



# PRESSURE COOKER

GB IE NI CY MT

## PRESSURE COOKER

Operating and safety instructions

DE AT CH

## SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

## AUTOUISEUR

Instructions d'utilisation et de sécurité



IAN 460171\_2401

ПОДХОДЯЩ ЗА: |VHODNÉ PRO: |GEEIGNET FÜR: |VELEGNET TIL: |SOBIB: |APTA PARA COCINA: |SOPII SEU-  
RAAVILLE LIESITYTYYPEILLE: |CONVIENT POUR: |SUITABLE FOR: |ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ: |POGODNO ZA: |ALKALMAS: |  
ADATTO PER: |TINKA: |PIEMĒROTS: |GESCHIKT VOOR: |NADAJE SIĘ DO: |ADEQUADO PARA: |ADECVAT PENTRU: |  
POGODAN ZA: |LÄMPLIG FÖR: |PRIMERNO ZA: |HODI SA PRE:



Стьклокерамични плотове | Sklokeramiku | Glaskeramik | Glaskeramik | Klagskeraamika | Vitrocerámica | Kera-  
minen | Vitrocérámique | Glass ceramic | Γυάλινο κεραμικό | Staklokeramiku | Üvegkerámia | Vetroceramica |  
Stiklo keramika | Stikla keramikai | Keramisch | Ceramika szklna | Vitrocerâmica | Plite vitroceramic | Staklenu  
keramik | Glaskeramik | Steklokeramika | sklokeramika



Електрически печки | Elektriку | Elektro | El | Elektiline | Eléctrica | Sähkö | Électricité | Electrical | Ηλεκτρικό | Struju |  
elektromos | Elettrico | Elektra | Elektriskām plītim | Elektrisch | Elektryczny | Eléctrico | Plite electricitate | Električno |  
Elspis | Električni | elektro



Газови котлони | Plyn | Gas | Gas | Gaas | Gas | Kaasu | Gaz | Gas | Αέριο | Plin | gáz | Gas | Dujos | Gāzes plītim |  
Gas | Gaz | Gás | Plite cu gaz | Gas | Gasspis | Plin | plyn



Индукциони котлони | Indukci | Induktion | Induktion | Induksioon | Inducción | Induktio | Induction | Induction |  
Επαγωγή | Indukciju | indukciós | Induzione | Indukcija | Indukcijas plītim | Inductie | Indukcja | Indução | Plite cu  
inducție | Indukciju | Induktionshäll | Indukcija | indukcia



Халогенни печки | Halogen | Halogen | Halogeen | Halógena | Halogeeni | Halogène | Halogen | Αλογόνο | Ha-  
logeno | halogén | Alogeno | Halogenas | Halogēna plītim | Halogeen | Halogen | Halogéneo | Plite cu halogen |  
Halogen | Halogen | Halogenski | halogén

(BG)

Инструкции за експлоатация и безопасност

Страница 3

(CZ)

Provozní a bezpečnostní pokyny

Strana 16

(DE) (AT) (CH)

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Seite 29

(DK)

Betjenings- og sikkerhedsinstruktioner

Side 42

(EE)

Kasutus- ja ohutusjuhised

Lehekülg 55

(ES)

Instrucciones de uso y seguridad

Página 68

(FI)

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

Sivu 81

(FR) (BE) (CH)

Instructions d'utilisation et de sécurité

Page 94

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

Operating and safety instructions

Page 107

(GR) (CY)

Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας

Σελίδα 120

(HR)

Upute za uporabu i sigurnosne upute

Stranica 133

(HU)

Kezelési és biztonsági utasítások

Oldal 146

(IT) (MT) (CH)

Istruzioni per l'uso e la sicurezza

Pagina 159

(LT)

Naudojimo ir saugos instrukcijos

Puslapis 172

(LV)

Lietošanas un drošības norādījumi

Lapa 185

(NL) (BE)

Bedienings- en veiligheidsinstructies

Pagina 198

(PL)

Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa

Strona 211

(PT)

Instruções de funcionamento e de segurança

Página 224

(RO)

Instrucțiuni de funcționare și de siguranță

Pagina 237

(RS)

Uputstva za rad i bezbednost

Strana 250

(SE)

Användnings- och säkerhetsanvisningar

Sida 263

(SI)

Navodila za uporabo in varnostna navodila

Stran 276

(SK)

Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny

Strana 289

IAN 460171\_2401



# ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

BG

**ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ**

**Инструкции за експлоатация и безопасност**



# БЕЗОПАСНОСТ

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

## ИЗПОЛЗВАНЕ ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

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

### БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА И ХОРАТА



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКА ЗА ДЕЦА И БЕБЕТА!

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



#### ВНИМАНИЕ - РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

## ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

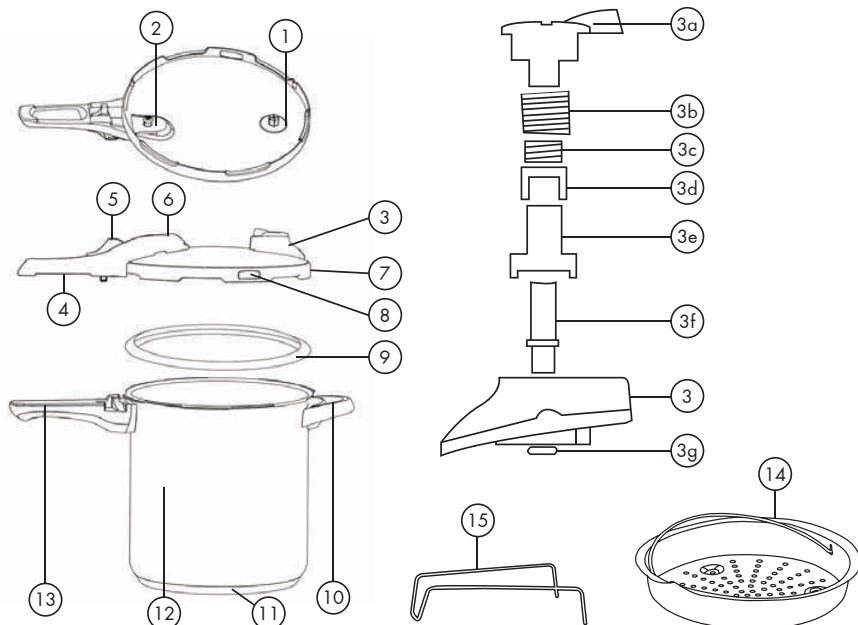
**ВАЖНО! ЗАПАЗЕТЕ ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ И ГИ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО!**

## ОБХВАТ НА ДОСТАВКАТА

- Тенджера под налягане + капак
- Уплътнителен пръстен за капака
- Вложка за готвене на пара със стойка
- Инструкции за експлоатация и безопасност

Вложката за готвене на пара е предназначена за приготвяне на зеленчуци на пара. Моля, поставете стойката под вложката за готвене на пара. Проверете дали всички части са налични и проверете продукта за транспортни повреди. Не използвайте повреден продукт!

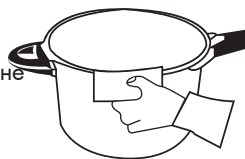
## КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИИ



- 1 **АНТИБЛОКИРАЩА ГАЙКА:** Ефективно предотвратява запушването на изходния отвор за пара, за да се избегне свръхналягане в продукта.
- 2 **ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН:** Използва за поддържане на налягането под граничната стойност чрез изпускане на въздух повишаване на налягането над зададеното. Използва и за предотвратяване на отварянето на капака, докато в тенджерата под налягане все още има активно налягане.
- 3 **КЛАПАН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО И ОСНОВА НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:**  
Настройка на налягането: „1“ = ниско налягане, „2“ = високо налягане.
- 3a **РЕГУЛИРАЩ БУТОН**
- 3b **ПРУЖИНА**
- 3c **ПРУЖИНА**
- 3d **КАПАК НА РЕГУЛИРАЩИЯ БУТОН**
- 3e **ОС НА РЕГУЛИРАЩИЯ БУТОН**
- 3f **ТРЪБА ЗА ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:** Използва се за изпускане на парата в тенджерата под налягане.
- 3g **УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН**
- 4 **ДРЪЖКА НА КАПАКА:** Използва се за сваляне на капака от тенджерата под налягане.
- 5 **БЛОКИРОВКА:** Когато капакът е добре затворен, натиснете блокировката назад, за да го затворите. Натиснете блокировката напред, за да отворите капака.
- 6 **ИНДИКАТОР ЗА НАЛЯГАНЕ:** Индикаторът за налягане се придвижва нагоре в рамките на няколко минути след нагриването и се връща в началната точка след пълното освобождаване на налягането.
- 7 **КАПАК**
- 8 **ПРОЗОРЧЕ**
- 9 **УПЛЪТНЕНИЕ НА КАПАКА:** Той трябва да е абсолютно чист, модел „YS223H07“.
- 10 **ДРЪЖКА:** За пренасяне на тенджерата под налягане.
- 11 **ДЪНО:** Дъното е изработено от трислоен материал, който позволява бързо и равномерно разпределение на топлината, което означава, че продуктът може да се използва и на индукционни котлони.
- 12 **КОРПУС НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ:** В него се поставят продуктите за готвене и е киселинно и алкално устойчив.
- 13 **ДРЪЖКА НА ТЕНДЖЕРАТА:** Върху дръжката на тенджерата има знак „▲“, който трябва да съвпадне със знака „●“ върху капака.
- 14 **ВЛОЖКА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА**
- 15 **СТОЙКА ЗА ВЛОЖКАТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА**

## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

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

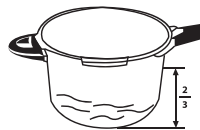


фиг. 1

## БЕЗОПАСНА РАБОТА

### ДОБАВЯНЕ НА ПРОДУКТИ ЗА ГОТВЕНЕ И ТЕЧНОСТ

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



фиг. 2



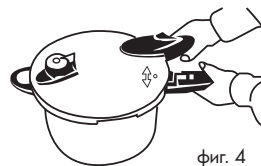
фиг. 3

### ПРОВЕРКА ПРЕДИ ЗАКЛЮЧВАНЕ

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

### ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

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



фиг. 4



фиг. 5

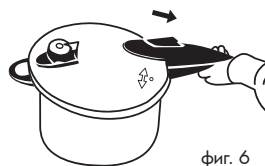
### ГОТВЕНЕ

#### 1. Подготовка

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

#### 2. Настройка на налягането

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



фиг. 6

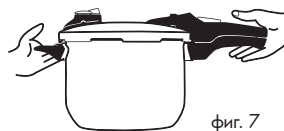
### ФУНКЦИИ НА КЛАПАНА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

▽ - Позиция за освобождаване на парата

Φ - Демонтиране на клапана за регулиране на налягането



фиг. 7

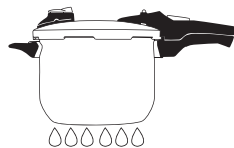


фиг. 8



### 3. Готвене

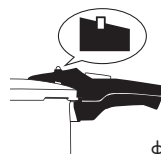
Поставте тенджерата под налягане върху котлона и задайте най-високото ниво на готвене. След известно време от отвора за пара и дръжката на капака се изпускат малки количества пара. Когато червеният щифт се придвижи нагоре, започва повишаване на налягането (фиг. 9 и 10). Когато използвате газов котлон,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



фиг. 9

### 4. Готвене под налягане

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



фиг. 10

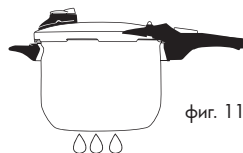
## ОТВАРИЯНЕ

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

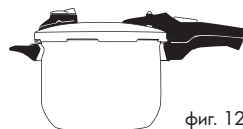
a) Бавно изпускане на налягането и отваряне на съда:

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

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

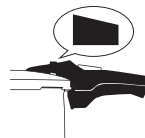


фиг. 11



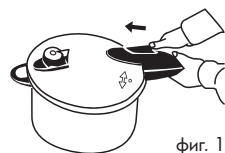
фиг. 12

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



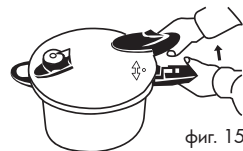
фиг. 13

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



фиг. 14

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



фиг. 15

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



фиг. 16

# ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

## ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ПОВРЕДА!

Неправилното боравене с продукта може да доведе до повреда.

### ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

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

### ПОЧИСТВАНЕ НА ПРОДУКТА

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

### ПРЕДПАЗЕН КЛАПАН:

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

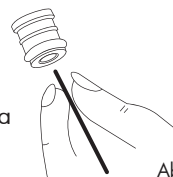


Abb. 17

### УПЛЪТНИТЕЛЕН ПРЪСТЕН

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

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

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
Налягането в тенджерата под налягане не се повишава.	Индикаторът за налягането не се придвижва нагоре.	Използвайте по-висока настройка на температурата.
	Твърде малко течност за готвене.	Добавете течност за готвене.
	Горната и долната дръжка не са свързани правилно и уплътнителният пръстен не е в правилната позиция.	Затворете тенджерата под налягане, докато изстине. Свържете правилно двете дръжки и поставете уплътнителния пръстен в правилната позиция.
	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.
Почистете уплътнителния пръстен.	Уплътнителният пръстен е замърсен.	Почистете уплътнителния пръстен.
	Уплътнителният пръстен е деформиран и износен.	Заменете уплътнителния пръстен с модел № YS223H07.
Около клапана за регулиране на налягането изтича течност или пара.	Твърде висока настройка на температурата.	Използвайте по-ниска настройка на температурата.
	Уредът е напълнен над максималния си капацитет.	Намалете количеството течност. Уверете се обаче, че продуктът не се използва с твърде малко течност, тъй като съществува риск храната да заgorи на дъното на тигана.
Индикаторът за налягане не се придвижва надолу и капакът не може да се отвори.	В тенджерата под налягане все още има налягане.	Изчакайте да се освободи налягането от продукта и настройте клапана за регулиране на налягането в положение за отвеждане на парите.
Системата за отваряне и затваряне не работи.	Маркировката „●“ на капака не е на същата височина като маркировката „▲“ на дръжката на тенджерата.	Приведете двете маркировки на една и съща височина.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
От предпазния клапан излиза силна струя пара.	Пределното налягане на предпазния клапан е превишено поради блокиран клапан за отвеждане на парите.	Незабавно изключете котлона и свалете тенджерата под налягане от него. Отворете тенджерата под налягане едва след като налягането е напълно спаднало. Проверете коя част е запушена. Почистете клапана за изпускане на пара и предпазния клапан в съответствие с инструкциите по-горе.
	Уплътнителният пръстен на предпазния клапан не е поставен.	Отворете тенджерата под налягане едва след като налягането е напълно спаднало. Поставете правилно уплътнителния пръстен във вдлъбнатината в капака.
Уплътнителният пръстен стърчи под капака.	Уплътнителният пръстен е износен.	Заменете уплътнителния пръстен с модел № YS223H07.

## ПРЕПОРЪКА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

### МЕСО

МЕСО	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Говеждо месо/телешко печено	35 – 40	висока
Говеждо месо/телешко печено (бут)	25 – 30	висока
Свинско печено	40 – 45	висока
Свински ребра, приблизително 900 г	15	висока
Свинско бутче, пушено, около 900 г	20 – 25	висока
Агнешко, бут	35 – 40	висока
Агнешко месо, на кубчета, около 700 г	10 – 18	висока
Пиле, цяло, приблизително 1 кг	12 – 18	висока
Пилешко месо, на парчета, приблизително 1 кг	12 – 18	висока
Супа или бульон от говеждо или птиче месо	8 – 10	висока

### МОРСКИ ДАРОВЕ И РИБА

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

РИБА	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (В МИНУТИ)	НАСТРОЙКА НА НАЛЯГАНЕТО
Раци	2 – 3	ниска
Рибно филе, приблизително 800 г	2 – 3	ниска
Рибена супа или концентриран рибен бульон	5 – 6	ниска
Риба, цяла, изкормена	5 – 6	ниска
Омар, приблизително 800 г	2 – 3	ниска
Миди	2 – 3	ниска
Скариди, раци	1 – 2	ниска

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

# ИЗХВЪРЛЯНЕ

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е изработена 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	460171
Диаметър	Ø 22 cm
Обем	6 L
Налягане на парите	50/90 kPa

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

## ОБРАБОТКА НА ГАРАНЦИОННИ ПРЕТЕНЦИИ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Дата на последна редакция:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# TLAKOVÝ HRNEC

CZ

## TLAKOVÝ HRNEC

Provozní a bezpečnostní pokyny





# BEZPEČNOST

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

## POUŽITÍ K URČENÉMU ÚČELU

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

### BEZPEČNOST DĚTÍ A OSOB



#### POZORI NEBEZPEČÍ ÚRAZU PRO DĚTI A BATOLATA!

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



#### POZOR - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

## OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím zkontrolujte stabilitu výrobku.

Výrobek používejte správně a pouze v určené oblasti použití.

Plastové součásti musí být uchovávány mimo dosah otevřeného ohně.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Při používání tlakových hrnců je třeba dodržovat základní bezpečnostní pokyny:

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

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

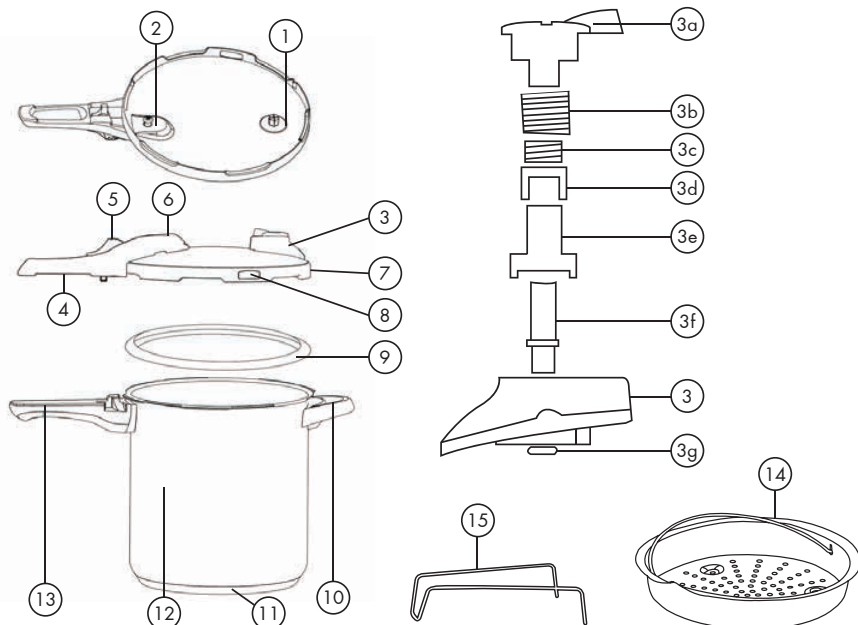
**DŮLEŽITÉ! USCHOVEJTE SI VŠECHNY DOKUMENTY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ A PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE!**

## ROZSAH DODÁVKY

- Tlakový hrnc + poklice
- Těsnící kroužek poklice
- Napařovací vložka s podstavcem
- Provozní a bezpečnostní pokyny

Napařovací vložka je určena k dušení zeleniny v páře. Podstavec umístěte pod napařovací vložku. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly, a zkontrolujte, zda není výrobek přepravou poškozen. Poškozený výrobek nepoužívejte!

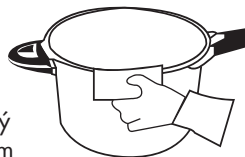
## SOUČÁSTI A FUNKCE



- 1 **PROTIBLOKOVACÍ MATICE:** Účinně zabraňuje ucpání výstupu par, aby nedošlo k přetlaku uvnitř výrobku.
- 2 **BEZPEČNOSTNÍ VENTIL:** Slouží k udržování tlaku pod mezní hodnotou tím, že vypouští vzduch, jakmile vznikne vyšší tlak, než je regulovaný. Slouží také k tomu, aby se zabránilo otevření poklice, dokud je v tlakovém hrnci aktivní tlak.
- 3 **REGULAČNÍ VENTIL TLAKU A ZÁKLADNA REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:**  
Nastavení tlaku: „1“ = nízký tlak, „2“ = vysoký tlak.
- 3a **OVLÁDACÍ KNOFLÍK**
- 3b **PRUŽINA**
- 3c **PRUŽINA**
- 3d **KRYT OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 3e **KRYT OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU**
- 3f **TRUBIČKA PRO UVOLNĚNÍ TLAKU:** Slouží k uvolňování páry v tlakovém hrnci.
- 3g **TĚSNICÍ KROUŽEK**
- 4 **ÚCHYTKA VÍKA:** Slouží k sejmutí poklice z tlakového hrnce.
- 5 **ZABLOKOVÁNÍ:** Když je poklice správně zavřena, stiskněte zablokování směrem dozadu, abyste jej zajistili. Stisknutím zablokování dopředu otevřete víko.
- 6 **UKAZATEL TLAKU:** Ukazatel tlaku se během několika minut po zahřátí posune směrem nahoru a po úplném uvolnění tlaku se vrátí do výchozího bodu.
- 7 **POKLICE**
- 8 **OKÉNKO**
- 9 **TĚSNĚNÍ POKLICE:** Musí být naprosto čisté, model „YS223H07“.
- 10 **DRŽADLO:** Pro přenášení tlakového hrnce.
- 11 **DNO:** Dno se skládá ze tří vrstev materiálu, které umožňují rychlé a rovnoměrné rozložení tepla, což znamená, že výrobek lze používat i na indukčních varných deskách.
- 12 **TĚLO TLAKOVÉHO HRNCE:** To obsahuje potraviny a je odolné vůči kyselinám a zásadám.
- 13 **RUKOJEŤ HRNCE:** Na rukojeti hrnce je symbol „▲“, který musí být zarovnan se symbolem „●“ na poklici.
- 14 **NAPAŘOVACÍ VLOŽKA**
- 15 **STOJÁNEK PRO NAPAŘOVACÍ VLOŽKU**

## NÁVOD K OBSLUZE

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

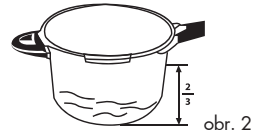


obr. 1

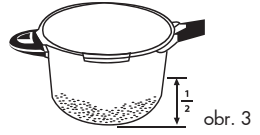
# BEZPEČNÝ PROVOZ

## PŘIDÁVÁNÍ POTRAVIN A TEKUTIN

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



obr. 2



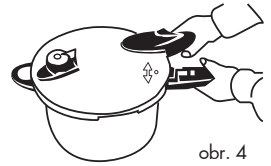
obr. 3

## KONTROLA PŘED ZABLOKOVÁNÍM

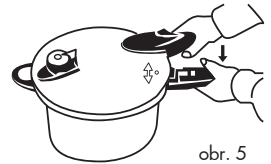
Před zablokováním tlakového hrnce byste se měli vždy ujistit, že jsou trubička uvolňující tlak (část 3f) a bezpečnostní ventil čisté a nejsou ucpané (viz část Péče a údržba tlakového hrnce).

## UZAVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

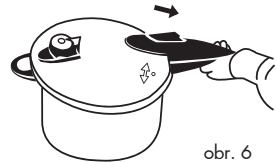
1. Srovnajte symbol „●“ na poklici (část 7) se symbolem „▲“ na rukojeti hrnce (část 13) (obr. 4).
2. Lehce zatlačte na poklici a otáčejte jí ve směru hodinových ručiček, dokud se obě rukojeti nedostanou do stejné polohy (obr. 5).
3. Posuňte západku dozadu směrem ke značce na rukojeti poklice, abyste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



obr. 4



obr. 5



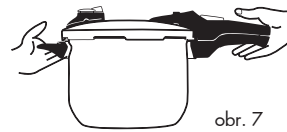
obr. 6

## DUŠENÍ

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

## FUNKCE REGULAČNÍHO VENTILU TLAKU:

- 2 - 90 kPa
- 1 - 50 kPa
- ☉ - Poloha pro uvolnění páry
- Φ - Demontáž regulačního ventilu tlaku



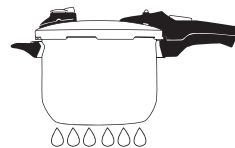
obr. 7



obr. 8

### 3. Vaření

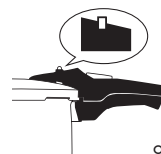
Tlakový hrnec postavte na varnou desku a nastavte nejvyšší stupeň vaření. Po chvíli začne z výstupu páry a rukojetí poklice unikat malé množství páry. Když se červený kolík posune nahoru, začne se zvyšovat tlak (obr. 9 a 10). Při používání plynové varné desky vždy dbejte na to, aby bylo nastavení dostatečně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



obr. 9

### 4. Vaření pod tlakem

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

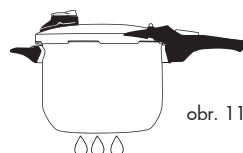


obr. 10

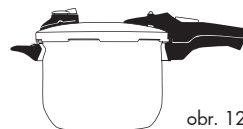
## OTEVŘENÍ

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

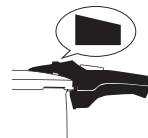
Ujistěte se, že je hrnec stabilní, a nechte jej přirozeně vychladnout (obr. 12). Tento způsob je vhodný pro dušení pokrmů, protože vysoká teplota zůstává v hrnci po určitou dobu i po vypnutí varné desky.
  - Tento způsob je vhodný pro dušení pokrmů, protože vysoká teplota zůstává v hrnci po určitou dobu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



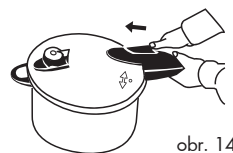
obr. 11



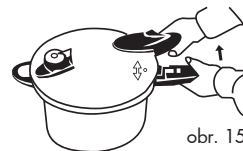
obr. 12



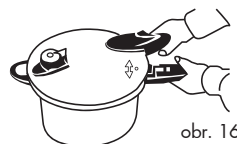
obr. 13



obr. 14



obr. 15



obr. 16

# ČIŠTĚNÍ A PÉČE

## POZOR! RIZIKO POŠKOZENÍ!

Nesprávné zacházení s výrobkem může vést k jeho poškození.

## SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

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

## VYČISTĚTE VÝROBEK

Čištění regulačního ventilu tlaku

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

## BEZPEČNOSTNÍ VENTIL

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

## TĚSNICÍ KROUŽEK

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



obr. 17

**POZNÁMKA: POZOR! OPRAVY SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ PERSONÁL.**

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
V tlakovém hrnci nevzniká tlak.	Zobrazení tlaku se nezvýší.	Použijte vyšší nastavení teploty.
	Příliš málo tekutiny na vaření.	Přidejte tekutinu na vaření.
	Horní a dolní rukojeť nejsou správně spojeny a těsnicí kroužek není ve správné poloze.	Tlakový hrnec zavřete, dokud nevychladne. Správně spojte obě rukojeti a těsnicí kroužek umístěte do správné polohy.
	Těsnicí kroužek není čistý.	Vyčistěte těsnicí kroužek.
Pod poklicí uniká pára.	Těsnicí kroužek není čistý.	Vyčistěte těsnicí kroužek.
	Těsnicí kroužek je deformovaný a opotřebovaný.	Vyměňte těsnicí kroužek za model č. YS223H07.
V okolí regulačního ventilu uniká kapalina nebo pára.	Příliš vysoké nastavení teploty.	Příliš vysoké nastavení teploty.
	Spotřebič je naplněn nad svou maximální kapacitu.	Snižte množství náplně. Dbejte však na to, aby výrobek nebyl provozován s příliš malým množstvím tekutiny, protože hrozí nebezpečí připálení pokrmu na dně hrnce.
Ukazatel tlaku se nepohybuje směrem dolů a poklice nelze otevřít.	V tlakovém hrnci je stále tlak.	Počkejte, až se uvolní tlak z výrobku, a nastavte regulační ventil tlaku do polohy pro uvolnění páry.
Systém otevírání a zavírání nefunguje.	Označení „●“ na poklici není ve stejné výšce jako označení „▲“ na rukojeti hrnce.	Obě značky vyrovnejte do stejné výšky.



PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Z pojistného ventilu uniká silný proud páry.	Tlakový limit pojistného ventilu byl překročen v důsledku zablokování ventilu pro odvod páry.	Ihned vypněte varnou desku a tlakový hrnec sejměte z plotny. Tlakový hrnec otevřete až po úplném uvolnění tlaku. Zkontrolujte, která část je ucpaná. Vycištěte vypouštěcí ventil páry a pojistný ventil podle výše uvedených pokynů.
	Těsnicí kroužek pojistného ventilu není vložen.	Ihned vypněte varnou desku a tlakový hrnec sejměte z plotny. Tlakový hrnec otevřete až po úplném uvolnění tlaku. Těsnicí kroužek správně zasuňte do vybrání v poklici.
Těsnicí kroužek vyčnívá zpod poklice.	Těsnicí kroužek je opotřebovaný.	Vyměňte těsnicí kroužek za model č. YS223H07.

# DOPORUČENÍ PRO PŘÍPRAVU

## MEAT

MEAT	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Hovězí maso / Telecí pečeně	35 – 40	vysoký
Hovězí / telecí pečeně ( koleno)	25 – 30	vysoký
Vepřová pečeně	40 – 45	vysoký
Vepřová žebra, přibližně 900 g	15	vysoký
Vepřové koleno, uzené, cca 900 g	20 – 25	vysoký
Jehněčí, kýta	35 – 40	vysoký
Jehněčí maso, kostky, cca 700 g	10 – 18	vysoký
Kuře, celé, přibližně 1 kg	12 – 18	vysoký
Kuřecí maso v kouscích, přibližně 1 kg	12 – 18	vysoký
Polévka nebo hovězí či drůbeží vývar	8 – 10	vysoký

## MOŘSKÉ PLODY A RYBY

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

RYBY	ODHADOVANÁ DOBA VAŘENÍ (V MINUTÁCH)	NASTAVENÍ TLAKU
Krab	2 – 3	nízký
Rybí filé, přibližně 800 g	2 – 3	nízký
Rybí polévka nebo koncentrovaný rybí vývar	5 – 6	nízký
Ryby, celé, vykuchané	5 – 6	nízký
Humr, přibližně 800 g	2 – 3	nízký
Mušle	2 – 3	nízký
Krevety, krabi	1 – 2	nízký

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

# LIKVIDACE

## LIKVIDACE OBALŮ

Obal výrobku je vyroben z recyklovatelných materiálů.

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

## SPECIFIKACE

Model	460171
Průměr	Ø 22 cm
Objem	6 L
Tlak páry	50/90 kPa

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

## ZPRACOVÁNÍ ZÁRUKY A SERVISU

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stav informací:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# SCHNELLKOCHTOPF

DE AT CH

**SCHNELLKOCHTOPF**  
Bedienungs- und Sicherheitshinweise



IAN 460171\_2401

# SICHERHEIT

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

## BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

### SICHERHEIT VON KINDERN UND PERSONEN



#### WARNUNG! UNFALLGEFAHR FÜR KINDER UND KLEINKINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial!  
Es besteht Erstickungsgefahr, Kinder unterschätzen häufig die Gefahren!  
Lebens- und Verletzungsgefahr für Kleinkinder und Kinder!



#### VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR!

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

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

## SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder 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 geeignete Ofenhandschuhe.

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

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

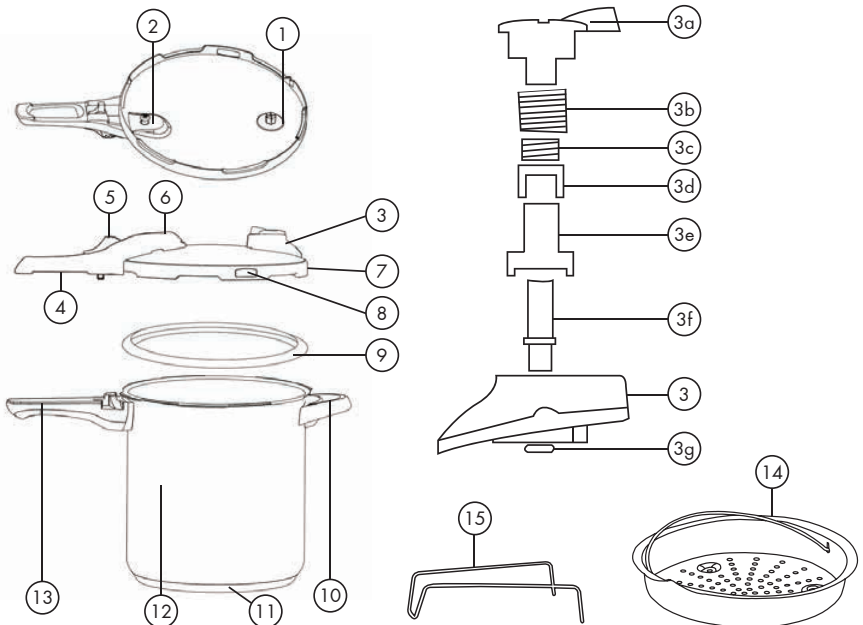
## WICHTIG! BITTE ALLE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN UND SORGFÄLTIG LESEN!

### LIEFERUMFANG

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

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

### BESTANDTEILE UND FUNKTIONEN





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

## BEDIENUNGSHINWEISE

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

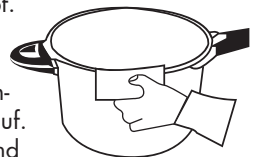


Abb. 1

# SICHERER BETRIEB

## HINZUFÜGEN VON GARGUT UND FLÜSSIGKEIT

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

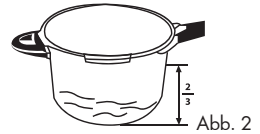


Abb. 2

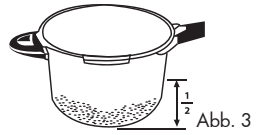


Abb. 3

## ÜBERPRÜFUNG VOR DEM VERRIEGELN

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

## SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

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

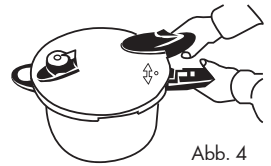


Abb. 4

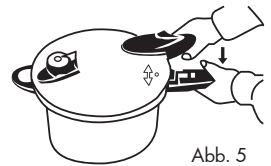


Abb. 5

## GAREN

### 1. Vorbereitung

Stellen Sie den Schnellkochtopf gerade und stabil auf das Kochfeld (Abb. 7).

### 2. Druckeinstellung

Es können verschiedene Druckeinstellungen gewählt werden. Zur Druckeinstellung (Abb. 8) richten Sie sich bitte nach der Empfehlung in den Tabellen am Ende dieses Dokuments.

