

1. Подготовка
Поставете тенджерата под налягане изправена и стабилна върху плота (фиг. 7).
2. Настройка на налягането
Можете да изберете 4 настройки за печат.
Можете да използвате позиция 2 за нормално готвене и позиция 1 за бързо готвене и лесни за приготвяне храни (фиг. 8).



фиг. 7

ФУНКЦИИ НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

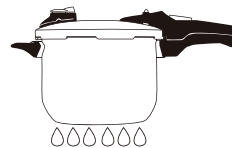
☺ - Положение за пускане на парата

⊕ - Изваждане на модула

3. Готвене
Поставете тенджерата под налягане върху котлона и задайте най-високата степен на готвене. След известно време от изхода за пара излизат малки количества пара. Когато индикаторът за налягане се придвижи нагоре, започва повишаване на налягането (фиг. 9 и 10).
Когато използвате газов котлон, винаги се уверявайте, че настройката е достатъчно ниска, за да не се издигат пламъци по стената на съда.



фиг. 8



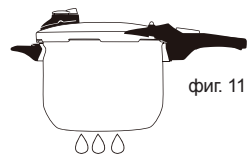
фиг. 9



фиг. 10

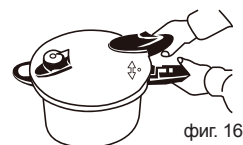
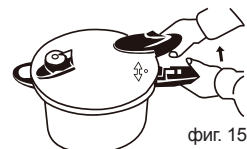
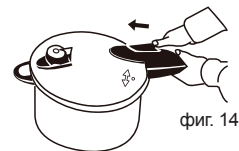
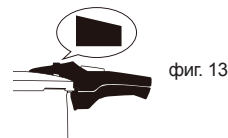
4. Готвене под налягане

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



ОТВОРЕТЕ

- След като сте изключили готварския плот, има две възможности:
 - Бавно освободете налягането и отворете съда: Уверете се, че съдът е стабилен, и го оставете да изстине по естествен начин (фиг. 12). Този метод е полезен за задушаване на храна, тъй като тогава високата температура се запазва в съда за известно време, дори и след изключване на котлона.
 - В противен случай използвайте клапана за регулиране на налягането, за да освободите налягането.
- Когато индикаторът за налягане е в изходно положение, цялото налягане в тенджерата под налягане е освободено и можете да я отворите (фиг. 13).
 - Плъзнете плъзгача към центъра на капака (Фиг. 14).
 - Завъртете горната ръкохватка обратно на часовниковата стрелка (Фиг. 15).
- Съпоставете маркировката "o" върху капака с маркировката "▲" върху дръжката на тенджерата (част. 15) на определена височина и отворете капака (фиг. 16).



ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДА!

Неправилното боравене с продукта може да доведе до повреда.

ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

За да удължите живота на тенджерата под налягане, не оставяйте пригответената храна в нея твърде дълго. Изплакнете и подсушете съда, за да предотвратите оцветяването му от остатъци от храна, особено от киселинни и алкални храни. Изплакнете корпуса на съда и капака с топла вода, като добавите малко мек препарат, ако е необходимо, и с мека гъба. Бъдете особено внимателни, за да не повредите гумените части на капака. Съхранявайте продукта на сухо и чисто място.

ЧИСТ ПРОДУКТ

Почистете клапана за регулиране на налягането:

След всяка употреба отстранете клапана за регулиране на налягането, като завъртите частта "7a" обратно на часовниковата стрелка, докато знакът "o" и знакът "▲" се намират на едно и също ниво (фиг. 8). След това можете да демонтирате клапана за регулиране на налягането. Уверете се, че пружината е останала във вентила. Изплакнете внимателно всички части във вода и ги сглобете отново. Завъртете частта "7a", за да се уверите, че тя се завърта правилно и надясно. Ако това не е така, пружината не е поставена правилно.

Почистете основата на клапана за регулиране на налягането (част 8) и тръбата за освобождаване на налягането (част 3): След всяка употреба проверявайте дали частите за освобождаване на налягането са чисти. Частите за освобождаване на налягането могат да се почистват с топла вода (фиг. 8). Свалете клапана и основата на клапана и проверете дали уплътнението на клапана е чисто и без признаци на износване. Ако уплътнителният пръстен е износен или напукан, го сменете. Изплакнете всички части с топла вода. Сглобете всички части, както първоначално.

ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН

Проверявайте дали предпазният клапан е чист след всяка употреба. Изплакнете го с топла вода. Ако е необходимо, можете леко да раздвижите (натиснете) клапана с гърба на игла, за да освободите залепналата мръсотия (фиг. 17).



УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН

След всяка употреба изплаквайте с топла вода или с малко сапунена вода. Поставете правилно уплътнителния пръстен във вдлъбнатината, предвидена в предпазния клапан.

НАМЕК: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПОПРАВКИТЕ МОГАТ ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ САМО ОТ ОТОРИЗИРАН ПЕРСОНАЛ.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	СРЕДСТВО ЗА ЗАЩИТА
Индикаторът за налягане не се покачва или в уреда не се създава налягане.	Индикаторът за налягане не се покачва или в уреда не се създава налягане.	Използвайте по-висока настройка на температурата.
	Твърде малко количество течност за готвене.	Добавете още течност за готвене.
	Горната и долната дръжка не са свързани правилно и уплътнителният пръстен не е в правилната позиция.	Затворете тенджерата под налягане, докато изстине. Свържете правилно двете дръжки и поставете уплътнителния пръстен в правилната позиция.
	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	СРЕДСТВО ЗА ЗАЩИТА
Под капака излиза пара.	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.
	Уплътнителният пръстен е деформиран и износен.	Сменете уплътнителния пръстен с модел № YS223H07.
Ако около клапана за регулиране на налягането изтече течност или пара:	Твърде висока настройка на температурата.	Твърде висока настройка на температурата.
	Устройството е напълнено над максималния си капацитет.	Напълнете устройството, както е описано по-горе.
Ако индикаторът за налягане не се движи надолу и капакът не може да се отвори:	В тенджерата под налягане все още има налягане. -	Изчакайте да се освободи налягането в уреда и настройте клапана за регулиране на налягането в положение за освобождаване на парата.
Ако системата за отваряне и затваряне не работи	Маркировката "o" върху капака не е на същата височина като маркировката "▲" върху дръжката на съда.	Изравнете двете маркировки на една и съща височина.
В случай на силна струя пара, излизаща от предпазния клап.	Пределното налягане на предпазния клапан е превишено поради блокиран изпускателен клапан за пара.	След пълното освобождаване на налягането незабавно изключете котлона и отворете тенджерата под налягане. Проверете коя част е запушена. Почистете клапана за изпускане на пара и предпазния клапан, като следвайте горните инструкции.
	Уплътнителният пръстен на предпазния клапан не е поставен. -	След пълното освобождаване на налягането незабавно изключете котлона и отворете тенджерата под налягане. Поставете правилно уплътнителния пръстен във вдлъбнатината, предвидена в предпазния клапан.
Ако уплътнителният пръстен се подава под капака	Уплътнителният пръстен е износен.	Заменете уплътнителния пръстен.

ПРЕПОРЪКА ЗА ПОДГОТОВКА

МЕСО

МЕСО	ОЧАКВАНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Говеждо/телешко печено	35 – 40	висока
Говеждо/телешко печено (джолан) с ширина 3,81 cm	25 – 30	висока
Свинско печено	40 – 45	висока
Свински ребра, 2 килограма	15	висока
Свинско бутче, пушено, 2 фунта	20 – 25	висока
Агнешко, бут	35 – 40	висока
Агнешко месо, кубче приблизително 2,54 cm, 1,5 kg.	10 – 18	висока
Пиле, цяло, 2 до 3 килограма	12 – 18	висока
Пиле, цяло, 2 до 3 паунда	12 – 18	висока
Супа или бульон от говеждо или птиче месо	8 – 10	висока

МОРСКИ ДАРОВЕ И РИБА

Поставете мидите в съд със студена вода и със сока на един лимон за един час, за да се отстрани пясъкът.

МЕСО	ОЧАКВАНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Раци	2 – 3	ниско
Рибно филе, 1,5 до 2 килограма	2 – 3	ниско
Рибена супа или концентриран рибен бульон	5 – 6	ниско
Риба, цяла, изкормена	5 – 6	ниско
Омар, 1,5 до 2 килограма	2 – 3	ниско
Миди	2 – 3	ниско
Скариди, раци	1 – 2	ниско

Времената за готвене, посочени в таблицата, са ориентировъчни. Отклоненията от необходимото време за готвене се дължат на контрола на налягането, консистенцията и Възможни са колебания в обема.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта се състои от рециклируеми материали.

Изхвърляйте опаковъчните материали в съответствие с етикета им в обществените пунктове за събиране на отпадъци или в съответствие със специфичните за страната разпоредби.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модел	428593
Диаметър	Ø22 cm
Обем	6 L
Налягане на парите	50/90 kPa

Готварската печка под налягане е в съответствие с EN 12778:2002/A1:2005

ГАРАНЦИОННА И СЕРВИЗНА ОБРАБОТКА

Продуктът е произведен внимателно в съответствие със строги указания за качество и съвестно проверен преди доставката. В случай, че този продукт има дефекти, имате законови права спрямо продавача на продукта. Тези законови права не са ограничени от нашата представена гаранция. За този продукт получавате три години гаранция от датата на покупката. Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Моля, запазете оригиналната касова бележка, тъй като ще бъде необходима като доказателство за покупката в случай на гаранционна претенция. Тя служи като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на покупката се появи материален или фабричен дефект на продукта, по наш избор ще ви ремонтираме или заменим продукта безплатно. Тази гаранция отпада в случаите, когато продуктът е бил повреден, неправилно използван или поддържан. Гаранцията важи за материални или фабрични дефекти. Тази гаранция не покрива части от продукта, които са подложени на нормално износване (напр. батерии) и следователно могат да се считат за износващи се части или за повреда на крехки части, напр. ключове, батерии или изработени от стъкло.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Състояние на информацията
01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



TLAKOVÝ HRNEC

CZ

TLAKOVÝ HRNEC

Provozní a bezpečnostní pokyny



IAN 428593_2301

ZABEZPEČENÍ

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

POUŽITÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

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



BEZPEČNOST DĚTÍ A OSOB VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU PRO DĚTI A KOJENCE!

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



POZOR: NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

OBEČNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím se ujistěte, že je výrobek stabilní.
Výrobek používejte správně a pouze v oblasti určené k použití.
Plastové součásti uchovávejte mimo dosah otevřeného ohně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj není určen k používání osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytla dohled nebo pokyny týkající se používání výrobku. Při používání tlakových hrnců je třeba dodržovat základní bezpečnostní pokyny:

- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v blízkosti dětí.
- Tlakový hrnec neumísťujte do vyhřáté trouby.
- Tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení na tekutém oleji.
- Když je tlakový hrnec pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů, ale používejte rukojeti a knoflíky. V případě potřeby použijte rukavice.
- Tlakový hrnec používejte pouze k účelům uvedeným v návodu.

- Tento přístroj vaří pod tlakem páry. Nesprávné použití může vést k popáleninám. Před postavením tlakového hrnce na sporák se ujistěte, že byl řádně uzavřen, viz návod k použití.
- Tlakový hrnec neotevírejte, dokud dostatečně nevychladne a neuvolní se veškerý vnitřní tlak, viz návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez tekutin, mohlo by dojít k vážnému poškození.
- Přeplnění může vést k ucpání trubičky pro uvolnění tlaku, a tím ke zvýšené tvorbě tlaku.
- Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 jeho objemu.
- Při vaření potravin, které se během vaření rozpínají, jako je rýže nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec pouze do poloviny jeho kapacity.
- Zohledněte prosím, že některé potraviny, jako např. jablečné pyré, brusinky, kroupy, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, hrášek, těstoviny, makarony, rebarbora nebo špagety budou pěnít, bobtnat nebo prskat, což může ucpat přetlakový ventil. Tyto potraviny nejsou určeny k vaření v tlakovém hrnci.
- Používejte pouze ty zdroje tepla, které jsou schváleny v návodu.
- Pokud jste vařili maso s kůží (např. volský jazyk), která může pod tlakem nabobtnat, maso nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá. V opačném případě se můžete popálit.
- Pokud vaříte jídlo s hustou strukturou, měli byste tlakovým hrncem před otevřením jemně zatřást, aby nic nevystříklo.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané, viz návod k použití.
- Bezpečnostní systém ponechte bez zásahu, s výjimkou čištění a údržby podle pokynů. Zejména nikdy neotvírejte ovládací panel.
- Po dosažení normálního provozního tlaku snižte ohřev, aby se neodpařila veškerá kapalina produkující páru.
- Pokud jdou rukojeti těžko od sebe, znamená to, že je tlakový hrnec stále pod tlakem - neotvírejte jej násilím. Jakýkoli tlak v tlakovém hrnci může být nebezpečný.
- Používejte pouze originální náhradní díly pro daný model.
- Používejte zejména hrnec a poklici od stejného výrobce a ujistěte se, že jsou kompatibilní.
- Šrouby rukojeti se mohou uvolnit. V případě potřeby dotáhněte šroubové spojení rukojetí.
- Poznámka: Vaření na indukčních varných deskách může způsobovat bzučení. Tento hluk je technicky podmíněn a není známkou závady na vašem sporáku nebo výrobku. Nemá vliv na výkon vaření.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze v souladu s popisem a pro určené oblasti použití. Návod k obsluze si uschovejte pro budoucí použití. Při předávání výrobku třetím stranám předejte všechny podklady.

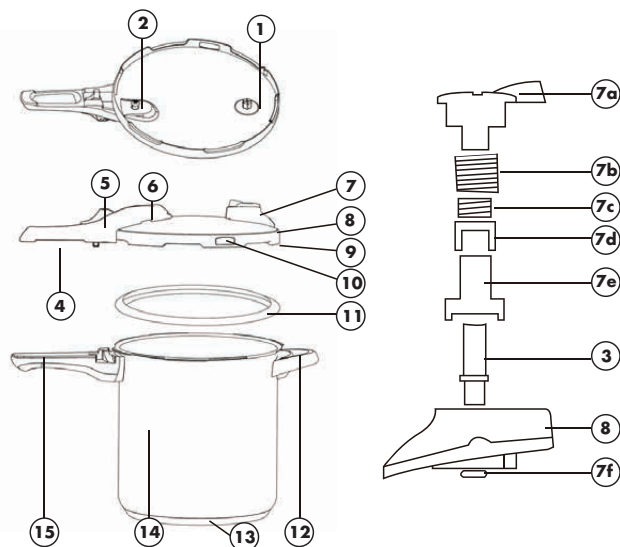
Důležité! Uschovejte pro budoucí použití: čtěte pozorně!

ROZSAH DODÁVKY

- Tlakový hrnec + poklice
- Těsnicí kroužek poklice
- Pařáček
- Návod k obsluze

Zkontrolujte, zda jsou obsaženy všechny díly, a zkontrolujte, zda nebyl výrobek při přepravě poškozen. Poškozený výrobek neuvádějte do provozu!

SOUČÁSTI A FUNKCE

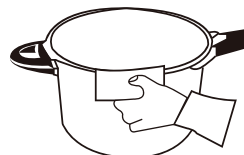


- 1 **ANTIBLOKOVACÍ MATICE:** Účinně zabraňuje ucpání výstupu páry, aby nedošlo k přetlaku uvnitř hrnce.
- 2 **BEZPEČNOSTNÍ VENTIL:** Slouží k udržování tlaku pod mezní hodnotou tím, že vypouští vzduch, jakmile se vytvoří vyšší tlak než regulovaný. Zabraňuje otevření poklice v době, kdy je v tlakovém hrnci stále aktivní tlak.
- 3 **TRUBÍČKA PRO UVOLNĚNÍ TLAKU:** Slouží k uvolňování páry v tlakovém hrnci.
- 4 **RUKOJEŤ POKLICE:** Slouží k sejmutí poklice z tlakového hrnce. Tlakový hrnec odpovídá předpisům evropské směrnice 2014/68/EU.
- 5 **PŘÍTLAČNÁ DESKA:** Když je poklice správně zavřená, zatlačte přítláčnou desku dozadu, aby se zavřela. Zatlačte přítláčnou desku dopředu a otevřete poklici.
- 6 **UKAZATEL TLAKU:** Ukazatel tlaku se během několika minut po zahřátí posune směrem nahoru a po úplném uvolnění tlaku se vrátí do výchozího bodu.
- 7 **TLAKOVÝ REGULAČNÍ VENTIL:** Nastavení tlaku: "1" = nízký tlak, "2" = vysoký tlak

- 7a **OVLÁDACÍ TLAČÍTKO**
- 7b **PRUŽINA**
- 7c **PRUŽINA**
- 7d **KRYT OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 7e **ZÁSUVKA OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 7f **TĚSNICÍ KROUŽEK**
- 8 **ZÁKLADNA REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:** Součást regulačního ventilu tlaku
- 9 **POKLICE**
- 10 **OKÉNKO**
- 11 **TĚSNICÍ KROUŽEK:** Musí být naprosto čistý, model "YS223H07".
- 12 **DRŽADLO:** k přenášení tlakového hrnce
- 13 **DNO:** Dno se skládá ze tří vrstev materiálu, které umožňují rychlé a rovnoměrné rozložení tepla, což znamená, že hrnec lze používat i na indukčních sporácích.
- 14 **TĚLO TLAKOVÉHO HRNCE:** Obsahuje vařené potraviny, je odolný vůči kyselinám a zásadám.
- 15 **RUKOJEŤ HRNCE:** "▲" představuje správnou polohu, ve které jsou poklice a hrnec zajištěny.

NÁVOD K OBSLUZE

Z hrnce vyjměte veškeré příslušenství. Povrch poklice potřete trochou jedlého oleje (obr. 1). Tlakový hrnec naplňte do poloviny studenou vodou a zahřívejte 30 minut podle pokynů v oddílech "Kontrola před uzavřením" a "Vaření". Po úplném vychladnutí a uvolnění tlaku tlakový hrnec otevřete. Vyprázdněte tlakový hrnec a osušte jej měkkým hadříkem.



obr. 1

BEZPEČNÝ PROVOZ

PŘIDÁVÁNÍ POTRAVIN A KAPALINY

Pro vaření v tlakovém hrnci je nezbytné naplnit jej kapalinou, která je schopna po varu uvolňovat páru. Lze použít také vodu, polévku, vývar nebo víno. Tlakový hrnec **NIKDY** nenaplňujte tekutinou nebo potravinami více než do 2/3 jeho objemu (obr. 2)(obr. 3).



obr. 2



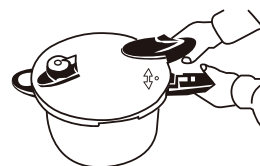
obr. 3

KONTROLA PŘED UZAVŘENÍM

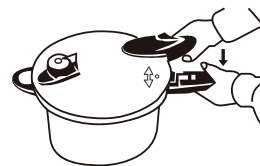
Před uzavřením tlakového hrnce se vždy ujistěte, že jsou trubička pro uvolnění tlaku (část 3) a bezpečnostní ventil čisté a neucpané (viz část Péče a údržba tlakového hrnce).

UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

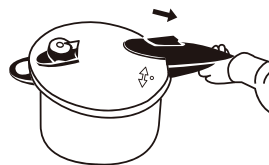
1. Srovnejte značku "o" na poklici se značkou "▲" na rukojeti hrnce (část 15) do stejné výšky (obr. 4).
2. Lehce zatlačte na poklici a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud se obě rukojeti nedostanou do stejné výšky (obr. 5).
3. Posuňte přítlačnou desku dozadu směrem ke značce na rukojeti poklice, abyste se ujistili, že je zcela zavřená (obr. 6).



obr. 4



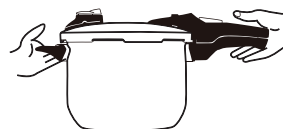
obr. 5



obr. 6

VAŘENÍ

1. Příprava
Tlakový hrnce postavte rovně a stabilně na varnou desku (obr. 7).
2. Nastavení tlaku
Lze zvolit 4 nastavení tisku.
Polohu 2 můžete použít pro normální vaření a polohu 1 pro rychlé vaření a snadno uvařitelná jídla (obr. 8).



obr. 7

FUNKCE REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☉ - Pořadí vydání služby Steam

Φ - Vyjmutí modulu

3. Vaření
Tlakový hrnce postavte na plotnu a nastavte nejvyšší stupeň vaření. Po chvíli začne z výstupu páry unikat malé množství páry. Jakmile se ukazatel tlaku posune směrem nahoru, začne se zvyšovat tlak (obr. 9 a 10). Při používání plynového sporáku vždy dbejte na to, aby byl nastaven na dostatečně nízkou teplotu, aby plameny nestoupaly po stěnách hrnce.



obr. 8

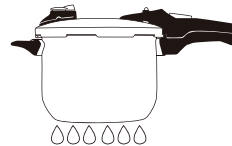


Abb. 9

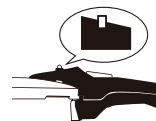
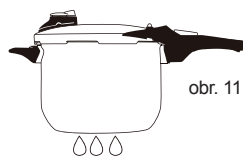


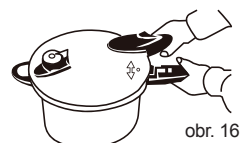
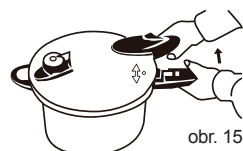
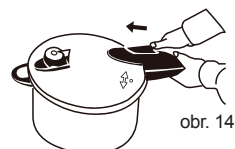
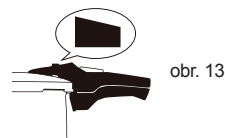
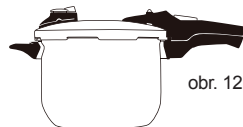
Abb. 10

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



OTEVŘÍT

- Po vypnutí varné desky máte dvě možnosti:
 - Pomalou uvolněte tlak a otevřete hrnec: Ujistěte se, že je hrnec stabilní, a nechte jej přirozeně vychladnout (obr. 12). Tento způsob je vhodný pro dušení pokrmů, kdy vysoká teplota zůstává v hrnci po určitou dobu i po vypnutí varné desky.
 - V opačném případě uvolněte tlak pomocí regulačního ventilu.
- Když je ukazatel tlaku v základní poloze, je z tlakového hrnce uvolněn veškerý tlak a můžete jej otevřít (obr. 13).
 - Posuňte jezdec do středu krytu (obr. 14).
 - Otočte horní rukojeť proti směru hodinových ručiček (obr. 15).
- Srovnejte značku "○" na víku se značkou "▲" na rukojeti hrnce (díl. 15) do stejné výšky a otevřete poklici (obr. 16).



ČIŠTĚNÍ A PÉČE

POZOR! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ

Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k jeho poškození.

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Chcete-li prodloužit životnost tlakového hrnce, nenechávejte vařené potraviny v hrnci příliš dlouho. Hrnec opláchněte a osušte, abyste zabránili znečištění hrnce zbytky potravin, zejména kyselých a zásaditých. Hrnec a poklici opláchněte teplou vodou, v případě potřeby přidejte trochu jemného mycího prostředku a použijte měkký houbový hadřík. Dávejte pozor, abyste nepoškodili gumové části poklice. Výrobek skladujte na suchém a čistém místě.

ČISTÝ VÝROBEK

Vyčistěte regulační ventil tlaku:

Po každém použití sejměte regulační ventil otáčením dílu "7a" proti směru hodinových ručiček, dokud nebude nápis "o" a nápis "▲" ve stejné úrovni (obr. 8). Poté můžete vyjmout regulační ventil tlaku. Ujistěte se, že pružina zůstala ve ventilu. Všechny díly pečlivě opláchněte ve vodě a znovu sestavte. Otáčením dílu "7a" zkontrolujte, zda se otáčí správně a doprava. Pokud tomu tak není, není pružina správně vložena.

Vyčistěte základnu regulačního ventilu (díl 8) a trubičku pro uvolnění tlaku (díl 3):

Po každém použití zkontrolujte, zda jsou součásti pro uvolnění tlaku čisté. Součásti přetlakové komory lze čistit v teplé vodě (obr. 8). Vyjměte ventil a základnu ventilu a zkontrolujte, zda je těsnění ventilu čisté a bez známek opotřebení. Pokud je těsnicí kroužek opotřebovaný nebo prasklý, vyměňte jej. Všechny části opláchněte v teplé vodě. Sestavte všechny díly podle původního vzoru.

BEZPEČNOSTNÍ VENTIL

Po každém použití zkontrolujte, zda je pojistný ventil čistý. Opláchněte ji v teplé vodě. V případě potřeby můžete ventil mírně posunout (zatlačit) hřbetem jehly, aby se uvolnily uvízlé nečistoty (obr. 17).



TĚSNICÍ KROUŽEK

Po každém použití je opláchněte teplou vodou nebo trochou mýdlové vody. Těsnicí kroužek správně zasuněte do vybrání v pojistném ventilu.

NÁPOVĚDA:

VÝSTRAHA: OPRAVY SMÍ PROVÁDĚT POUZE OPRÁVNĚNÝ PERSONÁL.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Ukazatel tlaku se nezvedne nebo se v hrnci nevytváří žádný tlak.	Ukazatel tlaku se nezvedne nebo se v hrnci nevytváří žádný tlak.	Použijte vyšší nastavení teploty.
	Příliš málo tekutiny na vaření	Přidejte více tekutiny na vaření.
	Horní a spodní rukojeť nejsou správně připojeny a O-kroužek není ve správné poloze.	Tlakový hrnec zavřete, dokud nevychladne. Spojte obě rukojeti správně a těsnění dejte do správné polohy.
	Těsnění není čisté.	Očistěte těsnění.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Pára uchází pod krytem.	Těsnění není čisté.	Očistěte těsnění.
	Těsnění je zdeformované a opotřebované.	Vyměňte těsnění za model č. YS223H07.
Pokud kolem regulačního ventilu uniká kapalina nebo pára	Příliš vysoké nastavení teploty.	Použijte nižší nastavení teploty.
	Jednotka je naplněna nad svou maximální kapacitu. -	Naplňte jednotku podle výše uvedeného popisu.
Pokud se ukazatel tlaku neposune dolů a poklici nelze otevřít	V tlakovém hrnci je stále tlak.	Počkejte, až se tlak z jednotky uvolní, a nastavte regulační ventil tlaku do polohy pro uvolnění páry.
Pokud systém otevírání a zavírání nefunguje	Značka "o" na víku není ve stejné výšce jako značka "▲" na rukojeti hrnce.	Obě značky vyrovnejte do stejné výšky.
Obě značky vyrovnejte do stejné výšky.	Tlakový limit pojistného ventilu byl překročen v důsledku zablokování vypouštěcího ventilu páry.	Po úplném uvolnění tlaku ihned vypněte varnou desku a otevřete tlakový hrnec. - Zkontrolujte, která část je ucpaná. Vyčistěte vypouštěcí ventil páry a pojistný ventil podle výše uvedených pokynů na .
	Těsnicí kroužek pojistného ventilu není vložen.	Po úplném uvolnění tlaku ihned vypněte varnou desku a otevřete tlakový hrnec. Těsnicí kroužek správně zasuňte do vybrání v pojistném ventilu.
Pokud těsnicí kroužek vyčnívá zpod poklice:	Těsnicí kroužek je opotřebovaný.	Vyměňte těsnicí kroužek.

DOPORUČENÍ PRO PŘÍPRAVU

FLEISCH

MASO	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Hovězí/hovězí pečeně	35 – 40	vysoké
Hovězí/telecí pečeně (kýta) 3,81 cm široká	25 – 30	vysoké
Vepřová pečeně	40 – 45	vysoké
Vepřová žebra, 2 libry	15	vysoké
Vepřové koleno, uzené, 2 libry	20 – 25	vysoké
Jehněčí, kýta	35 – 40	vysoké
Jehněčí, kostka cca 2,54 cm, 1,5 libry.	10 – 18	vysoké
Jehněčí, kostka cca 2,54 cm, 1,5 libry.	12 – 18	vysoké
kuřecí maso na kousky, 2-3 libry	12 – 18	vysoké
Polévka nebo vývar z hovězího nebo drůbežního masa	8 – 10	vysoké

MOŘSKÉ PLODY A RYBY

Mušle vložte na hodinu do nádoby se studenou vodou a šťávou z citronu, aby se odstranil písek.

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

Doby vaření uvedené v tabulce jsou přibližné. Odchytky v požadovaných dobách vaření jsou způsobeny regulací tlaku, konzistencí a teplotou. Možné výkyvy objemu.

LIKVIDACE

LIKVIDACE OBALŮ

Obal výrobku se skládá z recyklovatelných materiálů.

Obalové materiály likvidujte podle jejich označení na veřejných sběrných místech nebo podle předpisů platných v dané zemi.

SPECIFIKACE

Model	428593
Průměr	Ø22 cm
Objem	6 L
Tlak páry	50/90 kPa

Tlakový hrnec odpovídá normě
EN 12778:2002/A1:2005

VYŘÍZENÍ ZÁRUKY A SERVISU

V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena námi představenou zárukou. Na tento výrobek získáte tříletou záruku od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem nákupu. Uschovejte si prosím originál účtenky, protože je vyžadována jako doklad o koupi v případě uplatnění záruky. Tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi. Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek vám podle našeho uvážení bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, pokud byl výrobek poškozen, nesprávně používán nebo udržován. Záruka se vztahuje na vady materiálu nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení (např. baterie), a lze je proto považovat za opotřebitelné části, nebo na poškození křehkých částí, např. spínačů, baterií nebo částí vyrobených ze skla.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

26 | 

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stav informací:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



TRYKKOGER

DK

TRYKKOGER

Betjenings- og sikkerhedsanvisninger



IAN 428593_2301

SIKKERHED

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

BESTEMMELSESMÆSSIG BRUG

Anvend kun produktet til den tilsigtede brug. Dette er en husholdningstrykkoger, der bruges til hurtig tilberedning af mad. Andre anvendelser eller ændringer af produktet betragtes som ikke bestemmelsesmæssige og kan medføre kvæstelser og beskadigelser. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår, som følge af forkert brug. Produktet er ikke beregnet til kommerciel brug.



SIKKERHED FOR BØRN OG VOKSNE ADVARSEL! RISIKO FOR ULYKKER FOR BØRN OG SMÅBØRN!

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



FORSIGTIG - RISIKO FOR KVÆSTELSER!

Kontroller, at alle dele er ubeskadigede.
Beskadigede dele kan påvirke sikkerheden og stabiliteten.

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Vær opmærksom på produktets stabilitet før brug.
Brug produktet korrekt og kun i det tilsigtede anvendelsesområde.
Plastdele skal holdes væk fra åben ild.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og/eller viden, medmindre de holdes under opsyn eller har fået instruktioner om, hvordan man bruger produktet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Ved brug af trykkogere skal de grundlæggende sikkerhedsanvisninger overholdes:

- Brug aldrig trykkogeren i nærheden af børn.
- Stil ikke trykkogeren i en opvarmet ovn.
- Brug ikke denne trykkoger til friturestegning med flydende olie.
- Bevæg trykkogeren meget forsigtigt, når den er under tryk.
Rør ikke ved de varme overflader, men brug håndtagene og grebene.
Brug om nødvendigt handsker.
- Brug kun denne trykkoger til det formål, der er angivet i anvisningen.

- Denne trykkoger bruger damp til at tilberede maden. Forkert brug kan medføre forbrændinger. Kontroller, at trykkogeren er blevet lukket ordentligt, før du stiller den på komfuret, se brugsanvisningen.
- Åbn først trykkogeren, når den er afkølet tilstrækkeligt, og det interne tryk er frigivet helt, se brugsanvisningen.
- Brug aldrig din trykkoger uden væsker, da dette kan medføre alvorlige skader.
- Overfyldning kan medføre blokering af trykregulatoren og dermed øget trykdannelse.
- Fyld aldrig trykkogeren med mere end 2/3 af dens kapacitet.
- Når du tilbereder fødevarer, der udvider sig under madlavningsprocessen, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må du højst fylde trykkogeren op til halvdelen af dens kapacitet.
- Vær opmærksom på, at bestemte fødevarer, som f.eks. æblemos, tyttebær, perlegryn, havregryn eller andre typer korn, flækærter, pasta, makaroni, rabarber eller spaghetti, skummer, udvider sig eller sprøjter, hvilket kan medføre, at tryktafningsventilen tilstopper. Disse fødevarer skal ikke tilberedes i trykkogeren.
- Brug kun de varmekilder, der er tilladt iht. brugsanvisningen.
- Ved tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), der kan svulme op under påvirkning tryk, må du ikke stikke kødet, så længe skindet er opsvulmet. Ellers kan du få forbrændinger.
- Ved tilberedning af mad med en tyk tekstur, bør du ryste trykkogeren en smule, før du åbner den for at sikre, at intet sprøjter ud.
- Kontroller ventilerne for tilstopning før hver brug, se brugsanvisningen.
- Rør ikke sikkerhedssystemet, bortset fra i forbindelse med rengøring og pleje i overensstemmelse med anvisningerne. Du bør især aldrig åbne betjeningspanelet.
- Når det normale driftstryk er nået, skal du skrue ned for varmen, så al væsken, der producerer dampen, ikke fordamper.
- Hvis håndtagene er vanskelige at skubbe fra hinanden, betyder det, at trykkogeren stadig er under tryk - åbn den ikke med vold. Ethvert tryk i trykkogeren kan være farligt.
- Brug kun originale reservedele til den pågældende model.
- Brug specielt gryden og låget fra samme producent og sørg for, at de er kompatible.
- Gribskruer kan løsne sig. Spænd om nødvendigt skrueforbindelsen til håndtagene.
- Bemærk: Ved madlavning på induktionskøgezoner kan der opstå en summende lyd. Denne lyd er teknisk betinget og ikke et tegn på en defekt ved dit komfur eller produktet. Den påvirker ikke madlavningseffekten.

FØR FØRSTE BRUG

Læs alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger omhyggeligt, inden du bruger produktet. Anvend kun produktet som beskrevet og i overensstemmelse med den korrekte brug. Gem brugsanvisningen til fremtidig reference. Udlever alle dokumenter, når du videregiver produktet til tredjepart.

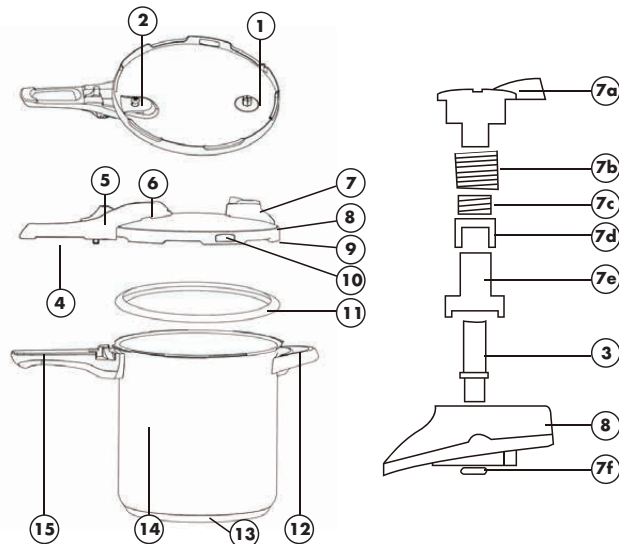
VIGTIGT! OPBEVARES TIL SENERE REFERENCE: LÆS OMHYGGELIGT!

LEVERINGSOMFANG

- Trykkoger + låg
- Tætningsring til låg
- Dampindsats
- Brugsanvisning

Kontroller, at alle dele forefindes, og kontroller produktet for transportskader. Tag ikke et beskadiget produkt i brug!

DELE OG FUNKTIONER



- 1 **ANTIBLOKERINGSMØTRIK:** Den forhindrer effektivt en tilstopning af dampudløbet, så overtryk i gryden undgås.
- 2 **SIKKERHEDSVENTIL:** Den bruges til at holde trykket under grænseværdien ved at slippe luft ud, så snart der opbygges mere tryk end indstillet. Den forhindrer, at låget kan åbnes, mens der stadig er aktivt tryk i trykkogeren.
- 3 **TRYKREGULATOR:** Bruges til at frigive damp i trykkogeren.
- 4 **GREB PÅ LÅG:** Dette bruges til at fjerne låget fra trykkogeren. Trykkogeren overholder bestemmelserne i det europæiske direktiv 2014/68/EU.
- 5 **ATRYKPLADE:** Når låget er lukket ordentligt, skubbes trykpladen bagud for at lukke. Skub trykpladen fremad for at åbne låget.
- 6 **TRYKINDIKATOR:** Trykindikatoren bevæger sig opad få minutter efter opvarmningen, og vender tilbage til udgangspunktet igen, når trykket er frigivet helt.
- 7 **TRYKREGULERINGSVENTIL:** Indstilling af tryk: "1" = lavt tryk, "2" = højt tryk

- 7a **REGULERINGSKNAP**
- 7b **FJEDER**
- 7c **FJEDER**
- 7d **REGULERINGSKNAPPENS AFDÆKNING**
- 7e **REGULERINGSKNAPPENS AKSE**
- 7f **TÆTNINGSRING**
- 8 **TRYKREGULERINGSVENTILBASIS:** En del af trykreguleringsventilen
- 9 **LÅG**
- 10 **SIKKERHEDSVINDUE:** Her stikker tætningsringen frem, så snart trykgrænsen er blevet overskredet.
- 11 **TÆTNINGSRING:** Denne skal være helt rent, model "YS223H07"
- 12 **HÅNDTAG:** Til transport af trykkogeren
- 13 **BUND:** Bunden består af tre lag materiale, der giver mulighed for hurtig og jævn varmemefordeling, hvilket gør det muligt også at bruge gryden på induktionskogezoneer.
- 14 **TRYKKOGERENHED:** Denne indeholder den mad, der skal tilberedes, og er syre- og alkalibestandig.
- 15 **GRYDEHÅNDTAG:** "▲" viser den korrekte position, hvor låget og gryden låses sammen.

BRUGSANVISNING

Fjern alt tilbehør fra gryden. Kom lidt salatolie på overfladen rundt om kanten af låget (fig. 1). Fyld trykkogeren halvt op med koldt vand og opvarm gryden i 30 minutter, mens du overholder afsnittene "Kontrol inden låsning" og "Tilberedning". Åbn trykkogeren, når den er afkølet helt, og alt trykket er sluppet ud. Tøm trykkogeren og tør den med en blød klud.

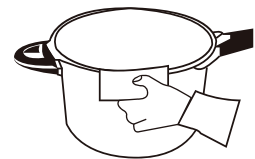


fig. 1

SIKKER FUNKTION

TILSÆTNING AF MAD OG VÆSKE

For at lave mad med trykkogeren skal den altid fyldes med en væske, der er i stand til at frigive damp efter kogningen. Vand, suppe, bouillon eller vin kan også bruges. Fyld **ALDRIG** trykkogeren med mere end 2/3 af kapaciteten med væske eller mad (fig. 2)(fig. 3).



fig. 2



fig. 3

KONTROL INDEN LÅSNING

Før du låser trykkogeren, skal du altid sørge for, at trykregulatoren (del. 3) og sikkerhedsventilen begge er rene og ikke tilstoppede (se Pleje og vedligeholdelse af trykkogeren).

LUKNING AF TRYKKOGEREN

1. Placer tegnet "o" på låget på samme højde som tegnet "▲" på grydehåndtaget (del. 15) (fig. 4).
2. Tryk let på låget, og drej det med uret, indtil de to håndtag er på niveau med hinanden (fig. 5).
3. Skub trykpladen bagud, i retning mod markeringen på lågets håndtag for at sikre, at det er helt lukket (fig. 6).

TILBEREDNING

1. Klargøring
Stil trykkogeren lige og stabilt på kogezone (fig. 7).
2. Trykindstilling
Der kan vælges 4 trykindstillinger.
Du kan bruge position 2 til normal tilberedning og position 1 til hurtig tilberedning og mad, der er let at tilberede (fig. 8).

FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☁ - Dampudløsningsposition

◆ - Fjernelse af modulet

3. Madlavning

Stil trykkogeren på komfuret, og indstil det højeste varmetrin. Efter et stykke tid slipper der små mængder damp ud af dampudløbet. Når trykindikatoren bevæger sig opad, begynder trykopbygningen (fig. 9 og 10). Når du bruger et gaskomfur, skal du altid sørge for, at indstillingen holdes lav nok, så der ikke stiger flammer op omkring gryden.

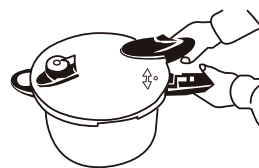


fig. 4



fig. 5

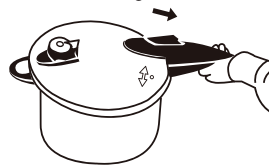


fig. 6

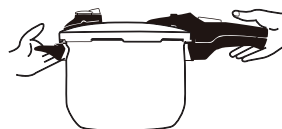


fig. 7



fig. 8

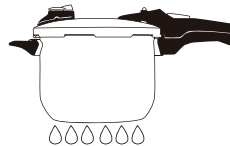


fig. 9

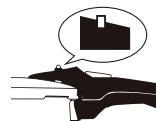
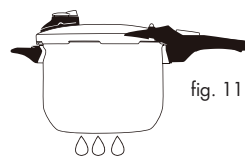


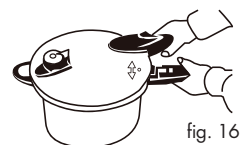
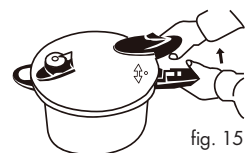
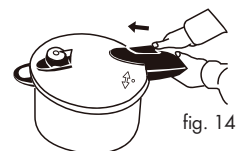
fig. 10

4. Madlavning ved brug af tryk
Reducer varmetrinnet, og indstil tilberedningstiden baseret på opskriften eller dine egne erfaringer (fig. 11).



ÅBNING

- Når kogezone er slukket, er der to muligheder:
 - Langsom trykafledning og åbning af gryden:
Sørg for, at gryden står stabilt, og lad den afkøle på naturlig vis (fig. 12). Denne metode er nyttig, hvis maden skal simre, så forbliver den høje temperatur i gryden et stykke tid, selv efter at kogezone er blevet slukket.
 - Ellers skal du bruge trykreguleringsventilen til at frigive tryk.
- Når trykindikatoren er i udgangsposition, er alt tryk frigivet fra trykkogerens, og du kan åbne den (fig. 13).
 - Skub skyderen hen til midten af låget (fig. 14)
 - Drej det øverste håndtag mod uret (fig. 15)
- Placer markeringen "o" på låget på samme højde som markeringen "▲" på grydehåndtaget (del. 15), og åbn låget (fig. 16)



RENGØRING OG PLEJE

ADVARSEL! FARE FOR BESKADIGELSER!

Forkert håndtering af produktet kan medføre beskadigelser.

LET RENGØRING

For at forlænge trykkogerens levetid bør den tilberedte mad ikke stå for længe i gryden. Skyl gryden og tør den af for at undgå, at madrester laver pletter i gryden, især syre- og alkaliholdig mad. Skyl gryden og låget med varmt vand, brug om nødvendigt lidt mildt opvaskemiddel og en blød svampelud. Sørg for, at gummidelene i låget ikke bliver beskadiget. Opbevar produktet på et tørt og rent sted.

RENGØRING AF PRODUKTET

Rengøring af trykreguleringsventilen:

Fjern efter hver brug trykreguleringsventilen ved at dreje delen "7a" mod uret, indtil tegnet "o" og tegnet "▲" er på samme niveau (fig. 8). Derefter kan du tage trykreguleringsventilen af. Sørg for, at fjederen forbliver i ventilen. Skyl alle dele omhyggeligt i vand og saml dem igen. Drej delen "7a" for at bekræfte, at den kan drejes korrekt og til højre. Hvis dette ikke er tilfældet, er fjederen ikke isat korrekt.

Rengøring af trykreguleringsventilbasen (del 8) og trykregulatoren (del 3):

Kontroller efter hver brug, at trykregulator-delene er rene. Trykregulator-delene kan rengøres i varmt vand (fig. 8). Fjern ventilen og ventilbasen, og kontroller, at ventiltætningen er ren og ikke viser tegn på slid. Udskift tætningsringen, hvis den er slidt eller revnet. Skyl alle dele i varmt vand. Saml alle dele i den oprindelige form.

SIKKERHEDSVENTIL

Kontroller efter hver brug, at sikkerhedsventilen er ren. Skyl den i varmt vand. Hvis det er nødvendigt, kan du nemt bevæge (trykke ind) ventilen med bagsiden af en nål for at løsne fastsiddende snavs (fig. 17).

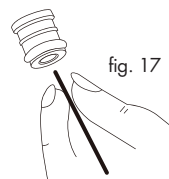


fig. 17

TÆTNINGSRING

Skyl i varmt vand eller med lidt sæbevand efter hver brug. Læg tætningsringen korrekt i den dertil beregnede fordybning i sikkerhedsventilen.

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

FEJLAFHJÆLPNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Trykindikatoren bevæger sig ikke opad eller der opbygges ikke tryk i produktet.	Trykindikatoren bevæger sig ikke opad eller der opbygges ikke tryk i produktet.	Trykindikatoren bevæger sig ikke opad eller der opbygges ikke tryk i produktet.
	For små mængder madlavningsvæske	Tilsæt mere madlavningsvæske.
	Det øverste og det nederste håndtag er ikke forbundet korrekt med hinanden, og tætningsringen befinder sig ikke i den korrekte position.	Luk trykkogeren, indtil den er afkølet. Forbind de to håndtag rigtig med hinanden, og placer tætningsringen i den korrekte position.
	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Der slipper damp ud under låget.	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.
	Tætningsringen er deformet og slidt.	Udskift tætningsringen med model nr. YS223H07.
Hvis der slipper væske eller damp ud omkring trykreguleringsventilen	For høj temperaturindstilling.	Brug en lavere temperaturindstilling.
	Produktet er fyldt ud over dens maksimale kapacitet.	Fyld produktet som beskrevet ovenfor.
Hvis trykindikatoren ikke bevæger sig nedad, og låget ikke kan åbnes:	Der er stadig tryk i trykkogeren.	Vent, indtil trykket er frigivet, og sæt trykreguleringsventilen på dampudløsningspositionen.
Hvis åbnings- og lukkesystemet ikke fungerer:	Markeringen "o" på låget er ikke på samme niveau som markeringen "▲" på grydehåndtaget.	Placer begge markeringer på samme niveau.
I tilfælde af en kraftig dampstråle, der kommer ud af sikkerhedsventilen:	Sikkerhedsventilens trykgrænse blev overskredet på grund af den tilstoppede dampudløsningsventil.	Sluk straks kogezone, og åbn trykkogeren, når trykket er frigivet helt. Kontroller, hvilken del der er tilstoppet. Rengør dampudløsningsventilen og sikkerhedsventilen i overensstemmelse med ovenstående anvisning.
	Sikkerhedsventilens tætningsring er ikke ilagt.	Sluk straks kogezone, og åbn trykkogeren, når trykket er frigivet helt. Læg tætningsringen korrekt i den dertil beregnede fordybning i sikkerhedsventilen.
Hvis tætningsringen stikker frem under låget:	Tætningsringen er slidt.	Udskift tætningsringen.

ANBEFALING OM TILBEREDNING

KØD

KØD	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Okse-/kalvesteg	35 – 40	høj
Oksekød/kalvesteg (skank) 3,81 cm bred	25 – 30	høj
Flæskesteg	40 – 45	høj
Spareribs, 1 kg	15	høj
Svineskank, røget, 1 kg	20 – 25	høj
Lam, kølle	35 – 40	høj
Lam, tern ca. 2,54 cm, 750 g	10 – 18	høj
Kylling, hel, 1 til 1,5 kg	12 – 18	høj
Kylling, i stykker 1 til 1,5 kg	12 – 18	høj
Suppe eller bouillon af oksekød eller fjerkræ	8 – 10	høj

FISK OG SKALDYR

Læg muslingerne i en skål med koldt vand og med saften fra en citron i en time for at fjerne sand.

KØD	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Krabber	2 – 3	lav
Fiskefilet, 750 g til 1 kg	2 – 3	lav
Fisquesuppe eller koncentreret fiskefond	5 – 6	lav
Fisk, hele, rensede	5 – 6	lav
Hummer, 750 g til 1 kg	2 – 3	lav
Muslinger	2 – 3	lav
Rejer, krabber	1 – 2	lav

De tilberedningstider, der er angivet i tabellen, er vejledende. Afvigelser fra de påkrævede tilberedningstider er mulige på grund af trykregulering, konsistens og volumensving.

BORTSKAFFELSE

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Produktemballagen består af genanvendelige materialer.

Bortskaf emballagematerialerne i henhold til deres mærkning på de kommunale indsamlingssteder eller i overensstemmelse med de landespecifikke krav.

SPECIFIKATION

Modell	428593
Diameter	Ø22 cm
Volumen	6 L
Damptryk	50/90 kPa

Trykkogeren er i overensstemmelse med EN 12778:2002/A1:2005

GARANTI- OG SERVICEAFVIKLING

Produktet er blevet produceret omhyggeligt iht. strenge kvalitetsretningslinjer og er blevet kontrolleret indgående inden leveringen. I tilfælde af mangler på dette produkt har du juridiske rettigheder over for sælgeren af produktet. Disse juridiske rettigheder begrænses ikke af vores viste garanti. På dette produkt får du tre års garanti fra købsdatoen. Garantifristen begynder på købsdatoen. Gem den originale kassebon, da denne skal bruges som dokumentation for købet i forbindelse med garantisager. Dette dokument skal bruges som dokumentation for købet. Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, reparerer eller udskifter vi dette produkt gratis efter vores valg. Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, eller ikke er blevet anvendt eller vedligeholdt korrekt. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normalt slid (f.eks. batterier) og derfor kan opfattes som sliddele, og omfatter heller ikke skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter og batterier samt dele, der er fremstillet af glas.

pos handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

38 | (DK)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Informationsversion:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



SCHNELLKOCHTOPF

DE AT CH

SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



IAN 428593_2301

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 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 vorgesehenen Einsatzbereich.
Kunststoffbestandteile sind von offenem Feuer fernzuhalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät 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 erhalten 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.
- Den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen stellen.
- 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 Handschuhe.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nur für den in der Anleitung angegebenen Zweck.

- Dieses Gerät 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, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreide, geteilte Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, 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 der Anleitung zugelassen sind.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Ochsenszunge), das unter Durckeinfluss 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. Insbesondere sollten Sie niemals das Bedienfeld öffnen.
- 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 Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Griffschrauben können sich lockern. Ziehen Sie bei Bedarf die Verschraubung der Griffe nach.
- Hinweis: Beim Kochen auf Induktionsfeldern kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder dem Produkt. 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 angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Referenz auf. Händigen Sie alle Unter-

lagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

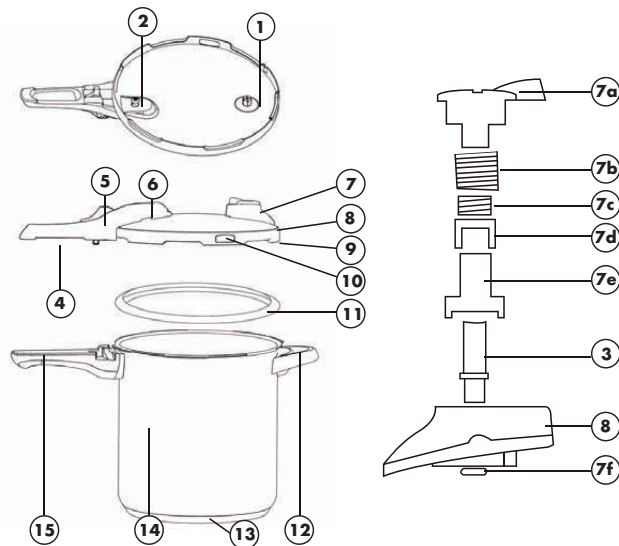
WICHTIG, FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN: SORGFÄLTIG LESEN!

LIEFERUMFANG

- Schnellkochtopf + Deckel
- Dichtungsring für Deckel
- Dünsteinsatz
- Bedienungsanleitung

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 Kochtopfs 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 **DRUCKABLASSROHR:** Dient zum Ablassen von Dampf im Schnellkochtopf.
- 4 **DECKELSTIEL:** Dieser dient zum Abnehmen des Deckels vom Schnellkochtopf. Der Schnellkochtopf entspricht den Vorschriften der europäischen Richtlinie 2014/68/EU.
- 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, kehrt wieder zum Ausgangspunkt zurück, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.
- 7 **DRUCKREGELVENTIL:** Druckeinstellung: „1“ = niedriger Druck, „2“ = hoher Druck
- 7a **REGELUNGSKNOPF**
- 7b **FEDER**
- 7c **FEDER**
- 7d **ABDECKUNG DES REGULINGSKNOPFS**
- 7e **REGELUNGSKNOPFACHSE**
- 7f **DICHTUNGSRING**
- 8 **DRUCKREGELVENTILBASIS:** Teil des Druckregelventils
- 9 **DECKEL**
- 10 **FENSTER**
- 11 **DICHTUNGSRING:** Dieser muss absolut sauber sein, Modell „YS223H07“
- 12 **HALTEGRIF:** zum Tragen des Schnellkochtopfs
- 13 **BODEN:** Der Boden besteht aus drei Materialschichten, die eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht, wodurch der Topf auch auf Induktionsherden verwendet werden kann.
- 14 **SCHNELLKOCHTOPFKÖRPER:** Dieser enthält das Gargut, ist säure- und alkalibeständig
- 15 **TOPFSTIEL:** „▲“ stellt die richtige Position dar, an der Deckel und Topf miteinander verriegelt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

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“. 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.

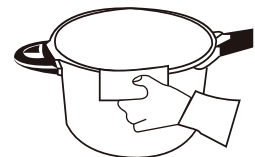


Abb. 1

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. Wasser, Suppe, Brühe oder Wein können auch verwendet werden. Befüllen Sie **NIEMALS** den Schnellkochtopf mit mehr als $\frac{2}{3}$ 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. 3) und Sicherheitsventil beide sauber und nicht verstopft sind (siehe Pflege und Wartung des Schnellkochtopfs).

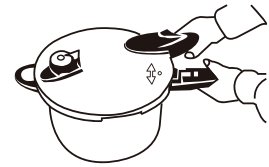


Abb. 4

SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

1. Bringen Sie das Zeichen „o“ auf dem Deckel mit dem Zeichen „▲“ auf dem Topfstiel (Teil. 15) auf eine Höhe (Abb. 4)
2. Drücken Sie leicht auf den Deckel und drehen Sie 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. 5

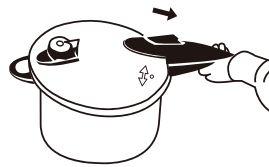


Abb. 6

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 dieser Anleitung.



Abb. 7

FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa
- ☽ - Dampffreigabestellung
- ⊕ - Entfernen des Moduls



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 Dampfauflass. Wenn sich die Druckanzeige 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.

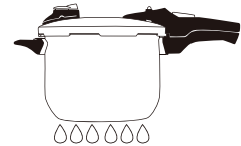


Abb. 9

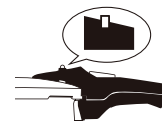


Abb. 10

4. Kochen unter Druck
Reduzieren Sie die Kochstufe und stellen Sie die Garzeit anhand des Kochrezeptes oder nach Ihren eigenen Erfahrungen ein (Abb. 11).

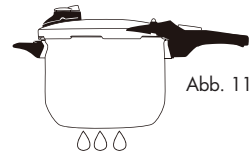


Abb. 11

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 „o“ auf dem Deckel mit der Markierung „▲“ auf dem Topfstiel (Teil. 15) auf eine Höhe bringen und den Deckel öffnen (Abb. 16)



Abb. 12

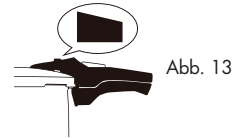


Abb. 13

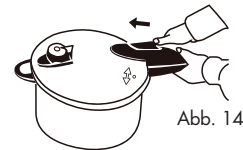


Abb. 14

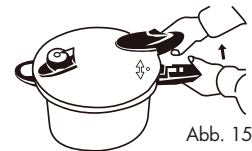


Abb. 15

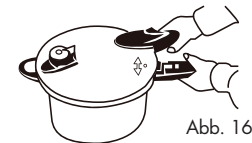


Abb. 16

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.

PRODUKT REINIGEN

Reinigen des Druckregelventils

Entfernen Sie nach jeder Verwendung das Druckregelventil, indem Sie das Teil „7a“ gegen den Uhrzeigersinn drehen. Danach können Sie das Druckregelventil abnehmen. Achten Sie darauf, dass die Feder im Ventil bleibt. Spülen Sie alle Teile sorgfältig in Wasser und bauen Sie sie wieder zusammen. Achten Sie beim Zusammenbau auf Leichtgängigkeit der Teile.

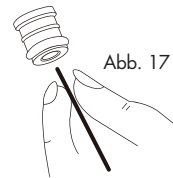
Reinigen der Druckregelventilbasis (Teil 8) und des Druckablassrohres (Teil 3)

Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob die Druckablassteile sauber sind. Die Druckablassteile können in warmem Wasser gereinigt werden. Entfernen Sie das Ventil und die Ventilbasis und kontrollieren Sie, ob die Ventildichtung sauber und frei von Abnutzungserscheinungen ist. Ersetzen Sie den Dichtungsring, wenn er abgenutzt oder gerissen ist. Spülen Sie alle Teile in warmem Wasser. Bauen Sie sämtliche Teile wie ursprünglich zusammen.

SICHERHEITSENTIL

Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Sicherheitsventil sauber ist.

Spülen Sie es in warmem Wasser. Falls es erforderlich sein sollte, können Sie das Ventil leicht mit der Rückseite einer Nadel bewegen (eindrücken), um festsitzende Verschmutzungen zu lösen (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 DURCHFÜHRT WERDEN.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Es baut sich kein Druck im Gerät 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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
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.	Gießen Sie Flüssigkeit ab.
Die Druckanzeige bewegt sich nicht nach unten und der Deckel lässt nicht öffnen.	Es ist immer noch Druck im Schnellkochtopf vorhanden.	Warten Sie, bis der Druck vom Gerät abgelassen ist und stellen Sie das Druckregelventil auf die Dampfableissposition.
Das Öffnungs- und Verschlussystem funktioniert nicht.	Die Markierung „○“ auf dem Deckel befindet sich nicht auf derselben Höhe mit der Markierung „▲“ auf dem Topfstiel.	Bringen Sie beide Markierungen auf dieselbe Höhe.
Ein starker Dampfstrahl tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	Die Druckgrenze des Sicherheitsventils wurde aufgrund des verstopften Dampfableissventils überschritten.	Schalten Sie sofort das Kochfeld ab und nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Kochfeld. Öffnen Sie den Schnellkochtopf, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde. Überprüfen Sie, welches Teil verstopft ist. Reinigen Sie das Dampfableissventil und das Sicherheitsventil unter Beachtung der o.a. Anleitung.
	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.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

FLEISCH

FLEISCH	GESCHÄTZTE KOCHZEIT (IN MINUTEN)	DRUCKEINSTELLUNG
Rind / Kalbsbraten	35 – 40	hoch
Rindfleisch / Kalbsbraten (Haxe)	25 – 30	hoch
Schweinebraten	40 – 45	hoch
Schweinerippchen, 2 Pfund	15	hoch
Schweinshaxe, geräuchert, 2 Pfund	20 – 25	hoch
Lamm, Keule	35 – 40	hoch
Lamm, Würfel, 1,5 Pfund	10 – 18	hoch
Hähnchen, ganz, 2 - 3 Pfund	12 – 18	hoch
Hähnchen, in Stücken, 2 - 3 Pfund	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 entfernen.

