

Model 721383

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Instrukcja obsługi

Manual de uso

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES



TRYKKOGER

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye trykkoger, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager trykkogeren i brug.

Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om trykkogerenes funktioner.

Tekniske data

Komfurtype: alle, inkl. induktion
 Materiale: 18/8 rustfrit stål og bakelit
 Kapacitet: 6 liter
 Med indvendig måleskala

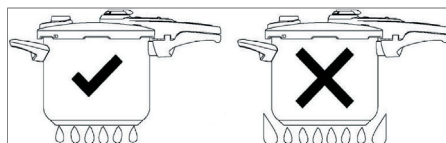
Særlige sikkerhedsforskrifter

Trykkogeren bliver meget varm under brug, og der dannes tryk inde i trykkogeren. Sørg altid for at udligne trykket som beskrevet i afsnittet Trykkudligning, inden du åbner låget!

Undlad at modificere trykkogeren på nogen måde! Brug kun originale reservedele!

Trykkogeren må anvendes af børn over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og dermed forstår de forbundne risici. Børn må ikke lege med trykkogeren. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

Når trykkogeren er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Når trykkogeren bruges, skal børn, der opholder sig i nærheden af den, altid holdes under opsyn. Trykkogeren er ikke legetøj.



Kogezonen skal være helt flad, og den må ikke være større end trykkogerenes diameter.

Der skal altid påfyldes mindst 0,25 liter vand, når du bruger trykkogeren, så der kan dannes et damptryk inde i den.

Hvis du tilbereder kød eller fjerkræ, skal der påfyldes mindst 0,5 liter vand, og hvis tilberedningstiden overstiger 15 minutter, skal der påfyldes mindst 1 liter vand.

Trykkogeren må maksimalt fyldes 2/3 op ved fødevarer, som ikke udvider sig ved tilberedning (f.eks. kød og grøntsager).

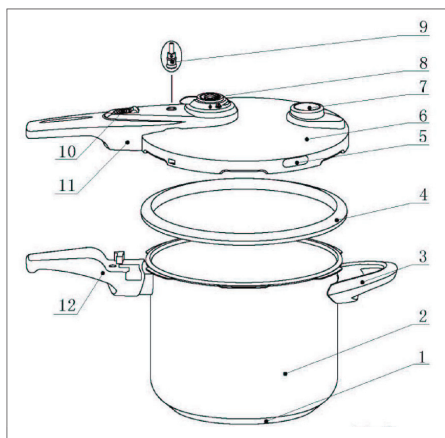
Trykkogeren må maksimalt fyldes 1/3 op ved fødevarer, som udvider sig ved tilberedning (f.eks. grød og ris).

Kontroller før hver brug, at pakningen sidder korrekt, og at den ikke er nedslidt, revnet eller beskadiget.

Før ibrugtagning

Vask alle dele grundigt i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, skyl delene af under rindende vand, og tør dem.

For at undgå afgivelse af lugt eller smag fra trykkogeren, skal du fylde 0,5 liter vand i trykkogeren og lade det varme op i en halv time. Hæld vandet bort.



Trykkogerens dele

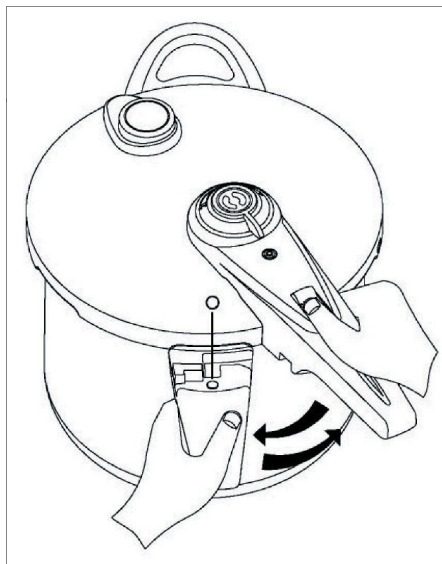
1. Bund
2. Gryde
3. Støtthåndtag
4. Pakning
5. Damphul
6. Låg
7. Trykindikator
8. Trykregulator
9. Sikkerhedsventil med låseindikator
10. Udløserknap
11. Øverste håndtag
12. Nederste håndtag

Påsætning af låg

Før påsætning af låget skal du med en tandstikker eller lignende kontrollere, at stålkuglerne i sikkerhedsventilen kan bevæge sig.

Anbring mærket (•) på låget (6) ud for mærket (•) på det nederste håndtag (12).

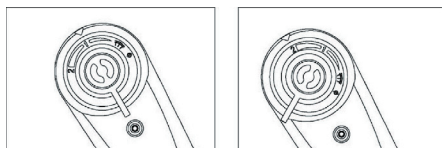
Drej låget med uret, til det øverste håndtag (11) og det nederste håndtag (12) er ud for hinanden, og der lyder et klik.



Drej trykregulatoren (8) til den ønskede position.

Position 1 svarer til et tryk på 60 ± 10 Kpa.

Position 2 svarer til et tryk på 100 ± 10 Kpa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Brug

Anbring trykkogeren på kogezone, og tænd for kogezone.

Svits eller brun eventuelt maden af i gryden (2), og tilsæt alle ingredienser inklusive mindst 0,25 liter vand eller anden væske.

Sæt låget på trykkogeren som beskrevet.

Der kan komme lidt damp ud ved sikkerhedsventilen. Når trykket i trykkogeren overstiger 5 Kpa, presses den røde låseindikator ved sikkerhedsventilen (9) op, og låget fastlåses. Der kommer ikke længere damp ud ved sikkerhedsventilen.

Efterhånden, som der dannes yderligere tryk i trykkogeren, løftes trykindikatoren (7), og der kommer damp ud gennem trykregulatoren (8).



Når den første hvide ring på trykindikatoren bliver synlig, er trykket 60 ± 10 Kpa.

Når den anden hvide ring på trykindikatoren bliver synlig, er trykket 100 ± 10 Kpa.