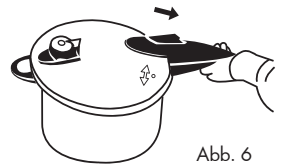


Abb. 6

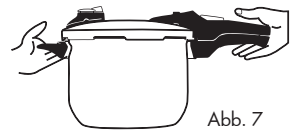


Abb. 7

## FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Dampf freigabestellung

Φ - Entfernen des Druckregelventils



Abb. 8

### 3. Kochen

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd und stellen Sie die höchste Kochstufe ein. Nach einer Weile entweichen kleine Mengen Dampf aus dem Dampfauslass und am Deckelgriff. Wenn sich der rote Stift nach oben bewegt, beginnt der Druckaufbau (Abb. 9 und 10). Bei Verwendung eines Gasherdes stets darauf achten, dass die Einstellung niedrig genug gehalten wird, damit keine Flammen an der Topfwand aufsteigen.

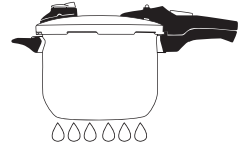


Abb. 9

### 4. Kochen unter Druck

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

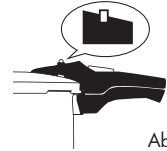


Abb. 10

### ÖFFNEN

1. Nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, gibt es zwei Möglichkeiten:

a) Langsame Druckentlastung und Öffnen des Topfes:

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. ♡

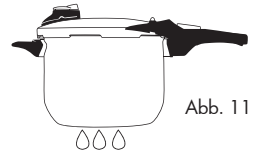


Abb. 11

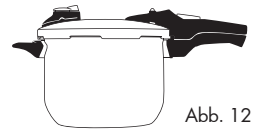


Abb. 12

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).

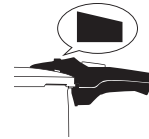


Abb. 13

a) Verriegelung zur Deckelmitte schieben (Abb. 14).

b) Den oberen Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 15).

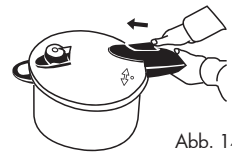


Abb. 14

3. Die Markierung „●“ auf dem Deckel mit der Markierung „▲“ auf dem Topfgriff (Teil 13) auf eine Höhe bringen und den Deckel öffnen (Abb. 16).

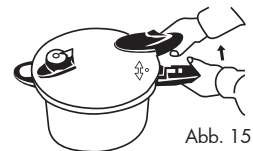


Abb. 15

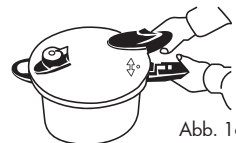


Abb. 16

# REINIGUNG UND PFLEGE

## ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Unsatzgemäßer 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 Gummitteile im Deckel zu beschädigen. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen und sauberen Ort auf. Der Topf ist Spülmaschinengeeignet. Bitte den Deckel von Hand reinigen.

### PRODUKT REINIGEN

Reinigen des Druckregelventils

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

### SICHERHEITSVENTIL

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



Abb. 17

### DICHTUNGSRING

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

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

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

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

### FLEISCH

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

### MEERESFRÜCHTE UND FISCH

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

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

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

# ENTSORGUNG

## VERPACKUNG ENTSORGEN

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien.

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

## SPEZIFIKATION

Modell	460171
Durchmesser	Ø 22 cm
Volumen	6 L
Dampfdruck	50/90 kPa

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

## GARANTIE- UND SERVICEABWICKLUNG

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

40 | DE AT CH





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stand der Informationen:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# TRYKKOGER

DK

## TRYKKOGER

Betjenings- og sikkerhedsinstruktioner



## SIKKERHED

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

### TILSIGTET BRUG

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

#### SIKKERHED FOR BØRN OG PERSONER



##### ADVARSEL! ULYKKESRISIKO FOR BØRN OG SMÅBØRN!

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



##### FORSIGTIG - RISIKO FOR PERSONSKADE!

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

### GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

### SIKKERHEDSANVISNINGER

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

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

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

## FØR FØRSTE BRUG

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

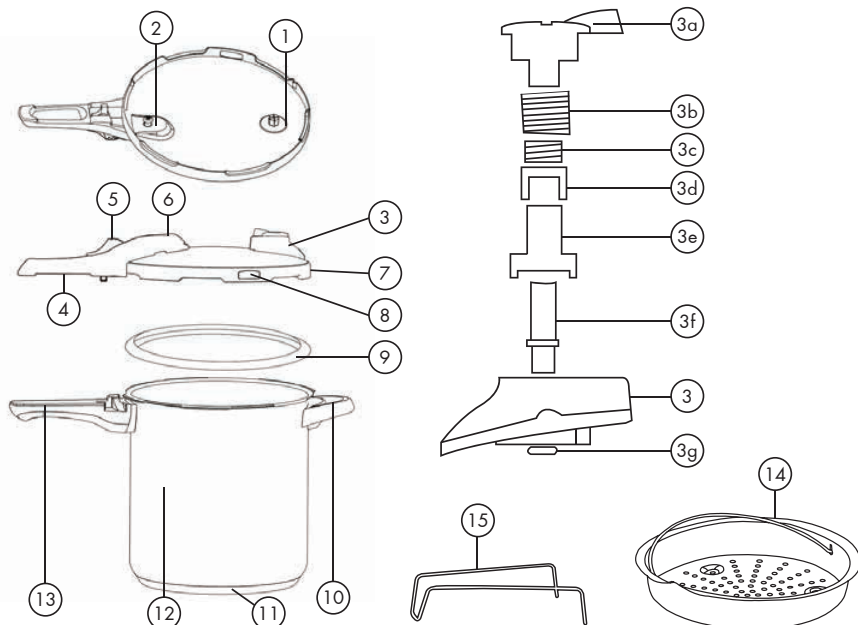
**VIKTIGT! GEM ALLE DOKUMENTER TIL SENERE BRUG, OG LÆS DEM OMHYGGELIGT!**

## LEVERINGSOMFANG

- Trykkoger + låg
- Tætningssring til låg
- Dampkogerindsats med stativ
- Betjenings- og sikkerhedsanvisninger

Dampindsatsen er til dampning af grøntsager. Placer stativet under dampindsatsen. Kontrollér, at alle dele er til stede, og kontrollér produktet for transportskader. Brug ikke et beskadiget produkt!

## KOMPONENTER OG FUNKTIONER



- 1 **ANTI-BLOKERINGSMØTRIK:** Forhindrer effektivt, at dampudløbet tilstoppes, så man undgår overtryk inde i produktet.
- 2 **SIKKERHEDSVENTIL:** Bruges til at holde trykket under grænseværdien ved at slippe luft ud, så snart der opbygges mere tryk end tilladt. Den bruges også til at forhindre, at låget åbnes, mens der stadig er aktivt tryk i trykkogeren.
- 3 **TRYKREGULERINGSVENTIL OG TRYKREGULERINGSVENTILBASE:**  
Trykindstilling: „1“ = lavt tryk, „2“ = højt tryk.
- 3a **REGULERINGSKNAP**
- 3b **FJEDER**
- 3c **FJEDER**
- 3d **DÆKSEL TIL REGULERINGSKNAP**
- 3e **AKSEL TIL REGULERINGSKNAP**
- 3f **TRYKUDLIGNINGSRØR:** Bruges til at frigøre damp fra trykkogeren.
- 3g **TÆTNINGSRING**
- 4 **HÅNDTAG:** Bruges til at fjerne låget fra trykkogeren.
- 5 **LÅSNING:** Når låget er lukket korrekt, skal du trykke låsen bagud for at låse det. Tryk låsen fremad for at åbne låget.
- 6 **TRYKINDIKATOR:** Trykindikatoren bevæger sig opad i løbet af et par minutter efter opvarmningen og vender tilbage til udgangspunktet, når trykket er frigivet helt.
- 7 **DÆKSEL**
- 8 **VINDUE**
- 9 **TÆTNING:** Denne skal være helt ren, model „YS223H07“.
- 10 **HOLDEGREB:** Til at bære trykkogeren.
- 11 **BUND:** Bunden består af tre lag materiale, der giver en hurtig og jævn varmfordeling, hvilket betyder, at produktet også kan bruges på induktionskogeplader.
- 12 **TRYKKOGERENS KROP:** Indeholder maden og er modstandsdygtig over for syrer og baser.
- 13 **GRYDEHÅNDTAG:** Der er et „▲“ på grydehåndtaget, som skal flugte med „●“ på låget.
- 14 **DAMPINDSATS**
- 15 **STATIV TIL DAMPINDSATS**

## BETJENINGSANVISNING

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

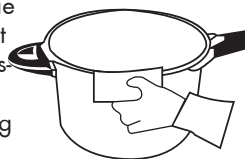


fig. 1

## SIKKER DRIFT

### TILSÆTNING AF MAD OG VÆSKER

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

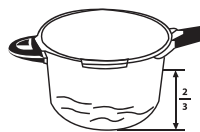


fig. 2



fig. 3

### KONTROL FØR LÅSNING

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

### LUKNING AF TRYKKOGEREN

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

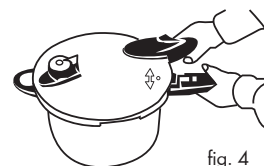


fig. 4



fig. 5

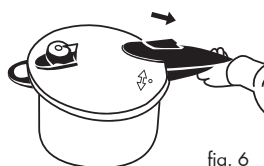


fig. 6



fig. 7

### TILBEREDNING

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

### TRYKREGULERINGSVENTILENS FUNKTIONER:

- 2 - 90 kPa
- 1 - 50 kPa
- ☑ - Position til frigivelse af damp
- Φ - Fjernelse af trykreguleringsventilen



fig. 8

### 3. Madlavning

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

### 4. Madlavning under tryk

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

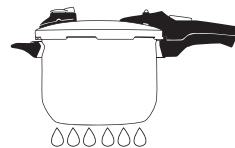


fig. 9

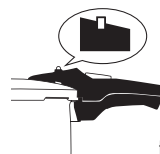


fig. 10

## ÅBEN

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

a) Langsom trykafkastning og åbning af gryden:

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

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

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

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

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

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

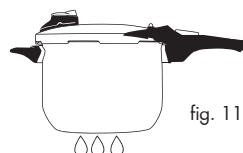


fig. 11

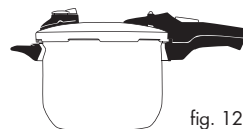


fig. 12

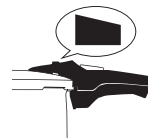


fig. 13

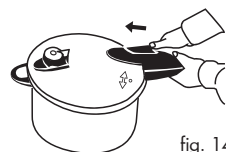


fig. 14

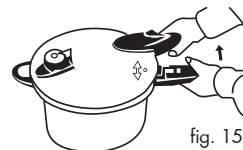


fig. 15

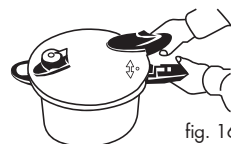


fig. 16



## RENGØRING OG PLEJEE

### OBS! RISIKO FOR SKADER!

Forkert håndtering af produktet kan føre til skader.

### NEM RENGØRING

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

### RENT PRODUKT

Rengøring af trykreguleringsventilen

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

### SIKKERHEDSVENTIL:

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

### TÆTNINGSRING

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



fig. 17

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

## FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Der opbygges ikke noget tryk i trykkogeren.	Trykvisningen går ikke op.	Brug en højere temperaturindstilling.
	For lidt kogevæske.	Tilsæt kogevæsken.
	Det øverste og nederste håndtag er ikke korrekt forbundet, og tætningsringen er ikke i den rigtige position.	Luk trykkogeren, indtil den er kølet af. Forbind de to håndtag korrekt, og placer tætningsringen i den rigtige position.
	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.
Dampen slipper ud under låget.	Tætningsringen er ikke ren.	Rengør tætningsringen.
	Tætningsringen er deformeret og slidt.	Udskift tætningsringen med model nr. YS223H07.
Væske eller damp slipper ud omkring trykreguleringsventilen.	Temperaturindstillingen er for høj.	Brug en lavere temperaturindstilling.
	Apparatet er fyldt ud over dets maksimale kapacitet.	Reducer påfyldningsmængden. Sørg dog for, at produktet ikke bruges med for lidt væske, da der er risiko for, at maden brænder på i bunden af gryden.
Trykindikatoren bevæger sig ikke nedad, og låget kan ikke åbnes.	Der er stadig tryk i trykkogeren.	Vent, indtil trykket i produktet er aflastet, og sæt trykreguleringsventilen i dampudløsningsposition.
Åbne- og lukkesystemet fungerer ikke.	<p>”●”-markeringen på låget er ikke i samme højde som</p> <p>”▲”-markeringen på grydens håndtag.</p>	Bring begge markeringer til samme højde.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
En kraftig dampstråle slipper ud af sikkerhedsventilen.	Sikkerhedsventilens trykgrænse er blevet overskredet på grund af den blokerede dampafløbsventil.	Sluk straks for kogepladen, og fjern trykkogeren fra kogepladen. Åbn først trykkogeren, når trykket er helt aflastet. Tjek, hvilken del der er tilstoppet. Rengør dampudløsningsventilen og sikkerhedsventilen i henhold til instruktionerne ovenfor.
	Sikkerhedsventilens tætningsring er ikke sat i.	Sluk straks for kogepladen, og fjern trykkogeren fra kogepladen. Åbn først trykkogeren, når trykket er helt aflastet. Sæt tætningsringen korrekt ind i fordybningen i låget.
Tætningsringen stikker ud under låget.	Tætningsringen er slidt.	Udskift tætningsringen med model nr. YS223H07.

## ANBEFALET TILBEREDNING

### KØD

KØD	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Oksekød/kalvesteg	35 – 40	høj
Oksekød/kalvesteg (skank)	25 – 30	høj
Skinke	40 – 45	høj
Ribbenssteg, ca. 900 g	15	høj
Svineskank, røget, ca. 900 g	20 – 25	høj
Lammekølle	35 – 40	høj
Lam, tern, ca. 700 g	10 – 18	høj
Kylling, hel, ca. 1 kg	12 – 18	høj
Kylling, i stykker, ca. 1 kg	12 – 18	høj
Suppe eller bouillon af oksekød eller fjerkræ	8 – 10	høj

### SKALDYR OG FISK

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

FISK	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID (I MINUTTER)	TRYKINDSTILLING
Krabbe	2 – 3	lav
Fiskefilet, ca. 800 g	2 – 3	lav
Fiskesuppe eller koncentreret fiskefond	5 – 6	lav
Fisk, hel, rensat	5 – 6	lav
Hummer, ca. 800 g	2 – 3	lav
Muslinger	2 – 3	lav
Rejer, krabber	1 – 2	lav

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

# BORTSKAFFELSE

## BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

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

## TEKNISKE DATA

Model	460171
Diameter	Ø 22 cm
Volumen	6 L
Damptryk	50/90 kPa

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

## HÅNDTERING AF GARANTI OG SERVICE

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Informationsudgave:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# KIIRKEEDUPOTT

EE

## KIIRKEEDUPOTT

Kasutus- ja ohutusjuhised



# TURVALISUS

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

## NÕUETEKOHANE KASUTAMINE

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

### LASTE JA INIMESTE OHUTUS



#### HOIATUS! ÕNNETUSOHT LASTELE JA VÄIKELASTELE!

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



#### ETTEVAATUST - VIGASTUSOHT!

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

## ÜLDISED OHUTUSJUHISED

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

## OHUTUSJUHISED

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

- Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti laste läheduses.
- Ärge asetage kiirkeedupotti kuumutatud ahju.
- Ärge kasutage seda kiirkeedupotti vedela õliga frittimiseks.
- Liigutage kiirkeedupotti väga ettevaatlikult, kui see on rõhu all.
- Ärge puudutage kuumi pindu, vaid kasutage käepidemeid ja nuppe. Vajadusel kasutage sobivaid ahjukindaid.



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

## ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

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

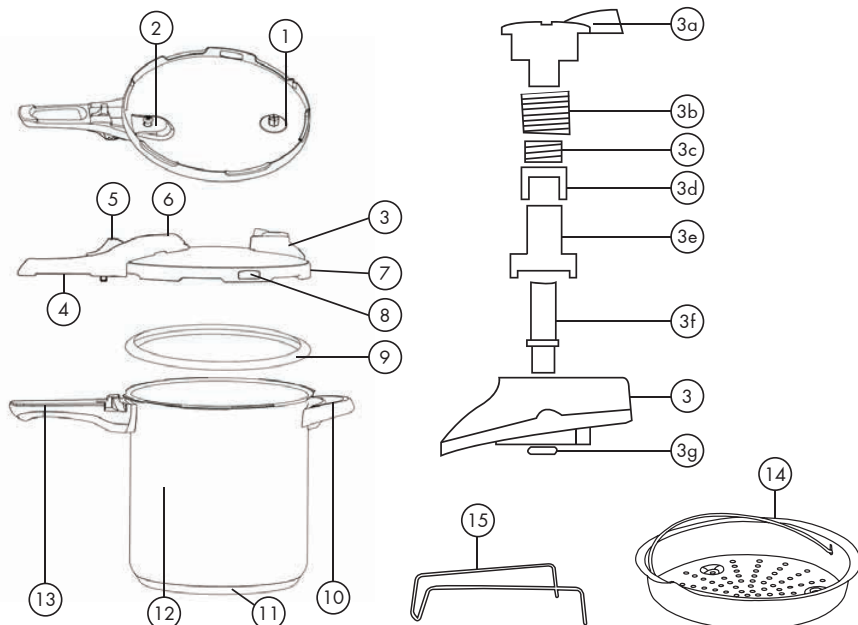
**TÄHELEPANU! PALUN HOIDKE KÕIK DOKUMENDID EDASPIDISEKS ALLES JA LUGEGE NEED HOOLIKALT LÄBI!**

## TARNEKOMPLEKT

- Kiirkeedupott + kaas
- Kaane tihendusrõngas
- Aurutamisevahend koos alusega
- Kasutus- ja ohutusjuhised

Aurutamismahuti on mõeldud köögiviljade aurutamiseks. Palun asetage alus aurutamiseadme alla. Kontrollige, kas kõik osad on olemas, ja kontrollige toodet transpordikahjustuste osas. Ärge kasutage kahjustatud toodet!

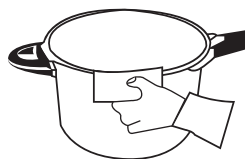
## KOMPONENDID JA FUNKTSIOONID



- 1 **ANTI-LUKUSTUSMUTTER:** See takistab tõhusalt auruväljundi ummistumist, et vältida ülerõhku toote sees.
- 2 **TURVAVENTIIL:** Seda kasutatakse selleks, et hoida rõhk allpool piirväärtust, vabastades õhku kohe, kui tekib reguleeritust suurem rõhk. Seda kasutatakse ka selleks, et vältida kaane avamist, kui survepaagis on veel aktiivne rõhk.
- 3 **RÕHUREGULEERIMISVENTIIL JA RÕHUREGULEERIMISVENTIILI ALUS:**  
Rõhu seadistus: „1“ = madalrõhk, „2“ = kõrgrõhk.
- 3a **REGULEERIMISNUPP**
- 3b **VEDRU**
- 3c **VEDRU**
- 3d **REGULEERIMISNUPU KATMINE**
- 3e **REGULEERIMISNUPU TELG**
- 3f **RÕHU VÄLJALASKETORU:** Kasutatakse aurude välja laskmiseks kiirkeedupotis.
- 3g **TIHENDUSRÕNGAS**
- 4 **KAANE KÄEPIDE:** Seda kasutatakse kiirkeedupoti kaane eemaldamiseks.
- 5 **KINNITUS:** Kui kaas on korralikult suletud, vajutage kinnitamiseks lukustit tahapoole. Kaane avamiseks vajutage kinnitust ettepoole.
- 6 **RÕHUNÄIDIK:** Rõhunäidik liigub mõne minuti jooksul pärast kuumutamist ülespoole ja naaseb alguspunkti tagasi pärast rõhu täielikku vabastamist.
- 7 **KAASL**
- 8 **AKEN**
- 9 **KAANETIHEND:** See peab olema täiesti puhas, mudel „YS223H07“.
- 10 **KÄEPIDE:** Kiirkeedupoti kandmiseks.
- 11 **PÕRAND:** Põrand koosneb kolmest materjalikihist, mis võimaldab kiiret ja ühtlast soojust jaotumist, mis tähendab, et toodet saab kasutada ka induktsioonpliitidel.
- 12 **KIIRKEEDUPOTI KORPUS:** Sisaldab toiduaineid, on vastupidav happele ja alusele.
- 13 **POTIKÄEPIDE:** Poti käepidemel on „▲“, mis peab olema nähtav kaanel oleva „●“ tähisega.
- 14 **AURUTUSREST**
- 15 **AURUTUSRESTI ALUS**

## KASUTUSJUHEND

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

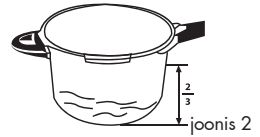


joonis 1

# TURVALINE KASUTAMINE

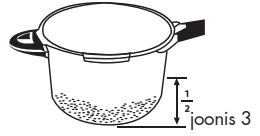
## TOIDU JA VEDELIKU LISAMINE

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



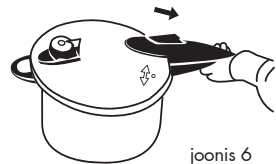
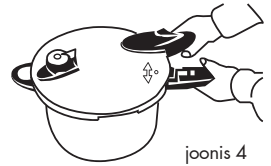
## KONTROLL ENNE LUKUSTAMIST

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



## KIIRKEEDUPOTI SULGEMINE

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



## KEETMINE

### 1. Ettevalmistus

Asetage kiirkeedupott sirgelt ja stabiilselt pliidile (joonis 7).

### 2. Rõhu seadistus

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

## RÕHUREGULEERIMISVENTIILI FUNKTSIOONID:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

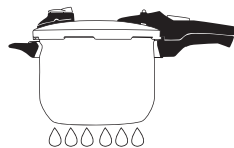
☐ - Auru vabastamine

Φ - Rõhu reguleerimisventiili eemaldamine



### 3. Toiduvalmistamine

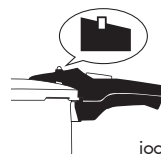
Asetage kiirkeedupott pliidile ja seadistage kõrgeim küpsetustasand. Pärast mõnda aega hakkavad väikesed kogused auru väljuma auruavast ja kaane käepideme juurest. Kui punane tihvt liigub ülespoole, algab rõhu tõus (joonisid 9 ja 10). Gaaspliidi kasutamisel veenduge alati, et seade on piisavalt madalal,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



joonis 9


### 4. Keetmine rõhu all

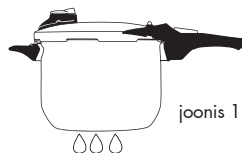
Vähendage küpsetustaset ja seadistage küpsetusaeg vastavalt retseptile või oma kogemusele (joonis 11).



joonis 10

### AVAMINE

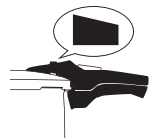
- Kui olete pliidi välja lülitanud, on kaks võimalust:
  - Aeglane rõhu vähendamine ja poti avamine: Veenduge, et pott on stabiilne ja laske tal rahulikult jahtuda (joonis 12). See meetod on kasulik toidu hautamiseks, sest kõrge temperatuur jääb pannile mõneks ajaks ka pärast pliidi väljalülitamist.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



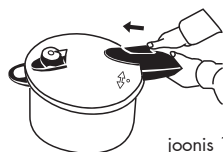
joonis 11



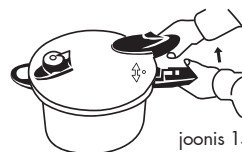
joonis 12



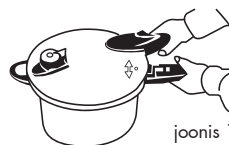
joonis 13



joonis 14



joonis 15



joonis 16

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

### TÄHELEPANU! KAHJUSTUSOHT!


Toote vale käsitlemine võib põhjustada kahjustusi.

### LIHTNE PUHASTUS

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

### TOOTE PUHASTAMINE

Rõhureguleerimisventiili puhastamine

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

### TURVAVENTIIL:

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

### TIHENDUSRÕNGAS

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



joonis 17

**MÄRKUS: HOIATUS! REMONDITÖID VÕIVAD TEHA AINULT VOLITATUD TÖÖTAJAD.**

## VEAOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABIMEETMED
Kiirkeedupotti ei teki rõhku.	Rõhu näidik ei tõuse.	Kasutage kõrgemat temperatuuri seadistust.
	Liiga väikestes kogustes keeduvedelikku.	Lisage keeduvedelik.
	Ülemine ja alumine käepide ei ole korralikult omavahel ühendatud ja tihendusrõngas ei ole õiges asendis.	Sulgege kiirkeedupott, kuni see on jahtunud. Ühendage kaks käepidet omavahel õigesti ja asetage tihendusrõngas õigesse asendisse.
	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.
Aur väljub kaane alt.	Tihendusrõngas ei ole puhas.	Puhastage tihendusrõngas.
	Tihendusrõngas on deformeerunud ja kulunud.	Asendage tihendusrõngas mudeliga nr YS223H07.
Vedelik või aur väljub rõhu reguleerimisventiili ümbrusest.	Liiga kõrge temperatuuri seadistus.	Kasutage madalamat temperatuuri.
	Seade on täidetud üle selle maksimaalse mahutavuse.	Vähendage täitmise kogust. Veenduge siiski, et toodet ei kasutata liiga vähese vedelikuga, sest siis on oht, et toit võib poti pinnal kõrbema minna.
Rõhuindikaator ei liigu allapoole ja kaane ei saa avada.	Kiirkeedupotis on ikka veel rõhk.	Oodake, kuni rõhk on tootest väljunud ja seadke rõhureguleerimisventiil auruvabastuse asendisse.
Avamis- ja sulgemissüsteem ei tööta.	Kaanel olev „●“ märgistus ei ole samal kõrgusel kui „▲“ märgistus poti käepidemel.	Viige mõlemad märgistused samale kõrgusele.

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	ABIMEETMED
Turvaventiilist väljub tugev aurujuga.	Turvaventiili rõhu piirväärtus on ületatud ummistunud aurude äravooluklapi tõttu.	Lülitage pliit kohe välja ja eemaldage kiirkeedupott pliidilt. Avage kiirkeedupott siis, kui rõhk on täielikult väljunud. Kontrollige, milline osa on ummistunud. Puhastage auruvabastusventiil ja turvaventiil vastavalt eeltoodud juhistele.
	Turvaventiili tihendusrõngas ei ole sisestatud.	Lülitage pliit kohe välja ja eemaldage kiirkeedupott pliidilt. Avage kiirkeedupott alles siis, kui rõhk on täielikult väljunud. Asetage tihendusrõngas õigesti kaanes olevasse süvendisse.
Tihendusrõngas ulatub kaane alt välja.	Tihendusrõngas on kulunud.	Asendage tihendusrõngas mudeliga nr YS223H07.



## ETTEVALMISTAMISE SOOVITUS

### LIHA

LIHA	HINNANGULINE KÜPSETUSAEG (MINUTITES)	RÕHU SEADISTUS
Veiseliha / Vasikaliha	35 – 40	kõrge
Veiseliha / vasikapraad (sealiha)	25 – 30	kõrge
Seapraad	40 – 45	kõrge
Sealiha ribid, umbes 900 g	15	kõrge
Seakoot, suitsutatud, umbes 900 g	20 – 25	kõrge
Lambaliha, jalg	35 – 40	kõrge
Lambaliha, kuubikud, umbes 700 g	10 – 18	kõrge
Kana, terve, umbes 1 kg	12 – 18	kõrge
Kana, tükkidena, umbes 1 kg	12 – 18	kõrge
Supp või veise- või linnulihapuljong	8 – 10	kõrge

### MEREANNID JA KALA

Liiva eemaldamiseks leotage rannakarbid tunniks külmas vees koos sidrunimahlaga.

KALA	HINNANGULINE KÜPSETUSAEG (MINUTITES)	RÕHU SEADISTUS
Krabi	2 – 3	madal
Kalafilee, umbes 800 g	2 – 3	madal
Kalassupp või kalapuljongi konstantraat	5 – 6	madal
Kala, terve, roogitud	5 – 6	madal
Homaar, umbes 800 g	2 – 3	madal
Merekarbid	2 – 3	madal
Krevetid, krabid	1 – 2	madal

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

# JÄÄTMETE KÄITLEMINE

## EEMALDAGE PAKEND

Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest.

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

## TEHNILISED NÕUDED

Mudel	460171
Läbimõõt	Ø 22 cm
Maht	6 L
Aururõhk	50/90 kPa

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

## GARANTII JA TEENINDUSE TÖÖTLEMINE

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

66 | EE



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Teabe staatus:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# OLLA A PRESIÓN

ES

## OLLA A PRESIÓN

Instrucciones de uso y seguridad



## SEGURIDAD

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

### USO PREVISTO

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

#### SEGURIDAD PARA NIÑOS Y PERSONAS



##### ¡AVISO! PELIGRO DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS

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



##### PRECAUCIÓN: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

## ANTES DEL PRIMER USO

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

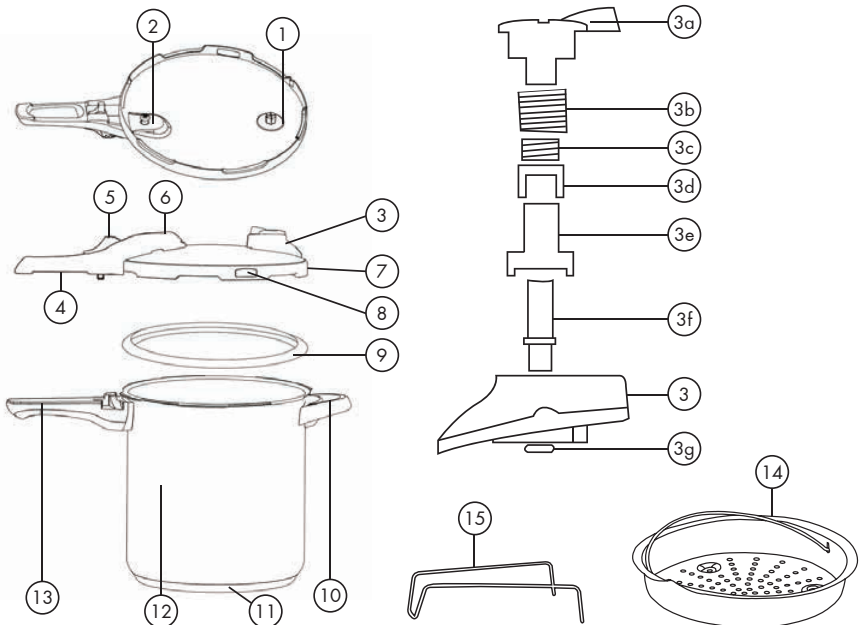
**¡IMPORTANTE! CONSERVE TODOS LOS DOCUMENTOS PARA FUTURAS CONSULTAS Y LÉALOS DETENIDAMENTE**

## VOLUMEN DE SUMINISTRO

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

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

## COMPONENTES Y FUNCIONES



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

## INSTRUCCIONES DE USO

Retire todos los accesorios de la olla para la puesta en marcha inicial.

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

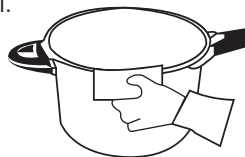


Fig. 1



# FUNCIONAMIENTO SEGURO

## AÑADIR ALIMENTOS Y LÍQUIDOS

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



Fig. 2

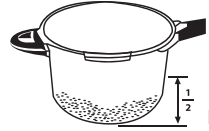


Fig. 3

## COMPROBAR ANTES DE CERRAR

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

## CIERRE DE LA OLLA A PRESIÓN

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

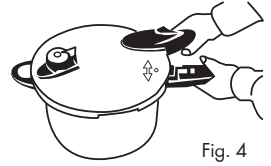


Fig. 4

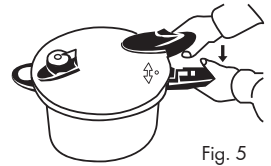


Fig. 5

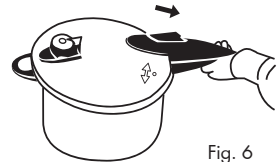


Fig. 6

## COCCIÓN

### 1. Preparación

Coloque la olla a presión recta y estable sobre la placa de cocción (Fig. 7).

### 2. Ajuste de la presión

Se pueden seleccionar varios ajustes de presión. Para el ajuste de la presión (Fig. 8), siga las recomendaciones de las tablas que figuran al final de este documento.

## FUNCIONES DE LA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN:

- 2 - 90 kPa
- 1 - 50 kPa
- ☉ - Orden de liberación de vapores
- Φ - Desmontaje de la válvula limitadora de presión

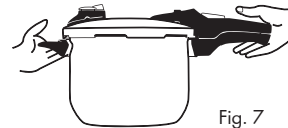


Fig. 7



Fig. 8

### 3. Cocinar

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

### 4. Cocinar a baja presión

Reduzca el nivel de cocción y ajuste el tiempo de cocción según la receta o su propia experiencia (Fig. 11).

## APERTURA

- Una vez apagada la placa de cocción, hay dos opciones:  
a) Despresurización lenta y apertura de la olla:

Asegúrese de que la olla esté estable y deje que se enfríe de forma natural (Fig. 12). Este método es útil para estofar alimentos, ya que la alta temperatura permanece en la olla durante un tiempo, incluso después de apagar la placa.

- b) De lo contrario, utilice la válvula de control de presión para liberar la presión. ☺

2. Cuando el indicador de presión esté en la posición inicial y el pasador ya no sea visible, se habrá liberado toda la presión de la olla a presión y podrá abrirla (Fig. 13).

a) Deslice el pestillo hacia el centro de la tapa (Fig. 14).

b) Gire el asa superior en sentido antihorario (Fig. 15).

3. Alinee la marca „●“ de la tapa con la marca „▲“ del asa de la olla (pieza 13) y abra la tapa (Fig. 16).

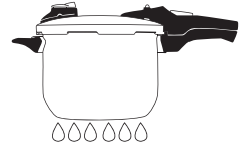


Fig. 9

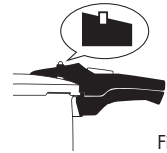


Fig. 10

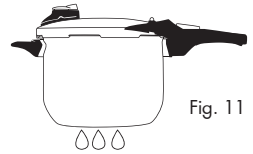


Fig. 11

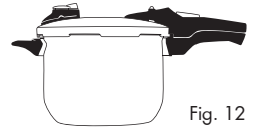


Fig. 12

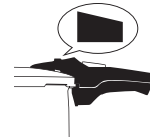


Fig. 13

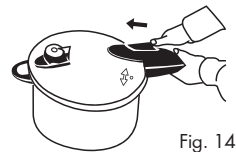


Fig. 14

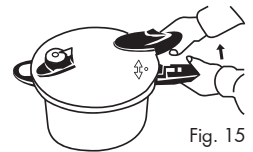


Fig. 15

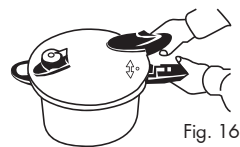


Fig. 16

## LIMPIEZA Y CUIDADO

### ATENCIÓN ¡PELIGRO DE DAÑOS!

Una manipulación inadecuada del producto puede provocar daños.