FISCH	GESCHÄTZTE KOCHZEIT (IN MINUTEN)	DRUCKEINSTELLUNG
Krabbe	2 – 3	niedrig
Fischfilet, 1,5 bis 2 Pfund	2 – 3	niedrig
Fischsuppe oder konzentrierter Fischfond	5 – 6	niedrig
Fisch, ganz, ausgenommen	5 – 6	niedrig
Hummer, 1,5 bis 2 Pfund	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	428593
Durchmesser	Ø22 cm
Volumen	6 L
Dampfdruck	50/90 kPa

Der Schnellkochtopf entspricht
EN 12778:2002/A1:2005

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 · 59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

50 | (DE) (AT) (CH)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Stand der Informationen:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

ERNESTO®



KIIRKEEDUPOTT

EE

KIIRKEEDUPOTT

Kasutus- ja ohutusjuhised



IAN 428593_2301

TURVALISUS

Enne toote esmakordset kasutamist lugege hoolikalt läbi järgmised ohutusjuhised. Ohutu kasutamise tagamiseks järgige kõiki järgnevaid ohutusjuhiseid.

NÕUETEKOHANE KASUTAMINE

Kasutage toodet ainult ettenähtud otstarbel. See on majapidamises kasutatav kiirkeedupott, mida kasutatakse toidu kiireks valmistamiseks. Toote muul viisil kasutamist või selle muudatusi loetakse mitte nõuetekohaseks ning need võivad põhjustada vigastusi ja kahjustusi. Tootja ei vastuta ebaõigest kasutamisest tulenevate kahjustuste eest. Toode ei ole ette nähtud äriliseks kasutamiseks.



LASTE JA INIMESTE OHUTUS

HOIATUS! ÕNNETUSE OHT LASTELE JA VÄIKELASTELE!

Ärge jätke lapsi kunagi pakkematerjaliga järelevalveta!
Esineb lämbumisoht – lapsed alahindavad sageli ohte!
Surma- ja vigastusoht väikelastele ja lastele!



ETTEVAATUST, VIGASTUSOHT!

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

ÜLDISED OHUTUSJUHISED

Enne kasutamist kontrollige toote stabiilsust. Kasutage toodet asjakohaselt ja ainult ettenähtud kasutuslal. Plastosad tuleb hoida eemal lahtisest tulest.

OHUTUSJUHISED

See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või puuduvate kogemuste ja/või teadmistega isikute poolt, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või on saanud neilt juhiseid selle kohta, kuidas toodet kasutada. Kiirkeedupottide kasutamisel tuleb järgida põhilisi ohutusjuhiseid:

- Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti laste läheduses.
- Ärge asetage kiirkeedupotti kuumutatud ahju.
- Ärge kasutage seda kiirkeedupotti vedela õliga frittimiseks.
- Kui see on rõhu all, liigutage kiirkeedupotti väga ettevaatlikult.
- Ärge puudutage kuumi pindu, vaid kasutage käepidemeid ja nuppe.
- Vajadusel kasutage kindaid.
- Kasutage seda kiirkeedupotti ainult juhendis toodud otstarbel.

- See seade valmistab toitu aururõhu all. Ebaõige kasutamine võib seejuures põhjustada põletusi. Enne pliidile asetamist veenduge, et kiirkeedupott on õigesti suletud, vt kasutusjuhendit.
- Avage kiirkeedupott alles pärast seda, kui see on piisavalt jahtunud ja kogu siserõhk on vabastatud, vt kasutusjuhendit.
- Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti ilma vedeliketa, see võib põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Ületäitmine võib ummistada rõhuvabastustoru ja põhjustada seeläbi rõhu suurenemist.
- Ärge kunagi täitke kiirkeedupotti rohkem kui 2/3 ulatuses selle mahust.
- Valmistades toiduvalmistamisel paisuvaid toite, nt B. riis või kuivatatud köögiviljad, täitke kiirkeedupott ainult poole mahu ulatuses.
- Pange tähele, et teatud toiduained, nagu nt õunamoos, pohlad, kruubid, kaerahelbed või muud teraviljad, tükeldatud herned, nuudlid, makaronid, rabarber või spagetid, vahutavad, paisuvad või pritsivad, mis võib põhjustada rõhuvabastusventiili ummistumist. Neid toiduid ei tohi kiirkeedupotis valmistada.
- Kasutage ainult juhendis lubatud soojusallikaid.
- Kui olete küpsetanud nahaga liha (nt härja keel), mis võib rõhu all paisuda, ärge torgake liha, kui nahk on paistes. Vastasel juhul võite saada põletusi.
- Kui valmistate paksu tekstuuriga toitu, peaksite kiirkeedupotti enne avamist kergelt raputama, et midagi välja ei pritsiks.
- Enne iga kasutamist kontrollige ventiile ummistuste suhtes, vt kasutusjuhendit.
- Jätke turvasüsteem puutumata, välja arvatud puhastus ja hooldus vastavalt juhistele. Eelkõige ei tohiks te kunagi avada juhtpaneeli.
- Normaalse töö rõhu saavutamisel vähendage kuumust, et kogu auru tekitav vedelik ei aurustuks.
- Kui käepidemeid on raske lahti lükata, tähendab see, et kiirkeedupott on endiselt rõhu all – ärge avage seda jõuga. Igasugune rõhu kiirkeedupotis võib olla ohtlik.
- Kasutage ainult vastava mudeli originaalvaruosi.
- Eriti kasutage sama tootja potti ja kaant ning veenduge nende ühilduvuses.
- Haardekruid võivad lahti tulla. Vajadusel pingutage käepidemete kruviühendusi.
- Märkus: Toidu valmistamisel induktsioonväljadel võib esineda sumisevat heli. See heli tekib tehnilistel põhjustel ega ole märgiks teie pliidi või toote defektist. See ei mõjuta toiduvalmistamise jõudlust.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Enne toote kasutamist tutvuge kõigi kasutus- ja ohutusjuhistega. Kasutage toodet ainult vastavalt kirjeldatule ja määratud kasutusosaladel. Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks lugemiseks alles. Tootte kolmandatele isikutele üleandmisel andke üle kõik dokumendid.

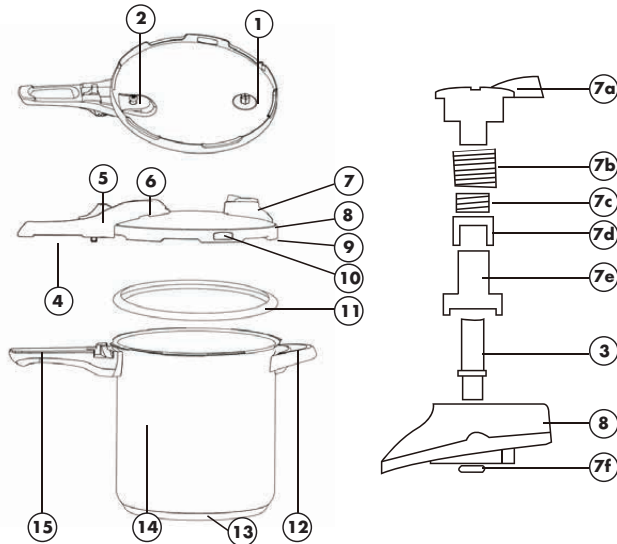
TÄHTIS! HOIDKE HILISEMAKS VAATAMISEKS ALLES: LUGEGE HOOLIKALT!

TARNEULATUS

- Kiirkeedupott + kaas
- Kaane tihendusrõngas
- Sisseasetatav osa aurutamiseks
- Kasutusjuhend

Kontrollige, kas kõik osad on olemas, ja kontrollige toodet transpordikahjustuste suhtes. Ärge võtke kunagi kasutusele kahjustatud toodet!

KOMPONENDID JA FUNKTSIOONID

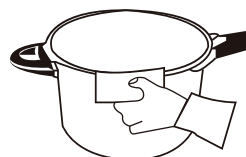


- 1 BLOKEERUMISVASTANE MUTTER:** See takistab tõhusalt auru väljalaskeava ummistumist, et vältida ülerõhu tekkimist potis.
- 2 KAITSEVENTIIL:** Seda kasutatakse rõhu hoidmiseks alla piirmäära, vabastades õhu niipea, kui rõhku tekib reguleeritust rohkem. See takistab kaane avamist, kui kiirkeetjas on veel aktiivne rõhk.
- 3 RÕHUVABASTUSTORU:** Mõeldud kiirkeedupotist auru vabastamiseks.
- 4 KAANE VARS:** See on mõeldud kaane eemaldamiseks kiirkeedupotilt. Kiirkeedupott vastab Euroopa direktiivi 2014/68/EU eeskirjadele.
- 5 SURVEPLAAT:** Kui kaas on korralikult suletud, lükake surveplaati selle lukustamiseks tahapoole. Kaane avamiseks lükake surveplaati ettepoole.
- 6 RÕHUNÄIDIK:** Rõhunäidik liigub mõne minuti jooksul pärast kuumutamist ülespoole ja naaseb pärast rõhu täielikku vabastamist lähtepunkti.

- 7 **RÕHU REGULEERIMISVENTIIL:** Rõhuseadistus: "1" = madal rõhk, "2" = kõrge rõhk
- 7a **REGULEERIMISNUPP**
- 7b **VEDRU**
- 7c **VEDRU**
- 7d **REGULEERIMISNUPU KATE**
- 7e **REGULEERIMISNUPU TELG**
- 7f **TIHENDUSRÕNGAS**
- 8 **RÕHU REGULEERIMISVENTIILI ALUS:** Rõhu reguleerimisventiili osa
- 9 **KAAS**
- 10 **AKEN**
- 11 **TIHENDUSRÕNGAS:** See peab olema täiesti puhas, mudel "YS223H07".
- 12 **KÄEPIDE:** Kiirkeedupoti kandmiseks
- 13 **PÕHI:** Põhi koosneb kolmest materjalikihist, mis võimaldavad kiiret ja ühtlast soojust jaotumist, tänu millele saab potti kasutada ka induktsioonpliididel.
- 14 **KIIRKEEDUPOTI KORPUS:** See sisaldab valmistatavat toitu ning on happe- ja leelisekindel
- 15 Poti vars: "▲" tähistab õiget asendit kaane ja poti omavahel lukustamiseks.

KASUTUSJUHEND

Eemaldage potist kõik tarvikud. Valage kaane serva ümber olevale pinnale veidi salatiõli (joonis 1). Täitke kiirkeedupott poolenisti külma veega ja kuumutage potti 30 minutit, järgides jaotisi Kontrollimine enne lukustamist ja Toiduvalmistamine. Avage kiirkeedupott pärast selle täielikku jahtumist ja kogu rõhu on vabanemist. Tühjendage kiirkeedupott ja kuivatage see pehme lapiga.



joonis 1

OHUTU KASUTAMINE

VALMISTATAVA TOIDU JA VEDELIKU LISAMINE

Kiirkeedupotiga toidu valmistamiseks tuleb see tingimata täita vedelikuga, mis on võimeline pärast keetmist auru eraldama. Kasutada võib ka vett, suppi, puljongit või veini. Ärge **KUNAGI** täitke kiirkeedupotti vedeliku või valmistatava toiduga rohkem kui 2/3 ulatuses selle mahust (joonis 2)(joonis 3).



joonis 2



joonis 3

KONTROLLIMINE ENNE LUKUSTAMIST

Enne kiirkeedupoti lukustamist veenduge alati, et rõhuvabastustoru (osa 3) ja kaitseventiil on mõlemad puhtad ega ole ummistunud (vt Kiirkeedu-poti puhastamine ja hooldus).

KIIRKEEDUPOTI SULGEMINE

1. Viige kaanel olev märk "o" kohakuti poti varrel (osa 15) oleva märkega "▲" (joonis 4).
2. Vajutage kergelt kaanele ja pöörake seda päripäeva, kuni kaks käepidet on teineteisega kohakuti (joonis 5).
3. Lükake surveplaati tagasi kaane käepidemel oleva märgi suunas, et tagada selle täielik sulgemine (joonis 6).

TOIDUVALMISTAMINE

1. Ettevalmistamine
Asetage kiirkeedupott pliidiplaadile püsti ja stabiilselt (joonis 7).
2. Rõhu reguleerimine
Valida saab 4 rõhu seadistuse vahel. Asendit 2 saate kasutada tavapäraseks toiduvalmistamiseks ning asendit 1 kiireks toiduvalmistamiseks ja lihtsalt valmivate toitude puhul (joonis 8).

RÕHU REGULEERIMISVENTIILI FUNKTSIOONID:

2 - 90kPa

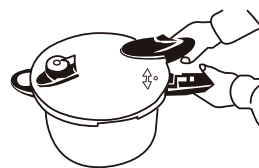
1 - 50kPa

☉ - auru vabastamise asend

◆ - mooduli eemaldamine

3. Keetmine

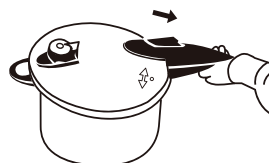
Asetage kiirkeedupott pliidile ja seadistage see kõrgeimale astmele. Mõne aja pärast väljub auru väljalaskeavast väike kogus auru. Kui rõhunäidik liigub üles, algab rõhu tõus (joonised 9 ja 10). Gaasipliidi kasutamisel jälgige alati, et seadistus oleks piisavalt madal, et vältida leegi tõusmist poti küljele.



joonis 4



joonis 5



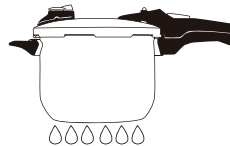
joonis 6



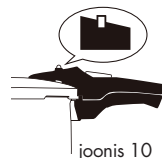
joonis 7



joonis 8

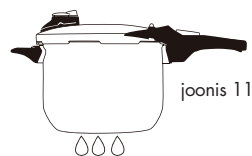


joonis 9



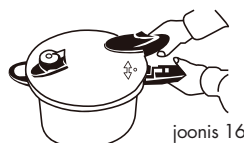
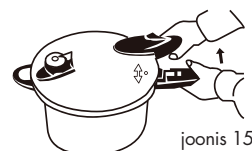
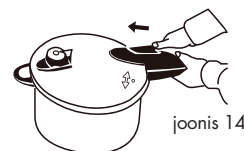
joonis 10

4. Keetmine rõhu all
Vähendage astet ja määrake toiduvalmistusaeg retsepti või enda kogemuse põhjal (joonis 11).



AVAMINE

1. Pärast pliidiplaadi väljalülitamist on kaks võimalust:
- a) Rõhu aeglane vabastamine ja poti avamine:
Veenduge, et pott oleks stabiilne ja laske sellel täiesti loomulikult jahtuda (joonis 12). See meetod on kasulik toidu hautamisel, siis püsib kõrge temperatuur potis veel mõnda aega ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist.
- b) Vastasel juhul kasutage rõhu vabastamiseks rõhu reguleerimisventiili.
2. Kui rõhunäidik on algasendis, on kogu rõhk kiirkeetjast vabastatud ja saate selle avada (joonis 13).
- a) Lükake siiber kaane keskele (joonis 14)
- b) Pöörake ülemist käepidet vastupäeva (joonis 15)
3. Viige märk "o" kaanel kohakuti märgiga "▲" poti varrel (osa 15) ja avage kaas (joonis 16)



PUHASTAMINE JA HOOLDUS

TÄHELEPANU! KAHJUSTUSTE OHT!

Toote ebaõige käsitsemine võib põhjustada kahjustusi.

LIHTNE PUHASTAMINE

Kiirkeedupoti tööea pikendamiseks ei tohiks valmistatud toitu liiga kauaks potti jätta. Loputage ja kuivatage pott, et vältida toidujääkide, eriti happeliste ja aluseliste toiduainete, poolt potis plekkide põhjustamist. Loputage poti korpus ja kaas sooja veega, lisades vajadusel veidi õrna pesuvahendit ja kasutades pehmet svammlappi. Olge eriti ettevaatlik, et vältida kaane kummiosade kahjustamist. Hoidke toodet kuivas ja puhtas kohas.

TOOTE PUHASTAMINE

Rõhu reguleerimisventiili puhastamine

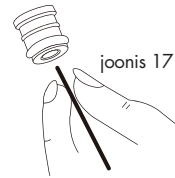
Pärast iga kasutamist eemaldage rõhu reguleerimisventiil, keerates osa "7a" vastupäeva, kuni märk "o" ja märk "▲" on kohakuti (joonis 8). Seejärel saate rõhu reguleerimisventiili eemaldada. Veenduge, et vedru jääks ventiili. Loputage kõik osad põhjalikult vees ja pange uuesti kokku. Pöörake osa "7a" veendumaks, et seda on võimalik probleemideta ja paremale pöörata. Vastasel juhul pole vedru õigesti sisestatud.

Puhastage rõhu reguleerimisventiili alus (osa 8) ja rõhubavastustoru (osa 3):

Pärast iga kasutamist kontrollige, et rõhubavastusosad oleksid puhtad. Rõhubavastusosi saab puhastada soojas vees (joonis 8). Eemaldage ventiil ja ventiili alus ning veenduge, et ventiili tihend on puhas ja kulumata. Vahetage tihendusrõngas, kui see on kulunud või pragunenud. Loputage kõik osad soojas vees. Pange kõik osad kokku nagu algselt.

KAITSEVENTIIL

Pärast iga kasutamist kontrollige, et kaitseventiil oleks puhas. Loputage seda soojas vees. Vajadusel võite ventiili õrnalt liigutada (suruda) nõela tagaosaga, et vabastada kinnijäänud praht (joonis 17).



TIHENDUSRÕNGAS

Pärast iga kasutamist loputage soojas vees või vähese seebiveega. Sisestage tihendusrõngas õigesti vastavasse kaitseventiili süvendisse.

JUHIS:

HOIATUS: REMONTI TOHIB TEOSTADA AINULT VOLITATUD PERSONAL.

VEAOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABINÕU
Rõhunäidik ei liigu üles ning rõhk seadmes ei tõuse.	Rõhunäidik ei liigu üles ning rõhk seadmes ei tõuse.	Kasutage kõrgemat temperatuuri seadistust.
	Liiga väikesed kogused toiduvalmistamisvedelikku	Lisage rohkem toiduvalmistamisvedelikku.
	Ülemine ja alumine käepide ei ole õigesti omavahel seotud ja tihendusrõngas ei asu õiges asendis.	Sulgege kiirkeedupott kuni see on jahtunud. Ühendage mõlemad käepidemed omavahel õigesti ja viige tihendusrõngas õigesse asendisse.
	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABINÕU
Aur väljub kaane alt.	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.
	Tihendusrõngas on deformeerunud ja kulunud.	Vahetage tihendusrõngas mudeli nr YS223H07 vastu.
Kui vedelik või aur väljub rõhu reguleerimisventiili ümbert	Liiga kõrge temperatuuri seadistus.	Kasutage madalamat temperatuuri seadistust.
	Seade on täidetud üle selle maksimaalse mahutavuse.	Täitke seade ülalkirjeldatud viisil.
Kui rõhunäidik ei liigu alla ja kaant ei saa avada:	Kiirkeedupotis on endiselt rõhk.	Oodake, kuni seadme rõhk vabaneb, ja viige rõhu reguleerimisventiil auru vabastamise asendisse.
Kui avamis- ja sulgemissüsteem ei tööta:	Kaanel olev märk "o" ei ole poti varrel oleva märgiga "▲" kohakuti.	Viige mõlemad märgid kohakuti.
Kaitseventiilist väljuva tugeva aurujoa korral:	Kaitseventiil rõhupiir on ummistunud auru väljalaskeventiili tõttu ületatud.	Lülitage pliidiplaat kohe välja ja pärast rõhu täielikku vabanemist avage kiirkeedupott. Kontrollige, milline osa on ummistunud. Puhastage auru väljalaskeventiil ja kaitseventiil, järgides ülaltoodud juhiseid.
	Kaitseventiili tihendusrõngas ei ole sisestatud.	Lülitage pliidiplaat kohe välja ja pärast rõhu täielikku vabanemist avage kiirkeedupott. Sisestage tihendusrõngas õigesti vastavasse kaitseventiili süvendisse.
Kui tihendusrõngas ulatub kaane alt välja:	Tihendusrõngas on kulunud.	Vahetage tihendusrõngas.

TOIDUVALMISTAMISE SOOVITUS

LIHA

LIHA	EELDATAV KÜPSETUSAEG (MINUTITES)	RÕHU REGULEERIMINE
Veis/vasikapraad	35 – 40	kõrge
Veiseliha/vasikapraad (koot) 3,81 cm laiune	25 – 30	kõrge
Seapraad	40 – 45	kõrge
Searibid, 2 naela	15	kõrge
Seakoot, suitsutatud, 2 naela	20 – 25	kõrge
Lambaliha, kints	35 – 40	kõrge
Lambaliha, kuubikud u 2,54 cm, 1,5 naela	10 – 18	kõrge
Kana, terve, 2 kuni 3 naela	12 – 18	kõrge
Kana, tükkidena, 2 kuni 3 naela	12 – 18	kõrge
Supp või puljong veise- või linnulihast	8 – 10	kõrge

MEREANNID JA KALA

Leotage rannakarpe liiva eemaldamiseks tund aega külma vee ja ühe sidruni mahlega kausis.

LIHA	EELDATAV KÜPSETUSAEG (MINUTITES)	RÕHU REGULEERIMINE
Krabi	2 – 3	madal
Kalafilee, 1,5 kuni 2 naela	2 – 3	madal
Kalassupp või kontsentreeritud kalapuljong	5 – 6	madal
Kala, terve, roogitud	5 – 6	madal
Homaar, 1,5 kuni 2 naela	2 – 3	madal
Karbid	2 – 3	madal
Krevetid, krabid	1 – 2	madal

Tabelis toodud toiduvalmistusajad on orienteerivad väärtused. Võimalikud on kõrvalekalded vajalikes toiduvalmistusaegades rõhu reguleerimise, konsistent-
si ja mahu erinevuste tõttu.

KÄITLEMINE

KÄIDELGE PAKEND

Toote pakend koosneb taaskasutatavatest materjalidest.

Käidelge pakkematerjalid vastavalt nende tähistusele avalikes kogumispunktides või vastavalt riigispetsiifilistele eeskirjadele.

TEHNILISED ANDMED

Mudel	428593
Läbimõõt	Ø22 cm
Maht	6 L
Auru rõhk	50/90 kPa

Kiirkeesupott vastab standardile
EN 12778:2002/A1:2005

GARANTII JA HOOLDUSE TEOSTAMINE

Selle toote puuduste korral kehtivad teile toote müüja suhtes seaduslikud õigused. Meie esitatud garantii ei piira neid seaduslikke õigusi. Saate sellele tootele kolmeaastase garantii alates ostukuupäevast. Garantii aeg algab ostukuupäevast. Palun hoidke kassatšeki originaal hästi alles, kuna garantii juhtumi korral on see vajalik ostutõendina. Seda dokumenti on vaja ostu tõendina. Kui kolme aasta jooksul alates selle toote ostukuupäevast esineb materjali- või tootmisvigu, remonditakse või asendatakse toode meie poolt – meie valikul - teie jaoks tasuta. See garantii kaotab kehtivuse, kui toodet kahjustati või seda ei kasutatud või ei hooldatud asjakohaselt. Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele. Käesolev garantii ei laiene toote osadele, mis puutuvad kokku tavapärase kulumisega (nt patareid) ja mida võib seetõttu pidada kuluvosadeks ega kergestipurunevate osade, nt lülitiite, akude või klaasist valmistatud, kahjustustele. See garantii ei kata toote osi, mis on tavapäraselt kulunud (nt akud) ja mida võib seetõttu pidada kuluvateks osadeks, või purunevate osade, nt. Lülititena, patareidena või klaasist.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

62 | 

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Teabe seis:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



OLLA A PRESIÓN

ES

OLLA A PRESIÓN
Instrucciones de uso y seguridad



IAN 428593_2301

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 únicamente para el fin previsto. Esta es una olla a presión para el hogar que se utiliza para cocinar alimentos de forma rápida. Otros usos o modificaciones en el producto se consideran inadecuados y pueden provocar lesiones y daños. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado. El producto no está diseñado para uso comercial.



SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE ACCIDENTES PARA NIÑOS Y NIÑOS PEQUEÑOS!

¡Nunca deje a los niños solos sin supervisión con el material de embalaje!
Existe riesgo de asfixia. Vigile, porque los niños a menudo subestiman los peligros.
¡Peligro de muerte y lesiones para niños y niños pequeños!



¡CUIDADO CON EL RIESGO DE LESIONES!

Asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado.
Los componentes dañados pueden afectar la seguridad y la estabilidad.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Compruebe la estabilidad del producto antes de usarlo.
Utilice el producto correctamente y solo dentro del ámbito de uso previsto.
Los componentes de plástico deben mantenerse alejados del fuego y las llamas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones de ellos acerca del uso del producto. Deben observarse las instrucciones básicas de seguridad al usar ollas a presión:

- Nunca utilice la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión dentro de un horno caliente.
- No utilice esta olla a presión para freír con aceite líquido.
- Mueva la olla a presión con mucho cuidado cuando esté bajo presión.
No toque las superficies calientes, para ello utilice los mangos y botones.
Si es necesario, use guantes.
- Utilice esta olla a presión únicamente para la finalidad indicada en las instrucciones.

- Este aparato 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 se haya liberado toda la presión interna. Consulte las instrucciones de uso.
- Nunca utilice su olla a presión sin líquido, ya que esto podría causar daños graves.
- Un llenado excesivo puede bloquear la tubería de liberación de presión y, por lo tanto, provocar una mayor acumulación de presión.
- Nunca llene la olla a presión a más de 2/3 de su capacidad.
- Al cocinar alimentos que crezcan durante la cocción, como por ejemplo arroz o verduras deshidratadas, llene la olla a presión solo hasta la mitad de su capacidad.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada mondada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, la pasta, los macarones, el ruibarbo o los espaguetis, formarán espuma, se expandirán o salpicarán, lo que puede dar lugar a que se atasque la válvula de descarga de presión. Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión.
- Utilice únicamente fuentes de calor que estén aprobadas en las instrucciones.
- Si ha cocinado carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Si está cocinando alimentos con una textura espesa, debe agitar ligeramente la olla a presión antes de abrirla para asegurarse de que no salpique.
- Antes de cada uso, compruebe si las válvulas están bloqueadas. Consulte las instrucciones de uso.
- No manipule el sistema de seguridad excepto para la limpieza y el mantenimiento de acuerdo con las instrucciones. Sobre todo nunca debe abrir el panel de control.
- Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, baje el fuego para que no se evapore todo el líquido que genera el vapor.
- Si es difícil separar las asas, esto significa que la olla todavía está se encuentra bajo presión. No la fuerce para abrirla. Cualquier presión dentro de la olla puede ser peligrosa.
- Utilice únicamente repuestos originales para el modelo en cuestión.
- Sobre todo utilice la olla y la tapa del mismo fabricante y asegúrese de que estos sean compatibles.
- Los tornillos de agarre se pueden aflojar. Si es necesario, apriete la conexión roscada de las manijas.
- Nota: Al cocinar con placas de inducción, puede producirse un pequeño ruido. Este zumbido se debe a razones técnicas y no indica un defecto en su cocina o en el producto. Tampoco afecta el rendimiento de la cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

Familiarícese con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad antes de utilizar el producto. Use el producto solo del modo en el que se describe y para las aplicaciones específicas. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Incluya toda la documentación cuando entregue el producto a terceros.

¡IMPORTANTE! CONSERVE ESTAS INDICACIONES PARA FUTURAS CONSULTAS Y LÉALAS ATENTAMENTE.

IAN 428593_2301

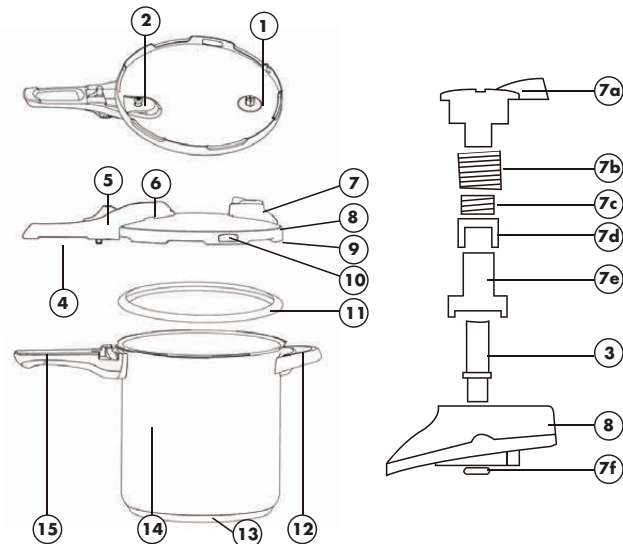
66 | **ES**

VOLUMEN DE SUMINISTRO

- Olla a presión + tapa
- Anillo de sellado para la tapa
- Cesta para cocinar al vapor
- Manual de instrucciones

Verifique que no falte ninguna pieza y compruebe que el producto no ha resultado dañado durante el transporte. ¡No utilice nunca un producto dañado!

COMPONENTES Y FUNCIONES



- 1 **TUERCA ANTIBLOQUEO:** Evita eficazmente la obstrucción de la salida de vapor e impide así que se genere una sobrepresión en el interior de la olla.
- 2 **VÁLVULA DE SEGURIDAD:** Se utiliza para mantener la presión por debajo del límite y permite liberar aire tan pronto como se acumula más presión que la regulada. Evita que se abra la tapa cuando todavía hay presión activa dentro de la olla a presión.
- 3 **CONDUCTO DE DESCARGA DE PRESIÓN:** Se utiliza para liberar vapor de la olla a presión.
- 4 **MANGO DE LA TAPA:** Se utiliza para retirar la tapa de la olla a presión. La olla a presión cumple con la directiva europea 2014/68/EU.
- 5 **PLACA DE PRESIÓN:** Cuando la tapa esté bien cerrada, empuje la placa de presión hacia atrás para bloquearla. Empuje la placa de presión hacia adelante para abrir la tapa.
- 6 **MANÓMETRO:** El manómetro se moverá hacia arriba solo al cabo de unos minutos de calentar la olla, y regresará al punto de inicio después de que la presión se haya liberado por completo.

- 7 **VÁLVULA DE CONTROL DE PRESIÓN:** Ajuste de presión: "1" = baja presión, "2" = alta presión
- 7a **BOTÓN DE CONTROL**
- 7b **RESORTE**
- 7c **RESORTE**
- 7d **CUBIERTA DEL BOTÓN DE CONTROL**
- 7e **EJE DEL BOTÓN DE CONTROL**
- 7f **JUNTA DE SELLADO**
- 8 **BASE DE LA VÁLVULA DE CONTROL DE PRESIÓN:** Parte de la válvula de control de presión
- 9 **TAPA**
- 10 **VENTANA**
- 11 **JUNTA DE SELLADO:** DEste debe estar absolutamente limpia, modelo "YS223H07".
- 12 **ASA DE SUJECCIÓN:** Sirve para transportar la olla a presión
- 13 **BASE:** La base consta de tres capas de material que permiten una distribución rápida y uniforme del calor, lo que significa que la olla también se puede utilizar en cocinas de inducción.
- 14 **OLLA A PRESIÓN:** Contiene el alimento a cocinar y es resistente a ácidos y álcalis.
- 15 **MANGO DE LA OLLA:** "▲" representa la posición correcta en la que la tapa y la olla queden bloqueadas.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Retire todos los accesorios de la olla. Engrase la superficie alrededor del borde de la tapa (fig. 1) con un poco de aceite para ensaladas. Llene la olla a presión hasta la mitad con agua fría y caliente la olla durante 30 minutos. Consulte los apartados "Comprobación antes del bloqueo" y "Guisar". Abra la olla a presión una vez esta se haya enfriado por completo y se haya liberado toda la presión. Vacíe la olla a presión y séquela con un paño suave.

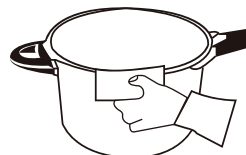


fig. 1

USO SEGURO

AÑADIR ALIMENTOS Y LÍQUIDOS

Para cocinar con la olla a presión es imprescindible llenarla con un líquido capaz de soltar vapor una vez entre en ebullición. También se puede utilizar agua, sopa, caldo o vino. **NUNCA** llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad con líquidos o alimentos (fig. 2)(fig. 3).



fig. 2



fig. 3

COMPROBAR ANTES DE CERRAR

Antes de cerrar la olla a presión, asegúrese siempre de que el conducto de descarga de presión (componente 3) y la válvula de seguridad estén limpios y no obstruidos (ver "Cuidado y mantenimiento de la olla a presión").

CERRAR LA OLLA A PRESIÓN

1. Haga coincidir la marca "o" de la tapa con la marca "▲" del mango de la olla (componente 15) (fig. 4).
2. Presione ligeramente sobre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que las dos asas queden al mismo nivel (fig. 5).
3. Deslice la placa de presión hacia atrás en la dirección de la marca del asa de la tapa para asegurarse de que esté completamente cerrada (fig. 6).

GUISAR

1. Preparación
Coloque la olla a presión recta y en posición estable sobre la placa de cocción (fig. 7).
2. Ajuste de presión
Se pueden seleccionar un total de cuatro niveles de presión. Puede utilizar la posición 2 para cocciones normales y la posición 1 para cocciones rápidas y alimentos fáciles de cocer (fig. 8).

FUNCIONES DE LA VÁLVULA DE CONTROL DE PRESIÓN:

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa
- ☉ - Posición de descarga de vapor
- ⊕ - Retirada del módulo

3. Cocinar

Coloque la olla a presión sobre la placa de cocción y enciéndala a la temperatura más alta. Al cabo de un rato, saldrán pequeñas cantidades de vapor por la salida de vapor. Cuando el manómetro se mueva hacia arriba, es cuando empieza a generarse presión (figs. 9 y 10). Cuando utilice una cocina de gas, asegúrese siempre de que el ajuste se mantenga lo suficientemente bajo para evitar que las llamas suban por los laterales de la olla.

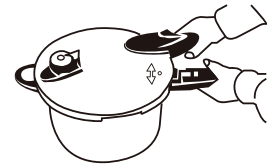


fig. 4

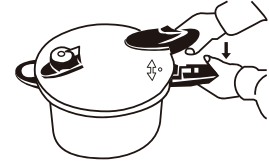


fig. 5

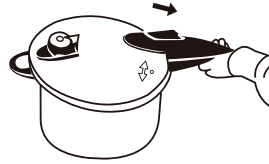


fig. 6

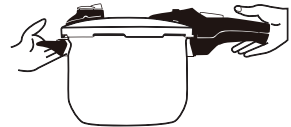


fig. 7



fig. 8

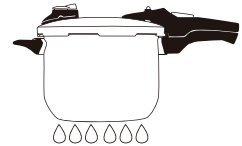
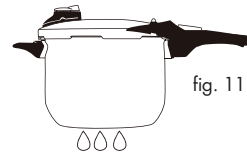


fig. 9



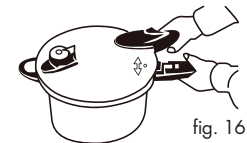
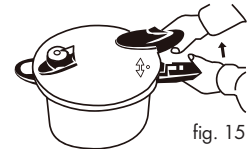
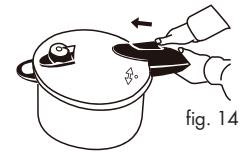
fig. 10

- Cocinar bajo presión
Baje el nivel de cocción y ajuste el tiempo de cocción según la receta o su propia experiencia (fig. 11).



ABRIR LA OLLA

- Una vez apagada la placa de cocción, tiene dos opciones:
 - Despresurizar lentamente y abrir la olla:
Asegúrese de que la olla esté estable y deje que se enfríe de manera natural (fig. 12). Este método es útil para guisar alimentos, ya que la temperatura alta permanecerá en la olla durante un tiempo, incluso después de apagar la placa.
 - De lo contrario, use la válvula de control de presión para descargar la presión.
- Cuando el manómetro esté en la posición inicial, significa que toda la presión de la olla a presión se ha evacuado y que ya puede abrirla (fig. 13).
 - Deslice el control deslizante hacia el centro de la tapa (fig. 14)
 - Gire el mango superior en sentido contrario a las agujas del reloj (fig. 15)
- Haga coincidir la marca "o" de la tapa con la marca "▲" del mango de la olla (componente 15) y abra la tapa (fig. 16)



LIMPIEZA Y CUIDADOS

¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE DAÑOS!

El manejo inadecuado del producto puede provocar daños.

LIMPIEZA FÁCIL

Para prolongar la vida útil de la olla a presión, no debe dejar los alimentos cocinados dentro de la olla durante mucho tiempo. Lave y seque la olla para evitar que los residuos de alimentos la manchen, especialmente los alimentos ácidos y alcalinos. Lave tanto la olla como la tapa con agua tibia, si es necesario, con un poco de detergente suave y usando una esponja suave. Tenga especial cuidado de no dañar las piezas de goma de la tapa. Guarde el producto en un lugar seco y limpio.

LIMPIEZA DEL PRODUCTO

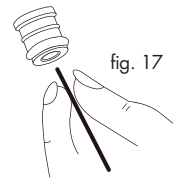
Limpieza de la válvula de control de presión:

Después de cada uso, retire la válvula de control de presión girando el componente "7a" en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca "o" y la marca "▲" estén alineadas (fig. 8). A continuación, ya puede retirar la válvula de control de presión. Asegúrese de que el resorte permanezca dentro de la válvula. Lave bien todas las piezas con agua y vuelva a montarlas. Gire la pieza "7a" para confirmar que gira correctamente y en el sentido de las agujas del reloj. Si este no es el caso, es que el resorte no se ha insertado correctamente.

Limpie la base de la válvula de control de presión (componente 8) y el conducto de descarga de presión (componente 3): Después de cada uso, compruebe que las piezas de liberación de presión estén limpias. Los componentes de descarga de presión se pueden lavar con agua tibia (fig. 8). Retire la válvula y la base de la válvula y compruebe que la junta de la válvula esté limpia y no presente desgaste. Reemplace la junta de sellado si se desgasta o se agrieta. Enjuague todas las piezas en agua tibia. Monte todos los componentes como estaban inicialmente.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Después de cada uso, compruebe que la válvula de seguridad esté limpia. Enjuáguela con agua tibia. Si es necesario, puede mover suavemente (empujar) la válvula con el dorso de una aguja para hacer salir cualquier residuo que haya podido quedar depositado (fig. 17).



JUNTA DE SELLADO

Enjuáguela con agua tibia o con un poco de agua jabonosa después de cada uso. Inserte la junta de sellado correctamente en el hueco previsto de la válvula de seguridad.

OBSERVACIÓN: ADVERTENCIA: LAS REPARACIONES SOLO PUEDEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO.

SUBSANACIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El indicador de presión no sube o no se acumula presión en el aparato.	El indicador de presión no sube o no se acumula presión en el aparato.	Suba el ajuste de temperatura.
	Demasiado poca cantidad de líquido de cocción.	Añada más líquido de cocción.
	Las asas superior e inferior no están conectadas correctamente y el aro de la junta no está en la posición correcta.	Cierre la olla a presión hasta que se haya enfriado. Conecte correctamente las dos asas y ponga el aro de la junta en la posición correcta.
	El aro de la junta no está limpio.	Limpie el aro de la junta.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Se escapa vapor por debajo de la tapa.	El aro de la junta no está limpio.	Limpie el aro de la junta.
	El aro de la junta está deformado y desgastado.	Sustituya el aro de la junta por otro del modelo n.º YS223H07.
Si se escapa líquido o vapor alrededor de la válvula de control de presión:	Ajuste de temperatura demasiado alto.	Elija un ajuste de temperatura más bajo.
	El producto está lleno más allá de su capacidad máxima	Llene el producto como se describe arriba.
Si el manómetro no baja y la tapa no se abre:	Todavía hay presión dentro de la olla a presión.	Espere a que se despresurice y coloque la válvula de control de presión en la posición de descarga de vapor.
Si el sistema de apertura y cierre no funciona:	1.) La marca "o" de la tapa no está alineada con la marca "▲" del mango de la olla.	Haga que ambas marcas coincidan.
Si sale un chorro de vapor fuerte de la válvula de seguridad	Se ha excedido el límite de presión de la válvula de seguridad debido a que la válvula de descarga de vapor está obstruida.	Apague inmediatamente la placa de cocción y abra la olla a presión una vez que la presión se haya descargado por completo. Compruebe qué parte está obstruida. Limpie la válvula de descarga de vapor y la válvula de seguridad, observando las instrucciones anteriores.
	La junta de sellado de la válvula de seguridad no está insertada.	Apague inmediatamente la placa de cocción y abra la olla a presión una vez que la presión se haya descargado por completo. Inserte la junta de sellado correctamente en el hueco previsto de la válvula de seguridad.
Si la junta de sellado sobresale por debajo de la tapa	La junta de sellado está desgastada.	Reemplace la junta de sellado.

RECOMENDACIÓN DE PREPARACIÓN

CARNE

CARNE	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	AJUSTE DE PRESIÓN
Res/asado de ternera	35 – 40	alto
Carne de res/asado de ternera (codillo) de aprox. 4 cm de ancho	25 – 30	alto
Asado de cerdo	40 – 45	alto
Costillas de cerdo, 1 kg	15	alto
Costillas de cerdo, 1 kg	20 – 25	alto
Costillas de cerdo, 1 kg	35 – 40	alto
Cordero, dados de aproximadamente 2,5 cm, 750 g	10 – 18	alto
Pollo entero, 1-1,5 kg	12 – 18	alto
Pollo, en trozos, 2-3 libras	12 – 18	alto
Sopa o caldo de res o ave	8 – 10	alto

MARISCOS Y PESCADOS

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

CARNE	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	AJUSTE DE PRESIÓN
Carne de cangrejo	2 – 3	bajo
Filete de pescado, 750 g-1 kg	2 – 3	bajo
Sopa de pescado o caldo de pescado concentrado	5 – 6	bajo
Pescado entero, eviscerado	5 – 6	bajo
Langosta, 750 g-1 kg	2 – 3	bajo
Moluscos	2 – 3	bajo
Gambas, cangrejos	1 – 2	bajo

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son valores orientativos. Las diferencias en los tiempos de cocción requeridos se deben al control de presión, a la consistencia y a posibles fluctuaciones de volumen.

ELIMINACIÓN

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje del producto se compone de materiales reciclables.

Deseche los materiales de embalaje según su identificación en los puntos de recogida municipales o según la normativa específica de cada país.

ESPECIFICACIONES

Modelo	428593
Diámetro	Ø22 cm
Volumen	6 L
Presión de vapor	50/90 kPa

La olla a presión cumple con la directiva EN 12778:2002/A1:2005

TRAMITACIÓN DE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO

El producto se ha fabricado siguiendo cuidadosamente estrictas normas de calidad y ha sido objeto de control antes de la entrega. En caso de defectos en el producto, usted tiene derechos legales ante el vendedor del producto. Estos derechos legales no quedan limitados por nuestra garantía descrita. Este producto incluye una garantía de tres años a partir de la fecha de la compra. El período de garantía comienza en la fecha de compra. Guarde el ticket de compra original en un lugar seguro, ya que lo necesitará como prueba en caso de reclamación por garantía. Este documento es necesario como comprobante de compra. Si este producto desarrolla un defecto de material o fabricación dentro de los tres años siguientes a la fecha de compra, repararemos o reemplazaremos el producto sin cargo alguno, a nuestra discreción. Esta garantía es nula si el producto ha sido dañado, o sometido a un mal uso o mantenimiento inadecuado. La garantía se aplica a defectos de material o de fabricación. Esta garantía no cubre las partes del producto que están sujetas al uso y desgaste normal (p. ej., las pilas) y, por lo tanto, pueden considerarse piezas de desgaste, ni daños en los componentes frágiles, p. ej. interruptores, baterías, o aquellos fabricados de cristal.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

74 | (ES)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Estado de la información:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



PAINEKATTILA

FI

PAINEKATTILA
Käyttö- ja turvallisuusohjeet



IAN 428593_2301

TURVALLISUUS

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

TARKOITUKSEN MUKAINEN KÄYTTÖ

Käytä tuotetta vain sille aiottuun tarkoitukseen. Tämä on kotitalouksien painekattila, jota käytetään ruoan nopeaan valmistukseen. Muu käyttö tai tuotteen muuttaminen katsotaan määräystenvastaiseksi ja ne voivat johtaa vammoihin ja vaurioihin. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä. Tuotetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.



LASTEN JA HENKILÖIDEN TURVALLISUUS! VAROITUS! TAPATURMAVAARA LAPSILLE JA PIKKULAPSILLE!

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalien kanssa ilman valvontaa!
On olemassa tukehtumisvaara on olemassa – lapset aliarvioivat usein vaarat!
Pikkulasten ja lasten kuoleman- ja loukkaantumisvaara!



VARO LOUKKAANTUMISVAARAA!

Varmista, että kaikki osat ovat ehjiä. Vaurioituneet osat voivat vaikuttaa turvallisuuteen ja vakauteen.

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Tarkista tuotteen vakaus ennen käyttöä. Käytä tuotetta asianmukaisesti ja vain sille tarkoitettulla käyttöalueella. Muoviosat on pidettävä loitolla avotulesta.

TURVALLISUUSOHJEET

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on alentuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, paitsi jos turvallisuudesta vastaava henkilö valvoo heitä tai on antanut heille ohjeita siitä, kuinka tuotetta tulee käyttää. Painekattiloita käytettäessä on noudatettava perustavia turvallisuusohjeita:

- Älä koskaan käytä painekattilaa lasten lähellä.
- Älä aseta painekattilaa kuumennettuun uuniin.
- Älä käytä tätä painekattilaa nestemäisessä öljyssä friteeraamiseen.
- Liikuta painekattilaa erittäin varovasti, kun se on paineen alainen. Älä kosketa kuumia pintoja, vaan käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa käsineitä.
- Käytä tätä painekattilaa vain ohjeessa mainittuun tarkoitukseen.

- Tämä laite kypsentää höyrypaineella. Väärä käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että painekattila on suljettu oikein, ennen kuin asetat sen liedelle, katso käyttöohje.
- Älä avaa painekattilaa, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi ja kaikki sisäinen paine on vapautettu, katso käyttöohje.
- Älä koskaan käytä painekattilaasi ilman nesteitä, se voi aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ylitäyttö voi tukkia paineenalennusputken ja johtaa siten lisääntyneeseen paineen muodostumiseen.
- Älä koskaan täytä painekattilaa yli 2/3 sen tilavuudesta.
- Kun kypsennät elintarvikkeita, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, esim. riisi tai kuivatut vihannekset, täytä painekattila vain puoleen sen tilavuudesta.
- Huomaa, että tietyt elintarvikkeet, kuten esim. omenasose, puolukat, suurimot, kaurahiutaleet tai muut viljat, halkaistut herneet, pastat, makaroni, raparperi tai spagetti, vaahtoavat, paisuvat tai roiskuvat, mikä voi johtaa paineenlaskuventtiilin tukkeutumiseen. Näitä elintarvikkeita ei tulisi keittää painekattilassa.
- Käytä vain ohjeissa hyväksytyjä lämmönlähteitä.
- Jos olet kypsentänyt lihaa, jossa on nahka (esim. häränkieli), joka saattaa turvota paineen alaisena, älä pistele lihaa niin kauan, kun nahka on turvonnut. Muuten voit saada palovammoja.
- Jos valmistat ruokaa, jolla on paksu koostumus, ravista painekattilaa hieman ennen sen avaamista varmistaaksesi, ettei mitään roisku.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä venttiilit tukkeutumisen varalta, katso käyttöohje.
- Älä koske turvajärjestelmään, ohjeiden mukaista puhdistusta ja huoltoa lukuun ottamatta. Erityisesti ohjauspaneelia ei tulisi koskaan avata.
- Kun normaali käyttöpainne on saavutettu, vähennä lämpöä, jotta kaikki höyryä muodostava neste ei haihdu.
- Jos kahvoja on vaikea työntää erilleen, se tarkoittaa, että painekattila on edelleen paineenalainen - älä avaa sitä väkisin. Mikä tahansa paine painekattilassa voi olla vaarallista.
- Käytä vain vastaavalle mallille tarkoitettuja alkuperäisiä.
- Käytä erityisesti saman valmistajan kattilaa ja kantta ja varmista, että ne ovat yhteensopivia.
- Tartuntaruuvit voivat löystyä. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuviiliitos.
- Huomautus: Induktioliesillä ruokaa laitettaessa saattaa esiintyä huminaa. Tämän äänen alkuperä on tekninen, eikä se ole merkki lietesi tai tuotteen viasta. Se ei vaikuta keittotulokseen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tuotetta ainoastaan kuvatulla tavalla ja ilmoitetuilla käyttöalueilla. Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Luovuta kaikki asiakirjat mukana luovuttaessasi tuotteen edelleen.

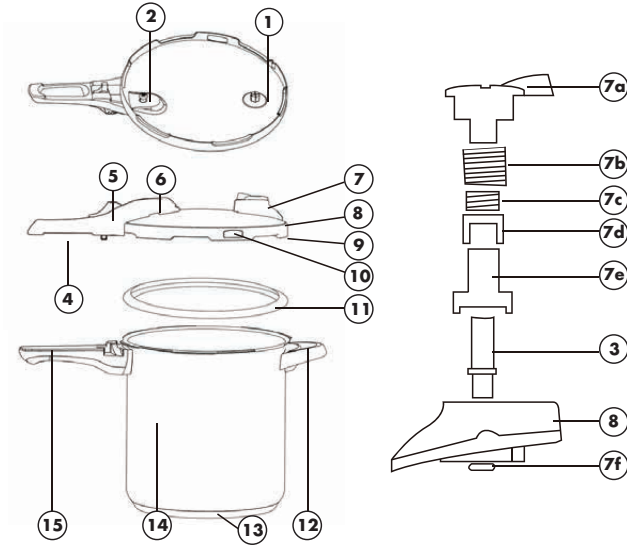
TÄRKEÄÄ! SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN: LUE TARKKAVAISESTI!

TOIMITUSLAAJUUS

- Paine kattila + kansi
- Kannen tiivisterengas
- Höyrytysosa
- Käyttöohje

Tarkista, että kaikki osat ovat olemassa, ja tarkista tuote kuljetusvaurioiden varalta. Älä ota vahingoittunutta tuotetta käyttöön!

KOMPONENTIT JA TOIMINNOT



- 1 **LUKKIUTUMISEN ESTÄVÄ MUTTERI:** Se estää tehokkaasti höyryn ulostuloaukon tukkeutumisen, jotta ylipaineen muodostuminen kattilan sisällä vältettäisiin.
- 2 **VAROVENTTIILI:** Sitä käytetään pitämään paine raja-arvon alapuolella vapauttamalla ilmaa heti, kun painetta muodostuu säädelyä enemmän. Se estää kannen avaamisen niin kauan, kun painekattilassa on edelleen aktiivinen paine.
- 3 **PAINENPOISTOPUTKI:** Käytetään painekattilassa olevan höyryn vapauttamiseen.
- 4 **KANNEN VARS:** Tätä käytetään painekattilan kannen poistamiseen. Paine kattila täyttää EU-direktiivin 2014/68/EU vaatimukset.
- 5 **PAINOLEVY:** Kun kansi on suljettu oikein, lukitse se työntämällä painolevyä taaksepäin. Avaa kansi työntämällä painolevyä eteenpäin.
- 6 **PAINENÄYTTÖ:** Painenäyttö siirtyy ylöspäin muutaman minuutin sisällä kuumenemisen jälkeen ja palaa takaisin lähtöpisteeseen, kun paine on vapautettu täydellisesti.

7 PAINEENSÄÄTÖVENTTIILI:

Paineasetus: „1” = matala paine, „2” = korkea paine

7a SÄÄTÖNUPPI

7b JOUSI

7c JOUSI

7d SÄÄTÖNUPIN SUOJUS

7e SÄÄTÖNUPIN AKSELI

7f TIIVISTERENGAS

8 PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN PERUSTA: Osa paineensäätöventtiiliä

9 KANSI

10 IKKUNA

11 TIIVISTERENGAS: Tämän on oltava täysin puhdas, malli „YS223H07”

12 TARTUNTAKAHVA: painekattilan kantamiseen

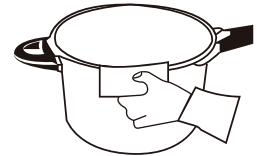
13 POHJA: Pohja koostuu kolmesta materiaalikerroksesta, jotka mahdollistavat nopean ja tasaisen lämmön jakautumisen, mikä tarkoittaa, että kattilaa voidaan käyttää myös induktioliedellä.

14 PAINEKATTILAN RUNKO: Tämä sisältää kypsennettävän tuotteen ja se on hapon- ja alkalinkestävää

15 KATTILANKAHVA: «▲» sittä oikean kohdan, jossa kansi ja kattila lukitaan toisiinsa.

KÄYTTÖOHJE

Poista kaikki tarvikkeosat kattilasta. Levitä hieman salaattiöljyä pinnalle kannen reunan ympärille (kuva 1). Täytä painekattila puoliväliin kylmällä vedellä ja kuumenna kattilaa 30 minuutin ajan kappaleet ”Tarkistus ennen lukitsemista” ja ”Kypsentäminen” huomioiden. Avaa painekattila, kun se on täysin jäähtynyt ja kaikki paine on vapautunut. Tyhjennä painekattila ja kuivaa se pehmeällä liinalla.



kuva 1

TURVALLINEN TOIMINTA

KEITETTÄVÄN TUOTTEEN JA NESTEEN LISÄÄMINEN

Painekattilassa tapahtuvaa ruoanlaittoa varten se on täytettävä nesteellä, joka kykenee höyryämään kiehumisen jälkeen. Voidaan käyttää myös vettä, keittoa, lientä tai viiniä. **ÄLÄ KOSKAAN** täytää painekattilaa enempää kuin 2/3 sen tilavuudesta nestettä tai kypsennettävää tuotetta (kuva 2)(kuva 3).



kuva 2



kuva 3

TARKISTUS ENNEN LUKITSEMISTA

Varmista aina ennen painekattilan lukitsemista, että paineenalennusputki (osa. 3) ja varoventtiili ovat molemmat puhtaita, eivätkä ne ole tukossa (katso Painekattilan hoito ja huolto).

PAINEKATTILAN SULKEMINEN

1. Saata kannessa oleva „o“-merkki ja kattilan kahvassa oleva „▲“-merkki (osa. 15) samalle korkeudelle (kuva 4).
2. Paina kantta kevyesti ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes kahvat ovat samalla tasolla (kuva 5).
3. Työnnä painolevyä taaksepäin, kannen kahvassa olevan merkin suuntaan varmistaaksesi, että kattila on täysin suljettu (kuva 6).

KYPSENNYS

1. Valmistelu
Aseta painekattila suoraan ja vakaasti keittotasolle (kuva 7).
2. Paineasetus
Voidaan valita 4 paineasetusta. Voit käyttää asentoa 2 normaaliin ruoanlaittoon ja asentoa 1 nopeaan kypsennykseen ja helposti kypsennettävillä ruoilla (kuva 8).

PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN TOIMINNOT:

2 - 90kPa

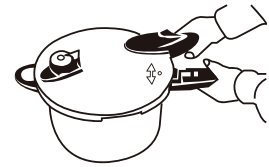
1 - 50kPa

☁ - höyryn vapautusasento

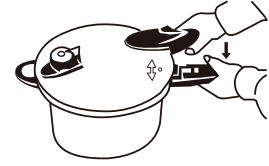
⊕ - Moduulin poistaminen

3. Ruoanlaitto

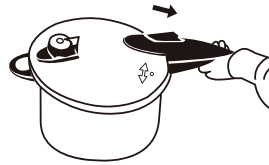
Aseta painekattila liedelle ja säädä liesi korkeimmalle lämpötasolle. Hetken kuluttua höyryn ulostuloaukosta tulee ulos pieniä määriä höyryä. Kun painenäyttö liikkuu ylöspäin, paineen muodostuminen alkaa (kuvat 9 ja 10). Kun käytät kaasulietettä, varmista aina, että asetus pidetään riittävän alhaisena, jotta liekit eivät nouse kattilan kylkeä pitkin.



kuva 4



kuva 5



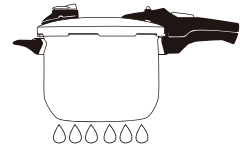
kuva 6



kuva 7



kuva 8

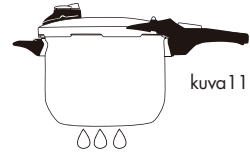


kuva 9



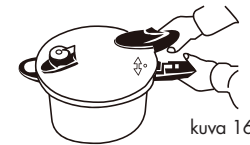
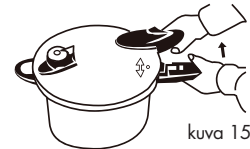
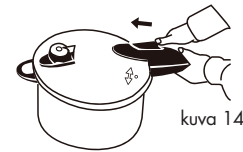
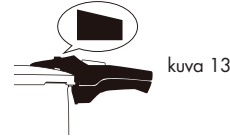
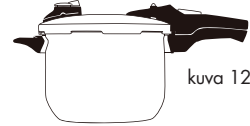
kuva 10

4. Ruoanlaitto paineen alaisena
Vähennä lämpötilaa ja aseta kypsennysaika reseptin tai oman kokemuksesi perusteella (kuva 11).



AVAAMINEN

- 1 Kun olet sammuttanut keittotason, sinulla on kaksi vaihtoehtoa:
- a) Hidas paineenpoisto ja kattilan avaaminen:
Varmista, että kattila seisoo tukevasti, ja anna sen jäähtyä täysin luonnollisesti (kuva 12). Tämä menetelmä on hyödyllinen kypsennettävän tuotteen hauduttamiseksi, jolloin korkea lämpötila pysyy vielä kattilassa jonkin aikaa, kun keittotaso on sammutettu.
- b) Käytä muussa tapauksessa paineensäätöventtiiliä paineen poistamiseen.
2. Kun painenäyttö on lähtöasennossa, kaikki paine on vapautettu painekattilasta ja se voidaan avata (kuva 13).
- a) Työnnä luistia kannen keskelle (kuva 14)
- b) Käännä ylempää kahvaa vastapäivään (kuva 15)
3. „o“-merkki kannessa ja „▲“-merkki kattilan kahvassa (osa 15) samalle tasolle ja avaa kansi (kuva 16)



PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

HUOMIO! VAURIOITUMISVAARA!