Hvis den røde ring på trykindikatoren bliver synlig, er trykket for højt, og du skal omgående skrue ned for kogezone!



Når trykket er som ønsket (en eller begge hvide ringe er synlige), skal du skrue ned for kogezone, så temperaturen fastholdes uden at øges.

Når trykket er korrekt, kommer der en jævn strøm af damp ud gennem trykregulatoren. Tilberedningstiden skal regnes fra dette tidspunkt.

Trykudligning

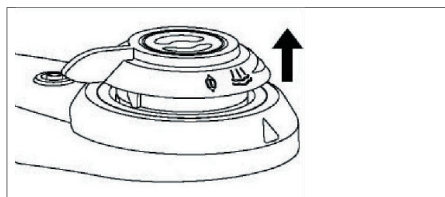
Der er 3 måder at trykudligne på, så den røde låseindikator ved sikkerhedsventilen (9) falder ned, og låget kan tages af:

1) Langsom trykudligning

Tag trykkogeren af kogezone, og lad den stå og køle langsomt af, til den røde låseindikator ikke længere er synlig.

2) Hurtig trykudligning

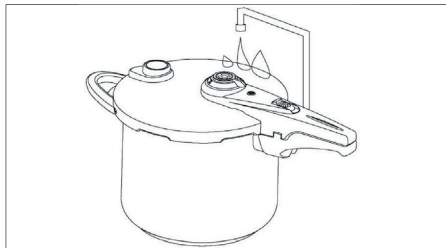
Drej trykregulatoren fra position 2 til position 1, så dampen udledes hurtigt. Når kun én hvid ring er synlig på trykindikatoren, skal du dreje trykregulatoren til dampsymbolet, så resten af dampen lukkes ud. Denne metode er kun beregnet ved tilberedning af faste fødevarer.



3) Øjeblikkelig trykkudligning

Løft trykkogeren over i en håndvask, og åbn for vandhanens kolde vand, så det rammer låget i en tynd stråle. Vandstrålen må ikke ramme trykregulatoren, trykindikatoren og håndtaget, og trykkogeren må ikke nedsænkes i vand.

Vandet køler hurtigt trykkogeren af, så trykket udlignes, og låget kan tages af.



Aftagning af låg

Forsøg aldrig at tage låget af, hvis trykkogeren er under tryk!

Hold ved håndtagene (11, 12), og skub udløserknappen (10) fremad, så den resterende damp udledes via damphullet (5) forrest på trykkogeren.

Drej det øverste håndtag (11) mod uret, til mærket (•) på låget (6) er ud for mærket (•) på det nederste håndtag (12).

Løft låget lodret af.

Sikkerhedsanordninger

Trykkogeren er forsynet med flere sikkerhedsanordninger:

1) Fastlåsning af låget

Når trykket i trykkogeren overstiger 5 Kpa, kan låget ikke tages af.

2) Trykregulator

Trykregulatoren bruges til at indstille det maksimale tryk i trykkogeren. Hvis trykket overstiger dette, udledes damp gennem trykregulatoren for at sænke trykket.

3) Sikkerhedsventil

Hvis trykregulatoren mod forventning ikke fungerer korrekt, sørger sikkerhedsventilen for, at trykket i trykkogeren ikke kan overstige 180 Kpa.

4) Pakning

Hvis hverken trykregulatoren eller sikkerhedsventilen fungerer, presses pakningen åben, når trykket stiger til mellem 200 og 280 Kpa, og trykket i trykkogeren vil derefter falde til under 20 Kpa inden for 1 minut.

Rengøring og vedligehold

Vask gryden (2), låget (6) og pakningen (4) i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel efter hver brug. Brug ikke stålsvampe eller skuremidler, da det kan beskadige overfladen. Delene må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Kontroller, at stålkuglerne i sikkerhedsventilen kan bevæge sig.

Kontroller pakningen. Hvis pakningen er nedslidt, revnet eller beskadiget, skal den udskiftes.

Trykkogeren må ikke opbevares med låget monteret.

Fejlafhjælpning

Problem	Årsag	Løsning
Der kommer ikke damp ud af sikkerhedsventilen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der er ikke nok væske i trykkogeren. 2. Kogezonen er ikke varm nok. 3. Sikkerhedsventilen er blokeret. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tilsæt mere væske. 2. Skru op for kogezonen. 3. Rens sikkerhedsventilen.
Der kommer damp ud ved kanten af låget.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Låget er ikke lukket korrekt. 2. Pakningen sidder forkert eller er snavset. 3. Pakningen er defekt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tag låget af, og sæt det omhyggeligt på igen. 2. Vask pakningen, og sæt den på igen. 3. Udskift pakningen.
Der dannes ikke tryk i trykkogeren. Trykindikatoren hæves ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trykregulatoren er drejet til dampsymbolet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drej trykregulatoren til position 1 eller 2.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returnvarer
- Garantivarer
- Åbent hverdage fra 07.00 til 17.00 (fredag til kl. 15.00)
- Tlf: +45 76 62 11 10
- Fax: +45 76 62 11 27
- E-mail: service@hpschou.com

Fremstillet i P.R.C.

EU-Importør:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Danmark

© 2016 HP Schou A/S

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

TRYKKOKER

Innledning

For at du skal få mest mulig glede av den nye trykkokeren, bør du lese denne bruksanvisningen før du tar trykkokeren i bruk.

Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du skulle få behov for å lese informasjonen om igjen senere.

Tekniske spesifikasjoner

Komfyrtype: alle, inkl. induksjon
Materiale: 18/8 rustfritt stål og bakelitt
Kapasitet: 6 liter
Med innvendig måleskala

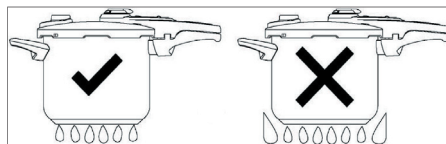
Spesielle sikkerhetsregler

Trykkokeren blir svært varm under bruk, og det dannes trykk inni trykkokeren. Sørg alltid for å utligne trykket som beskrevet i avsnittet Trykkutligning før du åpner lokket!