### FÁCIL LIMPIEZA

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

### LIMPIAR PRODUCTO

Limpieza de la válvula de control de presión

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

### VÁLVULA DE SEGURIDAD:

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

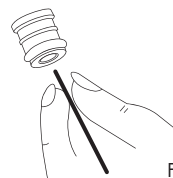


Fig. 17

### JUNTA TÓRICA

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

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

## RECOMENDACIÓN PARA LA PREPARACIÓN

### CARNE

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

### MARISCO Y PESCADO

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

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

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

# ELIMINACIÓN

## ELIMINAR LOS ENVASES

El envase del producto está fabricado con materiales reciclables.

Elimine los materiales de embalaje de acuerdo con su etiquetado en los puntos de recogida públicos o de acuerdo con la normativa específica del país.

## ESPECIFICACIÓN

Modelo	460171
Diámetro	Ø 22 cm
Volumen	6 L
Presión de vapor	50/90 kPa

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

## TRAMITACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Fecha de la información:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401







# PAINEKATTILA

FI

## PAINEKATTILA

Käyttö- ja turvallisuusohjeet



# TURVALLISUUS

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

## MÄÄRÄYSTENMUKAINEN KÄYTTÖ

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

### LASTEN JA HENKILÖIDEN TURVALLISUUS



#### **VAROITUS! LAPSIIN JA PIKKULAPSIIN KOHDISTUVA TAPATURMAVAARA!**

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



#### **VARO, LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

## YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Varmista tuotteen vakaus ennen käyttöä.  
Käytä tuotetta asianmukaisesti ja vain määräystenmukaisella käyttöalueella.  
Pidä muoviset osat loitolla avotulesta.

## TURVALLISUUSOHJEET

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

- Älä koskaan käytä painekattilaa lasten lähettyvillä.
- Älä aseta painekattilaa kuumennettuun uuniin.
- Älä käytä tätä painekattilaa friteerauskeeseen nestemäisellä öljyllä.
- Liikuta painekattilaa erittäin varovasti sen ollessa paineen alaisena.
- Älä kosketa kuumiin pintoihin, vaan käytä kahvoja ja nuppeja.  
Käytä tarvittaessa sopivia patakintaita.

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

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

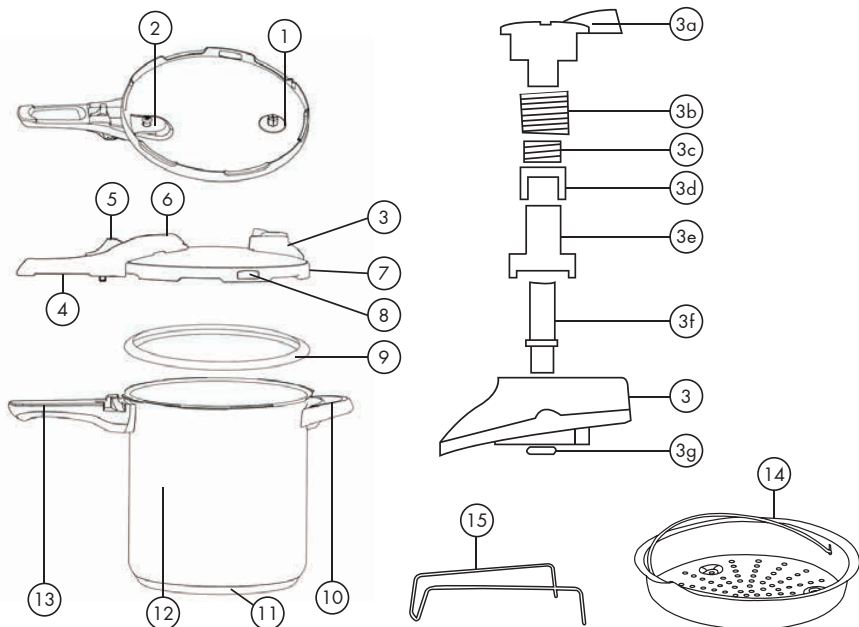
**TÄRKEÄÄ! SÄILYTÄ KAIKKI ASIAKIRJAT MYÖHEMPÄÄ TARKASTELUA VARTEN JA LUE NE HUOLELLISESTI!**

### TOIMITUKSEN LAAJUUS

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

Höyrytyskori on tarkoitettu vihannesten höyrykypsennykseen. Aseta sitä varten tuki höyrytyskorin alle. Tarkasta, että kaikki osat ovat olemassa, ja tarkasta tuote kuljetusvaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta tuotetta käyttöön!

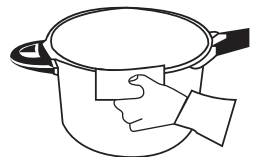
### OSAT JA TOIMINNOT



- 1 **TUKKEUTUMISENESTOMUTTERI:** Se estää tehokkaasti höyryn ulostulon tukkeutumisen ja näin ylipaine tuotteen sisällä vältetään.
- 2 **VAROVENTTIILI:** Sitä käytetään pitämään paine raja-arvon alapuolella päästämällä ilmaa heti, jos painetta muodostuu säädettyä enemmän. Se on tarkoitettu myös estämään kannen avaaminen niin kauan, kun painekattilassa on vielä aktiivista painetta.
- 3 **PAINEENSÄÄTÖVENTTIILI JA PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN JALUSTA:**  
Paineasetus: "1" = alhainen paine, "2" = korkea paine.
- 3a **SÄÄTÖNUPPI**
- 3b **JOUSI**
- 3c **JOUSI**
- 3d **SÄÄTÖNUPIN SUOJUS**
- 3e **SÄÄTÖNUPIN AKSELI**
- 3f **PAINEENPOISTOPUTKI:** Tarkoitettu paineen tyhjentämiseen painekattilassa.
- 3g **TIIVISTERENGAS**
- 4 **KANNEN KAHVA:** Tämä on tarkoitettu kannen poistamiseen painekattilasta.
- 5 **LUKITUS:** Kun kansi on suljettu oikein, sulje lukitus painamalla sitä taaksepäin. Paina lukitusta eteenpäin avataksesi kannen.
- 6 **PAINEEN ILMAISIN:** Paineen ilmaisin liikkuu ylös muutaman minuutin kuluessa kuumentamisen jälkeen ja palaa jälleen takaisin lähtöasentoonsa, kun paine on poistunut kokonaan.
- 7 **KANSI**
- 8 **IKKUNA**
- 9 **KANNEN TIIVISTE:** Tämän on oltava ehdottoman puhdas, malli „YS223H07“.
- 10 **PITOKAHVA:** Paine kattilan kantamiseen.
- 11 **POHJA:** Pohja koostuu kolmesta materiaalikerroksestä, jotka mahdollistavat lämmön nopean ja tasaisen jakautumisen ja joiden avulla tuotetta voidaan käyttää myös induktioliesillä.
- 12 **PAINEKATTILAN RUNKO:** Se sisältää kypsennettävän tuotteen ja on hapon- ja emäkseenkestävä.
- 13 **KATTILAN KAHVA:** Kattilan kahvassa on merkintä „▲“, joka on kohdistettava kannessa olevaan „●“-merkintään.
- 14 **HÖYRYTYSKORI**
- 15 **HÖYRYTYSKORIN TUKI**

## KÄYTTÖOHJEET

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

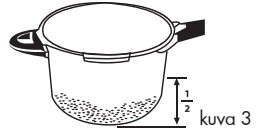
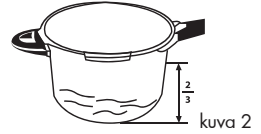


kuva 1

## TURVALLINEN KÄYTTÖ

### KYPSENNETTÄVIEN TUOTTEIDEN JA NESTEEN LISÄÄMINEN

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

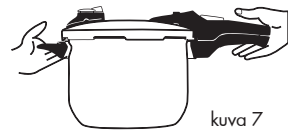
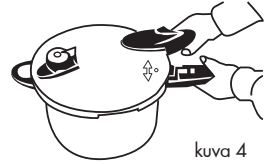


### TARKASTUS ENNEN LUKITUSTA

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

### PAINEKATTILAN SULKEMINEN

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



### KYPSENNYS

#### 1. Valmistelu

Aseta painekattila suoraan ja tukevasti liedelle (kuva 7).

#### 2. Paineasetus

Valittavana on erilaisia paineasetuksia.

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

### PAINEENSÄÄTÖVENTTIILIN TOIMINNOT:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

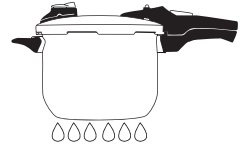
☊ - Höyryn vapautusasento

Φ - Paineensäätöventtiilin poistaminen



### 3. Ruoanlaitto

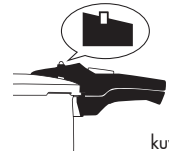
Aseta painekattila liedelle ja säädä liesi korkeimmalle keittotasolle. Jonkin ajan kuluttua höyrynpoistosta ja kannen kahvasta tulee ulos pieniä määriä höyryä. Kun punainen tappi liikkuu ylöspäin, paineen muodostaminen alkaa (kuva 9 ja 10). Varmista kaasulietettä käytettäessä, että asetus pidetään riittävän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



kuva 9

### 4. Ruoanlaitto paineen alaisena

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



kuva 10

## AVAAMINEN

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

a) Hidas paineenpoisto ja kattilan avaaminen:

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

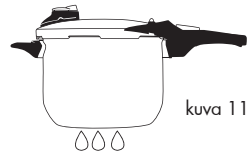
b) Tyhjennä paine muussa tapauksessa paineensäätöventtiilin avulla. ♡

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

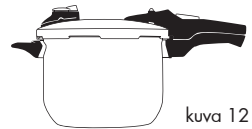
a) Työnnä lukitus kannen keskelle (kuva 14).

b) Kierrä ylempää kahvaa vastapäivään (kuva 15).

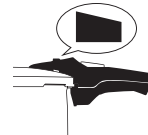
3. Saata kannessa oleva merkintä „●“ samalle tasolle kattilan kahvassa (osa 13) olevan merkinnän „▲“ kanssa ja avaa kansi (kuva 16).



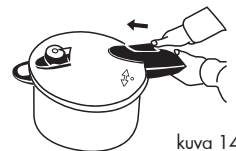
kuva 11



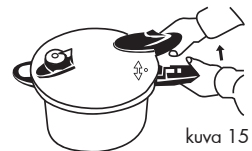
kuva 12



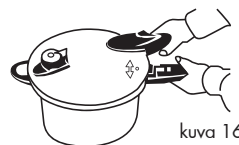
kuva 13



kuva 14



kuva 15



kuva 16

# PUHDISTUS JA HOITO

## HUOMIO! VAURIOITUMISEN VAARA!

Tuotteen asiaton käsittely voi johtaa vaurioihin.

### HELPPO PUHDISTUS

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

### TUOTTEEN PUHDISTUS

Paineensäätöventtiilin puhdistus

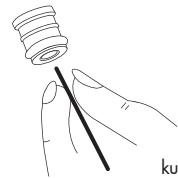
Poista jokaisen käytön jälkeen paineensäätöventtiili (osa 3) kiertämällä säätönuppia (osa 3a) vastapäivään asentoon  $\Phi$ . Sen jälkeen paineensäätöventtiili voidaan irrottaa. Varmista, että jousi pysyy venttiilissä. Huuhtelee kaikki osat huolellisesti vedellä ja kokoa ne jälleen yhteen. Tarkasta,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

### VAROVENTTIILI

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

### TIIVISTERENGAS

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



kuva 17

**HUOMAUTUS: VAROITUS! AINOASTAAN VALTUUTETTU HENKILÖSTÖ SAA SUORITAA KORJAUKSIA.**



## VIKOJEN KORJAAMINEN

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APU
Painekattilassa ei muodostu painetta.	Paineen ilmaisin ei nouse ylös.	Käytä suurempaa lämpötila-asetusta.
	Liian pieni määrä keittonestettä.	Lisää keittonestettä.
	Ylempi ja alempi kahva eivät kohdistu toisiinsa oikein eikä tiivisterengas ole oikeassa asennossa.	Sulje painekattila, kunnes se on jäähtynyt. Yhdistä molemmat kahvat toisiinsa oikein ja saata tiivisterengas oikeaan asentoon.
	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.
Höyryä poistuu kannen alta.	Tiivisterengas ei ole puhdas.	Puhdista tiivisterengas.
	Tiivisterengas on vääntynyt ja kulunut.	Vaihda tiivisterengas malliin nro YS223H07.
Nestettä tai höyryä poistuu paineensäätöventtiilin ympäriltä.	Liian suuri lämpötila-asetus.	Käytä alemmaa lämpötila-asetusta.
	Laite on täytetty sen maksimitilavuuden yli.	Vähennä täyttömäärää. Varmista silti, ettei tuotetta käytetä liian pienellä määrällä nestettä, koska on olemassa vaara, että ruoka palaa kiinni kattilan pohjaan.
Paineen ilmaisin ei liiku alaspäin, eikä kantta saa auki.	Painekattilassa on edelleen painetta.	Odota, kunnes paine on poistunut tuotteesta, ja aseta paineensäätöventtiili höyrynpoistoasentoon.
Avaus- ja lukitusjärjestelmä ei toimi.	Kannen merkintä „●“ ei ole samalla tasolla kattilan kahvan merkinnän „▲“ kanssa.	Saata molemmat merkinnät samalle tasolle.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	APU
Voimakas höyrystys tulee ulos varoventtiilistä.	Varoventtiilin paineraja on ylittynyt tukkeutuneen höyrystoiventtiilin vuoksi.	Kytke keittolevy heti pois päältä ja poista painekattila keittolevyiltä. Avaa painekattila vasta, kun paine on purkautunut täysin. Tarkasta, mikä osa on tukossa. Puhdista höyrystoiventtiili ja varoventtiili huomioimalla edellä olevat ohjeet.
	Varoventtiilin tiivisterengasta ei ole asetettu paikoilleen.	Kytke keittolevy heti pois päältä ja poista painekattila keittolevyiltä. Avaa painekattila vasta, kun paine on purkautunut täysin. Aseta tiivisterengas oikein siihen tarkoitettuun aukkoon kannessa.
Tiivisterengas työntyy esiin kannen alta.	Tiivisterengas on kulunut.	Vaihda tiivisterengas malliin nro YS223H07.

# VALMISTUSSUOSITUS

## LIHA

LIHA	ARVIOITU KEITTOAIKA (MINUUTTEINA)	PAINAASETUS
Naudan-/vasikanpaisti	35 – 40	korkea
Naudanliha/vasikanpaisti (koipi)	25 – 30	korkea
Possunpaisti	40 – 45	korkea
Porsaan kylkiluut, noin 900 g	15	korkea
Porsaankoipi, savustettu, noin 900 g	20 – 25	korkea
Lammas, koipi	35 – 40	korkea
Lammas, kuutiot, noin 700 g	10 – 18	korkea
Kana, kokonainen, noin 1 kg	12 – 18	korkea
Kana, paloina, noin 1 kg	12 – 18	korkea
Keitto tai lihaliemi naudanlihasta tai siipikarjasta	8 – 10	korkea

## ÄYRIÄISET JA KALA

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

KALA	ARVIOITU KEITTOAIKA (MINUUTTEINA)	PAINAASETUS
Rapu	2 – 3	alhainen
Kalafilee, noin 800 g	2 – 3	alhainen
Kalakeitto tai tiivistetty kalafondi	5 – 6	alhainen
Kala, kokonainen, perattu	5 – 6	alhainen
Hummeri, noin 800 g	2 – 3	alhainen
Simpukat	2 – 3	alhainen
Katkaravut	1 – 2	alhainen

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

# HÄVITTÄMINEN

## PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

Tuotepakkaus on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista.

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

## TEKNISET TIEDOT

Malli	460171
Halkaisija	Ø 22 cm
Tilavuus	6 L
Höyrynpaine	50/90 kPa

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

## TAKUU JA HUOLLON SUORITTAMINEN

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Tietojen tila:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# AUTOUISEUR

FR BE CH

## AUTOUISEUR

Instructions d'utilisation et de sécurité



# SÉCURITÉ

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

## UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

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

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES



#### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS ET LES JEUNES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage ! Il y a un risque d'étouffement, les enfants sous-estiment souvent les dangers ! Danger de mort et de blessure pour les jeunes enfants et les enfants !



#### ATTENTION AU RISQUE DE BLESSURE !

Assurez-vous qu'aucune des pièces est endommagée. Les pièces endommagées peuvent avoir une influence sur la sécurité et la stabilité.

## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Veillez à la stabilité du produit avant de l'utiliser.

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

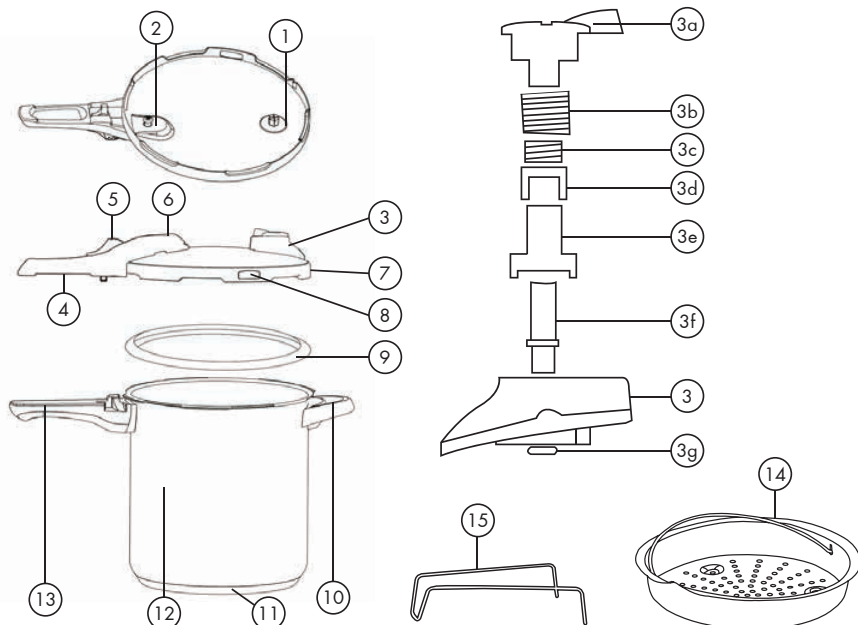
**IMPORTANT ! VEUILLEZ CONSERVER ET LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES DOCUMENTS POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !**

## CONTENU DE LA LIVRAISON

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

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

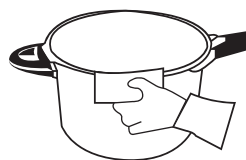
## COMPOSANTS ET FONCTIONS



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

## CONSEILS D'UTILISATION

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



ill. 1

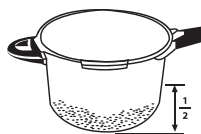
# FONCTIONNEMENT SÛR

## AJOUT D'ALIMENTS ET DE LIQUIDE

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



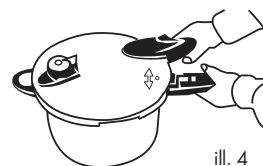
ill. 2



ill. 3

## VÉRIFICATION AVANT LE VERROUILLAGE

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



ill. 4

## FERMETURE DE L'AUTOCUISEUR

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



ill. 5

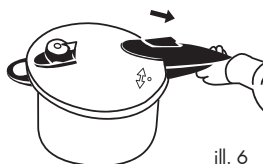
## CUISSON

### 1. Préparation

Placez l'autocuiseur bien droit et stable sur la plaque de cuisson (ill. 7).

### 2. Réglage de la pression

Il est possible de sélectionner différents paramètres de pression. Pour le réglage de la pression (ill. 8), veuillez vous référer aux recommandations figurant dans les tableaux à la fin de ce document.



ill. 6

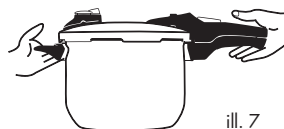
## FONCTIONS DU RÉGULATEUR DE PRESSION :

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Position de dépressurisation

Φ - Retirer le régulateur de pression



ill. 7



ill. 8

### 3. Cuisine

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

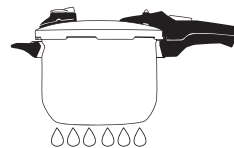
### 4. Cuisiner sous pression

Réduisez le niveau de cuisson et réglez le temps de cuisson en vous basant sur la recette de cuisine ou sur votre propre expérience (ill. 11).

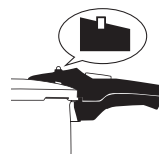
## OUVERTURE

- Après avoir éteint la plaque de cuisson, il y a deux possibilités :
  - Dépressurisation lente et ouverture du pot :

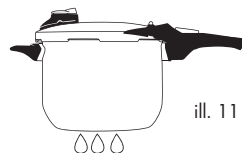
Veillez à ce que le pot soit stable et laissez-le refroidir naturellement (ill. 12). Cette méthode permet de faire mijoter des aliments, la température élevée reste alors dans le pot pendant un certain temps, même après l'arrêt de la plaque de cuisson.
  - Dans le cas contraire, utilisez le régulateur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



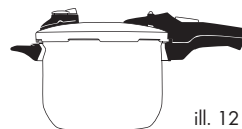
ill. 9



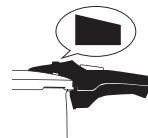
ill. 10



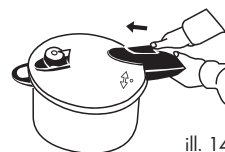
ill. 11



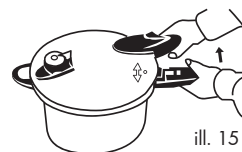
ill. 12



ill. 13



ill. 14



ill. 15



ill. 16

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ATTENTION ! RISQUE D'ENDOMMAGEMENT !

Une manipulation inappropriée du produit peut entraîner des dommages.

### NETTOYAGE FACILE

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

### NETTOYER LE PRODUIT

Nettoyage du régulateur de pression

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

### SOUPAPE DE SÉCURITÉ :

Après chaque utilisation, vérifiez que la soupape de sécurité du couvercle est propre et mobile. Rincez-la à l'eau chaude.

Si nécessaire, vous pouvez déplacer (enfoncer) doucement la soupape avec l'arrière d'une aiguille pour libérer les impuretés coincées (ill. 17).



ill. 17

### JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

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

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

## DÉPANNAGE

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

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

## RECOMMANDATION DE PRÉPARATION

### VIANDE

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

### FRUITS DE MER ET POISSON

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

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

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



# ÉLIMINATION

## ÉLIMINER L'EMBALLAGE

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

## SPÉCIFICATION

Modèle	460171
Diamètre	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pression de vapeur	50/90 kPa

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

## GESTION DE LA GARANTIE ET DU SERVICE

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



Dernière mise à jour des informations :

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**

IAN 460171\_2401





# PRESSURE COOKER

GB IE NI CY MT

## PRESSURE COOKER

Operating and safety instructions



# SAFETY

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

## INTENDED USE

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

### SAFETY OF CHILDREN AND PEOPLE



#### WARNING! ACCIDENT HAZARD FOR CHILDREN AND TODDLERS!

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



#### CAUTION – RISK OF INJURY!

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

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

## BEFORE FIRST USE

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

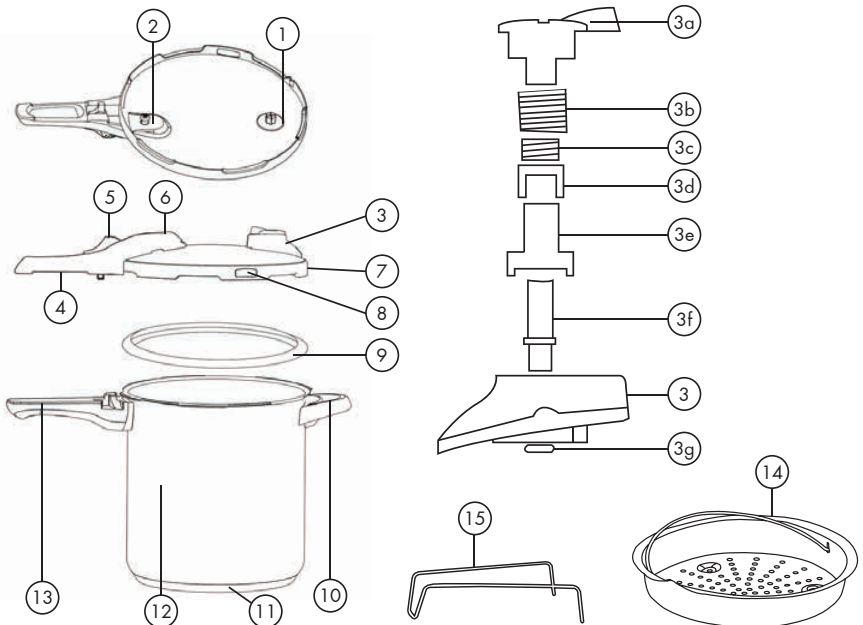
**IMPORTANT! PLEASE KEEP ALL DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE AND READ THEM CAREFULLY!**

## SCOPE OF DELIVERY

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

The steamer insert is for steaming vegetables. Please place the stand under the steamer insert. Check that all parts are present and check the product for transport damage. Do not operate a damaged product!

## COMPONENTS AND FUNCTIONS



- 1 **ANTI-BLOCKING NUT:** It effectively prevents the vapour outlet from clogging to avoid overpressure inside the product.
- 2 **SAFETY VALVE:** It is used to keep the pressure below the limit value by releasing air as soon as more pressure than regulated is built up. It is also used to prevent the lid from being opened while there is still active pressure in the pressure cooker.
- 3 **PRESSURE CONTROL VALVE AND PRESSURE CONTROL VALVE BASE:**  
Pressure setting: "1" = low pressure, "2" = high pressure.
- 3a **CONTROL KNOB**
- 3b **SPRING**
- 3c **SPRING**
- 3d **COVER FOR CONTROL KNOB**
- 3e **CONTROL KNOB COMPARTMENT**
- 3f **PRESSURE RELEASE PIPE:** Used to release steam in the pressure cooker.
- 3g **SEALING RING**
- 4 **LID HANDLE:** This is used to remove the lid from the pressure cooker.
- 5 **LOCKING:** When the lid is properly closed, press the latch backwards to lock it.  
Press the latch forwards to open the lid.
- 6 **PRESSURE INDICATOR:** The pressure indicator moves upwards within a few minutes after heating and returns to the starting point after the pressure has been completely released.
- 7 **COVER**
- 8 **WINDOWS**
- 9 **LID SEAL:** This must be absolutely clean, model "YS223H07".
- 10 **HOLDING GRIP:** For carrying the pressure cooker.
- 11 **FLOOR:** The base consists of three layers of material that enable quick and even heat distribution, which means the product can also be used on induction hobs.
- 12 **PRESSURE COOKER BODY:** This contains the food and is acid and alkali-resistant.
- 13 **POT HANDLE:** There is a "▲" on the pot handle, which must be aligned with the "●" on the lid.
- 14 **STEAMING SET**
- 15 **STAND FOR STEAMER INSERT**

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

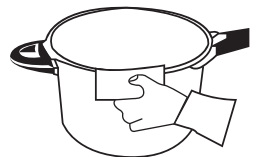


Fig. 1

# SAFE OPERATION

## ADDING FOOD AND LIQUID

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

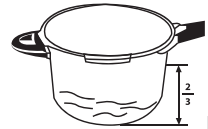


Fig. 2

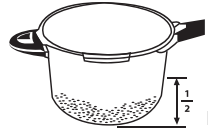


Fig. 3

## CHECK BEFORE LOCKING

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

## CLOSING THE PRESSURE COOKER

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

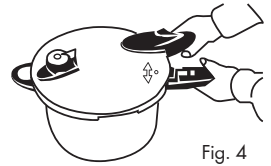


Fig. 4

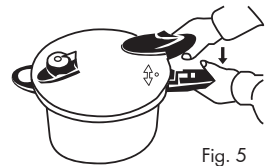


Fig. 5

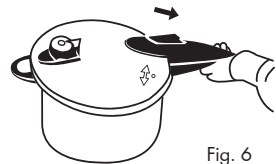


Fig. 6

## COOKING

### 1. Preparation

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

### 2. Pressure setting

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

## FUNCTIONS OF THE PRESSURE CONTROL VALVE:

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

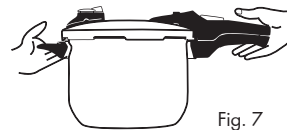


Fig. 7



Fig. 8



### 3. Cooking

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

### 4. Cooking under pressure

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

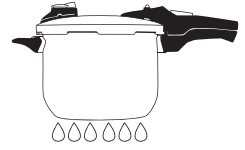


Fig. 9

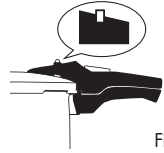



Fig. 10

## OPENING

1. Once you have switched off the hob, there are two options:

a) Slow depressurisation and opening of the pot:

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

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

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

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

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

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

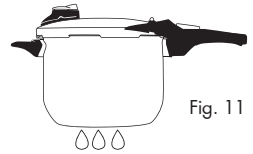


Fig. 11

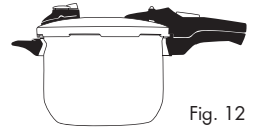


Fig. 12

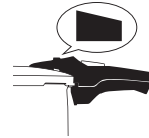


Fig. 13

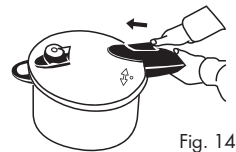


Fig. 14

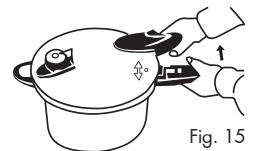


Fig. 15

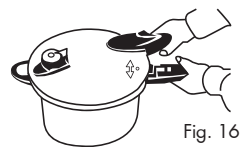


Fig. 16

## CLEANING AND CARE

### ATTENTION! RISK OF DAMAGE!

Improper handling of the product can lead to damage.

### EASY CLEANING

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

### CLEANING THE PRODUCT

Cleaning the pressure control valve

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

### SAFETY VALVE:

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

### SEALING RING

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



Fig. 17

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

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
No pressure builds up in the pressure cooker.	The pressure display does not rise.	Use a higher temperature setting.
	The pressure display does not rise.	Add the cooking liquid.
	The upper and lower handles are not properly connected and the sealing ring is not in the correct position.	Close the pressure cooker until it has cooled down. Connect the two handles correctly and place the sealing ring in the correct position.
	The sealing ring is not clean.	Clean the sealing ring.
Vapour escapes from under the lid.	The sealing ring is not clean.	Dichtungsring säubern.
	The sealing ring is deformed and worn.	Replace sealing ring with model no. YS223H07.
Liquid or vapour escapes around the pressure control valve.	Temperature setting too high.	Use a lower temperature setting.
	Das Gerät ist über sein maximales Fassungsvermögen hinaus gefüllt.	Reduce the filling quantity. However, make sure that the product is not operated with too little liquid, as there is a risk that the food may burn on the base of the pan.
The pressure indicator does not move downwards and the lid cannot be opened.	There is still pressure in the pressure cooker.	Wait until the pressure has been released from the product and set the pressure control valve to the vapour release position.
The opening and closing system does not work.	The "●" marking on the lid is not at the same height as the "▲" marking on the pot handle.	Bring both markings to the same height.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
A strong jet of vapour escapes from the safety valve.	The pressure limit of the safety valve has been exceeded due to the blocked vapour drain valve.	Switch off the hob immediately and remove the pressure cooker from the hob. Only open the pressure cooker after the pressure has been completely released. Check which part is clogged. Clean the steam release valve and the safety valve in accordance with the instructions above.
	The sealing ring of the safety valve is not inserted.	The sealing ring of the safety valve is not inserted. Switch off the hob immediately and remove the pressure cooker from the hob. Only open the pressure cooker after the pressure has been completely released. Insert the sealing ring correctly into the recess provided in the lid.
The sealing ring protrudes from under the lid.	The sealing ring is worn.	Replace sealing ring with model no. YS223H07.

## PREPARATION RECOMMENDATION

### MEAT

MEAT	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Beef / Roast veal	35 – 40	High
Beef / roast veal (knuckle of pork)	25 – 30	High
Roast pork	40 – 45	High
Pork ribs, approx. 900 g	15	High
Pork knuckle, smoked, approx. 900 g	20 – 25	High
Lamb, leg	35 – 40	High
Lamb, cubes, approx. 700 g	10 – 18	High
Chicken, whole, approx. 1 kg	12 – 18	High
Chicken, in pieces, approx. 1 kg	12 – 18	High
Soup or beef or poultry broth	8 – 10	High

### SEAFOOD AND FISH

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

FISH	ESTIMATED COOKING TIME (IN MINUTES)	PRESSURE SETTING
Crab	2 – 3	Low
Fish fillet, approx. 800 g	2 – 3	Low
Fish soup or concentrated fish stock	5 – 6	Low
Fish, whole, gutted	5 – 6	Low
Lobster, approx. 800 g	2 – 3	Low
Mussels	2 – 3	Low
Prawns, crabs	1 – 2	Low

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

## DISPOSAL

### DISPOSING OF PACKAGING

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

## SPECIFICATION

Model	460171
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 L
Vapour pressure	50/90 kPa

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

## WARRANTY AND SERVICE PROCESSING

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



Status of the information:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**

IAN 460171\_2401





# ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

GR CY

**ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ**

**Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας**



IAN 460171\_2401

120 | GR CY



# ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΛΙΚΩΝ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΝΗΠΙΑ!

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



#### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

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

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

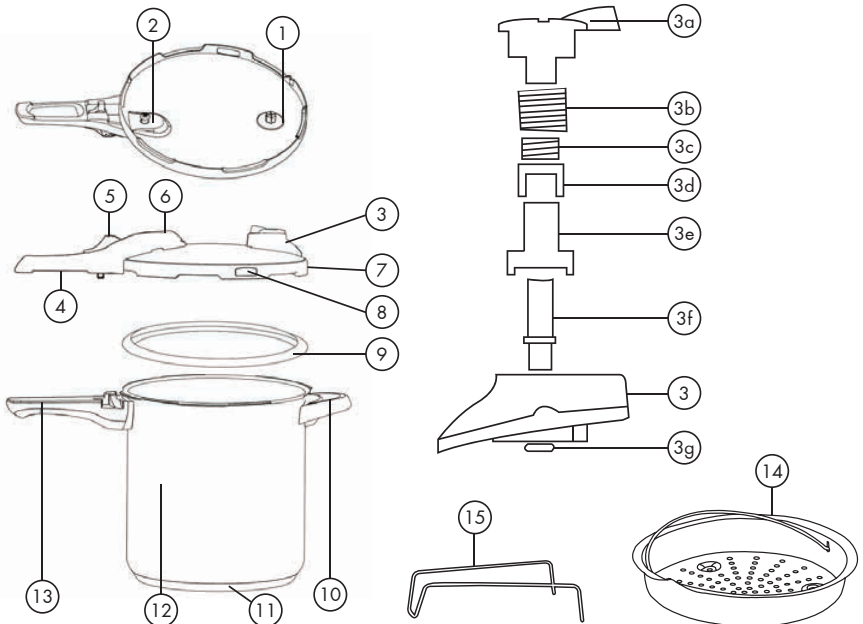
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ!**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- Χύτρα ταχύτητας + καπάκι
- Δακτύλιος στεγανοποίησης για το καπάκι
- Ένθετο ατμομάγειρα με βάση
- Οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας

Το ένθετο ατμομάγειρα είναι για το μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό. Τοποθετήστε τη βάση κάτω από το ένθετο του ατμομάγειρα. Ελέγξτε ότι υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και ελέγξτε το προϊόν για ζημιές κατά τη μεταφορά. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εφόσον είναι κατεστραμμένο!