Tuotteen virheellinen käsittely voi johtaa vaurioihin.

HELPPO PUHDISTUS

Painekattilan käyttöön pidentämiseksi keitettyä ruokaa ei tule jättää kattilaan liian pitkäksi aikaa. Huuhtelee ja kuivaa kattila, jotta ruuan jäämät eivät värjää kattilaa, erityisesti happamilla ja emäksisillä ruoilla. Huuhtelee kattilan runko ja kansi lämpimällä vedellä, lisää tarvittaessa hieman mietoa astianpesuainetta ja käytä pehmeää sieniliinaa. Ole erityisen varovainen, ettei vahingoita kannen kumiosia. Säilytä tuotetta kuivassa ja puhtaassa paikassa.

TUOTTEEN PUHDISTAMINEN

Paineensäätöventtiilin puhdistaminen:

Irrota paineensäätöventtiili jokaisen käytön jälkeen kääntämällä osaa „7a” vastapäivään, kunnes „o”-merkki ja „▲”-merkki ovat kohdakkain (kuva 8). Tämän jälkeen voit irrottaa paineensäätöventtiilin. Varmista, että jousi pysyy venttiilissä. Huuhtele kaikki osat huolellisesti vedessä ja kokoa ne uudelleen. Pyöritä osaa „7a” varmistaaksesi, että se pyörii moitteettomasti ja myötäpäivään. Jos näin ei ole, josta ei ole asetettu paikoilleen oikein.

Puhdista paineensäätöventtiilin perusta (osa 8) ja paineen tyhjennysputki (osa 3):

Tarkista jokaisen käytön jälkeen, että paineenalennusosat ovat puhtaita. Paineenalennusosat voidaan puhdistaa lämpimässä vedessä (kuva 8). Irrota venttiili ja venttiilin perusta ja varmista, että venttiilin tiiviste on puhdas eikä siinä näy kulumisen merkkejä. Vaihda tiivisterengas, jos se on kulunut tai haljennut. Huuhtele kaikki osat lämpimässä vedessä. Kokoa kaikki osat yhteen alkuperäiseen tapaan.

VAROVENTTIILI

Tarkista jokaisen käytön jälkeen, että varoventtiili on puhdas. Huuhtele se lämpimässä vedessä. Tarvittaessa voit liikuttaa venttiiliä (työntää sitä sisään) varovasti neulalla taustapuolelta irrottaaksesi kiinni tarttuneet liat (kuva 17).



TIIVISTERENGAS

Huuhtele lämpimässä vedessä tai pienellä määrällä astianpesuainevettä jokaisen käyttökerran jälkeen. Aseta tiivisterengas oikein varoventtiilissä sitä varten olevaan syvennykseen.

HUOMAUTUS: VAROITUS: KORJAUKSET SAA SUORITTA A VAIN VALTUUTETTU HENKILÖSTÖ.

ONGELMIEN KORJAAMINEN

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APUKEINO
Painenäyttö ei nouse ylös tai laitteessa ei muodostu painetta.	Painenäyttö ei nouse ylös tai laitteessa ei muodostu painetta.	Käytä korkeampaa lämpötila-asetusta.
	Liian pienet määrät keittonestettä	Lisää lisää keittonestettä.
	Ylempää ja alemmaa kahvaa ei ole liitetty yhteen oikein eikä tiivisterengas ole oikeassa asemassa.	Sulje painekattila, kunnes se on jäähtynyt. Liitä molemmat kahvat oikein keskenään ja saata tiivisterengas oikeaan asentoon.
	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APUKEINO
Höyry poistuu kannen alta.	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.
	Tiivisterengas on vääntynyt ja kulunut.	Vaihda tiivisterengas malliin nro YS223H07.
Jos nestettä tai höyryä vuotaa ulos paineensäätöventtiilin ympäriltä:	Liian korkea lämpötila-asetus.	Käytä alhaisempaa lämpötila-asetusta.
	Laite on täytetty yli enimmäiskapasiteettinsa	Täytä laite yllä kuvatulla tavalla.
Jos painemittari ei liiku alas eikä kantta saa auki:	Painekattilassa on edelleen painetta.	Odota, että paine on poistunut laitteesta, ja aseta paineensäätöventtiili höyrynpöistoasentoon.
Jos avaus- ja sulkemisjärjestelmä ei toimi:	Kannen „o“-merkki ei ole kohdakkain kattilan kahvasa olevan „▲“-merkin kanssa	Aseta molemmat merkit kohdakkain.
Jos varoventtiilistä tulee voimakas höyrysuihku:	Varoventtiilin paineraja on ylittynyt tukkeutuneen höyrynpöistovenntiilin vuoksi.	Sammuta keittotaso välittömästi ja avaa painekattila, kun paine on laskenut kokonaan. Tarkista, mikä osa on tukossa. Puhdista höyrynpöistovenntiili ja varoventtiili yllä olevaa Ohjetta noudattaen.
	Varoventtiilin tiivisterengasta ei ole asennettu.	Sammuta keittotaso välittömästi ja avaa painekattila, kun paine on laskenut kokonaan. Aseta tiivisterengas oikein varoventtiilissä sitä varten olevaan syvennykseen.
Jos tiivisterengas työnny esiin kannen alta:	Tiivisterengas on kulunut.	Vaihda tiivisterengas.

VALMISTUSSUOSITUS

LIHA

LIHA	ARVIOITU KYPSENNYSAIKA (MINUUTTEINA)	PAINEASETUS
Naudanliha/vasikanpaisti	35 – 40	korkea
Naudanliha/vasikanpaisti (koipi)	25 – 30	korkea
Porsaanpaisti	40 – 45	korkea
Porsaan kylki, 1 kg	15	korkea
Porsaankoipi, savustettu, 1 kg	20 – 25	korkea
Lammas, koipi	35 – 40	korkea
Lammas, kuutio n. 2,54 cm, 0,75 kg	10 – 18	korkea
Kana, kokonainen, 1-1,5 kg	12 – 18	korkea
Kana, palasina, 1-1,5 kg	12 – 18	korkea
Naudan tai siipikarjan keitto tai liemi	8 – 10	korkea

ÄYRIÄISET JA KALA

Liota simpukoita tunnin ajan astiassa, jossa on kylmää vettä ja yhden sitruunan mehu poistaaksesi hiekan.

LIHA	ARVIOITU KYPSENNYSAIKA (MINUUTTEINA)	PAINEASETUS
Rapu	2 – 3	matala
Kalafilee, 3/4-1 kg	2 – 3	matala
Kalakeitto tai kalaliemitiiviste	5 – 6	matala
Kala, kokonaisena, perattuna	5 – 6	matala
Hummeri, 3/4-1 kg	2 – 3	matala
Simpukat	2 – 3	matala
Katkaravut, ravut	1 – 2	matala

Taulukossa annetut kypsennysajat ovat ohjearvoja. Poikkeamat vaadituissa kypsennysajoissa johtuvat paineensäätelystä, koostumuksesta ja tilavuuden vaihteluista.

HÄVITTÄMINEN

HÄVITÄ PAKKAUS

Tuotepakkaus on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä pakkausmateriaalit niiden tunnistetietojen mukaisesti yleisissä keräyspisteissä tai maakohtaisten määräysten mukaisesti.

ERITTELY

Malli	428593
Halkaisija	Ø22 cm
Äänenvoimakkuus	6 L
Höyrynpaine	50/90 kPa

Painekattila on EN-standardin mukainen
12778:2002/A1:2005

TAKUUN JA HUOLLON KULKU

Tuote on tuotettu huolellisesti tiukkojen laatumääräysten mukaisesti ja tarkastettu tunnollisesti ennen toimitusta. Jos tässä tuotteessa havaitaan puutteita, sinulla on tuotteen myyjään kohdistuvia lakisääteisiä oikeuksia. Meidän ilmoittamamme takuu ei rajoita näitä lakisääteisiä oikeuksia. Saat tälle tuotteelle kolmen vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäiväyksestä. Säilytä alkuperäinen ostotosite hyvin. Sitä tarvitaan tositteenä ostosta. Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäiväyksestä materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tai vaihdamme tuotteen maksutta uuteen - oman harkintamme mukaisesti. Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vahingoittunut tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Takuusuuritus koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei koske tuotteen osia, jotka ovat alttiita normaalille kulumiselle (esim. paristot) ja joita voidaan siksi pitää kulumaosina, tai helposti särkyvien osien, kuten kytkinten, akkujen tai lasista valmistettujen osien, vaurioita.

pos handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

86 | (FI)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Tietojen taso

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



AUTOUISEUR

FR BE CH

AUTOUISEUR

Conseils d'utilisation et de sécurité



IAN 428593_2301

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 décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non conforme. Le produit n'est pas destiné à un usage professionnel.



SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES. MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS ET LES BÉBÉS !

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 enfants de tous âges !



ATTENTION, RISQUE DE BLESSURE !

Assurez-vous que tous les éléments ne sont pas endommagés.
Les pièces endommagées peuvent affecter la sécurité et la solidité.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Vérifiez la solidité du produit avant de l'utiliser. Utilisez le produit de manière appropriée et uniquement dans le domaine d'application prévu. Les composants en plastique doivent être tenus à l'écart des flammes nues.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Cet appareil 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 cette dernière des instructions sur la manière d'utiliser le produit. Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, il convient de respecter des consignes de sécurité de base :

- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- N'utilisez pas cet autocuiseur pour faire de la friture avec de 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. Utilisez des gants si nécessaire.
- N'utilisez cet autocuiseur que pour l'usage indiqué dans le mode d'emploi.

- Cet appareil cuit sous pression de vapeur. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Veillez à ce que l'autocuiseur soit correctement fermé avant de le mettre sur le feu, voir le mode d'emploi.
- N'ouvrez l'autocuiseur qu'après qu'il ait suffisamment refroidi et que toute la pression interne ait été évacuée, voir le mode d'emploi.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela pourrait entraîner de graves dégâts.
- Un remplissage excessif peut entraîner l'obstruction du conduit d'évacuation de la pression et donc une augmentation de la pression.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.
- Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant le processus de cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez l'autocuiseur qu'à la moitié de sa capacité.
- Veuillez noter que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent former de la mousse, gonfler ou éclabousser, ce qui peut entraîner une obstruction de la valve de décompression. Ces aliments ne doivent pas être cuits à l'autocuiseur. N'utilisez que les sources de chaleur autorisées dans le mode d'emploi.
- 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. Sinon, 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 soupapes ne sont pas bouchées, voir le mode d'emploi.
- Ne touchez pas au système de sécurité, sauf pour le nettoyer et l'entretenir conformément aux instructions. En particulier, n'ouvrez jamais le panneau de commande.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez la chaleur, afin que tout le liquide qui génère 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 cuve et le couvercle du même fabricant et veillez à ce qu'ils soient compatibles.
- Les vis de serrage peuvent se desserrer. Si nécessaire, resserrez le vissage des poignées.
- Remarque : lors de l'utilisation sur des plaques à induction, un bourdonnement peut survenir. Ce bruit est dû à des raisons techniques et n'indique pas un défaut de votre cuisinière ou du produit. Cela n'affecte pas les performances de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Familiarisez-vous avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité avant d'utiliser le produit. Utilisez le produit uniquement tel qu'indiqué et pour les domaines d'application spécifiés. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de transmission du produit à des tiers, remettez-leur tous les documents.

**IMPORTANT ! À CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT !**

IAN 428593_2301

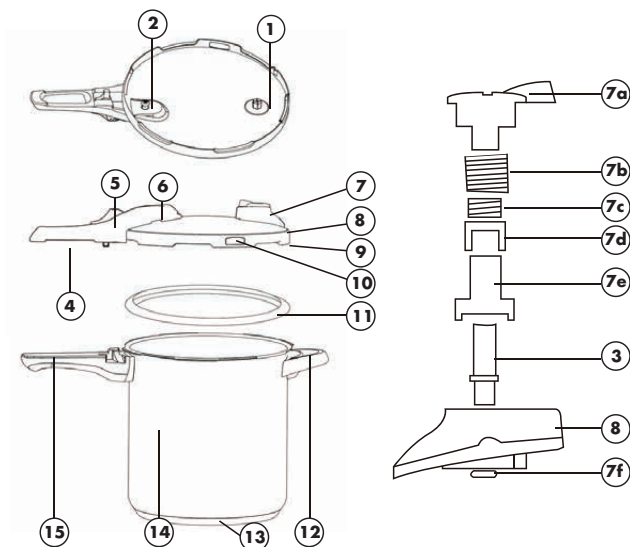
90 | (FR) (BE) (CH)

CONTENU

- Autocuiseur + couvercle
- Joint d'étanchéité pour couvercle
- Panier à vapeur
- Mode d'emploi

Contrôlez que toutes les pièces sont 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 de la cuve.
- 2 **SOUPAPE DE SÉCURITÉ** : Elle est utilisée pour maintenir la pression en dessous de la valeur limite en évacuant l'air dès que la pression est supérieure à la valeur régulée. Elle empêche l'ouverture du couvercle tant qu'il y a encore une pression active dans l'autocuiseur.
- 3 **CONDUIT D'ÉVACUATION DE LA PRESSION** :
Sert à évacuer la vapeur dans l'autocuiseur.
- 4 **MANCHE DU COUVERCLE** : Celui-ci sert à retirer le couvercle de l'autocuiseur. L'autocuiseur est conforme aux prescriptions de la directive européenne 2014/68/EU.
- 5 **PLAQUE DE PRESSION** : Lorsque le couvercle est correctement fermé, poussez la plaque de pression vers l'arrière pour le fermer. Poussez la plaque de pression vers l'avant pour ouvrir le couvercle.
- 6 **AFFICHAGE DE LA PRESSION** : L'indicateur de pression se déplace vers le haut dans les minutes qui suivent le chauffage, puis revient à son point de départ une fois que la pression a été complètement évacuée.

IAN 428593_2301

91 | (FR) (BE) (CH)

- 7 **SOUPAPE DE RÉGULATION DE LA PRESSION :**
Réglage de la pression : « 1 » = pression faible, « 2 » = pression élevée
- 7a **BOUTON DE RÉGLAGE**
- 7b **RESSORT**
- 7c **RESSORT**
- 7d **COIFFE DU BOUTON DE RÉGULATION**
- 7e **AXE DU BOUTON DE RÉGLAGE**
- 7f **JOINT D'ÉTANCHÉITÉ**
- 8 **BASE DE LA SOUPAPE DE RÉGULATION DE LA PRESSION :** Élément de la soupape de régulation de pression
- 9 **COUVERCLE**
- 10 **FENÊTRE DE SÉCURITÉ :** Le joint d'étanchéité dépasse ici dès que la limite de pression est dépassée.
- 11 **JOINT D'ÉTANCHÉITÉ :** Celui-ci doit être parfaitement propre, modèle « YS223H07 ».
- 12 **POIGNÉE DE SAISIE :** pour porter l'autocuiseur
- 13 **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 la cuve également sur des plaques à induction.
- 14 **CORPS DE L'AUTOCUISEUR :** Celui-ci contient l'aliment à cuire, résiste aux acides et aux alcalins
- 15 **MANCHE DE LA CUVE :** «▲» représente la position correcte sur laquelle le couvercle et la cuve sont verrouillés ensemble.

MODE D'EMPLOI

Retirez tous les accessoires de la cuve. Mettez un peu d'huile à salade sur la surface autour du bord du couvercle (fig. 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 avec un chiffon doux.

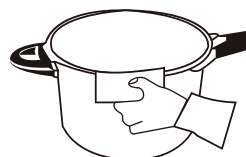


fig.1

FONCTIONNEMENT SÉCURISÉ

INTRODUCTION 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 l'ébullition.

On peut utiliser de l'eau, de la soupe, du bouillon ou encore du vin.

Ne remplissez JAMAIS l'autocuiseur de liquide ou d'aliments au delà des 2/3 de sa capacité (fig. 2)(fig. 3).



fig.2



fig.3

VÉRIFICATION AVANT VERROUILLAGE

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

FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

1. Positionnez le signe «○» du couvercle en face du signe «▲» de la queue de la cuve (pièce. 15) (fig. 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 alignées l'une par rapport à l'autre (fig. 5).
3. Faites glisser la plaque de pression vers l'arrière, en direction du repère sur la poignée du couvercle, pour vous assurer qu'elle est complètement fermée (fig. 6).

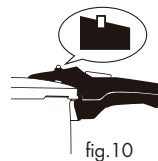
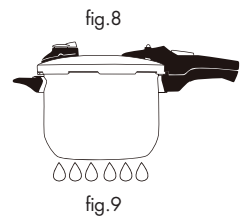
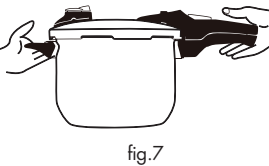
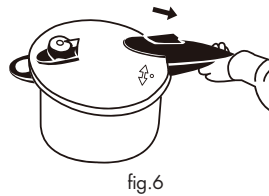
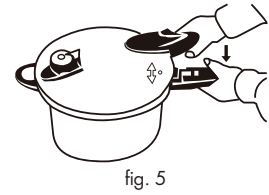
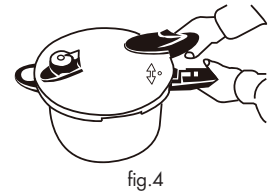
CUISSON

1. Préparation
Posez l'autocuiseur bien droit et stable sur la plaque de cuisson (fig. 7).
2. Réglage de la pression
Il est possible de choisir 4 niveaux de pression. Vous pouvez utiliser la position 2 pour une cuisson normale et la position 1 pour une cuisson rapide et des aliments faciles à cuire (fig. 8).

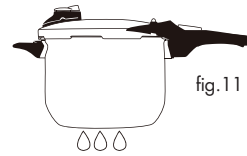
FONCTIONS DE LA SOUPAPE DE RÉGULATION DE LA PRESSION :

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa
- ☉ - Déverrouillage de la vapeur
- ⊕ - Retrait du module

3. Bouillir
Posez l'autocuiseur sur la plaque de cuisson et allumez-la à la puissance maximale. Au bout d'un moment, de petites quantités de vapeur s'échappent de la sortie de vapeur. Lorsque l'indicateur de pression se déplace vers le haut, la montée en pression commence (fig. 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 cuve.

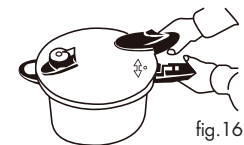
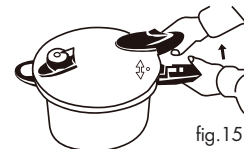
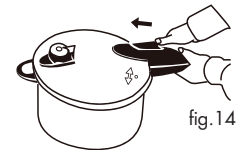


4. Cuire sous pression
Réduisez la puissance de cuisson et réglez le temps de cuisson en vous basant sur la recette de cuisine ou sur votre propre expérience (fig. 11).



OUVRIR

- Après avoir éteint la plaque de cuisson, il y a deux possibilités :
 - Dépressurisation lente et ouverture de l'autocuiseur :
Veillez à ce que l'autocuiseur soit stable et laissez-le refroidir de manière tout à fait naturelle (fig. 12). Cette méthode est utile pour faire mijoter des aliments, la température élevée reste alors dans la cuve pendant un certain temps, même après l'arrêt de la plaque de cuisson.
 - Sinon, utilisez la soupape de régulation de la pression pour libérer la pression.
- Lorsque l'indicateur de pression est en position initiale, toute la pression a été évacuée de l'autocuiseur et vous pouvez l'ouvrir (fig. 13).
 - Pousser le curseur vers le centre du couvercle (fig. 14)
 - Tourner la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15)
- Placer le repère « ◯ » du couvercle en face du repère « ▲ » du manche de la cuve (pièce. 15) et ouvrir le couvercle (fig. 16)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION ! RISQUE DE DÉTÉRIORATION !

Une manipulation inappropriée du produit peut entraîner des détériorations.

NETTOYAGE FACILE

Pour prolonger la durée de vie de l'autocuiseur, ne laissez pas les aliments cuits trop longtemps dans la cuve. Rincez et séchez la cuve pour éviter que des restes d'aliments ne la tachent, en particulier les aliments acides et alcalins. Rincez le corps de la cuve 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 abîmer les pièces en caoutchouc du couvercle. Conservez le produit dans un endroit sec et propre.

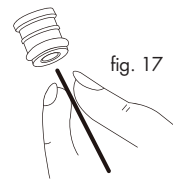
NETTOYER LE PRODUIT

Nettoyer la soupape de régulation de la pression : Après chaque utilisation, retirez la soupape de régulation de la pression en tournant la pièce « 7a » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le signe « ◯ » et le signe « ▲ » soient alignés (fig. 8). Vous pouvez ensuite retirer la soupape de régulation de la pression. Veillez à ce que le ressort reste dans la soupape. Rincez soigneusement toutes les pièces dans l'eau et réassemblez-les. Faites tourner la pièce « 7a » pour vous assurer qu'elle tourne correctement et vers la droite. Si ce n'est pas le cas, le ressort n'est pas correctement inséré.

Nettoyer la base de la soupape de régulation de la pression (pièce 8) et le conduit d'évacuation de la pression (pièce 3) : Après chaque utilisation, vérifiez que les pièces de décompression sont propres. Les pièces de décompression peuvent être nettoyées à l'eau chaude (fig. 8). Retirez la soupape et la base de la soupape et vérifiez que le joint de la soupape est propre et ne présente pas de signes d'usure. Remplacez le joint d'étanchéité s'il est usé ou craquelé. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude. Réassemblez toutes les pièces comme elles l'étaient à l'origine.

SOUPAPE DE SÉCURITÉ

Après chaque utilisation, vérifiez que la soupape de sécurité est propre. Rincez-la à l'eau chaude. Si nécessaire, vous pouvez déplacer légèrement la soupape avec la tête d'une aiguille (en l'enfonçant) afin de détacher les saletés coincées (fig. 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 l'encoche prévue à cet effet dans la soupape de sécurité.

REMARQUE : AVERTISSEMENT : LES RÉPARATIONS NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aucune pression ne se produit dans l'appareil.	L'indicateur de pression ne monte pas.	Utilisez un réglage de température plus élevé.
	Quantités de liquide de cuisson insuffisantes	Ajoutez plus de liquide de cuisson.
	Les poignées supérieure et inférieure ne sont pas correctement reliées et le joint 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 dans la bonne position.
	Le joint n'est pas propre.	Nettoyez le joint.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La vapeur s'échappe par le couvercle.	Le joint n'est pas propre.	Nettoyez le joint.
	Le joint est déformé et usé.	Remplacer le joint par le modèle n° YS223H07.
Si du liquide ou de la vapeur s'échappe autour de la soupape de régulation de la pression :	Réglage trop élevé de la température.	Utilisez un niveau de température plus bas.
	L'appareil est rempli au-delà de sa capacité maximale	Remplissez l'appareil comme décrit ci-dessus.
Si l'indicateur de pression ne se déplace pas vers le bas et que le couvercle ne s'ouvre pas :	Il y a toujours de la pression dans l'autocuiseur.	Attendez que la pression soit évacuée de l'appareil et placez le régulateur de pression sur la position d'évacuation de la vapeur.
Si le système d'ouverture et de fermeture ne fonctionne pas :	Le repère « ○ » du couvercle n'est pas en face du repère « ▲ » du manche de la cuve	Placez les deux repères l'un en face de l'autre.
En cas de fort jet de vapeur sortant de la soupape de sécurité :	La limite de pression de la soupape de sécurité a été dépassée en raison de l'obstruction de la soupape d'évacuation de la vapeur.	Éteignez immédiatement la plaque de cuisson et ouvrez l'autocuiseur après avoir complètement évacué la pression. Recherchez l'élément qui est bouché. Nettoyez la soupape d'évacuation de la vapeur et la soupape de sécurité en suivant les instructions ci-dessus.
	Le joint d'étanchéité de la soupape de sécurité n'est pas en place.	Éteignez immédiatement la table de cuisson et ouvrez l'autocuiseur après avoir complètement évacué la pression. Placez correctement le joint d'étanchéité dans l'encoche prévue à cet effet dans la soupape de sécurité.
Si le joint dépasse sous le couvercle :	Le joint d'étanchéité est usé.	Remplacer le joint d'étanchéité.

RECOMMANDATION DE PRÉPARATION

VIANDE

VIANDE	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ (EN MINUTES)	RÉGLAGE DE LA PRESSION
Rôti de bœuf/veau	35 – 40	élevé
Rôti de bœuf/veau (jarret) 3,81 cm de large	25 – 30	élevé
Rôti de porc	40 – 45	élevé
Côtes de porc, 2 livres	15	élevé
Jarret de porc, fumé, 2 livres	20 – 25	élevé
Agneau, gigot	35 – 40	élevé
Agneau, cube d'environ 2,54 cm, 1,5 livre	10 – 18	élevé
Poulet, entier, 2 à 3 livres	12 – 18	élevé
Poulet, en morceaux, 2 à 3 livres	12 – 18	élevé
Soupe ou bouillon concentré de bœuf ou de volaille	8 – 10	élevé

FRUITS DE MER ET POISSONS

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

VIANDE	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ (EN MINUTES)	RÉGLAGE DE LA PRESSION
Crabe	2 – 3	faible
Filet de poisson, 1,5 à 2 livres	2 – 3	faible
Soupe de poisson ou fumet de poisson concentré	5 – 6	faible
Poissons, entiers, vidés	5 – 6	faible
Homard, 1,5 à 2 livres	2 – 3	faible
Moules	2 – 3	faible
Crevettes, gambas	1 – 2	faible

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les temps de cuisson requis peuvent varier en fonction des variations de 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 marquage dans les centres de collecte publics ou selon les directives spécifiques du pays.

SPÉCIFICATION

Modèle	428593
Diamètre	Ø22 cm
Volume	6 L
Pression de vapeur	50/90 kPa

L'autocuiseur est conforme à la norme
EN 12778:2002/A1:2005

GARANTIE ET SERVICE CLIENTS

Le produit a été fabriqué avec soin selon des directives de qualité strictes et il a été consciencieusement vérifié avant d'être livré. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre propre garantie. Vous disposez sur ce produit d'une garantie de trois ans à compter de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original, car il servira de preuve d'achat en cas de recours à la garantie. Ce document est requis comme preuve d'achat. Si ce produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les trois ans suivant la date d'achat, nous réparerons ou remplacerons gratuitement le produit pour vous, à notre discrétion. Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé, mal utilisé ou mal entretenu. La garantie s'applique aux défauts de matériau ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit qui sont soumises à une usure normale (par exemple, des piles) et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ou pour des dommages à des éléments fragiles, tels qu'interrupteurs, piles ou parties en verre, par exemple.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

98 | (FR) (BE) (CH)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Dernière mise à jour de ces informations

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



PRESSURE COOKER

GB IE NI CY MT

PRESSURE COOKER
Instructions for Use and Safety



IAN 428593_2301

SAFETY

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

INTENDED USE

Use the product only for its intended purpose. This is a household pressure cooker used to cook food quickly. Other uses or modifications to the product are considered improper and may result in injury or damage.

The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use.

The product is not intended for commercial use.



SAFETY OF CHILDREN AND PERSONS

WARNING! DANGER OF ACCIDENTS FOR CHILDREN AND INFANTS!

Never leave children unsupervised with packaging material!

There is a risk of suffocation – 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

Before use, make sure that the product is stable. Use the product properly and only in the intended area of use. Plastic components must be kept away from open flames.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used 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.

When using pressure cookers, basic safety instructions must be followed:

- Never use the pressure cooker near children.
- Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- Do not use this pressure cooker for frying with liquid oil.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces but use the handles and knobs. Use gloves if necessary.
- Use this pressure cooker only for the purpose specified in the instructions.

- This device cooks under steam pressure. Improper use may result in burns. Make sure that the pressure cooker has been closed properly before placing it on the stove, see the instructions for use.
- Do not open the pressure cooker until it has cooled sufficiently and all internal pressure has been released, see the instructions for use.
- Never use your pressure cooker without liquids, this could cause serious damage.
- Overfilling can lead to clogging of the pressure relief tube and thus to increased pressure formation.
- Never fill the pressure cooker with more than 2/3 of its capacity.
- When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, only fill the pressure cooker to half its capacity.
- Be aware that certain foods – such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti – will foam, expand or splash, which may cause the pressure release valve to clog. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Use only those heat sources that are approved in the instructions.
- If you have cooked meat with skin (e.g. ox tongue) which can swell under the influence of pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen. Otherwise, you may get burns.
- If you are cooking food with a thick texture, you should shake the pressure cooker gently before opening it to make sure nothing spills out.
- Check the valves for clogging before each use, see instructions for use.
- Leave the safety system untouched, except for cleaning and maintenance in accordance with the instructions. In particular, you should never open the control panel.
- When the normal operating pressure is reached, turn down the heat so that all the liquid that generates the steam does not evaporate.
- If the handles are difficult to push apart, it 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 model in question.
- In particular, use the pot and the lid from the same manufacturer and make sure that they are compatible.
- Grip screws can loosen. If necessary, tighten the screw connection of the handles.
- Note: When cooking on induction hobs, there may be a buzzing noise. This noise is due to technical reasons and does not indicate a defect in your cooker or the product. It does not affect the cooking performance.

BEFORE FIRST USE

Familiarize yourself with all operating and safety instructions before using the product.

Use the product only as described and for the specified areas of application.

Keep the operating instructions for future reference.

Hand over all documentation when passing the product on to third parties.

IMPORTANT! KEEP FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY!

IAN 428593_2301

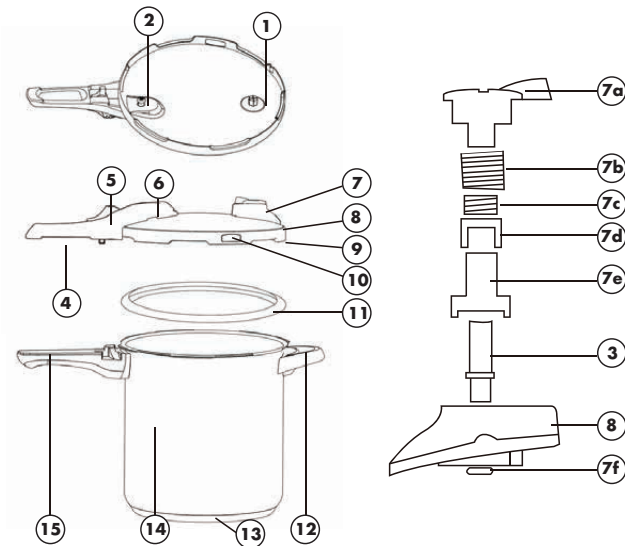
102 | (GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

SCOPE OF DELIVERY

- Pressure cooker + lid
- Sealing ring for lid
- Steaming insert
- Instruction manual

Check that all parts are present and inspect the product for shipping damage.
Do not put a damaged product into operation!

COMPONENTS AND FUNCTIONS



- 1 **ANTI-LOCK NUT:** It effectively prevents the steam outlet from clogging to avoid over-pressure inside the cooking pot.
- 2 **SAFETY VALVE:** It is used to keep the pressure below the limit by releasing air as soon as more pressure than controlled is built up. It prevents the lid from being opened while there is still active pressure in the pressure cooker.
- 3 **PRESSURE RELIEF TUBE:** Used to release steam in the pressure cooker.
- 4 **LID HANDLE:** This is used to remove the lid from the pressure cooker. The pressure cooker complies with the requirements of the European Directive 2014/68/EU.
- 5 **PRESSURE PLATE:** When the lid is properly closed, push the pressure plate backwards to close it. Press the pressure plate forward to open the lid.
- 6 **PRESSURE DISPLAY:** The pressure indicator moves up within a few minutes after heating, returns to the starting point after the pressure has been completely released.

- 7 **PRESSURE REGULATING VALVE:** Pressure setting:
„1“ = low pressure, „2“ = high pressure
- 7a **CONTROL KNOB**
- 7b **SPRING**
- 7c **SPRING**
- 7d **CONTROL KNOB COVER**
- 7e **CONTROL KNOB SOCKET**
- 7f **SEALING RING**
- 8 **PRESSURE CONTROL VALVE BASE:** Part of the pressure control valve
- 9 **COVER**
- 10 **WINDOW**
- 11 **SEALING RING:** This must be absolutely clean, model „YS223H07“.
- 12 **GRAB HANDLE:** to carry the pressure cooker
- 13 **SOIL:** The bottom is made of three layers of material, which allows for quick and even heat distribution, making the pot suitable for use even on induction stoves.
- 14 **PRESSURE COOKER BODY:** This contains the food to be cooked, is acid and alkali resistant
- 15 **POT HANDLE:** „▲“ represents the correct position at which the lid and pot are locked together.

INSTRUCTION MANUAL

Remove all accessories from the pot. Apply a little salad oil to the surface around the edge of the lid (Fig. 1). Fill the pressure cooker halfway with cold water and heat for 30 minutes, following the „Check before locking“ and „Cooking“ sections. Open the pressure cooker after it has cooled completely and all pressure has been released. Empty the pressure cooker and dry it with a soft cloth.

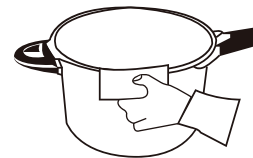


Fig. 1

SAFE OPERATION

ADDING FOOD AND LIQUID

To cook with the pressure cooker, it is essential to fill it with a liquid that is capable of releasing steam after boiling. Water, soup, broth or wine can also be used. NEVER fill the pressure cooker with more than 2/3 of its capacity with liquid or food (Fig. 2)(Fig. 3).



Fig. 2



Fig. 3

CHECK BEFORE LOCKING

Before locking the pressure cooker, always make sure that the pressure release tube (part. 3) and safety valve are both clean and not clogged (see Care and Maintenance of the Pressure Cooker).

CLOSING THE PRESSURE COOKER

1. Align the „o“ mark on the lid with the „▲“ mark on the pan handle (part. 15) (Fig. 4).
2. Press lightly on the lid and turn it clockwise until the two handles are level with each other (Fig. 5).
3. Push the pressure plate backwards, towards the marking on the lid handle, to ensure that it is completely closed (Fig. 6).

COOKING

1. Preparation
Place the pressure cooker straight and stable on the stove (Fig. 7).
2. Pressure setting
4 pressure settings can be selected.
You can use position 2 for normal cooking and position 1 for fast cooking and easy-to-cook food (Fig. 8).

FUNCTIONS OF THE PRESSURE CONTROL VALVE:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☪ - Steam release order

⊕ - Removing the module

3. Cooking

Place the pressure cooker on the stove and set to the highest cooking level. After a while, small amounts of steam escape from the steam outlet. When the pressure indicator moves up, the pressure build-up begins (Fig. 9 and 10). When using a gas stove, always make sure that the setting is kept low enough to prevent flames from rising on the wall of the pot.

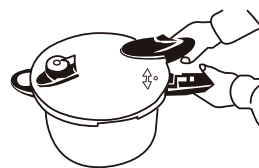


Fig. 4

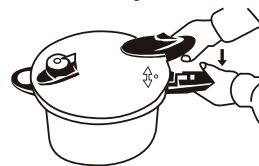


Fig. 5

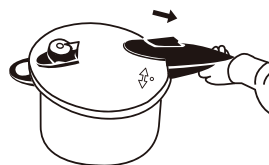


Fig. 6

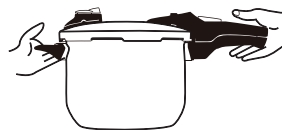


Fig. 7



Fig. 8

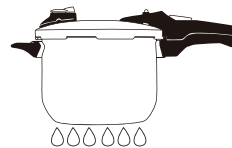


Fig. 9

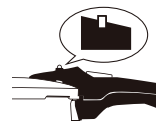
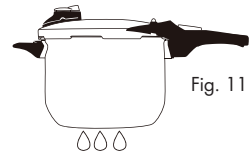


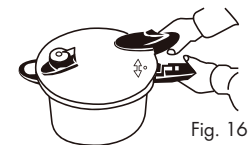
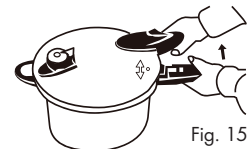
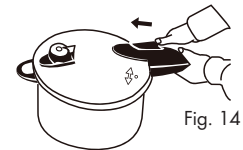
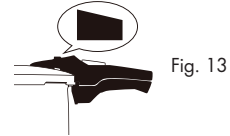
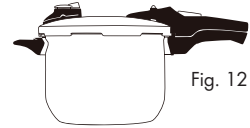
Fig. 10

4. Cooking under pressure
Reduce the cooking level and set the cooking time based on the recipe or your own experience (Fig. 11).



OPEN

1. After you turn off the stovetop, there are two options:
 - a) Slowly release the pressure and open the pot:
Make sure that the pot is stable and let it cool down naturally (Fig. 12). This method is useful for braising food, then the high temperature remains in the pot for a while, even after the stove is turned off.
 - b) Otherwise, use the pressure control valve to release pressure.
2. When the pressure indicator is in the home position, all pressure has been released from the pressure cooker and you can open it (Fig. 13).
 - a) Slide the slider to the center of the lid (Fig. 14).
 - b) Turn the upper handle counterclockwise (Fig. 15).
3. Match the „o“ mark on the lid with the „▲“ mark on the pan handle (part. 15) to a height and open the lid (Fig. 16).



CLEANING AND CARE

ATTENTION! RISK OF DAMAGE!

Improper handling of the product may result in damage.

EASY CLEANING

To prolong the life of the pressure cooker, do not leave the cooked food in the pot for too long. Rinse and dry the pot to prevent food residues from staining the pot, especially acidic and alkaline foods. Rinse the body of the pot and the lid with warm water, adding a little mild detergent if necessary, as well as with a soft sponge cloth. Be especially careful not to damage the rubber parts in the lid. Store the product in a dry and clean place.

CLEAN PRODUCT

Clean the pressure control valve:

After each use, remove the pressure control valve by turning part „7a“ counterclockwise until the „o“ sign and the „▲“ sign are at the same level (Fig. 8). You can then remove the pressure control valve. Make sure that the spring remains in the valve. Carefully rinse all parts in water and reassemble. Rotate part „7a“ to confirm that it rotates smoothly and to the right.

If this is not the case, the spring is not inserted correctly.

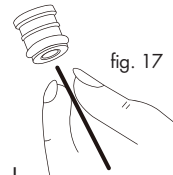
Clean the pressure control valve base (part 8) and the pressure relief tube (part 3):

After each use, check that the pressure relief parts are clean. The pressure relief parts can be cleaned in warm water (Fig. 8). Remove the valve and valve base and confirm if the valve seal is clean and free of wear. Replace the sealing ring if it is worn or cracked. Rinse all parts in warm water. Assemble all parts as originally.

SAFETY VALVE

After each use, check that the safety valve is clean. Rinse it in warm water.

If necessary, you can move (push in) the valve slightly with the back of a needle to loosen 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 for it in the safety valve.

NOTICE: WARNING! REPAIRS MAY ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
No pressure builds up in the appliance.	The pressure indicator does not rise.	Use a higher temperature setting.
	Too small quantities of cooking liquid	Add more cooking liquid.
	The upper and lower handles are not joined properly and the sealing ring is not in the correct position.	Close the pressure cooker until it has cooled down. Join the two handles properly and put the sealing ring in the right position.
	The sealing ring is not clean.	Clean the sealing ring.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Steam escapes 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. S223H07.
Liquid or vapor escapes around the pressure control valve.	Temperature setting too high.	Use a lower temperature setting.
	The device is filled beyond its maximum capacity.	Fill the device as described above.
The pressure indicator does not move down and the lid cannot be opened.	There is still pressure in the pressure cooker.	Wait until the pressure is released from the unit and set the pressure control valve to the steam release position.
The opening and closing system does not work.	The „o“ mark on the lid is not at the same level as the „▲“ mark on the pot handle.	Bring both markings to the same height.
In case of strong steam jet coming out of the safety valve.	The pressure limit of the safety valve has been exceeded due to the clogged steam release valve.	Immediately turn off the stove and 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 above instructions.
	The sealing ring of the safety valve is not inserted.	Immediately turn off the stove and open the pressure cooker after the pressure has been completely released. Insert the sealing ring correctly into the recess provided for it in the safety valve.
The sealing ring protrudes from under the lid.	The sealing ring is worn out.	Replace the sealing ring.

PREPARATION RECOMMENDATION

MEAT

MEAT	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Beef/calf roast	35 – 40	high
Beef/veal roast (shank)	25 – 30	high
Roast pork	40 – 45	high
Pork ribs, 2 pounds	15	high
Pork knuckle, smoked, 2 pounds	20 – 25	high
Lamb, leg	35 – 40	high
Lamb, cube, 1.5 pounds	10 – 18	high
Chicken, whole, 2 to 3 pounds	12 – 18	high
Chicken, in pieces, 2 to 3 pounds	12 – 18	high
Soup or broth of beef or poultry	8 – 10	high

SEAFOOD AND FISH

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

FISH	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Crab	2 – 3	low
Fish fillet, 1.5 to 2 pounds	2 – 3	low
Fish soup or concentrated fish stock	5 – 6	low
Fish, whole, gutted	5 – 6	low
Lobster, 1.5 to 2 pounds	2 – 3	low
Mussels	2 – 3	low
Shrimp, crabs	1 – 2	low

The cooking times given in the table are approximate. Deviations in the required boiling times are due to pressure control, consistency and Volume fluctuations possible.

DISPOSAL

DISPOSE OF PACKAGING

The product packaging is made of recyclable materials. Dispose of the packaging materials according to their labeling at the public collection points or according to the country-specific requirements.

SPECIFICATION

Model	428593
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 L
Vapor pressure	50/90 kPa

The pressure cooker complies with
EN 12778:2002/A1:2005

WARRANTY AND SERVICE PROCESSING

The product was carefully produced according to strict quality guidelines and conscientiously checked 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 illustrated guarantee. This product comes with a three-year guarantee 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 needed as proof of purchase in the event of a warranty claim. This document is required as proof of purchase. If this product develops a defect in material or workmanship within three years from the date of purchase, we shall – at our discretion – repair or replace the product for you free of charge. This warranty will become void if the product is damaged, misused, or improperly 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 wear parts. Nor does it cover damage to fragile parts (e.g. switches, batteries) or parts made of glass.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

110 | (GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Status of the information

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301



ERNESTO®



ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ

GR CY

ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ

Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας



IAN 428593_2301

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο για τον προορισμό του. Αυτή είναι μια οικιακή χύτρα ταχύτητας που χρησιμοποιείται για το γρήγορο μαγείρεμα των τροφίμων. Άλλες χρήσεις ή τροποποιήσεις στο προϊόν θεωρούνται ακατάλληλες και μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς και ζημιές. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση. Το προϊόν δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΛΙΚΩΝ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΜΙΚΡΑ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΑ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά κοντά στα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη!
Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας - τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους!
Κίνδυνος θανάτου και τραυματισμού για μικρά παιδιά και παιδιά!



ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι άθικτα. Τα κατεστραμμένα εξαρτήματα ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια και τη σταθερότητα.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ελέγξτε τη σταθερότητα του προϊόντος πριν από τη χρήση.
Χρησιμοποιήστε το προϊόν σωστά και μόνο στην προβλεπόμενη περιοχή εφαρμογής.
Τα πλαστικά εξαρτήματα πρέπει να φυλάσσονται μακριά από ανοιχτή φωτιά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητικές, ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει οδηγίες από αυτό, για το πώς πρέπει να χρησιμοποιηθεί το προϊόν. Κατά τη χρήση χύτρας ταχύτητας πρέπει να τηρούνται οι βασικές οδηγίες ασφαλείας:

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας σε θερμό φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα με υγρό λάδι.
- Να μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα πόμολα. Εάν είναι απαραίτητο, φορέστε γάντια.
- Να χρησιμοποιείτε αυτή τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τον σκοπό που αναφέρεται στις οδηγίες.

- Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση ατμού. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας έχει κλείσει σωστά πριν την τοποθετήσετε στην εστία, συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης.
- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει επαρκώς και να εκτονωθεί όλη η εσωτερική πίεση, δείτε τις οδηγίες χρήσης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρά, αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά.
- Η υπερπλήρωση μπορεί να μπλοκάρει το σωλήνα αποσυμπίεσης κι έτσι να οδηγήσει σε αυξημένη συσσώρευση πίεσης.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα, όπως π.χ. ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο στο μισό της χωρητικότητάς της.
- Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα τρόφιμα, όπως η σως μήλου, τα κράνμπερι, το κριθάρι, το πλιγούρι βρώμης ή άλλα δημητριακά, ο αρακάς, τα ζυμαρικά, τα μακαρόνια, το ραβέντι ή τα σπαγγέτι, αφρίζουν, διογκώνονται ή πιτσιλίζουν, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει απόφραξη της βαλβίδας απελευθέρωσης πίεσης. Αυτά τα τρόφιμα δεν πρέπει να μαγειρεύονται σε χύτρα ταχύτητας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο πηγές θερμότητας που αναφέρονται στις οδηγίες.
- Εάν έχετε μαγειρέψει κρέας με πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού) που μπορεί να φουσκώσει υπό πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο το δέρμα είναι πρησμένο. Διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν εγκαύματα.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό πυκνόρρευστο, θα πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε για να βεβαιωθείτε ότι δε χύνεται τίποτα έξω.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε τις βαλβίδες για απόφραξη, δείτε τις οδηγίες χρήσης.
- Μην αγγίζετε το σύστημα ασφαλείας, εκτός από τον καθαρισμό και τη συντήρηση σύμφωνα με τις οδηγίες. Ειδικότερα, δεν πρέπει ποτέ να ανοίγετε τον πίνακα ελέγχου.
- Όταν επιτευχθεί η κανονική πίεση λειτουργίας, χαμηλώστε τη θερμότητα έτσι ώστε να μην εξατμιστεί όλο το υγρό που δημιουργεί τον ατμό.
- Εάν οι λαβές είναι δύσκολο να αποσπαστούν, σημαίνει ότι η χύτρα ταχύτητας εξακολουθεί να είναι υπό πίεση - μην την ανοίξετε με δύναμη. Οποιαδήποτε πίεση στη χύτρα ταχύτητας μπορεί να καταστεί επικίνδυνη.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά για το εν λόγω μοντέλο.
- Συγκεκριμένα, να χρησιμοποιήσετε την κατασρόλα και το καπάκι του ίδιου κατασκευαστή και να βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατά.
- Οι βίδες λαβής μπορεί να χαλαρώσουν. Εάν είναι απαραίτητο, σφίξτε τη βιδωτή σύνδεση των λαβών.
- „Σημείωση: Το μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες μπορεί να προκαλέσει έναν θόρυβο σα βουητό. Αυτός ο θόρυβος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος της κουζίνας σας ή του προϊόντος. Δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.“

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες λειτουργίας και ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους καθορισμένους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών για πιθανή χρήση στο μέλλον. Κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε τους και όλα τα συνοδευτικά έγγραφα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ!

IAN 428593_2301

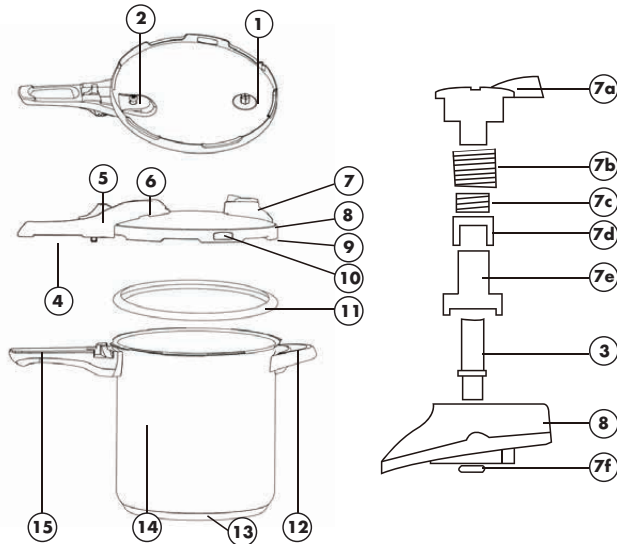
114 | (GR) (CY)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

- Χύτρα ταχύτητας + καπάκι
- Στεγανοποιητικός δακτύλιος για το καπάκι
- Ένθετο ατμού
- Εγχειρίδιο χρήσης

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και ελέγξτε το προϊόν για ζημιές κατά τη μεταφορά. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν, εφόσον έχει καταστραφεί!

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



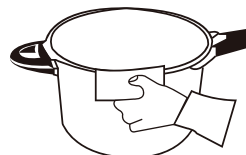
- 1 **ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΑΝΤΙΠΛΟΚΑΡΙΣΜΑΤΟΣ:** Αποτρέπει αποτελεσματικά την απόφραξη της εξόδου ατμού για να αποφευχθεί η υπερβολική πίεση στο εσωτερικό της κασαρόλας.
- 2 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:** Χρησιμοποιείται για τη διατήρηση της πίεσης κάτω από το όριο απελευθερώνοντας αέρα μόλις δημιουργηθεί περισσότερη πίεση από αυτή που ρυθμίζεται. Αποτρέπει το άνοιγμα του καπακιού όσο υπάρχει ακόμα ενεργή πίεση στη χύτρα ταχύτητας.
- 3 **ΣΩΛΗΝΑΣ ΑΠΟΣΥΜΠΙΕΣΗΣ:** Χρησιμοποιείται για την απελευθέρωση ατμού στη χύτρα ταχύτητας.
- 4 **ΛΑΒΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ:** Χρησιμοποιείται για την αφαίρεση του καπακιού από τη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με την ευρωπαϊκή οδηγία 2014/68/EU.
- 5 **ΠΛΑΚΑ ΠΙΕΣΗΣ:** Όταν το καπάκι είναι σωστά κλειστό, πιέστε την πλάκα πίεσης προς τα πίσω για να ασφαλίσει. Σπρώξτε την πλάκα πίεσης προς τα εμπρός για να ανοίξετε το καπάκι.
- 6 **ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΙΕΣΗΣ:** Το μανόμετρο θα ανέβει μέσα σε λίγα λεπτά μετά τη θέρμανση,

επιστρέφοντας στο σημείο εκκίνησης μετά την πλήρη αποσυμπίεση.

- 7 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:** Ρύθμιση πίεσης: "1" = χαμηλή πίεση, "2" = υψηλή πίεση
- 7a **ΚΟΥΜΠΙ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 7b **ΦΤΕΡΟ**
- 7c **ΦΤΕΡΟ**
- 7d **ΚΑΛΥΜΜΑ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 7e **ΑΞΟΝΑΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 7f **ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ**
- 8 **ΒΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:** Μέρος της βαλβίδας ελέγχου πίεσης
- 9 **ΚΑΠΑΚΙ**
- 10 **ΠΑΡΑΘΥΡΟ**
- 11 **ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ:** Αυτός πρέπει να είναι απολύτως καθαρός, μοντέλο "YS223H07"
- 12 **ΛΑΒΗ:** για να μεταφέρετε τη χύτρα ταχύτητας
- 13 **ΠΑΤΩΜΑ:** Η βάση αποτελείται από τρία στρώματα υλικού που επιτρέπουν γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, πράγμα που σημαίνει ότι η κατσαρόλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε επαγωγικές εστίες.
- 14 **ΣΩΜΑ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:** Αυτό περιέχει το φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί και είναι ανθεκτικό στα οξέα και στα αλκάλια
- 15 **ΛΑΒΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ:** Το "▲" αντιπροσωπεύει τη σωστή θέση για να κλειδώσετε το καπάκι και το δοχείο μαζί.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από την κατσαρόλα. Βάλτε λίγο λάδι σαλάτας στην επιφάνεια γύρω από το χείλος του καπακιού (εικ. 1). Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι τη μέση με κρύο νερό και ζεστάνετε την κατσαρόλα για 30 λεπτά, τηρώντας τα τμήματα Έλεγχος προκλείδωμα και Μαγείρεμα. Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας αφού κρυσώσει τελείως και έχει εκτονωθεί όλη η πίεση. Αδειάστε τη χύτρα ταχύτητας και στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.



Εικ. 1

ΑΣΦΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

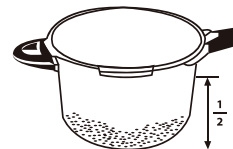
ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΥΓΡΩΝ

Για να μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας, είναι απαραίτητο να τη γεμίσετε με ένα υγρό ικανό να απελευθερώνει ατμό μετά το βράσιμο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί νερό, σούπα, ζωμός ή κρασί.

ΠΟΤΕ ΜΗ γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 με υγρό ή φαγητό (Εικ. 2)(Εικ. 3).



Εικ. 2



Εικ. 3

ΕΛΕΓΕΤΕ ΠΡΙΝ ΤΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ

Πριν κλειδώσετε τη χύτρα ταχύτητας, βεβαιωθείτε πάντα ότι ο σωλήνας απελευθέρωσης πίεσης (τμήμα. 3) και η βαλβίδα ασφαλείας είναι και τα δύο καθαρά και δεν έχουν βουλώσει (βλ. Φροντίδα και συντήρηση της χύτρας ταχύτητας).

ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1. Ταιριάξτε το σημάδι "ο" στο καπάκι με το σημάδι "▲" στη λαβή της κατσαρόλας (εξάρτημα. 15) σε ύψος (Εικ. 4).
2. Πιέστε ελαφρά το καπάκι και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι οι δύο λαβές να ευθυγραμμιστούν μεταξύ τους (Εικ. 5).
3. Σύρετε την πίεση προς τα πίσω προς το σημάδι στη λαβή του καπακιού για να βεβαιωθείτε ότι είναι πλήρως κλειστή (Εικ. 6).

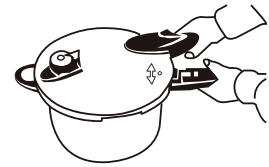
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

1. Προπαρασκευή
Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας όρθια και σταθερή πάνω στην εστία (Εικ. 7).
2. Ρύθμιση πίεσης
Μπορούν να επιλεγούν 4 ρυθμίσεις πίεσης.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θέση 2 για κανονικό μαγείρεμα και τη θέση 1 για γρήγορο μαγείρεμα και φαγητά που ψήνονται εύκολα (εικ. 8).

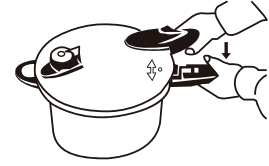
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa
- ☁ - Θέση απελευθέρωσης ατμού
- ⊕ - Αφαίρεση της μονάδας

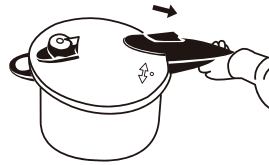
3. Βράσιμο
Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στην εστία και ρυθμίστε την στην υψηλότερη θερμοκρασία. Μετά από λίγο, μικρές ποσότητες ατμού θα διαφύγουν από την έξοδο ατμού. Όταν το μανόμετρο ανεβαίνει, αρχίζει η συσσώρευση πίεσης (Εικ. 9 και 10). Όταν χρησιμοποιείτε σόμπα υγραερίου, να βεβαιώνετε πάντα ότι η ρύθμιση διατηρείται αρκετά χαμηλή ώστε να αποφεύγετε τις φλόγες να ανεβαίνουν στο πλάι της κατσαρόλας.



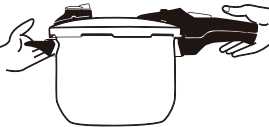
Εικ. 4



Εικ. 5



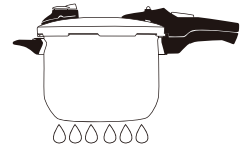
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8

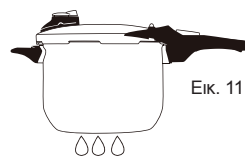


Εικ. 9



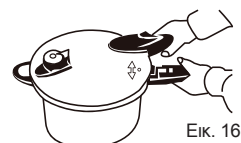
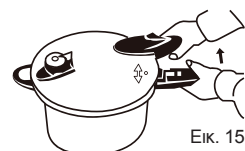
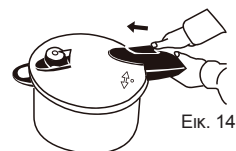
Εικ. 10

4. Μαγείρεμα υπό πίεση
Μειώστε το επίπεδο μαγειρέματος και ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος με βάση τη συνταγή ή τη δική σας εμπειρία (Εικ. 11).



ΑΝΟΙΓΜΑ

- Αφού σβήσετε την εστία, έχετε δύο επιλογές:
 - Αργή αποσυμπίεση και άνοιγμα της κασαρόλας: Βεβαιωθείτε ότι η κασαρόλα είναι σταθερή και αφήστε την να κρυώσει με φυσικό τρόπο (Εικ. 12). Αυτή η μέθοδος είναι χρήσιμη για το μαγείρεμα του φαγητού, τότε η υψηλή θερμοκρασία θα παραμείνει στην κασαρόλα για λίγο, ακόμα και μετά το σβήσιμο της εστίας.
 - Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης για να εκτονώσετε την πίεση.
 - Όταν το μανόμετρο βρίσκεται στην αρχική του θέση, έχει εκτονωθεί όλη η πίεση από τη χύτρα ταχύτητας και μπορείτε να την ανοίξετε (Εικ. 13).
 - Σύρετε το σύρτη στο κέντρο του καπακιού (Εικ. 14)
 - Περιστρέψτε την επάνω λαβή αριστερόστροφα (Εικ. 15)
3. Ευθυγραμμίστε τη σήμανση "ο" στο καπάκι με τη σήμανση "▲" στη λαβή της κασαρόλας (μέρος 15) και ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 16)



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!

Ο ακατάλληλος χειρισμός του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά.

ΕΥΚΟΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, δεν πρέπει να αφήνετε το μαγειρεμένο φαγητό στην κασαρόλα για πολλή ώρα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε την κασαρόλα για να αποφύγετε τα υπολείμματα φαγητού να λερώσουν την κασαρόλα, ειδικά τα όξινα και αλκαλικά τρόφιμα. Ξεπλύνετε το σώμα και το καπάκι της κασαρόλας με ζεστό νερό, εάν χρειάζεται, προσθέτοντας λίγο ήπιο απορρυπαντικό και χρησιμοποιώντας ένα μαλακό απορροφητικό πανί. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην καταστρέψετε τα ελαστικά μέρη στο καπάκι. Αποθηκεύστε το προϊόν σε στεγνό και καθαρό μέρος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθαρισμός της βαλβίδας ελέγχου πίεσης

Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης περιστρέφοντας το εξάρτημα "7a" αριστερόστροφα μέχρι να ευθυγραμμιστούν η ένδειξη "ο" και η ένδειξη "▲" (Εικ. 8). Στη συνέχεια, μπορείτε να αφαιρέσετε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης. Βεβαιωθείτε ότι το ελατήριο παραμένει στη βαλβίδα. Ξεπλύνετε καλά όλα τα μέρη με νερό και συναρμολογήστε ξανά. Περιστρέψτε το εξάρτημα "7a" για να επιβεβαιώσετε ότι περιστρέφεται σωστά και περιστρέφεται δεξιόστροφα. Εάν δε συμβαίνει αυτό, το ελατήριο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

Καθαρίστε τη βάση της βαλβίδας ελέγχου πίεσης (αντικείμενο 8) και το σωλήνα αποστράγγισης πίεσης (αντικείμενο 3)

Μετά από κάθε χρήση, να ελέγχετε ότι τα μέρη εκτόνωσης της πίεσης είναι καθαρά. Τα μέρη εκτόνωσης της πίεσης μπορούν να καθαριστούν σε ζεστό νερό (Εικ. 8). Αφαιρέστε τη βαλβίδα και τη βάση της βαλβίδας και βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα της βαλβίδας είναι καθαρή και απαλλαγμένη από φθορές. Αντικαταστήστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο εάν φθαρεί ή ραγίσει. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη σε ζεστό νερό. Συναρμολογήστε όλα τα μέρη όπως αρχικά.

ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι η βαλβίδα ασφαλείας είναι καθαρή. Ξεπλύνετε σε ζεστό νερό. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να μετακινήσετε (σπρώξετε) απαλά τη βαλβίδα με το πίσω μέρος μιας βελόνας για να χαλαρώσετε τα κολλημένα υπολείμματα (Εικ. 17).



ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ

Ξεπλύνετε με χλιαρό νερό ή με λίγο σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Τοποθετήστε σωστά το δακτύλιο στεγανοποίησης στην εσοχή που παρέχεται στη βαλβίδα ασφαλείας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΘΕΡΑΠΕΙΑ
Η ένδειξη πίεσης δεν ανεβαίνει ή δεν δημιουργείται πίεση στη συσκευή	Η ένδειξη πίεσης δεν ανεβαίνει ή δεν δημιουργείται πίεση στη συσκευή	Επιλέξτε μεγαλύτερη θερμοκρασία.
	Πολύ μικρές ποσότητες υγρών μαγειρέματος	Προσθέστε περισσότερο βραστό υγρό.
	Η άνω και η κάτω χειρολαβή δεν έχουν συνδεθεί σωστά και ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν βρίσκεται στη σωστή θέση.	Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει. Συνδέστε σωστά τις δύο λαβές και τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στη σωστή θέση.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε το δακτύλιο στεγανοποίησης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΘΕΡΑΠΕΙΑ
Ο ατμός διαφεύγει κάτω από το καπάκι.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι παραμορφωμένος και φθαρμένος.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης με το μοντέλο αρ. YS223H07.
Εφόσον διαφύγει υγρό ή ατμός γύρω από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης	Πολύ υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας.	Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας.
	Η συσκευή είναι γεμάτη πέρα από τη μέγιστη χωρητικότητά της.	Γεμίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παραπάνω.
Εάν το μανόμετρο δε μετακινηθεί προς τα κάτω και το καπάκι δεν ανοίγει:	Υπάρχει ακόμα πίεση στη χύτρα ταχύτητας.	Περιμένετε να αποσυμπιεστεί η μονάδα και ρυθμίστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης στη θέση απελευθέρωσης ατμού.
Εάν το σύστημα ανοίγματος και κλεισίματος δε λειτουργεί	Το σημάδι "ο" στο καπάκι δεν είναι ευθυγραμμισμένο με το σημάδι "▲" στη λαβή της κατασάrolας.	Ρυθμίστε και τις δύο σημάνσεις στο ίδιο ύψος.
Εάν υπάρχει ισχυρός πίδακας ατμού που διαφεύγει από τη βαλβίδα ασφαλείας:	Το όριο πίεσης της βαλβίδας ασφαλείας έχει ξεπεραστεί λόγω της βουλωμένης βαλβίδας απελευθέρωσης ατμών.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας αφού εκτονωθεί εντελώς η πίεση. Ελέγξτε ποιο μέρος είναι βουλωμένο. Καθαρίστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού και τη βαλβίδα ασφαλείας, τηρώντας τις ως άνω οδηγίες.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης της βαλβίδας ασφαλείας δεν έχει τοποθετηθεί.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας αφού εκτονωθεί εντελώς η πίεση. Τοποθετήστε σωστά το δακτύλιο στεγανοποίησης στην εσοχή που παρέχεται στη βαλβίδα ασφαλείας.
Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης προεξέχει κάτω από το κάλυμμα:	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

ΣΥΣΤΑΣΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

ΚΡΕΑΣ

ΚΡΕΑΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Μοσχαρίσιο/Μοσχάρι ψητό	35 – 40	Υψηλός
Μοσχαρίσιο ψητό (κότσι) πλάτους	25 – 30	Υψηλός
Ψητό χοιρινό	40 – 45	Υψηλός
Παϊδάκια χοιρινά, 2 λίβρες	15	Υψηλός
Χοιρινό κότσι, καπνιστό, 2 κιλά	20 – 25	Υψηλός
Κότσι αρνιού	35 – 40	Υψηλός
Αρνί, κύβος περίπου 1 ίντσας, 1,5 λίβρες	10 – 18	Υψηλός
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 2 έως 3 κιλά	12 – 18	Υψηλός
κοτόπουλο σε κομμάτια, 2-3 κιλά	12 – 18	Υψηλός
Σούπα ή ζωμός βοείου κρέατος ή πουλερικών	8 – 10	Υψηλός

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

Μουλιάζουμε τα μύδια σε ένα μπολ με κρύο νερό και χυμό λεμονιού για μια ώρα για να αφαιρέσετε την άμμο.

ΨΑΡΙΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Κάβουρας	2 – 3	χαμηλός
Φιλέτο ψαριού, 1,5 με 2 κιλά	2 – 3	χαμηλός
Ψαρόσουπα ή συμπυκνωμένο ζωμό ψαριού	5 – 6	χαμηλός
Ψάρια, ολόκληρα, απεντερωμένα	5 – 6	χαμηλός
Αστακός, 1,5 έως 2 κιλά	2 – 3	χαμηλός
Οστρακόδερμο	2 – 3	χαμηλός
Γαρίδες, καβούρια	1 – 2	χαμηλός

Οι χρόνοι μαγειρέματος που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Οι αποκλίσεις στους απαιτούμενους χρόνους μαγειρέματος είναι πιθανές λόγω των αποκλίσεων στον έλεγχο της πίεσης, της σύστασης και του όγκου.

ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Η συσκευασία του προϊόντος αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά.
Να απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας ανάλογα με τη σήμανσή τους στα δημόσια σημεία συλλογής ή σύμφωνα με τους ειδικούς κανονισμούς της χώρας.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	428593
Διάμετρος	Ø22 cm
Όγκος	6 L
Πίεση ατμού	50/90 kPa

Η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με το EN 12778:2002/A1:2005

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΕΡΒΙΣ

Το προϊόν έχει παραχθεί προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας και έχει ελεγχθεί υπεύθυνα πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττωμάτων στο προϊόν αυτό, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα εν λόγω νόμιμα δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας, όπως αυτή ορίζεται. Παρέχεται τριετής εγγύηση για αυτό το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς. Η περίοδος εγγύησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε φυλάξτε την πρωτότυπη απόδειξη σε ασφαλές μέρος, καθώς θα χρειαστεί ως απόδειξη αγοράς σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης. Το έγγραφο αυτό απαιτείται ως απόδειξη αγοράς. Εάν παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν για εσάς δωρεάν, κατ' επιλογή μας. Η παρούσα εγγύηση είναι άκυρη εάν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, έχει χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί με απαράδεκτο τρόπο. Η εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά (π.χ. μπαταρίες) και μπορούν επομένως να θεωρηθούν αναλώσιμα, ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, μπαταρίες ή που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

122 | (GR) (CY)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Κατάσταση των πληροφοριών:
01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



EKSPRES LONAC

HR

EKSPRES LONAC

Upute za rad i sigurnost



IAN 428593_2301

SIGURNOST

Prije prve uporabe proizvoda pažljivo pročitajte sljedeće sigurnosne upute.
Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne upute u nastavku.

NAMJENSKA UPORABA

Proizvod koristite samo za namjeravanu uporabu. Ovo je kućni ekspres lonac koji se koristi za brzo kuhanje hrane. Ostale uporabe ili preinake proizvoda smatraju se nepravilnima i mogu dovesti do ozljeda i oštećenja. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom. Proizvod nije namijenjen za komercijalnu uporabu.



SIGURNOST DJECE I LJUDI

UPOZORENJE! OPASNOST OD NEZGODA ZA MALU I VEĆU DJECU!

Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s materijalom za pakiranje!
Postoji opasnost od gušenja – djeca često podcjenjuju opasnosti!
Opasnost po život i ozljede za malu i veću djecu!



ČUVAJTE SE RIZIKA OD OZLJEDA!

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

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE

Prije uporabe obratite pozornost na stabilnost proizvoda.
Koristite proizvod ispravno i samo u predviđenom području primjene.
Plastične komponente moraju se držati podalje od otvorene vatre.

SIGURNOSNE NAPOMENE

Ovaj uređaj nije namijenjen osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili koje nemaju iskustvo i/ili znanje, osim ako se ne nalaze pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako su primili upute o načinu korištenja proizvoda.

Kod korištenja ekspres lonca moraju se poštivati osnovne sigurnosne upute:

- Nikada ne koristite ekspres lonac u blizini djece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- Ne koristite ovaj ekspres lonac za duboko prženje s tekućim uljem.
- Vrlo pažljivo pomičite ekspres lonac kada je pod pritiskom.
Ne dodirujte vruće površine, već koristite ručke i gumbe.
Ne dodirujte vruće površine, već koristite ručke i gumbe.
- Ovaj ekspres lonac koristite samo u svrhu navedenu u uputama.

- Ovaj ekspres lonac koristite samo u svrhu navedenu u uputama. Nepravilna uporaba može dovesti do opekline. Provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren prije nego što ga stavite na štednjak, pogledajte upute za uporabu.
- Ne otvarajte ekspres lonac dok se dovoljno ne ohladi i dok ne ispusti sav unutarnji tlak, pogledajte upute za uporabu.
- Nikada ne koristite ekspres lonac bez tekućine, to može uzrokovati ozbiljnu štetu.
- Prekomjerno punjenje može dovesti do začepljenja cijevi za otpuštanje tlaka, a time i do povećanog stvaranja tlaka.
- Nikada ne puniti ekspres lonac na više od 2/3 njegovog kapaciteta.
- Prilikom kuhanja hrane koja se tijekom kuhanja širi kao riža ili sušeno povrće, napunite ekspres lonac samo do polovice njegovog kapaciteta.
- Imajte na umu da se određeni prehrambeni proizvodi kao npr. kaša od jabuka, brusnice, ječam, zobene pahuljice ili druge žitarice, polovice graška, rezanci, makaroni, rabarbara ili špageti pjene, šire ili štrcaju što može dovesti do toga da se sigurnosni ventil začepi. Nemojte kuhati te prehrambene proizvode u ekspres loncu.
- Koristite samo one izvore grijanja koji su dopušteni u uputama.
- Ako ste kuhali meso s kožom (npr. volovski jezik) koje može nabreknuti pod pritiskom, nemojte ubadati u meso dok je koža natečena. Inače možete zadobiti opekline.
- Ako kuhate hranu guste teksture, lagano protresite ekspres lonac prije otvaranja kako biste bili sigurni da ništa ne bi isprskalo iz njega.
- Prije svakog korištenja provjerite jesu li ventili začepljeni, pogledajte upute za uporabu.
- Nemojte dirati sigurnosni sustav, samo ga čistite i održavajte prema uputama. Osobito, nikada nemojte otvarati upravljačku ploču.
- Kada se postigne normalan radni tlak, smanjite toplinu tako da sva tekućina koja proizvodi paru ne ispari.
- Ako se ručke teško razdvajaju, to znači da je ekspres lonac još uvijek pod pritiskom - ne otvarajte ga silom. Svaki pritisak u ekspres loncu može biti opasan.
- Za odgovarajući model koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Osobito, koristite lonac i poklopac istog proizvođača i provjerite jesu li kompatibilni.
- Ručni vijci se mogu olabaviti. Ako je potrebno, zategnite vijčane spojeve ručki.
- Napomena: Prilikom kuhanja na indukcijskim pločama može doći do zujanja. Ovaj zvuk nastaje iz tehničkih razloga i ne ukazuje na kvar štednjaka ili proizvoda. Ne utječe na učinkovitost kuhanja.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim uputama za uporabu i sigurnost.

Koristite proizvod samo kako je opisano i za navedena područja primjene.

Zadržite priručnik s uputama za buduću upotrebu.

Predajte sve dokumente kada dajete proizvod trećim stranama.

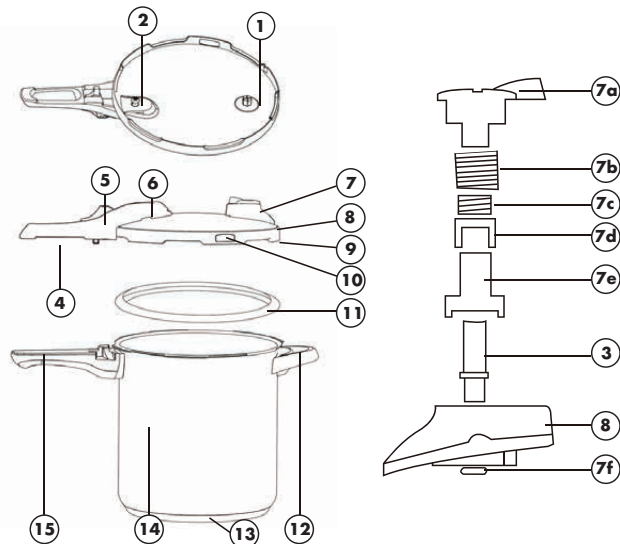
VAŽNO! ČUVATI ZA KASNIJE REFERENCE: PAŽLJIVO PROČITAJTE!

OPSEG ISPORUKE

- Ekspres lonac + poklopac
- Brtveni prsten za poklopac
- Umetak za kuhanje na pari
- Upute za uporabu

Provjerite jesu li svi dijelovi prisutni i provjerite ima li na proizvodu transportnih oštećenja. Ne stavljajte oštećeni proizvod u pogon!

DIJELOVI I FUNKCIJE

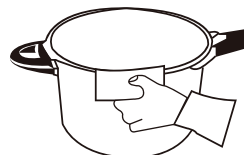


- 1 **PROTUBLOKIRAJUĆA MATICA:** Učinkovito sprječava začepljenje ispusta pare kako bi se izbjegao nadtlak unutar lonca za kuhanje.
- 2 **SIGURNOSNI VENTIL:** Koristi se za držanje tlaka ispod granične vrijednosti kroz oslobađanje zraka čim se nakupi veći tlak nego što je regulirano. Sprječava otvaranje poklopca dok još uvijek postoji aktivan pritisak u ekspres loncu.
- 3 **CIJEV ZA OTPUŠTANJE TLAKA:** Koristi se za ispuštanje pare u ekspres loncu.
- 4 **DRŽAČ POKLOPCA:** Koristi se za skidanje poklopca iz ekspres lonca. Ekspres lonac odgovara propisima europske direktive 2014/68/EU.
- 5 **APOTISNA PLOČA:** Kada je poklopac pravilno zatvoren, gurnite potisnu ploču unatrag za zatvaranje. Gurnite potisnu ploču prema naprijed kako biste otvorili poklopac.
- 6 **INDIKATOR TLAKA:** Manometar se pomiče prema gore u roku od nekoliko minuta nakon zagrijavanja, ponovno se vraća na početnu točku nakon što se tlak potpuno oslobodi.

- 7 **REGULATOR TLAKA:** Postavka tlaka: "1" = nizak tlak, "2" = visoki tlak
- 7a **KONTROLNI GUMB**
- 7b **OPRUGA**
- 7c **OPRUGA**
- 7d **POKLOPAC KONTROLNOG GUMBA**
- 7e **OS UPRAVLJAČKOG GUMBA**
- 7f **BRTVA**
- 8 **BAZA VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:** Dio ventila za regulaciju tlaka
- 9 **POKLOPAC**
- 10 **PROZOR**
- 11 **BRTVA:** Ona mora biti sasvim čista, model "YS223H07"
- 12 **DRŠKA:** Za nošenje ekspres lonca
- 13 **DNO:** Dno se sastoji od tri sloja materijala koji omogućuju brzu i ravnomjernu raspodjelu topline, što omogućuje korištenje lonca čak i na indukcijskim pločama.
- 14 **TIJELO EKSPRES LONCA:** Sadrži hranu koja se kuha i otporna je na kiseline i lužine
- 15 **DRŠKA ZA LONAC:** "▲" predstavlja ispravan položaj u kojem su poklopac i lonac zaključani zajedno.

UPUTE ZA UPORABU

Izvadite sav pribor iz lonca. Stavite malo ulja za salatu na površinu oko ruba poklopca (slika 1.). Napunite ekspres lonac do pola hladnom vodom i zagrijte lonac na 30 minuta i držite se uputa iz odjeljka "Provjerite prije zaključavanja" i "Kuhanje". Otvorite ekspres lonac nakon što se potpuno ohladi i kada ispusti sav pritisak. Ispraznite ekspres lonac i osušite ga mekom krpom.



slika 1

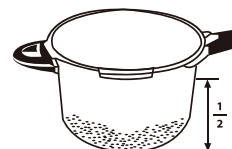
SIGURNO RUKOVANJE

DODAVANJE HRANE I TEKUĆINE

Za kuhanje s ekspres loncem potrebno ga je napuniti tekućinom koja može ispuštati paru nakon procesa vrenja. Može se koristiti voda, juha, bujon ili vino. **NIKADA** ne punitite lonac pod pritiskom na preko 2/3 njegovog kapaciteta tekućinom ili hranom (slika 2.)(slika 3.).



slika 2



slika 3

PROVJERA PRIJE ZAKLJUČAVANJA

Prije zaključavanja ekspres lonca uvijek provjerite da cijev za otpuštanje tlaka (dio 3.) i sigurnosni ventil budu čisti i da nisu začepljeni (pogledajte Njega i održavanje ekspres lonca).

ZATVARANJE LONCA POD PRITISKOM

1. Poravnajte znak "o" na poklopcu sa znakom "▲" na dršci lonca (dio 15) (slika 4.).
2. Lagano pritisnite poklopac i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok dvije ručke ne budu na istoj razini jedna s drugom (slika 5.).
3. Gurnite potisnu ploču unatrag, prema oznaci na ručki poklopca, kako biste bili sigurni da je potpuno zatvorena (slika 6.).

KUHANJE

1. Priprema
Postavite ekspres lonac ravno i stabilno na ploču za kuhanje (slika 7.).
2. Namjestiti tlak
Mogu se odabrati 4 postavke tlaka.
Položaj 2 možete koristiti za normalno kuhanje a položaj 1 za brzo kuhanje i hranu koja se lako kuha (slika 8.).

FUNKCIJE VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☉ - Položaj ispuštanja pare

Φ - Uklanjanje modula

3. Kuhanje

Stavite ekspres lonac na štednjak i namjestite na najjaču razinu kuhanja. Nakon nekog vremena iz izlaza za paru isparavaju male količine. Kada manometar raste tlak počinje se nakupljati tlak (slike 9. i 10.). Kada koristite plinsku ploču, uvijek pazite da jačina plamena bude toliko niska da se plamen ne podigne po zidu lonca.

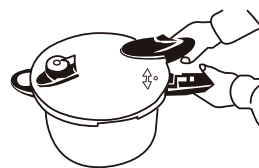
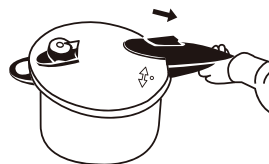


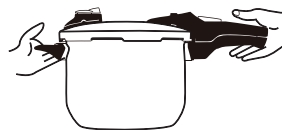
Abb. 4



slika 5



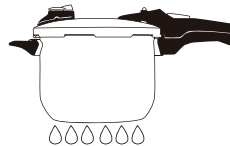
slika 6



slika 7



slika 8

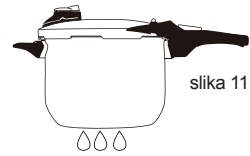


slika 9



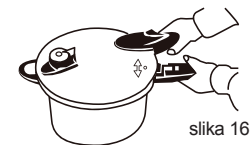
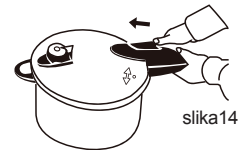
slika 10

4. Kuhanje pod tlakom
Smanjite razinu topline i namjestite vrijeme kuhanja na temelju recepta ili prema vlastitom iskustvu (slika 11.).



OTVARANJE

1. Nakon što ugassite ploču za kuhanje, imate dvije mogućnosti:
- a) Sporo otpuštanje tlaka i otvaranje lonca:
Provjerite je li lonac stabilan i pustite da se prirodno ohladi (slika 12.). Ova metoda je korisna za pirjanje kuhane hrane jer visoka temperatura ostaje još u loncu neko vrijeme, čak i nakon što je ploča za kuhanje isključena.
- b) U suprotnom, koristite ventil za regulaciju tlaka za otpuštanje tlaka.
2. Kada je manometar u početnom položaju, sav tlak je izašao iz ekspres lonca i možete ga otvoriti (slika 13.).
- a) Gurnite klizač prema sredini poklopca (slika 14.)
- b) Okrenite gornju ručku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 15.)
3. Stavite oznaka "o" na poklopcu u ravninu s oznakom "▲" na ručki lonca (dio 15.) i otvorite poklopac (slika 16.)



ČIŠĆENJE I NJEGA

POZORI OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja.

JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

Kako biste produžili vijek trajanja ekspres lonca, nemojte ostavljati kuhanu hranu predugo u loncu. Isperite i osušite lonac kako biste izbjegli da ostaci hrane zamrljaju lonac, prije svega od hrane koja sadrži kiseline i alkalije. Isperite tijelo lonca i poklopca toplom vodom, po potrebi dodajte malo blagog deterdženta i koristite meku spužvastu krpu. Posebno pazite da ne oštetite gumene dijelove na poklopcu. Proizvod čuvajte na suhom i čistom mjestu.

ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za regulaciju tlaka

Nakon svake uporabe uklonite ventil za regulaciju tlaka okretanjem dijela "7a" u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se znak "o" ne pravna sa znakom "▲" (slika 8.). Nakon toga možete skinuti ventil za regulaciju tlaka. Pazite da opruga ostane u ventilu. Sve dijelove pažljivo isperite u vodi i ponovno sastavite. Zakrenite dio "7a" kako biste potvrdili da se može okretati bez problema i udesno. Ako to nije tako, opruga nije ispravno umetnuta.

Čišćenje baze ventila za regulaciju tlaka (dio 8.) i cijevi za otpuštanje tlaka (3. dio)

Nakon svake uporabe provjerite jesu li dijelovi za otpuštanje tlaka čisti. Dijelovi za otpuštanje tlaka mogu se očistiti u toploj vodi (slika 8.). Uklonite bazu ventila i ventil i provjerite je li brtva ventila čista i da ne nema znakova istrošenosti. Zamijenite brtveni prsten ako je istrošen ili napuknut. Sve dijelove isperite toplom vodom. Sastavite sve dijelove kako su prvotno sastavljeni.

SIGURNOSNI VENTIL

Nakon svake uporabe provjerite je li sigurnosni ventil čist. Isperite ga u toploj vodi. Ako je potrebno, ventil možete lagano pomicati (gurati) stražnjom stranom igle kako biste otpustili prljanjajuću prljavštinu (slika 17.).

BRTVA

Nakon svake uporabe isperite toplom vodom ili s malo sapunice. Pravilno umetnite brtveni prsten u udubljenje predviđeno za tu svrhu u sigurnosnom ventilu.



NAPOMENA:

UPOZORENJE! POPRAVKE SMIJE IZVODITI SAMO OVLAŠTENO OSOBLJE.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	OTKLANJANJE PROBLEMA
Prikaz tlaka se ne penje ili tlak se ne stvara	Prikaz tlaka se ne penje ili tlak se ne stvara	Koristite viši stupanj temperature.
	Premalo tekućine za kuhanje	Dodajte više tekućine za kuhanje.
	Gornja i donja ručka nisu dobro međusobno spojene i brtveni prsten nije u ispravnom položaju.	Zatvorite ekspres lonac dok se ne ohladi. Spojite obje ručke pravilno i postavite brtveni prsten u ispravan položaj.
	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	OTKLANJANJE PROBLEMA
Para izlazi ispod poklopca.	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.
	Brtveni prsten je deformiran i istrošen.	Zamijenite brtveni prsten za model br. YS223H07.
Ako tekućina ili para ističe oko ventila za regulaciju tlaka	Previsoka postavka temperature.	Koristite nižu postavku temperature.
	Uređaj je napunjen iznad maksimalnog kapaciteta.	Napunite uređaj kako je gore opisano.
Ako se manometar ne pomiče prema dolje i poklopac se ne otvara:	Još uvijek postoji tlak u ekspres loncu.	Pričekajte dok tlak ne izađe iz lonca i stavite ventil za regulaciju tlaka u položaj za otpuštanje pare.
Ako sustav otvaranja i zatvaranja ne radi:	Oznaka "o" na poklopcu nije na istoj razini kao oznaka "▲" na ručki lonca.	Poravnajte obje oznake.
U slučaju jakog mlaza pare koji izlazi iz sigurnosnog ventila	Prekoračena je granica tlaka sigurnosnog ventila zbog začepljenog ventila za ispuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuhanje i otvorite lonac pod pritiskom nakon što se tlak potpuno oslobodi. Provjerite koji je dio začepljen. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil u skladu s gore navedenom uputom
	Nije uloženi brtveni prsten sigurnosnog ventila.	Odmah isključite ploču za kuhanje i otvorite lonac pod pritiskom nakon što se tlak potpuno oslobodi. Pravilno umetnite brtveni prsten u udubljenje predviđeno za tu svrhu u sigurnosnom ventilu.
Ako brtveni prsten strši ispod poklopca:	Brtveni prsten je istrošen.	Zamijenite brtveni prsten.

PREPORUKA ZA PRIPREMU JELA

MESO

MESO	PROCIJENJENO VRIJEME KUHANJA (U MINUTAMA)	NAMJESTITI TLAK
Govedina/pečena teletina	35 – 40	visoko
Govedina/pečena teletina (koljenica) širine	25 – 30	visoko
Pečena svinjetina	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, 1 kg	15	visoko
Svinjska koljenica, dimljena, 1 kg	20 – 25	visoko
Janjeći but	35 – 40	visoko
Janjetina, kocke, 0,75 kg	10 – 18	visoko
Pile, cijelo, 1 do 1,5 kg	12 – 18	visoko
piletina, u komadima, 2-3 funte	12 – 18	visoko
Juha ili temeljac od govedine ili peradi	8 – 10	visoko

PLODOVI MORA I RIBA

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

RIBA	PROCIJENJENO VRIJEME KUHANJA (U MINUTAMA)	NAMJESTITI TLAK
Rak	2 – 3	nizak
Riblji file, 0,75 do 1 kg	2 – 3	nizak
Riblja juha ili koncentrirani riblji temeljac	5 – 6	nizak
Riba, cijela, očišćena	5 – 6	nizak
Jastog, 0,75 do 1 kg	2 – 3	nizak
Školjke	2 – 3	nizak
Škampi, rakovi	1 – 2	nizak

Vrijeme kuhanja navedeno u tablici je indikativno. Moguća odstupanja u potrebnom vremenu kuhanja temelje se na kontroli tlaka, konzistenciji i na različitim težinama.

ZBRINJAVANJE

ZBRINITE AMBALAŽU

Ambalaža je izrađena od materijala koji se mogu reciklirati.

Ambalažu zbrinite prema oznakama, na javnim mjestima prikupljanja otpada odnosno prema sa zahtjevima koji se primjenjuju u pojedinim državama.

SPECIFIKACIJA

Model	428593
Promjer	Ø22 cm
Volumen	6 L
Parni tlak	50/90 kPa

Ekspres lonac u skladu je s normom
EN 12778:2002/A1:2005

JAMSTVO I SERVIS

Proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i savjesno je provjeren prije isporuke. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, imate zakonska prava protiv prodavača proizvoda. Ova zakonska prava nisu ograničena našim prikazanim jamstvom. Ovaj proizvod dolazi s trogodišnjom garancijom od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje teći od dana kupnje. Molimo sačuvajte originalni račun jer je potreban kao dokaz kupnje u slučaju jamstva. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji. Ako ovaj proizvod pokaže grešku u materijalu ili izradi unutar tri godine od datuma kupnje, mi ćemo ga prema našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo je nevažeće ako je proizvod oštećen, ako je pogrešno korišten ili nije održavan. Jamstvo se odnosi na nedostatke u materijalu ili na proizvodu. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju (npr. baterije) i stoga se mogu smatrati habajućim dijelovima ili oštećenjem lomljivih dijelova, npr. kao prekidači, baterije ili koji su sačinjeni od stakla.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

134 | (HR)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Status informacija:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



GYORSFŐZŐ

(HU)

GYORSFŐZŐ

Használati és biztonsági utasítások



IAN 428593_2301

BIZTONSÁG

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

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A terméket csak rendeltetésszerűen használja. Ez egy háztartási kukta, amely az ételek gyors főzésére készült. A termék egyéb felhasználása vagy módosítása nem rendeltetésszerű használatnak minősül, és sérülést vagy kárt okozhat. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért. A termék nem ipari használatra készült.



GYERMEKEK ÉS SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA FIGYELEM! GYERMEKEK ÉS CSECSEMŐK BALESETVESZÉLYEI

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



VIGYÁZAT: SÉRÜLÉSVESZÉLYI

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

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használat előtt győződjön meg arról, hogy a termék stabil.
Szakszerűen és csak rendeltetésszerűen használja a terméket.
A műanyag alkatrészeket tartsa távol a nyílt lángtól.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket a termék használatára. A gyorsfőzők használatakor be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

- Soha ne használja a gyorsfőzőt gyermekek közelében.
- Ne tegye a gyorsfőzőt felfűtött sütőbe.
- Ne használja ezt a gyorsfőzőt folyékony olajjal történő mélysütéshez.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, amikor az nyomás alatt van.
Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja a fogantyúkat és a gombokat.
- Szükség esetén használjon kesztyűt.
- A gyorsfőzőt csak a használati utasításban megadott célra használja.

- Ez a készülék nagynyomású gőzzel főz. A helytelen használat égési sérülésekhez vezethet. Győződjön meg róla, hogy a gyorsfőzőt megfelelően lezárta, mielőtt a tűzhelyre tenné, lásd a használati utasítást.
- Ne nyissa ki a gyorsfőzőt, amíg az kellően ki nem hűlt, és a belső túlnyomás meg nem szűnt, lásd a használati utasítást.
- Soha ne használja a gyorsfőzőt folyadékok nélkül, ez súlyos károkat okozhat.
- A túltöltés a nyomáscsökkentő cső eltömődéséhez és ezáltal túl nagy nyomás kialakulásához vezethet.
- Soha ne töltse túl, a kukta legfeljebb az úrtartalma 2/3-áig tölthető.
- Ha olyan ételeket főz, amelyek a főzés során kitágulnak, például rizst vagy szárított zöldségeket, csak félig töltsen meg a gyorsfőzőt.
- Vegye figyelembe, hogy bizonyos élelmiszerek, mint pl. az almahab, áfonya, árpagyöngy, zab vagy más gabonafélék, felesborsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti felhabosodnak, megduzzadnak vagy kifröccsennek, miáltal a nyomáscsökkentő szelep eltömődhet. Ezeket az élelmiszereket ne főzze a gyorsfőző edényben.
- Csak a használati utasításban jóváhagyott hőforrásokat használja.
- Ha olyan bőrt tartalmazó húst (pl. marhanyelvet) főz, amely nyomás hatására megduzzadhat, ne szűrjön a húsba, amíg a bőr meg van duzzadva. Ellenkező esetben égési sérüléseket szenvedhet.
- Ha sűrű állagú ételt főz, akkor a gyorsfőzőt kinyitás előtt óvatosan rázza meg, hogy semmi ne fröccsenjen ki belőle.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nincsenek eltömődve, lásd a használati utasítást.
- A biztonsági rendszerhez ne nyúljon, kivéve az utasításoknak megfelelő tisztítást és karbantartást. Különösen a kezelőpanelt ne nyissa ki soha.
- A normál üzemi nyomás elérésekor kapcsolja le a fűtést, hogy a gőzt létrehozó folyadék ne párologjon el.
- Ha a fogantyúkat nehéz szétnyomni, az azt jelenti, hogy a gyorsfőző még nyomás alatt van - ne nyissa ki erőszakkal. Bármilyen nyomás a gyorsfőzőben veszélyes lehet.
- Csak az adott modellhez való eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Használjon azonos gyártótól származó edényt és fedelet, és győződjön meg arról, hogy azok kompatibilisek.
- A markolat csavarjai meglazulhatnak. Ha szükséges, húzza meg a fogantyúk csavaros csatlakozását.
- Megjegyzés: Az indukciós főzőlapon történő főzést zúgó hang kísérheti. Ez a zaj technikai okokból adódik, nem a tűzhely vagy a termék hibájának a jele. Nem befolyásolja a főzési teljesítményt.


ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A termék használata előtt ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást.

A terméket csak a leírás szerint és a rendeltetésének megfelelően használja. Őrizze meg a használati utasítást a későbbi használatra. Ha továbbadja a terméket, mellékelje hozzá az összes dokumentumot.

FONTOS! A KÉSŐBBI HIVATKOZÁSOK VÉGETT ŐRIZZE MEG: ALAPOSAN OLVASSA ÁTI

IAN 428593_2301

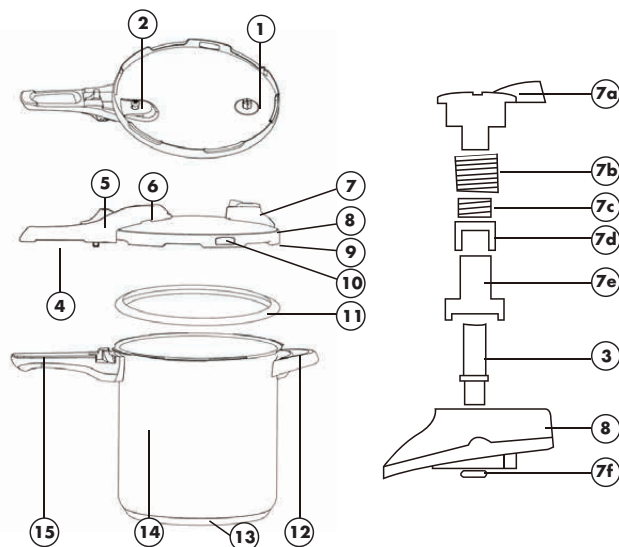
138 | 

AZ EGYSÉGSOMAG TARTALMA

- Sütőedény + fedél
- Tömítőgyűrű a fedélhez
- Gőzölőbetét
- Használati utasítás

Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és ellenőrizze a terméket a szállítási sérülések szempontjából. Sérült terméket ne helyezzen üzembe!

ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓK

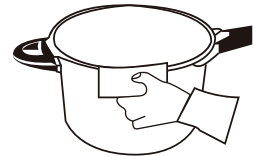


- 1 **BLOKKOLÁSGÁTLÓ ANYA:** Hatékonyan megakadályozza a gőzkivezető nyílás eltömődését, hogy elkerülje a túlnyomást a főzőedény belsejében.
- 2 **BIZTONSÁGI SZELEP:** Arra szolgál, hogy a nyomást a határérték alatt tartsa azáltal, hogy levegőt enged ki, amint a szabályozottnál nagyobb nyomás alakul ki. Megakadályozza, hogy a fedelet kinyissák, miközben még aktív nyomás van a gyorsfőzőben.
- 3 **NYOMÁSCSÖKKENTŐ CSŐ:** A gőz kieresztésére szolgál a gyorsfőzőben.
- 4 **FEDÉL NYELE:** Arra szolgál, hogy levegyék a fedelet a gyorsfőzőről. A gyorsfőző megfelel az 2014/68/EU európai irányelv előírásainak.
- 5 **NYOMÓLAP:** Ha a fedél megfelelően zárva van, tolja hátra a nyomólapot a záráshoz. Nyitáshoz tolja előre a nyomólapot.
- 6 **NYOMÁSJELEZŐ:** A nyomásjelző a melegítés után néhány percen belül felfelé mozog, a nyomás teljes megszűnése után visszatér az eredeti helyzetébe.
- 7 **NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP:** Nyomásbeállítás: „1” = kis nyomás, „2” = nagy nyomás

- 7a **SZABÁLYOZÓGOMB**
 7b **RUGÓ**
 7c **RUGÓ**
 7d **SZABÁLYOZÓGOMB FEDELE**
 7e **SZABÁLYOZÓGOMB TENGELYE**
 7f **TÖMÍTŐGYŰRŰ**
 8 **NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP TALPA:** a nyomásszabályozó szelep része
 9 **FEDÉL**
 10 **ABLAK**
 11 **TÖMÍTŐGYŰRŰ:** Ennek teljesen tisztának kell lennie, "YS223H07" modell.
 12 **FOGANTYÚ:** a kukta hordozásához
 13 **ALJ:** Az edény alja három anyagrétegből áll, amely gyors és egyenletes hőelosztást tesz lehetővé, így az edény indukciós tűzhelyen is használható.
 14 **A GYORSFŐZŐ FAZÉK TESTE:** Ez tartalmazza a főzendő ételt, sav- és lúgálló.
 15 **FAZÉK NYELE:** "▲" jelöli azt a helyes pozíciót, amelyben a fedél és az edény össze van zárva.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Távolítson el minden tartozékot az edényből. Kenjen egy kevés salát-aolajat a felületre a fedél pereme körül (1. ábra). Töltse meg a gyorsfőzőt félig hideg vízzel, és 30 percig melegítse, a "Zárás előtti ellenőrzés" és a "Főzés" szakaszok szerint. Nyissa ki a gyorsfőzőt, miután teljesen kihűlt, és a nyomás teljesen megszűnt. Ürítse ki a gyorsfőzőt, és puha törülkövel törölje szárazra.



1. ábra

BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉS

ÉLELMISZER ÉS FOLYADÉK HOZZÁADÁSA

A gyorsfőzővel való főzéshez elengedhetetlen, hogy olyan folyadékkal töltsen meg, amely a forrás után képes gőzt kibocsátani. Víz, leves, alaplé vagy bor is használható. **SOHA** ne töltsen meg a gyorsfőzőt folyadékkal vagy ételmiszerrel az űrtartalom 2/3-ánál nagyobb mértékben (2. ábra)(3. ábra).



2. ábra



3. ábra

ELLENŐRIZZE ZÁRÁS ELŐTT

Mielőtt lezárná a kuktát, mindig győződjék meg arról, hogy a nyomáscsökkentő cső (alkatrész: 3) és a biztonsági szelep tiszta és nincs eltömődve (lásd: A gyorsfőző ápolása és karbantartása).

A GYORSFŐZŐ LEZÁRÁSA

1. Hozza a fedélen lévő "o" jelet a fazék fogantyúján lévő "▲" jelhez (alkatrész: 15) (4. ábra).
2. Nyomja meg enyhén a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a két fogantyú egy szintbe kerül egymással (5. ábra).
3. Tolja a nyomólapot hátrafelé, a fedél fogantyúján lévő jel felé, így ellenőrizve, hogy az edény teljesen le van zárva (6. ábra).

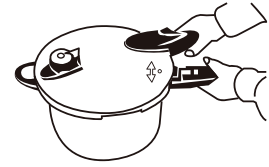
FŐZÉS

1. Előkészítés
Helyezze a gyorsfőzőt egyenesen és stabilan a főzőlapra (7. ábra).
2. Nyomás beállítása
4 beállítási lehetőség van. A 2. pozíciót normál főzéshez, az 1. pozíciót pedig gyorsfőzéshez és könnyen megfővő ételekhez használhatja (8. ábra).

A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP FUNKCIÓI:

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa
- ☁ - gőzkieresztő állás
- Φ - a modul eltávolítása

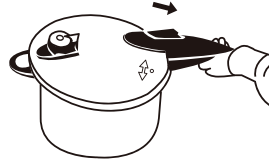
3. Főzés
Helyezze a gyorsfőzőt a tűzhelyre, és állítsa a legmagasabb főzési fokozatra. Egy idő után kis mennyiségű gőz távozik a gőzkieresztő szelepen. A nyomásjelző felfelé mozgása jelzi, hogy kezdődik a nyomás kialakulása (9. és 10. ábra). Gáztűzhely használatakor mindig ügyeljen arra, hogy az égő fokozata elég alacsony maradjon ahhoz, hogy a lángok ne érjenek fel az edény falára.



4. ábra



5. ábra



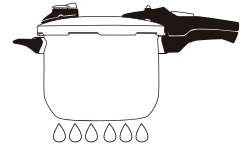
6. ábra



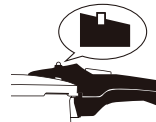
7. ábra



8. ábra



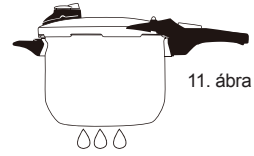
9. ábra



10. ábra

4. Főzés nyomás alatt

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

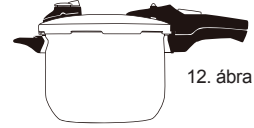


11. ábra

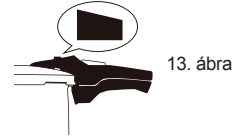
KINYITÁS

1. Miután kikapcsolta a főzőlapot, két lehetőség van:

- A nyomás lassú megszűnése és az edény kinyitása: Győződjön meg arról, hogy az edény stabil, és hagyja, hogy természetes módon lehűljön (12. ábra). Ez a módszer hasznos az ételek párolásához, ekkor az edényben a főzőlap kikapcsolása után is egy ideig magas marad a hőmérséklet.
- Egyébként engedje ki a nyomást a nyomásszabályozó szeleppel.



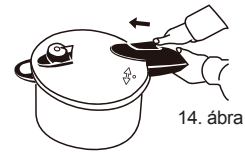
12. ábra



13. ábra

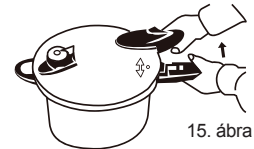
2. Amikor a nyomásjelző ismét a kezdeti helyzetében van, akkor a gyorsfőzőben a nyomás megszűnt, a kukta nyitható (13. ábra).

- Tolja a csúszkát a fedél közepére (14. ábra).
- Fordítsa el a felső fogantyút az óramutató járásával ellentétesen (15. ábra).

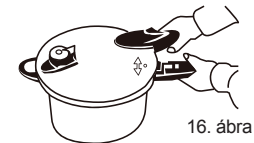


14. ábra

3. Egyeztesse a fedélen lévő "o" jelet a fazék fogantyúján lévő "▲" jelöléssel (alkatrész. 15) egy magasságba, és nyissa ki a fedelet (16. ábra).



15. ábra



16. ábra

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

FIGYELEMI SÉRÜLÉSVESZÉLYI

A termék nem megfelelő kezelése károsodáshoz vezethet.

KÖNNYŰ TISZTÍTÁS

A gyorsfőző élettartamának meghosszabbítása végett ne hagyja a főtt ételt túl sokáig az edényben. Mosogassa el és szárítsa meg az edényt, megelőzendő, hogy az ételmaradékok, főként a savas és lúgos ételek ne hagyjanak foltokat az edényen. Meleg vízzel, szükség esetén enyhe mosogatószeres vízzel és puha mosogatószivaccsal mosogassa el a fazekat és a fedelet. Különösen ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a fedél gumi részeit. A terméket száraz és tiszta helyen tárolja.

A TERMÉK TISZTÍTÁSA

A nyomásszabályozó szelep tisztítása:

Minden használat után távolítsa el a nyomásszabályozó szelepet a "7a" résznek az óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával, amíg az "o" és a "▲" jel azonos szintre kerül (8. ábra). Ezután kiveheti a nyomásszabályozó szelepet. Ügyeljen arra, hogy a rugó a szelepen maradjon. Minden alkatrészt gondosan, vízzel mosogasson el, majd szerelje össze.

Forgassa el a "7a" alkatrészt, hogy meggyőződjön arról, hogy egyenletesen és jobbra fordul. Ha ez nem így van, akkor a rugó nincs megfelelően behelyezve.

Tisztítsa meg a nyomásszabályozó szelep talpát (8. rész) és a nyomáscsökkentő csövet (3. rész): Minden használat után ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő alkatrészek tiszták-e. A nyomáscsökkentő alkatrészek meleg vízben tisztíthatók (8. ábra). Vegye ki a szelepet és a szeleptalpat, és ellenőrizze, hogy a szeleptömítés tiszta és kopásmentes. Cserélje ki a tömítőgyűrűt, ha az elkopott vagy megrepedt. Meleg vízzel mosogassa el az összes alkatrészt. Szerelje össze az összes alkatrészt az eredeti helyzetébe.

BIZTONSÁGI SZELEP

Minden használat után ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep tiszta-e. Meleg vízzel mosogassa el. Ha szükséges, a szelepet egy tű fokával kissé megmozgathatja (benyomhatja), hogy a makacs szennyeződésekkel fellazítsa (17. ábra).



TÖMÍTŐGYŰRŰ

Minden használat mossa meg meleg vízzel vagy enyhe mosogatószeres vízzel. Helyezze be a tömítőgyűrűt megfelelően a biztonsági szelepen lévő mélyedésbe.

MEGJEGYZÉS:

FIGYELEMI A JAVÍTÁSOKAT CSAK ARRÁ JOGOSULT SZEMÉLY VÉGEZHETI.

HIBAEELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A nyomásjelző nem megy fel, vagy az edényben nem alakul ki a nyomás.	A nyomásjelző nem megy fel, vagy az edényben nem alakul ki a nyomás.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	Kevés a főzőfolyadék	Adjon hozzá több főzővizet.
	A felső és alsó nyél nincs helyesen egymáshoz illesztve, és a tömítőgyűrű nincs a helyén.	A gyorsfőző edényt lehűlt állapotában zárja le. Helyesen kapcsolja össze egymással a két nyelet, és tegye a tömítőgyűrűt a megfelelő helyzetébe.
	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
Gőz távozik a fedő alól.	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű eltorzult és elkopott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt, a modell száma YS223H07.
Ha folyadék vagy gőz szivárog a nyomásszabályozó szelep körül:	Túl magas hőmérséklet van beállítva.	Állítson be alacsonyabb hőfokot.
	A készülék a megengedettnél jobban van feltöltve. -	A készüléket csak a fent leírtak szerint töltsse meg.
Ha a nyomásjelző nem mozdul lefelé, és a fedél nem nyitható	még mindig van nyomás a gyorsfőzőben	Várja meg, amíg a készülékből kienged a nyomás, és állítsa a nyomásszabályozó szelepet gőzkieresztő állásba.
Ha a nyitó- és zárórendszer nem működik:	A fedélen lévő "o" jel nincs egy szintben az edény fogantyúján lévő "▲" jellel.	Mindkét jelölést hozza azonos szintre.
A biztonsági szelepből kilépő erős gőzsugár esetén:	A gőzkieresztő szelep eltömődött, ezért a nyomás meghaladta a biztonsági szelep nyomáshatárát.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és a nyomás megszűnése után nyissa ki a nyomástartó edényt. Ellenőrizze, hogy melyik alkatrész van eltömődve. Tisztítsa meg a gőzkieresztő szelepet és a biztonsági szelepet a fenti utasításoknak megfelelően.
	A biztonsági szelep tömítőgyűrűje nincs behelyezve.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és a nyomás megszűnése után nyissa ki a nyomástartó edényt. Helyezze be a tömítőgyűrűt megfelelően a biztonsági szelepen lévő mélyedésbe.
Ha a tömítőgyűrű kiáll a fedél alól	A tömítőgyűrű elkopott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt.

JAVASLATOK AZ ÉTELKÉSZÍTÉSHEZ

HÚS

HÚS	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
marha-/borjúpecsenye	35 – 40	magas
marha-/borjúhús (lábszár)	25 – 30	magas
sertéssült	40 – 45	magas
sertésborda, 2 font	15	magas
sertéscsülök, füstölt, 2 font	20 – 25	magas
báránycsülök, comb	35 – 40	magas
báránycsülök, kockázott, 1,5 lb.	10 – 18	magas
csirke, egészben, 2-3 font	12 – 18	magas
csirke, darabokban, 2-3 kiló	12 – 18	magas
leves vagy erőleves marhahús- ból vagy baromfi-húsból	8 – 10	magas

TENGER GYÜMÖLCSEI ÉS HALAK

A kagylókat egy órára áztassa citromos hideg vízbe, a homok eltávolítása végett.

HÚS	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
rák	2 – 3	alacsony
halfilé, 1,5-2 font	2 – 3	alacsony
halászlé vagy halászlé alap	5 – 6	alacsony
hal, egészben, kibelevve	5 – 6	alacsony
homár, 1,5-2 font	2 – 3	alacsony
kagyló	2 – 3	alacsony
garnéla, rák	1 – 2	alacsony

A táblázatban megadott főzési idők tájékoztató jellegűek. A tényleges főzési idők eltérhetnek a megadottaktól, a nyomásszabályozás, az átlag és a térfogat ingadozásai miatt.

ÁRTALMATLANÍTÁS

A CSOMAGOLÁS ÁRTALMATLANÍTÁSA

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból áll.

A csomagolóanyagokat a címkézésüknek megfelelően a nyilvános gyűjtőhelyeken vagy az helyi hulladékkezelési előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

LEÍRÁS

Modell	428593
Átmérő	Ø22 cm
Térfogat	6 L
Gőznyomás	50/90 kPa

A gyorsfőző megfelel az európai szabványoknak EN 12778:2002/A1:2005

A JÓTÁLLÁS ÉS A SZERVIZ INTÉZÉSE

A terméket gondosan, szigorú minőségi irányelvek szerint gyártották, és szállítás előtt lelkiismeretesen megvizsgálták. A termék hiányosságai esetében Önnek törvényes jogai vannak a termék eladójával szemben. Ezeket a törvényes jogokat nem korlátozza az általunk vállalt garancia. A termékre a vásárlás időpontjától számított három év garanciát nyújtunk. A jótállási időszak a vásárlás napján kezdődik. Őrizze meg az eredeti pénztári bizonylatot, azzal igazolható a vásárlás a garanciális igények érvényesítéséhez. Ez a dokumentum a vásárlást igazolására szükséges. Ha a termék megvásárlásától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hiba lép fel, akkor – saját választásunk szerint – ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. Ez a garancia érvényét veszti, ha a termék sérült, nem rendeltetésszerűen használták vagy a karbantartása nem volt szakszerű. A garancia az anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek a normál elhasználódásnak vannak kitéve (pl. akkumulátorok), és ezért kopó alkatrészeknek tekinthetők, illetve a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek sérüléseire.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

146 | HU

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Az információk állapota:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



PENTOLA A PRESSIONE

IT MT CH

PENTOLA A PRESSIONE

Istruzioni per l'uso e di sicurezza



IAN 428593_2301

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.

UTILIZZO CONFORME ALLA DESTINAZIONE

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



SICUREZZA DI BAMBINI E PERSONE! AVVERTENZA! PERICOLO DI INCIDENTI PER BAMBINI E NEONATI!

Non lasciare mai i bambini con il materiale di imballaggio senza la sorveglianza di un adulto! Si corre il pericolo di soffocamento: i bambini spesso sottovalutano i pericoli! Pericolo di morte 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

Assicurarsi che il prodotto sia stabile prima dell'uso. Utilizzare il prodotto correttamente e solo nell'area di utilizzo prevista. Tenere i componenti in plastica lontani da fiamme libere.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Non utilizzare mai la pentola a pressione in presenza di bambini.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere con olio.
- Spostare la pentola a pressione con molta cautela quando è in pressione. Non toccare le superfici calde, bensì utilizzare i manici e le manopole. Se necessario, utilizzare i guanti.
- Utilizzare la pentola a pressione solo allo scopo indicato nelle istruzioni.

- Questo apparecchio cuoce a pressione di vapore. Un uso improprio può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia stata chiusa correttamente prima di metterla sul fornello, vedere le istruzioni per l'uso.
- Non aprire la pentola a pressione finché non si è sufficientemente raffreddata e non è stata sfiatata tutta la pressione interna, vedere le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquidi, perché potrebbe subire gravi danni.
- Un riempimento eccessivo può causare l'ostruzione del condotto di sfiato della pressione e, quindi, una maggiore formazione di pressione.
- Non riempire mai la pentola a pressione per più di 2/3 della sua capacità. Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens.
- Quando si cucinano cibi che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o i legumi secchi, riempire la pentola a pressione solo fino a metà della sua capacità.
- Si osservi che determinati cibi come ad es. purea di mele, mirtili rossi, orzo perlato, fiocchi di avena o altri cereali, piselli secchi, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti producono schiuma, aumentano di volume o schizzano, il che può portare all'ostruzione della valvola di sfiato. Questi cibi non devono essere cucinati in pentola a pressione.
- Utilizzare solo le fonti di calore approvate nelle istruzioni.
- Se si cucinano carni con la pelle (ad es., lingua di bue) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, non pungere la carne fintanto che la pelle è gonfia. Altrimenti ci si può scottare.
- Se si cucinano cibi dalla consistenza spessa, prima di aprire la pentola a pressione è necessario scuoterla leggermente al fine di evitare che fuoriescano spruzzi di vapore.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite; vedere le istruzioni per l'uso.
- Non toccare il sistema di sicurezza se non per la pulizia e la manutenzione secondo le istruzioni. In particolare, non aprire mai il pannello di controllo.
- Quando si raggiunge la normale pressione di esercizio, ridurre il calore in modo tale che tutto il liquido che produce vapore non evapori.
- Se le impugnature sono difficili da premere, significa che la pentola a pressione è ancora in pressione: non forzarla. 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 produttore e assicurarsi che siano compatibili.
- Le viti dell'impugnatura possono allentarsi. Se necessario, stringere il collegamento a vite delle maniglie.
- Nota: la cottura su piastre a induzione può causare un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non è segno di un difetto del fornello o del prodotto. Esso non influisce sulle prestazioni di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il prodotto, acquisire familiarità con tutte le istruzioni operative e di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per gli ambiti di uso specificati. Conservare le istruzioni per l'uso per future consultazioni. Consegnare tutti i documenti in caso di cessione del prodotto a terzi.

**IMPORTANTE! CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI:
LEGGERE ATTENTAMENTE.**

IAN 428593_2301

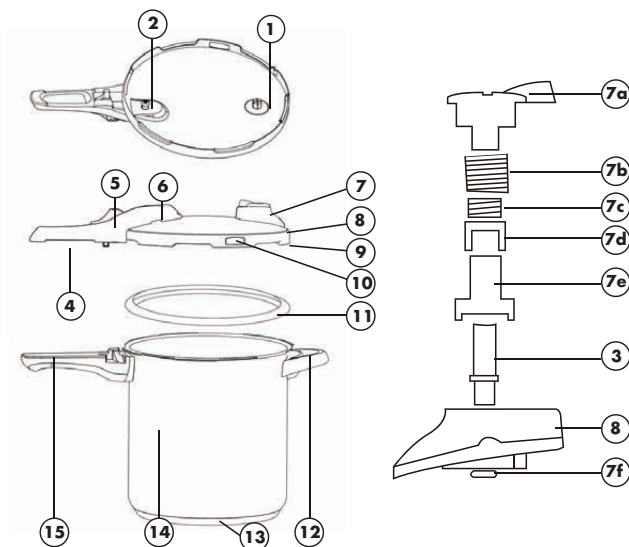
150 | (IT) (MT) (CH)

CONTENUTO DELLA FORNITURA

- Pentola a pressione + coperchio
- Anello di tenuta per il coperchio
- Cestello per la cottura a vapore
- Istruzioni per l'uso

Verificare che tutte le parti siano presenti e controllare che il prodotto non presenti danni da trasporto. Non mettere in funzione un prodotto danneggiato!

COMPONENTI E FUNZIONI



- 1 **DADO ANTIBLOCCAGGIO:** Impedisce efficacemente l'ostruzione dell'uscita del vapore per evitare una sovrappressione all'interno della pentola.
- 2 **VALVOLA DI SICUREZZA:** Viene utilizzata per mantenere la pressione al di sotto del limite, rilasciando l'aria non appena si accumula una pressione superiore a quella regolata. Impedisce di aprire il coperchio quando all'interno della pentola a pressione è ancora presente pressione attiva.
- 3 **CONDOTTO SFIATO DELLA PRESSIONE:** Si usa per sfiatare il vapore della pentola a pressione.
- 4 **LEVA DEL COPERCHIO:** Serve per rimuovere il coperchio dalla pentola a pressione. La pentola a pressione è conforme alle norme della direttiva europea 2014/68/EU.
- 5 **TRAVERSA:** Quando il coperchio è ben chiuso, spingere la traversa all'indietro per chiuderlo. Spingere la traversa in avanti per aprire il coperchio.
- 6 **INDICATORE DI PRESSIONE:** L'indicatore di pressione si sposta verso l'alto entro pochi minuti dal riscaldamento e ritorna al punto di partenza dopo che la pressione è stata completamente sfiata.

- 7 **VALVOLA DI ESERCIZIO:** Impostazione della pressione: „1“ = bassa pressione
„2“ = alta pressione
- 7a **MANOPOLA DI REGOLAZIONE**
- 7b **MOLLA**
- 7c **MOLLA**
- 7d **COPERCHIO DELLA MANOPOLA DI REGOLAZIONE**
- 7e **ASSE DELLA MANOPOLA DI REGOLAZIONE**
- 7f **ANELLO DI TENUTA**
- 8 **BASE DELLA VALVOLA DI ESERCIZIO:** Parte della valvola di esercizio
- 9 **COPERCHIO**
- 10 **FINESTRA**
- 11 **ANELLO DI TENUTA:** Deve essere assolutamente pulito, modello „YS223H07“.
- 12 **MANICO:** per trasportare la pentola a pressione
- 13 **FONDO:** Il fondo è costituito da tre strati di materiale che consentono una distribuzione rapida e uniforme del calore, il che significa che la pentola può essere utilizzata anche su fornelli a induzione.
- 14 **CORPO DELLA PENTOLA A PRESSIONE:** Contiene il cibo da cuocere, è resistente ad acidi e alcali.
- 15 **MANICO DELLA PENTOLA:** „▲“ rappresenta la posizione corretta in cui il coperchio e la pentola sono bloccati insieme.