Du må ikke endre trykkokeren på noen som helst måte. Bruk bare originale reservedeler!

Trykkokeren kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt følsomhet, fysiske eller mentale handikap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruken av apparatet på en sikker måte og dermed forstår risikoen bruken innebærer. Barn skal ikke leke med trykkokeren. Barn skal bare utføre rengjøring og vedlikehold når de er under oppsyn.

Når trykkokeren er i bruk, bør den holdes under konstant oppsyn. Når trykkokeren er i bruk, må du holde øye med barn som oppholder seg i nærheten. Trykkokeren er ikke noe leketøy.



Kokesonen må være helt flat, og den må ikke være større enn diameteren til trykkokeren.

Det må alltid fylles på minst 0,25 liter vann når du bruker trykkokeren, slik at det kan dannes damptrykk inni den.

Hvis du tilbereder kjøtt eller fjærkre, må det fylles på minst 0,5 liter vann, og hvis tilberedningstiden overstiger 15 minutter, må det fylles på minst 1 liter vann.

Trykkokeren skal maksimalt fylles 2/3 med matvarer som ikke utvider seg under tilberedning (f.eks. kjøtt og grønnsaker).

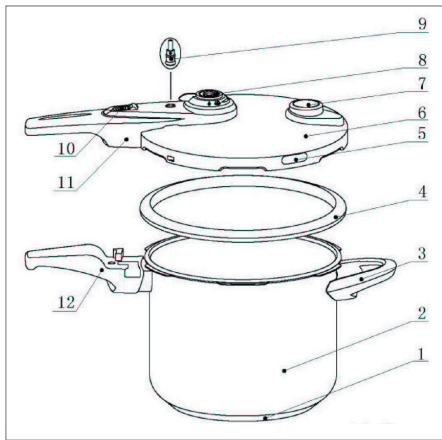
Trykkokeren skal maksimalt fylles 1/3 med matvarer som utvider seg under tilberedning (f.eks. grøt og ris).

Kontroller alltid før bruk at pakningen sitter riktig og at den ikke er slitt, revnet eller skadet.

Før du tar apparatet i bruk

Vask alle delene grundig i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, skyll delene under rennende vann og tørk dem.

For å unngå lukt eller smak fra trykkokeren fyller du 0,5 liter vann i trykkokeren og varmer det opp i en halv time. Hell ut vannet.



Trykkokerens deler

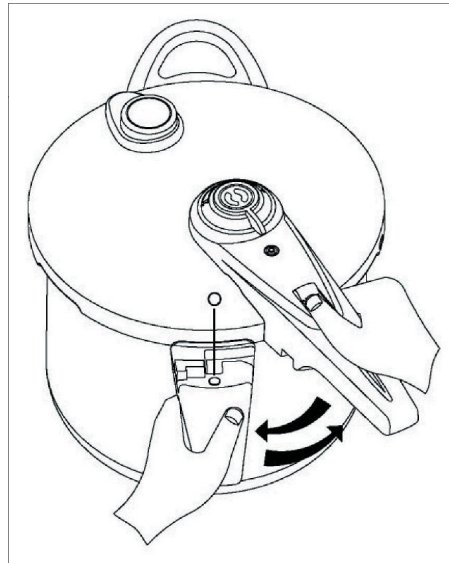
1. Bunn
2. Gryte
3. Støtthåndtak
4. Pakning
5. Damphull
6. Løkk
7. Trykkindikator
8. Trykkregulator
9. Sikkerhetsventil med låseindikator
10. Utløserknapp
11. Øvre håndtak
12. Nedre håndtak

Sette på lokket

Før du setter på lokket, må du kontrollere med en tannstikke eller lignende at stålkulene i sikkerhetsventilen kan bevege seg.

Plasser merket (•) på lokket (6) rett overfor merket (•) på det nedre håndtaket (12).

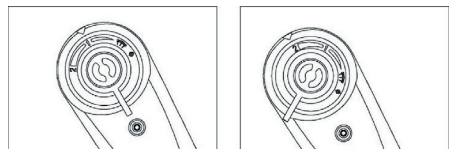
Drei lokket med urviseren til det øvre håndtaket (11) og det nedre håndtaket (12) står rett overfor hverandre, og du hører et klikk.



Drei trykkregulatoren (8) til ønsket posisjon.

Posisjon 1 tilsvarer et trykk på 60 ± 10 Kpa.

Posisjon 2 tilsvarer et trykk på 100 ± 10 Kpa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Bruk

Sett trykkokeren på kokesonen, og slå på kokesonen.

Svi av eller brun eventuelt maten i gryten (2), og tilsett alle ingrediensene pluss minst 0,25 liter vann eller annen væske.

Sett lokket på trykkokeren som beskrevet.

Det kan komme litt damp ut fra sikkerhetsventilen. Når trykket i trykkokeren overstiger 5 Kpa, presses den røde låseindikatoren på sikkerhetsventilen (9) opp, og lokket låses fast. Det kommer ikke lenger damp ut fra sikkerhetsventilen.

Etter hvert som det dannes enda høyere trykk i trykkokeren, løftes trykkindikatoren (7) opp, og det kommer damp ut gjennom trykkregulatoren (8).



Når den første hvite ringen på trykkindikatoren blir synlig, er trykket 60 ± 10 Kpa.

Når den andre hvite ringen på trykkindikatoren blir synlig, er trykket 100 ± 10 Kpa.

Hvis den røde ringen på trykkindikatoren blir synlig, er trykket for høyt og du må straks skru ned kokesonen!



Når ønsket trykk er oppnådd (en eller begge de hvite ringene er synlige), skrur du ned kokesonen slik at temperaturen holdes konstant, men ikke stiger.