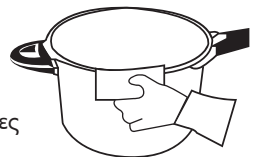
## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



- 1 **ΠΑΣΙΜΑΔΙ ΑΝΠΙ-ΜΠΛΟΚ:** Αποτρέπει αποτελεσματικά την απόφραξη της εξόδου ατμών για την αποφυγή υπερπίεσης στο εσωτερικό του προϊόντος.
- 2 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:** Χρησιμοποιείται για να διατηρείται η πίεση κάτω από την οριακή τιμή, απελευθερώνοντας αέρα μόλις δημιουργηθεί πίεση μεγαλύτερη από τη ρυθμισμένη. Χρησιμοποιείται επίσης για να αποτρέψει το άνοιγμα του καπακιού ενώ υπάρχει ακόμα ενεργή πίεση στη χύτρα ταχύτητας.
- 3 **ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:**  
Ρύθμιση πίεσης: c1" = χαμηλή πίεση, "2" = υψηλή πίεση.
- 3a **ΚΟΥΜΠΙ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 3b **ΕΛΑΤΗΡΙΟ**
- 3c **ΕΛΑΤΗΡΙΟ**
- 3d **ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**
- 3e **ΑΞΟΝΑΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΡΥΘΜΙΣΗΣ**
- 3f **ΣΩΛΗΝΑΣ ΕΚΤΟΝΩΣΗΣ ΠΙΕΣΗΣ:** Χρησιμοποιείται για την απελευθέρωση ατμού στη χύτρα ταχύτητας.
- 3g **ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ**
- 4 **ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ:** Αυτό χρησιμοποιείται για να αφαιρέσετε το καπάκι από τη χύτρα ταχύτητας.
- 5 **ΚΛΕΙΔΩΜΑ:** Εφόσον το καπάκι έχει κλείσει σωστά, πιέστε το μάνταλο προς τα πίσω για να το ασφαλίσετε. Πιέστε το μάνταλο προς τα εμπρός για να ανοίξετε το καπάκι.
- 6 **ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΙΕΣΗΣ:** Ο δείκτης πίεσης κινείται προς τα πάνω μέσα σε λίγα λεπτά μετά τη θέρμανση και επιστρέφει στο αρχικό σημείο μετά την πλήρη εκτόνωση της πίεσης.
- 7 **ΚΑΠΑΚΙ**
- 8 **ΠΑΡΑΘΥΡΟ**
- 9 **ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ:** Αυτό πρέπει να είναι απολύτως καθαρό, μοντέλο "YS223H07".
- 10 **ΛΑΒΗ ΚΡΑΤΗΜΑΤΟΣ:** Για τη μεταφορά της χύτρας ταχύτητας.
- 11 **ΒΑΣΗ:** Η βάση αποτελείται από τρία στρώματα υλικού που επιτρέπουν τη γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, πράγμα που σημαίνει ότι το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε επαγωγικές εστίες.
- 12 **ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:** Αυτό περιέχει την τροφή και είναι ανθεκτικό στα οξέα και τα αλκάλια.
- 13 **ΛΑΒΗ ΧΥΤΡΑΣ:** Υπάρχει ένα σύμβολο "▲" στη λαβή της χύτρας, το οποίο πρέπει να ευθυγραμμιστεί με το "●" στο καπάκι.
- 14 **ΕΝΘΕΤΟ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ**
- 15 **ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΝΘΕΤΟ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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



Εικ. 1

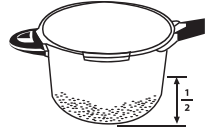
## ΑΣΦΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΓΡΩΝ

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



Εικ. 2



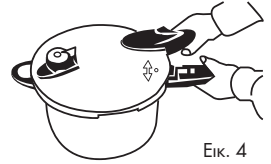
Εικ. 3

### ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ

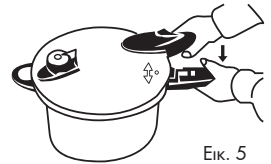
Πριν σφραγίσετε τη χύτρα ταχύτητας, θα πρέπει πάντα να βεβαιώνεστε ότι ο σωλήνας εκτόνωσης πίεσης (μέρος 3στ) και η βαλβίδα ασφαλείας είναι καθαρά και δεν είναι φραγμένα (βλέπε Φροντίδα και συντήρηση της χύτρας ταχύτητας).

### ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

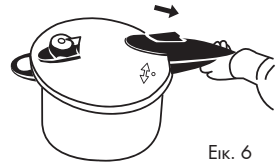
1. Ευθυγραμμίστε το σύμβολο " ● " στο καπάκι (μέρος 7) με το σύμβολο " ▲ " στη λαβή της χύτρας (μέρος 13) (Εικ. 4).
2. Πιέστε ελαφρά το καπάκι και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι οι δύο λαβές να βρεθούν στο ίδιο επίπεδο μεταξύ τους (Εικ. 5).
3. Σύρετε το μάνταλο προς τα πίσω προς το σημάδι στη λαβή του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



Εικ. 4



Εικ. 5



Εικ. 6

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

#### 1. Προετοιμασία

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

#### 2. Ρύθμιση πίεσης

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

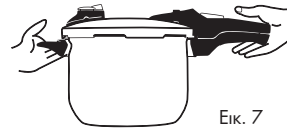
### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΙΕΣΗΣ:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☼ - Σειρά απελευθέρωσης ατμών

Φ - Αφαίρεση της βαλβίδας ελέγχου πίεσης



Εικ. 7



Εικ. 8

### 3. Μαγείρεμα

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

### 4. Μαγείρεμα υπό πίεση

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

## ΑΝΟΙΓΜΑ

1. Αφού απενεργοποιήσετε τις εστίες, υπάρχουν δύο επιλογές:

α) Αργή αποσυμπίεση και άνοιγμα του δοχείου:

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

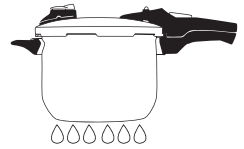
β) Διαφορετικά, χρησιμοποιήστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης για να εκτονώσετε την πίεση. ♡

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

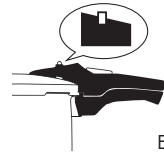
α) Σύρετε το μάνταλο στο κέντρο του καπακιού (Εικ. 14).

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

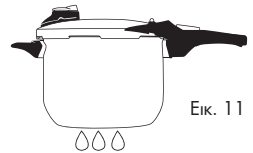
3. Ευθυγραμμίστε το σημάδι "●" στο καπάκι με το σημάδι "▲" στη λαβή της χύτρας (μέρος 13) και ανοίξτε το καπάκι (Εικ. 16).



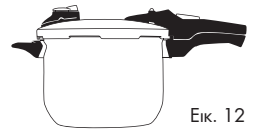
Εικ. 9



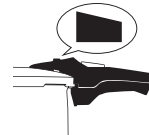
Εικ. 10



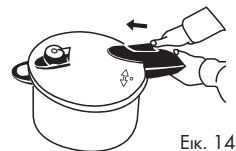
Εικ. 11



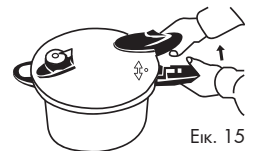
Εικ. 12



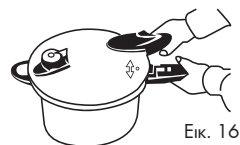
Εικ. 13



Εικ. 14



Εικ. 15



Εικ. 16

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

## ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΖΗΜΙΑΣ!

Ο ακατάλληλος χειρισμός του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη.

### ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

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

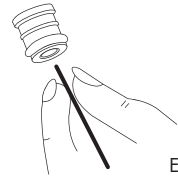
### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθαρισμός της βαλβίδας ελέγχου πίεσης

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

### ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

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



Εικ. 17

### ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

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

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Δε δημιουργείται πίεση στη χύτρα ταχύτητας.	Η ένδειξη πίεσης δεν ανεβαίνει.	Χρησιμοποιήστε υψηλότερη θερμοκρασία.
	Πολύ λίγο υγρό μαγειρέματος.	Προσθέστε τα υγρά μαγειρέματος.
	Η άνω και η κάτω χειρολαβή δεν έχουν συνδεθεί σωστά και ο δακτύλιος στεγανοποίησης δε βρίσκεται στη σωστή θέση.	Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει. Συνδέστε σωστά τις δύο χειρολαβές και τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη σωστή θέση.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
Οι ατμοί διαφεύγουν κάτω από το καπάκι.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν είναι καθαρός.	Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι παραμορφωμένος και φθαρμένος.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης με το μοντέλο αριθ. YS223H07.
Διαφεύγει υγρό ή ατμός γύρω από τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης.	Πολύ υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας.	Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία.
	Η συσκευή είναι γεμάτη πέρα από τη μέγιστη χωρητικότητά της.	Μειώστε την ποσότητα πλήρωσης. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν δε λειτουργεί με πολύ λίγο υγρό, καθώς υπάρχει κίνδυνος να καεί το φαγητό στη βάση της χύτρας.
Ο δείκτης πίεσης δεν κινείται προς τα κάτω και το καπάκι δε μπορεί να ανοίξει.	Υπάρχει ακόμα πίεση στη χύτρα ταχύτητας.	Περιμένετε μέχρι να εκτονωθεί η πίεση από το προϊόν και ρυθμίστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης στη θέση απελευθέρωσης ατμών.
Το σύστημα ανοίγματος και κλεισίματος δεν λειτουργεί.	Η σήμανση "●" στο καπάκι δε βρίσκεται στο ίδιο ύψος με τη σήμανση "▲" στη λαβή της χύτρας.	Φέρτε και τα δύο σημάδια στο ίδιο ύψος.



ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ
Ένας ισχυρός πίδακας ατμών διαφεύγει από τη βαλβίδα ασφαλείας.	Το όριο πίεσης της βαλβίδας ασφαλείας έχει ξεπεραστεί λόγω της φραγμένης βαλβίδας αποστράγγισης ατμών.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία. Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο αφού εκτονωθεί πλήρως η πίεση. Ελέγξτε ποιο μέρος έχει φράξει. Καθαρίστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού και τη βαλβίδα ασφαλείας σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης της βαλβίδας ασφαλείας δεν είναι τοποθετημένος.	Απενεργοποιήστε αμέσως την εστία και αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία. Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο αφού εκτονωθεί πλήρως η πίεση. Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης σωστά στην εσοχή που προβλέπεται στο καπάκι.
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης προεξέχει κάτω από το καπάκι.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης με το μοντέλο αριθ. s YS223H07.

## ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### ΚΡΕΑΣ

ΚΡΕΑΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Μοσχάρι / Ψητό μοσχάρι	35 – 40	Υψηλή
Μοσχάρι / ψητό μοσχάρι (χοιρινό κότσι)	25 – 30	Υψηλή
Ψητό χοιρινό	40 – 45	Υψηλή
Χοιρινά παιδάκια, περίπου 900 γρ	15	Υψηλή
Χοιρινό κότσι, καπνιστό, περίπου 900 γρ	20 – 25	Υψηλή
Αρνί, μπούτι	35 – 40	Υψηλή
Αρνί, σε κύβους, περίπου 700 g	10 – 18	Υψηλή
Κοτόπουλο, ολόκληρο, περίπου 1 κιλό	12 – 18	Υψηλή
Κοτόπουλο, σε κομμάτια, περίπου 1 κιλό	12 – 18	Υψηλή
Σούπα ή ζωμός βοδινού κρέατος ή πουλερικών	8 – 10	Υψηλή

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

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

ΨΑΡΙΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΣΕ ΛΕΠΤΑ)	ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΙΕΣΗΣ
Καβούρι	2 – 3	Χαμηλή
Φιλέτο ψαριού, περίπου 800 g	2 – 3	Χαμηλή
Ψαρόσουπα ή συμπυκνωμένος ζωμός ψαριού	5 – 6	Χαμηλή
Ψάρια, ολόκληρα, χωρίς εντόσθια	5 – 6	Χαμηλή
Αστακός, περίπου 800 g	2 – 3	Χαμηλή
Μύδια	2 – 3	Χαμηλή
Γαρίδες, καβούρια	1 – 2	Χαμηλή

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

## ΔΙΑΘΕΣΗ

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	460171
Διάμετρος	Ø 22 cm
Τόμος	6 L
Πίεση ατμών	50/90 kPa

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

## ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

131 | GR CY



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



Τελευταία επικαιροποίηση των πληροφοριών:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**

IAN 460171\_2401





# EKSPRES LONAC

HR

## EKSPRES LONAC

Upute za uporabu i sigurnosne upute



# SIGURNOST

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

## NAMJENSKO KORIŠTENJE

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

### SIGURNOST DJECE I OSOBA



#### UPOZORENJE! OPASNOST OD NEZGODA ZA DJECU I DOJENČADI

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



#### OPREZ OPASNOST OD OZLJEDA!

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

## OPĆE SIGURNOSNE UPUTE

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

## SIGURNOSNE UPUTE

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

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

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

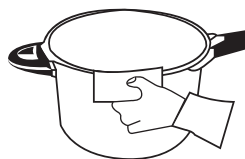




- 1 **PROTUBLOKIRAJUĆA MATICA:** Učinkovito sprječava začepljenje izlaza pare kako bi se izbjegao prekomjerni tlak unutar proizvoda.
- 2 **SIGURNOSNI VENTIL:** Koristi se za održavanje tlaka ispod granice ispuštanjem zraka čim se nakupi više tlaka nego što je regulirano. Također služi za sprječavanje otvaranja poklopca dok je još aktivan pritisak u ekspres loncu.
- 3 **VENTIL ZA REGULACIJU TLAKA I BAZA VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:**  
Postavka tlaka: "1" = niski tlak, "2" = visoki tlak.
- 3a **REGULACIJSKI GUMB**
- 3b **OPRUGA**
- 3c **OPRUGA**
- 3d **POKLOPAC REGULACIJSKOG GUMBA**
- 3e **OS REGULACIJSKOG GUMBA**
- 3f **CIJEV ZA ISPUŠTANJE TLAKA:** Koristi se za ispuštanje pare iz ekspres lonca.
- 3g **BRTVENI PRSTEN**
- 4 **RUČKA POKLOPCA:** Služi za skidanje poklopca s ekspres lonca.
- 5 **BRAVA:** Kada je poklopac pravilno zatvoren, gurnite bravu unatrag kako biste je zatvorili. Gurnite zasun prema naprijed kako biste otvorili poklopac.
- 6 **MANOMETAR:** Manometar se pomiče prema gore u roku od nekoliko minuta nakon zagrijavanja i vraća se na početnu točku nakon što je tlak potpuno otpušten.
- 7 **POKLOPAC**
- 8 **PROZOR**
- 9 **BRTVA POKLOPCA:** Brtva mora biti apsolutno čista, model "YS223H07".
- 10 **RUČKA:** Za nošenje ekspres lonca.
- 11 **DNO:** Pod se sastoji od tri sloja materijala koji omogućuju brzu i ravnomjernu raspodjelu topline, omogućujući da se proizvod koristi i na indukcijskim štednjacima.
- 12 **TIJELO EKSPRES LONCA:** Sadrži hranu koja se kuha, otporan je na kiseline i lužine.
- 13 **RUČKA LONCA:** ANa ručki lonca nalazi se "▲", koji mora biti u ravnini s "●" na poklopcu.
- 14 **UMETAK ZA PIRJANJE**
- 15 **STALAK ZA UPOTREBU NA PARU**

## UPUTE ZA UPORABU

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

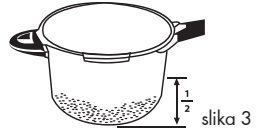
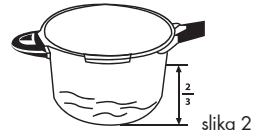


slika 1

# SIGURAN RAD

## DODAVANJE HRANE I TEKUĆINE

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

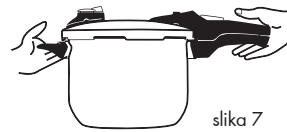
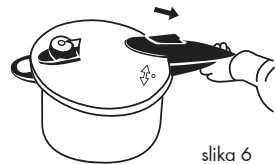
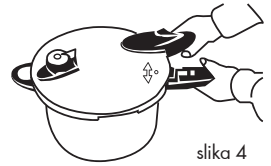


## PROVJERITE PRIJE ZATVARANJA

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

## ZATVARANJE EKSPRES LONCA

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



## KUHANJE

### 1. Priprema

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

### 2. Postavka tlaka

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

## FUNKCIJE VENTILA ZA REGULACIJU TLAKA:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - POLOŽAJ ISPUŠTANJA PARE

Φ - Skidanje ventila za regulaciju tlaka

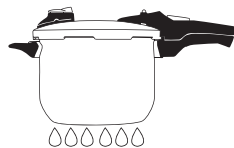


### 3. Kuhanje

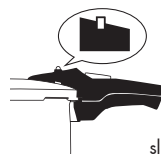
Postavite ekspres lonac na štednjak i podesite najvišu postavku kuhanja. Nakon nekog vremena, male količine pare izlaze iz izlaza pare i ručke poklopca. Kada se crvena kazaljka pomakne prema gore, počinje sakupljanje tlaka (sl. 9. i 10.). Kad koristite plinski štednjak, uvijek provjerite je li postavka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

### 4. Kuhanje pod tlakom

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



slika 9



slika 10

### OTVORI

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

a) Sporo ispuštanje tlaka i otvaranje posude:

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

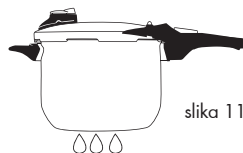
b) U suprotnom, koristite ventil za regulaciju tlaka za otpuštanje tlaka. √

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

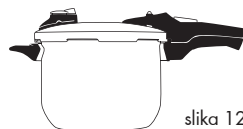
a) Gurnite bravu na sredinu poklopca (slika 14.).

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

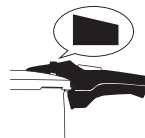
3. Postavite oznaku " ● " na poklopcu s oznakom " ▲ " na ručki lonca (dio 13.) na istu visini i otvorite poklopac (slika 16.).



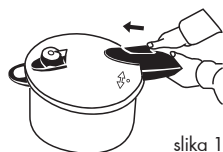
slika 11



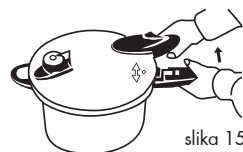
slika 12



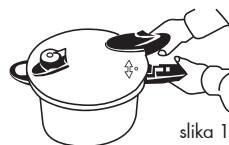
slika 13



slika 14



slika 15



slika 16

## ČIŠĆENJE I NJEGA

### POZOR! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja.

### JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

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

### ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za regulaciju tlaka

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

### SIGURNOSNI VENTIL:

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

### BRTVENI PRSTEN

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



slika 17

**NAPOMENA: UPOZORENJE! POPRAVKE SMIJE IZVODITI SAMO OVLAŠTENO OSOBLJE.**

## UKLANJANJE GREŠAKA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
U ekspres loncu se ne nakuplja pritisak.	Manometar se ne diže.	Koristite višu postavku temperature.
	Premale količine tekućine za kuhanje.	Dodajte tekućinu za kuhanje.
	Gornja i donja ručka nisu pravilno spojene i brtveni prsten nije u ispravnom položaju.	Zatvorite ekspres lonac dok se ne ohladi. Pravilno spojite dvije ručke i postavite brtveni prsten u pravilan položaj.
	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.
Para izlazi ispod poklopca.	Brtveni prsten nije čist.	Očistite brtveni prsten.
	Brtveni prsten je deformiran i istrošen.	Zamijenite brtveni prsten modelom br. YS223H07.
Tekućina ili para izlazi oko ventila za regulaciju tlaka.	Postavka temperature je previsoka.	Koristite nižu postavku temperature.
	Uređaj se puni iznad maksimalnog kapaciteta punjenja.	Smanjite količinu punjenja. Ipak, pobrinite se da proizvod ne radi s premalo tekućine jer postoji opasnost da se hrana zapeče na dnu lonca.
Manometar se ne pomiče prema dolje i poklopac se ne može otvoriti.	Još uvijek postoji pritisak u ekspres loncu.	Pričekajte da se tlak otpusti iz proizvoda i postavite ventil za regulaciju tlaka u položaj za otpuštanje pare.
Sustav otvaranja i zatvaranja ne radi.	Oznaka "●" na poklopcu nije na istoj visini kao oznaka "▲" na ručki lonca.	Postavite obje oznake na istu visinu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Snažan mlaz pare izlazi iz sigurnosnog ventila.	Ograničenje tlaka sigurnosnog ventila prekoračeno je zbog začepljenog ventila za otpuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuhanje i maknite ekspres lonac s ploče za kuhanje. Ne otvarajte ekspres lonac dok se tlak u potpunosti ne otpusti. Provjerite koji je dio začepljen. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil u skladu s gore navedenim uputama.
	Brtni prsten sigurnosnog ventila nije umetnut.	Odmah isključite ploču za kuhanje i maknite ekspres lonac s ploče za kuhanje. Ne otvarajte ekspres lonac dok se tlak u potpunosti ne otpusti. Pravilno umetnite brtni prsten u udubljenje koje se nalazi u poklopcu.
Brtni prsten strši ispod poklopca.	Brtni prsten je istrošen.	Zamijenite brtni prsten modelom br. YS223H07.

## PREPORUKA ZA PRIPREMU

### MESO

MESO	PROCIJENJENO VRIJEME PEČENJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE TLAKA
Govede / teleće pečenje	35 – 40	visoko
Govede / teleće pečenje (koljenica)	25 – 30	visoko
Svinjsko pečenje	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, cca 900 g	15	visoko
Svinjska koljenica, dimljena, cca 900 g	20 – 25	visoko
Janjetina, but	35 – 40	visoko
Janjetina, kockice, cca 700 g	10 – 18	visoko
Pile, cijelo, oko 1 kg	12 – 18	visoko
Piletina, u komadima, oko 1 kg	12 – 18	visoko
Juha ili krepka juha od govedine ili peradi	8 – 10	visoko

### MORSKI PLODOVI I RIBA

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

RIBA	PROCIJENJENO VRIJEME PEČENJA (U MINUTAMA)	PODEŠAVANJE TLAKA
Rak	2 – 3	nisko
Ribljí file, cca 800 g	2 – 3	nisko
Riblja juha ili koncentrirani riblji temeljci	5 – 6	nisko
Riba, cijela, očišćena	5 – 6	nisko
Jastog, cca 800 g	2 – 3	nisko
Školjke	2 – 3	nisko
Kozice, rakovi	1 – 2	nisko

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

# ZBRINJAVANJE

## ZBRINITE AMBALAŽU

Ambalaža proizvoda sastoji se od materijala koji se mogu reciklirati.

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

## SPECIFIKACIJA

Model	460171
Promjer	Ø 22 cm
Volumen	6 L
Tlak pare	50/90 kPa

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

## JAMSTVO I SERVIS

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0







p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stanje informacija:s

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# GYORSFŐZŐ EDÉNY (KUKTA)

HU

## GYORSFŐZŐ EDÉNY (KUKTA)

Kezelési és biztonsági utasítások



# BIZTONSÁG

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

## RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

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

### GYERMEKEK ÉS SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA



#### FIGYELEM! BALESETVESZÉLYES GYERMEKEK ÉS KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

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



#### VIGYÁZAT - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Használat előtt ellenőrizze a termék stabilitását.

A terméket szakszerűen és kizárólag rendeltetésszerűen használja.

A műanyag alkatrészeket távol kell tartani a nyílt lángtól.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

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

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

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

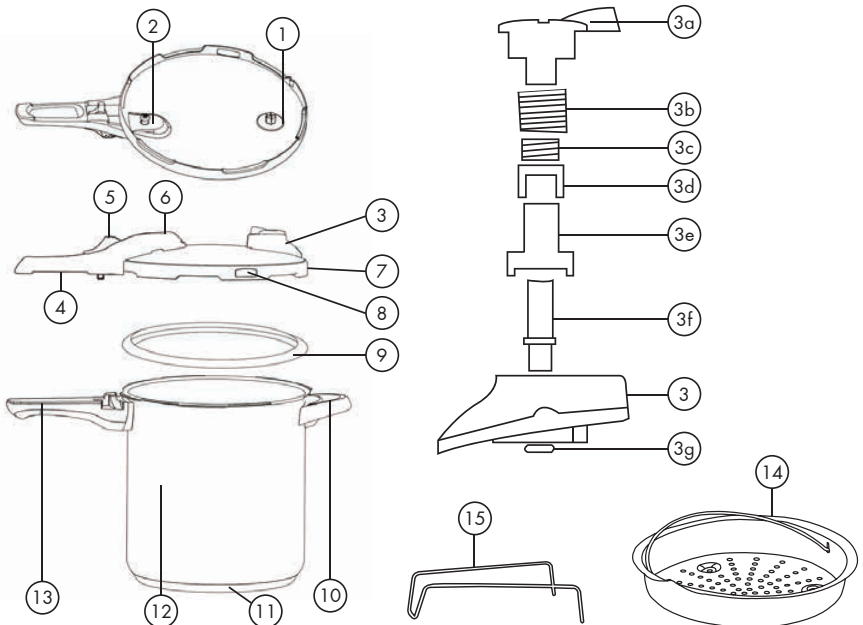
**FONTOS! KÉRJÜK, HOGY MINDEN DOKUMENTUMOT FIGYELMESEN OLVASSON EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HIVATKOZÁSOKHOZ!**

## SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM

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

A párolóbetét a zöldségek párolására szolgál. Kérjük, helyezze az állványt a gőzölőbetét alá. Ellenőrizze a szállítmány teljességét és az termék épségét. Sérült terméket ne használjon!

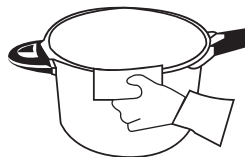
## ALKATRÉSZEK ÉS FUNKCIÓK



- 1 **RÖGZÍTÉSGÁTLÓ ANYA:** Hatékonyan megakadályozza a gőzkivezető nyílás eltömődését, megelőzendő a túlnyomás kialakulását a termék belsejében.
- 2 **BIZTONSÁGI SZELEP:** Arra szolgál, hogy a nyomást a határérték alatt tartsa azáltal, hogy levegőt enged ki, amint a szabályozottnál nagyobb nyomás alakul ki. Arra is szolgál, hogy megakadályozza a fedél kinyitását, miközben a gyorsfőző edényben még aktív nyomás van.
- 3 **NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEPTALP:**  
Nyomásbeállítás: "1" = kisebb nyomás, "2" = nagyobb nyomás.
- 3a **SZABÁLYOZÓGOMB**
- 3b **RUGÓ**
- 3c **RUGÓ**
- 3d **A SZABÁLYOZÓGOMB FEDELE**
- 3e **SZABÁLYOZÓGOMB TENGELE**
- 3f **NYOMÁSCSÖKKENTŐ CSŐ:** A gyorsfőző edényben levő gőz leengedésére szolgál.
- 3g **TÖMÍTŐGYŰRŰ**
- 4 **FEDÉL FOGÓJA:** Ezt arra szolgál, hogy levegyék a fedelet a gyorsfőzőről.
- 5 **LEZÁRÁS:** Ha a fedél megfelelően zárva van, nyomja hátrafelé a reteszt a lezáráshoz. Nyomja előre a reteszt a fedél kinyitásához.
- 6 **NYOMÁSJELZŐ:** A nyomásjelző a felmelegítést követő néhány percen belül felfelé mozog; a nyomás teljes megszűnése után visszatér a kiindulási pontra.
- 7 **FEDÉL**
- 8 **KÉMLELŐ**
- 9 **FEDÉL TÖMÍTÉSE:** Ennek teljesen tisztának kell lennie, "YS223H07".
- 10 **FOGANTYÚ:** A gyorsfőző edény hordozásához.
- 11 **ALJ:** Az alj háromféle rétegből áll, amely gyors és egyenletes hőelosztást tesz lehetővé, így a termék indukciós főzőlapon is használható.
- 12 **A GYORSFŐZŐ EDÉNY TESTE:** Ez tartalmazza az ételt, és sav- és lúgálló.
- 13 **AZ EDÉNY FOGANTYÚJA:** Az edény fogantyúján egy "▲" jelzés található, amelyhez a fedélen lévő "●" jelzést kell igazítani.
- 14 **GŐZÖLŐBETÉT**
- 15 **ÁLLVÁNY A GŐZÖLŐBETÉTHEZ**

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Az első használathoz vegyen ki minden tartozékot az edényből. A fedél peremét kenje be egy kevés salátaolajjal (1. ábra). A gyorsfőző edényt töltsen meg félig hideg vízzel, és melegítse az edényt 30 percig, betartva a "Zárás előtti ellenőrzés" és a "Főzés" című bekezdések utasításait. Nyissa ki a gyorsfőző edényt, miután teljesen kihűlt, és a túlnyomás teljesen megszűnt. Űrítse ki a gyorsfőző edényt, és gondosan törölje szárazra egy puha törülkövel.

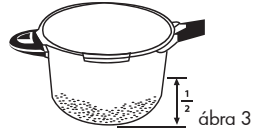
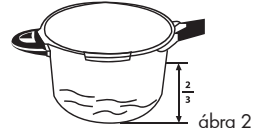


ábra 1

# BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉS

## ÉLELMISZER ÉS FOLYADÉK HOZZÁADÁSA

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

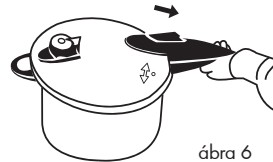
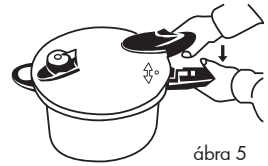
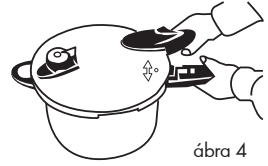


## ELLENŐRZÉS ZÁRÁS ELŐTT

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

## A GYORSFŐZŐ EDÉNY BEZÁRÁSA

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



## FŐZÉS

### 1. Előkészítés

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

### 2. Nyomás beállítása

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

## A NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP FUNKCIÓI:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

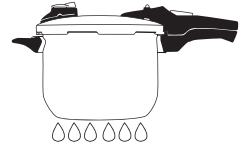
☑ - Gőzbocsátási állás

Φ - A nyomásszabályozó szelep eltávolítása



### 3. Főzés

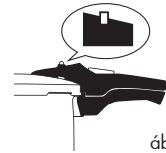
Helyezze a gyorsfőző edényt a főzőlapra, és állítsa be a legmagasabb főzési fokozatot. Egy idő után kis mennyiségű gőz távozik a gőzkifolyóból és a fedél fogantyújából. Amikor a piros pecek felfelé mozog, megkezdődik a túlnyomás kialakulása (9. és 10. ábra). Ha gáz főzőlapot használ, mindig ügyeljen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



ábra 9

### 4. Főzés nyomás alatt

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



ábra 10

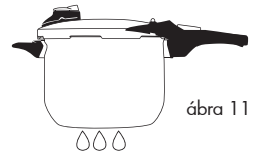
### NYITÁS

1. Miután kikapcsolta a főzőlapot, két lehetőség van:

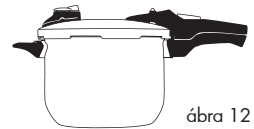
a) Lassú nyomásmentesítés és az edény kinyitása:

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

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



ábra 11

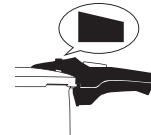


ábra 12

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

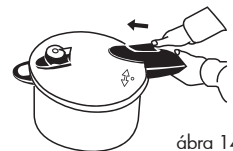
a) Csúsztassa a reteszt a fedél közepére (14. ábra).

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

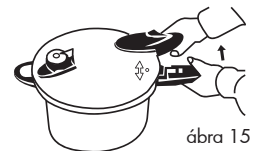


ábra 13

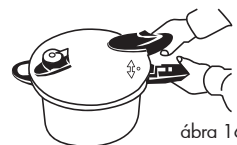
3. Igazítsa a fedélen lévő "●" jelet az edény fogantyúján lévő "▲" jelhez (13. rész), és nyissa ki a fedelet (16. ábra).



ábra 14



ábra 15



ábra 16



# TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

## FIGYELEM! KÁRVESZÉLY!

A termék nem szakszerűtlen kezelése károsodásokhoz vezethet.

## EGYSZERŰ TISZTÍTÁS

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

## A TERMÉK TISZTÍTÁSA

A nyomásszabályozó szelep tisztítása

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

## BIZTONSÁGI SZELEP:

Minden használat után ellenőrizze a fedélben lévő biztonsági szelep tisztaságát és mozgását. Mosogassa el meleg vízzel.

Ha szükséges, óvatosan mozgathatja (benyomhatja) a szelepet egy tű hátuljával, hogy a makacs szennyeződéseket meglazítsa (17. ábra).