ISTRUZIONI PER L'USO

Rimuovere tutti gli accessori dalla pentola. Mettere 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 riscaldare per 30 minuti, seguendo le sezioni „Controllo prima della chiusura“ e „Cottura“. Aprire la pentola a pressione dopo che si è raffreddata completamente e tutta la pressione è stata rilasciata. Svuotare la pentola a pressione e asciugarla con un panno morbido.

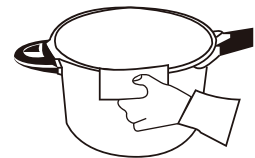


Fig. 1

FUNZIONAMENTO SICURO

AGGIUNTA DI CIBO E LIQUIDI

Per cucinare con la pentola a pressione, è essenziale riempirla con un liquido che sia in grado di rilasciare vapore dopo il processo di ebollizione. Si possono utilizzare anche acqua, zuppa, brodo o vino.

Non riempire MAI la pentola a pressione di liquidi o cibi per più di 2/3 della sua capacità (Fig. 2)(Fig. 3).



Fig. 2



Fig. 3

CONTROLLO PRIMA DELLA CHIUSURA

Prima di chiudere la pentola a pressione, accertarsi sempre che il condotto di sfogo della pressione (parte 3) e la valvola di sicurezza siano puliti e non ostruiti (vedere Cura e manutenzione della pentola a pressione).

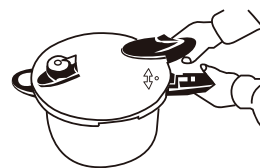


Fig. 4

CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1. Portare il segno „o” sul coperchio a livello del segno „▲” sul manico della pentola (parte 15) (Fig. 4).
2. Premere leggermente sul coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando le due impugnature non sono l'una a livello dell'altra (Fig. 5).
3. Far scorrere la traversa all'indietro, verso il contrassegno sull'impugnatura del coperchio, per assicurarsi che sia completamente chiusa (Fig. 6).



Fig. 5

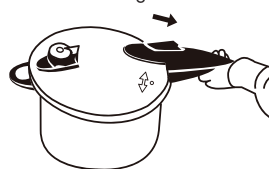


Fig. 6

COTTURA LENTA

1. Preparazione
Posizionare la pentola a pressione in modo stabile e diritto sul piano cottura (Fig. 7).
2. Impostazione della pressione
È possibile selezionare 4 impostazioni di pressione. È possibile utilizzare la posizione 2 per la cottura normale e la posizione 1 per la cottura rapida e i cibi facili da cucinare (Fig. 8).

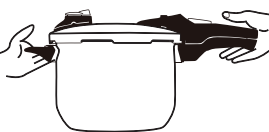


Fig. 7

FUNZIONI DELLA VALVOLA DI ESERCIZIO:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☉ - Posizione di rilascio di vapore

⊕ - Rimozione del modulo

3. Cottura

Posizionare la pentola a pressione sul fornello e impostare il livello di cottura più alto. Dopo un po', dal foro di sfogo fuoriescono piccole quantità di vapore. Quando l'indicatore di pressione si sposta verso l'alto, inizia l'accumulo di pressione (Fig. 9 e 10). Se si utilizza un fornello a gas, assicurarsi sempre che la regolazione sia sufficientemente bassa in modo tale che le fiamme non risalcano lungo i lati della pentola.



Fig. 8

4. Cottura in pressione

Ridurre il livello di cottura e impostare il tempo di cottura in base alla ricetta o alla propria esperienza (Fig. 11).

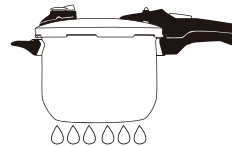


Fig. 9



Fig. 10

APERTURA

1. Dopo aver spento il piano cottura, sono disponibili due opzioni:
 - a) Sfiatare lentamente la pressione e aprire la pentola: Assicurarsi che la pentola sia stabile e lasciarla raffreddare naturalmente (Fig. 12). Questo metodo è utile per brasare i cibi, perché l'alta temperatura rimane nella pentola per un po', anche dopo lo spegnimento del piano cottura.
 - b) Altrimenti, utilizzare la valvola di esercizio per sfiatare la pressione.
- 2) Quando l'indicatore di pressione è in posizione iniziale, tutta la pressione è stata sfiatata dalla pentola a pressione e a questo punto la si può aprire (fig. 13).

 - a) Far scorrere il cursore al centro del coperchio (Fig. 14).
 - b) Ruotare l'impugnatura superiore in senso antiorario (Fig. 15).

3. Far coincidere il contrassegno „○” sul coperchio con il contrassegno „▲” sul manico della pentola (parte 15) e aprire il coperchio (Fig. 16).

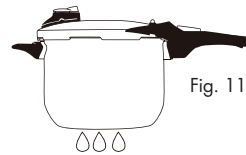


Fig. 11



Fig. 12

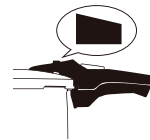


Fig. 13

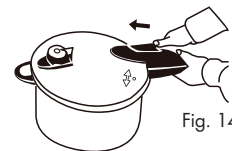


Fig. 14

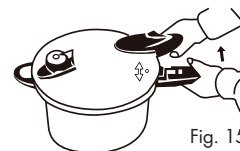


Fig. 15

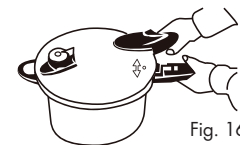


Fig. 16

PULIZIA E CURA

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI

L'uso improprio del prodotto può causare danni.

PULIZIA FACILE

Per prolungare la vita utile della pentola a pressione, non lasciare il cibo cotto nella pentola per troppo tempo. Sciacquare e asciugare la pentola per evitare che i residui di cibo, soprattutto quelli acidi e alcalini, lascino macchie. Sciacquare il corpo della pentola e il coperchio con acqua calda, aggiungendo un po' di detersivo neutro, se necessario, e con un panno in spugna morbido. Prestare particolare attenzione a non danneggiare le parti in gomma del coperchio. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e pulito.

PULIZIA DEL PRODOTTO

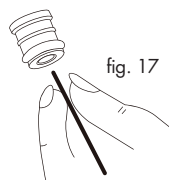
Pulire la valvola di esercizio:

Dopo ogni utilizzo, rimuovere la valvola di esercizio ruotando la parte „7a“ in senso antiorario finché il segno „o“ e il segno „▲“ non si trovano allo stesso livello (Fig. 8). È quindi possibile rimuovere la valvola di esercizio. Assicurarsi che la molla rimanga nella valvola. Sciacquare accuratamente tutte le parti in acqua e rimontarle. Ruotare la parte „7a“ per verificare che giri correttamente e verso destra. In caso contrario, la molla non è inserita correttamente.

Pulire la base della valvola di esercizio (parte 8) e il condotto di sfiato della pressione (parte 3): Dopo ogni utilizzo, verificare che le parti di sfiato della pressione siano pulite. Le parti di sfiato della pressione possono essere pulite con acqua calda (Fig. 8). Rimuovere la valvola e la relativa base e verificare che la guarnizione della valvola sia pulita e priva di segni di usura. Sostituire l'anello di tenuta se usurato o fessurato. Sciacquare tutte le parti in acqua calda. Assemblare tutte le parti come originariamente.

VALVOLA DI SICUREZZA

Controllare che la valvola di sicurezza sia pulita dopo ogni utilizzo. Risciacquare con acqua tiepida. Se necessario, è possibile muovere (schiacciare) leggermente la valvola con il dorso di un ago per staccare lo sporco rimasto incastrato (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'apposita cavità della valvola di sicurezza.

NOTA: AVVERTENZA: LE RIPARAZIONI POSSONO ESSERE EFFETTUATE SOLO DA PERSONALE AUTORIZZATO.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Non si accumula pressione nell'apparecchio.	L'indicatore di pressione non si sposta verso l'alto.	Utilizzare un'impostazione di temperatura superiore.
	Quantitativi troppo ridotti di liquido di cottura	Aggiungere più liquido di cottura.
	L'impugnatura superiore e quella inferiore non sono collegate correttamente e l'anello di tenuta non si trova nella posizione corretta.	Chiudere la pentola a pressione, finché non si è raffreddata. Collegare le due impugnature correttamente e portare l'anello di tenuta nella posizione corretta.
	L'anello di tenuta non è pulito.	Pulire l'anello di tenuta.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il vapore fuoriesce da sotto il coperchio.	L'anello di tenuta non è pulito.	Pulire l'anello di tenuta.
	Sostituire l'anello di tenuta con il n. modello	Sostituire l'anello di tenuta con il n. modello S223H07.
Se il liquido o il vapore fuoriesce intorno alla valvola di esercizio:	Impostazione della temperatura troppo alta.	Utilizzare un'impostazione di temperatura più bassa.
	La pentola è riempita oltre la sua capacità massima. -	Riempire la pentola come descritto sopra.
Se l'indicatore di pressione non si abbassa e non è possibile aprire il coperchio:	La pentola è ancora in pressione.	Attendere che la pressione venga sfiatata e posizionare la valvola di esercizio sulla posizione di sfiato del vapore.
Se il sistema di apertura e chiusura non funziona:	Il contrassegno „○“ sul coperchio non è alla stessa altezza del contrassegno „▲“ sul manico della pentola.	Portare entrambi i contrassegni alla stessa altezza.
In caso di forte getto di vapore in uscita dalla valvola di sicurezza:	Il limite di pressione della valvola di sicurezza è stato superato essendosi ostruita la valvola di sfiato.	Spegnere immediatamente il piano cottura e aprire la pentola a pressione dopo che la pressione è stata completamente sfiatata. Controllare quale parte è ostruita. Pulire la valvola di sfiato e la valvola di sicurezza seguendo le istruzioni di cui sopra .
	L'anello di tenuta della valvola di sicurezza non è inserito. -	Spegnere immediatamente il piano cottura e aprire la pentola a pressione dopo che la pressione è stata completamente sfiatata. Inserire correttamente l'anello di tenuta nell'apposita cavità della valvola di sicurezza.
Se l'anello di tenuta sporge da sotto il coperchio:	L'anello di tenuta è usurato.	Sostituire l'anello di tenuta.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

CARNE

CARNE	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Arrosto di manzo/vitello	35 – 40	alto
Arrosto di manzo/vitello (stinco)	25 – 30	alto
Maiale arrosto	40 – 45	alto
Costine di maiale, 1 kg circa	15	alto
Stinco di maiale affumicato, 1 kg circa	20 – 25	alto
Agnello, coscia	35 – 40	alto
Agnello, tagliato a cubetti di, 0,7 kg circa	10 – 18	alto
Pollo, intero, 1-1,5 kg circa	12 – 18	alto
Pollo, a pezzi, 1-1,5 kg circa	12 – 18	alto
Zuppa o brodo di manzo o pollame	8 – 10	alto

FRUTTI DI MARE E PESCE

Mettere le cozze in un contenitore con acqua fredda e succo di un limone per un'ora per eliminare la sabbia.

PESCE	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Granchio	2 – 3	basso
Filetto di pesce, 0,7-1 kg circa	2 – 3	basso
Zuppa di pesce o brodo di pesce concentrato	5 – 6	basso
Pesce, intero, eviscerato	5 – 6	basso
Aragosta, 0,7-1 kg circa	2 – 3	basso
Cozze	2 – 3	basso
Gamberi, granchi	1 – 2	basso

I tempi di cottura indicati nella tabella sono indicativi. Gli scostamenti nei tempi di ebollizione necessari sono dovuti a possibili oscillazioni della regolazione della pressione, della consistenza e di volume.

SMALTIMENTO

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltire i materiali di imballaggio secondo l'etichettatura presso gli appositi centri di raccolta pubblici o secondo le norme specifiche del Paese.

SPECIFICHE

Modello	428593
Diametro	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pressione del vapore	50/90 kPa

La pentola a pressione è conforme alla norma EN 12778:2002/A1:2005

GESTIONE DELLA GARANZIA E DELL'ASSISTENZA

Il prodotto è stato realizzato con cura secondo severe direttive di qualità e testato coscienziosamente prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, all'acquirente spettano i diritti previsti per legge nei confronti del venditore. Tali diritti non sono limitati dalla nostra garanzia qui indicata. L'acquirente riceve una garanzia di tre anni sul prodotto dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Conserva lo scontrino originale in un luogo sicuro, poiché sarà necessario come prova d'acquisto in caso di interventi in garanzia. Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto, provvederemo - a nostra discrezione - alla riparazione o sostituzione gratuita per l'acquirente. La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato, utilizzato o mantenuto in modo improprio. La garanzia si applica ai difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia non copre le parti del prodotto che sono soggette a normale usura (ad es. le batterie) e che quindi possono essere considerate parti soggette a usura o per danni a parti fragili, ad es. interruttori, batterie o particolari in vetro.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

158 | (IT) (MT) (CH)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Stato delle informazioni

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLS

LV

ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLS
Lietošanas un drošības norādījumi



IAN 428593_2301

DROŠĪBA

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

PAREDZĒTAIS LIETOŠANAS VEIDS

Lietojiet izstrādājumu tikai tam paredzētajam mērķim.

Šī ir mājsaimniecībā lietojams ātrās vārīšanas katls, ko izmanto ātrai ēdienu pagatavošanai. Cits izstrādājuma lietojums vai modifikācijas tiek uzskatītas par neatbilstošām paredzētajam mērķim un var izraisīt traumas un bojājumus. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai.



BĒRNU UN PERSONU DROŠĪBAI BRĪDINĀJUMS! NELAIMES GADĪJUMU BRIESMAS BĒRNIEM UN ZĪDAIŅIEM!

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības ar iepakojuma materiāliem!
Pastāv nosmakšanas risks - bērni bieži vien nenovērtē šīs briesmas!
Zīdaiņu un bērnu dzīvības apdraudējums un traumu gūšanas risks!



UZMANĪBUI TRAUMU GŪŠANAS RISKS!

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

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms lietošanas pārliecinieties, ka izstrādājums ir stabils.

Lietojiet izstrādājumu pareizi un tikai paredzētajā lietošanas jomā.

Plastmasas sastāvdaļas turiet tālāk no atklātas liesmas.

DROŠĪBAS NORĀDES

Šo ierīci nav paredzēts lietot personām ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām ar nepietiekamu pieredzi un/vai nepietiekamām zināšanām, ja vien šīs personas neatrodas par viņu drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai šī persona nav devusi norādījumus par ierīces lietošanu. Lietojot ātrās vārīšanas katlus, jāievēro drošības pamatnorādījumi:

- Nekad nelietojiet ātrās vārīšanas katlu bērnu tuvumā.
- Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uzkarstētā cepeškrāsnī.
- Neizmantojiet šo ātrās vārīšanas katlu vārīšanai eļļā.
- Ļoti uzmanīgi pārvietojiet ātrās vārīšanas katlu, kad tas ir zem spiediena. Nepieskarieties karstajām virsmām, bet izmantojiet rokturus un pogas. Ja nepieciešams, izmantojiet cim-dus.
- Izmantojiet šo ātrās vārīšanas katlu tikai instrukcijā norādītajam mērķim.

- Šī ierīce gatavo ar tvaika spiedienu. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus. Pirms novietošanas uz plīts pārliecinieties, ka ātrās vārīšanas katls ir pareizi aizvērts, skatiet lietošanas instrukciju.
- Neatveriet ātrās vārīšanas katlu, kamēr tas nav pietiekami atdzisis un nav izlaists viss iekšējais spiediens, skatīt lietošanas instrukciju.
- Nekad nelietojiet ātrās vārīšanas katlu bez šķidrumiem, jo tas var radīt nopietnus bojājumus.
- Pārpildīšana var izraisīt spiediena izlaišanas caurules aizsērēšanu un tādējādi palielināt spiediena veidošanos.
- Nekad nepiepildiet ātrās vārīšanas katlu vairāk nekā līdz tā tilpuma 2/3.
- Gatavojot pārtikas produktus, kas vārīšanas laikā izplešas, piemēram, rīsus vai žāvētus dārzeņus, piepildiet ātrās vārīšanas katlu tikai līdz tā tilpuma pusei.
- Ņemiet vērā, ka daži pārtikas produkti, piemēram, ābolu biezenis, dzērvenes, grūbas, auzu pārslas un citi graudi, kā arī šķeltie zirņi, makaroni, rabarberi un spageši veido putas, izplešas vai izšļakstās, kas var aizsprostot spiediena izlaišanas vārstu.
- Šādus pārtikas produktus nav ieteicams gatavot ātrās vārīšanas katlā.
- Izmantojiet tikai tos siltuma avotus, kas ir apstiprināti instrukcijā.
- Gatavojot gaļu ar ādu (piemēram, vērša mēli), kas spiediena ietekmē var uzbriest, nepārduriet gaļu, kamēr āda ir uzbriedusi.
- Pretējā gadījumā varat gūt apdegumus.
- Ja gatavojat ēdienu ar biezu konsistenci, pirms atvēršanas nedaudz sakratiet ātrās vārīšanas katlu, lai pārliecinātos, ka katla saturs nevar šļakstīties ārā.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai vārsti nav aizsērējuši, skatīt lietošanas instrukciju.
- Drošības sistēmu neskarīet, izņemot tīrīšanu un apkopi saskaņā ar instrukcijām. Jo īpaši nekad neatveriet vadības paneli.
- Kad ir sasniegts normālais darba spiediens, samaziniet temperatūru, lai viss tvaiku veidojošais šķidrums neiztvaicētos.
- Ja rokturus ir grūti atdalīt, tas nozīmē, ka ātrās vārīšanas katlā joprojām ir spiediens, tāpēc to nedrīkst atvērt ar spēku. Jebkurš spiediens ātrās vārīšanas katlā var būt bīstams.
- Izmantojiet tikai attiecīgajam modelim paredzētās oriģinālās rezerves daļas.
- Jo īpaši izmantojiet viena ražotāja katlu un vāku un pārliecinieties, ka tie ir saderīgi.
- Satveres skrūves var atslābt. Ja nepieciešams, pievelciet rokturu skrūvsavienojumu. Satveres skrūves var atslābt. Ja nepieciešams, pievelciet rokturu skrūvsavienojumu.
- Norādījums: Gatavojot ēdienu uz indukcijas plīts, var būt dzirdams dūkojošs troksnis. Šis troksnis rodas tehnisku iemeslu dēļ, un tas nenorāda uz jūsu plīts vai izstrādājuma defektu. Tas neietekmē gatavošanas veikspēju.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Lietojiet izstrādājumu tikai atbilstoši aprakstam un norādītajiem lietošanas mērķiem. Saglabājiet lietošanas instrukciju turpmākai lietošanai. Nododot izstrādājumu trešām personām, nododiet kopā ar to arī visus dokumentus.

SVARĪGII SAGLABĀJIET TURPMĀKAI LIETOŠANAI: UZMANĪGI IZLASIET!

IAN 428593_2301

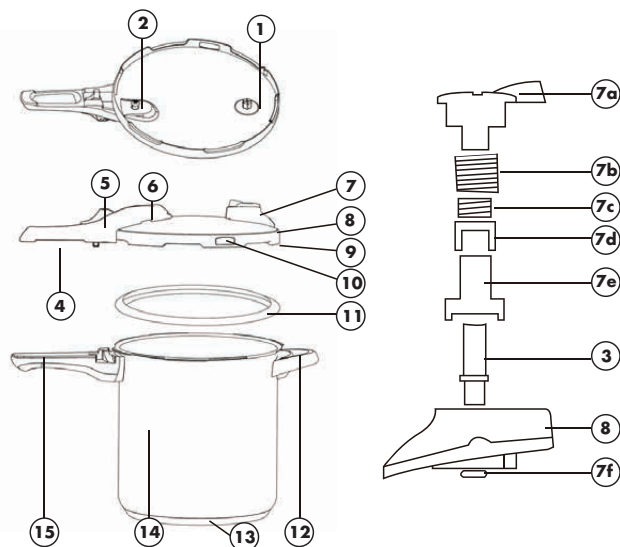
162 | (LV)

KOMPLEKTĀCIJA

- Ātrās vārīšanas katls + vāks
- Vāka blīvējuma gredzens
- Tvaicēšanas ieliktnis
- Lietošanas instrukcija

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

SASTĀVDAĻAS UN FUNKCIJAS

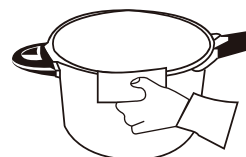


- 1 **ANTIBLOKĒŠANAS UZGRIEZNIS:** Tas efektīvi novērš tvaika izplūdes atveres aizsērēšanu, lai izvairītos no pārspiediena katlā.
- 2 **DROŠĪBAS VĀRSTS:** To izmanto, lai noturētu spiedienu zem robežvērtības, izlaižot gaisu, tiklīdz rodas lielāks spiediens, nekā paredzēts. Tas neļauj atvērt vāku, kamēr ātrās vārīšanas katlā vēl ir aktīvs spiediens.
- 3 **SPIEDIENA IZLAIŠANAS CAURULE:** Izmanto tvaika izlaišanai no ātrās vārīšanas katla.
- 4 **VĀKA ROKTURIS:** To izmanto, lai noņemtu vāku no ātrās vārīšanas katla. Spiediena plīts atbilst Eiropas direktīvas 2014/68/EU noteikumiem.
- 5 **SPIEDIENA PLĀKSNE:** Kad vāks ir pareizi aizvērts, nospiediet spiediena plāksni atpakaļ, lai to aizvērtu. Lai atvērtu vāku, nospiediet spiediena plāksni uz priekšu.
- 6 **SPIEDIENA INDIKATORS:** Dažu minūšu laikā pēc sildīšanas spiediena indikators pārvietojas uz augšu, bet pēc spiediena pilnīgas izlaišanas atgriežas sākuma punktā.

- 7 **SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTS:** Spiediena iestatījums: „1“ = zems spiediens
 „2“ = augsts spiediens
- 7a **REGULĒŠANAS POGA**
- 7b **ATSPERE**
- 7c **ATSPERE**
- 7d **REGULĒŠANAS POGAS VĀCIŅŠ**
- 7e **REGULĒŠANAS POGAS ASS**
- 7f **BLĪVĒJUMA GREDZENS**
- 8 **SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA PAMATNE:** Spiediena regulēšanas vārsta daļa
- 9 **VĀKS**
- 10 **LOGS**
- 11 **BLĪVĒJUMA GREDZENS:** Tam jābūt pilnīgi tīram, modelis „YS223H07“.
- 12 **ROKTURIS:** Ātrās vārīšanas katla pārnēsāšanai
- 13 **DIBENS:** Dibens sastāv no trim materiāla slāņiem, kas nodrošina ātru un vienmērīgu karstuma sadali, tāpēc katlu var lietot arī uz indukcijas plītnīm.
- 14 **ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA KORPUSS:** Tajā tiek ievietoti vārāmie pārtikas produkti, korpuss ir izturīgs pret skābēm un sārmiem.
- 15 **KATLA ROKTURIS:** „▲“ ir pareizais stāvoklis, kurā vāks un katls ir saslēgti kopā.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Izņemiet no katla visus piederumus. Uzklājiet nedaudz salātu eļļas uz virsmas ap vāka malu (1. attēls). Piepildiet ātrās vārīšanas katlu līdz pusei ar aukstu ūdeni un karsējiet 30 minūtes, ievērojot sadaļas „Pārbaude pirms aizvēršanas“ un „Gatavošana“. Atveriet ātrās vārīšanas katlu pēc tam, kad tas ir pilnībā atdzisis un spiediens ir izplūdis. Iztukšojiet ātrās vārīšanas katlu un nosusiniet to ar mīkstu drānu.



1. attēls

DROŠĀ EKSPLUATĀCIJA

PĀRTIKAS UN ŠĶIDRUMA PIEVIENOŠANA

Lai pagatavotu ēdienu ar ātrās vārīšanas katla palīdzību, ir svarīgi to piepildīt ar šķidrumu, kas vārīšanas laikā izdalīt tvaiku. Var izmantot arī ūdeni, zupu, buljonu vai vīnu. Nekad nepiepildiet ātrās vārīšanas katlu ar šķidrumu vai pārtikas produktiem vairāk nekā līdz tā tilpuma 2/3 (2. attēls)(3. attēls).



2. attēls



3. attēls

PĀRBAUDE PIRMS BLOKĒŠANAS

Pirms ātrās vārīšanas katla bloķēšanas vienmēr pārlicinieties, ka spiediena izlaišanas caurule (3. daļa) un drošības vārsts ir tīri un nav aizsērējuši (sk. Ātrās vārīšanas katla kopšana un tehniskā apkope).

ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA AIZVĒRŠANA

1. Nolidziniet zīmi „o” uz vāka ar zīmi „▲” uz katla roktura (15. daļa) (4. attēls).
2. Nospiediet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz abi rokturi ir vienā līmenī (5. attēls).
3. Lai pārlicinātos, ka vāks ir pilnībā aizvērts (6. attēls), pārvirziet spiediena plāksni atpakaļ uz vāka roktura redzamā marķējuma virzienā.

GATAVOŠANA

1. Sagatavošana
Novietojiet ātrās vārīšanas katlu taisni un stabili uz plīts (7. attēls).
2. Spiediena iestatījums
Var izvēlēties 4 spiediena iestatījumus.
Parastai vārīšanai var izmantot 2. pozīciju, bet ātrai vārīšanai un viegli pagatavojamiem ēdieniem - 1. pozīciju (8. attēls).

SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA FUNKCIJAS:

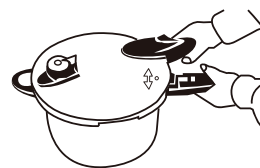
2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☉ - Tvaika izlaišanas stāvoklis

⊕ - Moduļa izņemšana

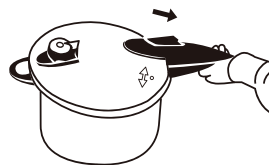
3. Vārīšana
Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uz plīts un iestatiet augstāko vārīšanas līmeni. Pēc brīža no tvaika izplūdes atveres izdalās neliels tvaika daudzums. Kad spiediena indikators pārvietojas uz augšu, sākas spiediena palielināšanās (9. un 10. attēls). Lietojot gāzes plīti, vienmēr pārlicinieties, ka iestatījums ir pietiekami zems, lai liesmas neizceltos katla sānos.



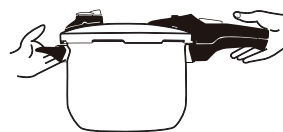
4. attēls



5. attēls



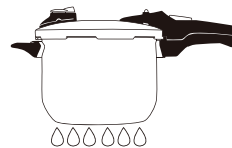
6. attēls



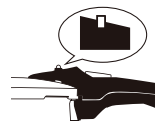
7. attēls



8. attēls

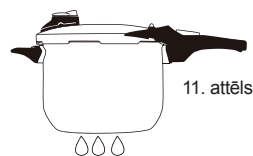


9. attēls



10. attēls

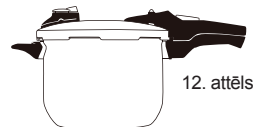
4. Vārīšana zem spiediena
Samaziniet vārīšanas līmeni un iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši receptei vai savai pieredzei (11. attēls).



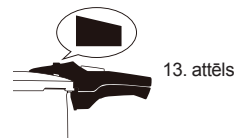
11. attēls

ATVĒRŠANA

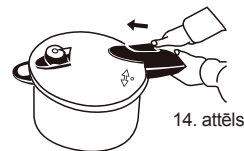
- Pēc plīts izslēgšanas ir divas iespējas:
 - Lēnām izlaidiet spiedienu un atveriet katlu: Pārliecinieties, ka katls ir stabils, un ļaujiet tam dabiski atdzist (12. attēls). Šī metode ir nodrošināta ēdiena sautēšanai, jo tad augsta temperatūra vēl kādu laiku saglabājas katlā pat pēc plīts izslēgšanas.
 - Pretējā gadījumā spiediena izlaišanai izmantojiet spiediena regulēšanas vārstu.
- Ja spiediena indikators ir sākuma stāvoklī, tas nozīmē, ka spiediens ir izlaists no ātrās vārīšanas katla, un katlu var atvērt (13. attēls).
 - Novietojiet slīdni vāka centrā (14. attēls).
 - Pagrieziet augšējo rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam (15. attēls).
- Saskaņojiet marķējumu „○” uz vāka ar marķējumu „▲” uz katla roktura (15. daļa), lai tie būtu vienā līmenī, un atveriet vāku (16. attēls).



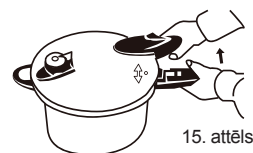
12. attēls



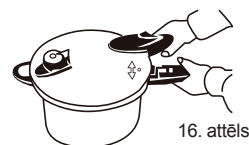
13. attēls



14. attēls



15. attēls



16. attēls

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

UZMANĪBUI BOJĀJUMU RISKS!

Nepareiza apiešanās ar izstrādājumu var izraisīt bojājumus.

VIEGLA TĪRĪŠANA

Lai paildinātu ātrās vārīšanas katla kalpošanas laiku, neatstājiet pagatavoto ēdiena katlā pārāk ilgi. Izmazgājiet un nosusiniet katlu, lai nepieļautu, ka katlā paliek ēdiena paliekas, īpaši skābas un sārmainas pārtikas produkti. Izmazgājiet katla korpusu un vāku ar siltu ūdeni, vajadzības gadījumā pievienojot nelielu daudzumu maigā trauku mazgāšanas līdzekļa, un ar mīkstu sūkļainu drānu. Esiet īpaši uzmanīgi, lai nesabojātu vāka gumijas daļas. Uzglabājiet izstrādājumu sausā un tīrā vietā.

IZSTRĀDĀJUMA TĪRĪŠANA

Notīriet spiediena regulēšanas vārstu

Pēc katras lietošanas reizes noņemiet spiediena regulēšanas vārstu, pagriežot daļu „7a” pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, līdz zīme „o” un zīme „▲” ir vienā līmenī (8. attēls). Pēc tam varat noņemt spiediena regulēšanas vārstu. Pārļiecinieties, ka atspere paliek vārstā. Rūpīgi izskalojiet visas detaļas ūdenī un atkal salieciet. Pagrieziet daļu „7a”, lai pārļiecinātos, ka tā griežas pareizi un pa labi. Ja tas tā nav, atspere nav pareizi ievietota.

Notīriet spiediena regulēšanas vārsta pamatni (8. daļa) un spiediena izlaišanas cauruli (3. daļa):

Pēc katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai spiediena izlaišanas daļas ir tīras. Spiediena izlaišanas daļas var mazgāt siltā ūdenī (8. attēls). Noņemiet vārstu un vārsta pamatni un pārļiecinieties, vai vārsta blīvējums ir tīrs un bez nodiluma pazīmēm. Nomainiet blīvvgredzenu, ja tas ir nolietojies vai saplaisājis. Noskalojiet visas daļas siltā ūdenī. Salieciet visas detaļas kā sākotnēji.

DROŠĪBAS VĀRSTS

Pēc katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai drošības vārsts ir tīrs. Noskalojiet to siltā ūdenī. Vajadzības gadījumā ar adatas aizmugurējo daļu var nedaudz pavirzīt (iespiest) vārstu, lai atbrīvotu iesprūdušos netīrumus (17. attēls).



BLĪVĒJUMA GREDZENS

Pēc katras lietošanas reizes noskalojiet ar siltu ūdeni vai nelielu ziepjūdens daudzumu. Pareizi ievietojiet blīvvgredzenu drošības vārsta padziļinājumā.

NORĀDĪJUMS: BRĪDINĀJUMS! REMONTDARBUS DRĪKST VEIKT TIKAI PILNVAROTS PERSONĀLS.

KĻŪDU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	NOVĒRŠANAS KĀRTĪBA
Spiediena indikators nepārvietojas uz augšu, un ierīcē neveidojas spiediens.	Spiediena indikators nepārvietojas uz augšu, un ierīcē neveidojas spiediens.	Izmantojiet augstāku temperatūras iestatījumu.
	Pārāk maz vārīšanas šķidruma.	Pievienojiet vairāk vārīšanas šķidruma.
	Augšējais un apakšējais rokturis nav pareizi savienoti, un blīvējuma gredzens nav pareizajā stāvoklī.	Aizveriet ātrās vārīšanas katlu, līdz tas ir atdzisis. Pareizi savienojiet abus rokturus un novietojiet blīvējuma gredzenu pareizajā stāvoklī.
	Blīvējuma gredzens nav tīrs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	NOVĒRŠANAS KĀRTĪBA
Tvaiks izplūst zem vāka.	Blīvējuma gredzens nav tīrs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.
	Blīvējuma gredzens ir deformēts un nodilis.	Nomainiet blīvējuma gredzenu pret modeli Nr.YS223H07.
Ja šķidrums vai tvaiks izplūst ap spiediena regulēšanas vārstu:	Temperatūras iestatījums ir pārāk augsts.	Izmantojiet zemāku temperatūras iestatījumu.
	Ierīce ir piepildīta virs maksimālās ietilpības.	Piepildiet ierīci, kā aprakstīts iepriekš.
Ja spiediena indikators nepārvietojas uz leju un vāku nevar atvērt:	Ātrās vārīšanas katlā joprojām ir spiediens.	Pagaidiet, līdz spiediens ir izlaists no katla, un iestatiet spiediena regulēšanas vārstu tvaika izplūdes pozīcijā.
Ja atvēršanas un aizvēršanas sistēma nedarbojas:	Marķējums „o” uz vāka nav tādā pašā līmenī kā marķējums „▲” uz katla roktura	Novietojiet abus marķējumus vienādā līmenī.
Ja no drošības vārsta izplūst spēcīga tvaika strūkļa:	Drošības vārsta spiediena robeža ir pārsniegta, jo ir aizsērējis tvaika izplūdes vārsts.	Pēc spiediena pilnīgas izlaišanas nekavējoties izslēdziet plīti un atveriet ātrās vārīšanas katlu. Pārbaudiet, kura daļa ir aizsērējusi. Tvaika izplūdes vārstu un drošības vārstu iztīriet saskaņā ar iepriekš minēto instrukciju.
	Drošības vārsta blīvīgredzens nav ievietots	Pēc spiediena pilnīgas izlaišanas nekavējoties izslēdziet plīti un atveriet ātrās vārīšanas katlu. Pareizi ievietojiet blīvīgredzenu drošības vārsta padziļinājumā.
Ja blīvīgredzens izvirzās zem vāka:	Blīvīgredzens ir nolietojies.	Nomainiet blīvīgredzenu.

GATAVOŠANAS IETEIKUMS

GAĻA

GAĻA	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTATĪJUMS
Liellopu/jēra gaļas cepetis	35 – 40	augsts
Liellopa/ teļa gaļas cepetis (stilbiņš)	25 – 30	augsts
Cūkgaļas cepetis	40 – 45	augsts
Cūkgaļas ribiņas, 2 mārciņas	15	augsts
Cūkgaļas stilbiņš, kūpināts, 2 mārciņas	20 – 25	augsts
Jēra gaļa, kāja	35 – 40	augsts
Jēra gaļa, liels kubs, 1,5 mārciņas	10 – 18	augsts
Vista, vesela, 2 līdz 3 mārciņas	12 – 18	augsts
Vista, gabalos, 2 līdz 3 mārciņas	12 – 18	augsts
Liellopu vai mājputnu gaļas zupa vai buljons	8 – 10	augsts

JŪRAS VELTES UN ZIVIS

Uz vienu stundu ievietojiet gliemenes traukā ar aukstu ūdeni un citrona sulu, lai atbrīvotu tās no smiltīm.

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

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir aptuvens. Nepieciešamā gatavošanas laika novirzes ir saistītas ar iespējamām spiediena regulēšanas, konsistences un apjoma svārstībām.

UTILIZĀCIJA

IEPAKOJUMA UTILIZĀCIJA

Izstrādājuma iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem. Utilizējiet iepakojuma materiālus saskaņā ar marķējumu publiskajos atkritumu savākšanas punktos vai saskaņā ar attiecīgajā valstī spēkā esošajiem noteikumiem.

SPECIFIKĀCIJA

Modelis	428593
Diametrs	Ø22 cm
Tilpums	6 L
Tvaika spiediens	50/90 kPa

Ātrās vārīšanas katls atbilst
EN 12778:2002/A1:2005

GARANTIJOS IR APTARNAVIMAS

Šis gaminys buvo kruopščiai pagamintas, laikantis griežtų kokybės reikalavimų, ir prieš pateikiant jį į rinką, kruopščiai išbandytas. Jei šis gaminys turi defektų, galite kreiptis į gaminio pardavėją. Jūs turite tokią teisę, nepriklausomai nuo suteiktos garantijos. Šiam gaminiui suteikiama trejų metų garantija nuo įsigijimo datos. Garantijos laikotarpis prasideda nuo įsigijimo datos. Saugokite kvito originalą saugioje vietoje, nes garantiniu atveju jo prireiks kaip pirkimo įrodymo. Šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas. Jei per trejus metus nuo šio gaminio įsigijimo datos atsiras medžiagos ar gamybos defektas, savo nuožiūra nemokamai sutaisykite arba pakeisite gaminį. Ši garantija negalioja, jei gaminys buvo sugadintas, netinkamai naudojamas ar prižiūrimas. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios įprastai susidėvi (pvz., baterijoms) ir todėl gali būti laikomos susidėvinčiomis dalimis, taip pat trapioms dalimis, pvz., jungikliams, baterijoms arba iš stiklo pagamintoms dalimis.

pos handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

170 | (LV)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Informācijas pēdējās izmaiņas:
01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



GREITPUODIS

LT

GREITPUODIS

Naudojimo ir saugos instrukcijos



IAN 428593_2301

SAUGUMAS

Prieš pirmą kartą naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite toliau pateiktus saugos nurodymus. Kad naudojimas būtų saugus, laikykitės visų toliau pateiktų saugos instrukcijų.

PASKIRTIS

Gaminį naudokite tik pagal paskirtį. Tai yra buitinis greitpuodis, skirtas greitai paruošti maistą. Kitoks gaminio naudojimas ar modifikavimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir gali sukelti kūno sužalojimus bei materialinę žalą. Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl naudojimo ne pagal paskirtį. Gaminys nėra skirtas komerciniam naudojimui.



VAIKŲ IR SUAUGUSIŲ SAUGAI ĮSPĖJIMAI NELAIMINGŲ ATSIKIMŲ RIZIKA VAIKAMS IR KŪDIKIAMS!

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiaga!
Kyla uždusimo pavojus – vaikai dažnai neįvertina pavojaus!
Pavojus mažų ir didesnių vaikų gyvybei ir sveikatai!



ATSARGIAI – KYLA PAVOJUS SUSIŽEISTI!

Įsitinkinkite, kad visos dalys yra nepažeistos.
Pažeistos dalys gali turėti įtakos saugumui ir stabilumui.

BENDRIEJI SAUGOS NURODYMAI

Prieš naudodami įsitinkinkite gaminio stabilumui.
Gaminį naudokite tinkamai ir tik numatytoje naudojimo vietoje.
Plastikines sudedamąsias dalis laikykite atokiau nuo atviros ugnies.

SAUGOS INSTRUKCIJAS

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

- Niekada nenaudokite greitpuodžio šalia vaikų.
- Nedėkite greitpuodžio į įkaitintą orkaitę.
- Nenaudokite greitpuodžio gruzdinimui su skystu aliejumi.
- Kai greitpuodis yra veikiamas slėgio, judinkite jį labai atsargiai.
- Nelieskite karštų paviršių – naudokitės rankenomis ir rankenėlėmis. Izmantojiet šio atėrās vārīšanas katlu tikai instrukcijā norādītajam mērķim.
Neatveriet atėrās vārīšanas katlu, kamēr tas nav pietiekami atdzisis un nav izlaists viss iekšējais spiediens, skatīt lietošanas instrukciju. Jei reikia, naudokite pirštines.
- Greitpuodį naudokite tik instrukcijoje nurodytais tikslais.

- Šis prietaisas gamina maistą veikiant garų slėgiui. Neteisingai naudojant, galite nudegti gamindami. Prieš dėdami ant viryklės įsitikinkite, kad greitpuodis tinkamai uždarytas, žr. naudojimo instrukciją.
- Neatidarykite greitpuodžio, kol jis pakankamai neatvėso ir neišsisklaidė visas vidinis slėgis, žr. naudojimo instrukciją.
- Niekada nenaudokite greitpuodžio be skysčių, nes tai gali sukelti rimtą žalą.
- Dėl per didelio pripildymo gali užsikimšti slėgio išleidimo vamzdelis ir padidėti slėgis.
- Niekada nepildykite greitpuodžio daugiau nei 2/3 jo talpos.
- Kai gaminatė maistą, kuris troškinant plečiasi, pavyzdžiui, ryžius ar džiovintas daržoves, pripildykite greitpuodį tik iki pusės jo talpos.
- Atkreipkite dėmesį, kad kai kurie maisto produktai, pavyzdžiui, obuolių tyrė, spanguolės, perlinės kruopos, avižiniai dribsniai ar kiti grūdai, skaldyti žirniai, ilgi makaronai, vamzdelio formos makaronai, rabarbarai ar spagečiai, putoja, plečiasi ar pursloja, todėl slėgio išleidimo vožtuvai gali užsikimšti. Šių maisto produktų negalima virti greitpuodyje.
- Naudokite tik instrukcijose patvirtintus kaitinimo šaltinius.
- Jei virėte mėsą su oda (pvz., jaučio liežuvį), kuri gali išsipūsti veikiant slėgiui, nepradurkite mėsos, kol oda išsipūtusi. Priešingu atveju galite nudegti.
- Jei troškinatė tirštos tekstūros maistą, prieš atidarydami greitpuodį švelniai pakratykite, kad niekas neišsilaistytų.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar vožtuvai neužsikimšę, žr. naudojimo instrukciją.
- Saugos sistemos nelieskite, išskyrus valymą ir priežiūrą pagal instrukcijas. Jokiu būdu neatidarykite valdymo skydelio.
- Kai pasiekiamas įprastas darbinis slėgis, sumažinkite kaitinimą, kad neišgaruotų visas garus gaminantis skystis.
- Jei rankenas sunku atstumti, vadinasi, greitpuodis vis dar yra veikiamas slėgio – neatidarinėkite jo jėga. Bet koks slėgis greitpuodyje gali būti pavojingas.
- Naudokite tik originalias atitinkamo modelio atsargines dalis.
- Visų pirma naudokite to paties gamintojo puodą ir dangtį ir įsitikinkite, kad jie yra suderinami.
- Sukibimo varžtai gali atsilaisvinti. Jei reikia, priveržkite rankenų varžtą.
- Pastaba: ruošiant maistą ant indukcinio kaitlenčio, gali kilti užgesys. Šis triukšmas kyla dėl techninių priežasčių ir nereiškia, kad jūsų viryklė ar gaminys turi defektų. Tai neturi įtakos virimo našumui.

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visomis naudojimo ir saugos instrukcijomis. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytai paskirčiai. Saugokite naudojimo instrukciją, kad galėtumėte ją pasinaudoti ateityje. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, perduokite ir visus dokumentus.

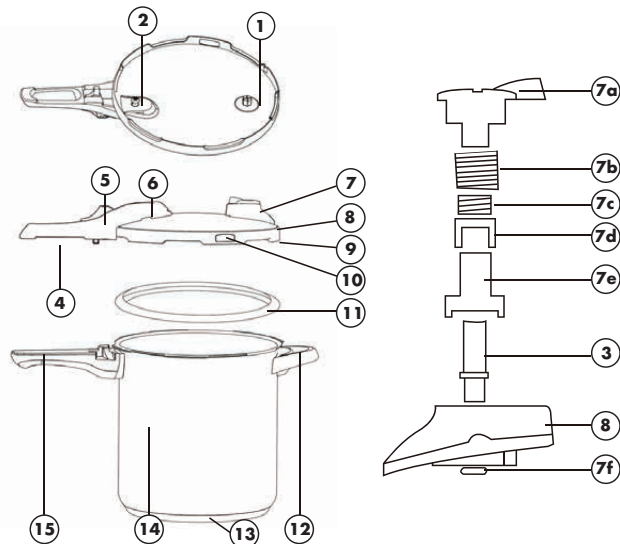
SVARBUI SAUGOKITE ATEIČIAI: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE!

KOMPLEKTACIJA

- Greitpuodis + dangtis
- Sandarinimo žiedas dangčiui
- Įdėklas garinimui
- Naudojimo instrukcija

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

SUEDAMOSIOS DALYS IR FUNKCIJOS

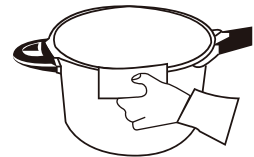


- 1 **ANTIBLOKAVIMO VERŽLĖ:** Ji veiksmingai apsaugo garų išleidimo angą nuo užsikimšimo, kad būtų išvengta per didelio slėgio puode.
- 2 **APSAUGINIS VOŽTUVAS:** Jis naudojamas slėgiui palaikyti žemiau ribos, išleidžiant orą, kai tik susidaro didesnis nei reguliuojamas slėgis. Jis neleidžia atidaryti dangčio, kol greitpuodyje vis dar yra susidaręs aktyvus slėgis.
- 3 **SLĖGIO IŠLEIDIMO VAMZDELIS:** Naudojamas garams iš greitpuodžio išleisti.
- 4 **DANGČIO RANKENA:** Naudojama dangčiui nuo greitpuodžio nuimti. Greitpuodis atitinka Europos direktyvą 2014/68/EU.
- 5 **PRISPAUDIMO PLOKŠTELĖ:** Kai dangtis tinkamai uždarytas, pastumkite prispaudimo plokštelę atgal, kad ji užsidarytų. Paspauskite prispaudimo plokštelę į priekį, norėdami atidaryti dangtį.
- 6 **SLĖGIO INDIKATORIUS:** Slėgio indikatorius per kelias minutes po įkaitimo pakyla aukščiau, o visiškai išleidus slėgį grįžta į pradinį tašką.

- 7 **SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVAS:** Slėgio nustatymas: „1“ = žemas slėgis
 „2“ = aukštas slėgis
- 7a **VALDYMO RANKENĖLĖ**
- 7b **SPYRUOKLĖ**
- 7c **SPYRUOKLĖ**
- 7d **VALDYMO RANKENĖLĖS DANGTELIS**
- 7e **VALDYMO RANKENĖLĖS LIZDAS**
- 7f **SANDARINIMO ŽIEDAS**
- 8 **SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO PAGRINDAS:** Slėgio reguliavimo vožtuvo dalis
- 9 **DANGTIS**
- 10 **LANGAS**
- 11 **SANDARINIMO ŽIEDAS:** Jis turi būti visiškai švarus, modelis YS223H07
- 12 **RANKENA:** skirta greitpuodžiui nešioti.
- 13 **DUGNAS:** Dugnas sudarytas iš trijų sluoksnių medžiagos, kuri greitai ir tolygiai paskirsto šilumą, todėl puodą galima naudoti ir ant indukcinio viryklės.
- 14 **GREITPUODŽIO KORPUSAS:** Į jį dedamas ruošiamas maistas, jis atsparus rūgštims ir šarmams.
- 15 **PUODO RANKENA:** „▲“ rodo teisingą dangčio ir puodo užfiksavimo padėtį.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Iš puodo išimkite visus priedus. Šiek tiek patepkite dangčio kraštą salotų aliejumi (1 pav.). Greitpuodį iki pusės pripildykite šaltu vandeniu ir kaitinkite 30 minučių, laikydamiesi skyrių „Patikrinimas prieš uždaranimą“ ir „Troškinimas“. Atidarykite greitpuodį, kai jis visiškai atvės ir išsisklaidys visas slėgis. Ištuštinkite greitpuodį ir nusausinkite jį minkšta šluoste.



1 pav.

SAUGUS NAUDOJIMAS

PRIPILDYMAS MAISTO PRODUKTAIS IR SKYSČIAIS

Norint gaminti maistą naudojant greitpuodį, būtina jį pripildyti skysčiu, kuriam užvirus gali išsiskirti garai. Taip pat galima naudoti vandenį, sriubą, sultinį arba vyną. **NIEKADA** nepripildykite greitpuodžio skysčiu ar maisto produktais daugiau nei 2/3 jo talpos (2 pav.) (3 pav.).



2 pav.



3 pav.

PATIKRINIMAS PRIEŠ UŽDARANT

Prieš uždarydami greitpuodį visada įsitikinkite, kad slėgio išleidimo vamzdelis (3 dalis) ir apsauginis vožtuvas yra švarūs ir neužsikimšę (žr. „Greitpuodžio priežiūra ir eksploatacija“).

GREITPUODŽIO UŽDARYMAS

1. Ant dangčio esantį ženklą „○“ sulygiuokite su ženklu „▲“ ant puodo rankenos (dalis. 15) (4 pav.).
2. Lengvai paspauskite dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol abi rankenos atsidurs vienoje plokštumoje (5 pav.).
3. Prispaudimo plokštelę pastumkite atgal, link žymės ant dangčio rankenos, kad įsitikintumėte, jog ji visiškai uždaryta (6 pav.).

TROŠKINIMAS

1. Paruošimas
Pastatykite greitpuodį tiesiai ir stabiliai ant kaitlentės (7 pav.).
2. Slėgio nustatymas
Galima pasirinkti 4 slėgio nustatymus. Įprastam maisto gaminimui galite naudoti 2 padėtį, o greitam maisto gaminimui ir lengvai paruošiamam maistui – 1 padėtį (8 pav.).

SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO FUNKCIJOS:

2 - 90 kPa

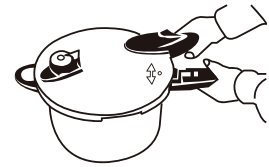
1 - 50 kPa

☉ - Garų išleidimo nustatymas

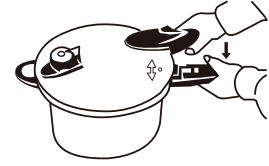
⊕ - Modulio nuėmimas

3. Maisto gaminimas

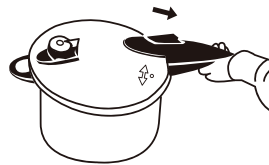
Pastatykite greitpuodį ant viryklės ir nustatykite aukščiausią virimo lygį. Po kurio laiko iš garų išleidimo angos išsiskirs nedidelis kiekis garų. Kai slėgio indikatorius pasislenka į viršų, reikia, kad slėgis pradeda kilti (9 ir 10 pav.). Kai naudojate dujinę viryklę, visada įsitikinkite, kad nustatymas yra pakankamai žemas ir liepsna nepakils ant puodo sienelių.



4 pav.



5 pav.



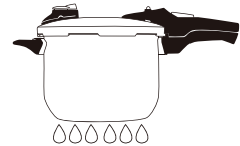
6 pav.



7 pav.



8 pav.

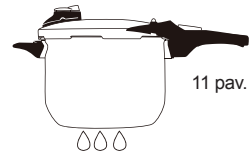


9 pav.



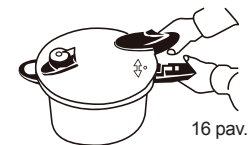
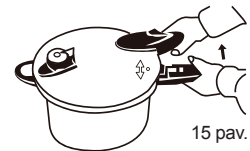
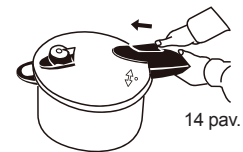
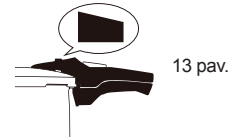
10 pav.

4. Virimas veikiant slėgiui
Sumažinkite virimo lygį ir nustatykite troškinimo laiką pagal gaminimo receptą arba savo patirtį (11 pav.).



ATIDARYMAS

- Išjungus kaitlentę, yra dvi galimybės:
 - Lėtai atleiskite slėgį ir atidarykite puodą: Įsitinkinkite, kad puodas yra stabilus, ir leiskite jam natūraliai atvėsti (12 pav.). Šis būdas naudingas troškinant maistą, tada puode kurį laiką išlieka aukšta temperatūra, net ir išjungus kaitlentę.
 - Kitu atveju naudokite slėgio reguliavimo vožtuvą slėgiui išleisti.
- Kai slėgio indikatorius yra pradinėje padėtyje, reiškia, kad visas slėgis iš greitpuodžio yra išleistas ir galite jį atidaryti (13 pav.).
 - Pastumkite slankiklį į dangčio vidurį (14 pav.).
 - Pasukite viršutinę rankeną prieš laikrodžio rodyklę (15 pav.).
- Sulygiuokite „o“ ženklą ant dangčio su „▲“ ženklu ant puodo rankenos (dalis. 15) į tą patį lygį ir atidarykite dangtį (16 pav.).



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! SUGADINIMO PAVOJUS!

Netinkamai elgiantis su gaminiu galima jį sugadinti.

PAPRASTAS VALYMAS

Norėdami prailginti greitpuodžio tarnavimo laiką, nepalikite išvirto maisto puode per ilgai. Puodą išplaukite ir nusausinkite, kad dėl maisto likučių, ypač dėl rūgštaus ir šarminio maisto, ant puodo neliktų dėmių. Puodo korpusą ir dangtį nuplaukite šiltu vandeniu; jei reikia, įpilkite šiek tiek švelnaus ploviklio ir naudokite minkštą kempinę. Ypač saugokite, kad nepažeistumėte dangčio guminių dalių. Gaminį laikykite sausoje ir švarioje vietoje.

GAMINIO VALYMAS

Išvalykite slėgio reguliavimo vožtuvą:

Po kiekvieno naudojimo nuimkite slėgio reguliavimo vožtuvą sukdami dalį „7a“ prieš laikrodžio rodyklę, kol ženklas „○“ ir ženklas „▲“ bus viename lygyje (8 pav.). Tada galite nuimti slėgio reguliavimo vožtuvą. Įsitikinkite, kad spyruoklė liko vožtuve. Visas dalis kruopščiai nuplaukite vandeniu ir vėl sumontuokite. Pasukite dalį „7a“, kad įsitikintumėte, jog ji gerai sukasi į dešinę. Jei nesisuka, vadinasi, spyruoklė įdėta netinkamai.

Išvalykite slėgio reguliavimo vožtuvo pagrindą (8 dalis) ir slėgio išleidimo vamzdelį (3 dalis):

Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar slėgio išleidimo dalys yra švarios. Slėgio išleidimo dalis galima valyti šiltu vandeniu (8 pav.). Nuimkite vožtuvą ir vožtuvo pagrindą ir įsitikinkite, ar vožtuvo sandariklis yra švarus ir be nusidėvėjimo požymių. Jei sandarinimo žiedas susidėvėjęs arba įtrūkęs, pakeiskite jį. Visas dalis nuplaukite šiltu vandeniu. Iš naujo sumontuokite visas dalis kaip iš pradžių.

APSAUGINIS VOŽTUVAS

Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar apsauginis vožtuvas yra švarus. Nuplaukite jį šiltu vandeniu. Jei reikia, galite šiek tiek pajudinti (pastumti) vožtuvą adatos galine dalimi, kad pašalintumėte įstrigusius nešvarumus (17 pav.).



SANDARINIMO ŽIEDAS

Po kiekvieno naudojimo nuplaukite jį šiltame vandenyje arba su trupučiu muilino vandens. Tinkamai įstatykite sandarinimo žiedą į apsauginiame vožtuve esančią įdubą.

PASTABA: ĮSPĖJIMAS: REMONTO DARBUS GALI ATLIKTI TIK ĮGALIOTI DARBUOTOJAI.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMO BŪDAS
Slėgio indikatorius nekyla arba prietaiso viduje nesusidaro slėgis.	Slėgio indikatorius nekyla arba prietaiso viduje nesusidaro slėgis.	Nustatykite aukštesnę temperatūrą.
	Per mažai virimo skysčio.	Įpilkite daugiau virimo skysčio.
	Viršutinė ir apatinė rankenos nėra tinkamai sujungtos, o sandarinimo žiedas nėra tinkamoje padėtyje.	Uždarykite greitpuodį, kol jis atvės. Tinkamai sujunkite abi rankenas ir įstatykite sandarinimo žiedą į reikiamą padėtį.
	Sandarinimo žiedas nešvarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMO BŪDAS
Po dangčiu išsiskiria garai.	Sandarinimo žiedas nešvarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
	Sandarinimo žiedas deformuotas ir susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą YS223H07 modelio sandarinimo žiedu.
Jei aplink slėgio reguliavimo vožtuvą išbėga skystis arba išsiskiria garai:	Nustatyta per aukšta temperatūra.	Nustatykite žemesnę temperatūrą.
	Prietaisas pripildytas daugiau, nei maksimali jo talpa.	Pripildykite prietaisą, kaip aprašyta pirmiau.
Jei slėgio indikatorius nejuda žemyn ir dangtis neatsidaro:	Greitpuodyje vis dar yra slėgis.	Palaukite, kol slėgis iš prietaiso išsisklaidys, ir nustatykite slėgio reguliavimo vožtuvą į garų išleidimo padėtį.
Jei neveikia atidarymo ir uždarymo sistema:	„O“ ženklas ant dangčio yra ne tame pačiame lygyje kaip „▲“ ženklas ant puodo rankenos.	Abi žymos turi būti viename lygyje.
Jei iš apsauginio vožtuvo išeina stipri garų srovė:	Apsauginio vožtuvo slėgio riba viršyta dėl užblokuoto garo išleidimo vožtuvo.	Nedelsdami išjunkite kaitlentę ir, visiškai išleidę slėgį, atidarykite greitpuodį. Patikrinkite, kuri dalis užsikimšusi. Išvalykite garų išleidimo vožtuvą ir apsauginį vožtuvą, vadovaudamiesi pirmiau pateiktomis instrukcijomis.
	Nejdėtas apsauginio vožtuvo sandarinimo žiedas.	Visiškai išleidę slėgį, nedelsdami išjunkite kaitlentę ir atidarykite greitpuodį. Tinkamai įstatykite sandarinimo žiedą į apsauginiame vožtuve esančią įdubą.
Jei sandarinimo žiedas išsikiša iš po dangčio:	Sandarinimo žiedas susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą.

PARUOŠIMO REKOMENDACIJOS

MĖSA

MĖSA	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUS-TATYMAS
Jautiena / veršienos kepsnys	35 – 40	aukštas
Jautienos mėsa / veršienos kepsnys (mentė)	25 – 30	aukštas
Kiaulienos kepsnys	40 – 45	aukštas
Kiaulienos šonkauliukai, 2 svarai	15	aukštas
Kiaulienos nugarinė, rūkyta, 2 svarai	20 – 25	aukštas
Ėriena, mentė	35 – 40	aukštas
Ėriena, kubeliais, 1,5 svaro	10 – 18	aukštas
Višta, visa, 2–3 svarai	12 – 18	aukštas
Višta, dalimis, 2–3 svarai	12 – 18	aukštas
Jautienos arba paukštienos sriuba arba sultinys	8 – 10	aukštas

JŪROS GĖRYBĖS IR ŽUVIS

Įdėkite midijas vienai valandai į indą su šaltu vandeniu ir vienos citrinos sultimis, kad būtų pašalintas smėlis.