Når trykket er riktig, kommer det en jevn strøm av damp ut gjennom trykkregulatoren. Tilberedningstiden skal regnes fra dette tidspunktet.

Trykkutligning

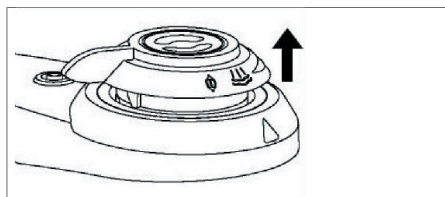
Trykket kan utlignes på 3 måter slik at den røde låseindikatoren på sikkerhetsventilen (9) faller ned og lokket kan tas av:

1) Langsom trykkutligning

Ta trykkokeren av kokesonen, og la den stå og avkjøles langsomt til den røde låseindikatoren ikke lenger vises.

2) Hurtig trykkutligning

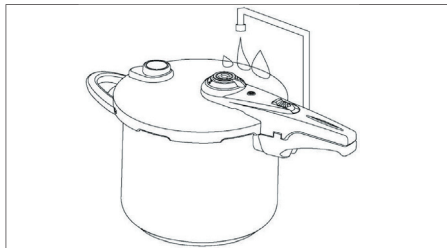
Drei trykkregulatoren fra posisjon 2 til posisjon 1, slik at dampen slippes raskt ut. Når bare én hvit ring er synlig på trykkindikatoren, dreier du trykkregulatoren til dampsymbolet, slik at resten av dampen slippes ut. Denne metoden er bare beregnet på tilberedning av av faste matvarer.



3) Øyeblikkelig trykkutligning

Løft trykkokeren over i en utslagsvask, og skru opp kaldtvannskranen slik at vannet treffer lokket i en tynn stråle. Vannstrålen må ikke treffe trykkregulatoren, trykkindikatoren eller håndtaket, og trykkokeren må ikke senkes ned i vann.

Vannet kjøler trykkokeren rask ned, slik at trykket utlignes og lokket kan tas av.



Ta av lokket

Prøv aldri å ta av lokket når trykkokeren er under trykk!

Hold i håndtakene (11, 12), og skyv utløserknappen (10) fremover slik at resten av dampen slippes ut gjennom damphullet (5) helt foran på trykkokeren.

Drei det øvre håndtaket (11) mot urviseren til merket (•) på lokket (6) står rett overfor merket (•) på det nedre håndtaket (12).

Løft lokket rett opp.

Sikkerhetsanordninger

Trykkokeren er utstyrt med flere sikkerhetsanordninger:

1) Fastlåsing av lokket

Når trykket i trykkokeren overstiger 5 Kpa, kan lokket ikke tas av.

2) Trykkregulator

Trykkregulatoren brukes til å stille inn maksimalt trykk for trykkokeren. Hvis trykket overstiger dette, slippes det damp ut gjennom trykkregulatoren for å senke trykket.

3) Sikkerhetsventil

Hvis trykkregulatoren plutselig ikke virker som den skal, sørger sikkerhetsventilen for at trykket i trykkokeren ikke kan overstige 180 Kpa.

4) Pakning

Hvis verken trykkregulatoren eller sikkerhetsventilen fungerer, presses pakningen opp når trykket stiger til mellom 200 og 280 Kpa, og trykket i trykkokeren vil deretter falle til under 20 Kpa i løpet av 1 minutt.

Rengjøring og vedlikehold

Vask gryten (2), lokket (6) og pakningen (4) i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel hver gang du har brukt trykkokeren. Ikke bruk stålull eller skuremidler, for dette kan skade overflaten. Delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Kontroller at stålkulene i sikkerhetsventilen kan bevege seg.

Kontroller pakningen. Hvis pakningen er slitt, revnet eller skadet, må den skiftes.

Trykkokeren må ikke oppbevares med lokket på.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Feilsøking

NO

Problem	Årsak	Løsning
Det kommer ikke damp ut av sikkerhetsventilen.	<ol style="list-style-type: none">1. Det er ikke nok væske i trykkokeren.2. Kokesonen er ikke varm nok.3. Sikkerhetsventilen er blokkert.	<ol style="list-style-type: none">1. Tilsett mer væske.2. Skru opp kokesonen.3. Rens sikkerhetsventilen.
Der kommer damp ut ved kanten av lokket.	<ol style="list-style-type: none">1. Lokket er ikke lukket korrekt.2. Pakningen sitter feil eller er skitten.3. Pakningen er defekt.	<ol style="list-style-type: none">1. Ta av lokket og sett det omhyggelig på igjen.2. Vask pakningen, og sett den på igjen.3. Skift pakningen.
Det dannes ikke trykk i trykkokeren. Trykkindikatoren løftes ikke opp.	<ol style="list-style-type: none">1. Trykkregulatoren er dreid til dampsymbolet.	<ol style="list-style-type: none">1. Drei trykkregulatoren til posisjon 1 eller 2.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- Åpent hverdager kl. 08.00-16.00
- Tlf.: +47 51 68 65 00
- E-post: kundeservice@hpschou.no

Produsert i Kina

EU-importør:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Danmark

© 2016 HP Schou A/S

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingsystem uten skriftlig tillatelse fra HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

TRYCKKOKARE

Introduktion

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya tryckkokare rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den.

Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om tryckkokarens funktioner igen.

Tekniska data

Typ av spis: alla, inkl. induktion
Material: 18/8 rostfritt stål och bakelit
Kapacitet: 6 liter
Men invändig måttskala

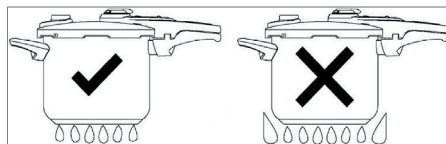
Säkerhetsföreskrifter

Tryckkokaren blir mycket varm under användning och det bildas ett tryck inuti den. Se alltid till att jämna ut trycket enligt beskrivningen i avsnittet Tryckutjämning innan du öppnar locket!