ábra 17

## TÖMÍTŐGYŰRŰ

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

**MEGJEGYZÉS: FIGYELEM! A JAVÍTÁSOKAT CSAK ARRÁ FELHATALMAZOTT SZEMÉLYZET VÉGEZHETI.**

## HIBAEELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A gyorsfőzőben nem alakul ki a túlnyomás.	A nyomásjelző nem emelkedik.	Állítsa magasabbra a hőmérsékletet.
	Túl kevés főzőfolyadék.	Töltsön hozzá a főzőfolyadékot.
	A felső és az alsó fogantyú nincs megfelelően csatlakoztatva, és a tömítőgyűrű nincs a megfelelő helyzetben.	Lehűlésig zárja le a gyorsfőző edényt. Igazítsa helyesen egymáshoz a két fogantyút, és helyezze a tömítőgyűrűt a megfelelő pozícióba.
	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
Gőz távozik a fedél alól.	A tömítőgyűrű nem tiszta.	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű deformálódott és kopott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt YS223H07 számú modellre.
Folyadék vagy gőz szivárog a nyomásszabályozó szelep körül.	Túl magasra van beállítva a hőmérséklet.	Állítson be alacsonyabb hőfokot.
	A készülék feltöltése nagyobb, mint a megengedett maximális kapacitás.	Tegyen kevesebb ételt az edénybe. Ügyeljen azonban arra, hogy a terméket ne működtesse túl kevés folyadékkal, mert fennáll a veszélye, hogy az étel megéghet az edény alján.
A nyomásjelző nem mozdul lefelé, és a fedél nem nyitható.	Még mindig van nyomás a gyorsfőző edényben.	Várja meg, amíg a túlnyomás megszűnik; állítsa a nyomásszabályozó szelepet gőzmentesítési állásba.
A nyitó- és zárórendszer nem működik.	A fedélen lévő "●" jelölés nincs egy magasságban az edény fogantyúján lévő "▲" jelöléssel.	A két jelölést hozza azonos magasságba.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
A biztonsági szelepből erős gőzsugár távozik.	A gőzleeresztő szelep elzáródott, ezért a gőznyomás meghaladta a biztonsági szelep nyomáshatárát.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és vegye le a gyorsfőzőt a főzőlapról. Csak akkor nyissa ki a gyorsfőző edényt, ha a nyomás teljesen megszűnt. Ellenőrizze, hogy melyik alkatrész van eltömődve. Tisztítsa meg a gőzkioldó szelepet és a biztonsági szelepet a fenti utasításoknak megfelelően.
	A biztonsági szelep tömítőgyűrűje nincs behelyezve.	Azonnal kapcsolja ki a főzőlapot, és vegye le a gyorsfőzőt a főzőlapról. Csak akkor nyissa ki a gyorsfőző edényt, ha a túlnyomás teljesen megszűnt. Helyezze a tömítőgyűrűt megfelelően a fedélben lévő mélyedésbe.
A tömítőgyűrű kiáll a fedél alól.	A tömítőgyűrű elhasználódott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt YS223H07 számú modellre.

# ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

## HÚS

HÚS	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
Marha- / borjú sült	35 – 40	magas
Marhahús / borjú sült (lábszár)	25 – 30	magas
Sertéssült	40 – 45	magas
Sertésborda, kb. 900 g	15	magas
Sertéscsülök, füstölt, kb. 900 g	20 – 25	magas
Báránycomb	35 – 40	magas
Bárányhús, kockákra vágva, kb. 700 g	10 – 18	magas
Csirke, egészben, kb. 1 kg	12 – 18	magas
Csirke, darabokban, kb. 1 kg	12 – 18	magas
Leves vagy erőleves marhahúsból vagy baromfiból	8 – 10	magas

## TENGER GYÜMÖLCSEI ÉS HALAK

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

HALAK	BECSÜLT FŐZÉSI IDŐ (PERCBEN)	NYOMÁS BEÁLLÍTÁSA
Rák	2 – 3	alacsony
Halfilé, kb. 800 g	2 – 3	alacsony
Halászlé vagy tömény halászlé- lap	5 – 6	alacsony
Hal, egészben, kibelevé	5 – 6	alacsony
Homár, kb. 800 g	2 – 3	alacsony
Kagyló	2 – 3	alacsony
Garnélarák, rákok	1 – 2	alacsony

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

# ÁRTALMATLANÍTÁS

## A CSOMAGOLÁS ÁRTALMATLANÍTÁSA

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült.

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

## TULAJDONSÁGOK

Modell	460171
Átmérő	Ø 22 cm
Térfogat	6 L
Gőznyomás	50/90 kPa

A gyorsfőző edény megfelel az ES 12778:2002/A1:2005 szabvány-nak és a 2014/68/EU európai irányelv előírásainak.

## JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZELÉS

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Az információ állapota:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# PENTOLA A PRESSIONE

IT MT CH

**PENTOLA A PRESSIONE**  
Istruzioni per l'uso e la sicurezza



# SICUREZZA

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

## USO PREVISTO

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

### SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE



#### ATTENZIONE! PERICOLO DI INCIDENTI PER BAMBINI E BAMBINI PICCOLI!

Non lasciare mai i bambini senza sorveglianza con il materiale di imballaggio! C'è il rischio di soffocamento e i bambini spesso sottovalutano i pericoli! Pericolo di vita e di lesioni per neonati e bambini!



#### ATTENZIONE - RISCHIO DI LESIONI!

Assicurarsi che tutte le parti siano integre.  
Le parti danneggiate possono compromettere la sicurezza e la stabilità.

## ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

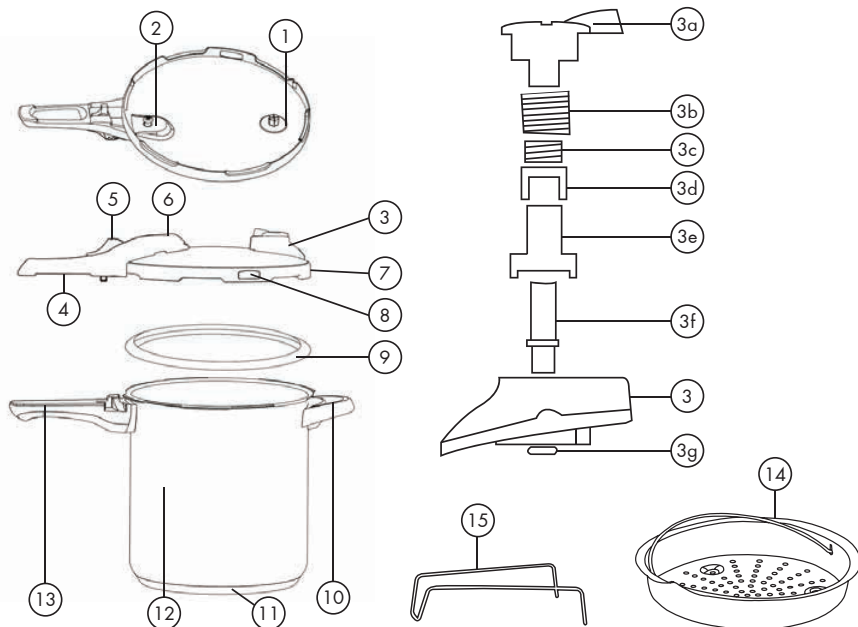
**IMPORTANTE! CONSERVARE TUTTI I DOCUMENTI PER RIFERIMENTO FUTURO E LEGGERLI ATTENTAMENTE!**

## AMBITO DI CONSEGNA

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

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

## COMPONENTI E FUNZIONI



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

## ISTRUZIONI PER L'USO

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

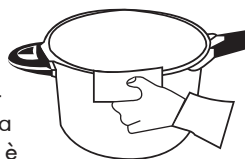


Fig. 1

## FUNZIONAMENTO SICURO

### AGGIUNTA DI ALIMENTI E LIQUIDI

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

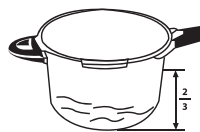


Fig. 2

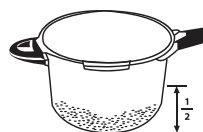


Fig. 3

### CONTROLLO PRIMA DEL BLOCCAGGIO

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

### CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

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

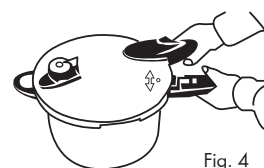


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

### GIALLI

#### 1. Preparazione

Posizionare la pentola a pressione in modo stabile e diritto sul piano di cottura (Fig. 7).

#### 2. Impostazione della pressione

È possibile selezionare diverse impostazioni di stampa. Per la regolazione della pressione (Fig. 8), seguire le raccomandazioni riportate nelle tabelle alla fine di questo documento.

### FUNZIONI DELLA VALVOLA DI CONTROLLO DELLA PRESSIONE:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☊ - Ordine di rilascio dei vapori

Φ - Rimozione della valvola di controllo della pressione

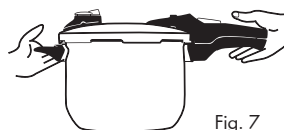


Fig. 7



Fig. 8


### 3. Cucina

Posizionare la pentola a pressione sul piano di cottura e impostare il livello di cottura più alto. Dopo un po', piccole quantità di vapore fuoriescono dall'uscita del vapore e dalla maniglia del coperchio. Quando il perno rosso si sposta verso l'alto, inizia l'accumulo di pressione (Fig. 9 e 10). Quando si utilizza un piano di cottura a gas, assicurarsi sempre che l'impostazione sia sufficientemente bassa per evitare che le fiamme salgano sui lati della pentola.

### 4. Cucinare sotto pressione

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

### APERTO

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

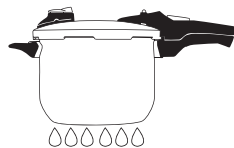


Fig. 9

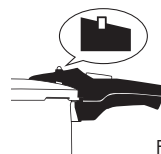


Fig. 10

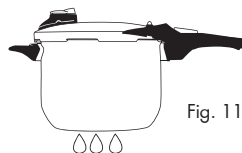


Fig. 11

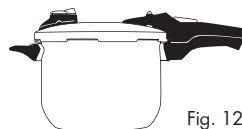


Fig. 12

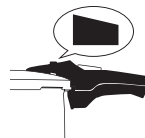


Fig. 13

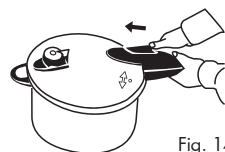


Fig. 14

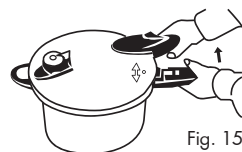


Fig. 15

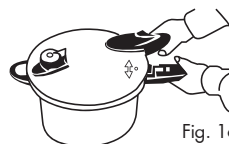


Fig. 16

## PULIZIA E CURA

### ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI!

L'uso improprio del prodotto può causare danni.

### PULIZIA FACILE

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

### PRODOTTO PULITO

Pulizia della valvola di controllo della pressione

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

### VALVOLA DI SICUREZZA:

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

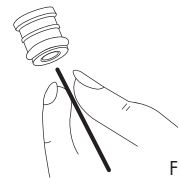


Fig. 17

### ANELLO DI TENUTA

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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



## RACCOMANDAZIONE DI PREPARAZIONE

### CARNE

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

### FRUTTI DI MARE E PESCE

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

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

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

## SMALTIMENTO

### SMALTIRE L'IMBALLAGGIO

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili.

Smaltire i materiali di imballaggio secondo l'etichettatura presso i punti di raccolta pubblici o secondo le norme specifiche del paese.

## SPECIFICA

Modello	460171
Diametro	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pressione di vapore	50/90 kPa

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

## GARANZIA E ASSISTENZA

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

170 | IT MT CH



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stato delle informazioni:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# SLĖGINIS PUODAS

LT

## SLĖGINIS PUODAS

Naudojimo ir saugos instrukcijos



# SAUGUMAS

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

## NAUDOJIMAS PAGAL PASKIRTĮ

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

### VAIKŲ IR ŽMONIŲ SAUGUMAS



#### **ĮSPĖJIMASI NELAIMINGŲ ATSIKIMŲ PAVOJUS VAIKAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!**

Niekada nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiaga! Yra pavojus uždusti, o vaikai dažnai neįvertina pavojaus! Pavojus kūdikių ir vaikų gyvybei ir sužalojimui grėsmė!



#### **ATSARGIAI - SUŽEIDIMO RIZIKA!**

Įsitikinkite, kad visos dalys nepažeistos. Pažeistos dalys gali turėti įtakos saugai ir stabilumui.

## BENDRIEJI SAUGOS NURODYMAI

Prieš naudodami patikrinkite produkto stabilumą. Produktą naudokite tinkamai ir tik numatytoje naudojimo vietoje. Plastikiniai komponentai turi būti laikomi atokiau nuo atviros liepsnos.

## SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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

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

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

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

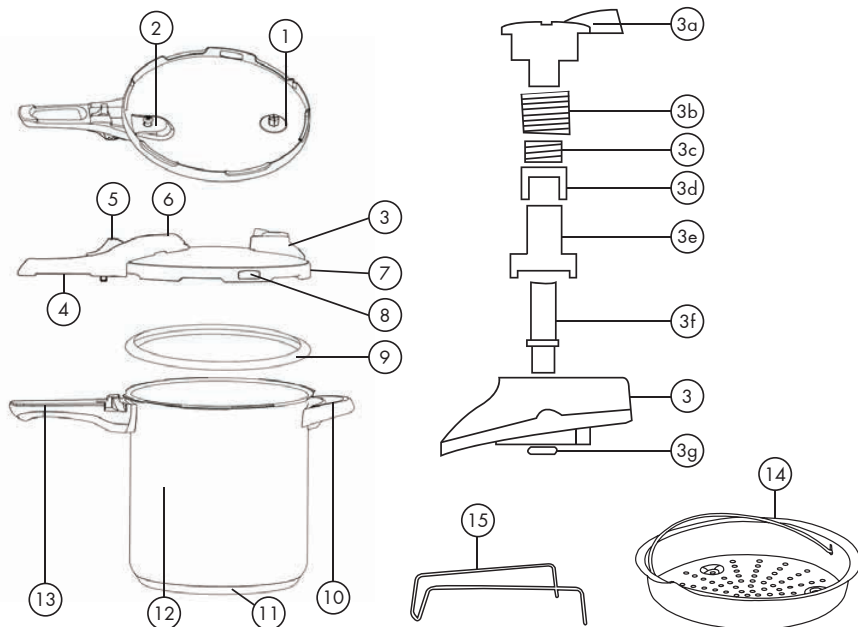
**SVARBU! SAUGOKITE VISUS DOKUMENTUS IR ATIDŽIAI JUOS PERSKAITYKITE!**

## PRISTATOMO KOMPLEKTO SUDĖTIS

- Slėginis puodas + dangtis
- Dangčio sandarinimo žiedas
- Garintuvo įdėklas su stovu
- Naudojimo ir saugos instrukcijos

Garintuvo įdėklas skirtas daržovėms garinti. Padėkite stovą po garintuvo įdėklu. Patikrinkite, ar yra visos dalys, ir patikrinkite, ar gaminys nepažeistas transportuojant. Neekspluatuokite pažeisto gaminio!

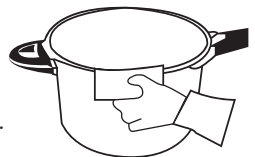
## KOMPONENTAI IR FUNKCIJOS



- 1 **ANTI-LOCK NUT:** Jis veiksmingai apsaugo garų išleidimo angą nuo užsikimšimo, kad gaminio viduje nesusidarytų per didelis slėgis.
- 2 **SAUGUMO VOŽTUVAS:** Jis naudojamas slėgiui palaikyti žemiau ribinės vertės, išleidžiant orą, kai tik susidaro didesnis nei reguliuojamas slėgis. Jis taip pat naudojamas tam, kad dangtis nebūtų atidarytas, kol slėginiame puode tebėra aktyvus slėgis.
- 3 **SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVAS IR SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO PAGRINDAS:** Slėgio nustatymas: „1" = žemas slėgis, „2" = aukštas slėgis.
- 3a **VALDYMO RANKENĖLĖ**
- 3b **PAVASARIS**
- 3c **PAVASARIS**
- 3d **VALDYMO RANKENĖLĖS DANGTELIS**
- 3e **VALDYMO RANKENĖLĖS SKYRIUS**
- 3f **SLĖGIO IŠLEIDIMO VAMZDIS:** Naudojamas garams slėginiame puode išleisti.
- 3g **SANDARINIMO ŽIEDAS**
- 4 **DANGTELIO RANKENĖLĖ:** Jis naudojamas dangčiui nuo slėginio puodo nuimti.
- 5 **UŽRAKINIMAS:** Kai dangtis tinkamai uždarytas, paspauskite užraktą atgal, kad jis užsifiksuotų. Paspauskite fiksatorių į priekį, kad atidarytumėte dangtį.
- 6 **SLĖGIO RODMUO:** Slėgio indikatorius per kelias minutes po kaitinimo pakyla į viršų, o visiškai atleidus slėgį grįžta į pradinį tašką.
- 7 **DANGTIS**
- 8 **LANGELIS**
- 9 **DECKELDICHTUNG:** Tai turi būti visiškai švarus „YS223H07" modelis.
- 10 **RANKENĖLĖ:** Skirta slėginiam puodui nešioti.
- 11 **DUGNAS:** Dugną sudaro trys medžiagos sluoksniai, kurie greitai ir tolygiai paskirsto šilumą, todėl gaminį galima naudoti ir ant indukcinų kaitlenčių.
- 12 **SLĖGINIO PUODO KORPUSAS:** Jame yra medžiagų, atsparių rūgštims ir šarmams.
- 13 **PUODO RANKENA:** AAnt puodo rankenos yra ženklas „▲", kuris turi sutapti su ženklu „●" ant dangčio.
- 14 **GARINTUVO ĮDĖKLAS**
- 15 **GARINTUVO ĮDĖKLO STOVAS**

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

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



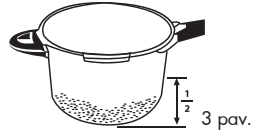
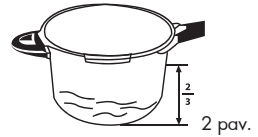
1 pav.



## SAUGUS VEIKIMAS

### MAISTO PRODUKTŲ IR SKYSČIŲ PRIDĖJIMAS

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

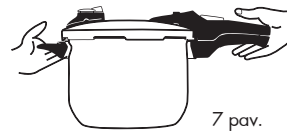
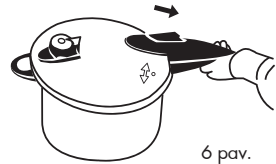
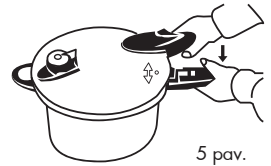
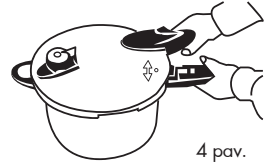


### PATIKRINTI PRIEŠ UŽRAKINANT

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

### SLĖGINIO PUODO UŽDARYMAS

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



### MAISTO RUOŠIMAS

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

### SLĖGIO REGULIAVIMO VOŽTUVO FUNKCIJOS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

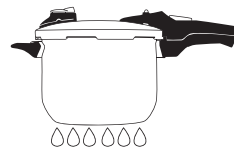
☑ - Garų išsiskyrimo tvarka

Φ - Slėgio reguliavimo vožtuvo nuėmimas



### 3. Maisto gaminimas

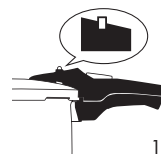
Pastatykite greitpuodį ant kaitlentės ir nustatykite aukščiausią virimo lygį. Po kurio laiko iš garų išleidimo angos ir dangčio rankenos pasklinda nedidelis kiekis garų. Kai raudonasis kaištis pasislenka į viršų, prasideda slėgio didėjimas (9 ir 10 pav.). Jei naudojate dujinę kaitlentę, visomet įsitikinkite,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



9 pav.

### 4. Maisto gaminimas veikiant slėgiui

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



10 pav.

## ATVIRAS

### 1. Išjungus kaitlentę, yra dvi galimybės:

#### a) Lėtas slėgio mažinimas ir puodo atidarymas:

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

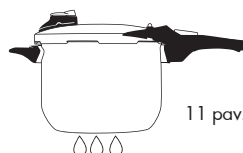
#### b) Priešingu atveju slėgiui išleisti naudokite slėgio reguliavimo vožtuvą. √

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

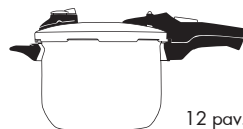
#### a) Pastumkite fiksatorių į dangčio vidurį (14 pav.).

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

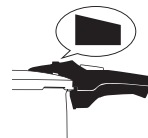
### 3. Sulygiuokite „●“ ženklą ant dangčio su „▲“ ženklu ant puodo rankenos (13 dalis) ir atidarykite dangtį (16 pav.).



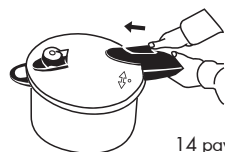
11 pav.



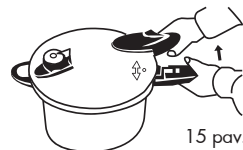
12 pav.



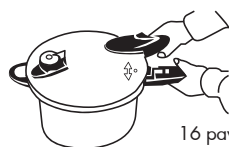
13 pav.



14 pav.



15 pav.



16 pav.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## DĖMESIO! ŽALOS RIZIKA!

Netinkamai elgiantis su gaminiu, jis gali būti sugadintas.

## LENGVAS VALYMAS

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

## PRODUKTO ŠVARA

Slėgio reguliavimo vožtuvo valymas

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

## SAUGUMO VOŽTUVAS:

Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar dangtelyje esantis apsauginis vožtuvas yra švarus ir ar jį galima judinti.

Nuplaukite jį šiltu vandeniu. Jei reikia, galite atsargiai pajudinti (paspausti) vožtuvą adatos nugarėle, kad atlaisvintumėte įstrigusius nešvarumus (17 pav.).



17 pav.

## SANDARINIMO ŽIEDAS

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

**PASTABA: ĮSPĖJIMAS! REMONTĄ GALI ATLIKTI TIK ĮGALIOTI DARBUOTOJAI.**

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	VEIKSMAI
Slėginiame puode nesusidaro slėgis.	Slėgio rodmuo nepadidėja.	Naudokite aukštesnę temperatūrą.
	Per mažai kepimo skysčio.	Įpilkite virimo skysčio.
	Viršutinė ir apatinė rankenos netinkamai sujungtos, o sandarinimo žiedas nėra tinkamoje padėtyje.	Uždarykite slėginį puodą, kol jis atvės. Tinkamai sujunkite abi rankenas ir įstatykite sandarinimo žiedą į reikiamą padėtį.
	Sandarinimo žiedas nėra švarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
Iš po dangtelio išsiskiria garai.	Sandarinimo žiedas nėra švarus.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
	Sandarinimo žiedas deformuotas ir susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą YS223H07 modelio sandarinimo žiedu.
Aplink slėgio reguliavimo vožtuvą išbėga skystis arba garai.	Nustatyta per aukšta temperatūra.	Naudokite žemesnę temperatūrą.
	Prietaisas pripildytas daugiau nei maksimali jo talpa.	Sumažinkite įdaro kiekį. Tačiau įsitikinkite, kad gaminytis naudojamas su per mažu skysčio kiekiu, nes kyla pavojus, kad maistas gali sudegti ant keptuvės dugno.
Slėgio indikatorius nejuda žemyn ir dangčio negalima atidaryti.	Slėginiame puode vis dar yra slėgis.	Palaukite, kol puode slėgis nusslūgs, ir nustatykite slėgio reguliavimo vožtuvą į garų išleidimo padėtį.
Atidarymo ir uždarymo sistema neveikia.	Žyma „●“ ant dangčio yra ne tame pačiame aukštyje, kaip žyma „▲“ ant puodo rankenos.	Abi žymos turi būti viename aukštyje.

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	VEIKSMAI
Iš apsauginio vožtuvo išsi-veržia stipri garų srovė.	Dėl užsikimšusio garų išleidi-mo vožtuvo viršyta apsaug-inio vožtuvo slėgio riba.	Nedelsdami išjunkite kaitlentę ir nuimkite nuo jos greitpuodį. Slėginį puodą atidarykite tik tada, kai slėgis visiškai išsis-klaidys. Patikrinkite, kuri dalis užsikimšusi. Išvalykite garų išleidimo vožtuvą ir apsauginį vožtuvą pagal pirmiau pateik-tus nurodymus.
	Apsauginio vožtuvo sandarin-imo žiedas neįdėtas.	Nedelsdami išjunkite kaitlentę ir nuimkite nuo jos greitpuodį. Slėginį puodą atidarykite tik tada, kai slėgis visiškai išsisklaidys. Tinkamai įstatykite sandarinimo žiedą į dangtely-je esančią įdubą.
Sandarinimo žiedas išsikiša iš po dangčio.	Sandarinimo žiedas susidėvėjęs.	Pakeiskite sandarinimo žiedą YS223H07 modelio sandarin-imo žiedu.

## REKOMENDACIJA DĖL PARUOŠIMO

### MĖSA

MĖSA	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUSTATYMAS
Rind / Kalbsbraten	35 – 40	didelis
Rindfleisch / Kalbsbraten (Haxe)	25 – 30	didelis
Schweinebraten	40 – 45	didelis
Schweinerippchen, ca. 900 g	15	didelis
Schweinschaxe, geräuchert, ca. 900 g	20 – 25	didelis
Lamm, Keule	35 – 40	didelis
Lamm, Würfel, ca. 700 g	10 – 18	didelis
Hähnchen, ganz, ca. 1 kg	12 – 18	didelis
Hähnchen, in Stücken, ca. 1 kg	12 – 18	didelis
Suppe oder Kraftbrühe von Rindfleisch oder Geflügel	8 – 10	didelis

### JŪROS GĖRYBĖS IR ŽUVIS

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

ŽUVIS	NUMATOMA GAMINIMO TRUKMĖ (MINUTĖMIS)	SLĖGIO NUSTATYMAS
Krabai	2 – 3	mažas
Žuvies filė, apie 800 g	2 – 3	mažas
Žuvies sriuba arba koncentruotas žuvies sultinys	5 – 6	mažas
Žuvis, sveikos, išdarinėtos	5 – 6	mažas
Omaras, apie 800 g	2 – 3	mažas
Midijos	2 – 3	mažas
Krevetės, krabai	1 – 2	mažas

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

# ŠALINIMAS

## PAKUOTĖS ŠALINIMAS

Produkto pakuotė pagaminta iš perdirbamų medžiagų.

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

## SPECIFIKACIJA

Modelis	460171
Skersmuo	Ø 22 cm
Tūris	6 L
Garų slėgis	50/90 kPa

Slėginis puodas atitinka ES 12778:2002/A1:2005 ir Europos direktyvos 2014/68/ES nuostatas.

## GARANTIJOS IR APTARNAVIMO TVARKYMAS

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Informācijas būsena:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401







# ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLS

LV

## ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLS

Lietošanas un drošības norādījumi



# DROŠĪBA

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

## PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

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

### BĒRNU UN CILVĒKU DROŠĪBA



#### BRĪDINĀJUMS! NELAIMES GADĪJUMU RISKS BĒRNIEM UN ZĪDAIŅIEM!

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



#### UZMANĪBU - TRAUMU RISKS!

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

## VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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

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

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

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

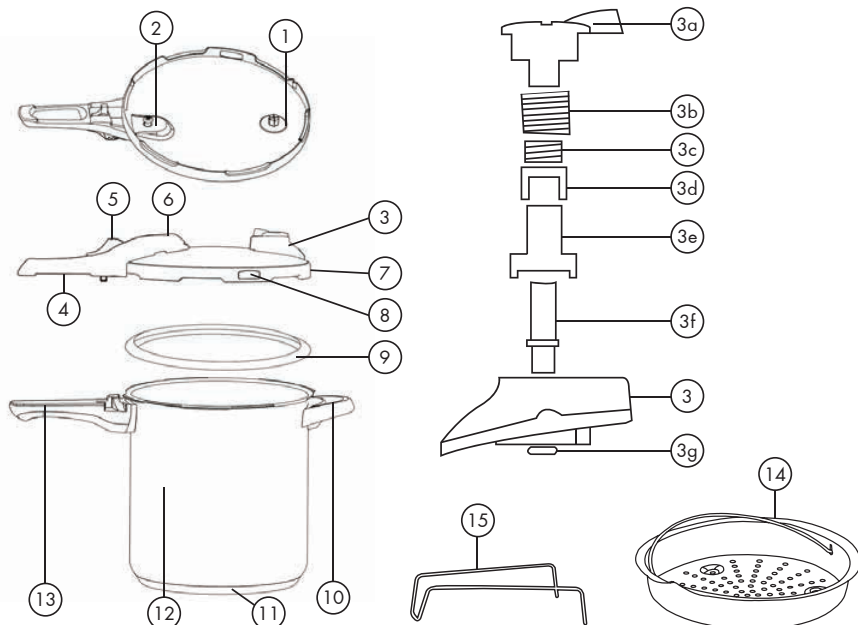
**SVARĪGI! LŪDZU, SAGLABĀJIET VISUS DOKUMENTUS TURPMĀKAI ATSAUCEI UN RŪPĪGI IZLASIET TOS!**

## PIEGĀDES APJOMS

- Spiediena plīts + vāks
- Vāka blīvējuma gredzens
- Tvaicēšanas kameras ieliktnis ar statīvu
- Lietošanas un drošības instrukcijas

Tvaicētāja ieliktnis ir paredzēts dārzenu tvaicēšanai. Lūdzu, novietojiet statīvu zem tvaicētāja ieliktna. Pārbaudiet, vai ir visas detaļas, un pārliecinieties, vai izstrādājums nav bojāts transportēšanas laikā. Nedarbiniet bojātu izstrādājumu!

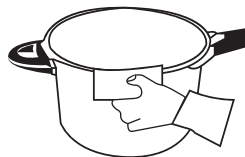
## SASTĀVDAĻAS UN FUNKCIJAS



- 1 **ANTIBLOKĒŠANAS UZGRIEZNIS:** Tas efektīvi novērš tvaika izplūdes atveres aizsērēšanu, lai izvairītos no pārspiediena produkta iekšpusē.
- 2 **DROŠĪBAS VĀRSTS:** To izmanto, lai noturētu spiedienu zem robežvērtības, izlaižot gaisu, tiklīdz rodas lielāks spiediens par regulēto. To izmanto arī, lai nepieļautu vāka atvēršanu, kamēr ātrās vārīšanas katrā joprojām ir aktīvs spiediens.
- 3 **SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTS UN SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA PAMATNE:**  
Spiediena iestatījums: "1" = zems spiediens, "2" = augsts spiediens.
- 3a **REGULĒŠANAS POGA**
- 3b **ATSPERE**
- 3c **ATSPERE**
- 3d **REGULĒŠANAS POGAS VĀCIŅŠ**
- 3e **REGULĒŠANAS POGAS NODALĪJUMS**
- 3f **SPIEDIENA IZLAIŠANAS CAURULE:** Izmanto tvaika izlaišanai ātrās vārīšanas katlā.
- 3g **BLĪVĒŠANAS GREZDENS**
- 4 **VĀKA ROKTURIS:** To izmanto, lai noņemtu vāku no ātrās vārīšanas katla.
- 5 **BLOKĒŠANA:** Kad vāks ir pareizi aizvērts, nospiediet bloķētājierīci atpakaļ, lai to bloķētu. Nospiediet bloķētājierīci uz priekšu, lai atvērtu vāku.
- 6 **SPIEDIENA INDIKATORŠ:** Dažu minūšu laikā pēc sildīšanas spiediena indikators pārvietojas uz augšu un pēc spiediena pilnīgas atbrīvošanas atgriežas sākuma punktā.
- 7 **VĀKS**
- 8 **LODZIŅŠ**
- 9 **BLĪVĒJUMS:** Tam jābūt pilnīgi tīram, modelis "YS223H07".
- 10 **ROKTURIS:** Ātrās vārīšanas katla pārnēsāšanai.
- 11 **DIBENS:** Dibenu veido trīs materiāla slāņi, kas nodrošina ātru un vienmērīgu siltuma sadalījumu, tāpēc izstrādājumu var izmantot arī uz indukcijas plītim.
- 12 **ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA KORPUSS:** Tas satur pārtikas produktus un ir skābes un sārmu izturīgs.
- 13 **KAKLA ROKTURIS:** Uz katla rokura ir "▲", kas jāaskaņo ar "●" uz vāka.
- 14 **TVAICĒŠANAS IEUKTNIS**
- 15 **TVAICĒŠANAS IEUKTNĀ STATĪVS**

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

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

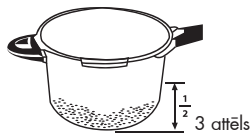
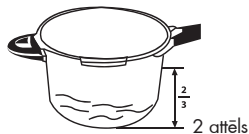


1 attēls

# DROŠĀ EKSPLUATĀCIJA

## PĀRTIKAS UN ŠĶIDRUMA PIEVIENOŠANA

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

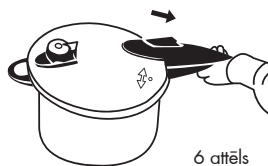
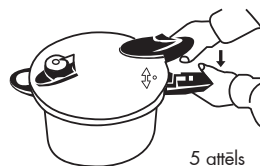
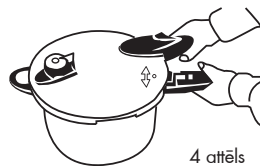


## PĀRBAUDE PIRMS BLOKĒŠANAS

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

## ĀTRĀS VĀRĪŠANAS KATLA AIZVĒRŠANA

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



## ĒDIENU GATAVOŠANA

### 1. Sagatavošana

Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uz plīts taisni un stabili (7. attēls).

### 2. Spiediena iestatījums

Var izvēlēties dažādus spiediena iestatījumus. Lai iestatītu spiedienu (8. attēls), ievērojiet ieteikumus, kas sniegti tabulās šī dokumenta beigās.

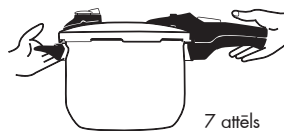
## SPIEDIENA REGULĒŠANAS VĀRSTA FUNKCIJAS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

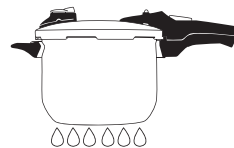
☑ - Tvaiku izdalīšanās stāvoklis

⊕ - Spiediena regulēšanas vārsta noņemšana



### 3. Gatavošana

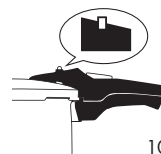
Novietojiet ātrās vārīšanas katlu uz plīts un iestatiet augstāko gatavošanas līmeni. Pēc brīža no tvaika izplūdes atveres un vāka roktura izdalās neliels daudzums tvaika. Kad sarkanā tapa pārvietojas uz augšu, sākas spiediena palielināšanās (9. un 10. attēls). Lietojot gāzes plīti, vienmēr pārliecinieties,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



9 attēls

### 4. Gatavošana zem spiediena

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



10 attēls

## ATVĒRŠANA

1. Pēc plīts izslēgšanas ir divas iespējas:

a) Lēna spiediena samazināšana un katla atvēršana:

Pārliecinieties, ka katls ir stabils, un ļaujiet tam dabiski atdzist (12. attēls). Šī metode ir noderīga ēdienu sautēšanai, jo augsta temperatūra katlā kādu laiku saglabājas pat pēc plīts izslēgšanas.