ŽUVIS	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUS-TATYMAS
Krabas	2 – 3	žemas
Žuvies filė, 1,5–2 svarai	2 – 3	žemas
Žuvies sriuba arba koncentruotas žuvies sultinys	5 – 6	žemas
Žuvys, sveikos, išdarinėtos	5 – 6	žemas
Omaras, nuo 1,5–2 svarai	2 – 3	žemas
Midijos	2 – 3	žemas
Krevetės, krabai	1 – 2	žemas

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

ŠALINIMAS

IŠMESKITE PAKUOTĘ

Gaminio pakuotę sudaro perdirbamos medžiagos.

Pakavimo medžiagas šalinkite pagal jų ženklinimą viešuose atliekų surinkimo punktuose arba vadovaudamiesi konkrečios šalies teisės aktais.

SPECIFIKACIJA

Modelis	428593
Skersmuo	Ø 22 cm
Tūris	6 L
Garų slėgis	50/90 kPa

Greitpuodis atitinka
EN 12778:2002/A1:2005

GARANTIJAS UN SERVISA APKALPOŠANA

Izstrādājums tika rūpīgi ražots saskaņā ar stingrām kvalitātes vadlīnijām un pārbaudīts pirms piegādes. Izstrādājuma defektu gadījumā jums ir likumā paredzētās tiesības pret preces pārdevēju. Mūsu garantija neierobežo šīs likumā paredzētās tiesības. Šim izstrādājumam ir trīs gadu garantija no pirkuma datuma. Garantijas periods sākas no pirkuma datuma. Lūdzu, saglabājiēt čeka oriģinālu, jo garantijas pretenzijas gadījumā tas būs nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Šis dokuments ir nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Ja trīs gadu laikā no pirkuma datuma šim izstrādājumam rodas materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles bez maksas salabosim vai nomainīsim izstrādājumu. Šī garantija ir spēkā neesoša, ja izstrādājums ir bojāts, nepareizi izmantots vai kopts. Garantija attiecas uz materiālu vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kuras ir pakļautas normālam nolietojumam (piemēram, baterijām), un tāpēc tās var uzskatīt par nodilstošām daļām vai trauslu daļu, piemēram, slēdžu, bateriju vai stikla daļu bojājumiem.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

182 | (LT)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Informacijos data

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



SNELKOOKPAN

NL BE

SNELKOOKPAN

Bedienings- en veiligheidsinstructies



IAN 428593_2301

BEVEILIGING

Lees de volgende veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt. Volg alle onderstaande veiligheidsinstructies voor een veilig gebruik op.

BESTEMMINGSCONFORM GEBRUIK

Gebruik het product alleen voor het beoogde doel. Dit is een huishoudelijke snelkookpan, gebruikt om voedsel snel te bereiden. Ander gebruik, of wijzigingen aan het product gelden als niet bestemmingsconform en kunnen leiden tot verwondingen en schade. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik. Het product is niet bedoeld voor commercieel gebruik.



VEILIGHEID VAN KINDEREN EN MENSEN WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ONGEVALLLEN VOOR KINDEREN EN KLEINE KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met verpakkingsmateriaal!
Er bestaat verstikkingsgevaar - kinderen onderschatten vaak de gevaren!
Levensgevaar en gevaar voor letsels voor kleine kinderen en kinderen!



LAAT KINDEREN NOOIT ZONDER TOEZIC

Controleer of alle onderdelen onbeschadigd zijn.
Beschadigde onderdelen kunnen invloed hebben op de veiligheid en de stabiliteit.

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Controleer voor gebruik de stabiliteit van het product. Gebruik het product correct en alleen voor het beoogde toepassingsgebied. Kunststof onderdelen moeten uit de buurt van open vuur worden gehouden.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of instructies van hen kregen over hoe het product gebruikt moet worden. Fundamentele veiligheidsmaatregelen moeten in acht worden genomen bij het gebruik van snelkookpannen:

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.
- Plaats de snelkookpan niet in een verwarmde oven.
- Gebruik deze snelkookpan niet om te frituren met vloeibare olie.
- Verplaats de snelkookpan zeer voorzichtig wanneer deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan, gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik indien nodig keukenwanten.
- Gebruik deze snelkookpan alleen voor het in de gebruiksaanwijzing aangegeven doel.

- Dit apparaat kookt onder stoomdruk. Onjuist gebruik kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat je hem op het fornuis zet, zie gebruiksaanwijzing.
- Open de snelkookpan pas als deze voldoende is afgekoeld en alle inwendige druk is weggenomen, zie gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistoffen, dit kan ernstige schade veroorzaken.
- Overvullen kan het drukventiel verstoppert en zo leiden tot een verhoogde drukopbouw.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3 van zijn inhoud.
- Vul bij het koken van voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals bijv. rijst of gedroogde groenten, de snelkookpan slechts voor de helft.
- Merk op dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, gort, haverhout of andere granen, spliterwten, pasta, macaroni, rabarber of spaghetti gaan schuimen, uitzetten of spetteren, waardoor het overdrukventiel verstopt kan raken. Deze voedingsmiddelen mogen niet in een snelkookpan worden gekookt.
- Gebruik alleen warmtebronnen die in de handleiding zijn goedgekeurd.
- Als u vlees met vel heeft gekookt (bijv. ossentong) dat onder druk kan opzwellen, prik dan niet in het vlees zo lang het vel gezwollen is. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- Als u voedsel met een dikke textuur bereidt, moet u lichtjes met de snelkookpan schudden voor u haar opent om ervoor te zorgen dat er niets uit spat.
- Controleer voor ieder gebruik het ventiel op verstopping, zie gebruiksaanwijzing.
- Laat het beveiligingssysteem onaangeroerd, behalve om het te reinigen en te onderhouden conform de instructies. U in het bijzonder nooit het bedieningsveld openen.
- Zet van zodra de normale werkdruk is bereikt het vuur lager, zodat niet alle vloeistof, die voor stoom zorgt, verdampt.
- Als de handgrepen moeilijk uit elkaar te duwen zijn, betekent dit dat de snelkookpan nog steeds onder druk staat - forceer ze niet met geweld. De druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik alleen originele vervangonderdelen voor het betreffende model.
- Gebruik in het bijzonder een pot en het deksel van dezelfde fabrikant, en zorg ervoor dat ze compatibel zijn.
- Greepschroeven kunnen losraken. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast. Greepschroeven kunnen losraken. Draai indien nodig de schroefverbinding van de handgrepen vast.
- Let op: bij het koken op inductiekookplaten kan er een zoemend geluid te horen zijn. Dit geluid heeft een technische oorzaak, en duidt niet op een defect aan uw fornuis of het product. 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 aangegeven toepassingen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Overhandig alle documenten wanneer u het product aan derden doorgeeft.

BELANGRIJK! BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK: AANDACHTIG LEZEN!

IAN 428593_2301

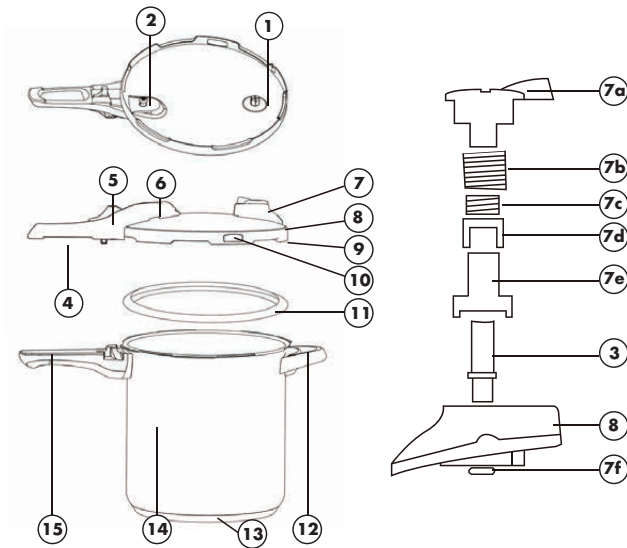
186 | (NL) (BE)

LEVERINGSOMVANG

- Snelkookpan + deksel
- Afdichtring voor deksel
- Stoommandje
- Gebruikshandleiding

Ga na of alle onderdelen aanwezig zijn en controleer het product op transportschade. Neem een beschadigd product niet in gebruik!

ONDERDELEN EN FUNCTIES



- 1 **ANTIBLOKKEERMOER:** Deze voorkomt effectief dat de stoomuitlaat verstopt raakt om een te hoge druk in de pot te voorkomen.
- 2 **VEILIGHEIDSVENTIEL:** Dit wordt gebruikt om de druk onder de grenswaarde te houden door lucht te laten ontsnappen van zodra er meer druk wordt opgebouwd dan ingesteld. Het voorkomt dat het deksel wordt geopend terwijl er nog actieve druk in de snelkookpan is.
- 3 **DRUKAFVOER:** Wordt gebruikt om stoom van de snelkookpan af te voeren.
- 4 **DEKSEL HANDVAT:** Dient voor het afnemen van het deksel van de snelkookpan. De snelkookpan voldoet aan de Europese richtlijn 2014/68/EU.
- 5 **AANDRUKPLAAT:** Als het deksel goed gesloten is, duwt u de aandrukplaat naar achter om het te vergrendelen. Duw de aandrukplaat naar voor om het deksel te openen.
- 6 **DRUKWEERGAVE:** De manometer zal na enkele minuten verwarmen oplopen, en terugvallen naar het uitgangspunt nadat de druk volledig is afgelaten.

- 7 **DRUKREGELVENTIEL:** Drukinstelling: „1“ = lage druk, „2“ = hoge druk
- 7a **BEDIENINGSKNOP**
- 7b **VEER**
- 7c **VEER**
- 7d **AFDEKKING REGELKNOP**
- 7e **AS REGELKNOP**
- 7f **AFDICHRING**
- 8 **BASIS DRUKREGELVENTIEL:** Onderdeel van het drukregelventiel
- 9 **DEKSEL**
- 10 **VENSTER**
- 11 **AFDICHRING:** Deze moet absoluut zuiver zijn, model „YS223H07“
- 12 **HANDGREEP:** om de snelkookpan te verplaatsen
- 13 **BODEM:** De bodem bestaat uit drie materiaallagen die zorgen voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling, waardoor de pan ook op inductiekookplaten kan worden gebruikt.
- 14 **LICHAAM SNELKOOKPAN:** Deze bevat het te bereiden voedsel, en is zuur- en alkalibestendig
- 15 **HANDVAT:** „▲“ is de juiste positie om het deksel en de pan onderling te vergrendelen.

GEBRUIKSHANDLEIDING

Haal alle accessoires uit de pan. Doe een beetje slaolie op het oppervlak rond de dekselrand (fig. 1). Vul de snelkookpan voor de helft met koud water, en verwarm haar gedurende 30 minuten, waarbij u de rekening houdt met paragrafen "Controleren voor het vergrendelen" en "Koken". Open de snelkookpan nadat deze volledig is afgekoeld en alle druk is afgelaten. Maak de snelkookpan leeg en droog haar af met een zachte doek.

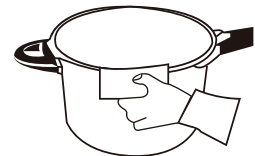


Fig. 1

VEILIG GEBRUIK

TOEVOEGEN VAN VOEDSEL EN VLOEISTOF

Om met de snelkookpan te koken, moet ze absoluut worden gevuld met een vloeistof die na het koken stoom kan afgeven. Water, maar ook soep, bouillon of wijn kunnen gebruikt worden. Vul de snelkookpan **NOOIT** voor meer dan $\frac{2}{3}$ met vloeistof of voedsel (fig. 2) (fig. 3).



Fig. 2

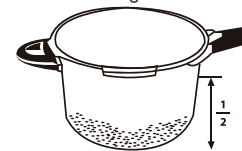


Fig. 3

CONTROLLEREN VOOR HET VERGRENDELEN

Voordat u de snelkookpan vergrendelt, moet u er altijd voor zorgen dat de drukafvoerbuis (art. 3) en het veiligheidsventiel zuiver en niet verstopt zijn (zie Verzorging en onderhoud van de snelkookpan).

SLUITEN VAN DE SNELKOOKPAN

1. Breng het „○“-teken op het deksel op één lijn met het „▲“-teken op het handvat van de pan (onderdeel. 15) (fig. 4).
Druk lichtjes op het deksel en draai het met de klok mee totdat de twee handgrepen zich op één lijn bevinden (fig. 5).
Schuif de drukplaat naar achter in de richting van de markering op de handgreep van het deksel om er zeker van te zijn dat deze volledig gesloten is (fig. 6).

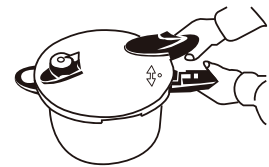


Fig. 4



Fig. 5

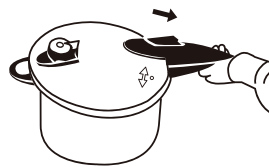


Fig. 6

GAREN

1. Voorbereiding
Plaats de snelkookpan rechtop en stabiel op de kookplaat (fig. 7).
2. Drukinstelling
Er kunnen 4 drukinstellingen worden geselecteerd.
U kunt stand 2 gebruiken voor normaal koken en stand 1 voor snel koken, en gemakkelijk te bereiden voedsel (fig. 8).



Fig. 7

ER KUNNEN 4 DRUKINSTELLINGEN WORDE

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☐ - Stoomafvoerstand

⊕ - Verwijder van de module

3. Koken
Plaats de snelkookpan op het fornuis en zet deze op de hoogste kookstand. Na verloop van tijd zullen er kleine hoeveelheden stoom ontsnappen uit de stoomafvoer. Als de manometer omhoog beweegt, begint de drukopbouw (afb. 9 en 10). Zorg er bij het gebruik van een gasfornuis altijd voor dat de instelling zodanig laag wordt gehouden, dat er geen vlammen langs de zijkant van de pan opstijgen.



Fig. 8

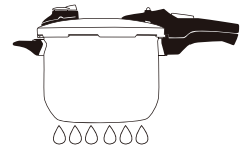
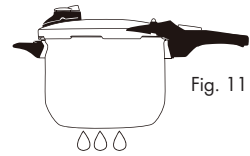


Fig. 9



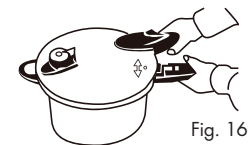
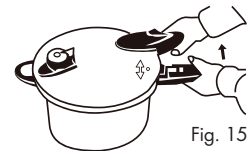
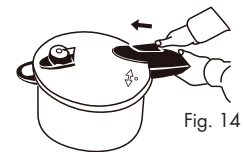
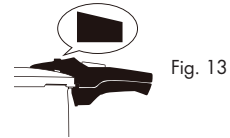
Fig. 10

4. Koken onder druk
Verlaag het kookniveau en stel de kooktijd in op basis van het recept of uw eigen ervaring (fig. 11).



OPENEN

1. Nadat u de kookplaat uitschakelde, zijn er twee mogelijkheden:
- a) Maak de pan langzaam drukloos en open hem: Zorg ervoor dat de pan stabiel staat en laat hem op natuurlijke wijze afkoelen (fig. 12). Deze methode is handig voor het stoven van voedsel: de hoge temperatuur blijft nog even in de pan, ook nadat de kookplaat werd uitgeschakeld.
 - b) Gebruik in het andere geval het drukregelventiel om de druk weg te laten.
2. Zodra de manometer in de uitgangspositie staat, is alle druk uit de snelkookpan gehaald en kunt u haar openen (fig. 13).
- 1) Far scorrere il cursore al centro del coperchio (Fig. 14).
- a) Breng de schuiver naar het midden van het deksel (fig. 14)
 - b) Draai de bovenste handgreep tegen de klok in (fig. 15)
3. Het „o“-teken op het deksel met het „▲“-teken op het handvat van de pan (deel 15) op hetzelfde niveau brengen en het deksel openen (fig. 16)



REINIGING EN ONDERHOUD

LET OPI! GEVAAR VOOR SCHADE!

Onjuurdeelkundige omgang met het product kan leiden tot schade.

EENVOUDIG SCHOONMAKEN

Om de levensduur van de snelkookpan te verlengen, mag u het gekookte voedsel niet te lang in de pan laten staan. Spoel en droog de pan om te voorkomen dat voedselresten vlakken maken in de pan, vooral zure en alkalische voedingsmiddelen. Spoel de pan en het deksel indien nodig af met warm water, voeg een beetje zacht afwasmiddel toe en gebruik een zachte spons. Pas vooral op dat u de rubberen onderdelen in het deksel niet beschadigt. Bewaar het product op een droge en zuivere plaats.

PRODUCT REINIGEN

Reinigen van het drukregelventiel:

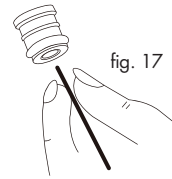
Verwijder na elk gebruik het drukregelventiel door onderdeel „7a“ tegen de klok in te draaien totdat de „o“-markering en de „▲“-markering tegenover elkaar staan (fig. 8). Hierna kunt u het drukregelventiel wegnemen. Let er op dat de veer in het ventiel blijft. Spoel alle onderdelen grondig af met water en zet ze weer in elkaar. Draai aan onderdeel „7a“ om na te gaan dat het goed en met de klok mee draait. Als dit niet het geval is, is de veer niet correct geplaatst.

Reinigen van het drukregelklep (item 8) en het drukafvoer (item 3):

Controleer na elk gebruik of de drukontlastingsonderdelen zuiver zijn. De drukaflaatonderdelen kunnen in warm water worden gereinigd (fig. 8). Verwijder het ventiel en de voet ervan, en controleer of de ventielafdichting zuiver en vrij van afzettingen is. Vervang de afdichting als deze versleten of gebarsten is. Spoel alle onderdelen af in warm water. Monteer alle onderdelen zoals oorspronkelijk.

VEILIGHEIDSVENTIEL

Controleer na elk gebruik of het veiligheidsventiel zuiver is. Spoel 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 (fig. 17).



AFDICHTING

Spoel na elk gebruik in warm water of met een beetje zeepwater.

Plaats de afdichting correct in de daarvoor bestemde uitsparing in het veiligheidsventiel.

AANWIJZING: WAARSCHUWING; HERSTELLINGEN MOGEN ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR GEAUTORISEERD PERSONEEL.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
De drukmeter gaat niet omhoog, of er wordt geen druk opgebouwd in het apparaat.	De drukmeter gaat niet omhoog, of er wordt geen druk opgebouwd in het apparaat.	Stel een hogere temperatuur in.
	Te kleine hoeveelheid kookvloeistof	Voeg meer kookvloeistof toe.
	De bovenste en onderste handgrepen zijn niet goed met elkaar verbonden, en de dichtingsring zit niet op de juiste positie.	Sluit de snelkookpan tot ze afgekoeld is. Vwverbinden beide handgrepen met elkaar, en breng de dichtingsring in de juiste positie.
	De dichtingsring is niet schoon.	Maak de dichtingsring schoon.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Er ontsnapt stoom onder het deksel.	De dichtingsring is niet schoon.	Maak de dichtingsring schoon.
	Maak de dichtingsring schoon.	Vervang de dichtingsring door model nr. S223H07.
Als er vloeistof of damp rond het drukregelventiel ontsnapt:	Temperatuurinstelling te hoog.	Gebruik een lagere temperatuurinstelling.
	Het apparaat is tot boven de maximale capaciteit gevuld	Vul het apparaat zoals hierboven beschreven.
Als de manometer niet naar beneden gaat en het deksel niet opengaat:	Er is nog steeds druk in de snelkookpan.	Wacht tot de pan drukloos is, en zet de drukregelklep in de stand stoom aflaten.
Als het openings- en sluitsysteem niet werkt:	De „o“-markering op het deksel is niet uitgelijnd met de „▲“-markering op het handvat van de pan.	Breng beide markeringen op één lijn.
Als er een sterke straal stoom uit het veiligheidsventiel komt:	De druklimiet van het veiligheidsventiel is overschreden door een verstopt stoomafvoerventiel.	Schakel de kookplaat onmiddellijk uit en open de snelkookpan nadat de druk volledig is afgelaten. – Controleer welk onderdeel verstopt is. Reinig het stoomaflaatventiel en het veiligheidsventiel, rekening houdend met de gebruikshandleiding.
	De afdichtring van het veiligheidsventiel is niet aangebracht.	Schakel de kookplaat onmiddellijk uit en open de snelkookpan nadat de druk volledig is afgelaten. Plaats de afdichtring correct in de daarvoor bestemde uitsparing in het veiligheidsventiel.
Als de afdichtring onder het deksel uitsteekt:	De afdichtring is versleten.	De afdichtring vervangen.

BEREIDINGSADVIES

VLEES

VLEES	GESCHATTE KOOKTIJD (IN MINUTEN)	DRUKINSTELLING
Runds/kalfs	35 – 40	hoog
Rosbief/kalfsschenkel	25 – 30	hoog
Varkens	40 – 45	hoog
Varkensribbetjes, 1 kg	15	hoog
Varkensschenkel, gerookt, 1 kg	20 – 25	hoog
Lamskoteletten	35 – 40	hoog
Lamsvlees, dobbelsteentjes, 750 gram	10 – 18	hoog
Kip, heel, 1 tot 1,5 kg	12 – 18	hoog
Kip, in stukken, 1 tot 1,5 kg	12 – 18	hoog
Soep of bouillon van rundvlees of gevogelte	8 – 10	hoog

ZEEVRUCHTEN EN VIS

Week de mosselen gedurende een uur in een kom met koud water en citroensap om het zand te verwijderen.

VIS	TEMPO DI COTTURA STIMATO (IN MINUTI)	IMPOSTAZIONE DELLA PRESSIONE
Krab	2 – 3	laag
Visfilet, 0,75 tot 1 kg	2 – 3	laag
Vissoep of geconcentreerde visbouillon	5 – 6	laag
Vis, heel, schoongemaakt	5 – 6	laag
Kreeft, 0,75 tot 1 kg	2 – 3	laag
Schaaldieren	2 – 3	laag
Garnalen, krabben	1 – 2	laag

De kooktijden in de tabel zijn richtwaarden. Afwijkingen in de vereiste kooktijden zijn mogelijk omwille van de drukregeling, de consistentie en volumeschommelingen.

VERWIJDERING ALS AFVAL

VERWIJDER DE VERPAKKING

De verpakking van het product bestaat uit recycleerbare materialen. Verwijder de verpakkingsmaterialen naargelang hun identificatie bij de openbare inzamelpunten of volgens de plaatselijke voorschriften.

SPECIFICATIES

Model	428593
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 L
Stoomdruk	50/90 kPa

De snelkookpan voldoet aan
EN 12778:2002/A1:2005

AFWIKKELING GARANTIE- EN SERVICE

Het product is zorgvuldig geproduceerd volgens strikte kwaliteitsrichtlijnen en zorgvuldig gecontroleerd voor levering. Bij gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze geïllustreerde garantie. Dit product wordt geleverd met een garantie van drie jaar vanaf de aankoopdatum. De garantieperiode begint op de datum van aankoop. Bewaar het originele aankoopbewijs, aangezien dit nodig is als aankoopbewijs in geval van een garantieclaim. Dit document is vereist als aankoopbewijs. Als dit product binnen drie jaar na de aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertoont, zullen wij, naar ons goeddunken, het product gratis voor u repareren of vervangen. Deze garantie is ongeldig als het product is beschadigd, of niet correct werd gebruikt of onderhouden. De garantie is van toepassing op materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage (bijv. batterijen) en kunnen daarom worden beschouwd als slijtage-onderdelen, of voor schade aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, batterijen glazen delen.

p:os handels GmbH · Ostenallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

194 | (NL) (BE)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Status van de informatie:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



SZYBKOWAR

PL

SZYBKOWAR

Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa



IAN 428593_2301

BEZPIECZEŃSTWO

Przed pierwszym użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki dot. bezpieczeństwa. Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania, należy uwzględnić wszystkie poniższe wskazówki dot. bezpieczeństwa.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE

Należy używać produktu tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Jest to szybkowar przeznaczony do użytku w gospodarstwie domowym, do szybkiego gotowania potraw. Inne zastosowania lub modyfikacje produktu są uważane za niewłaściwe i mogą spowodować obrażenia i uszkodzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.



BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB

OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU DLA DZIECI I NIEMOWLĄTI

Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałami opakowaniowymi!
Istnieje ryzyko uduszenia – dzieci często nie są w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia! Ryzyko śmierci i obrażeń u niemowląt i dzieci!



UWAGA: RYZYKO OBRAŻEŃ!

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

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem należy upewnić się, że produkt jest stabilny.
Produkt należy stosować prawidłowo i tylko w przewidzianym do tego celu miejscu.
Elementy z tworzywa sztucznego należy trzymać z dala od otwartego ognia.

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania produktu od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej i osoby, które nie posiadają doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po poinstruowaniu o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Podczas użytkowania szybkowarów należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Nie wstawiać szybkowaru do nagrzanego piekarnika.
- Nie używać szybkowaru do smażenia z płynnym olejem.
- Kiedy szybkowar jest pod ciśnieniem, należy przesuwać go bardzo ostrożnie. Nie dotykać gorących powierzchni, lecz korzystać z uchwytów i przycisków. W razie potrzeby stosować rękawice.
- Szybkowar należy używać wyłącznie w celach podanych w instrukcji obsługi.

- Urządzenie gotuje pod ciśnieniem pary. Niewłaściwe użycie może prowadzić do poparzeń. Przed postawieniem szybkowaru należy upewnić się, że został prawidłowo zamknięty – patrz instrukcja obsługi.
- Szybkowar należy otwierać dopiero po jego ostygnięciu i uwolnieniu całego ciśnienia wewnętrznego – patrz instrukcja obsługi.
- Nigdy nie używać szybkowaru bez płynów, gdyż może to spowodować poważne szkody.
- Przepelnienie może prowadzić do zatkania przewodu uwalniającego ciśnienie, a tym samym do zwiększonego tworzenia się ciśnienia.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności.
- Gotując produkty, które podczas gotowania zwiększają swoją objętość, jak np. ryż lub suszone warzywa, należy napełniać szybkowar tylko do połowy jego pojemności.
- Należy pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane lub inne zboża, groch w półówkach, kluski, makaron, rabarbar lub spaghetti, mogą się pnieć, powiększać swoją objętość lub powodować rozpryski, co może skutkować zatkaniem zaworu zwalniającego ciśnienie. Te produkty nie powinny być gotowane w szybkowarze.
- Używać tylko źródeł ciepła określonych w instrukcji.
- Podczas gotowania mięsa ze skórą (np. ozora wołowego), która może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie należy przekłuwać mięsa, gdy skóra jest nabrzmiąta. W przeciwnym razie może dojść do poparzeń.
- Jeśli użytkownik gotuje potrawy o gęstej konsystencji, przed otwarciem należy delikatnie wstrząsnąć szybkowarem, aby upewnić się, że nic się nie wyleje.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory nie są zatkane – patrz instrukcja obsługi.
- System bezpieczeństwa powinien pozostać nienaruszony – z wyjątkiem mycia i konserwacji zgodnie z instrukcją. W szczególności nigdy nie należy otwierać panelu sterowania.
- Po osiągnięciu normalnego ciśnienia roboczego należy zmniejszyć temperaturę, aby zapobiec całkowitemu wyparowaniu cieczy wytwarzającej parę.
- Jeśli trudno jest rozsunąć uchwyty, oznacza to, że szybkowar znajduje się jeszcze pod ciśnieniem – nie należy otwierać go na siłę. Każde ciśnienie w szybkowarze może być niebezpieczne.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne przewidziane dla danego modelu.
- W szczególności należy używać garnka i pokrywki tego samego producenta i upewnić się, że są one kompatybilne.
- Śruby uchwyty mogą się poluzować. W razie potrzeby dokręcić połączenie śrubowe uchwytów.
- Uwaga: podczas gotowania na płytach indukcyjnych może być słyszalny brzęczący dźwięk. Dźwięk ten jest uwarunkowany technicznie i nie świadczy o wadzie kuchenki ani produktu. Pozostaje też bez wpływu na efektywność gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. Produktu należy używać tylko zgodnie z opisem i we wskazanych obszarach zastosowania. Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości. Przekazując produkt osobom trzecim, należy przekazać im wszystkie dokumenty.

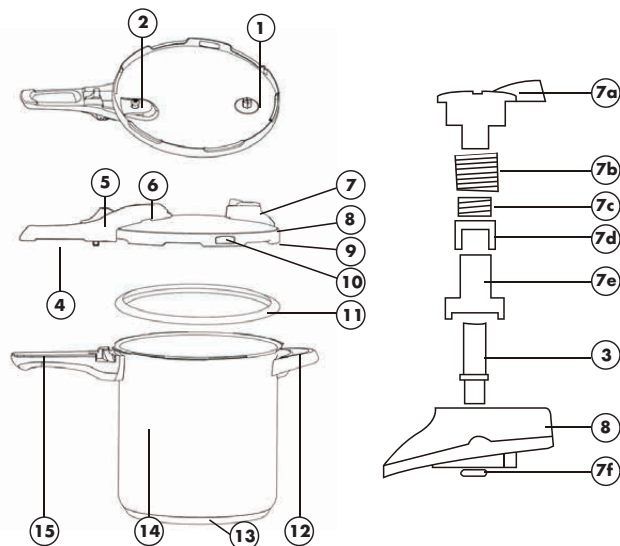
WAŻNE! NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: PRZECZYTAĆ UWAŻNIE!

ZAKRES DOSTAWY

- Szybkiwar + pokrywka
- Pierścień uszczelniający do pokrywki
- Wkładka do gotowania na parze
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone i czy produkt nie uległ uszkodzeniu w transporcie. Nie wolno uruchamiać uszkodzonego produktu!

CZĘŚCI SKŁADOWE I FUNKCJE

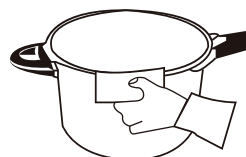


- 1 **NAKRĘTKA ZAPOBIEGAJĄCA ZATYKANIU:** skutecznie zapobiega zatykaniu się wylotu pary, aby uniknąć nadciśnienia wewnątrz garnka.
- 2 **ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA:** służy do utrzymania ciśnienia poniżej wartości granicznej poprzez wypuszczanie powietrza w razie powstania ciśnienia większego niż kontrolowane. Zapobiega on otwieraniu pokrywki, gdy w szybkowarze panuje jeszcze aktywne ciśnienie.
- 3 **PRZEWÓD UWALNIAJĄCY CIŚNIENIE:** służy do uwalniania pary w szybkowarze.
- 4 **UCHWYT POKRYWKI:** służy do zdejmowania pokrywki z szybkowaru. Szybkiwar odpowiada przepisom dyrektywy europejskiej 2014/68/EU.
- 5 **PŁYTKA DOCISKOWA:** gdy pokrywa jest prawidłowo zamknięta, należy popchnąć płytkę dociskową do tyłu, aby ją zamknąć. Aby otworzyć pokrywkę, należy popchnąć płytkę dociskową do przodu.
- 6 **WSKAŹNIK CIŚNIENIA:** wskaźnik ciśnienia w ciągu kilku minut po nagrzaniu przesuwają się do góry, a następnie wraca do punktu wyjścia po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.

- 7 **ZAWÓR REGULUJĄCY CIŚNIENIE:** ustawienie ciśnienia: „1” = niskie ciśnienie, „2” = wysokie ciśnienie
- 7a **POKRĘTŁO REGULACYJNE**
- 7b **SPRĘŻYNA**
- 7c **SPRĘŻYNA**
- 7d **OSŁONA POKRĘTŁA REGULACYJNEGO**
- 7e **OŚ POKRĘTŁA REGULACYJNEGO**
- 7f **PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY**
- 8 **PODSTAWA ZAWORU REGULUJĄCEGO CIŚNIENIE:** część zaworu regulującego ciśnienie
- 9 **POKRYWKA**
- 10 **OKNO**
- 11 **PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY:** musi on być absolutnie czysty, model „YS223H07”.
- 12 **UCHWYT:** do przenoszenia szybkowaru
- 13 **DNO:** dno składa się z trzech warstw materiału, które pozwalają na szybkie i równomierne rozprzowanie ciepła, dzięki czemu garnek może być używany również na kuchenkach indukcyjnych.
- 14 **KORPUS SZYBKOWARU:** zawiera gotowaną żywność, jest odporny na działanie kwasów i zasad.
- 15 **UCHWYT GARNKA:** „▲” oznacza prawidłową pozycję, w której pokrywka i garnek są zamknięte i połączone ze sobą.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Usunąć wszystkie akcesoria z garnka. Nałożyć odrobinę oleju do sałatek na powierzchnię wokół krawędzi pokrywy (rys. 1). Napełnić szybkowar do połowy zimną wodą i podgrzewać przez 30 minut, postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziałach „Kontrola przed zamknięciem” i „Gotowanie”. Otworzyć szybkowar po całkowitym ostygnięciu i uwolnieniu ciśnienia. Opróżnić szybkowar i osuszyć go miękką ściereczką.



rys. 1

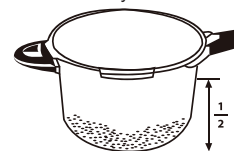
BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

DODAWANIE ŻYWNOŚCI I PŁYNÓW

Chcąc gotować w szybkowarze, należy wypełnić go płynem, który w procesie wrzenia jest w stanie uwolnić parę. Można też użyć wody, zupy, bulionu lub wina. **NIGDY** nie należy napełniać szybkowaru płynem lub potrawą powyżej 2/3 jego pojemności (rys. 2) (rys. 3).



rys. 2



rys. 3

KONTROLA PRZED ZAMKNIĘCIEM

Przed zamknięciem szybkowaru należy zawsze upewnić się, że rurka odprowadzająca ciśnienie (część 3) oraz zawór bezpieczeństwa są czyste i nie zapchane (patrz „Pielęgnacja i konserwacja szybkowaru”).

ZAMKNIĘCIE SZYBKOWARU

1. Przesunąć, aby znak „o” na pokrywce zrównał się ze znakiem „▲” na uchwycie garnka (cz. 15) (rys. 4).
2. Nacisnąć lekko na pokrywkę i obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż obydwa uchwyty znajdą się na jednej wysokości (rys. 5).
3. Przesunąć płytkę dociskową do tyłu, w kierunku znaku na uchwycie pokrywki, aby upewnić się, że jest ona całkowicie zamknięta (rys. 6).

GOTOWANIE

1. Przygotowanie
Szybkowar postawić prosto i stabilnie na płycie grzewczej (rys. 7).
2. Ustawienie ciśnienia
Można wybrać 4 poziomy ciśnienia. Pozycję 2 można wykorzystać do normalnego gotowania, a pozycję 1 do szybkiego gotowania i potraw łatwych do przyrządzenia (rys. 8).

FUNKCJE ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

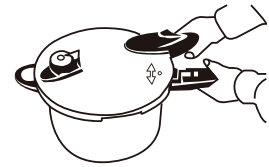
☉ - pozycja uwalniania pary

⊕ - wyciągnięcie modułu

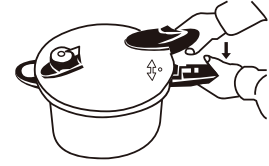
3. Gotowanie

Szybkowar postawić na kuchence i ustawić najwyższy poziom gotowania. Po chwili z wylotu pary zaczną wydostawać się niewielkie ilości pary. Gdy wskaźnik ciśnienia przesuną się w górę, zaczyna wzrastać ciśnienie (rys. 9 i 10).

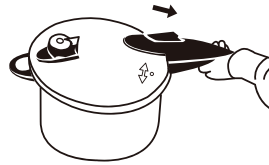
Używając kuchenki gazowej, należy zawsze uwzględnić, że ustawienie powinno być na tyle niskie, aby na ścianie garnka nie pojawiały się płomienie.



rys. 4



rys. 5



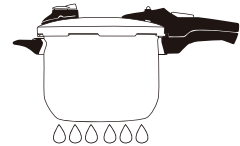
rys. 6



rys. 7



rys. 8

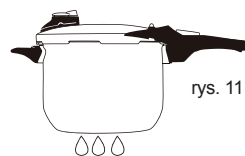


rys. 9



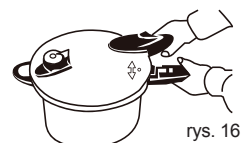
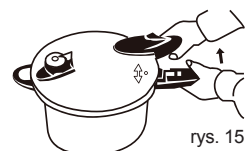
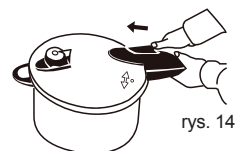
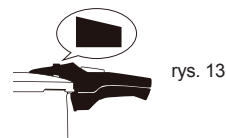
rys. 10

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



OTWIERANIE

1. Po wyłączeniu płyty grzewczej istnieją dwie możliwości:
- Powoli zwolnić ciśnienie i otworzyć garnek:
Upewnić się, że garnek jest stabilny i pozwolić mu w naturalny sposób ostygnąć (rys. 12). Metoda ta jest przydatna w przypadku duszenia potraw, wtedy wysoka temperatura utrzymuje się w garnku przez jakiś czas, nawet po wyłączeniu płyty.
 - W przeciwnym razie należy użyć zaworu regulacji ciśnienia, aby uwolnić ciśnienie.
2. Gdy wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji wyjściowej, całe ciśnienie zostało uwolnione z szybkowaru i można go otworzyć (rys. 13).
- Przesunąć suwak do środka pokrywy (rys. 14).
 - Przekręcić górny uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 15).
3. Przesunąć oznaczenie „o” na pokrywce tak, aby zrównało się z oznaczeniem „▲” na uchwycie garnka (cz. 15) i otworzyć pokrywkę (rys. 16).



CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

UWAGA: RYZYKO USZKODZENIA!

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może doprowadzić do jego uszkodzenia.

ŁATWE MYCIE

Aby przedłużyć żywotność szybkowaru, nie należy pozostawiać gotowanych potraw w garnku zbyt długo. Umyć i osuszyć garnek, aby zapobiec zabarwieniu resztek jedzenia, zwłaszcza kwaśnych i zasadowych. Umyć korpus garnka i pokrywkę ciepłą wodą, dodając w razie potrzeby odrobinę łagodnego detergentu, przy użyciu miękkiej gąbkowej ściereczki. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić gumowych elementów w pokrywie. Produkt należy przechowywać w suchym i czystym miejscu.

CZYSZCZENIE PRODUKTU

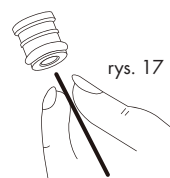
Czyszczenie zaworu regulacji ciśnienia:

po każdym użyciu zdjąć zawór regulacji ciśnienia, obracając część „7a” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak „o” i znak „▲” znajdą się na jednej wysokości (rys. 8). Następnie można wyjąć zawór regulacji ciśnienia. Upewnić się, że sprężyna jest w zaworze. Wszystkie części dokładnie wypłukać w wodzie i ponownie złożyć. Przekręcić część „7a”, aby upewnić się, że można ją obrócić bez problemu i w prawo. Jeśli tak nie jest, sprężyna nie jest włożona prawidłowo.

Oczyszczyć podstawę zaworu regulacji ciśnienia (część 8) i przewód odprowadzający ciśnienie (część 3): Po każdym użyciu sprawdzić, czy części odprowadzające ciśnienie są czyste. Elementy odprowadzające ciśnienie można myć w ciepłej wodzie (rys. 8). Zdjąć zawór i podstawę zaworu i upewnić się, czy uszczelki są czyste i nie wykazują oznak zużycia. Wymienić pierścień uszczelniający, jeśli jest zużyty lub pęknięty. Oplukać wszystkie części w ciepłej wodzie. Zmontować wszystkie części, umieszczając je w miejscach, w których pierwotnie się znajdowały.

ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

Sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa jest czysty po każdym użyciu. Oplukać go w ciepłej wodzie. W razie potrzeby można lekko poruszyć (wcisnąć) zawór drugą stroną igły, aby poluzować zaklinowane zanieczyszczenia (rys. 17).



PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Po każdym użyciu wypłukać w ciepłej wodzie lub odrobiną wody z mydłem. Pierścień uszczelniający włożyć prawidłowo w zagłębienie znajdujące się w zaworze bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA: OSTRZEŻENIE! NAPRAWY MOGĄ BYĆ WYKONYWANE TYLKO PRZEZ UPOWAŻNIONY PERSONEL.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się lub w urządzeniu nie wytwarza się ciśnienie.	Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się lub w urządzeniu nie wytwarza się ciśnienie.	Należy użyć wyższego ustawienia temperatury.
	Zbyt mała ilość płynu do gotowania.	Dodać więcej płynu do gotowania potrawy.
	Górny i dolny uchwyt nie są prawidłowo połączone, a pierścień uszczelniający nie znajduje się we właściwej pozycji.	Zamknąć szybkowar, aż ostygnie. Prawidłowo połączyć obydwa uchwyty i umieścić pierścień uszczelniający we właściwej pozycji.
	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Para wydostaje się spod pokrywy.	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest zdeformowany i zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający na model nr YS223H07.
Jeśli ciecz lub para wydostaje się w okolicy zaworu regulacji ciśnienia:	Zbyt wysoki poziom temperatury.	Wybrać niższy poziom temperatury.
	Urządzenie jest napełnione powyżej poziomu pojemności maksymalnej.	Napełnić urządzenie w sposób opisany powyżej.
Jeśli wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w dół i nie można otworzyć pokrywy:	W szybkowarze nadal jest ciśnienie.	Poczekać, aż ciśnienie zostanie uwolnione z urządzenia i ustawić zawór regulacji ciśnienia w pozycji uwalniania pary.
Jeśli system otwierania i zamykania nie działa:	Znak „o” na pokrywie nie znajduje się na tej samej wysokości co znak „▲” na uchwycie garnka.	Przesunąć obydwa oznaczenia, aby znajdowały się na tej samej wysokości.
W przypadku silnego strumienia pary wychodzącego z zaworu bezpieczeństwa:	Limit ciśnienia zaworu bezpieczeństwa został przekroczony z powodu zablokowanego zaworu uwalniania pary.	Po całkowitym zredukowaniu ciśnienia należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i otworzyć szybkowar. Sprawdzić, która część jest zatkana. Wyczyścić zawór uwalniania pary i zawór bezpieczeństwa, postępując zgodnie z powyższymi instrukcjami.
	Pierścień uszczelniający zaworu bezpieczeństwa nie jest włożony.	Po całkowitym zredukowaniu ciśnienia należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i otworzyć szybkowar. Pierścień uszczelniający włożyć prawidłowo w zagłębienie znajdujące się w zaworze bezpieczeństwa.
Jeśli pierścień uszczelniający wystaje spod pokrywy	Pierścień uszczelniający jest zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający.

ZALECENIE DOT. PRZYGOTOWANIA

MIĘSO

MIĘSO	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Pieczeń wołowa/cielęca	35 – 40	wysoki
Pieczeń wołowa/cielęca (podudzie) o szerokości 3,81 cm	25 – 30	wysoki
Pieczeń wieprzowa	40 – 45	wysoki
Żeberka wieprzowe, 1000 gr	15	wysoki
Golonka wieprzowa, wędzona, 1000 gr	20 – 25	wysoki
Jagnięcina, udziec	35 – 40	wysoki
Jagnięcina, kostka ok. 2,54 cm, 750 gr	10 – 18	wysoki
Kurczak, cały, 1000 do 1500 gr	12 – 18	wysoki
kurczak w kawałkach, 1000 do 1500 gr	12 – 18	wysoki
Zupa lub rosół z wołowiny lub drobiu	8 – 10	wysoki

OWOCE MORZA I RYBY

Umieścić małże w pojemniku z zimną wodą z sokiem z cytryny na godzinę, aby usunąć piasek.

MIĘSO	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Krab	2 – 3	niski
Filet rybny, 750 do 1000 gr	2 – 3	niski
Zupa rybna lub zagęszczony wywar rybny	5 – 6	niski
Ryby, całe, wypatroszone	5 – 6	niski
Homar, 750 do 1000 gr	2 – 3	niski
Małże	2 – 3	niski
Krewetki, kraby	1 – 2	niski

Czasy gotowania podane w tabeli są przybliżone. Odchylenia w wymaganych czasach gotowania spowodowane są kontrolą ciśnienia, konsystencją i Możliwe są wahania objętości.

UTYLIZACJA

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ

Opakowanie produktu składa się z materiałów nadających się do recyklingu.

Materiały opakowaniowe usuwać zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach zbiórki odpadów lub zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

SPECYFIKACJA

Model	428593
Średnica	Ø22 cm
Pojemność	6 L
Ciśnienie pary	50/90 kPa

Szybkwosar spełnia wymogi normy
EN 12778:2002/A1:2005

OBSŁUGA GWARANCYJNA I SERWISOWA

Produkt został starannie wyprodukowany zgodnie z rygorystycznymi wytycznymi jakościowymi i dokładnie sprawdzony przed dostawą. W przypadku wad tego produktu przysługują Państwu określone ustawowo prawa wobec sprzedawcy produktu. Takie prawa ustawowe nie są ograniczone naszą przedstawioną gwarancją. Produkt objęty jest trzyletnią gwarancją od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu. Należy przechowywać oryginalny paragon w bezpiecznym miejscu, ponieważ będzie on potrzebny jako dowód zakupu w przypadku roszczeń gwarancyjnych. Dokument ten jest wymagany jako dowód zakupu. Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu okaże się, że produkt jest obciążony wadami materiałowymi lub produkcyjnymi, według naszego uznania, naprawimy lub wymienimy produkt bezpłatnie. Niniejsza gwarancja jest nieważna, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie używany lub konserwowany. Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają zwykłemu zużyciu (np. baterie) i dlatego mogą być uważane za części zużywające się, ani uszkodzeń delikatnych części, np. przełączników, baterii lub elementów wykonanych ze szkła.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

206 | (PL)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Status informacj:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



PANELA DE PRESSÃO

PT

PANELA DE PRESSÃO

Instruções de operação e segurança



IAN 428593_2301

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 abaixo indicadas.

UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

Utilizar o produto apenas para o fim a que se destina. Esta é uma panela de pressão de uso doméstico utilizada para cozinhar alimentos rapidamente. Outras utilizações ou modificações do produto são consideradas impróprias e podem resultar em ferimentos e danos. O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uma utilização incorrecta. O produto não se destina a uma utilização comercial.



SEGURANÇA DE CRIANÇAS E PESSOAS ADVERTÊNCIA! PERIGO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÉS!

Nunca deixar crianças sem supervisão com o material de embalagem!
Existe o perigo de asfixia - as crianças subestimam frequentemente os perigos!
Perigo de vida e de ferimentos para bebés e crianças!



CUIDADO - PERIGO DE FERIMENTOS!

Certifique-se de que todas as peças não estão danificadas.
As peças danificadas podem afectar a segurança e a estabilidade.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Assegurar a estabilidade do produto antes de o utilizar.
Utilizar o produto correctamente e apenas na área de utilização prevista.
Manter os componentes de plástico afastados de chamas vivas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho 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. Ao utilizar painéis de pressão, devem ser respeitadas as instruções básicas de segurança:

- Nunca utilizar a panela de pressão perto de crianças.
- Não colocar a panela de pressão num forno aquecido.
- 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.
Se necessário, utilizar luvas.
- Utilizar a panela de pressão apenas para os fins indicados no manual de instruções.

- Este aparelho cozinha sob pressão de vapor. Uma utilização incorrecta pode provocar queimaduras. Certificar-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a colocar no fogão, ver as instruções de utilização.
- Só abrir a panela de pressão depois de esta ter arrefecido o suficiente e de ter sido libertada toda a pressão interna, ver as instruções de utilização.
- Nunca utilize a sua panela de pressão sem líquidos, pois isso pode causar danos graves.
- O enchimento excessivo pode levar ao entupimento do tubo de libertação de pressão e, conseqüentemente, a uma maior acumulação de pressão.
- Nunca encher a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade.
- Quando cozinhar alimentos que se expandem durante a cozedura, como o arroz ou os legumes secos, encher a panela de pressão apenas até metade da sua capacidade.
- Tenha em atenção que determinados alimentos, tais como puré de maçã, arandos, cevada perolada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, massa, macarrão, ruibarbo ou esparguete, fazem espuma, expandem ou salpicam, o que pode provocar o entupimento da válvula de libertação de pressão. Estes alimentos não devem ser cozinhados na panela de pressão.
- Utilizar apenas fontes de calor aprovadas no manual de instruções.
- 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. Caso contrário, pode queimar-se.
- Se estiver a cozinhar alimentos com uma textura espessa, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de a abrir, para garantir que não salpica nada.
- Verificar se as válvulas estão bloqueadas antes de cada utilização, ver as instruções de utilização.
- Deixar o sistema de segurança intacto, excepto para limpeza e manutenção, de acordo com as instruções. Em particular, nunca abrir o painel de controlo.
- Quando a pressão de funcionamento normal for atingida, reduzir o lume para que o líquido que produz o vapor não se evapore.
- Se as pegas forem difíceis de separar, significa que a panela de pressão ainda está sob pressão - não a force para a abrir. Se as pegas forem difíceis de separar, significa que a panela de pressão ainda está sob pressão - não a force para a abrir.
- Utilizar apenas peças sobresselentes originais para o modelo em causa.
- Em particular, utilizar a panela e a tampa do mesmo fabricante e certificar-se de que são compatíveis.
- Os parafusos de fixação podem se soltar. Se necessário, aperte a união roscada das pegas.
- Nota: Ao cozinhar em placas de indução pode levar a um ruído de zumbido. Este ruído é devido a razões técnicas e não é sinal de defeito no seu fogão ou no produto. Não afecta 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 como descrito e para as áreas de aplicação especificadas. Conservar o manual de instruções para consulta futura. Entregar todos os documentos aquando da transmissão do produto a terceiros.

IMPORTANTE | GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA : LER COM ATENÇÃO!

IAN 428593_2301

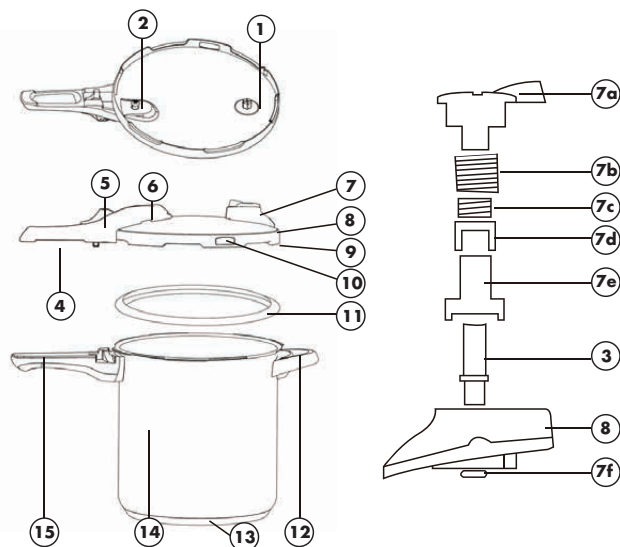
210 | (PT)

ÂMBITO DE FORNECIMENTO

- Painel de pressão + tampa
- Junta de vedação para a tampa
- Acessório para cozer a vapor
- Manual de instruções

Verificar se todas as peças estão presentes e verificar se o produto apresenta danos de transporte. Não colocar em funcionamento um produto danificado!

COMPONENTES E FUNÇÕES



- 1 **PORCA ANTI-BLOQUEIO:** Impede eficazmente o entupimento da saída de vapor para evitar a sobrepressão no interior da panela.
- 2 **VÁLVULA DE SEGURANÇA:** É utilizada para manter a pressão abaixo do limite, libertando o ar logo que se acumule mais pressão do que a regulada. Impede que a tampa seja aberta enquanto a panela de pressão ainda estiver sob pressão.
- 3 **TUBO DE LIBERTAÇÃO DE PRESSÃO:** Utilizado para libertar o vapor na panela de pressão.
- 4 **PEGA DA TAMPA:** Utiliza-se para retirar a tampa da panela de pressão. A panela de pressão está em conformidade com a directiva europeia 2014/68/EU.
- 5 **PLACA DE PRESSÃO:** Quando a tampa estiver correctamente fechada, empurrar a placa de pressão para trás para a fechar. Empurrar a placa de pressão para a frente para abrir a tampa.
- 6 **INDICADOR DE PRESSÃO:** O indicador de pressão move-se para cima alguns minutos após o aquecimento, regressando ao ponto inicial depois de a pressão ter sido completamente libertada.

- 7 **VÁLVULA DE CONTROLO DA PRESSÃO:** Regulação da pressão: "1" = baixa pressão, "2" = alta pressão
- 7a **BOTÃO DE REGULAÇÃO**
- 7b **MOLA**
- 7c **MOLA**
- 7d **TAMPA DO BOTÃO DE REGULAÇÃO**
- 7e **TOMADA DO BOTÃO DE REGULAÇÃO**
- 7f **JUNTA DE VEDAÇÃO**
- 8 **BASE DA VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO:** Parte da válvula reguladora de pressão
- 9 **TAMPA**
- 10 **JANELA**
- 11 **JUNTA DE VEDAÇÃO:** Este deve estar absolutamente limpo, modelo "YS223H07".
- 12 **PEGA:** Para transportar a panela de pressão
- 13 **BASE:** A base é constituída por três camadas de material que permitem uma distribuição rápida e uniforme do calor, o que significa que a panela também pode ser utilizada em placas de indução.
- 14 **CORPO DA PANELA DE PRESSÃO:** Contém os alimentos a cozinhar e é resistente a ácidos e álcalis
- 15 **PEGA DA PANELA:** "▲" representa a posição correcta em que a tampa e a panela estão bloqueadas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Retirar todos os acessórios da panela. Colocar um pouco de óleo de salada na superfície à volta da borda da tampa (Fig. 1). Encher a panela de pressão até meio com água fria e aquecer durante 30 minutos, respeitando as secções "Verificação antes de fechar" e "Cozedura". Abrir a panela de pressão depois de esta ter arrefecido completamente e de ter sido libertada toda a pressão. Esvaziar a panela de pressão e secá-la com um pano macio.

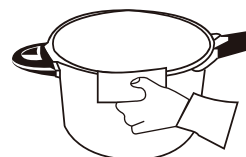


Fig. 1

FUNCIONAMENTO SEGURO

COLOCAR OS ALIMENTOS E O LÍQUIDO

Para cozinhar com a panela de pressão, é essencial enchê-la com um líquido que seja capaz de libertar vapor após a ebulição. Também se pode utilizar água, sopa, caldo ou vinho. **NUNCA** encher a panela de pressão com mais de 2/3 da sua capacidade com líquido ou alimentos (fig. 2)(fig. 3).



Fig. 2



Fig. 3

VERIFICAÇÃO ANTES DE FECHAR

Antes de fechar a panela de pressão, certificar-se sempre de que o tubo de libertação de pressão (part. 3) 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 sinal "o" na tampa com o sinal "▲" na pega da panela (part. 15) (Fig. 4).
2. Pressionar ligeiramente a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até que as duas pegas estejam niveladas uma com a outra (Fig. 5).
3. Deslizar a placa de pressão para trás, em direcção à marca da pega da tampa, para se certificar de que está completamente fechada (fig. 6).

COZEDURA

1. Preparação
Coloque a panela de pressão reta e estável sobre a placa (Fig. 7).
2. Regulação da pressão
É possível seleccionar 4 posições de pressão. Pode utilizar a posição 2 para uma cozedura normal e a posição 1 para uma cozedura rápida e para alimentos fáceis de cozer (Fig. 8).

FUNÇÕES DA VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☉ - Posição de libertação de vapor

⊕ - Remoção do módulo

3. Cozinhar

Colocar a panela de pressão no fogão e colocá-la no nível de cozedura mais elevado. Passado algum tempo, a saída de vapor liberta pequenas quantidades de vapor. Quando o indicador de pressão se move para cima, a pressão começa a aumentar (fig. 9 e 10).

Quando utilizar um fogão a gás, certifique-se sempre de que a regulação é suficientemente baixa para que não surjam chamas na parede da panela.

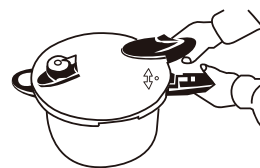


Fig. 4

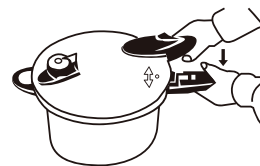


Fig. 5

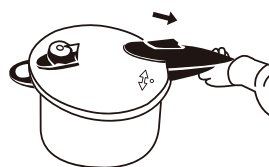


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

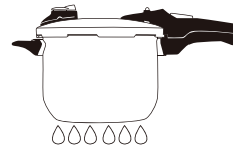


Fig. 9

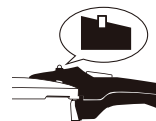


Fig. 10

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).

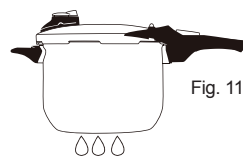


Fig. 11

ABRIR

- Depois de ter desligado a placa, há duas possibilidades:
 - Libertar lentamente a pressão e abrir a panela:
Certifique-se de que a panela está estável e deixe-a arrefecer naturalmente (fig. 12). Este método é útil para refogar os alimentos, pois a temperatura elevada permanece na panela durante algum tempo, mesmo depois de a placa ter sido desligada.
 - Caso contrário, utilizar a válvula de controlo da pressão para libertar a pressão.
- Quando o indicador de pressão está na posição inicial, toda a pressão foi libertada da panela de pressão e pode abri-la (Fig. 13).
 - Deslizar o selector para o centro da tampa (fig. 14).
 - Rodar a pega superior no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. 15)
- Alinhar a marca "○" na tampa com a marca "▲" na pega da panela (peça 15) e abrir a tampa (Fig. 16). Limpeza e cuidados

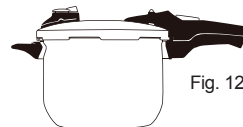


Fig. 12

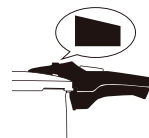


Fig. 13

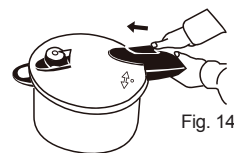


Fig. 14

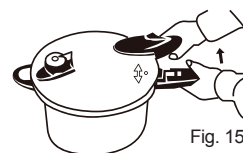


Fig. 15

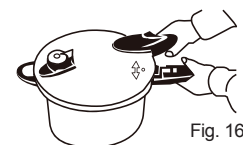


Fig. 16

LIMPEZA E CUIDADOS

ATENÇÃO I RISCO DE DANOS

O manuseamento incorrecto do produto pode provocar danos.

LIMPEZA SIMPLES

Para prolongar a vida útil da panela de pressão, não 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, adicionando um pouco de detergente suave se necessário, e com um pano de esfregar macio. Tenha especial cuidado para não danificar as peças de borracha da tampa. Guardar o produto num local seco e limpo.