Försök inte modifiera tryckkokaren på något som helst sätt! Använd endast originalreservdelar!

Tryckkokaren får användas av barn över 8 år och personer med nedsatt känslighet, fysiska eller mentala funktionshinder under förutsättning att de övervakas eller instrueras för användning av apparaten på ett säkert sätt och därmed förstår riskerna som är förknippade med den. Barn får inte leka med tryckkokaren. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

När tryckkokaren används bör den hållas under konstant uppsyn. När tryckkokaren används måste du hålla uppsikt över barn som befinner sig i närheten. Tryckkokaren är ingen leksak.



Värmezonerna ska vara helt plan och den får inte vara större än tryckkokarens diameter.

Fyll alltid på minst 0,25 liter vatten när du använder tryckkokaren så att ett ångtryck kan byggas upp inuti den.

Om du tillagar kött eller fågel, fyll på med minst 0,5 liter vatten, och om tillagningstiden överstiger 15 minuter, fyll på med minst 1 liter vatten.

Tryckkokaren får maximalt fyllas till 2/3 med råvaror som inte utvidgas vid tillagning (t.ex. kött och grönsaker).

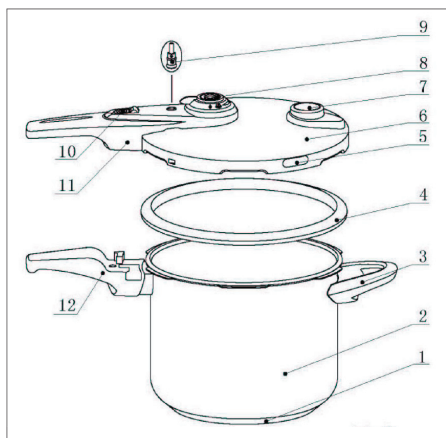
Tryckkokaren får maximalt fyllas till 1/3 med råvaror som utvidgas vid tillagning (t.ex. gröt och ris).

Kontrollera innan varje användning att packningen sitter korrekt och att den inte är sliten, sprucken eller skadad.

Före idrifttagandet

Diska alla delar grundligt i varmt vatten med lite diskmedel, skölj delarna under rinnande vatten, och torka av dem.

För att undvika att tryckkokaren tar lukt eller smak, fyll på med 0,5 liter vatten i tryckkokaren och låt det värmas upp i en halvtimme. Häll sedan av vattnet.



Tryckkokarens delar

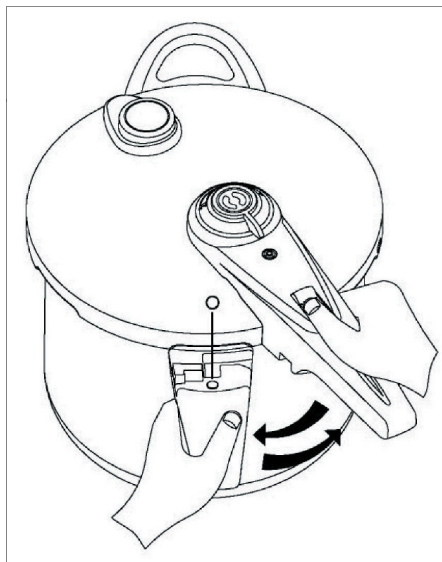
1. Botten
2. Gryta
3. Stödhandtag
4. Packning
5. Ånghål
6. Lock
7. Tryckindikator
8. Tryckregulator
9. Säkerhetsventil med låsindikator
10. Frigöringsknapp
11. Översta handtaget
12. Nedersta handtaget

Påsättning av lock

Innan locket sätts på, kontrollera att stålkulorna i säkerhetsventilen kan röra på sig med en tandpetare eller liknande.

Placera märket (*) på locket (6) ovanför märket (*) på det nedersta handtaget (12).

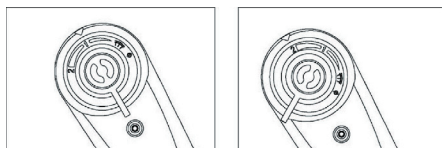
Vrid locket medsols tills det översta handtaget (11) och det nedersta handtaget (12) befinner sig över varandra och ett klick hörs.



Vrid tryckregulatorn (8) till önskat läge.

Position 1 motsvarar ett tryck på 60 ± 10 Kpa.

Position 2 motsvarar ett tryck på 100 ± 10 Kpa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Användning

Sätt tryckkokaren på värmezonen och slå på värmezonen.

Bryn eventuellt maten i grytan (2) och tillsätt alla ingredienser inklusive minst 0,25 liter vatten eller annan vätska.

Sätt locket på tryckkokaren enligt beskrivningen.

Det kan komma ut lite ånga från säkerhetsventilen. När trycket i tryckkokaren överstiger 5 Kpa pressas den röda låsindikatorn vid säkerhetsventilen (9) upp och locket går i lås. Det kommer inte längre någon ånga från säkerhetsventilen.

Efterhand som det bildas ytterligare tryck i tryckkokaren lyfts tryckindikatorn (7) och ånga kommer upp genom tryckregulatorn (8).



När den första vita ringen på tryckindikatorn blir synlig är trycket 60 ± 10 Kpa.

När den andra vita ringen på tryckindikatorn blir synlig är trycket 100 ± 10 Kpa.

Om den röda ringen på tryckindikatorn blir synlig är trycket för högt, och du måste omedelbart skruva ner värmen i värmezonen!



När trycket är det önskade (en eller båda vita ringar är synliga), skruva ner värmen i värmezonen så att temperaturen hålls kvar utan att öka.

När trycket är korrekt kommer det ut en jämn ström av ånga från tryckregulatorn. Tillagningstiden ska beräknas från denna tidpunkt.