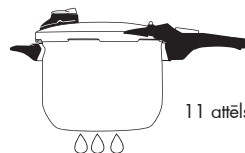
b) Pretējā gadījumā spiediena izlaišanai izmantojiet spiediena regulēšanas vārstu. ⚠

2. Kad spiediena indikators ir sākotnējā pozīcijā un tapa vairs nav redzama, tas nozīmē, ka spiediens ir pilnībā izplūdis, un katlu var atvērt (13. attēls).

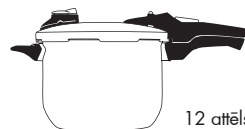
a) Aizbīdīet bloķētājierīci uz vāka centru (14. attēls).

b) Pagrieziet augšējo rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam (15. attēls).

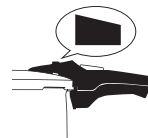
3. Saskaņojiet "●" atzīmi uz vāka ar "▲" atzīmi uz katla roktura (daļa. 13) līdz augstumam un atveriet vāku (16. attēls).



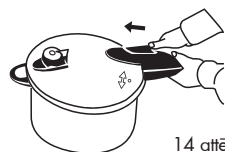
11 attēls



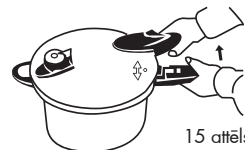
12 attēls



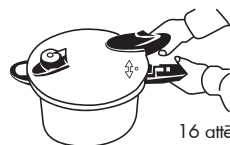
13 attēls



14 attēls



15 attēls



16 attēls

# TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

## UZMANĪBU! BOJĀJUMU RISKS!

Nepareiza apiešanās ar izstrādājumu var izraisīt bojājumus.

## VIEGLA TĪRĪŠANA

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

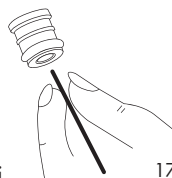
## PRODUKTA TĪRĪŠANA

Spiediena regulēšanas vārsta tīrīšana

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

## DROŠĪBAS VĀRSTS

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



17 attēls

## BLĪVĒJUMA GREDZENS

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

**PIEZĪME: BRĪDINĀJUMS! REMONTDARBUS DRĪKST VEIKT TIKAI PILNVAROTS PERSONĀLS.**



## TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒĻONIS	NOVĒRŠANA
Ātrās vārīšanas katlā nerodas spiediens.	Spiediena indikators nepalīdina.	Izmantojiet augstāku temperatūras iestatījumu.
	Pārāk maz gatavošanas šķidruma.	Pievienojiet gatavošanas šķidrumu.
	Augšējais un apakšējais rokturis nav pareizi savienoti un blīvējuma gredzens nav pareizā pozīcijā.	Aizveriet ātrās vārīšanas katlu, līdz tas ir atdzisis. Pareizi savienojiet abus rokturus un ievietojiet blīvējuma gredzenu pareizaajā pozīcijā.
	Blīvējuma gredzens nav tīrs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.
Tvaiks izplūst no vāka.	Blīvējuma gredzens nav tīrs.	Notīriet blīvējuma gredzenu.
	Blīvējuma gredzens ir deformēts un nodilis.	Nomainiet blīvējuma gredzenu ar modeli Nr. YS223H07.
Ap spiediena regulēšanas vārstu izplūst šķidrums vai tvaiki.	Temperatūras iestatījums ir pārāk augsts.	Izmantojiet zemāku temperatūras iestatījumu.
	Ierīce ir piepildīta virs tās maksimālās ietilpības.	Samaziniet pildījuma daudzumu. Tomēr pārlicinieties, ka izstrādājums netiek darbināts ar pārāk mazu šķidruma daudzumu, jo pastāv risks, ka ēdiens var piedegt pie katla dibena.
Spiediena indikators nepārvietojas uz leju, un vāku nevar atvērt.	Ātrās vārīšanas katlā joprojām ir spiediens.	Pagaidiet, kamēr produkts atbrīvosies no spiediena, un iestatiet spiediena regulēšanas vārstu tvaiku izlaišanas pozīcijā.
Atvēršanas un aizvēršanas sistēma nedarbojas.	"●" marķējums uz vāka nav tādā pašā augstumā kā "▲" marķējums uz katla roktura.	Abi marķējumi ir vienādā augstumā.

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	NOVĒRŠANA
No drošības vārsta izplūst spēcīga tvaika strūkļa.	Drošības vārsta spiediena robeža ir pārsniegta, jo ir bloķēts tvaiku izplūdes vārsts.	Tūlīt izslēdziet plīti un noņemiet ātrās vārīšanas katlu no plīts. Spiediena vārītāju atveriet tikai pēc tam, kad spiediens ir pilnībā atlaists. Pārbaudiet, kura daļa ir aizsērējusi. Tvaika izlaišanas vārstu un drošības vārstu iztīriet saskaņā ar iepriekš minētajiem norādījumiem.
	Drošības vārsta blīvgredzens nav ievietots.	Tūlīt izslēdziet plīti un noņemiet ātrās vārīšanas katlu no plīts. Ātrās vārīšanas katlu atveriet tikai pēc tam, kad spiediens ir pilnībā izlaists. Pareizi ievietojiet blīvējuma gredzenu vākā paredzētajā padziļinājumā.
Blīvējuma gredzens ir izvīrziņš zem vāka.	Blīvējuma gredzens ir nodilis.	Nomainiet blīvējuma gredzenu ar modeli Nr. YS223H07.

## GATAVOŠANAS IETEIKUMS

### GAĻA

GAĻA	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTĀTĪJUMS
Liellopu gaļa / teļa gaļas cepetis	35 – 40	augsta
Liellopu gaļa / teļa gaļas cepetis (cūkgaļas stilbs)	25 – 30	augsta
Cūkgaļas cepetis	40 – 45	augsta
Cūkgaļas ribiņas, apmēram 900 g	15	augsta
Cūkgaļas stilbiņš, kūpināts, apmēram 900 g	20 – 25	augsta
Jēra gaļa, kāja	35 – 40	augsta
Jēra gaļa, kubiņos, apmēram 700 g	10 – 18	augsta
Vistas gaļa, nesadalīta, apmēram 1 kg	12 – 18	augsta
Vistas gaļa gabaliņos, apmēram 1 kg	12 – 18	augsta
Zupa vai liellopu vai mājiņputnu buljons	8 – 10	augsta

### JŪRAS VELTES UN ZIVIS

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

ZIVIS	PAREDZAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS (MINŪTĒS)	SPIEDIENA IESTĀTĪJUMS
Krabi	2 – 3	zems
Zivju fileja, apmēram 800 g	2 – 3	zems
Zivju zupa vai koncentrēts zivju buljons	5 – 6	zems
Zivis, veselās, ķidātas	5 – 6	zems
Omārs, apmēram 800 g	2 – 3	zems
Mīdijas	2 – 3	zems
Garneles, krabji	1 – 2	zems

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

# UTILIZĀCIJA

## IEPAKOJUMA UTILIZĀCIJA

Produkta iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem.

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

## SPECIFIKĀCIJA

Modelis	460171
Diametrs	Ø 22 cm
Tilpums	6 L
Tvaika spiediens	50/90 kPa

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

## GARANTĪJA UN SERVISA APKALPOŠANA

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Informācijas statuss:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# SNELKOOKPAN

NL BE

**SNELKOOKPAN**  
Bedienings- en veiligheidsinstructies



## VEILIGHEID

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

### BESTEMMINGSCONFORM GEBRUIK

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

#### VEILIGHEID VAN KINDEREN EN PERSONEN



##### WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ONGELUKKEN BIJ KINDEREN EN PEUTERS!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met verpakkingsmateriaal!  
Er is gevaar voor verstikking; kinderen onderschatten de gevaren vaak!  
Levensgevaar en letsels voor baby's en kinderen!



##### LET OP - GEVAAR VOOR LETSELS!

Controleer of alle onderdelen onbeschadigd zijn.  
Beschadigde onderdelen kunnen de veiligheid en stabiliteit gaan beïnvloeden.

### ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

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





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

## GEBRUIKSAANWIJZING

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

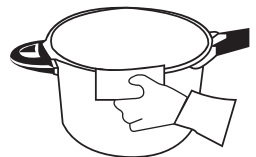


fig. 1

## VEILIG GEBRUIK

### VOEDSEL EN VLOEISTOF TOEVOEGEN

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

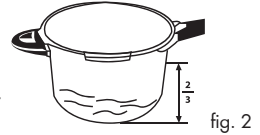


fig. 2

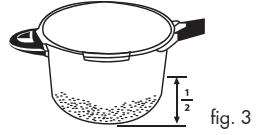


fig. 3

### CONTROLLEREN VOOR HET VERGRENDELEN

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

### SLUITEN VAN DE SNELKOOKPAN

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

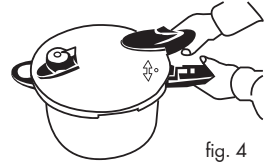


fig. 4

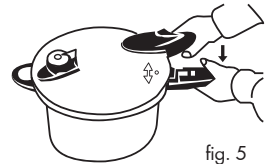


fig. 5

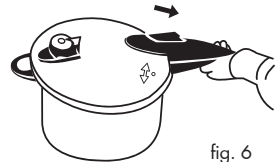


fig. 6



fig. 7

### GAREN

#### 1. Voorbereiding

Plaats de snelkookpan recht en stabiel op de kookplaat (Fig. 7).

#### 2. Drukinstelling

Volg voor het instellen van de druk (Fig. 8) de aanbevelingen in de tabellen aan het einde van dit document.

### FUNCTIES VAN HET DRUKREGELVENTIEL:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Stand stoomafgifte

Φ - Het drukregelventiel verwijderen



fig. 8

### 3. Koken

Plaats de snelkookpan op de kookplaat en stel de hoogste kookstand in. Na een tijdje ontsnappen er kleine hoeveelheden stoom uit de stoomuitlaat en de handgreep van het deksel. Wanneer de rode pin omhoog beweegt, begint de drukopbouw (fig. 9 en 10). Indien u een kookplaat op gas gebruikt, zorg er dan altijd voor dat de instelling altijd laag genoeg wordt gekozen om te voorkomen dat de vlammen langs de zijkanten van de pan omhoog komen.

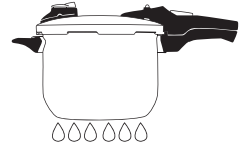


fig. 9

### 4. Koken onder druk

Verlaag het kookniveau en stel de kooktijd in volgens het recept of de eigen ervaring (afb. 11).

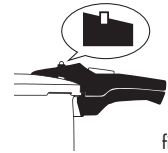


fig. 10

### OPENEN

1. Zodra u de kookplaat uitgeschakelde, zijn er twee opties:

a) Langzaam de druk verlagen en openen van de pan:

Zorg ervoor dat de pot stabiel staat, en laat hem op natuurlijke wijze afkoelen (fig. 12). Deze methode is handig voor het smoren van voedsel, omdat de hoge temperatuur nog een tijdje in de pan blijft, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

b) Gebruik in het andere geval het drukregelventiel om de druk te laten ontsnappen. √

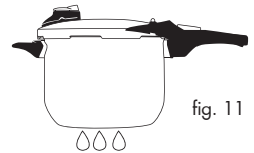


fig. 11

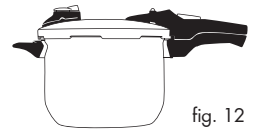


fig. 12

2. Wanneer de drukindicator in de beginstand staat en de pen niet meer zichtbaar is, is alle druk uit de snelkookpan verdwenen en kunt u deze openen (fig. 13).

a) Schuif de vergrendeling naar het midden van het deksel (afb. 14).

b) Draai de bovenste hendel linksom (fig. 15).

3. Breng de "●"-markering op het deksel op één lijn met de "▲" markering op de steel van de pan (onderdeel 13), en open het deksel (afb. 16).

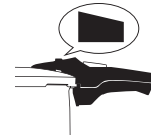


fig. 13

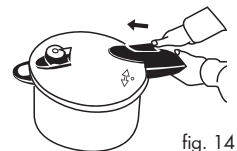


fig. 14

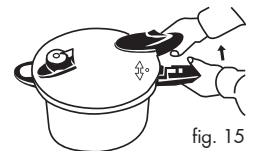


fig. 15

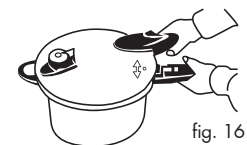


fig. 16

## REINIGING EN ONDERHOUD

### LET OP! GEVAAR VOOR SCHADE!

Het onjuist behandelen van het product kan leiden tot schade.

### EENVOUDIG SCHOONMAKEN

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

### SCHOONMAKEN VAN HET PRODUCT

Drukregelventiel reinigen

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

### VEILIGHEIDSVENTIEL:

Controleer na elk gebruik of het veiligheidsventiel in het deksel schoon is en kan bewegen. Spoel het af met warm water.

Indien nodig kunt u het ventiel voorzichtig bewegen (indrukken) met de achterkant van een naald om vastzittend vuil los te maken (afb. 17).



fig. 17

### AFDICHRING

Na elk gebruik afspoelen in warm water of met een sopje.

Plaats de afdichtring op de juiste manier in de uitsparing in het deksel.

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

## PROBLEMEN OPLOSSEN

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

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

## BEREIDINGSADVIEZEN

### VLEES

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

### ZEEVRUCHTEN EN VIS

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

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

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



# AFVOER

## VERPAKKING WEGGOOIEN

De verpakking van het product is gemaakt van recycleerbare materialen.

Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de etikettering bij openbare inzamelpunten of volgens de plaatselijke voorschriften.

## SPECIFICATIES

Model	460171
Diameter	Ø 22 cm
Volume	6 L
Dampdruk	50/90 kPa

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

## GARANTIE- EN SERVICEAFHANDELING

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



Status van de informatie:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**

IAN 460171\_2401





# SZYBKOWAR

PL

## SZYBKOWAR

Instrukcje obsługi i bezpieczeństwa



# BEZPIECZEŃSTWO

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

## UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

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

### BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB DOROSŁYCH



#### OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU DLA DZIECI I NIEMOWLĄT!

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



#### UWAGA - RYZYKO WYSTĄPIENIA OBRAŻEŃ!

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

## OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Nigdy nie używać szybko-kowaru w pobliżu dzieci.
  - Nie umieszczaj szybko-kowaru w rozgrzanym piekarniku.
  - Nie używać szybko-kowaru do smażenia w głębokim oleju.
  - Gdy szybko-kowar jest pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie.
  - Nie dotykać gorących powierzchni, ale używać uchwytów i pokręteł.
- W razie potrzeby używać odpowiednich rękawic kuchennych.

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

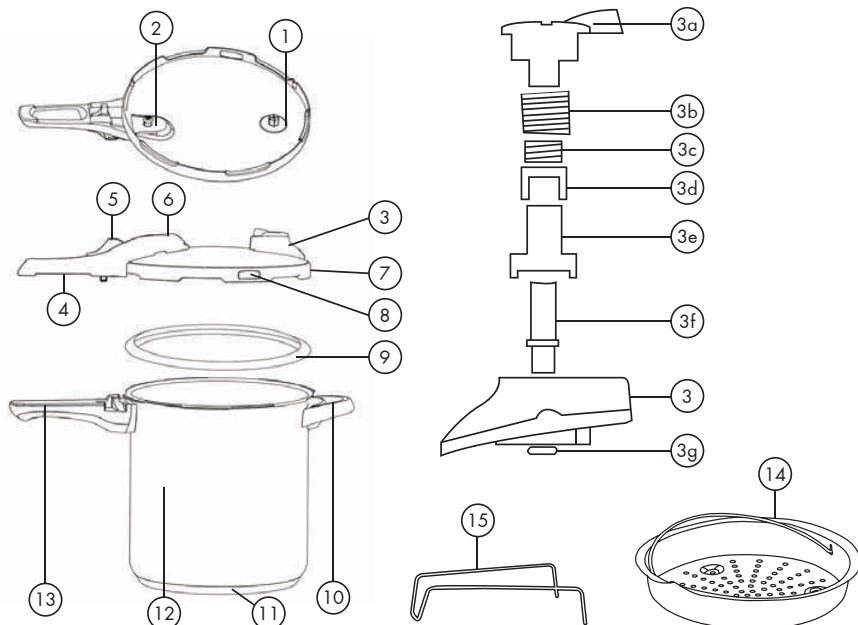
**WAŻNE! PROSZĘ ZACHOWAĆ WSZYSTKIE DOKUMENTY NA PRZYSZŁOŚĆ I UWAGNIE SIĘ ZAPOZNAĆ SIĘ Z ICH TREŚCIĄ!**

## ZAKRES DOSTAWY

- Szybkwawar + pokrywa
- Pierścień uszczelniający pokrywy
- Wkład do gotowania na parze ze stojakiem
- Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa

Wkład do gotowania na parze służy do gotowania warzyw na parze. Stojak należy umieścić pod wkładem do gotowania na parze. Należy sprawdzić, czy wszystkie części są w komplecie oraz sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie używać uszkodzonego produktu!

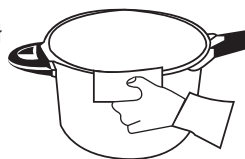
## KOMPONENTY I FUNKCJE



- 1 **NAKRĘTKA ZABEZPIECZAJĄCA:** skutecznie zapobiega zatykaniu się wylotu pary, aby uniknąć nadmiernego ciśnienia wewnątrz produktu.
- 2 **ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA:** służy do utrzymywania ciśnienia poniżej wartości granicznej poprzez uwalnianie powietrza w momencie wytworzenia się ciśnienia wyższego niż ustalone. Służy on również do zapobiegania otwarciu pokrywy, gdy w szybkowarze nadal panuje aktywne ciśnienie.
- 3 **ZAWÓR REGULACJI CIŚNIENIA I PODSTAWA ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA:**  
Ustawienie ciśnienia: „1” = niskie ciśnienie, „2” = wysokie ciśnienie.
- 3a **POKRĘTŁO STEROWANIA**
- 3b **SPRĘŻYNA**
- 3c **SPRĘŻYNA**
- 3d **POKRYWA POKRĘTŁA STEROWANIA**
- 3e **SCHOWEK NA POKRĘTŁO STEROWANIA**
- 3f **PRZEWÓD UWALNIAJĄCY CIŚNIENIE:** służy do uwalniania pary w szybkowarze.
- 3g **PIERŚCIENI USZCZELNIAJĄCY**
- 4 **UCHWYT POKRYWY:** służy do zdejmowania pokrywy z szybkowaru.
- 5 **BLOKADA:** po prawidłowym zamknięciu pokrywy należy nacisnąć blokadę, przesuwając ją w tył, aby ją zamknąć. Aby otworzyć pokrywę należy nacisnąć blokadę, przesuwając ją w przód.
- 6 **WSKAŹNIK CIŚNIENIA:** wskaźnik ciśnienia przesuwa się w górę w ciągu kilku minut po podgrzaniu i powraca do punktu początkowego po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.
- 7 **POKRYWA**
- 8 **OKIENKO**
- 9 **DECKELDICHTUNG:** musi być absolutnie czyste, model „YS223H07”.
- 10 **UCHWYT:** do przenoszenia szybkowaru.
- 11 **PODSTAWA:** podstawa składa się z trzech warstw materiału, które umożliwiają szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, co oznacza, że produkt może być również używany na płytach indukcyjnych.
- 12 **KORPUS SZYBKOWARU:** zawiera on przyrządzone produkty spożywcze i jest odporny na działanie kwasów i zasad.
- 13 **UCHWYT GARNKA:** Ana uchwycie garnka znajduje się symbol „▲”, który musi być skierowany na symbol „●” umieszczony na pokrywie.
- 14 **WKŁAD DO GOTOWANIA NA PARZE**
- 15 **STOJAK NA WKŁAD DO GOTOWANIA NA PARZE**

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

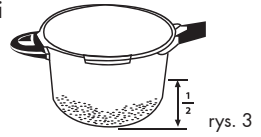
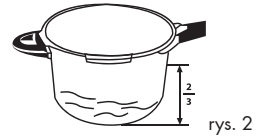


rys. 1

# BEZPIECZNA EKSPLOATACJA

## DODAWANIE ŻYWNOCI I PŁYNÓW

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

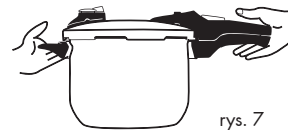
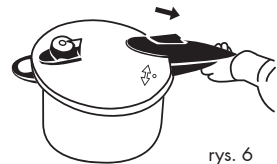
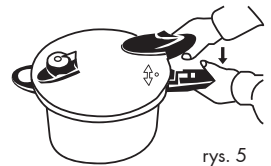
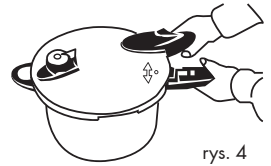


## SPRAWDZENIE PRZED ZAMKNIĘCIEM

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

## ZAMYKANIE SZYBKOWARU

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



## GOTOWANIE POTRAW

### 1. Przygotowanie

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

### 2. Ustawianie ciśnienia

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

## FUNKCJE ZAWORU REGULACJI CIŚNIENIA:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☉ - Kolejność uwalniania pary

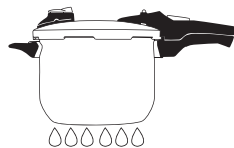
Φ - Demontaż zaworu regulacji ciśnienia





### 3. Gotowanie

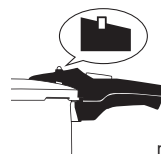
Umieścić szybkowar na płycie grzewczej i ustawić najwyższy poziom gotowania. Po chwili z wylotu pary i uchwytu pokrywy zaczną wydobywać się niewielkie ilości pary. Gdy czerwony trzpień przesunie się w górę, ciśnienie zacznie wzrastać (rys. 9 i 10). Podczas korzystania z płyty gazowej należy zawsze upewnić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



rys. 9

### 4. Gotowanie pod ciśnieniem

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




rys. 10

## OTWIERANIE

1. Po wyłączeniu płyty dostępne są dwie opcje:

a) Powolne obniżanie ciśnienia i otwieranie naczynia:

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

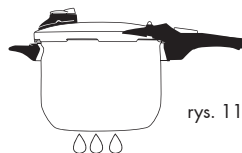
b) W przeciwnym razie należy użyć zaworu regulacji ciśnienia, aby zmniejszyć ciśnienie. 

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

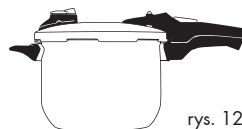
a) Przesunąć blokadę w stronę środka pokrywy (Rys. 14).

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

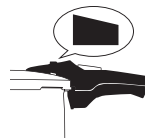
3. Przesunąć symbol „●” na pokrywie, aby był w jednej linii z symbolem „▲” na uchwycie garnka (część 13) i otworzyć pokrywę (rys. 16).



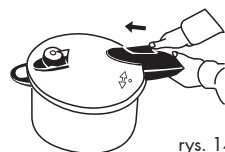
rys. 11



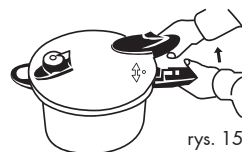
rys. 12



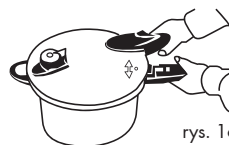
rys. 13



rys. 14



rys. 15



rys. 16

# CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

## UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

Niewłaściwe obchodzenie się z produktem może prowadzić do jego uszkodzenia.

## ŁATWE CZYSZCZENIE

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

## CZYSTY PRODUKT

Czyszczenie zaworu regulacji ciśnienia

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

## ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA:

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



Abb. 17

## PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

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

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
W szybkowarze nie wytwarza się ciśnienie.	Wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w górę.	Należy ustawić wyższą wartość temperatury.
	Zbyt mała ilość płynu do gotowania.	Dodać płyn do gotowania.
	Górny i dolny uchwyt nie są prawidłowo połączone, a pierścień uszczelniający nie znajduje się we właściwej pozycji.	Zamknąć szybkowar, aż ostygnie. Prawidłowo połączyć obydwa uchwyty i umieścić pierścień uszczelniający we właściwej pozycji.
	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.
Para wydostaje się spod pokrywy.	Pierścień uszczelniający nie jest czysty.	Wyczyścić pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest zdeformowany i zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający na model nr YS223H07.
Ciecz lub para wydostaje się wokół zaworu regulacji ciśnienia.	Zbyt wysoka wartość ustawionej temperatury.	Należy użyć niższego ustawienia temperatury.
	Urządzenie jest napełnione powyżej maksymalnej pojemności.	Zmniejszyć ilość umieszczonego artykułu spożywczego. Należy jednak upewnić się, że produkt nie jest używany ze zbyt małą ilością płynu ze względu na ryzyko przypalenia potrawy na dnie garnka.
Wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w dół i nie można otworzyć pokrywy.	W szybkowarze wciąż jest ciśnienie.	Poczekać, aż z produktu zostanie uwolnione ciśnienie i ustawić zawór regulacji ciśnienia w pozycji uwalniania pary.
System otwierania i zamykania nie działa.	Symbol „●” na pokrywie nie znajduje się na tej samej wysokości co symbol „▲” na uchwycie garnka.	Doprowadzić obydwa oznaczenia do tej samej wysokości.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Z zaworu bezpieczeństwa wydostaje się silny strumień pary.	Limit ciśnienia zaworu bezpieczeństwa został przekroczony z powodu zablokowanego zaworu spustowego pary.	Natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i zdjąć szybkokwar z płyty. Szybkokwar należy otwierać dopiero po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Należy sprawdzić, która część jest zatkana. Wyczyścić zawór spustowy pary i zawór bezpieczeństwa zgodnie z powyższymi instrukcjami.
	Nie włożono pierścienia uszczelniającego zaworu bezpieczeństwa.	Natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i zdjąć szybkokwar z płyty. Szybkokwar należy otwierać dopiero po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Należy prawidłowo włożyć pierścień uszczelniający do wgłębienia w pokrywie.
Pierścień uszczelniający wystaje spod pokrywy.	Pierścień uszczelniający jest zużyty.	Wymienić pierścień uszczelniający na model nr YS223H07.

## ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

### MIĘSO

MIĘSO	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Wołowina / pieczeń cielęca	35 – 40	wysokie
Wołowina / pieczeń cielęca (gicz)	25 – 30	wysokie
Pieczeń wieprzowa	40 – 45	wysokie
Żeberka wieprzowe, ok. 900 g	15	wysokie
Golonka wędzona, ok. 900 g	20 – 25	wysokie
Jagnięcina, udziec	35 – 40	wysokie
Jagnięcina, kostki, ok. 700 g	10 – 18	wysokie
Kurczak, cały, ok. 1 kg	12 – 18	wysokie
Kurczak w kawałkach, ok. 1 kg	12 – 18	wysokie
Zupa lub bulion wołowy lub drobiowy	8 – 10	wysokie

### OWOCE MORZA I RYBY

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

RYBY	SZACOWANY CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH)	USTAWIENIE CIŚNIENIA
Krab	2 – 3	niskie
Filet rybny, ok. 800 g	2 – 3	niskie
Zupa rybna lub skoncentrowany wywar rybny	5 – 6	niskie
Ryby, całe, wypatroszone	5 – 6	niskie
Homar, ok. 800 g	2 – 3	niskie
Małże	2 – 3	niskie
Krewetki, kraby	1 – 2	niskie

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

# UTYLIZACJA

## UTYLIZACJA OPAKOWAŃ

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

## SPECYFIKACJA

Model	460171
Średnica	Ø 22 cm
Objętość	6 L
Ciśnienie pary	50/90 kPa

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

## OBSŁUGA GWARANCJI I SERWISU

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Informacje aktualne na dzień:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# PANELA DE PRESSÃO

PT

## PANELA DE PRESSÃO

Instruções de funcionamento e de segurança





# SEGURANÇA

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

## UTILIZAÇÃO PREVISTA

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

### SEGURANÇA DAS CRIANÇAS E DAS PESSOAS



#### ADVERTÊNCIA! PERIGO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÉS!

Nunca deixar as crianças sem supervisão com o material de embalagem! Existe o risco de asfixia, as crianças subestimam os perigos com frequência! Perigo de vida e de ferimentos para bebês e crianças!



#### CUIDADO - RISCO DE FERIMENTOS!

Certificar-se que todas as peças não estão danificadas. As peças danificadas podem comprometer a segurança e a estabilidade.

## INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Verificar a estabilidade do produto antes de o utilizar.

Utilizar o produto correctamente e apenas na área de aplicação prevista.

Os componentes de plástico devem ser mantidos afastados de chamas.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Nunca utilizar a panela de pressão perto de crianças.
- 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. Utilizar luvas de forno adequadas, se for preciso.

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

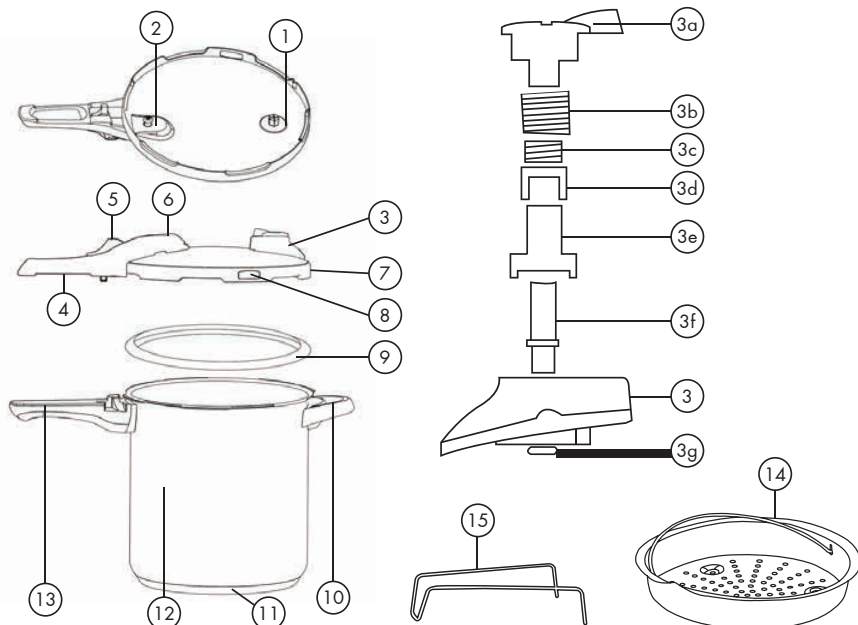
**IMPORTANTE! GUARDE TODOS OS DOCUMENTOS PARA REFERÊNCIA FUTURA E LEIA-OS ATENTAMENTE!**

## CONTEÚDO DA EMBALAGEM

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

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

## COMPONENTES E FUNÇÕES



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

## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

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

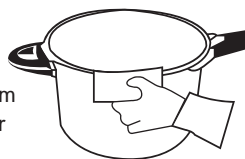


Fig. 1

## FUNCIONAMENTO SEGURO

### ADICIONAR ALIMENTOS E LÍQUIDOS

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

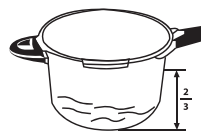


Fig. 2



Fig. 3

### VERIFICAÇÃO ANTES DE BLOQUEAR

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

### FECHAR A PANELA DE PRESSÃO

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

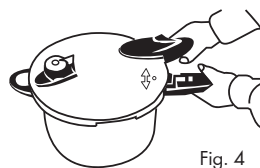


Fig. 4

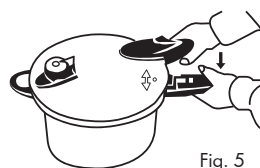


Fig. 5

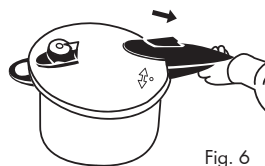


Fig. 6

### COZINHAR

#### 1. Preparação

Colocar a panela de pressão direita e estável sobre a placa de cozedura (Fig. 7).

#### 2. Regulação da pressão

Podem ser seleccionadas várias regulações de pressão. Para a regulação da pressão (Fig. 8), seguir as recomendações das tabelas no final deste documento.

### FUNÇÕES DA VÁLVULA DE REGULAÇÃO DA PRESSÃO:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☉ - Posição de libertação do vapor

Φ - Remoção da válvula de regulação da pressão

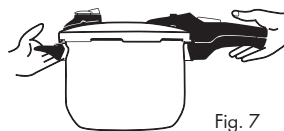


Fig. 7



Fig. 8

### 3. Cozinhar

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

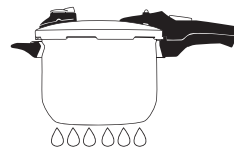


Fig. 9

### 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).

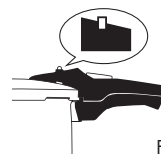


Fig. 10

### ABRIR

1. Depois de ter desligado a placa, existem duas opções:

a) Despressurização lenta e abertura da panela:

Certifique-se que a panela está estável e deixe-a arrefecer naturalmente (Fig. 12). Este método é útil para refogar alimentos, uma vez que a temperatura elevada permanece na panela durante algum tempo, mesmo depois da placa ter sido desligada.

b) Caso contrário, utilizar a válvula de regulação da pressão para libertar a pressão. ⚠

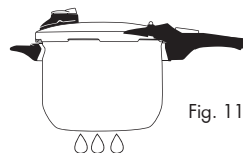


Fig. 11

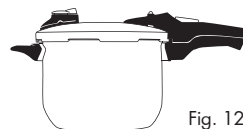


Fig. 12

2. Quando o indicador de pressão estiver na posição inicial e o pino deixar de estar visível, toda a pressão foi libertada da panela de pressão e pode abri-la (Fig. 13).

a) Deslizar o bloqueio para o centro da tampa (Fig. 14).

b) Rodar o punho superior no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 15).

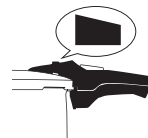


Fig. 13

3. Alinhar a marca "●" na tampa com a marca "▲" na pega da panela (peça 13) e abrir a tampa (Fig. 16).

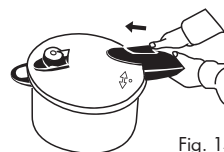


Fig. 14

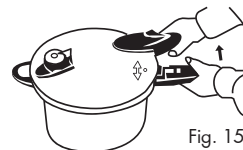


Fig. 15

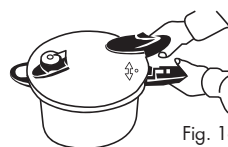


Fig. 16

## LIMPEZA E CUIDADO

### ATENÇÃO! PERIGO DE DANOS!

○ manuseamento incorrecto com o produto pode causar danos.