LIMPEZA DO PRODUTO

Limpe a válvula de controlo da pressão:

Após cada utilização, retire a válvula de controlo da pressão rodando a peça "7a" no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o sinal "o" e o sinal "▲" estejam ao mesmo nível (Fig. 8). Pode então remover a válvula de controlo de pressão. Certifique-se de que a mola permanece na válvula. Enxaguar cuidadosamente todas as peças em água e voltar a montá-las. Rodar a peça "7a" para confirmar que roda correctamente e para a direita. Se não for este o caso, a mola não está correctamente inserida.

Limpar a base da válvula de controlo da pressão (peça 8) e o tubo de libertação da pressão (peça 3): Após cada utilização, verifique se as peças de libertação de pressão estão limpas. As peças de libertação de pressão podem ser limpas com água quente (fig. 8). Retirar a válvula e a base da válvula e confirmar se o vedante da válvula está limpo e sem sinais de desgaste. Substituir a junta de vedação se estiver gasta ou rachada. Enxaguar todas as peças em água morna. Voltar a montar todas as peças como originalmente.

VÁLVULA DE SEGURANÇA

Verificar se a válvula de segurança está limpa após cada utilização. Enxaguar com água morna. Se necessário, pode mover (empurrar) ligeiramente a válvula com a parte de trás de uma agulha para soltar a sujidade presa (Fig. 17).

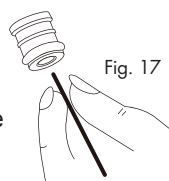


Fig. 17

JUNTA DE VEDAÇÃO

Enxaguar em água morna ou com um pouco de água com sabão após cada utilização. Insira correctamente a junta de vedação no encaixe previsto na válvula de segurança.

AVISO: ADVERTÊNCIA! AS REPARAÇÕES SÓ PODEM SER EFECTUADAS POR PESSOAL AUTORIZADO. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O indicador de pressão não sobe ou não se acumula pressão na unidade.	O indicador de pressão não sobe ou não se acumula pressão na unidade.	Utilize uma regulação de temperatura mais elevada.
	Quantidades demasiado pequenas de líquido de cozedura	Acrescente mais líquido de cozedura.
	As pegas, superior e inferior não estão correctamente alinhadas e a junta de vedação não está na posição correcta.	Feche a panela de pressão até arrefecer. Alinhe as duas pegas correctamente e coloque a junta de vedação na posição correcta.
	A junta de vedação não está limpa.	Limpe a junta de vedação.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O vapor escapa-se por baixo da tampa.	A junta de vedação não está limpa.	A junta de vedação não está limpa.
	A junta de vedação está deformada e gasta.	Substitua a junta de vedação pelo modelo N° YS223H07.
Se houver fuga de líquido ou vapor à volta da válvula de controlo da pressão:	Regulação da temperatura demasiado elevada.	Utilizar uma temperatura mais baixa.
	O aparelho está cheio para além da sua capacidade máxima.	Encher o aparelho como descrito acima.
Se o indicador de pressão não descer e a tampa não se abrir	Ainda há pressão na panela de pressão.	Aguardar que a pressão seja libertada do aparelho e colocar a válvula de regulação da pressão na posição de libertação de vapor.
Se o sistema de abertura e fecho não funcionar:	A marca "o" na tampa não está ao mesmo nível que a marca "▲" na pega da panela. -	Colocar ambas as marcas à mesma altura.
No caso de um forte jacto de vapor a sair da válvula de segurança	O limite de pressão da válvula de segurança foi ultrapassado devido ao bloqueio da válvula de libertação de vapor.	Desligar imediatamente a placa de cozedura e abrir a panela de pressão depois de a pressão ter sido completamente libertada. Verificar qual é a parte bloqueada. Limpar a válvula de libertação de vapor e a válvula de segurança seguindo as instruções acima.
	A junta de vedação da válvula de segurança não está inserida.	Desligar imediatamente a placa de cozedura e abrir a panela de pressão depois de a pressão ter sido completamente libertada. Insira correctamente a junta de vedação no encaixe previsto na válvula de segurança.
Se a junta de vedação sobressair por baixo da tampa	A junta de vedação está gasta	Substituir a junta de vedação.

RECOMENDAÇÃO DE PREPARAÇÃO

CARNE

CARNE	TEMPO DE COZEDURA PREVISTO (EM MINUTOS)	REGULAÇÃO DA PRESSÃO
Carne de vaca/ vitela assada	35 – 40	alto
Carne de vaca/ vitela assada (pernil)	25 – 30	alto
Carne de porco assada	40 – 45	alto
Costeletas de porco, 1 kg	15	alto
Pernil de porco, fumado, 1 kg	20 – 25	alto
Cordeiro, perna	35 – 40	alto
Cordeiro, em cubos, 750 gramas	10 – 18	alto
Frango, inteiro, 1 a 1,5 kg	12 – 18	alto
frango em pedaços, 2 - 3 libras	12 – 18	alto
Sopa ou caldo de carne de vaca ou de aves	8 – 10	alto

MARISCO E PEIXE

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

PEIXE	TEMPO DE COZEDURA PREVISTO (EM MINUTOS)	REGULAÇÃO DA PRESSÃO
Caranguejo	2 – 3	baixo
Filete de peixe, 750 gramas a 1 kg	2 – 3	baixo
Sopa de peixe ou caldo de peixe concentrado	5 – 6	baixo
Peixes inteiros, já arranjados	5 – 6	baixo
Lagosta, 750 gramas a 1 kg	2 – 3	baixo
Mexilhões	2 – 3	baixo
Camarões, caranguejos	1 – 2	baixo

Os tempos de cozedura indicados na tabela são valores de referência. São possíveis desvios nos tempos de cozedura exigidos devido a variações no controlo da pressão, na consistência e no volume. e variações de volume.

ELIMINAÇÃO

ELIMINAÇÃO

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

SPEZIFIKATION

Modelo	428593
Diâmetro	Ø22 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

GARANTIA E PROCESSAMENTO DE SERVIÇO

O produto foi cuidadosamente produzido de acordo com as rígidas Diretrizes de qualidade e conscienciosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos neste produto, você tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos estatutários não estão limitados pela nossa garantia, tal como estabelecido. Você recebe uma garantia de três anos sobre este produto a partir da data da compra. O período de garantia começa na data da compra. Por favor mantenha o recibo original num local seguro, pois será necessário como comprovativo de compra no caso de uma reclamação de garantia. Este documento é necessário como prova de compra. Se um defeito de material ou de fabrico ocorrer dentro de três anos a partir da data da compra deste produto, nós iremos - segundo a nossa opção - reparar ou substituir o produto para si gratuitamente. Esta garantia é anulada se o produto tiver sido danificado, utilizado ou mantido de forma inadequada. A garantia aplica-se a defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal (por exemplo, baterias) e, portanto, podem ser consideradas peças de desgaste ou para danos em peças frágeis, por exemplo, interruptores, baterias ou que são feitas de vidro.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

218 | (PT)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Estado das informações:
01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



OALA SUB PRESIUNE

RO

OALA SUB PRESIUNE

Instrucțiuni de operare și siguranță



IAN 428593_2301

SIGURANȚA

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

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

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



SIGURANȚA COPIILOR ȘI A ADULȚILOR AVERTIZARE! PERICOL DE ACCIDENTE PENTRU COPII ȘI COPII MICI!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare!
Există riscul de sufocare - copiii subestimează adesea pericolele!
Pericol de moarte și rănire pentru copii mici și copii!



ATENȚIE RISC DE RĂNIRE!

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

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

Verificați stabilitatea produsului înainte de utilizare.
Utilizați produsul în mod corespunzător și numai în zona de utilizare prevăzută.
Componentele din plastic trebuie ținute departe de focul deschis.

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

Acest dispozitiv nu este destinat să fie utilizat de către persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau au primit instrucțiuni de la acestea, cum ar fi produsul este a fi folosit. Instrucțiunile de siguranță de bază trebuie respectate atunci când utilizați oala sub presiune:

- Nu folosiți niciodată oala sub presiune în apropierea copiilor.
- Nu puneți oala sub presiune într-un cuptor încălzit.
- Nu folosiți această oală sub presiune pentru prăjirea cu ulei lichid. Mutați oala sub presiune cu mare atenție când este sub presiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți, ci utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- Utilizați această oală sub presiune numai în scopul menționat în instrucțiuni.

- Acest aparat gătește sub presiunea aburului. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de a o pune pe plită, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Nu deschideți oala sub presiune până când nu s-a răcit suficient și nu a fost eliberată toată presiunea internă, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichide, acest lucru ar putea provoca daune grave.
- Umplerea excesivă poate bloca conducta de eliberare a presiunii și poate duce astfel la creșterea presiunii.
- Nu umpleți niciodată oala sub presiune la mai mult de 2/3 din capacitatea sa.
- Când gătiți alimente care se extind în timpul gătirii, cum ar fi orezul sau legumele uscate, umpleți oala sub presiune doar la jumătate din capacitate.
- Aveți în vedere că anumite alimente, ca de ex. merele pasate, măceșele, orzul, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea decorticată, pastele, macaroanele, rabarbura sau spaghetti pot produce spumă și se pot umfla sau stropi și pot înfunda supapa de evacuare a presiunii. Aceste alimente nu trebuie fierse în oala sub presiune.
- Utilizați numai surse de căldură care sunt aprobate în instrucțiuni.
- Dacă ați gătit carne cu piele (de exemplu, limba de bou) care se poate umfla sub presiune, nu înțepați carnea în timp ce pielea este umflată. În caz contrar, puteți avea arsuri.
- Dacă gătiți alimente cu o textură groasă, trebuie să agitați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide, pentru a vă asigura că nu se scurge nimic.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele sunt blocate, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Lăsați sistemul de siguranță neatins, cu excepția curățării și întreținerii în conformitate cu instrucțiunile. În special, nu ar trebui să deschideți niciodată panoul de control.
- Când se atinge presiunea normală de funcționare, reduceți căldura, astfel încât tot lichidul care creează vaporii să nu se evapore.
- Dacă mânerul este greu de îndepărtat, înseamnă că oala sub presiune este încă sub presiune - nu o forțați să se deschidă. Orice presiune din oala sub presiune poate fi periculoasă.
- Folosiți doar piese de schimb originale pentru modelul în cauză.
- În special, utilizați oala și capacul de la același producător și asigurați-vă că sunt compatibile.
- Prindere se pot slăbi. Dacă este necesar, strângeți îmbinarea cu șuruburi a mânerelor.
- Notă: Când gătiți pe plite cu inducție, este posibil să se audă un bâzâit. Acest zgomot se datorează unor cauze tehnice și nu indică o defecțiune a plitei sau a produsului. Nu afectează performanța de gătit.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Familiarizați-vă cu toate instrucțiunile de utilizare și siguranță înainte de a utiliza produsul. Utilizați produsul numai așa cum este descris și pentru domeniile de utilizare specificate. Păstrați manualul de instrucțiuni pentru referințe ulterioare. Transmiteți toate documentele atunci când predați produsul către terți.

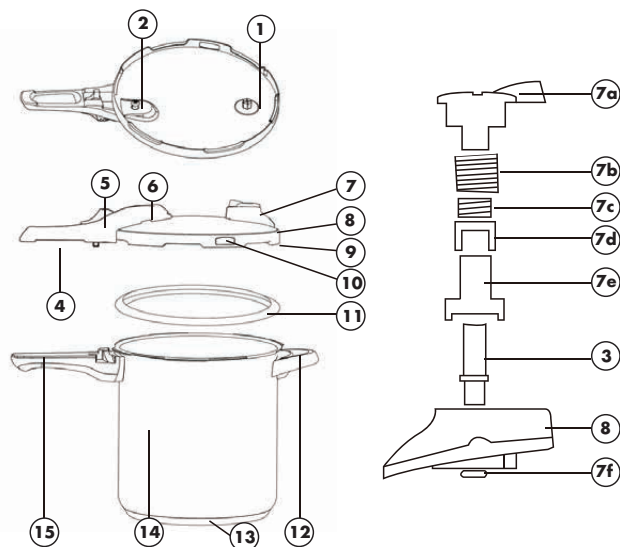
IMPORTANT! PĂSTRAȚI PENTRU O CONSULTARE ULTERIOARĂ: CITIȚI CU ATENȚIE!

PACHETUL DE LIVRARE

- Oala sub presiune + capac
- Inel de etanșare pentru capac
- Inserție de abur
- Manual de utilizare

Verificați dacă toate piesele sunt prezente și verificați produsul pentru deteriorarea transportului. Nu folosiți un produs deteriorat!

COMPONENTELE ȘI FUNCȚIILE



- 1 **PIULIȚA ANTIBLOCARE:** previne în mod eficient înfundarea evacuării aburului pentru a evita suprapresiunea în interiorul oalei.
- 2 **SUPAPA DE SIGURANȚĂ:** este folosită pentru a menține presiunea sub limită prin eliberarea aerului de îndată ce se acumulează mai multă presiune decât este reglată. este folosită pentru a menține presiunea sub limită prin eliberarea aerului de îndată ce se acumulează mai multă presiune decât este reglată.
- 3 **CONDUCTA DE ELIBERARE A PRESIUNII:** folosită pentru eliberarea aburului din oala sub presiune.
- 4 **MÂNERUL CAPACULUI:** acesta este folosit pentru a scoate capacul de oala sub presiune. Oala sub presiune respectă directiva europeană 2014/68/EU.
- 5 **PLACA DE PRESIUNE:** când capacul este închis corect, împingeți placa de presiune înapoi pentru a o bloca. Împingeți placa de presiune înainte pentru a deschide capacul.
- 6 **AFIȘAJUL PRESIUNII:** indicatorul de presiune se va ridica în câteva minute de la încălzire, revenind la punctul de pornire după ce presiunea este complet eliberată.

- 7 **SUPAPA DE REGLARE A PRESIUNII:** Setarea presiunii: „1” = presiune joasă, „2” = presiune înaltă
- 7a **BUTONUL DE REGLARE**
- 7b **ARC**
- 7c **ARC**
- 7d **CAPACUL BUTONULUI DE REGLARE**
- 7e **AXA BUTONULUI DE REGLARE**
- 7f **INELUL DE ETANȘARE**
- 8 **BAZA SUPAPEI DE REGLARE A PRESIUNII:** componenta supapei de control al presiunii
- 9 **CAPACUL**
- 10 **FEREAȘTRA**
- 11 **INELUL DE ETANȘARE:** acesta trebuie să fie absolut curat, modelul „YS223H07”
- 12 **MÂNER DE PRINDERE:** pentru a transporta oala sub presiune
- 13 **BAZA:** baza este formată din trei straturi de material care permit o distribuție rapidă și uniformă a căldurii, ceea ce înseamnă că oala poate fi folosită și pe sobele cu inducție.
- 14 **CORPUL OALEI SUB PRESIUNE:** Acesta conține alimentele care trebuie gătitе și este rezistent la acizi și baze
- 15 **MÂNERUL OALEI:** „▲” reprezintă poziția corectă pentru a fixa capacul și oala împreună.

MANUAL DE UTILIZARE

Scoateți toate accesoriile din oală. Pune puțin ulei de salată pe suprafața din jurul marginii capacului (fig. 1). Umpleți oala sub presiune până la jumătate cu apă rece și încălziți oala timp de 30 de minute, respectând capitolele „Verificare înainte de blocare” și „Gătirea”. Deschideți oala sub presiune după ce s-a răcit complet și toată presiunea a fost eliberată. Goliți oala sub presiune și uscați-o cu o cârpă moale..

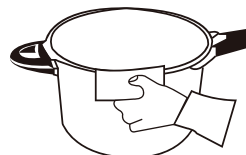


fig. 1

OPERAREA SIGURĂ

ADĂUGAREA DE ALIMENTE ȘI LICHIDE

Pentru a găti cu oala sub presiune, este esențial să o umpleți cu un lichid capabil să elibereze abur după fierbere. Se poate folosi apa, supa, bulionul sau vinul. **NU** umpleți **NICIODATĂ** oala sub presiune la mai mult de 2/3 cu lichid sau alimente (Fig. 2) (Fig. 3).



fig. 2



fig. 3

VERIFICARE ÎNAINTE DE BLOCARE

Înainte de a bloca oala sub presiune, asigurați-vă întotdeauna că tubul de eliberare a presiunii (piesa. 3) și supapa de siguranță sunt ambele curate și nefundate (consultați Îngrijirea și întreținerea oalei sub presiune).

ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

1. Aliniați semnul „o” de pe capac cu marcajul „▲” de pe mânerul oalei (piesa. 15) (fig. 4).
2. Apăsăți ușor capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când cele două mânere sunt aliniate unul cu celălalt (fig. 5).
3. Glisați placa de presiune înapoi spre marcajul de pe mânerul capacului pentru a vă asigura că este complet închisă (fig. 6).

GĂTIREA

1. Pregătirea
Așezați oala sub presiune în poziție verticală și stabilă pe plită (Fig. 7).
2. Reglarea presiunii
Pot fi selectate 4 setări de presiune.
Puteți folosi poziția 2 pentru gătit normal și poziția 1 pentru gătit rapid și alimente ușor de gătit (fig. 8).

FUNCȚIILE SUPAPEI DE REGLARE A PRESIUNII:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☁ - poziția de eliberare a aburului

⊕ - îndepărtarea modulului

3. Fiertul

Puneți oala sub presiune pe aragaz și setați-o la cea mai mare setare de căldură. După un timp, cantități mici de abur vor fi evacuate din orificiul de evacuare a aburului. Când manometrul se mișcă în sus, începe presiunea să crească (fig. 9 și 10). Când utilizați o plită cu gaz, asigurați-vă întotdeauna că setarea este suficient de scăzută pentru a evita ca flăcările să se ridice pe partea laterală a oalei.

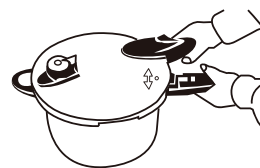


fig. 4



fig. 5

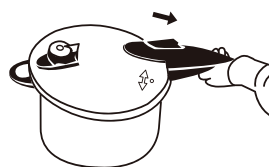


fig. 6

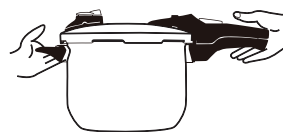


fig. 7



fig. 8

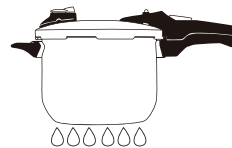


fig. 9

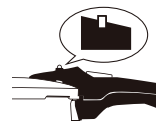
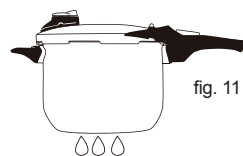


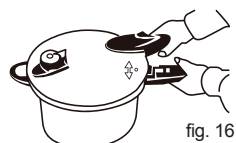
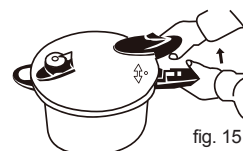
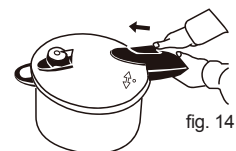
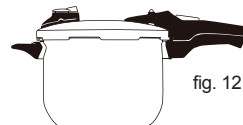
fig. 10

4. Gătirea sub presiune
Reduceți treapta de fierbere și setați timpul de gătire pe baza rețetei sau a propriei experiențe (fig. 11).



DESCHIDEREA

1. După ce ați oprit plita, aveți două opțiuni:
- a) Depresurizați încet și deschideți oala:
Asigurați-vă că oala este stabilă și lăsați-o să se răcească natural (fig. 12). Această metodă este utilă pentru pătrunderea alimentelor, temperatura ridicată rămânând în oală o perioadă, chiar și după ce plita a fost oprită.
- b) În caz contrar, utilizați supapa de reglare a presiunii pentru a evacua presiunea.
2. Când manometrul este în poziția inițială, toată presiunea a fost eliberată din oala sub presiune și o puteți deschide (fig. 13).
- a) Glisați cursorul spre centrul capacului (fig. 14)
- b) Rotiți mânerul superior în sens invers acelor de ceasornic (fig. 15)
3. Aliniați „o” de pe capac cu semnul „▲” de pe mânerul oalei (piesa. 15) și deschideți capacul (fig. 16)



CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

ATENȚIEI RISC DE DETERIORARE!

Manipularea incorectă a produsului poate duce la deteriorare.

CURĂȚAREA UȘOARĂ

Pentru a prelungi durata de viață a oalei sub presiune, nu trebuie să lăsați mâncarea gătită în oală prea mult timp. Clătiți și uscați vasul pentru a evita să păteze de la resturile alimentare, în special alimentele acide și alcaline. Clătiți corpul oalei și capacul cu apă caldă, dacă este necesar, adăugând puțin detergent ușor și folosind o lavetă moale din burete. Aveți grijă în special să nu deteriorați piețele de cauciuc din capac. Depozitați produsul într-un loc uscat și curat.

CURĂȚAREA PRODUSULUI

Curățați supapei de reglare a presiunii:

După fiecare utilizare, scoateți supapa de reglare a presiunii rotind piesa „7a” în sensul invers acelor de ceasornic până când marcajul „o” și marcajul „▲” sunt aliniate (Fig. 8). Apoi puteți scoate supapa de reglare a presiunii. Asigurați-vă că arcul rămâne în supapă. Clătiți bine toate piesele în apă și reasamblați. Rotiți piesa „7a” pentru a confirma că se rotește corect și se rotește în sensul acelor de ceasornic. Dacă nu este cazul, arcul nu este introdus corect.

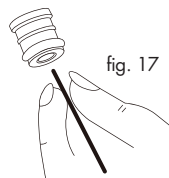
Curățați baza supapei de reglare a presiunii (piesa 8) și tubul de evacuare a presiunii (piesa 3): După fiecare utilizare, verificați dacă piesele de eliberare a presiunii sunt curate. Componentele de eliberare a presiunii pot fi curățate în apă caldă (fig. 8). Scoateți supapa și baza supapei și confirmați că garnitura supapei este curată și fără uzură. Înlocuiți inelul de etanșare dacă este uzat sau crăpat. Clătiți toate piesele în apă caldă. Asamblați toate piesele cum erau inițial.

SUPAPA DE SIGURANȚĂ

După fiecare utilizare, verificați dacă supapa de siguranță este curată. Clătiți cu apă caldă. Dacă este necesar, puteți mișca (împinge) ușor supapa cu dosul unui ac pentru a slăbi resturile blocate (fig. 17).

INELUL DE ETANȘARE

Clătiți cu apă caldă sau cu puțină apă cu săpun după fiecare utilizare. Introduceți corect inelul de etanșare în locul prevăzut în supapa de siguranță.



INDICAȚIE:

AVERTIZARE: REPARAȚIILE POT FI EFECTUATE NUMAI DE PERSONAL AUTORIZAT.

REMEDIEREA DISFUNȚIONALITĂȚILOR

PROBLEMA	CAUZA POSIBILA	REMEDIUL
Indicatorul de presiune nu se mai deplasează în sus sau nu se mai acumulează presiune în produs.	Indicatorul de presiune nu se mai deplasează în sus sau nu se mai acumulează presiune în produs.	Creșteți temperatura ochiului plitei
	O cantitate prea mică de lichid pentru fierbere	Adăugați mai mult lichid de fierbere.
	Mânerul superior și cel inferior nu sunt conectate bine între ele și garnitura nu se găsește în poziția corectă.	Închideți oala sub presiune până ce s-a răcit. Conectați cele două mânere corect între ele și aduceți garnitura în poziția corectă.
	Garnitura nu este curată.	Curățați garnitura.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILA	REMEDIUL
Aburul este eliberat de sub capac.	Garnitura nu este curată.	Curățați garnitura.
	Garnitura este deformată și uzată.	Înlocuiți garnitura cu modelul nr. YS223H07.
Dacă lichidul sau vaporii scapă în jurul supapei de reglare a presiunii:	Setarea temperaturii este prea mare.	Utilizați o setare de temperatură mai scăzută.
	Dispozitivul este umplut peste capacitatea maximă.	Umpleți dispozitivul așa cum este descris mai sus.
Dacă manometrul nu se mișcă în jos și capacul nu se deschide:	Există încă presiune în oala sub presiune.	Așteptați ca oala să se depresurizeze și aduceți supapa de control a presiunii în poziția de eliberare a vaporilor.
Dacă sistemul de deschidere și închidere nu funcționează:	Marcajul „o” de pe capac nu este aliniat cu marcajul „▲” de pe mânerul oalei.	Aduceți ambele semne la aceeași înălțime.
Dacă există un jet puternic de abur care iese din supapa de siguranță:	Limita de presiune a supapei de siguranță a fost depășită din cauza supapei de eliberare a vaporilor înfundate.	Opriti imediat plita și deschideți oala sub presiune după ce presiunea a fost eliberată complet. Verificați care piesă este înfundată. Curățați supapa de eliberare a aburului și supapa de siguranță, respectând indicațiile de mai sus.
	Inelul de etanșare al supapei de siguranță nu este introdus.	Opriti imediat plita și deschideți oala sub presiune după ce presiunea a fost eliberată complet. Introduceți corect inelul de etanșare în locul prevăzut în supapa de siguranță.
Dacă inelul de etanșare iese de sub capac:	Inelul de etanșare este uzat.	Înlocuiți inelul de etanșare.

RECOMANDARE DE GĂTIRE

CARNE

CARNE	TIMP DE GĂTIRE ESTIMAT (ÎN MINUTE)	REGLAREA PRESIUNII
Carne de vită/friptură de vițel	35 – 40	înaltă
Friptură de vită/vițel (pulpă)	25 – 30	înaltă
Friptură de porc	40 – 45	înaltă
Coaste de porc, 1 kilogram	15	înaltă
Picior de porc, afumat, 1 kilogram	20 – 25	înaltă
Pulpă de miel	35 – 40	înaltă
Miel, cuburi, 750 grame	10 – 18	înaltă
Pui, întreg, 1 până la 1,5 kilograme	12 – 18	înaltă
pui, în bucăți, 2 - 3 lire sterline	12 – 18	înaltă
Supă sau bulion de vită sau de pasăre	8 – 10	înaltă

FRUCTE DE MARE SI PESTE

Înmuiiați midiile într-un castron cu apă rece și suc de lămâie timp de o oră pentru a îndepărta nisipul.

CARNE	TIMP DE GĂTIRE ESTIMAT (ÎN MINUTE)	REGLAREA PRESIUNII
Crab	2 – 3	scăzut
File de pește, 750 grame până la 1 kilogram	2 – 3	scăzut
Supă de pește sau supă concentrată de pește	5 – 6	scăzut
Pește, întreg, eviscerat	5 – 6	scăzut
Homar, 750 grame până la 1 kilogram	2 – 3	scăzut
Scoici	2 – 3	scăzut
Creveți, crabi	1 – 2	scăzut

Timpii de gătire indicați în tabel reprezintă valori orientative. Abaterile în timpul necesar de gătire se datorează controlului presiunii, consistenței și posibilelor fluctuații de volum.

ELIMINAREA CA DEȘEU

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul produsului este format din materiale reciclabile.

Eliminați materialele de ambalare conform identificării lor la punctele publice de colectare sau conform reglementărilor specifice țării.

SPECIFICAȚII

Model	428593
Diametru	Ø22 cm
Volum	6 L
Presiunea aburului	50/90 kPa

Oala sub presiune este conformă
EN 12778:2002/A1:2005

PROCESARE DE GARANȚIE ȘI SERVICE

Produsul a fost realizat cu atenție, conform directivelor stricte de calitate și verificat cu conștiinciozitate înainte de livrare. În cazul apariției unor defecte la acest produs, aveți drepturi legale împotriva vânzătorului produsului. Aceste drepturi legale nu sunt restricționate de garanția noastră ilustrată. Acest produs vine cu o garanție de trei ani de la data achiziției. Perioada de garanție începe de la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original, deoarece acesta este necesar ca și dovadă a achiziției, în cazul în care apelați la garanție. Acest document este necesar ca dovadă de cumpărare. În cazul în care acest produs prezintă un defect de material sau de manoperă în termen de trei ani de la data achiziției, vom repara sau înlocui gratuit produsul, la alegerea noastră. Această garanție este nulă dacă produsul a fost deteriorat, utilizat sau întreținut greșit. Garanția se aplică defectelor de material sau de fabricație. Această garanție nu acoperă părțile produsului care sunt supuse uzurii normale (de exemplu, baterii) și, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau pentru deteriorarea pieselor fragile, de ex. ca întrerupătoare, baterii sau din componente din sticlă.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

230 | (RO)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Versiunea informației:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



EKSPRES LONAC

RS

EKSPRES LONAC

Preporuke za rukovanje i bezbednost



IAN 428593_2301

BEZBEDNOST

Pažljivo pročitajte sledeće bezbednose preporuke, pre nego što proizvod upotrebite po prvi put. Za bezbednu upotrebu sledite sve sledeće bezbednosne preporuke.

NAMENSKO KORIŠĆENJE

Koristite proizvod samo za predviđenu namenu. Ovo je ekspres lonac za brzo kuvanje u domaćinstvu, koji se koristi za brzo kuvanje jela. Druge primene ili izmene proizvoda smatraju se nenamenskim i mogu dovesti do povreda ili oštećenja. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za nastale štete usled korišćenja suprotno predviđenoj nameni. Proizvod nije namenjen za komercijalno korišćenje.



BEZBEDNOST DECE I LJUDI UPOZORENJE! OPASNOST OD NESREĆE ZA DECU I MALIŠANE!

Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora sa materijalom za pakovanje!
Postoji opasnost od gušenja – deca često potcenjuju opasnosti!
Opasnost od povreda mališana i dece!



OPREZ OPASNOST OD POVREDE!

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

OPŠTE BEZBEDNOSNE PREPORUKE

Obratite pažnju na stabilnost proizvoda pre upotrebe.
Koristite proizvod pravilno i samo u predviđenom području primene.
Plastične komponente držati dalje od otvorene vatre.

UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST

Ovaj uređaj nije namenjen za to, da se koristi od osoba sa ograničenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, osim ako radi njihove bezbednosti njih nadgleda nadležna osoba ili su od nje dobile uputstva, kako se koristi proizvod. Prilikom upotrebe ekspres lonca moraju biti poštovane osnovne bezbednosne preporuke:

- Nikada ne koristite ekspres lonac u blizini dece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu retnu.
- Nemojte koristiti ovaj ekspres lonac za prženje na tečnom ulju.
- Pomerajte ekspres lonac veoma pažljivo, kada je pod pritiskom.
Ne dodirujte vruće površine, već koristite ručke i dugmad. Koristite ako je potrebno rukavice.
- Koristite ovaj ekspres lonac samo u svrhe navedene u Uputstvu.

- Ovaj uređaj kuva pod pritiskom pare. Nepravilna upotreba pri tome može dovesti do opekotina. Pazite na to, da je ekspres lonac pravilno zatvoren, pre nego što ga stavite na šporet, vidi Uputstvo za upotrebu.
- Otvorite ekspres lonac tek, pošto se on dovoljno ohladio i sav unutrašnji pritisak se oslobodio, vidi Uputstvo za upotrebu.
- Nikada ne koristite Vaš ekspres lonac bez tečnosti, to bi moglo dovesti do ozbiljnih šteta.
- Prekomereno punjenje može blokirati cev za oslobađanje pritiska i na taj način dovesti do povećanog formiranja pritiska.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac sa više od 2/3 njegovog kapaciteta.
- Pri kuvanju namirnica koje se tokom kuvanja šire, kao npr. pirinač ili sušeno povrće, ekspres lonac napunite samo do polovine njegovog kapaciteta.
- Imajte na umu, da će određene namirnice, kao na primer kaša od jabuka, brusnice, ovsena kaša ili druge žitarice, na pola presečena zrna graška, testenine, makaroni, r-barbara ili špageti, peniti, proširiti se ili prskati, što može dovesti do začepljenja ventila za oslobađanje pritiska. Ove namirnice ne treba kuvati u loncu pod pritiskom.
- Koristite samo takve izvore toplote, koji su odobreni u Uputstvu.
- Ako ste kovali meso sa kožicom, (npr. volovski jezik), koje može da nabubri pod pritiskom, nemojte bockati u meso, dok je koža naduta. U suprotnom možete dobiti opekotine.
- Ako kuvate hranu guste teksture, trebalo bi da lagano protresete ekspres lonac pre otvaranja, kako biste bili sigurni, da ništa neće prskati.
- Pre svake upotrebe proverite da li su ventili začepljeni, vidi Uputstvo za upotrebu.
- Ostavite sigurnosni sistem netaknutim, sa izuzetkom za čišćenje i negu u skladu sa Uputstvima. Posebno nikada ne bi trebalo da otvarate kontrolnu tablu.
- Kada se dostigne normalan radni pritisak, smanjite toplotu, tako da celokupna tečnost, koja proizvodi paru, ne ispari.
- Ako se ručke teško razdvajaju, to znači, da ekspres lonac još stoji pod pritiskom – nemojte ga otvarati silom. Svaki pritisak u ekspres loncu može biti opasan.
- Koristite samo originalne delove za dotični model.
- Posebno koristite lonac i poklopac od istog proizvođača i pazite na to, da su oni kompatibilni.
- Zavrtnji za držanje mogu da olabave. Ako je potrebno, zategnite zavrtnje na ručkama.
- Preporuka: Kod kuvanja na indukcionim pločama može doći do zujanja. Ovo zujanje je tehnički uslovljeno i nije znak za kvar na Vašem šporetu ili proizvodu. Ono ne utiče na učinak kuvanja.

PRE PRVE UPOTREBE

Pre upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rad i bezbednosnim preporukama. Koristite proizvod samo kako je opisano i za navedena područja primene. Sačuvajte uputstvo za upotrebu za kasniju referencu. Predajte svu dokumentaciju prilikom predaje proizvoda trećim licima.

VAŽNO! SAČUVATI ZA BUDUĆU REFERENCU: PAŽLJIVO ČITATI!

IAN 428593_2301

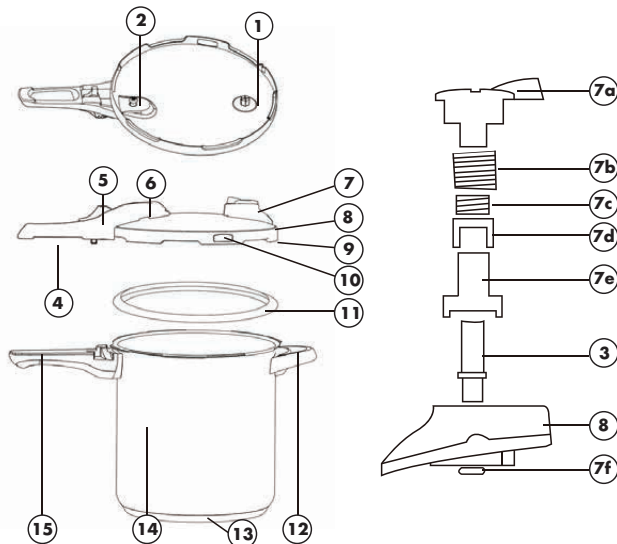
234 | 

OBIM ISPORUKE

- Ekspres lonac + poklopac
- Zaptivni prsten za poklopac
- Umetak za paru
- Uputstvo za upotrebu

Kontrolišite da li su svi delovi dostupni i proverite proizvod na oštećenja u transportu.
Ne koristite oštećeni proizvod!

KOMPONENTE I FUNKCIJE

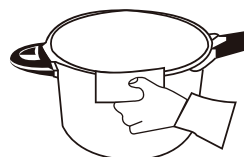


- MATICA PROTIV ZAKLJUČAVANJA:** Ona na delotvoran način sprečava začepljenje otvora za paru, da bi bio izbegnut preveliki pritisak unutar lonca.
- SIGURNOSNI VENTIL:** On se koristi, za održavanje pritiska ispod granice, pri čemu se vazduh ispušta, čim se formira veći pritisak od regulisanog. On sprečava, da se poklopac može otvoriti, sve dok postoji aktivan pritisak u ekspres loncu.
- CEV ZA OSLOBAĐANJE PRITISKA:** Koristi se za ispuštanje pare u ekspres loncu.
- DRŽAČ POKLOPCA:** On se koristi za skidanje poklopca sa ekspres lonca.
Ekspres lonac odgovara propisima Evropske Smernice 2014/68/EU.
- POTISNA PLOČA:** Kada je poklopac dobro zatvoren, gurnite pritisnu ploču unazad, da biste je zaključali. Gurnite pritisnu ploču unapred da biste otvorili poklopac.
- PRIKAZ PRITISKA:** Manometar se kreće u roku od nekoliko minuta posle zagrevanja na gore, vraća se na početnu tačku, posle potpunog oslobađanja pritiska.
- VENTIL ZA KONTROLU PRITISKA:** Podešavanje pritiska: "1" = nizak pritisak, "2" = visok pritisak

- 7a **KONTROLNO DUGME**
- 7b **PERO**
- 7c **PERO**
- 7d **POKLOPAC KONTROLNOG DUGMETA**
- 7e **OSOVINA KONTROLNOG DUGMETA**
- 7f **ZAPTIVNI PRSTEN**
- 8 **BAZA VENTILA ZA KONTROLU PRITISKA:** TDeo ventila za kontrolu pritiska
- 9 **POKLOPAC**
- 10 **PROZOR**
- 11 **ZAPTIVNI PRSTEN:** Ovaj mora biti apsolutno čist, model „YS223H07“
- 12 **DRŠKA ZA HVATANJE:** za nošenje ekspres lonca
- 13 **PODLOGA:** Podloga se sastoji od tri sloja materijala, koji omogućavaju brzu i ravnomernu distribuciju toplote, pri čemu se lonac može koristiti i na indukcionim pećima.
- 14 **TELO EKSPRES LONCA:** Ono sadrži hranu koja se kuva, otporno je na kiseline i alkalije (baze).
- 15 **DRŠKA LONCA "▲"** predstavlja ispravan položaj, na kome se poklopac i lonac mogu zaključati.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Izvadite sve delove pribora iz lonca. Malo ulja za salatu stavite na površinu oko oboda poklopcu (Sl. 1). Napunite ekspres lonac do pola hladnom vodom i zagrevajte lonac 30 minuta uz poštovanje odeljaka „Provera pre zaključavanja“ i „Kuvanje“. Otvorite ekspres lonac, pošto se on potpuno ohladio i celokupan pritisak je nestao. Ispraznite ekspres lonac i osušite ga mekom krpom.



sl. 1

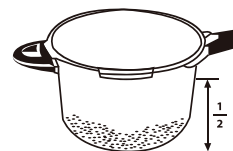
BEZBEDAN RAD

DODAVANJE HRANE I TEČNOSTI

Pošto! Da biste kovali u ekspres loncu, neophodno je da ga napunite tečnošću, koja je u stanju, da oslobodi paru nakon ključanja. Mogu se takođe koristiti voda, supa, čorba ili vino. **NIKADA** nemojte puniti ekspres lonac sa više od 2/3 kapaciteta priključka sa tečnošću ili hranom (sl. 2) (sl. 3).



sl. 2



sl. 3

PROVERITE PRE ZAKLJUČAVANJA

Pre zaključavanje ekspres lonca, potrebno je da uvek pazite na to, da li su cev za otpuštanje pritiska (deo 3) i sigurnosni ventil oba čista i da nisu začepljeni (vidi Nega i Održavanje ekspres lonca).

ZATVARANJE EKSPRES LONCA

1. Spojite oznaku "o" na poklopcu sa oznakom "▲" na dršci lonca (deo. 15) do visine (sl. 4).
2. Lagano pritisnite poklopac i okrenite ga u smeru kazaljke na satu, dok obe ručke ne budu u ravni jedna sa drugom (sl. 5).
3. Gurnite potisnu ploču unazad, u pravcu znaka na dršci poklopca, kako biste se uverili da je potpuno zatvorena (Sl. 6).

KUVANJE

1. Priprema
Postavite ekspres lonac pravo i stabilno naploču za kuvanje (sl. 7).
2. Podešavanje pritiska
Mogu biti izabrana 4 podešavanja štampanja. Vi možete koristiti poziciju 2 za normalno kuvanje i poziciju 1 za brzo kuvanje i jela koja se lako kuvaju (sl. 8).

FUNKCIJE VENTILA ZA KONTROLU PRITISKA:

2 - 90kPa

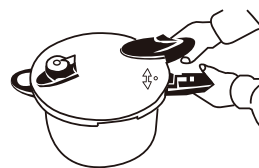
1 - 50kPa

☁ - položaj za ispuštanje pare

Φ - uklanjanje modula

3. Kuvanje

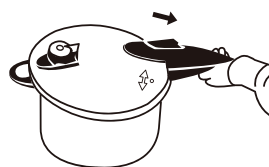
Stavite ekspres lonac na šporet i podesite na najvišu temperaturu. Posle nekog vremena male količine pare će izaći iz otvora za paru. Kada se manometar pomeri na gore, počinje povećanje pritiska (sl. 9 i 10). Kod korišćenja plinskog šporeta, uvek pazite na to, da je se podešavanje drži dovoljno nisko, da se plamen ne podiže uz stranu tiganja.



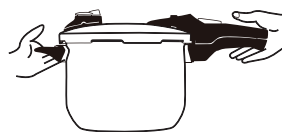
sl. 4



sl. 5



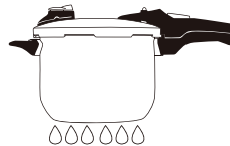
sl. 6



sl. 7



sl. 8

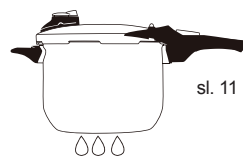


sl. 9



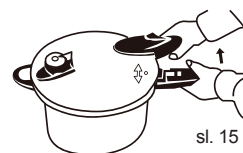
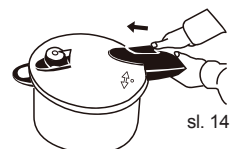
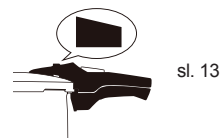
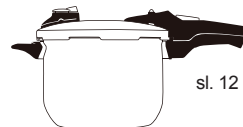
sl. 10

4. Kuvanje pod pritiskom
Smanjite nivo kuvanja i podesite vreme kuvanja prema receptu za kuvanje ili prema Vašem sopstvenom iskustvu (sl. 11).



OTVARANJE

- Pošto isključite ploču za kuvanje, postoje dve mogućnosti:
 - Lagano smanjivanje pritiska i otvaranje lonca: pazite na to, da lonac stoji stabilno i ostavite ga se potpuno prirodno ohladi (sl. 12). Ova metoda je korisna za dinstanje hrane, tada će visoka temperatura ostati u loncu neko vreme, čak i nakon što je ploča za kuvanje isključena.
 - U suprotnom, koristite ventil za kontrolu pritiska da smanjite pritisak.
- Kada je manometar u početnoj poziciji, sav pritisak je pušten iz ekspres lonca i možete ga otvoriti (sl. 13).
 - Pomerite klizač do sredine poklopca (sl. 14)
 - Okrenite gornju ručku u smeru suprotnom od kazaljke na satu (sl. 15)
- Oznaku "o" na poklopcu sa oznakom "▲" na dršci lonca (deo 15) dovesti na jednu visinu i otvoriti poklopac (sl. 16).



ČIŠĆENJE I NEGA

PAŽNJI! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje može dovesti do oštećenja.

JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

Da biste produžili vek ekspres lonca, kuvanu hranu ne treba ostavljati predugo u loncu. Isperite i i osušite lonac, kako biste izbegli, da ostaci hrane u loncu, posebno kiselih i alkalnih jela, prouzrokuju mrlje u loncu. Isperite telo lonca i poklopac toplom vodom, ako je potrebno, dodajte malo blagog deterdženta i koristite meku sunđerastu krp. Posebno pazite na to, da ne oštetite gumene delove u poklopcu. Čuvajte proizvod na suvom i čistom mestu.

ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za kontrolu pritiska

Posle svake upotrebe uklonite ventil za kontrolu pritiska okretanjem dela „7a“ u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se oznaka "o" i oznaka "▲" ne izravnaju na jednoj visini (sl. 8). Zatim možete ukloniti ventil za kontrolu pritiska. Uverite se, da opruga ostaje u ventilu. Sve delove dobro isperite u vodi i ponovo sastavite. Okrenite deo „7a“ da biste potvrdili, da se pravilno okreće i da se okreće u smeru kazaljke na satu. Ako to nije slučaj, opruga nije pravilno umetnuta.

Očistite osnovu ventila za kontrolu pritiska (deo 8) i cev za odvod pritiska(8 deo 3):

Posle svake upotrebe, proverite da li su delovi za oslobađanje pritiska čisti. Delovi za oslobađanje pritiska se mogu očistiti toplom vodom (sl. 8). Uklonite ventil i osnovu ventila i potvrdite, da li je zaptivka ventila čista i da nije istrošena. Zamenite zaptivni prsten, ako se istroši ili napukne. Isperite sve delove toplom vodom. Sastavite sve delove kao prvobitno.

SIGURNOSNI VENTIL

Posle svake upotrebe proverite da li je sigurnosni ventil čist. Isperite ga u toploj vodi. Ako je potrebno, možete lagano pomeriti (gurnuti) ventil tupom stranom igle, da biste otpustili zaglavljene ostatke (sl.17)

ZAPTIVNI PRSTEN

Isperite u toploj vodi ili sa malo vode sa sapunom posle svake upotrebe. Umetnite zaptivni prsten pravilno u udubljenje predviđeno u sigurnosnom ventilu.



PREPORUKA:

UPOZORENJE: POPRAVKE SMEJU BITI OBAVLJENE SAMO OD STRANE OVLAŠĆENOG OSOBLJA.

REŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pokazivač pritiska se ne kreće ka gore ili se u aparatu ne stvara pritisak.	Pokazivač pritiska se ne kreće ka gore ili se u aparatu ne stvara pritisak.	Koristite viši stepen temperature.
	Isviše mala količina tečnosti za kuvanje	Dodajte više tečnosti za kuvanje.
	Gornja i donja ručka nisu pravilno međusobno povezane a zaptivni prsten se ne nalazi u pravilnom položaju.	Zatvorite lonac pod pritiskom, dok se ne ohladi. Povežite pravilno obe ručke jednu sa drugom i postavite zaptivni prsten u pravilan položaj.
	Zaptivni prsten nije čist.	Očistiti zaptivni prsten.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Para beži ispod poklopca	Zaptivni prsten nije čist.	Očistiti zaptivni prsten.
	Zaptivni prsten je deformisan i istrošen.	Zaptivni prsten zameniti sa modelom br. YS223H07.
Kada tečnost ili para izlaze oko ventila za kontrolu pritiska:	Postavka temperature je previsoka.	Koristite nižu postavku temperature.
	Uređaj je napunjen iznad svog maksimalnog kapaciteta.	Napunite uređaj kao što je gore opisano.
Ako se manometar ne pomeri nadole i poklopac se ne otvara	Još uvek postoji pritisak u ekspres loncu.	Sačekajte, dok se pritisak u uređaju smanji i postavite ventil za kontrolu pritiska u položaj za ispuštanje pare.
Ako sistem otvaranja i zatvaranje ne funkcioniše	Oznaka "o" na poklopcu se ne nalazi na istoj visini sa oznakom "▲" na dršci lonca.	Dovedite obe oznake na istu visinu.
Ako iz sigurnosnog ventila izlazi jak mlaz pare	Granica pritiska sigurnosnog ventila je prekoračena zbog začepljenog ventila za otpuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuvanje i otvorite ekspres lonac, pošto se pritisak potpuno oslobodio. Proverite, koji deo je zapušten. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil uz poštovanje gore navedenog " Uputstva.
	Zaptivni prsten sigurnosnog ventila nije umetnut.	Odmah isključite ploču za kuvanje i otvorite ekspres lonac, pošto se pritisak potpuno oslobodi. Umetnite zaptivni prsten pravilno u udubljenje predviđeno u sigurnosnom ventilu.
Ako zaptivni prsten viri ispod poklopca:	Zaptivni prsten je istrošen.	Zameniti zaptivni prsten.

PREPORUKA ZA PRIMENU

MESO

MESO	PROCENJENO VREME KUVANJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Govedina/teleće pečenje	35 – 40	visok
Rostbif/teletina (kolenica)	25 – 30	visok
Praseće pečenje	40 – 45	visok
Svinjska rebra, 2 funte	15	visok
Svinjska kolenica, dimljena, 2 funte	20 – 25	visok
Jagnjetina, kolenica	35 – 40	visok
Jagnjetina, kocka, 1,5 funti	10 – 18	visok
Pile, celo, 2 - 3 funte	12 – 18	visok
piletina, na komade, 2 - 3 funte	12 – 18	visok
Supa ili čorba od govedine ili živine	8 – 10	visok

MORSKI PLODOVI I RIBA

Potopite dagnje u posudi sa hladnom vodom i limunovim sokom na jedan sat, da bi se uklonio pesak.

RIBA	PROCENJENO VREME KUVANJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Kraba	2 – 3	nisko
Riblji file, 1,5 do 2 funte	2 – 3	nisko
Rublja čorba ili konzervirani riblji temeljac	5 – 6	nisko
Riba, cela, osim	5 – 6	nisko
Jastog, 1,5 do 2 funte	2 – 3	nisko
Školjke	2 – 3	nisko
Kozice, rakovi	1 – 2	nisko

U tabeli navedena vremena kuvanja su orijentacione vrednosti. Odstupanja u potrebnim vremenima kuvanja su uslovljena ventilom za regulisanje pritiska, strukturom i mogućim kolebanjima volumena. Moguće fluktuacije kapaciteta.

ODLAGANJE OTPADA

RECIKLIRATI PAKOVANJE

Pakovanje proizvoda se sastoji od materijala koji se mogu reciklirati. Reciklirajte materijale za pakovanje u skladu sa njihovom identifikacijom na javnim sabirnim mestima odn. shodno propisima specifičnim za zemlju.

SPECIFIKACIJA

Model	428593
Prečnik	Ø22 cm
Volumen	6 L
Pritisak pare	50/90 kPa

Ekspres lonac je u skladu sa
EN 12778:2002/A1:2005

POSTUPAK U VEZI SA GARANCIJOM I SERVISOM

Proizvod je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smernicama za kvalitet i pre isporuke savesno proveren. U slučaju nedostataka ovog proizvoda stoje Vam na raspolaganju zakonska prava protiv prodavca ovog proizvoda. Ova zakonska prava nisu ograničena našom prikazanom garancijom. Vi dobijate na ovaj proizvod tri godine garancije od datuma kupovine. Garantni rok počinje sa datumom kupovine. Molimo da sačuvate originalni račun, jer će on biti potreban kao dokaz o kupovini u slučaju reklamacije. Ovaj dokument će biti potreban kao dokaz za kupovinu. Ukoliko u okviru tri godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili fabrička greška, proizvod će sa naše strane - po našem izboru - za Vas biti besplatno popravljen ili zamenjen. Ova garancija ističe, ako je proizvod oštećen, nije bio pravilno korišćen ili čuvan. Garancija se odnosi na greške na materijalu ili fabričke greške. Garancija se ne odnosi na delove proizvoda, koji su izloženi normalnom habanju (kao npr. baterije) i stoga se mogu tretirati kao habajući delovi ili za oštećenja na lomljivim delovima, kao npr. prekidači, baterije ili oni izrađeni od stakla.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

242 | (RS)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Status informacija:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



TRYCKKOKARE

SE

TRYCKKOKARE

Bruks- och säkerhetsanvisningar



IAN 428593_2301

SÄKERHET

Läs följande säkerhetsanvisningar noga innan du börjar använda produkten.
För att produkten ska vara säker att använda måste alla säkerhetsanvisningar följas.

FÖRESKRIVEN ANVÄNDNING

Använd bara produkten till det den är avsedd för. Det här är ett hushållsredskap som ska användas för snabb matlagning. Alla andra användningssätt eller ändringar på produkten strider mot föreskrifterna och kan leda till skador. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som är följd av felaktig användning. Produkten ska inte användas kommersiellt.



SÄKERHET FÖR BARN OCH VUXNA VARNING! OLYCKSRISK FÖR BARN!

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet!
Det finns risk för kvävning - barn underskattar ofta farorna!
Risk för dödsolyckor och fysiska skador på spädbarn och äldre barn!



VAR FÖRSIKTIG: RISK FÖR PERSONSKADOR!

Kontrollera att alla delar är oskadade.
Skadade delar kan påverka säkerheten och stabiliteten.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Kontrollera att produkten är stabil innan den används.
Använd produkten på rätt sätt och endast i de syften som avses.
Håll delar av plast på avstånd från öppna lågor.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Den här produkten ska inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, såvida de inte övervakas eller instruerats i hur produkten ska användas på ett säkert sätt av en ansvarig person. När tryckkokare används måste vissa grundläggande säkerhetsanvisningar följas:

- Använd aldrig tryckkokare i närheten av barn.
- Placera inte tryckkokare i en uppvärmd ugn.
- Använd inte tryckkokare för att fritera.
- Flytta tryckkokaren mycket försiktigt om det finns tryck kvar i den.
Rör inte de heta ytorna, utan använd handtagen och knopparna.
Använd handskar vid behov.
- Använd bara tryckkokaren för det ändamål som anges i bruksanvisningen.

- I den här produkten tillagas livsmedel med ångtryck. Om den används på fel sätt kan det leda till brännskador. Kontrollera att tryckkokaren är riktigt stängd innan du sätter den på spisen, se bruksanvisningen.
- Öppna inte tryckkokaren förrän den har svalnat tillräckligt och trycket försvunnit, se bruksanvisningen.
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, det kan orsaka allvarliga skador.
- Om man fyller på för mycket kan tryckavlastningsröret täppas till så att trycket ökar ännu mer.
- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än 2/3.
- Tryckkokaren får bara fyllas till hälften med livsmedel som expanderar under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker.
- Tänk på att vissa livsmedel som t ex äppelmos, lingon, korngryn, havregryn och andra sädeslag, torkade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber och spaghetti skummar, expanderar eller stänker ut så att det kan bli stopp i tryckavlastningsventilen. Sådana livsmedel bör inte tillagas i tryckkokaren.
- Använd endast värmekällor som godkänns enligt bruksanvisningen.
- Om du har lagat kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla upp av trycket får du inte sticka i det när skinnen är uppsvällt. Annars kan du bränna dig.
- Om du lagar mat med tjock konsistens bör tryckkokaren skakas försiktigt innan den öppnas den så att inget sprutar ut.
- Kontrollera om det är stopp i ventilerna före varje användning, se bruksanvisningen.
- Rör inte säkerhetssystemet, utom för att rengöra och serva det enligt anvisningarna. Öppna framför allt aldrig kontrollfältet.
- När det normala driftstrycket uppnåtts ska värmen sänkas så att inte all vätska som bildar ånga avdunstar.
- Om handtagen är svåra att föra isär finns det fortfarande tryck kvar i tryckkokaren - öppna den inte med våld. Allt tryck i tryckkokaren kan vara farligt.
- Använd endast originalreservdelar till respektive modell.
- Använd framför allt alltid grytor och lock från samma tillverkare och bara om de passar ihop.
- Gripskruvar kan lossna. Dra vid behov åt skruvförbandet på handtagen.
- Obs: När man lagar mat på induktionshällar kan det höras ett surrande ljud. Ljudet har tekniska orsaker och betyder inte att det är fel på spisen eller produkten. Det påverkar inte tillagningseffekten.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Läs alla bruks- och säkerhetsanvisningar noga innan du använder produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges. Ta väl vara på bruksanvisningen för framtida bruk. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

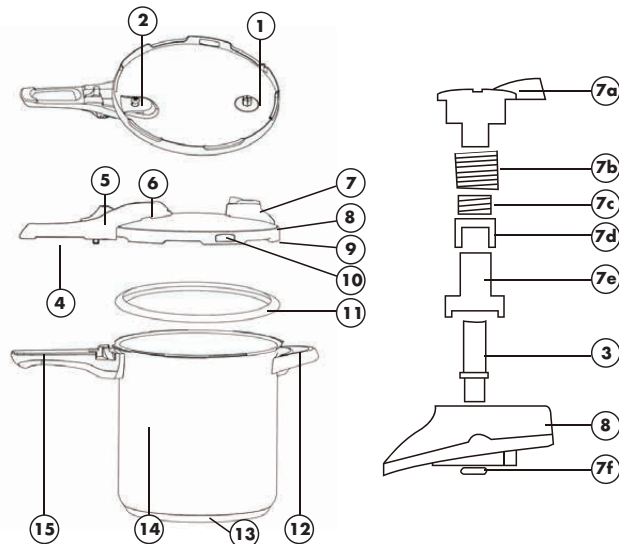
VIKTIGT! SPARA INSTRUKTIONEN FÖR SENARE BRUK OCH LÄS ANVISNINGARNA NOGA!

LEVERANSENS INNEHÅLL:

- Tryckkokare + lock
- Tätningring till locket
- Ånginsats
- Bruksanvisning

Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några transportskador. Använd inte en skadad produkt!

KOMPONENTER OCH FUNKTIONER



- 1 **ANTISTOPPMUTTER:** Förhindrar effektivt att ångutsläppet täpps till så att det blir övertryck i tryckkokaren.
- 2 **SÄKERHETSVENTIL:** Används för att hålla trycket under gränsen genom att släppa ut luft så snart maxvärdet överskrids. Den ser till att locket inte kan öppnas när det fortfarande finns aktivt tryck i tryckkokaren.
- 3 **TRYCKAVLASTNINGSRÖR:** Används för att släppa ut ånga ur tryckkokaren.
- 4 **SKAFTHANDTAG:** Används för att ta av locket från tryckkokaren. Tryckkokaren uppfyller kraven i det europeiska direktivet 2014/68/EU.
- 5 **TRYCKPLATTA:** När locket är ordentligt stängt för du tryckplattan bakåt för att stänga det. För tryckplattan framåt för att öppna locket.
- 6 **TRYCKINDIKATOR:** Tryckindikatorn rör sig uppåt inom några minuter efter att produkten värmts upp och återgår till utgångsläget när allt tryck försvunnit.
- 7 **TRYCKREGLERINGSVENTIL:** Inställning av tryck: "1" = lågt tryck, "2" = högt tryck

- 7a **KONTROLLKNAPP**
- 7b **FJÄDER**
- 7c **FJÄDER**
- 7d **SKYDD TILL KONTROLLKNAPP**
- 7e **KONTROLLKNAPPSAXEL**
- 7f **TÄTNINGSRING**
- 8 **BAS TILL TRYCKREGLERINGSVENTIL:** Del av tryckregleringsventil
- 9 **LOCK**
- 10 **FÖNSTER**
- 11 **TÄTNINGSRING:** Den måste vara helt ren, modell YS223H07.
- 12 **HANDTAG:** Används för att bära tryckkokaren
- 13 **BOTTEN:** Tryckkokarens botten består av tre lager material som fördelar värmen jämnt och snabbt, vilket innebär att den även kan användas på induktionshällar.
- 14 **TRYCKKOKNINGSKÄRL:** Innehåller den mat som ska tillagas, är syra- och basbeständig.
- 15 **SKAFT:** "▲" visar rätt läge för att låsa ihop locket och tryckkokaren.