Tryckutjämning

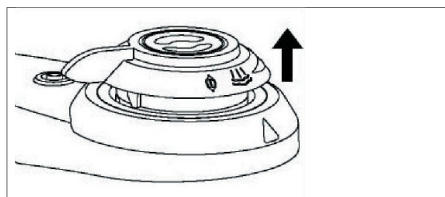
Det finns 3 olika sätt att tryckutjämna på så att den röda låsindikatorn vid säkerhetsventilen (9) faller ner och locket kan tas av:

1) Långsam tryckutjämning

Ta tryckkokaren av värmezonen och låt den stå och svalna långsamt tills den röda låsindikatorn inte längre är synlig.

2) Snabb tryckutjämning

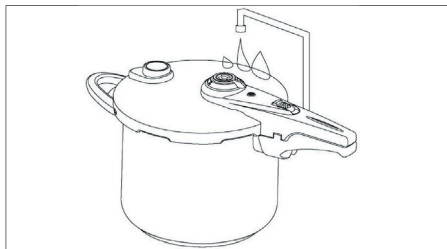
Vrid tryckregulatorn från position 2 till position 1 så att ångan avleds fort. När bara en vit ring syns på tryckindikatorn, vrid tryckregulatorn till ångsymbolen så att resten av ångan stängs ute. Denna metod är endast beräknad för tillagning av fasta råvaror.



3) Omedelbar tryckutjämning

Flytta över tryckkokaren till en diskho och låt kallvatten rinna i en tunn stråle på locket. Vattenstrålen får inte hamna på tryckregulatorn, tryckindikatorn och handtaget, och tryckkokaren får inte sänkas ner i vatten.

Vattnet kyler av tryckkokaren snabbt så att trycket utjämnas och locket kan tas av.



Avtagning av locket

Försök aldrig ta av locket om tryckkokaren står under tryck!

Håll i handtagen (11, 12), och skjut frigöringsknappen (10) framåt så att resterande ånga avleds via ånghålet (5) längst fram på tryckkokaren.

Vrid det översta handtaget (11) motsols tills märket (•) på locket (6) befinner sig ovanför märket (•) på det nedersta handtaget (12).

Lyft av locket lodrätt.

Säkerhetsanordningar

Tryckkokaren är försedd med flera säkerhetsanordningar:

1) Fastlåsning av locket

När trycket i tryckkokaren överstiger 5 Kpa kan locket inte tas av.

2) Tryckregulator

Tryckregulatorn används till att ställa in maximalt tryck i tryckkokaren. Om trycket överstiger detta avleds ånga genom tryckregulatorn för att sänka trycket.

3) Säkerhetsventil

Om tryckregulatorn mot förmodan inte fungerar som den ska ser säkerhetsventilen till att trycket i tryckkokaren inte överstiga 180 Kpa.

4) Packning

Om varken tryckregulatorn eller säkerhetsventilen fungerar pressas packningen upp när trycket stiger till mellan 200 och 280 Kpa och trycket i tryckkokaren kommer därefter att falla till under 20 Kpa inom 1 minut.

Rengöring och underhåll

Diska grytan (2), locket (6) och packningen (4) i varmt vatten med lite diskmedel efter varje användning. Använd inte stålull eller skurmedel eftersom det kan skada ytan. Delarna tål inte diskmaskin.

Kontrollera att stålkulorna i säkerhetsventilen kan röra sig.

Kontrollera packningen. Om packningen är slitet, sprucken eller skadad måste den bytas ut.

Tryckkokaren får inte förvaras med locket monterat.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Problemlösning

Problem	Orsak	Lösning
Det kommer ingen ånga ur säkerhetsventilen.	<ol style="list-style-type: none">1. Det finns inte tillräckligt med vätska i tryckkokaren.2. Värmezonen är inte tillräckligt varm.3. Säkerhetsventilen är blockerad.	<ol style="list-style-type: none">1. Tillsätt mer vätska.2. Skruva upp värmezonen.3. Rensa säkerhetsventilen.
Det kommer ut ånga vid kanten på locket.	<ol style="list-style-type: none">1. Locket är inte korrekt stängt.2. Packningen sitter fel eller är smutsigt.3. Packningen är defekt.	<ol style="list-style-type: none">1. Ta av locket och sätt på det igen noggrant.2. Diska packningen och sätt på den igen.3. Byt ut packningen.
Det bildas inte tryck i tryckkokaren. Tryckindikatorn höjs inte.	<ol style="list-style-type: none">1. Tryckregulatorn är vriden till ångsymbolen.	<ol style="list-style-type: none">1. Vrid tryckregulatorn till position 1 eller 2.

SE

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- Öppet vardagar från 07.00 til 17.00 (fredag till kl. 15.30)
- Tel.: +46 (0)451 381 987
- Fax: +46 (0)451 414 00
- E-mail: service@hpverktyg.se

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

EU-importör:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Danmark

© 2016 HP Schou A/S

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

PAINKEITIN

Johdanto

Lue tämä käyttöohje läpi ennen painekeitimen käyttöönottoa, jotta saat painekeitimestä mahdollisimman suuren hyödyn.

Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi painekeitimen toiminnot.

Tekniset tiedot

Liesityyppi: kaikki, myös induktioliesi
Valmistusmateriaali: 18/8 ruostumaton teräs ja bakeliitti
Kapasiteetti: 6 litraa
Sisäpuolella mitta-asteikko

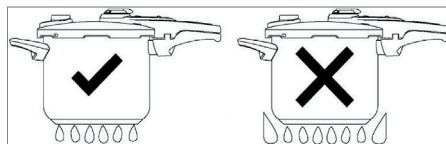
Turvallisuusohjeet

Käytön aikana painekeitin kuumenee voimakkaasti ja keittimessä muodostuu paine. Poista aina paine kohdassa Paineenpoisto kuvatulla tavalla ennen kuin avaat kannen.

Älä muuta painekeitintä millään tavalla. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

Painekeitintä saavat käyttää kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä ihmiset, joilla on alentunut toimintakyky tai jotka ovat fyysisesti tai psyykkisesti vajaatoimintaisia, sillä edellytyksellä, että heitä valvotaan heidän käyttäessään laitetta tai että heille on neuvottu laitteen turvallinen käyttö siten, että he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä painekeitimellä. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Kun painekeitintä käytetään, sitä on tarkkailtava jatkuvasti. Kun painekeitintä käytetään, sen lähellä olevia lapsia on aina valvottava. Painekeitin ei ole leikkikalua.