### LIMPEZA FÁCIL

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

### LIMPAR O PRODUTO

Limpeza da válvula de regulação da pressão

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

### VÁLVULA DE SEGURANÇA:

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



Fig. 17

### ANEL DE VEDAÇÃO

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

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



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

## RECOMENDAÇÃO DE PREPARAÇÃO

### CARNE

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

### MARISCO E PEIXE

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

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

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

# ELIMINAÇÃO

## ELIMINAR A EMBALAGEM

A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis.

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

## ESPECIFICAÇÃO

Modelo	460171
Diâmetro	Ø 22 cm
Volume	6 L
Pressão de vapor	50/90 kPa

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

## PROCESSAMENTO DA GARANTIA E DA ASSISTÊNCIA

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Data da informação:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# OALĂ SUB PRESIUNE

RO

## OALĂ SUB PRESIUNE

Instrucțiuni de funcționare și de siguranță



# SIGURANȚĂ

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

## UTILIZAREA CONFORMĂ CU DESTINAȚIA

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

### SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR



#### AVERTIZARE! PERICOL DE ACCIDENTARE PENTRU COPII ȘI BEBELUȘII

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



#### ATENȚIE - RISC DE RĂNIRE!

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

## INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

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

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

- Nu folosiți niciodată oala sub presiune în apropierea copiilor.
- Nu așezați 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 atunci când este sub presiune.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți, ci folosiți mânerul și butoanele.  
Dacă este necesar, utilizați mănuși de cuptor adecvate.

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

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

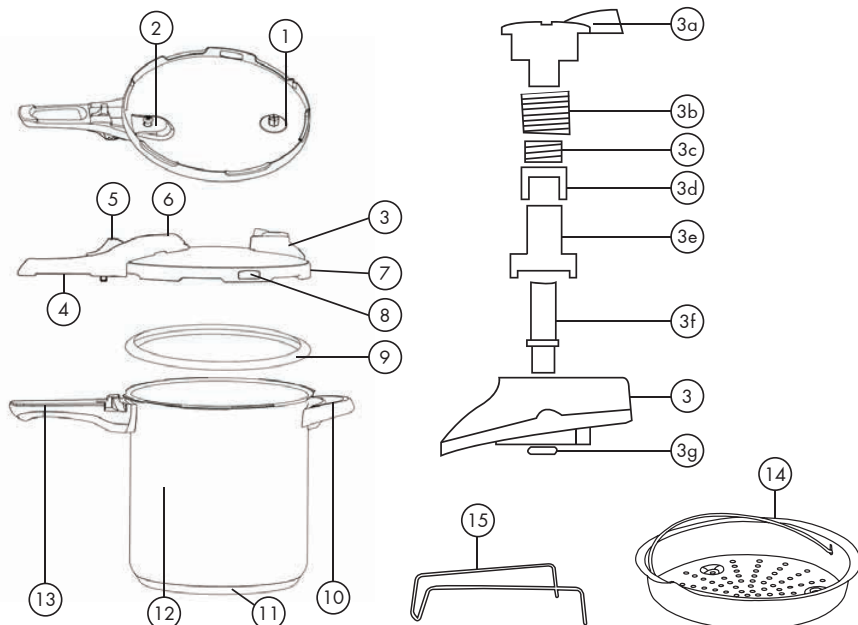
**IMPORTANT! VĂ RUGĂM SĂ PĂSTRAȚI TOATE DOCUMENTELE PENTRU O CONSULTARE ULTERIOARĂ ȘI SĂ LE CITIȚI CU ATENȚIE!**

## PACHETUL DE LIVRARE

- Oală sub presiune + capac
- Garnitură de etanșare pentru capac
- Inserție de preparare cu abur, cu suport
- Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

Inserția de preparare cu abur este pentru a găti legume la aburi. Vă rugăm să așezați suportul sub inserția aparatului de gătit cu aburi. Verificați dacă toate piesele sunt prezente și verificați dacă produsul nu prezintă daune de transport. Nu utilizați un produs deteriorat!

## COMPONENTE ȘI FUNCȚII





- 1 **PIULIȚĂ ANTIBLOCARE:** Acesta previne în mod eficient înfundarea ieșirii de vapori pentru a evita suprapresiunea în interiorul produsului.
- 2 **SUPAPA DE SIGURANȚĂ:** Se utilizează pentru a menține presiunea sub valoarea limită prin eliberarea aerului imediat ce se acumulează o presiune mai mare decât cea reglată. Este, de asemenea, utilizat pentru a împiedica deschiderea capacului în timp ce în oala sub presiune există încă presiune activă.
- 3 **SUPAPA DE CONTROL A PRESIUNII ȘI BAZA SUPAPEI DE CONTROL A PRESIUNII:** Setarea presiunii: "1" = presiune scăzută, "2" = presiune ridicată.
- 3a **BUTON DE REGLARE**
- 3b **ARC**
- 3c **ARC**
- 3d **CAPACUL BUTONULUI DE REGLARE**
- 3e **AXA BUTONULUI DE REGLARE**
- 3f **CONDUCTA DE ELIBERARE A PRESIUNII:** Se folosește pentru a elibera aburul din oala sub presiune.
- 3g **GARNITURA DE ETANȘARE**
- 4 **MÂNERUL CAPACULUI:** Acesta este utilizat pentru a îndepărta capacul de pe oala sub presiune.
- 5 **ÎNCHIDEREA:** Când capacul este închis corect, apăsați înapoi zăvorul pentru a-l bloca. Apăsați zăvorul spre înainte pentru a deschide capacul.
- 6 **INDICATORUL DE PRESIUNE:** Indicatorul de presiune se deplasează în sus în câteva minute după încălzire și revine la punctul de pornire după ce presiunea a fost complet eliberată.
- 7 **CAPAC**
- 8 **DESCHIDERE**
- 9 **GARNITURA CAPACULUI:** Aceasta trebuie să fie absolut curată, model "YS223H07".
- 10 **MÂNERUL DE FIXARE:** Pentru transportul oalei sub presiune.
- 11 **BAZA:** Baza este formată din trei straturi de material care permit distribuirea rapidă și uniformă a căldurii, ceea ce înseamnă că produsul poate fi utilizat și pe plitele cu inducție.
- 12 **CORPUL OALEI SUB PRESIUNE:** Acesta conține alimentele și este rezistent la acizi și substanțe alcaline.
- 13 **MÂNERUL OALEI:** Pe mânerul oalei există un "▲", care trebuie aliniat cu "●" de pe capac.
- 14 **INSERȚIA PENTRU PREPARAREA CU ABUR**
- 15 **SUPORT PENTRU INSERȚIA DE PREPARARE CU ABUR**

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

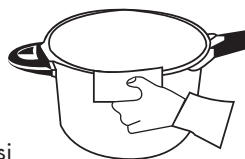


Fig. 1

# UTILIZAREA ÎN SIGURANȚĂ

## ADĂUGAREA DE ALIMENTE ȘI LICHIDE

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

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



Fig. 2

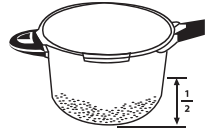


Fig. 3

## VERIFICAREA ÎNAINTE DE ÎNCHIDERE

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

## ÎNCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

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

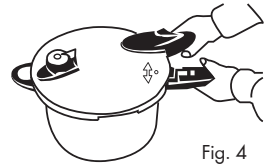


Fig. 4

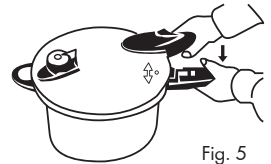


Fig. 5

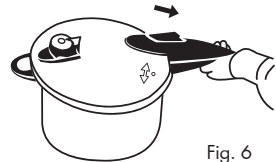


Fig. 6

## GĂTITUL

### 1. Pregătirea

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

### 2. Reglarea presiunii

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

## FUNCȚIILE SUPAPEI DE CONTROL A PRESIUNII:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☞ - Poziția de eliberare a aburului

Φ - Îndepărtarea supapei de reglare a presiunii

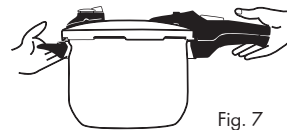


Fig. 7



Fig. 8

### 3. Fiertul

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

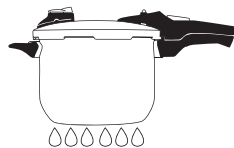


Fig. 9

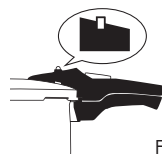


Fig. 10

### 4. Fierberea cu presiune

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

### DESCHIDEREA

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

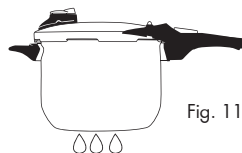


Fig. 11

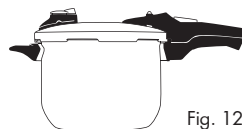


Fig. 12

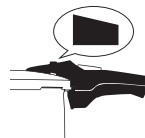


Fig. 13

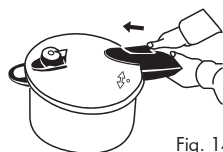


Fig. 14

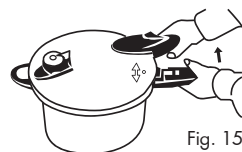


Fig. 15

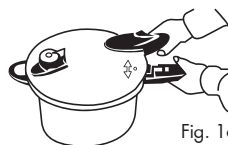


Fig. 16

# CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

## ATENȚIE! RISC DE DETERIORARE!

Manipularea necorespunzătoare a produsului poate duce la deteriorarea acestuia.

## CURĂȚARE UȘOARĂ

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

## CURĂȚAREA PRODUSULUI

Curățarea supapei de reglare a presiunii

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

## SUPAPA DE SIGURANȚĂ:

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

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

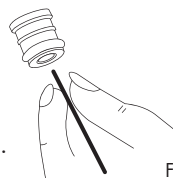


Fig. 17

## GARNITURA DE ETANȘARE

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

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

## REMEDIEREA DISFUNȚIONALITĂȚILOR

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	REMEDIU
În oala sub presiune nu se acumulează presiune.	Afișajul presiunii nu crește.	Folosiți o setare de temperatură mai ridicată.
	Prea puțin lichid de gătit.	Adăugați lichid suplimentar pentru gătit.
	Mânerele superior și inferior nu sunt conectate corect, iar garnitura de etanșare nu se află în poziția corectă.	Închideți oala sub presiune până când se răcește. Conectați corect cele două mânere și așezați garnitura de etanșare în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare nu este curată.	Curățați garnitura de etanșare.
Aburul scapă de sub capac.	Garnitura de etanșare nu este curată.	Curățați garnitura de etanșare.
	Garnitura de etanșare este deformată și uzată.	Înlocuiți garnitura de etanșare cu modelul nr. YS223H07.
Lichidul sau vaporii scapă în jurul supapei de reglare a presiunii.	Setarea temperaturii este prea mare.	Utilizați o temperatură mai scăzută.
	Produsul este umplut peste capacitatea sa maximă.	Reduceți cantitatea de alimente introduse. Cu toate acestea, asigurați-vă că produsul nu este utilizat cu prea puțin lichid, deoarece există riscul ca alimentele să se ardă pe baza oalei.
Indicatorul de presiune nu se deplasează în jos și capacul nu poate fi deschis.	Există încă presiune în oala sub presiune.	Așteptați până când produsul este eliberat de presiune și deplasați supapa de reglare a presiunii în poziția de eliberare a aburului.
Sistemul de deschidere și închidere nu funcționează.	Marcajul " ● " de pe capac nu se află la aceeași înălțime cu marcajul " ▲ " de pe mânerul oalei.	Aduceți ambele marcaje la aceeași înălțime.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	REMEDIUL
Un jet puternic de abur iese din supapa de siguranță.	Limita de presiune a supapei de siguranță a fost depășită din cauza supapei de evacuare a aburului blocate.	Opriiți imediat plita și îndepărtați oala sub presiune de pe plită. Deschideți oala sub presiune numai după ce presiunea a fost complet eliberată. Verificați care piesă este înfundată. Curățați supapa de eliberare a aburului și supapa de siguranță în conformitate cu instrucțiunile anterioare.
	Garnitura de etanșare a supapei de siguranță nu este introdusă.	Opriiți imediat plita și îndepărtați oala sub presiune de pe plită. Deschideți oala sub presiune numai după ce presiunea a fost complet eliberată. Introduceți corect garnitura de etanșare în locul prevăzut în capac.
Garnitura de etanșare iese de sub capac.	Garnitura de etanșare este uzată.	Înlocuiți garnitura de etanșare cu modelul nr. YS223H07.

## RECOMANDARE DE PREPARARE

### CARNE

CARNE	TIMPUL ESTIMAT DE GĂTIRE (ÎN MINUTE)	SETAREA PRESIUNII
Carne de vită / friptură de vițel	35 – 40	mare
Carne de vită / friptură de vițel (pulpă)	25 – 30	mare
Friptură de porc	40 – 45	mare
Coaste de porc, aproximativ 900 g	15	mare
Picior de porc, afumat, aproximativ 900 g	20 – 25	mare
Miel, pulpă	35 – 40	mare
Carne de miel, cuburi, aproximativ 700 g	10 – 18	mare
Pui, întreg, aproximativ 1 kg	12 – 18	mare
Pui, în bucăți, aproximativ 1 kg	12 – 18	mare
Supă sau bulion de vită sau de pasăre	8 – 10	mare

### FRUCTE DE MARE ȘI PEȘTE

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

FISCH	TIMPUL ESTIMAT DE GĂTIRE (ÎN MINUTE)	SETAREA PRESIUNII
Crab	2 – 3	scăzută
File de pește, aproximativ 800 g	2 – 3	scăzută
Supă de pește sau bulion concentrat de pește	5 – 6	scăzută
Pește, întreg, eviscerat	5 – 6	scăzută
Homar, aproximativ 800 g	2 – 3	scăzută
Midii	2 – 3	scăzută
Creveți, crabi	1 – 2	scăzută

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

## ELIMINAREA

### ELIMINAREA AMBALAJELOR

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

## SPECIFICAȚII

Model	460171
Diametru	Ø 22 cm
Volum	6 L
Presiunea aburului	50/90 kPa

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

## PROCESAREA GARANȚIILOR ȘI A OPERAȚIUNILOR DE SERVICE

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



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0







p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Versiunea informațiilor:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# EKSPRES LONAC

RS

## EKSPRES LONAC

Uputstva za rad i bezbednost



IAN 460171\_2401

250 | RS

# BEZBEDNOST

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

## NAMENA

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

### BEZBEDNOST DECE I LICA



#### UPOZORENJE! RIZIK OD NESREĆA ZA DECU I MALE DECU!

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



#### OPREZ RIZIK OD POVREĐIVANJA!

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

## OPŠTA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

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

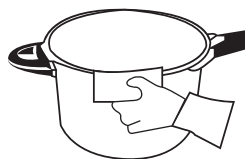
- Koristite ovaj ekspres lonac samo u svrhe navedene u uputstvima. Ovaj proizvod kuva pod pritiskom pare. Nepravilna upotreba može dovesti do opekotina. Uverite se da je ekspres lonac dobro zatvoren pre nego što ga stavite na šporet, pogledajte uputstva za upotrebu.
- Ne otvarajte ekspres lonac dok se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



- 1 **MATICA PROTIV BLOKIRANJA:** Efikasno sprečava začepljenje izlaza pare kako bi se izbegao višak pritiska unutar proizvoda.
- 2 **SIGURNOSNI VENTIL:** Koristi se za održavanje pritiska ispod granice ispuštanjem vazduha čim se stvori veći pritisak od regulisanog. Takođe služi za sprečavanje otvaranja poklopca dok je u ekspres loncu još uvek aktivan pritisak.
- 3 **VENTIL REGULATORA PRITISKA I BAZA VENTILA REGULATORA PRITISKA:**  
Podešavanje štampanja: "1" = nizak pritisak, "2" = visok pritisak.
- 3a **KONTROLNA RUČICA**
- 3b **PERO**
- 3c **PERO**
- 3d **POKLOPAC KONTROLNE RUČICE**
- 3e **KONTROLNO DUGME OS**
- 3f **CEV ZA ISPUŠTANJE PRITISKA:** Koristi se za ispuštanje pare u ekspres loncu.
- 3g **PEČATNI PRSTEN**
- 4 **RUČKA POKLOPCA:** Ovo se koristi za uklanjanje poklopca sa ekspres lonca.
- 5 **ZAKLJUČAVANJE:** Kada je poklopac pravilno zatvoren, gurnite rezu nazad da biste zatvorili. Gurnite rezu napred da biste otvorili poklopac.
- 6 **DISPLEJ ZA PRITISAK:** Indikator pritiska se pomera nagore u roku od nekoliko minuta od zagrevanja i vraća se na početnu tačku nakon što se pritisak potpuno oslobodi.
- 7 **POKLOPAC**
- 8 **PROZOR**
- 9 **ZAŠTITA POKLOPCA:** Ovo mora biti apsolutno čisto, model "YS223H07".
- 10 **RUČKA:** Za nošenje ekspres lonca.
- 11 **POD:** Pod se sastoji od tri sloja materijala koji omogućavaju brzu i ravnomernu distribuciju toplote, što znači da se proizvod može koristiti i na indukcionim pećima.
- 12 **TELO EKSPRES LONCA:** Ono sadrži hranu koja se kuva i otporna je na kiseline i alkalije.
- 13 **DRŠKA ZA LONAC:** A Na ručki lonca nalazi se „▲“ koji mora biti u ravni sa „●“ na poklopcu
- 14 **UMETAK ZA PARU**
- 15 **STALAK ZA UPOTREBU PARE**

## UPUTSTVO

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

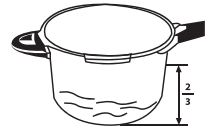


Sl. 1

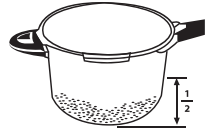
## BEZBEDAN RAD

### DODAVANJE KUJANE HRANE I TEČNOSTI

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



Sl. 2



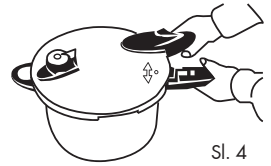
Sl. 3

### PROVERITE PRE ZAKLJUČAVANJA

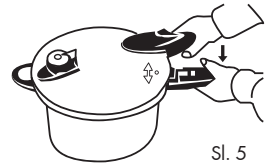
Pre zaključavanja ekspres lonca, uvek treba da se uverite da su cev za oslobađanje pritiska (deo 3f) i sigurnosni ventil čisti i da nisu začepljeni (pogledajte Nega i održavanje ekspres lonca).

### ZATVARANJE EKSPRES LONCA

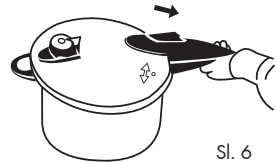
1. Poravnajte simbol „●“ na poklopcu (deo 7) sa simbolom „▲“ na dršci lonca (deo 13) (Sl. 4).
2. Lagano pritisnite poklopac i okrenite ga u smeru kazaljke na satu dok dve ručke ne budu u ravni jedna sa drugom (Sl. 5).
3. Povucite rezu unazad prema oznaci na ručki poklopcu da biste bili sigurni da je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



Sl. 4



Sl. 5



Sl. 6

### FERMENTACIJA

#### 1. Priprema

Postavite ekspres lonac uspravno i stabilno na ploču za kuvanje (Sl. 7).

#### 2. Podešavanje pritiska

Mogu se izabrati različita podešavanja štampanja.

Za podešavanje pritiska (sl. 8) pratite preporuke u tabelama na kraju ovog dokumenta.

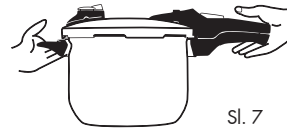
### FUNKCIJE VENTILA REGULATORA PRITISKA:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Položaj za ispuštanje pare

Φ - Uklanjanje ventila za kontrolu pritiska



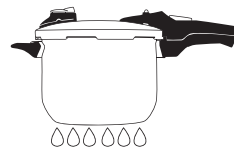
Sl. 7



Sl. 8

### 3. Kuvanje

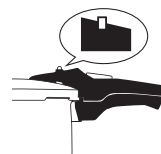
Stavite ekspres lonac na šporet i podesite temperaturu na najvišu postavku. Nakon nekog vremena, male količine pare će izaći iz otvora za paru i ručke poklopca. Kada se crvena igla pomeri nagore, pritisak počinje da raste (Sl. 9 i 10). Kada koristite gasnu peć, uvek vodite računa o tome da je podešavanje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



Sl. 9


### 4. Kuvanje pod pritiskom

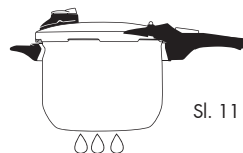
Smanjite nivo toplote i podesite vreme kuvanja na osnovu recepta ili sopstvenog iskustva (Sl. 11).



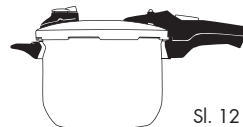
Sl. 10

## OTVARANJE

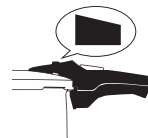
1. Nakon što isključite ploču za kuvanje, postoje dve opcije:
  - a) Sporo oslobađanje pritiska i otvaranje posude: Uverite se da je lonac stabilan i ostavite da se prirodno ohladi (Sl. 12). Ova metoda je korisna za diniranje hrane, tada visoka temperatura ostaje u loncu neko vreme, čak i nakon što je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



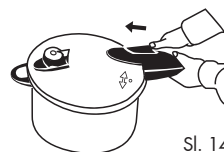
Sl. 11



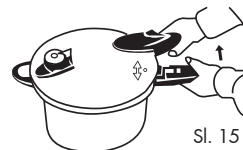
Sl. 12



Sl. 13



Sl. 14



Sl. 15



Sl. 16



# ČIŠĆENJE I NEGA

## OPASNOST! RIZIK OD OŠTEĆENJA!

Nepravilno rukovanje proizvodom može dovesti do oštećenja.

## JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

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

## ČIŠĆENJE PROIZVODA

Čišćenje ventila za kontrolu pritiska

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

## SIGURNOSNI VENTIL:

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



Sl. 17

## PEČATNI PRSTEN

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

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

## REŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
U ekspres loncu se ne stvara pritisak.	Indikator pritiska se ne povećava.	Koristite višu temperaturu.
	Premale količine tečnosti za kuvanje.	Dodajte tečnost za kuvanje.
	Gornja i donja ručka nisu pravilno povezane i zaptivni prsten nije u ispravnom položaju.	Zatvorite ekspres lonac dok se ne ohladi. Pravilno spojite dve ručke i postavite zaptivni prsten u ispravan položaj.
	Zaptivni prsten nije čist.	Očistite zaptivni prsten.
Ispod poklopca izlazi para.	Zaptivni prsten nije čist.	Očistite zaptivni prsten.
	Zaptivni prsten je deformisan i istrošen.	Zamenite zaptivni prsten modelom br. YS223H07.
Oko ventila za kontrolu pritiska izlazi tečnost ili para.	Postavka temperature je previsoka.	Koristite nižu temperaturu.
	Uređaj je napunjen iznad svog maksimalnog kapaciteta.	Smanjite količinu punjenja. Međutim, uverite se da proizvod ne radi sa premalo tečnosti, jer postoji opasnost da hrana može zagoreti na dnu lonca.
Indikator pritiska se ne pome- ra nadole i poklopac se ne može otvoriti.	Još uvek postoji pritisak u ekspres loncu.	Sačekajte dok se pritisak ne oslobodi iz proizvoda i post- avite ventil za kontrolu pritiska u položaj za ispuštanje pare.
Sistem otvaranja i zatvaranja ne radi.	Oznaka „●“ na poklopcu nije na istom nivou kao ozna- ka „▲“ na dršci lonca.	Dovedite obe oznake na istu visinu.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Iz sigurnosnog ventila izlazi jak mlaz pare.	Granica pritiska sigurnosnog ventila je prekoračena zbog začepljenog ventila za ispuštanje pare.	Odmah isključite ploču za kuvanje i skinite ekspres lonac sa ringle. Ne otvarajte ekspres lonac dok se pritisak potpuno ne oslobodi. Proverite koji deo je začepljen. Očistite ventil za ispuštanje pare i sigurnosni ventil prateći gornja uputstva. Saveti.
	Zaptivni prsten sigurnosnog ventila nije umetnut.	Odmah isključite ploču za kuvanje i skinite ekspres lonac sa ringle. Ne otvarajte ekspres lonac dok se pritisak potpuno ne oslobodi. Umetnite zaptivni prsten ispravno u udubljenje predviđeno na poklopcu.
Zaptivni prsten viri ispod poklopca.	Zaptivni prsten je istrošen.	Zamenite zaptivni prsten modelom br. YS223H07.

## PREPORUKA ZA PRIPREMU

### MESO

MESO	PROCENA VREME KUVANJA (U MINUTIMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Govedina/teleće pečenje	35 – 40	visoko
Govedina/teleće pečenje (kolenica)	25 – 30	visoko
Praseće pečenje	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, oko 900 g	15	visoko
Svinjska kolenica, dimljena, oko 900 g	20 – 25	visoko
Jagnjeća kolenica	35 – 40	visoko
Jagnjetina, kocke, oko 7	10 – 18	visoko
Piletina, cela, oko 1 kg	12 – 18	visoko
Piletina, na komade, oko 1 kg	12 – 18	visoko
Supa ili čorba od govedine ili živine	8 – 10	visoko

### PLODOVI MORA I RIBA

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

RIBA	PROCENA VREME KUVANJA (U MINUTIMA)	PODEŠAVANJE PRITISKA
Kraba	2 – 3	nisko
Ribljí file, oko 800 g	2 – 3	nisko
Riblja čorba ili koncentrovani riblji temeljac	5 – 6	nisko
Riba, cela, bez creva	5 – 6	nisko
Jastog, oko 800 g	2 – 3	nisko
Školjke	2 – 3	nisko
Škampi, rakovi	1 – 2	nisko

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

# ODLAGANJE

## ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalaža proizvoda je napravljena od materijala koji se mogu reciklirati.

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

## SPECIFIKACIJA

Model	460171
Prečnik	Ø 22 cm
Obim	6 L
Pritisak pare	50/90 kPa

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

## GARANCIJA I SERVISNA OBRADA

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

261 |



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Status informacija:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# TRYCKKOKARE

SE

## TRYCKKOKARE

Användnings- och säkerhetsanvisningar



# SÄKERHET

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

## AVSEDD ANVÄNDNING

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

### SÄKERHET FÖR BARN OCH PERSONER



#### VARNING! OLYCKSRISK FÖR BARN OCH SMÅBARN!

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterial!

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

Livsfara och risk för skador på småbarn och barn!



#### RISK FÖR PERSONSKADOR!

Säkerställ att alla delar är oskadade.

Skadade delar kan påverka säkerheten och stabiliteten.

## ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Kontrollera produktens stabilitet före användning.

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

Plastkomponenter måste hållas på avstånd från öppen eld.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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



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

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

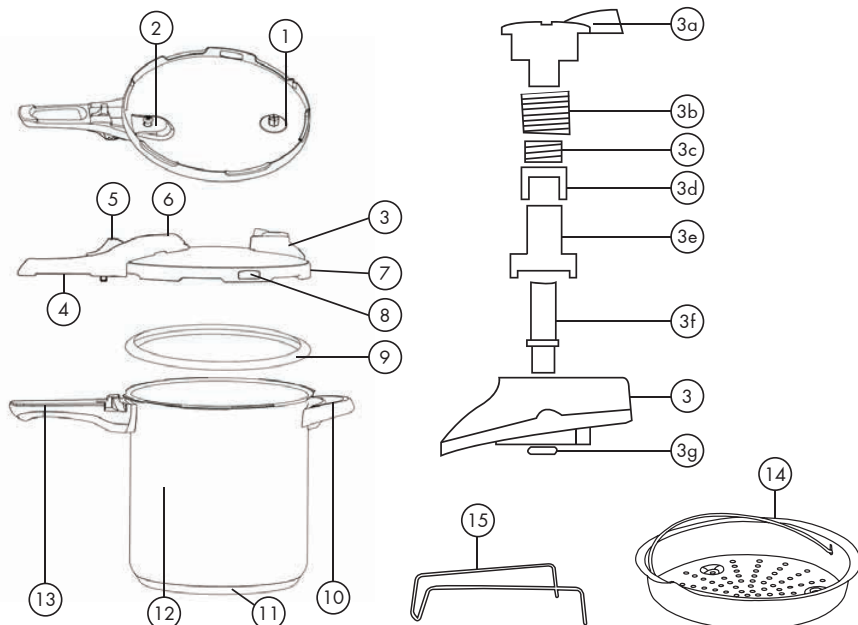
**VIKTIGT! SPARA ALLA DOKUMENT FÖR FRAMTIDA REFERENS OCH LÄS DEM NOGGRANT!**

## LEVERANSOMFÅNG

- Tryckkokare + lock
- Tätningsring för lock
- Ånginsats med stativ
- Användnings- och säkerhetsanvisningar

Ånginsatsen är avsedd för ångkokning av grönsaker. Placera stativet under ånginsatsen. Kontrollera att alla delar finns på plats och att produkten inte har några transportskador. Använd inte en skadad produkt!

## KOMPONENTER OCH FUNKTIONER



- 1 **ANTI-BLOCKERINGSMUTTER:** Den förhindrar effektivt att ångutloppet blockeras för att förhindra övertryck inuti produkten.
- 2 **SÄKERHETSVENTIL:** Den används för att hålla trycket under gränsvärdet genom att släppa ut luft så snart ett högre tryck än det reglerade byggs upp. Den används också för att förhindra att locket öppnas medan det fortfarande finns ett aktivt tryck i tryckkokaren.
- 3 **TRYCKREGLERINGSVENTIL OCH TRYCKREGLERINGSVENTILBAS:**  
Tryckinställning: "1" = lågt tryck, "2" = högt tryck.
- 3a **REGLERINGSRATT**
- 3b **FJÄDER**
- 3c **FJÄDER**
- 3d **LOCK TILL REGLERINGSRATTEN**
- 3e **REGLERINGSRATTENS AXEL**
- 3f **TRYCKUTJÄMNINGSRÖR:** Används för att släppa ut ånga i tryckkokaren.
- 3g **TÄTNINGSRING**
- 4 **HANDTAG TILL LOCK:** Används för att ta av locket från tryckkokaren.
- 5 **SPÄRR:** När locket är ordentligt stängt trycker du spärren bakåt för att låsa det. Tryck spärren framåt för att öppna locket.
- 6 **TRYCKINDIKATOR:** Tryckindikatorn rör sig uppåt inom några minuter efter uppvärmningen och återgår till startpunkten när trycket har släppts ut helt.
- 7 **LOCK**
- 8 **FÖNSTER**
- 9 **LOCKTÄTNING:** Denna måste vara helt ren, modell "YS223H07".
- 10 **BÄRHANDTAG:** För att bära tryckkokaren.
- 11 **BOTTEN:** Botten består av tre materialskikt som möjliggör snabb och jämn värmefördelning, vilket innebär att produkten även kan användas på induktionshällar.
- 12 **STRYCKKOKARENS STOMME:** Den innehåller livsmedlet och är syra- och alkalibeständig.
- 13 **KÄRLETS HANDTAG:** Det finns en "▲" på kärlets handtag, som måste riktas in mot "●" på locket.
- 14 **ÅNGINSATS**
- 15 **STATIV FÖR ÅNGINSATS**

## ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

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

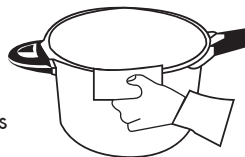
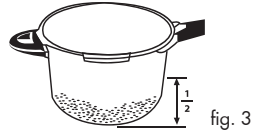
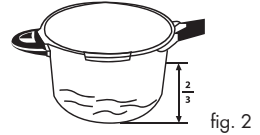


fig. 1

# SÄKER DRIFT

## TILLSATS AV LIVSMEDEL OCH VÄTSKA

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

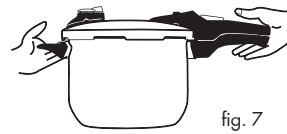
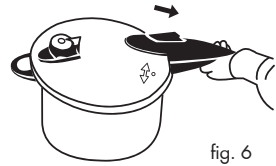
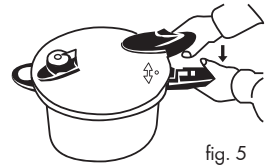
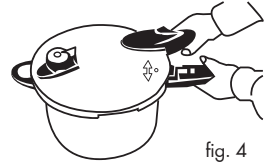


## KONTROLL FÖRE LÅSNING

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

## STÄNGNING AV TRYCKKOKAREN

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



## TILLAGNING

### 1. Förberedelse

Ställ tryckkokaren rakt och stabilt på spishällen (fig. 7).

### 2. Tryckinställning

Olika tryckinställningar kan väljas. För tryckinställningen (fig. 8) ska du följa rekommendationerna i tabellerna i slutet av detta dokument.

## TRYCKREGLERINGSVENTILENS FUNKTIONER:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☼ - Ångfrigöringsläge

Φ - Demontering av tryckregleringsventilen




### 3. Matlagning

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

### 4. Matlagning under tryck

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

### ÖPPNA

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

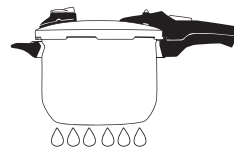


fig. 9

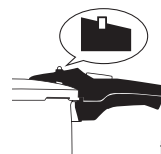


fig. 10

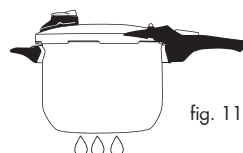


fig. 11

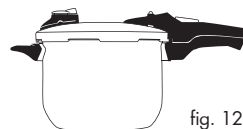


fig. 12



fig. 13

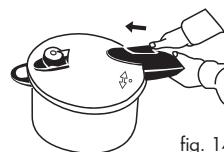


fig. 14

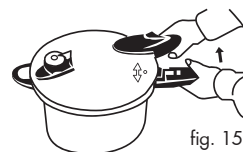


fig. 15

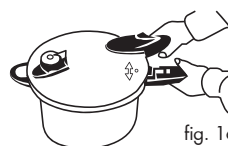


fig. 16

# RENGÖRING OCH SKÖTSEL

## OBS! RISK FÖR SKADOR!

Felaktig hantering av produkten kan leda till skador.