BRUKSANVISNING

Ta bort alla tillbehör från grytan. Lägg lite matolja kring locket kant (bild 1). Fyll tryckkokaren till hälften med kallt vatten och värm upp den i 30 minuter så som beskrivs i avsnitt "Kontroll före låsning" och "Tillagning". Öppna tryckkokaren när den har svalnat helt och hållet och allt tryck försvunnit. Töm tryckkokaren och torka den med en mjuk trasa.

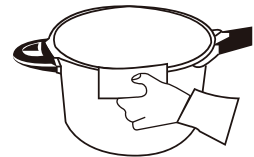


bild 1

SÄKER DRIFT

TILLSÄTTA LIVSMEDEL OCH VÄTSKA

När an lagar mat i tryckkokaren är det viktigt att fylla den med vätska som kan avge ånga när den kokat. Vatten, soppa, buljong och även vin kan användas. Fyll **ALDRIG** tryckkokaren till mer än 2/3 med vätska eller livsmedel (bild 2)(bild 3).



bild 2



bild 3

KONTROLL FÖRE LÅSNING

Innan du läser tryckkokaren ska du alltid se till att tryckavlastningsröret (del 3) och säkerhetsventilen är rena och inte igensatta (se Skötsel och underhåll av tryckkokaren).

STÄNGA TRYCKKOKAREN

1. Flytta markeringen "o" på locket till samma höjd som markeringen "▲" på skafthandtaget (del 15) (bild 4).
2. Tryck lätt på locket och vrid medurs tills de två handtagen hamnar på samma nivå (bild 5).
3. Skjut tryckplattan bakåt mot markeringen på handtaget för att säkerställa att det är helt stängt (bild 6).

TILLAGA LIVSMEDEL

1. Förberedelser
Placera tryckkokaren rakt och stabilt på spispattan (bild 7).
2. Inställning av tryck
4 tryckinställningar kan väljas.
Läge 2 för normal tillagning och läge 1 för snabb kokning och mat som tillagas snabbt (bild 8).

TRYCKREGLERINGSVENTILENS FUNKTIONER:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

☼ - Läge för ångutsläpp

⦿ - Ta bort modul

3. Tillagning

Placera tryckkokaren på spispattan och ställ in det högsta läget. Efter en stund börjar lite ånga strömma ut ur ångutsläppet. När tryckindikatorn rör sig uppåt börjar trycket byggas upp (bild 9 och 10). Om man använder ett gasolkök måste inställningen vara så pass låg att inga lågor kan flamma upp längs tryckkokarens utsida.

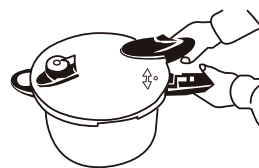


bild 4



bild 5

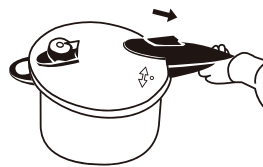


bild 6

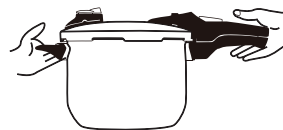


bild 7



bild 8

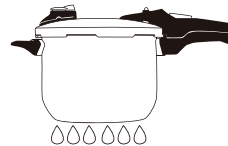
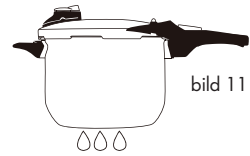


bild 9



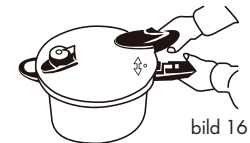
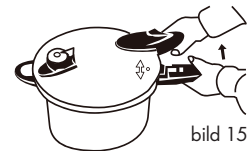
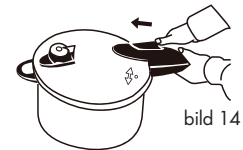
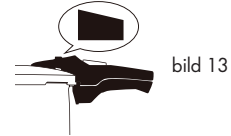
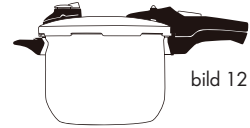
bild 10

4. Tillagning under tryck
Sänk kokinställningen och ställ in tillagningstiden enligt receptet eller egen erfarenhet (bild 11).



ÖPPNA

1. När du har stängt av spisplattan finns två alternativ:
 - a) Släpp långsamt ut trycket och öppna grytan:
Kontrollera att grytan är stabil och låt den svalna på naturligt sätt (bild 12). Den här metoden är bra för att bräsa, eftersom den höga temperaturen finns kvar i tryckkokaren ett tag fast spisplattan har stängts av.
 - b) I annat fall används tryckregleringsventilen för att släppa ut trycket.
2. När tryckindikatorn står på utgångsläget har allt tryck försvunnit ur tryckkokaren och den kan öppnas (bild 13).
 - a) För skjutknappen till mitten av locket (bild 14).
 - b) Vrid det övre handtaget moturs (bild 15).
3. Sätt "○"-markeringen på locket och "▲"-markeringen på skaffhandtaget (del 15) på samma höjd och öppna locket (bild 16).



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

Produkten kan skadas om den hanteras på fel sätt.

ENKEL RENGÖRING

För att tryckkokaren ska hålla länge får den tillagade maten inte ligga kvar i den för länge. Skölj och torka tryckkokaren så att det inte blir fläckar på ytan av rester efter framför allt sura och alkaliska livsmedel. Skölj grytan och locket med varmt vatten, tillsätt lite mildt diskmedel om det behövs och använd en mjuk svamp eller trasa. Var extra försiktig så att du inte skadar locket's gummidelar. Förvara produkten på en torr och ren plats.

RENGÖRA PRODUKTEN

Rengöra tryckregleringsventilen:

Efter varje användning ska tryckregleringsventilen tas av genom att vrida del 7a moturs tills markering "o" och markering "▲" hamnar på samma höjd (bild 8). Sedan kan tryckregleringsventilen tas av. Kontrollera att fjädern sitter kvar i ventilen. Skölj alla delar noggrant med vatten och sätt ihop dem igen. Skruva på del 7a för att kontrollera att den går lätt att vrida åt höger. Om så inte är fallet sitter inte fjädern rätt.

Rengör tryckregleringsventilens bas (del 8) och tryckavlastningsröret (del 3):

Efter varje användning ska du kontrollera om de tryckavlastande delarna är rena. De tryckavlastande delarna kan rengöras i varmt vatten (bild 8). Ta bort ventilen och ventilens bas och kontrollera om ventiltätningen är ren och inte visar tecken på slitage. Byt ut tätningsringen om den är sliten eller sprucken. Skölj alla delarna i varmt vatten. Montera tillbaka alla delar.

SÄKERHETSVENTIL

Kontrollera att säkerhetsventilen är ren efter varje användning. Skölj den i varmt vatten. Om det behövs kan du flytta (trycka in) ventilen en aning med baksidan av en knappnål för att få bort smuts som fastnat (bild 17).



TÄTNINGSRING

Skölj i varmt vatten eller lite tvållösning efter varje användning. Place- ra tätningsringen i fördjupningen på säkerhetsventilen och kontrollera att den ligger rätt.

TIPS:

VARNING! REPARATIONER FÅR ENDAST UTFÖRAS AV AUKTORISERAD PERSONAL.

ÅTGÄRDA FEL

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Tryckvisaren stiger inte eller inget tryck genereras i tryckkokaren.	Tryckvisaren stiger inte eller inget tryck genereras i tryckkokaren.	Öka temperaturen.
	Det finns för lite vätska i tryckkokaren.	Tillsätt mer vätska.
	Det övre och undre handtaget är inte riktigt hopkopplade och tätningsringen sitter inte på rätt ställe.	Håll tryckkokaren stängd tills den svalnat. Koppla ihop handtagen på rätt sätt och sätt tätningsringen i rätt position.
	Tätningsringen är smutsig.	Rengör tätningsringen.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Det läcker ut ånga under locket.	Tätningssringen är smutsig.	Rengör tätningssringen.
	Tätningssringen är deformerad eller nött.	Byt till en tätningssring av modell nr. YS223H07.
Om vätska eller ånga läcker ut kring tryckregleringsventilen	Temperaturinställningen är för hög.	Ställ in en lägre temperatur.
	Produkten är överfull.	Fyll produkten enligt beskrivningen.
Om tryckindikatorn inte rör sig nedåt och locket inte kan öppnas	Det finns fortfarande tryck kvar i tryckkokaren.	Vänta tills trycket försvunnit och ställ in tryckregleringsventilen på läget för ångutsläpp.
Om öppnings- och stängningssystemet inte fungerar	"o"-markeringen på locket är inte i höjd med "▲"-markeringen på skafthandtaget.	Sätt båda markeringarna på samma höjd.
Om en kraftig ångstråle kommer ut ur säkerhetsventilen:	Säkerhetsventilens tryckgräns har överskridits på grund av en blockerad ångutsläppsventil.	Stäng omedelbart av spisplattan och öppna tryckkokaren när trycket är helt borta. Kontrollera vilken del som är igensatt. Rengör ångutsläppsventilen och säkerhetsventilen enligt anvisningarna.
	Säkerhetsventilens tätningssring är inte insatt.	Stäng omedelbart av spisplattan och öppna tryckkokaren när trycket försvunnit helt. Placera tätningssringen i fördjupningen på säkerhetsventilen och kontrollera att den ligger rätt.
Om tätningssringen sticker ut under locket:	Tätningssringen är sliten.	Byt ut tätningssringen.

TILLAGNINGSPREKOMMENDATION

KÖTT

KÖTT	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	INSTÄLLNING AV TRYCK
Ox- eller kalvstek	35 – 40	hög
Ox- eller kalvlägg	25 – 30	hög
Fläskstek	40 – 45	hög
Revben, 1 kg	15	hög
Rökt fläsklägg, 1 kg	20 – 25	hög
Lammfiol, 1 kg	35 – 40	hög
Lammkött, grytbitar, 750 g.	10 – 18	hög
Kyckling, hel, 1 till 1,5 kg	12 – 18	hög
Kyckling, i bitar, 2-3 pund	12 – 18	hög
Soppa eller ox- eller hönsbuljong	8 – 10	hög

FISK OCH SKALDJUR

Låt musslor ligga i kallt vatten och saften från en citron i en timme för att rensa bort sand.

FISK	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	INSTÄLLNING AV TRYCK
Krabba	2 – 3	låg
Fiskfilé, 750 g till 1 kg	2 – 3	låg
Fisksoppa eller koncentrerad fiskbuljong	5 – 6	låg
Fisk, hel, rensad	5 – 6	låg
Hummer, 750 g till 1 kg	2 – 3	låg
Musslor	2 – 3	låg
Räkor, krabbor	1 – 2	låg

De tillagningstider som anges i tabellen är bara riktvärden. Den tillagningstid som krävs beror på tryckreglering, livsmedlets konsistens och ändrade volym.

KASSERING

KASSERA FÖRPACKNINGEN

Produktens förpackning består av återvinningsbara material.

Lämna in förpackningsmaterialet till ett offentligt insamlingsställe enligt märkningen eller följ de bestämmelser som gäller i landet.

SPECIFIKATION

Modell	428593
Diameter	Ø22 cm
Volym	6 L
Ångtryck	50/90 kPa

Tryckkokaren uppfyller kraven för
EN 12778:2002/A1:2005

BEHANDLING AV GARANTI- OCH SERVICEÄRENDEN

Produkten har tillverkats med omsorg enligt strikta kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant före leveransen. Om produkten skulle visa sig vara defekt kan du hävda dina lagstadgade rättigheter gentemot säljaren. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs här. För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Garantiperioden börjar på inköpsdatumet. Spara kassakvittot i original – det krävs som köpbevis för garantin. Kvittot är ett bevis på att du köpt produkten. Om den här produkten uppvisar ett material- eller fabriktionsfel inom tre år från inköpsdatumet kommer vi, efter eget gottfinnande, att reparera eller byta ut den utan kostnad. Garantin upphör att gälla om produkten medvetet skadats, missbrukats eller underhållits på fel sätt. Garantin täcker material- eller tillverkningsfel. Den här garantin gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage (t.ex. batterier) och därför kan betraktas som slitdelar eller för skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare, batterier eller delar av glas.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

254 | (SE)

p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

59063 Hamm

GERMANY



Informationens status:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



LONEC ZA HITRO KUHANJE POD TLAKOM

SI

LONEC ZA HITRO KUHANJE POD TLAKOM
Navodila za uporabo in varnostni napotki



IAN 428593_2301

VARNOST

Pred prvo uporabo izdelka si pozorno preberite naslednja varnostna navodila.
Za varno uporabo upoštevajte vsa spodaj navedena varnostna navodila.

PREDVIDENA UPORABA

Izdelek uporabljajte samo za predviden namen. Gre za gospodinjski lonec, namenjen hitremu kuhanju hrane pod tlakom. Druge vrste uporabe ali spreminjanje izdelka se štejejo za nena-
menske in lahko povzročijo telesne poškodbe in materialno škodo. Proizvajalec ne jamči za
škodo, ki bi nastala zaradi nenamenske uporabe. Izdelek ni namenjen komercialni rabi.



VARNOST UPORABNIKOV, ZLASTI OTROK OPOZORILO! NEVARNOST NEZGOD ZA OTROKE IN MALČKE!

Otrok brez nadzora nikoli ne puščajte samih z embalažo!
Obstaja nevarnost zadušitve – otroci pogosto podcenjujejo nevarnost!
Življenjska nevarnost in tveganje telesnih poškodb za malčke in otroke!



PAZITE SE TVEGANJ TELESNIH POŠKODBI

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

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pred uporabo pozorno preverite stabilnost izdelka.
Izdelek uporabljajte na pravi način in le na predvidenem področju uporabe.
Plastične sestavne dele držite stran od odprtega ognja.

VARNOSTNA NAVODILA

Naprava ni namenjena temu, da bi jo uporabljale osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali
duševnimi zmožnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen tedaj, ko jim je ose-
ba, odgovorna za njihovo varnost, zagotovila nadzor ali podala napotke za uporabo izdelka.
Pri uporabi lonca za hitro kuhanje pod tlakom je treba upoštevati osnovne varnostne napotke:

- lonca za kuhanje pod tlakom nikoli ne uporabljajte v bližini otrok,
- lonca za kuhanje pod tlakom ne potiskajte v segreto pečico,
- lonca za kuhanje pod tlakom ne uporabljajte za cvrenje s tekočim oljem.
- Lonec tedaj, ko je pod tlakom, zelo previdno premikajte.
Ne dotikajte se njegovih vročih površin, temveč uporabljajte ročaje in gumba.
Po potrebi uporabite rokavice.
- Lonec za hitro kuhanje pod tlakom uporabljajte izključno za predvideni namen, kot je to
opisano v navodilih.

- Ta naprava kuha pod parnim tlakom. Nepravilna uporaba lahko povzroči opekline. Preden ga položite na štedilnik, poskrbite, da je lonec za kuhanje pod tlakom brezhibno zaprt in v ta namen preverite navodila za uporabo.
- Lonca za hitro kuhanje pod tlakom ne odpirajte, vse dokler se ne ohladi in sprostí vsega notranjega tlaka – preberite si navodila za uporabo.
- Lonca za kuhanje pod tlakom nikoli ne uporabljajte brez tekočin, saj lahko to povzroči resno materialno škodo.
- Čezmerno polnjenje lahko povzroči blokado cevke za sproščanje tlaka, s tem pa čezmerno nastajanje tlaka.
- Lonca za kuhanje pod tlakom nikoli ne napolnite z več kot 2/3 njegove prostornine.
- Pri kuhanju živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot sta riž ali posušena zelenjava, lonec za hitro kuhanje pod tlakom napolnite le do polovice njegove prostornine.
- Upoštevajte, da se bodo nekatera živila, kot so jabolčna čežana, brusnice, kaša, ovseni kosmiči ali druge žitarice, razpolovljen grah, testenine, makaroni, rabarbara ali špageti, penila, razširila ali brizgala, kar lahko povzroči zamašitev ventila za sproščanje pritiska. Ta živila niso namenjena kuhanju v loncu na pritisk.
- Uporabljajte le tiste vire ogrevanja, ki so v navodilih opisani kot dovoljeni.
- Če ste skuhalí meso s kožo (npr. volovski jezik), ki lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne prebadajte, dokler je koža nabrekla. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost opeklin.
- Če kuhate hrano z debelo teksturo, morate lonec za hitro kuhanje pod tlakom pred odpiranjem rahlo stresti in se tako prepričati, da nič ne brizgne iz njega.
- Pred vsako uporabo preverite morebitno zamašitev ventilov, glejte navodila za uporabo.
- Razen za čiščenje in vzdrževanje v skladu z navodili pustite varnostni sistem nedotaknjen. Zlasti ni dovoljeno odpirati ukazne plošče.
- Ko dosežemo običajen delovni tlak, utišamo toploto, da vsa tekočina, ki proizvaja hlap, ne izhlapeva.
- Če je ročaj težko potisniti narazen, to pomeni, da je kuhlalnik tlaka še vedno pod pritiskom – ne odpirajte ga s silo. Vsakršen tlak v loncu je lahko nevaren.
- Uporabljajte izključno temu modelu namenjene originalne nadomestne dele.
- Še zlasti bodite pozorni na to, da sta tako lonec kot pokrov istega proizvajalca in se prepričajte, da sta združljiva.
- Ročajni vijaki se lahko zrahljajo. Po potrebi privijte vijačne spoje ročajev.
- Opomba: Pri kuhanju na indukcijskih kuhlalnih ploščah se lahko pojavi brenčanje. Ta hrup je posledica tehničnih razlogov in ne pomeni okvare vašega štedilnika ali napake izdelka. Prav tako ne vpliva na učinkovitost kuhanja.

PRED PRVO UPORABO

Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo, kot je opisano in za navedena področja uporabe. Navodila za uporabo skrbno shranite za prihodnjo uporabo. Pri prenosu izdelka na tretjo osebo slednji predajte vse dokumente.

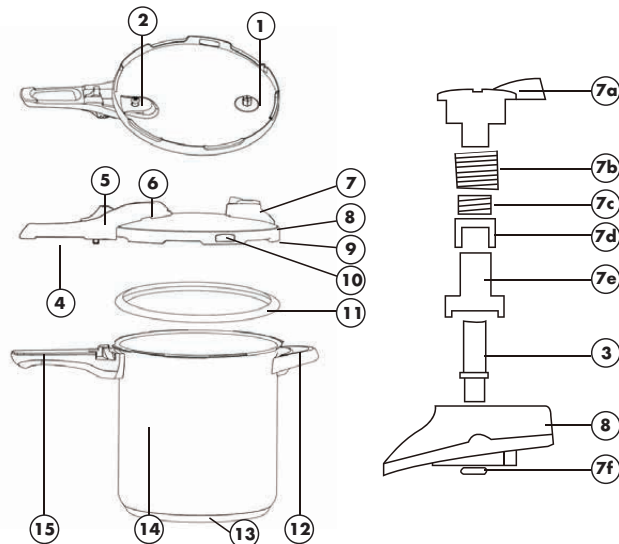
POMEMBNO! SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO: NATANČNO PREBERITE!

OBSEG DOBAVE

- Lonec za hitro kuhanje pod tlakom + pokrov
- Tesnilni obroč za pokrov
- Vstavek za paro
- Navodila za uporabo

Preverite, ali so vsi deli v paketu in preverite, ali je izdelek brezhiben in ne kaže znakov poškodb. Poškodovanega izdelka ne uporabljajte!

SESTAVNI DELI IN FUNKCIJE

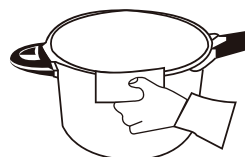


- 1 **MATICA PROTI BLOKADI:** Učinkovito preprečuje zamašitev izpusta pare in s tem čezmerni tlak v loncu.
 - 2 **VARNOSTNI VENTIL:** Ohranja tlak pod mejno vrednostjo tako, da v trenutku, ko tlak preseže nastavljeno vrednost, zrak izpusti. Preprečuje odpiranje pokrova, dokler v loncu za kuhanje pod tlakom še vedno deluje aktiven tlak.
 - 3 **CEVKA ZA SPROŠČANJE TLAKA:** Uporablja se za sproščanje pare v loncu za kuhanje pod tlakom.
 - 4 **ROČAJ POKROVA:** Z njim odstranite pokrov z lonca za kuhanje pod tlakom.
- Lonec za kuhanje pod tlakom je skladen s predpisi Evropske direktive 2014/68/EU.
- 5 **TLAČNA PLOŠČA:** Ko je pokrov brezhibno zaprt, tlačno ploščo potisnite nazaj, da se zaskoči. Za odpiranje pokrova tlačno ploščo potisnite naprej.
 - 6 **MERILNIK TLAKA:** Merilnik tlaka se nekaj minut po začetku segrevanja pomakne navzgor, po popolni sprostitvi tlaka pa se znova vrne na izhodišče.
 - 7 **VENTIL ZA URAVNAVANJE TLAKA:** Nastavitev tlaka: »1« = nizek tlak, »2« = visok tlak

- 7a **GUMB ZA URAVNAVANJE**
 7b **VZMET**
 7c **VZMET**
 7d **POKROV GUMBA ZA URAVNAVANJE**
 7e **OS GUMBA ZA URAVNAVANJE**
 7f **TESNILNI OBROČ**
 8 **OKOV VENTILA ZA URAVNAVANJE TLAKA:** Del ventila za uravnavanje tlaka
 9 **POKROV**
 10 **OKNO**
 11 **TESNILNI OBROČ:** Ta mora biti povsem čist, oznaka modela se glasi »YS223H07«
 12 **ROČAJ:** za prenašanje lonca za kuhanje pod tlakom
 13 **DNO:** Dno je sestavljeno iz treh plasti materiala, ki omogočajo hitro in enakomerno porazdelitev toplote, kar omogoča uporabo lonca tudi na indukcijskih ploščah.
 14 **TELO LONCA ZA KUHANJE POD TLAKOM:** Vanj naložite kuhanju namenjeno hrano, odporno pa je tako na kisline kot na baze
 15 **ROČAJ LONCA:** »▲« predstavlja pravi položaj, na katerem je pokrov zaklenjen na loncu.

NAVODILA ZA UPORABO

Iz lonca v celoti odstranite dodatni pribor. Površino okrog roba pokrova namažite z manjšo količino solatnega olja (slika 1). Lonec za kuhanje pod tlakom do polovice napolnite s hladno vodo in ga 30 minut segrevajte, pri tem pa upoštevajte vsebino razdelkov »Preveri pred zaklepanjem« in »Kuhanje«. Lonec za kuhanje pod tlakom odprite šele, ko se popolnoma ohladi in je tlak v celoti sproščen. Lonec za kuhanje pod tlakom izpraznite in ga obrišite z mehko krpo.



Slika 1

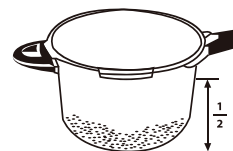
VARNO DELOVANJE

DODAJANJE HRANE IN TEKOČINE

Za kuhanje z loncem za kuhanje pod tlakom je nujno, da ga napolnite s tekočino, ki je zatem, ko doseže vrelišče, sposobna izpuščati paro. V poštev pridejo lahko tudi voda, juha, čorba ali vino. Lonca za kuhanje pod tlakom s tekočino ali hrano **NIKOLI** ne napolnite za več kot 2/3 prostornine (slika 2) (slika 3).



Slika 2



Slika 3

PREVERJANJE PRED ZAKLEPANJEM

Pred zaklepanjem lonca za kuhanje pod tlakom se vselej prepričajte, da sta cev za sproščanje tlaka (del. 3) in varnostni ventil čista in ne zamašena (glejte razdelek Nega in vzdrževanje lonca za kuhanje pod tlakom).

ZAPIRANJE LONCA ZA KUHANJE POD TLAKOM

1. Znak »◦« na pokrovu poravnajte z znakom »▲« na ročaju lonca (del. 15) (slika 4).
2. Rahlo pritisnite pokrov in ga zasukajte v smeri urinega kazalca, da se ročaja poravnata (slika 5).
3. Tlačno ploščo potisnite nazaj proti oznaki na ročaju pokrova in s tem zagotovite, da je pokrov popolnoma zaprt (slika 6).

KUHANJE

1. Priprava
Lonec za kuhanje pod tlakom postavite na ravno in stabilno kuhhalno ploščo (slika 7).
2. Nastavljanje tlaka
Izberate lahko med 4 nastavitvami tlaka. Za normalno kuhanje lahko uporabite položaj 2, položaj 1 pa za hitro kuhanje in kuhanje nezah-tevne hrane (slika 8).

FUNKCIJE VENTILA ZA URAVNAVANJE TLAKA:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

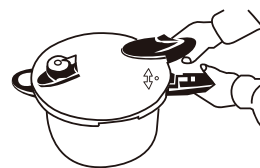
◦ - Položaj za sproščanje pare

◆ - Odstranjevanje modula

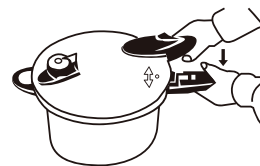
3. Kuhanje

Lonec za kuhanje pod tlakom postavite na štedilnik in ga nastavite na najvišjo temperaturo. Čez čas bodo iz izpusta pobegnile manjše količine pare. Bolj ko se merilec tlaka pomika navzgor, bolj v loncu narašča tlak (sl. 9 in 10).

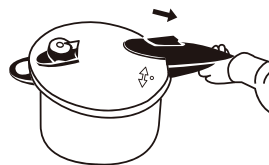
Pri uporabi plinske kuhalne plošče se vedno prepričajte, da je nastavitev dovolj nizka in se plamen ne dviga ob steni lonca.



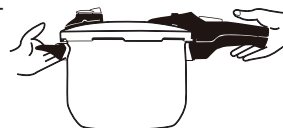
Slika 4



Slika 5



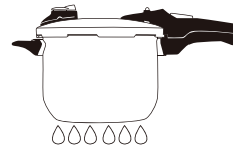
Slika 6



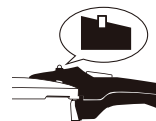
Slika 7



Slika 8



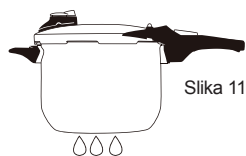
Slika 9



Slika 10

4. Kuhanje pod tlakom

Znižajte temperaturo in nastavite trajanje kuhanja na čas v skladu z receptom ali lastnimi izkušnjami (slika 11).



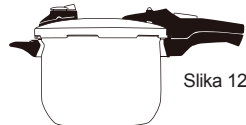
Slika 11

ODPIRANJE

1. Po izklopu kuhalne plošče imate dve možnosti:

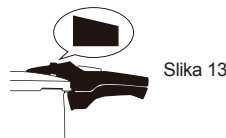
a) Počasno sproščanje tlaka in odpiranje lonca:

Poskrbite, da lonec stoji stabilno in ga pustite, da se ohladi po naravni poti (slika 12). Ta metoda je uporabna za dušenje, saj temperatura v loncu tudi še po izklopu kuhalne plošče ostane visoka.



Slika 12

b) V nasprotnem primeru sprostite tlak tako, da zrak izpustite prek ventila za uravnavanje tlaka.

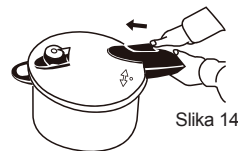


Slika 13

2. Ko je merilnik tlaka v začetnem položaju, to pomeni, da je ves tlak izpuščen iz lonca za kuhanje pod tlakom in lahko lonec odprete (slika 13).

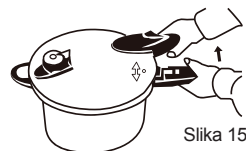
a) Drsnik potisnite na sredino pokrova (slika 14)

b) Zgornji ročaj zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca (slika 15)

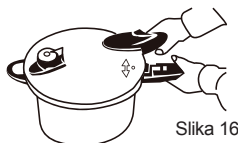


Slika 14

3. Oznako »◊« na pokrovu poravnajte z oznako »▲« na ročaju lonca (del. 15) in odprite pokrov (slika 16)



Slika 15



Slika 16

ČIŠČENJE IN NEGA

OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBI

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe.

PREPROSTO ČIŠČENJE

Da bi podaljšali življenjsko dobo lonca za kuhanje pod tlakom, kuhane hrane ne smete predolgo pustiti v loncu. Lonec sperite in ga osušite, saj tako preprečite, da bi v njem nastali madeži zaradi ostankov hrane, še zlasti kislih in alkalnih živil. Telo lonca in pokrov po potrebi sperite s toplo vodo, dodajte manjšo količino blagega detergenta in uporabite mehko gobasto krpo. Zlasti bodite pozorni na to, da ne poškodujete gumijastih delov v pokrovu. Izdelek shranjujte na suhem in čistem mestu.

ČIŠČENJE IZDELKA

Čiščenje ventila za uravnavanje tlaka

Po vsaki uporabi odstranite ventil za uravnavanje tlaka tako, da del »7a« zasukate v nasprotno smer urinega kazalca do te mere, da se oznaka »Ø« poravna z oznako »O« (slika 8). Zatem ventil za uravnavanje tlaka odstranite. Bodite pozorni na to, da vzmeti ostanejo v ventilu. Vse sestavne dele previdno sperite v vodi in ga znova sestavite. Del »7a« zavrtite toliko, da lahko ugotovite, da se gladko zavrti v desno. Če to ne drži, vzmet ni pravilno vstavljena.

Čiščenje podstavka ventila za uravnavanje tlaka (del 8) in cevi za sproščanje tlaka (del 3)

Po vsaki uporabi se prepričajte, da so deli za sproščanje tlaka čisti. Dele za sproščanje tlaka lahko očistite v topli vodi (slika 8). Odstranite ventil in podstavek ventila ter se prepričajte, da je tesnilo ventila čisto in ni obrabljeno. Če je izrabljeno ali poškodovano, tesnilo zamenjajte. Vse dele sperite v topli vodi. Vse dele sestavite nazaj v prvotno obliko.

VARNOSTNI VENTIL

Po vsaki uporabi se prepričajte, da je varnostni ventil čist. Sperite ga v topli vodi. Po potrebi preprosto pomaknite (potisnite) ventil z zadnjim delom igle tako, da je mogoče odstraniti tudi trdovratno umazanijo (slika 17).

TESNILNI OBROČ

Po vsaki uporabi ga sperite v topli vodi – čisti ali z malo dodane milnice. Tesnilni obroč pravilno vstavite v ležišče, v ta namen pripravljeno v varnostnem ventilu.



NAPOTEK:

OPOZORILO: POPRAVILA LAHKO OPRAVLJA LE POOBlašČENO OSEBJE.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

PROBLEM	MOŽNI VZROK	SREDSTVO
Manometer se ne dvigne ali pa v napravi ne nastaja pritisk.	Manometer se ne dvigne ali pa v napravi ne nastaja pritisk.	Uporabite višjo nastavitev temperature.
	Premajhna količina tekočine za kuhanje	Dolijte več tekočine za kuhanje.
	Zgornji in spodnji ročaj nista pravilno povezana med seboj in tesnilnih obroč ni v pravilnem položaju.	Zaprte lonec za kuhanje na pritisk, dokler se ne ohladi. Pravilno povežite oba ročaja med seboj in tesnilni obroč namestite v pravilen položaj.
	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.

PROBLEM	MOŽNI VZROK	SREDSTVO
Para uhaja izpod pokrova.	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.
	Tesnilni obroč je deformiran in obrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč s št. modela YS223H07.
Če tekočina ali para uhaja mimo ventila za uravnavanje tlaka:	Čezmerna temperatura.	Nastavite nižjo raven temperature.
	Naprava je za svojo prostornino čezmerno napolnjena.	Napolnite napravo v skladu z zgoraj zapisanim.
Če se merilnik tlaka ne pomakne navzdol, pokrova pa ni mogoče odpreti:	V loncu za kuhanje pod tlakom je še vedno ostalo nekaj tlaka.	Počakajte, da se tlak v celoti sprosti, ventil za uravnavanje tlaka pa nastavite na položaj za sproščanje pare.
Če sistem za odpiranje in zapiranje ne deluje:	Oznaka »◊« na pokrovu ni poravnana z oznako »▲« na ročaju lonca.	Poravnajte obe oznaki.
V primeru močnega izhajanja pare iz varnostnega ventila:	Zaradi zamašenega ventila za sproščanje pare je mejna vrednost tlaka varnostnega ventila presežena.	Kuhalno ploščo nemudoma izklopite, lonec za kuhanje pod tlakom pa odprite, čim je tlak popolnoma sproščen. Preverite, kateri del je zamašen. Ventil za sproščanje pare in varnostni ventil očistite v skladu z zgoraj zapisanimi napotki.
	Tesnilni obroč varnostnega ventila ni vstavljen.	Kuhalno ploščo nemudoma izklopite, lonec za kuhanje pod tlakom pa odprite, čim je tlak popolnoma sproščen. Tesnilni obroč pravilno vstavite v ležišče, v ta namen pripravljeno v varnostnem ventilu.
Če tesnilni obroč štrli izpod pokrova	Tesnilni obroč je izrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč.

PRIPOROČILO ZA PRIPRAVO

MESO

MESO	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVLJANJE TLAKA
Goveje/telečja pečenka	35 – 40	visok
Goveje meso/telečja pečenka (stegno)	25 – 30	visok
Pečena svinjina	40 – 45	visok
Svinjska rebrca, 1 kg	15	visok
Svinjsko stegno, prekajeno, 1 kg	20 – 25	visok
Jagnjetina, krača	35 – 40	visok
Jagnjetina, v kockah, 0,75 kg	10 – 18	visok
Piščanec, cel, 1 do 1,5 kg	12 – 18	visok
piščanec, v kosih, 1 do 1,5 kg	12 – 18	visok
Juha ali močna čorba iz goveje-ga mesa ali perutnine	8 – 10	visok

MORSKI SADEŽI IN RIBE

Dagnje stresite v posodo s hladno vodo in sokom ene limone ter jih za odstranitev peska pustite eno uro.

MESO	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVLJANJE TLAKA
Rakovica	2 – 3	nizka
Ribji file, od 0,75 do 1 kg	2 – 3	nizka
Ribja juha ali zgoščena ribja čorba	5 – 6	nizka
Riba, cela, razen	5 – 6	nizka
Jastog, od 0,75 do 1 kg	2 – 3	nizka
Školjke	2 – 3	nizka
Garnele, rakci	1 – 2	nizka

V tabeli navedeni časi kuhanja so okvirni.

Odstopanja v potrebnih časih kuhanja so možna zaradi nadzora tlaka, doslednosti in nihanj v prostornini.

ODSTRANJEVANJE

ODLAGANJE EMBALAŽE MED ODPADKE

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

Embalažne materiale v skladu z oznakami na njih odvrzite na javnih zbirališčih ali v skladu z zahtevami za posamezno državo.

SPECIFIKACIJA

Model	428593
Premer	Ø22 cm
Prostornina	6 L
Parni tlak	50/90 kPa

Lonec za kuhanje pod tlakom je skladen s standardom EN 12778:2002/A1:2005

GARANCIJA IN SERVIS

Izdelek je bil skrbno izdelan v skladu s strogimi smernicami kakovosti in temeljito pregledan pred dostavo. V primeru napak na tem izdelku imate zakonske pravice do prodajalca izdelka. Te zakonske pravice niso omejene z našo garancijo. Ta izdelek ima triletno garancijo od dneva nakupa. Garancijski rok začne teči z dnem nakupa. Originalni račun dobro shranite, saj ga bomo potrebovali kot dokazilo o nakupu v primeru garancijskega zahtevka. Ta dokument je potreben kot dokazilo o nakupu. Če se pri tem izdelku v treh letih od dneva nakupa pojavi napaka v materialu ali izdelavi, vam bomo izdelek po lastni izbiri brezplačno popravili ali zamenjali. Ta garancija je neveljavna, če je bil izdelek poškodovan ali če ga niste uporabljali ali vzdrževali v skladu s predvideno uporabo. Garancija velja za materialne ali proizvodne napake. Ta garancija ne zajema delov izdelka, ki so podvrženi normalni obrabi (npr. baterije) in se zato lahko štejejo za obrabne dele ali za poškodbe lomljivih delov, npr. stikala, baterije ali deli izdelani iz stekla.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

266 | (SI)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY

Stanje informacije:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03



IAN 428593_2301

8 

ERNESTO®



TLAKOVÝ HRNIEC

SK

TLAKOVÝ HRNIEC

Návod na použitie a bezpečnostné pokyny



IAN 428593_2301

BEZPEČNOSŤ

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

POUŽITIE V SÚLADE S PREDPÍSANÝM ÚČELOM

Výrobok používajte iba na účel, na ktorý je určený. Ide o tlakový hrniec pre domácnosti, ktorý sa používa na rýchle varenie jedla. Iné použitie alebo vykonávanie zmien na výrobku sa považuje za použitie v rozpore s predpísaným účelom použitia a môže viesť k zraneniam a poškodeniam. Za škody spôsobené používaním, ktoré je v rozpore s predpísaným účelom použitia, nepreberá výrobca zodpovednosť. Výrobok nie je určený na komerčné použitie.



BEZPEČNOSŤ DETÍ A ĽUDÍ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE DETI A BATOLAŤA!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom!
Hrozí udusenie – deti často podceňujú nebezpečenstvo!
Nebezpečenstvo usmrtenia a zranenia pre batolaťá a deti!



POZOR NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Zabezpečte, aby boli všetky diely nepoškodené.
Poškodené diely môžu ovplyvniť bezpečnosť a stabilitu.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím skontrolujte stabilitu výrobku.
Výrobok používajte správne a len na predpísaný účel.
Plastové diely uchovávajúte mimo dosahu otvoreného ohňa.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej nedostali pokyny, ako výrobok správne používať. Pri používaní tlakových hrncov je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné pokyny:

- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nekladajte do vyhriatej rúry.
- Tento tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie v tekutom oleji.
- Keď je tlakový hrniec pod tlakom, pohybujte ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, ale používajte rukoväte a gombíky. V prípade potreby použite rukavice.
- Tento tlakový hrniec používajte iba na účel uvedený v návode.

- Toto zariadenie varí pod tlakom pary. Nesprávne používanie môže viesť k popáleninám. Pred umiestnením na sporák skontrolujte, či je tlakový hrniec riadne uzavretý podľa návodu na použitie.
- Tlakový hrniec otvárajte až po dostatočnom vychladnutí a kompletnom vypustení vnútorného tlaku, pozrite k tomu návod na použitie.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutín, mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie.
- Preplnenie môže upchať rúrku na vypúšťanie tlaku a viesť k zvýšenému nárastu tlaku.
- Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte viac ako do 2/3 jeho objemu.
- Pri varení potravín, ktoré pri varení zväčšujú svoj objem, ako napríklad ryža alebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrniec len do polovice jeho objemu.
- Dbajte na to, že niektoré potraviny, ako napríklad jablkové pyrė, brusnice, krúpy, ovsené vločky alebo iné obilniny, polený hrach, rezance, makaróny, rebarbora alebo špagety, môžu peniť, zväčšovať svoj objem alebo vystrekovať, čo môže spôsobiť upchanie pretlakového ventilu. Tieto potraviny by sa nemali variť v tlakovom hrnci.
- Používajte iba zdroje tepla, ktoré sú schválené v návode.
- Ak ste varili mäso s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktorá sa môže pod tlakom nafúknuť, nepichajte do mäsa, kým je koža nafúknutá. V opačnom prípade sa môžete popáliť.
- Ak varíte jedlo s hustou štruktúrou, mali by ste tlakovým hrncom pred otvorením mierne potriasť, aby bolo zaručené, že nič nevystriekne von.
- Pred každým použitím skontrolujte ventily, či nie sú upchaté, pozrite k tomu návod na použitie.
- Nezasahujte do bezpečnostného systému, s výnimkou čistenia a udržiavania v súlade s pokynmi. Obzvlášť by ste nikdy nemali otvárať ovládací panel.
- Po dosiahnutí normálneho prevádzkového tlaku znížte ohrev, aby sa kvapalina, ktorá vytvára paru, kompletne neodparila.
- Ak sa rukoväť ťažko od seba odtláčajú, znamená to, že tlakový hrniec je stále pod tlakom – neotvárajte ho násilím. Akýkoľvek tlak v tlakovom hrnci môže byť nebezpečný.
- Používajte iba originálne náhradné diely pre daný model.
- Používajte najmä hrniec a pokrievku od rovnakého výrobcu a uistite sa, či sú kompatibilné.
- Skrutky držadla sa môžu uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutkové spojenie rukovätí.
- Upozornenie: Pri varení na indukčných varných doskách môže dôjsť k bzučaniu. Tento zvuk je spôsobený technickými príčinami a nie je znakom chyby vášho sporáka alebo výrobcu. Nemá vplyv na kvalitu varenia.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred použitím výrobku sa oboznámte s všetkými pokynmi týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti. Výrobok používajte len podľa opisu a na uvedený účel. Návod na použitie si uschovajte na prípadnú neskoršiu potrebu. Pri odovzdávaní výrobku tretím osobám odovzdajte spolu s ním všetky dokumenty.

DÔLEŽITÉ! USCHOVAJTE NA NESKORŠIE POUŽITIE: ČÍTAJTE POZORNE!

IAN 428593_2301

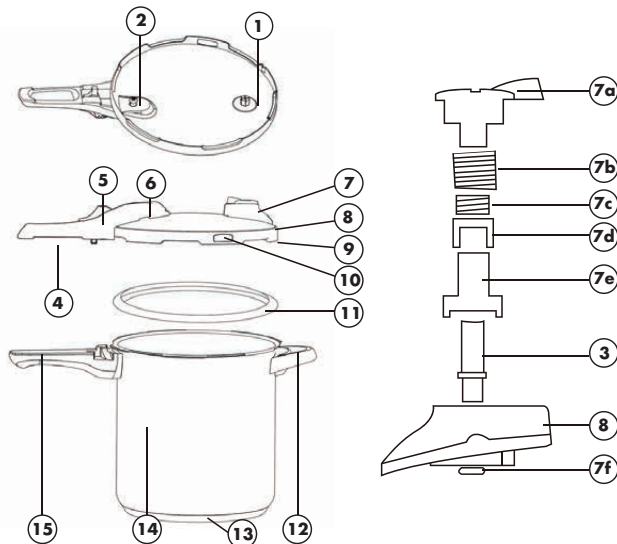
270 | (SK)

OBSAH

- Tlakový hrniec + pokrievka
- Tesniaci krúžok na pokrievku
- Naparovacia vložka
- Návod na použitie

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

DIELY A FUNKCIE

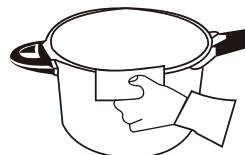


- 1 PROTIBLOKOVACIA MATICA:** Účinne zabráňuje upchatiu výstupu pary, aby sa zabránilo pretlaku vo vnútri hrnca.
- 2 POISTNÝ VENTIL:** Používa sa na udržiavanie tlaku pod hraničnou hodnotou tým, že v prípade vytvorenia vyššieho tlaku, než je prípustné, vypustí vzduch. Zabráňuje otvoreniu pokrievky, keď je v tlakovom hrnci stále aktívny tlak.
- 3 RÚRKA NA VYPÚŠŤANIE TLAKU:** Slúži na vypúšťanie v tlakovom hrnci.
- 4 RUKOVÄŤ POKRIEVKY:** Slúži na odstránenie pokrievky z tlakového hrnca. Tlakový hrniec je v súlade s európskou smernicou 2014/68/EU.
- 5 PRÍTLAČNÁ PLATŇA:** Keď je pokrievka správne zatvorená, zatlačte prítláčnú platňu smerom dozadu, aby sa zaistila. Na otvorenie pokrievky zatlačte prítláčnú platňu dopredu.
- 6 UKAZOVATEĽ TLAKU:** Ukazovateľ tlaku sa v priebehu niekoľkých minút po zahriatí posunie nahor a po úplnom uvoľnení tlaku sa vráti do východiskového bodu.
- 7 TLAKOVÝ REGULAČNÝ VENTIL:** Nastavenie tlaku: „1“ = nízky tlak, „2“ = vysoký tlak

- 7a **OVLÁDACÍ GOMBÍK**
 7b **PRUŽINA**
 7c **PRUŽINA**
 7d **KRYT OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
 7e **OS OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
 7f **TESNIACI KRÚŽOK**
 8 **SPODNÁ ČASŤ TLAKOVÉHO REGULAČNÉHO VENTILU:** Časť tlakového regulačného ventilu
 9 **POKRIEVKA**
 10 **OKIENKO**
 11 **TESNIACI KRÚŽOK:** Musí byť absolútne čistý, model "YS223H07".
 12 **RÚČKA:** Slúži na prenášanie tlakového hrnca.
 13 **DNO:** Dno pozostáva z troch vrstiev materiálu, ktoré umožňujú rýchle a rovnomerné rozvádzanie tepla, čo znamená, že hrniec je možné použiť aj na indukčných sporákoch.
 14 **TELO TLAKOVÉHO HRNCA:** Vkladajú sa doň potraviny na varenie a je odolný voči kyselinám a zásadám.
 15 **RUKOVÄŤ HRNCA:** „▲“ predstavuje správnu polohu, v ktorej sú pokrievka a hrniec navzájom uzamknuté.

NÁVOD NA POUŽITIE

Odstráňte všetko príslušenstvo z hrnca. Na povrch okolo okraja pokrievky naneste trochu šalátového oleja (obr. 1). Naplňte tlakový hrniec do polovice studenou vodou a hrniec zohrievajte 30 minút, pričom dodržiavajte pokyny uvedené v odsekoch „Kontrola pred uzamknutím“ a „Tepelná úprava“. Po úplnom vychladnutí a uvoľnení všetkého tlaku tlakový hrniec otvorte. Vyprázdnite tlakový hrniec a osušte ho mäkkou utierkou.



diel 1

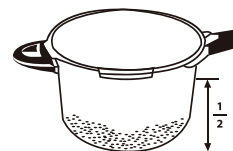
BEZPEČNÁ PREVÁDZKA

PRIDÁVANIE POTRAVÍN A TEKUTÍN

Ak chcete variť v tlakovom hrnci, je nevyhnutné ho naplniť tekutinou, ktorá privedení do varu dokáže uvoľňovať paru. Môže sa použiť aj voda, polievka, vývar alebo víno. **NIKDY** nenapĺňajte tlakový hrniec tekutinou alebo jedlom viac ako do 2/3 jeho objemu (obr. 2) (obr. 3).



diel 2



diel 3

KONTROLA PRED UZAMKNUTÍM

Pred uzamknutím tlakového hrnca sa vždy presvedčte, či rúrka na vypúšťanie (diel 3) a bezpečnostný ventil sú čisté a nie sú zanesené (pozri Ošetrovanie a údržba tlakového hrnca).

ZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1. Zarovnajte značku „o“ na pokrievke so značkou „▲“ na rukoväti hrnca (diel 15) do jednej výšky (obr. 4).
2. Jemne zatlačte na pokrievku a otáčajte ňou smere hodinových ručičiek, kým nebudú obidve rukoväte v jednej rovine (obr. 5).
3. Posuňte prítlačnú platňu dozadu smerom k značke na rukoväti pokrievky, aby sa úplne uzavrela (obr. 6).

TEPELNÁ ÚPRAVA

1. Príprava
Tlakový hrniec postavte rovno a stabilne na varnú dosku (obr. 7).
2. Nastavenie tlaku
Zvoliť je možné 4 nastavenia tlaku.
Polohu 2 môžete použiť na bežné varenie a polohu 1 na rýchle varenie a jedlá, ktoré sa ľahko varia (obr. 8).

FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90kPa

1 - 50kPa

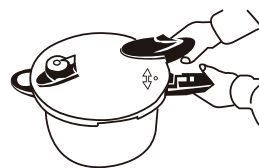
☁ - poloha uvoľnenia pary

⊕ - odstránenie modulu

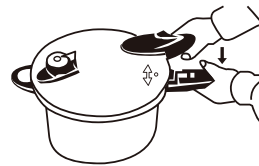
3. Varenie

Položte tlakový hrniec na sporák a nastavte ho na najvyšší stupeň ohrevu. Po chvíli začne z výpustu pary unikať malé množstvo pary. Keď sa ukazovateľ tlaku pohne smerom hore, začína sa zvyšovať tlak (obr. 9 a 10).

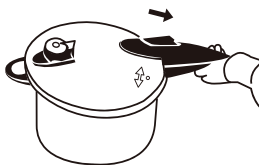
Pri použití plynového sporáka dbajte na dostatočne nízke nastavenie, aby ste zabránili sľahaniu plameňov po stene hrnca.



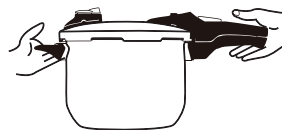
diel 4



diel 5



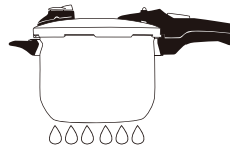
diel 6



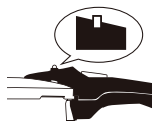
diel 7



diel 8



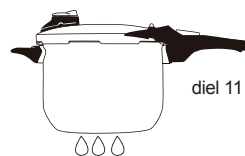
diel 9



diel 10

4. Tlakové varenie

Znížte stupeň varenia a nastavte čas varenia podľa receptu alebo vlastnej skúsenosti (obr. 11).



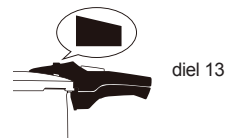
OTVORENIE

1. Po vypnutí varnej dosky máte dve možnosti:

a) Pomaly odtlakujte a otvorte hrniec: Uistite sa, že je hrniec stabilne postavený, a nechajte ho prirodzene vychladnúť (obr. 12). Tento spôsob je užitočný pri dusení jedla, keďže aj po vypnutí varnej dosky ostáva v hrnci ešte istý čas vysoká teplota.



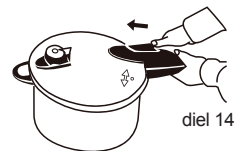
b) V opačnom prípade použite tlakový regulačný ventil na vypustenie tlaku.



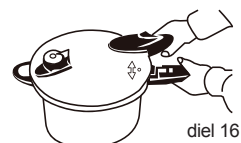
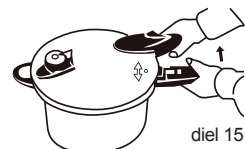
2. Keď ukazovateľ tlaku v základnej polohe, tlakový hrniec už nie je pod tlakom a môžete ho otvoriť (obr. 13).

a) Posuňte posuvný uzáver do stredu pokrievky (obr. 14)

b) Otáčajte hornú rukoväť proti smeru hodinových ručičiek (obr. 15)



3. Značku „o“ na pokrievke dajte do jednej roviny so značkou „▲“ na rukoväti hrnca (diel 15) a otvorte pokrievku (obr. 16)



ČISTENIE A OŠETROVANIE

POZORI NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

Nesprávna manipulácia s výrobkom môže viesť k poškodeniu.

JEDNODUCHÉ ČISTENIE

Aby ste predĺžili životnosť tlakového hrnca, nemali by ste uvarené jedlo nechávať v hrnci príliš dlho. Hrnec opláchnite a osušte, čím sa predíde tomu, aby zvyšky jedla, hlavne jedla obsahujúceho kyseliny a lúhy, nevedli k vytvoreniu flakov. Telo hrnca a pokrievku opláchnite teplou vodou, ak je to potrebné, pridajte trochu jemného čistiaceho prostriedku a použite mäkkú špongiu. Postupujte obzvlášť opatrne, aby ste nepoškodili gumené časti v pokrievke. Výrobok skladujte na suchom a čistom mieste.

ČISTENIE VÝROBKU

Čistenie tlakového regulačného ventilu

Po každom použití odstráňte tlakový regulačný ventil otáčaním dielu „7a“ proti smeru hodinových ručičiek, kým nebudú značky „○“ a „▲“ v jednej rovine (obr. 8). Potom môžete tlakový regulačný ventil odstrániť. Pružina musí ostať vo ventile. Všetky diely dôkladne opláchnite vo vode a znova poskladajte. Otočením dielu „7a“ skontrolujte, či sa otáča bez problémov a doprava. Ak tomu tak nie je, pružina nie je vložená správne.

Vyčistite spodnú časť tlakového regulačného ventilu (diel 8) a rúrku na vypúšťanie tlaku (diel 3) Po každom použití skontrolujte, či sú časti na vypúšťanie tlaku čisté. Časti na vypúšťanie tlaku je možné čistiť v teplej vode (obr. 8). Odstráňte ventil a spodnú časť ventilu a skontrolujte, či je tesnenie ventilu čisté a či nevykazuje opotrebenie. Ak je tesniaci krúžok opotrebovaný alebo roztrhnutý, vymeňte ho. Všetky diely opláchnite v teplej vode. Všetky diely poskladajte do pôvodného stavu.

POISTNÝ VENTIL

Po každom použití skontrolujte, či je poistný ventil čistý. Opláchnite ho v teplej vode. V prípade potreby môžete ventil jemne pohnúť (zatlačiť) opačnou stranou ihly, aby ste uvoľnili uviaznuté nečistoty (obr. 17).

TESNIACI KRÚŽOK

Po každom použití opláchnite v teplej vode alebo s trochou mydlovej vody. Tesniaci krúžok založte správne do priehlbiny v poistnom ventile.



UPOZORNENIE:

VAROVANIE! OPRAVY MÔŽU VYKONÁVAŤ IBA AUTORIZOVANÍ PRACOVNÍCI.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Ukazovateľ tlaku nestúpa alebo v zariadení nevzniká tlak.	Ukazovateľ tlaku nestúpa alebo v zariadení nevzniká tlak.	Nastavte vyšší stupeň teploty.
	Príliš malé množstvo tekutiny na varenie.	Pridajte viac tekutiny na varenie.
	Horná a dolná rukoväť nie sú správne navzájom spojené a tesniaci krúžok nie je v správnej polohe.	Tlakový hrniec majte zatvorený, kým nevychladne. Správne spojte obe rukoväte a dajte tesniaci krúžok do správnej polohy.
	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistite tesniaci krúžok.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Para uniká popod pokrievku.	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistíte tesniaci krúžok.
	Tesniaci krúžok je deformatovaný a opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok za model č. YS223H07.
Ak okolo tlakového regulačného ventilu uniká kvapalina alebo para:	Príliš vysoká nastavená teplota.	Nastavte nižšiu teplotu.
	Zariadenie je naplnené nad maximálnu kapacitu.	Naplňte zariadenie podľa vyššie uvedeného opisu.
Ak sa ukazovateľ tlaku nepohne smerom nadol a pokrievka sa nedá otvoriť	V tlakovom hrnci je stále tlak.	Počkajte, kým sa zariadenie odtlakuje, a nastavte tlakový regulačný ventil do polohy na vypúšťanie pary.
Ak systém otvárania a zatvárania nefunguje:	Značka „o“ na pokrievke nie je zarovnaná so značkou „▲“ na rukoväti hrnca.	Dajte obe značky do rovnakej výšky.
Ak z poistného ventilu uniká silný prúd pary:	Hranica tlaku poistného ventilu bola prekročená v dôsledku upchatého ventilu na vypúšťanie pary.	Okamžite vypnite varnú dosku a po úplnom vypustení tlaku otvorte tlakový hrniec. Skontrolujte, ktorá časť je upchatá. Vyčistíte ventil na vypúšťanie pary a poistný ventil, pričom dodržujte vyššie uvedené Inštrukcie.
	Nie je vložený tesniaci krúžok poistného ventilu.	Okamžite vypnite varnú dosku a po úplnom vypustení tlaku otvorte tlakový hrniec. Tesniaci krúžok založte správne do priehlbiny v poistnom ventilu.
Ak tesniaci krúžok vyčnieva spod pokrievky	Tesniaci krúžok je opotrebovaný	Vymeňte tesniaci krúžok.

ODPORÚČANIE NA PRÍPRAVU JEDÁL

MÄSO

MÄSO	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Hovädzie/teľacie pečené mäso	35 – 40	vysoké
Hovädzie mäso/teľacie pečené mäso (koleno)	25 – 30	vysoké
Pečené bravčové mäso	40 – 45	vysoké
Bravčové rebierka, 1 kg	15	vysoké
Bravčové koleno, údené, 1 kg	20 – 25	vysoké
Jahňa, stehno	35 – 40	vysoké
Jahňa, kocky, 0,75 kg	10 – 18	vysoké
Kurča, v celku, 1 až 1,5 kg	12 – 18	vysoké
kuracie mäso na kúsky, 1 až 1,5 kg	12 – 18	vysoké
Polievka alebo silný vývar z hovädzieho alebo hydinového mäsa	8 – 10	vysoké

MORSKÉ PLODY A RYBY

Mušle namočte na hodinu do misky so studenou vodou a citrónovou šťavou, aby ste odstránili piesok.

RYBY	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Krab	2 – 3	nízka
Rybie filé, 0,75 kg až 1 kg	2 – 3	nízka
Rybia polievka alebo koncentrovaný rybí vývar	5 – 6	nízka
Ryby, celé, vypitvané	5 – 6	nízka
Homár, 0,75 kg až 1 kg	2 – 3	nízka
Mušle	2 – 3	nízka
Krevety, kraby	1 – 2	nízka

Časy varenia uvedené v tabuľke sú orientačné.

Odchýlky v požadovaných časoch varenia sú spôsobené odlišnou reguláciou tlaku, konzistenciou a objemom.

LIKVIDÁCIA

LIKVIDÁCIA OBALU

Obal výrobku pozostáva z recyklovateľných materiálov.

Obalové materiály zlikvidujte podľa ich označenia na verejných zberných miestach alebo podľa predpisov špecifických pre danú krajinu.

ŠPECIFIKÁCIA

Model	428593
Priemer	Ø22 cm
Objem	6 L
Tlak vodnej pary	50/90 kPa

Tlakový hrniec spíňa
EN 12778:2002/A1:2005

ZÁRUKA A SERVIS

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami na zabezpečenie kvality a pred dodaním bol dôkladne otestovaný. V prípade chýb tohto výrobku máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou.

Na tento výrobok získavate trojročnú záruku od dátumu kúpy. Záručná doba začína plynúť dňom zakúpenia. Uschovajte si originál účtenky, pretože je potrebný ako doklad o kúpe v prípade reklamácie. Tento dokument je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa do troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, tak vám výrobok – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme alebo vymeníme.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebeniu (napr. batérie), a preto ich možno považovať za opotrebitelné diely, ani na poškodenie krehkých dielov, napr. spínačov, akumulátorov alebo dielov vyrobených zo skla.

p:os handels GmbH · Ostentallee 1-3
59063 Hamm · GERMANY
+49 (0)2381 / 87133 – 0 · E-Mail: info@pos-germany.de



IAN 428593_2301

278 | (SK)

p:os handels GmbH
Ostenallee 1-3
59063 Hamm
GERMANY



Stav informácií:

01/2023 Ident-No.: 07-15089-23-03

IAN 428593_2301

8 