Keittolevyn on oltava täysin tasainen eikä sen halkaisija saa olla painekeitimen pohjan halkaisijaa suurempi.

Kattilaan on aina lisättävä vähintään 0,25 litraa vettä, jotta painetta muodostuu.

Jos kypsennät lihaa tai siipikarjaa, lisää kattilaan vähintään 0,5 litraa vettä. Jos kypsennysaika on yli 15 minuuttia, lisää vähintään 1 litra vettä.

Painekeitimestä enintään 2/3 voidaan täyttää elintarvikkeilla, jotka eivät laajene kypsennyksen aikana (esimerkiksi liha ja vihannekset).

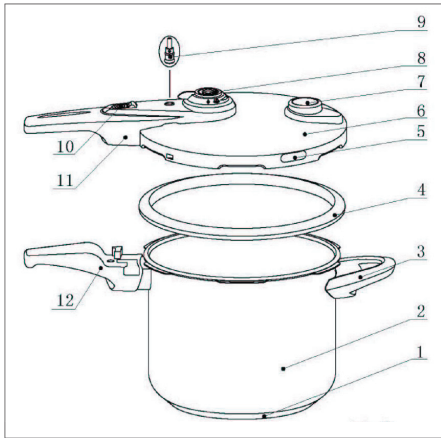
Painekeitimestä enintään 1/3 voidaan täyttää elintarvikkeilla, jotka laajenevat kypsennyksen aikana (esimerkiksi puuro ja riisi).

Tarkasta aina ennen käyttöä, että tiiviste on kunnolla paikallaan, hyvässä kunnossa, ehjä ja vahingoittumaton.

Toimet ennen käyttöönottoa

Pese kaikki osat perusteellisesti lämpimällä vedellä, johon on lisätty hieman astianpesuainetta. Huuhtelee sen jälkeen osat juoksevalla vedellä ja kuivaa ne.

Jotta uudesta painekeitimestä ei lähtisi hajuja eikä makuja, lisää kattilaan 0,5 litraa vettä ja anna veden lämmetä puoli tuntia. Kaada vesi pois.



Painekeittimen osat

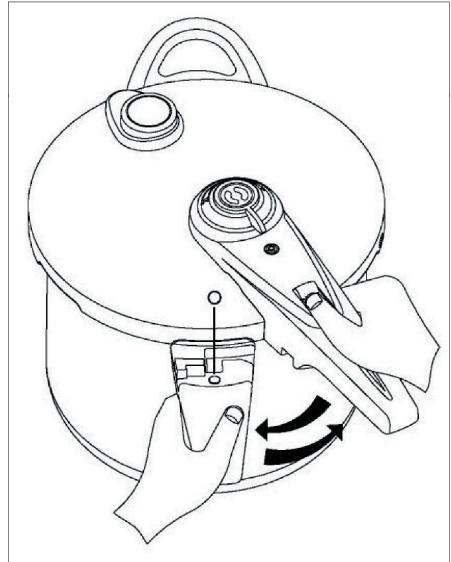
1. Pohja
2. Kattila
3. Tukikahva
4. Tiiviste
5. Höyryaukko
6. Kansi
7. Paineenilmaisin
8. Paineensäädin
9. Varoventtiili, jossa lukitusindikaattori
10. Vapautuspainike
11. Yläkahva
12. Alakahva

Kannen asettaminen

Tarkasta ennen kannen asettamista paikalleen hammastikulla tai vastaavalla, että varoventtiilin teräslaakerit liikkuvat.

Aseta kannessa (6) oleva merkki (•) alakahvassa (12) olevan merkin (•) kohdalle.

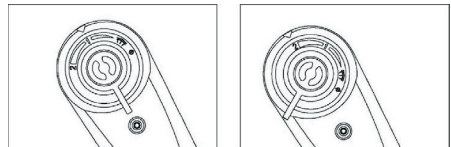
Kierrä kantta myötäpäivään, kunnes yläkahva (11) ja alakahva (12) ovat vastakkain ja kuuluu napsahdus.



Kierrä paineensäädin (8) haluamaasi asentoon.

Asento 1 vastaa painetta 60 ± 10 kPa.

Asento 2 vastaa painetta 100 ± 10 kPa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Käyttö

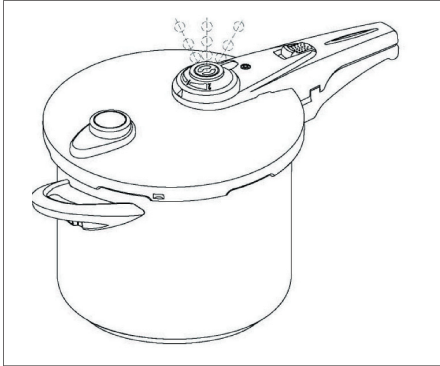
Aseta painekeitin keittolevylle ja kytke keittolevy.

Paista kevyesti tai ruskista tarvittaessa ruoka kattilassa (2) ja lisää sen jälkeen kaikki ainekset kattilaan mukaan lukien vähintään 0,25 litraa vettä tai muuta nestettä.

Aseta kansi painekeittimeen edellä kuvatulla tavalla.

Varoventtiilistä voi tulla hieman höyryä. Kun paine ylittää 5 kPa, varoventtiilin (9) punainen lukitusilmaisin ponnahtaa ylös ja kansi lukittuu. Varoventtiilistä ei tule enää höyryä.

Kun painekeitimessä muodostuu yhä suurempi paine, paineenilmaisin (7) ponnahtaa ylös ja höyryä tulee paineensäätimestä (8).



Kun paineenilmaisimen ensimmäinen valkoinen rengas tulee näkyviin, paine on 60 ± 10 kPa.