## ENKEL RENGÖRING

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

## RENGÖR PRODUKTEN

Rengöring av tryckregleringsventilen

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

## SÄKERHETSVENTIL:

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

## TÄTNINGSRING

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



fig. 17

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

## FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Inget tryck byggs upp i tryckkokaren.	Tryckindikatorn går inte upp.	Använd en högre temperaturinställning.
	För lite kokvätska.	Tillsätt kokvätska.
	Det övre och det nedre handtaget är inte korrekt anslutna till varandra och tätningssringen är inte i rätt läge.	Stäng tryckkokaren tills den har svalnat. Anslut de två handtagen korrekt till varandra och placera tätningssringen i rätt läge.
	Tätningssringen är inte ren.	Rengör tätningssringen.
Ånga tränger ut under locket.	Tätningssringen är inte ren.	Rengör tätningssringen.
	Tätningssringen är deformerad och sliten.	Byt ut tätningssringen mot modell nr YS223H07.
Vätska eller ånga läcker ut runt tryckregleringsventilen.	För hög temperaturinställning.	Använd en lägre temperaturinställning.
	Apparaten är fylld utöver sin maximala kapacitet.	Minska fyllningsmängden. Se dock till att produkten inte används med för lite vätska, eftersom det då finns risk för att maten bränner fast på kärlets botten.
Tryckindikatorn rör sig inte nedåt och locket kan inte öppnas.	Det finns fortfarande tryck i tryckkokaren.	Vänta tills trycket har släppts ut från produkten och ställ in tryckregleringsventilen i läget för ångutsläpp.
Systemet för öppning och stängning fungerar inte.	Markeringen "●" på locket är inte på samma höjd som markeringen "▲" på kärlets handtag.	För båda markeringarna till samma höjd.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
En kraftig ångstråle tränger ut genom säkerhetsventilen.	Säkerhetsventilens tryckgräns har överskridits på grund av den blockerade ångutjämningsventilen.	Stäng omedelbart av spisen och ta bort tryckkokaren från spisen. Öppna tryckkokaren först när trycket har släppts ut helt. Kontrollera vilken del som är blockerad. Rengör ångutjämningsventilen och säkerhetsventilen enligt anvisningarna ovan.
	Säkerhetsventilens tätningring är inte insatt.	Stäng omedelbart av spisen och ta bort tryckkokaren från spisen. Öppna tryckkokaren först när trycket har släppts ut helt. För in tätningringen korrekt i den försänkning som finns i locket.
Tätningringen sticker ut under locket.	Tätningringen är sliten.	Byt ut tätningringen mot modell nr YS223H07.



## REKOMMENDERAD TILLAGNING

### KÖTT

KÖTT	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	TRYCKINSTÄLLNING
Nötkött/kalvstek	35 – 40	hög
Nötkött/kalvstek (fläsklägg)	25 – 30	hög
Fläskstek	40 – 45	hög
Revbensspjäll, ca 900 g	15	hög
Fläsklägg, rökt, ca 900 g	20 – 25	hög
Lamm, ben	35 – 40	hög
Lamm, tärningar, ca 700 g	10 – 18	hög
Kyckling, hel, ca 1 kg	12 – 18	hög
Kyckling, i bitar, ca 1 kg	12 – 18	hög
Soppa eller buljong av nötkött eller fågel	8 – 10	hög

### SKALDJUR OCH FISK

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

FISK	BERÄKNAD TILLAGNINGSTID (I MINUTER)	TRYCKINSTÄLLNING
Krabba	2 – 3	låg
Fiskfilé, ca 800 g	2 – 3	låg
Fisksoppa eller koncentrerad fiskbuljong	5 – 6	låg
Fisk, hel, rensad	5 – 6	låg
Hummer, ca 800 g	2 – 3	låg
Musslor	2 – 3	låg
Räkor, krabbor	1 – 2	låg

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

# AVFALLSHANTERING

## KASSERA FÖRPACKNINGEN

Produktförpackningen är tillverkad av återvinningsbara material.

Kassera förpackningsmaterialet i enlighet med märkningen på offentliga återvinningsstationer eller i enlighet med landsspecifika bestämmelser.

## SPECIFIKATION

Modell	460171
Diameter	Ø 22 cm
Volym	6 L
Ångtryck	50/90 kPa

Tryckkokaren överensstämmer med ES 12778:2002/A1:2005 och bestämmelserna i det europeiska direktivet 2014/68/EU.

## GARANTI- OCH SERVICEHANTERING

Produkten har tillverkats omsorgsfullt i enlighet med strikta kvalitetsriktlinjer och testats noggrant före leverans. Vid fel på denna produkt har du lagstadgade rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa lagstadgade rättigheter begränsas inte av vår garanti. Du får tre års garanti på denna produkt från inköpsdatumet. Garantitiden börjar löpa från och med inköpsdatumet. Förvara originalkvittot på en säker plats, eftersom det kommer att krävas som bevis på köpet i händelse av garantianspråk. Detta dokument krävs som bevis på köpet. Om ett material- eller tillverkningsfel uppstår inom tre år från inköpsdatumet för denna produkt, kommer vi att reparera eller ersätta produkten kostnadsfritt, efter vårt gottfinnande. Garantin upphör att gälla om produkten är skadad eller inte har använts eller underhållits på rätt sätt. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som utsätts för normalt slitage (t.ex. batterier) och därför kan betraktas som slitdelar eller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare, laddningsbara batterier eller sådana som är gjorda av glas.



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Status för informationen:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401





# TLAČNI KUHALNIK

SI

## TLAČNI KUHALNIK

Navodila za uporabo in varnostna navodila



# VARNOST

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

## NAMENSKA UPORABA

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

### VARNOST OTROK IN LJUDI



#### OPOZORILO! NEVARNOST NESREČE ZA OTROKE IN MALČKE!

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



#### PREVIDNOST - NEVARNOST POŠKODBI!

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

## SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA

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

## VARNOSTNA NAVODILA

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

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

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

## PRED PRVO UPORABO

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

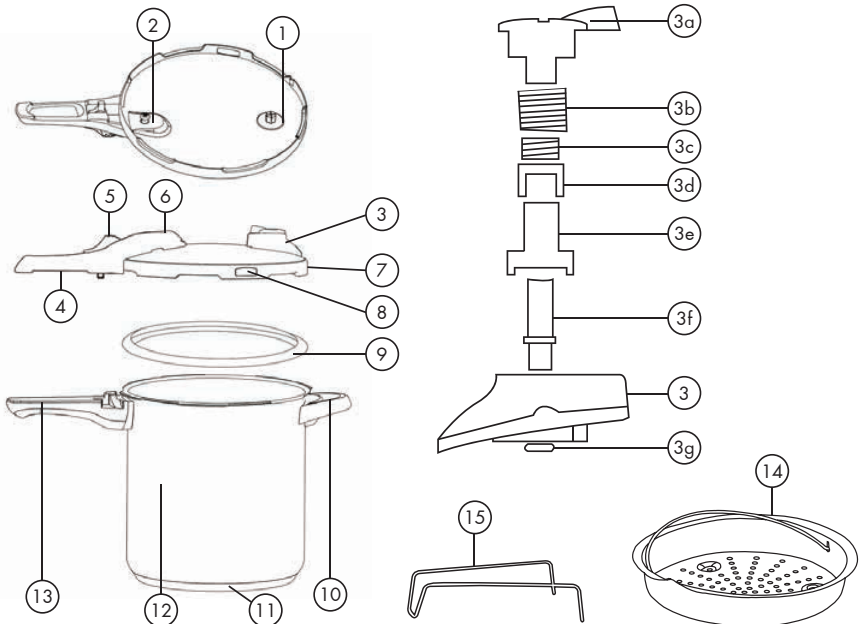
**POMEMBNO! VSE DOKUMENTE SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO IN JIH NATANČNO PREBERITE!**

## OBSEG DOSTAVE

- Tlačni kuhalnik + pokrov
- Tesnilni obroč za pokrov
- Vstavek za kuhanje v pari s stolalom
- Navodila za uporabo in varnostna navodila

Vstavek za kuhanje v pari je namenjen kuhanju zelenjave v pari. Podstavek postavite pod vstavek za kuhanje v pari. Preverite, ali so prisotni vsi deli, in preverite, ali je izdelek poškodovan med prevozom. Poškodovanega izdelka ne uporabljajte!

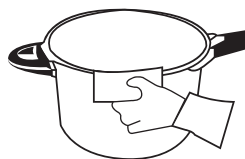
## SESTAVNI DELI IN FUNKCIJE



- 1 **PROTIBLOKIRNA MATICA:** Učinkovito preprečuje zamašitev izhoda pare, da bi se izognili nadtlaku v izdelku.
- 2 **VARNOSTNI VENTIL:** Uporablja se za vzdrževanje tlaka pod mejno vrednostjo, saj izpusti zrak takoj, ko nastane večji tlak od reguliranega. Uporablja se tudi za preprečevanje odpiranja pokrova, ko je v tlačnem kuhalniku še vedno aktiven tlak.
- 3 **REGULACIJSKI VENTIL ZA TLAK IN PODSTAVEK REGULACIJSKEGA VENTILA ZA TLAK:** Nastavitev tlaka: "1" = nizek tlak, "2" = visok tlak.
- 3a **REGULACIJSKI GUMB**
- 3b **VZMET**
- 3c **VZMET**
- 3d **POKROV REGULACIJSKEGA GUMBA**
- 3e **OS REGULACIJSKEGA GUMBA**
- 3f **CEV ZA SPROSTITEV TLAKA:** Uporablja se za sproščanje pare v tlačnem kuhalniku.
- 3g **TESNILNI OBROČ**
- 4 **ROČAJ POKROVA:** Z njim odstranite pokrov s tlačnega kuhalnika.
- 5 **ZAKLEPANJE:** Ko je pokrov pravilno zaprt, pritisnite zapah nazaj, da ga zaklenete. Pritisnite zapah naprej, da odprete pokrov.
- 6 **SPOROČILO ZA JAVNOST:** Indikator tlaka se v nekaj minutah po segrevanju premakne navzgor in se po popolni sprostitvi tlaka vrne na začetno točko.
- 7 **OBLIKA**
- 8 **OKNA**
- 9 **TESNILO POKROVA:** Ta mora biti popolnoma čist, model "YS223H07".
- 10 **DRŽALO:** Za prenašanje tlačnega kuhalnika.
- 11 **TLA:** Podnožje je sestavljeno iz treh plasti materiala, ki omogočajo hitro in enakomerno porazdelitev toplote, kar pomeni, da lahko izdelek uporabljate tudi na indukcijskih kuhalnih ploščah.
- 12 **OHIŠJE TLAČNEGA KUHALNIKA:** Ta vsebuje hrano ter je odporna na kisline in alkaliije.
- 13 **ROČAJ KUHALNIKA:** Na ročaju kuhalnika je črka "▲", ki mora biti poravnana s črko "●" na pokrovu.
- 14 **KOMPLET ZRAČNIKOV**
- 15 **STOJALO ZA VSTAVEK ZA KUHANJE V PARI**

## NAVODILA ZA UPORABO

Za prvi zagon odstranite vso dodatno opremo iz posode. Na površino ob robu pokrova nanesite malo solatnega olja (slika 1). Tlačni kuhalnik do polovice napolnite s hladno vodo in ga segrevajte 30 minut, pri čemer upoštevajte poglavji "Preverjanje pred zaklepanjem" in "Kuhanje". Odprite tlačni kuhalnik, ko se popolnoma ohladi in se sprosti ves tlak. Izpraznite tlačni kuhalnik in ga skrbno osušite z mehko krpo.



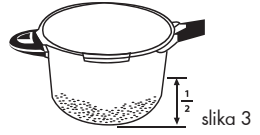
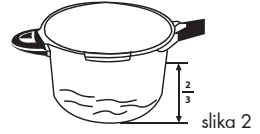
slika 1



## VARNO DELOVANJE

### DODAJANJE ŽIVIL IN TEKOČINE

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

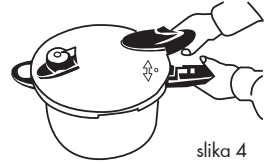


### PREVERJANJE PRED ZAPIRANJEM

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

### ZAPIRANJE TLAČNEGA KUHALNIKA

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



### KUHANJE

#### 1. Priprava

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

#### 2. Nastavitev tlaka

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

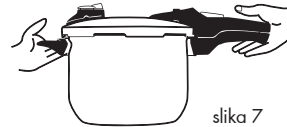
### FUNKTIONEN DES DRUCKREGELVENTILS:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

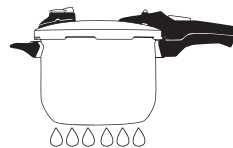
☞ - Vrtni red sproščanja hlapov

Φ - Odstranitev regulacijskega ventila tlaka



### 3. Kuhanje

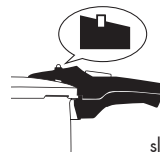
Tlačni kuhalnik postavite na kuhhalno ploščo in nastavite najvišjo stopnjo kuhanja. Čez nekaj časa iz odprtine za paro in ročaja pokrova začne uhajati majhna količina pare. Ko se rdeči zatič premakne navzgor, se začne povečevati tlak (slika 9 in 10). Če uporabljate plinsko kuhhalno ploščo, vedno poskrbite,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



slika 9

### 4. Kuhanje pod pritiskom

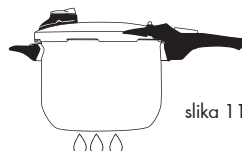
Zmanjšajte stopnjo kuhanja in nastavite čas kuhanja v skladu z receptom ali lastnimi izkušnjami (slika 11).



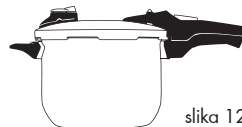
slika 10

### ODPRTA STRAN

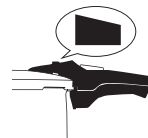
1. Ko izklopíte kuhhalno ploščo, imate dve možnosti:
  - a) Počasno spuščanje tlaka in odpiranje kuhhalnika:  
Prepričajte se, da je kuhhalnik stabilen, in počakajte, da se naravno ohladi (slika 12). Ta način je uporaben za dušenje hrane, saj visoka temperatura v kuhhalniku ostane še nekaj časa, tudi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



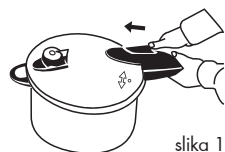
slika 11



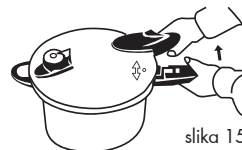
slika 12



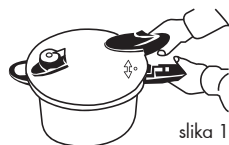
slika 13



slika 14



slika 15



slika 16

# ČIŠČENJE IN NEGA

## POZOR! NEVARNOST POŠKODBI!

Neustrezno ravnanje z izdelkom lahko povzroči poškodbe.

## ENOSTAVNO ČIŠČENJE

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

## ČISTI IZDELEK

Čiščenje regulacijskega ventila tlaka

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

## VARNOSTNI VENTIL:

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

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



slika 17

## TESNILNI OBROČ

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

Tesnilni obroč pravilno vstavite v vdolbino v pokrovu.

**OPOMBA: OPOZORILO! POPRAVILA LAHKO OPRAVLJA LE POOBlašČENO OSEBJE.**

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOŽENI VZROK	REŠEVANJE
V kuhalniku pod pritiskom ne nastaja pritisk.	Prikazovalnik tlaka se ne poveča.	Uporabite višjo temperaturo.
	Premalo tekočine za kuhanje.	Dodajte tekočino za kuhanje.
	Zgornji in spodnji ročaj nista pravilno povezana in tesnilni obroč ni v pravilnem položaju.	Tlačni kuhalik zaprite, dokler se ne ohladi. Pravilno povežite oba ročaja in namestite tesnilni obroč v pravilen položaj.
	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.
Izpod pokrova uhajajo hlapci.	Tesnilni obroč ni čist.	Očistite tesnilni obroč.
	Tesnilni obroč je deformiran in obrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč z modelom št. YS223H07.
Okoli ventila za uravnavanje tlaka uhaja tekočina ali para.	Previsoka nastavitve temperature.	Uporabite nižjo temperaturo.
	Naprava je napolnjena preko največje zmogljivosti.	Zmanjšajte količino polnjenja. Kljub temu poskrbite, da izdelek ne deluje s premalo tekočine, saj obstaja nevarnost, da se hrana na dnu kuhalnika zažge.
Indikator tlaka se ne premika navzdol in pokrova ni mogoče odpreti.	V tlačnem kuhalniku je še vedno pritisk.	Počakajte, da se iz izdelka sprosti tlak, in nastavite ventil za uravnavanje tlaka v položaj za sproščanje hlapov.
Sistem odpiranja in zapiranja ne deluje.	Oznaka "●" na pokrovu ni na isti višini kot oznaka "▲" na ročaju kuhalnika.	Obe oznaki postavite na enako višino.

TEŽAVA	MOŽENI VZROK	REŠEVANJE
Iz varnostnega ventila uhaja močan curek pare.	Mejna vrednost tlaka varnostnega ventila je bila presežena zaradi blokirane ventila za izpust hlapov.	Tako izklopite kuhhalno ploščo in tlačni kuhhalnik odstranite s kuhhalne ploščice. Tlačni kuhhalnik odprite šele po tem, ko je tlak popolnoma popustil. Preverite, kateri del je zamašen. V skladu z zgornjimi navodili očistite ventil za izpust pare in varnostni ventil.
	Tesnilni obroč varnostnega ventila ni vstavljen.	Tako izklopite kuhhalno ploščo in tlačni kuhhalnik odstranite s kuhhalne ploščice. Tlačni kuhhalnik odprite šele po tem, ko je tlak popolnoma popustil. Tesnilni obroč pravilno vstavite v vdolbino v pokrovu.
Tesnilni obroč štrli izpod pokrova.	Tesnilni obroč je obrabljen.	Zamenjajte tesnilni obroč z modelom št. YS223H07.

# PRIPOROČILO ZA PRIPRAVO

## MESO

MESO	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVITEV TLAKA
Govedina/telečja pečenka	35 – 40	visoko
Govedina/telečja pečenka (stegno)	25 – 30	visoko
Svinjska pečenka	40 – 45	visoko
Svinjska rebra, približno 900 g	15	visoko
Svinjsko stegno, dimljeno, približno 900 g	20 – 25	visoko
Jagnječje meso, stegno	35 – 40	visoko
Jagnječje meso, kocke, približno 700 g	10 – 18	visoko
Piščanec, cel, približno 1 kg	12 – 18	visoko
Piščanec v kosih, približno 1 kg	12 – 18	visoko
Juha ali goveja ali perutninska juha	8 – 10	visoko

## MORSKI SADEŽI IN RIBE

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

RIBE	PREDVIDENI ČAS KUHANJA (V MINUTAH)	NASTAVITEV TLAKA
Raki	2 – 3	nizka
Ribji file, približno 800 g	2 – 3	nizka
Ribja juha ali zgoščena ribja juha	5 – 6	nizka
Ribe, cele, brez drobovja	5 – 6	nizka
Humar, približno 800 g	2 – 3	nizka
Školjke	2 – 3	nizka
Kozice, raki	1 – 2	nizka

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

## ODSTRANITEV

### ODLAGANJE EMBALAŽE

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

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

## SPECIFIKACIJA

Model	460171
Premer	Ø 22 cm
Zvezek	6 L
Parni tlak	50/90 kPa

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

## OBDELAVA GARANCIJE IN STORITEV

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0





p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stanje informacij:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401







# TLAKOVÝ HRNIEC

SK

## TLAKOVÝ HRNIEC

Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny



# BEZPEČNOSŤ

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

## POUŽITIE NA STANOVENÝ ÚČEL

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

### BEZPEČNOSŤ DETÍ A OSÔB



#### VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE DETI A BATOLATÁ!

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



#### VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím skontrolujte stabilitu výrobku.

Výrobok používajte správne a len na stanovený účel.

Plastové komponenty sa musia uchovávať mimo dosahu otvoreného ohňa.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

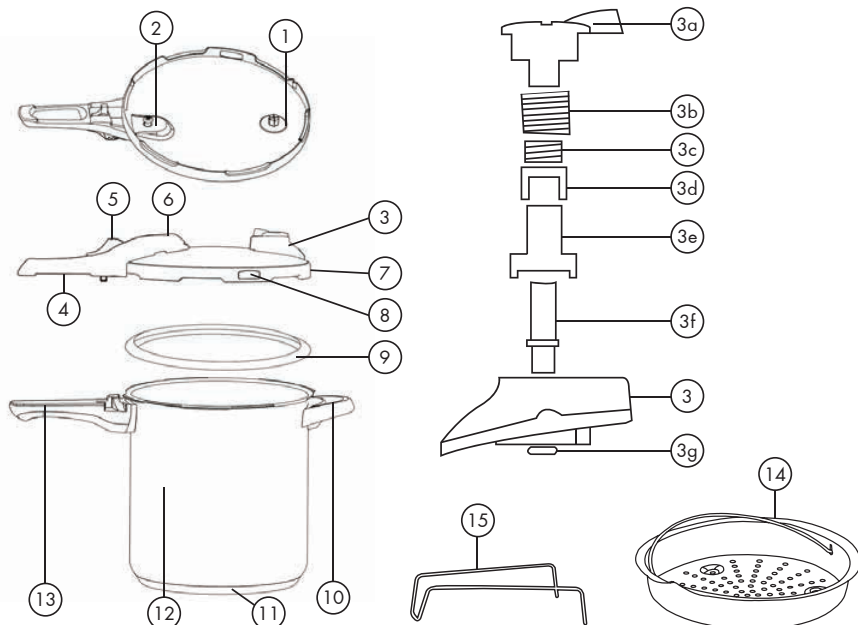
**DÔLEŽITÉ! VŠETKY DOKUMENTY SI USCHOVAJTE NA NESKORŠIE POUŽITIE A POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE!**

## OBSAH BALENIA

- Tlakový hrniec + pokrievka
- Tesniaci krúžok pre pokrievku
- Naparovacia vložka s podstavcom
- Pokyny na používanie a bezpečnostné pokyny

Naparovacia vložka je určená na varenie zeleniny v pare. Podstavec umiestnite pod naparovaciu vložku. Skontrolujte, či sú prítomné všetky diely, a skontrolujte, či výrobok nebol poškodený pri preprave. Poškodený výrobok nepoužívajte!

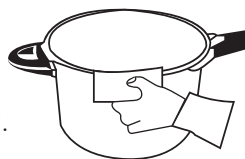
## KOMPONENTY A FUNKCIE



- 1 **BEZPEČNOSTNÁ MATICA:** Účinne zabraňuje upchávaniu výpustu pary, aby sa predišlo pretlaku vnútri výrobku.
- 2 **POISTNÝ VENTIL:** Používa sa na udržiavanie tlaku pod medznou hodnotou vypúšťaním vzduchu, akonáhle sa vytvorí vyšší tlak, ako je regulovaný. Slúži aj na zabránenie otvoreniu pokrievky, pokiaľ sa vhrnci ešte nachádza aktívny tlak.
- 3 **TLAKOVÝ REGULAČNÝ VENTIL A SPODNÁ ČASŤ TLAKOVÉHO REGULAČNÉHO VENTILU:**  
Nastavenie tlaku: „1“ = nízky tlak, „2“ = vysoký tlak.
- 3a **OVLÁDACÍ GOMBÍK**
- 3b **PRUŽINA**
- 3c **PRUŽINA**
- 3d **KRYT OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
- 3e **OS OVLÁDACIEHO GOMBÍKA**
- 3f **RÚRKA NA VYPÚŠŤANIE TLAKU:** Používa sa na vypúšťanie pary z tlakového hrnca.
- 3g **TESNIACI KRÚŽOK**
- 4 **ÚCHYTKA POKRIEVKY:** Slúži na zloženie pokrievky z tlakového hrnca.
- 5 **UZAMKNUTIE:** Keď je pokrievka správne zatvorená, uzamknite ju zatlačením zámku smerom dozadu. Zatlačením zámku smerom dopredu pokrievku otvoríte.
- 6 **UKAZOVATEĽ TLAKU:** Ukazovateľ tlaku sa v priebehu niekoľkých minút po zahriatí vysunie smerom nahor a po úplnom uvoľnení tlaku sa vráti do východiskového bodu.
- 7 **POKRIEVKA**
- 8 **OKIENKO**
- 9 **TESNENIE POKRIEVKY:** Musí byť úplne čisté, model "YS223H07".
- 10 **RÚČKA:** Slúži na prenášanie tlakového hrnca.
- 11 **DNO:** Dno pozostáva z troch vrstiev materiálu, ktoré umožňujú rýchle a rovnomerné rozvádzanie tepla, čo znamená, že hrniec je možné použiť aj na indukčných sporákoch.
- 12 **TELO TLAKOVÉHO HRNCA:** Vkladajú sa doň potraviny na varenie a je odolný voči kyselínám a zásadám.
- 13 **RUKOVÄŤ HRNCA:** Na rukoväti hrnca je symbol " ▲ ", ktorý musí byť zarovnaný so symbolom " ● " na pokrievke.
- 14 **NAPAROVACIA VLOŽKA**
- 15 **PODSTAVEC PRE NAPAROVACIU VLOŽKU**

## NÁVOD NA OBSLUHU

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

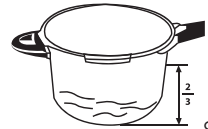


obr. 1

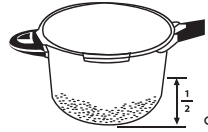
# BEZPEČNÁ PREVÁDZKA

## PRIDÁVANIE POTRAVIN A TEKUTÍN

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



obr. 2



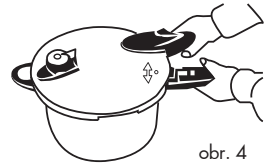
obr. 3

## KONTROLA PRED UZAMKNUTÍM

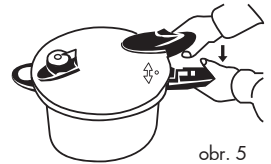
Pred uzamknutím tlakového hrnca by ste sa mali vždy uistiť, či sú rúrka na vypúšťanie tlaku (diel 3f) a poistný ventil čisté a nie sú upchaté (pozri Ošetrovanie a údržba tlakového hrnca).

## ZATVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

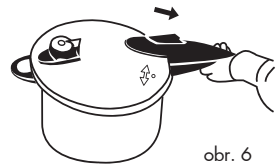
1. Zarovnajte symbol „●“ na pokrievke (diel 7) so symbolom „▲“ na rukoväti hrnca (diel 13) (obr. 4).
2. Zľahka zatlačte na pokrievku a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa obe rukoväte nedostanú do rovnakej polohy (obr. 5).
3. Zámok zatlačte dozadu smerom k značke na rukoväti pokrievky, aby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



obr. 4



obr. 5



obr. 6

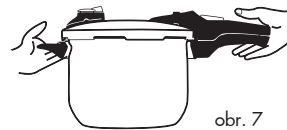
## TEPELNÁ ÚPRAVA

### 1. Príprava

Tlakový hrniec postavte na varnú dosku rovno a stabilne (obr. 7).

### 2. Nastavenie tlaku

Môžete si vybrať rôzne nastavenia tlaku. Pri nastavovaní tlaku (obr. 8) postupujte podľa odporúčaní v tabuľkách na konci tohto dokumentu.



obr. 7

## FUNKCIE TLAKOVÉHO REGULAČNÉHO VENTILU:

2 - 90 kPa

1 - 50 kPa

☑ - Poloha na uvoľnenie pary

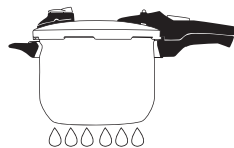
Φ - Vybratie tlakového regulačného ventilu



obr. 8

### 3. Varenie

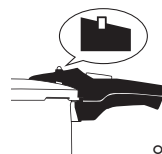
Tlakový hrniec umiestnite na sporák a nastavte najvyšší stupeň varenia. Po chvíli z výstupu pary a rúkovej pokrievky začne unikať malé množstvo pary. Keď sa červený kolík vysunie smerom nahor, začne sa zvyšovať tlak (obr. 9 a 10). Pri používaní plynového sporáka vždy dbajte na to, aby bolo nastavenie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



obr. 9


### 4. Varenie pod tlakom

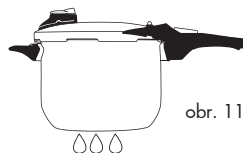
Znížte stupeň varenia a nastavte čas varenia podľa receptu alebo vlastných skúseností (obr. 11).



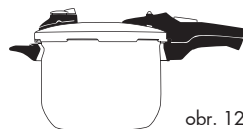
obr. 10

### OTVORENIE

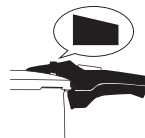
- Po vypnutí varnej dosky máte dve možnosti:
  - Pomalé znižovanie tlaku a otváranie hrnca:  
Uistite sa, či hrniec stojí stabilne, a nechajte ho prirodzene vychladnúť (obr. 12). Tento spôsob je užitočný pri dusení jedál, pretože vysoká teplota zostáva v hrnci ešte istý čas, a to aj po vypnutí varnej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



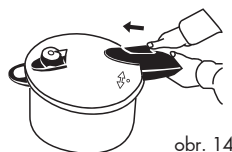
obr. 11



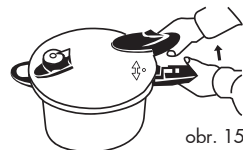
obr. 12



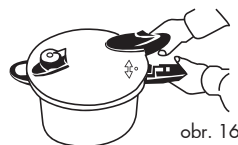
obr. 13



obr. 14



obr. 15



obr. 16

# ČISTENIE A OŠETROVANIE

## POZOR! RIZIKO POŠKODENIA!

Nesprávna manipulácia s výrobkom môže viesť k jeho poškodeniu.

## JEDNODUCHÉ ČISTENIE

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

## ČISTENIE VÝROBKU

Čistenie tlakového regulačného ventilu

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

## POISTNÝ VENTIL:

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



obr. 17

## TESNIACI KRÚŽOK

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

**UPOZORNENIE: VAROVANIE! OPRAVY MÔŽU VYKONÁVAŤ LEN OPRÁVNENÍ PRACOVNÍCI.**



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
V tlakovom hrnci sa nevytvára tlak.	Ukazovateľ tlaku sa nevy-sunie.	Použite vyššie nastavenie teploty.
	Príliš málo tekutiny na varenie.	Pridajte tekutinu na varenie.
	Horná a dolná rukoväť nie sú správne spojené a tesniaci krúžok nie je v správnej polohe.	Tlakový hrniec zatvorte, kým nevychladne. Správne spojte obe rukoväte a umiestnite tesniaci krúžok do správnej polohy.
	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistite tesniaci krúžok.
Spod pokrievky uniká para.	Tesniaci krúžok nie je čistý.	Vyčistite tesniaci krúžok.
	Tesniaci krúžok je deformovaný a opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok za model č. YS223H07.
V okolí tlakového regulačného ventilu uniká tekutina alebo para.	Príliš vysoké nastavenie teploty.	Použite nižšie nastavenie teploty.
	Spotrebič je naplnený nad svoju maximálnu kapacitu.	Znížte množstvo náplne. Dbajte však na to, aby sa výrobok nepoužíval s príliš malým množstvom tekutiny, pretože hrozí riziko, že sa jedlo na dne hrnca pripáli.
Ukazovateľ tlaku sa nepohybuje smerom nadol a veko sa nedá otvoriť.	V tlakovom hrnci je stále tlak.	Počkajte, kým sa z výrobku uvoľní tlak, a nastavte tlakový regulačný ventil do polohy na vypúšťanie pary.
Das Öffnungs- und Verschlussystem funktioniert nicht.	Označenie „●“ na pokrievke nie je v rovnakej výške ako označenie „▲“ na rukoväti hrnca.	Obidve značky zarovnajte do rovnakej výšky.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Z poistného ventilu uniká silný prúd pary.	Tlakový limit poistného ventilu bol prekročený v dôsledku upchatého ventilu na vypúšťanie pary.	Okamžite vypnite varnú dosku a odstráňte tlakový hrniec z varnej dosky. Tlakový hrniec otvorte až po úplnom uvoľnení tlaku. Skontrolujte, ktorý diel je upchatý. Vyčistite ventil na vypúšťanie pary a poistný ventil podľa vyššie uvedených pokynov.
	Tesniaci krúžok poistného ventilu nie je založený.	Okamžite vypnite varnú dosku a odstráňte tlakový hrniec z varnej dosky. Tlakový hrniec otvorte až po úplnom uvoľnení tlaku. Správne vložte tesniaci krúžok do priehlbiny vo veku.
Tesniaci krúžok vyčnieva spod pokrievky.	Tesniaci krúžok je opotrebovaný.	Vymeňte tesniaci krúžok za model č. YS223H07.

# ODPORÚČANIE NA PRÍPRAVU

## MÄSO

MÄSO	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Hovädzie/teľacie pečené mäso	35 – 40	vysoké
Hovädzie mäso / teľacie pečené mäso ( koleno)	25 – 30	vysoké
Pečené bravčové mäso	40 – 45	vysoké
Bravčové rebrá, približne 900 g	15	vysoké
Bravčové koleno, údené, približne 900 g	20 – 25	vysoké
Jahňa, stehno	35 – 40	vysoké
Jahňa, kocky, približne 700 g	10 – 18	vysoké
Kurča, v celku, približne 1 kg	12 – 18	vysoké
Kurča, na kúsky, približne 1 kg	12 – 18	vysoké
Polievka alebo hovädzí alebo hydiový vývar	8 – 10	vysoké

## MORSKÉ PLODY A RYBY

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

RYBY	ODHADOVANÝ ČAS VARENIA (V MINÚTACH)	NASTAVENIE TLAKU
Krab	2 – 3	nízke
Rybie filé, približne 800 g	2 – 3	nízke
Rybia polievka alebo koncentrovaný rybí vývar	5 – 6	nízke
Ryby, celé, vypitvané	5 – 6	nízke
Homár, približne 800 g	2 – 3	nízke
Mušle	2 – 3	nízke
Krevety, kraby	1 – 2	nízke

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

# LIKVIDÁCIA ODPADU

## LIKVIDÁCIA OBALOV

Obal výrobku je vyrobený z recyklovateľných materiálov.

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

## ŠPECIFIKÁCIA

Model	460171
Priemer	Ø 22 cm
Objem	6 L
Tlak pár	50/90 kPa

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

## SPRACOVANIE ZÁRUKY A SERVISU

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



p:os handels GmbH

Ostenallee 1-3

D-59063 Hamm · Germany

info@pos-germany.de

Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0



IAN 460171\_2401

300 | SK



p:os handels GmbH  
Ostenallee 1-3  
D-59063 Hamm · Germany  
info@pos-germany.de  
Tel. +49 (0)23 81 / 87 133-0

Stav informácií:

**01/2023 Ident-No.: 20-15057-24-02**



IAN 460171\_2401



IAN 460171\_2401