Kun paineenilmaisimen toinen valkoinen rengas tulee näkyviin, paine on 100 ± 10 kPa.

Jos paineenilmaisimen punainen rengas tulee näkyviin, paine on liian kova. Säädä silloin heti keittolevy pienemmälle.



Kun paine on sopiva (näkyvissä on yksi tai kaksi valkoista rengasta), säädä keittolevy pienemmälle, jotta lämpötila ei nouse, vaan pysyy tasaisena.

Kun paine on sopiva, paineensäätimestä virtaa tasainen höyryvirta. Kypsennysaika lasketaan tästä hetkestä.

Paineenpoisto

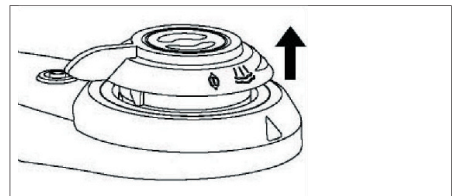
Paine voidaan poistaa kolmella tavalla. Paineen poistamisen jälkeen varoventtiilin (9) punainen lukitusilmaisin laskeutuu alas ja kansi voidaan irrottaa.

1) Hidas paineenpoisto

Poista painekeitin keittolevyltä ja anna sen jäähtyä hitaasti, kunnes punaista lukitusilmaisinta ei enää näy.

2) Keskinopea paineenpoisto

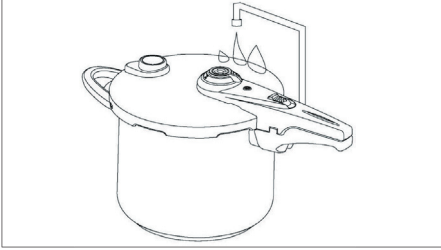
Kierrä paineensäädin asennosta 2 asentoon 1 niin, että höyry poistuu nopeasti. Kun paineenilmaisimen yksi valkoinen rengas on näkyvissä, kierrä paineensäädin höyrysymbolin kohdalle jäljellä olevan höyryn poistamiseksi. Tätä menetelmää voidaan käyttää vain silloin, kun kypsennettävät elintarvikkeet ovat kiinteitä.



3) Nopea paineenpoisto

Nosta painekeitin pesualtaaseen ja avaa kylmä vesihana niin, että kanteen osuu kevyt suihku. Vesisuihku ei saa osua paineensäätimeen, paineenilmaisimeen tai kahvaan eikä painekeitintä saa upottaa veteen.

Vesi jäähdyyttää nopeasti painekeitimen, jolloin paine poistuu ja kansi voidaan avata.



Kannen avaaminen

Kantta ei saa koskaan avata silloin, kun painekattilassa on painetta!

Pidä kiinni kahvoista (11, 12) ja työnnä vapautuspainiketta (10) eteenpäin niin, että jäljellä oleva höyry poistuu painekeitimen etuosassa olevan höyryaukon (5) kautta.

Kierrä yläkahvaa (11) myötäpäivään, kunnes kannessa (6) oleva merkki (•) on alakahvassa (12) olevan merkin (•) kohdalla.

Nosta kansi suoraan ylös.

Turvatoimet

Painekeittimessä on useita turvatoimintoja:

1) Kannen pikalukitus

Kun painekeitimen paine on yli 5 kPa, kantta ei voi irrottaa.

2) Paineensäädin

Paineensäätimen avulla säädetään painekeitimen maksimipaine. Jos paine ylittää sen, höyry johdetaan paineensäätimen kautta paineen laskemiseksi.

3) Varoventtiili

Jos paineensäädin ei jostain syystä toimi oikein, varoventtiili huolehtii siitä, ettei paine ylitä 180 kPa:ta.

4) Tiiviste

Jos paineensäädin ja varoventtiili eivät jostain syystä toimi oikein, tiiviste avautuu, kun paine on 200–280 kPa. Sen jälkeen paine laskee painekeittimessä 20 kPa:n alle minuutin aikana.

Puhdistaminen ja kunnossapito

Pese kattila (2), kansi (6) ja tiiviste (4) käytön jälkeen lämpimällä vedellä, johon on lisätty hieman astianpesuainetta. Älä käytä terässientä tai hankaavia pesuaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa. Laitteen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarkasta, että varoventtiilin teräslaakerit liikkuvat.

Tarkasta tiiviste. Jos tiiviste on kulunut, haljennut tai vahingoittunut, vaihda se uuteen.

Painekeitintä ei saa säilyttää kansi paikalleen asetettuna.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Vianetsintä

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Varoventtiilistä ei tule höyryä.	<ol style="list-style-type: none">1. Painekeittimessä ei ole tarpeeksi vettä.2. Keittolevy ei ole riittävän suurella.3. Varoventtiili on tukossa.	<ol style="list-style-type: none">1. Lisää nestettä.2. Säädä keittolevy suuremmalle.3. Puhdista varoventtiili.
Kannen reunasta tulee höyryä.	<ol style="list-style-type: none">1. Kansi ei ole oikein lukittuna.2. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan tai on likainen.3. Tiiviste on vahingoittunut.	<ol style="list-style-type: none">1. Irrota kansi ja aseta se tarkasti takaisin paikalleen.2. Pese tiiviste ja aseta se takaisin paikalleen.3. Vaihda tiiviste.
Painekeittimessä ei muodostu painetta. Paineenilmaisin ei ponnahta ylös.	<ol style="list-style-type: none">1. Paineensäädin on höyrysymbolin kohdalla.	<ol style="list-style-type: none">1. Kierrä painensäädin asentoon 1 tai 2.

FI

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- Avoinna arkisin klo 7 –17
(Paitsi perjantaisin klo 7 –15.30)
- Puhelin: +358 (0)19-2217 000
- Faksi: +358 (0)19-2217 099
- Sähköposti: myynti@hvpfi.com

Valmistettu Kiinassa

EU-maahantuoja:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Tanska

© 2016 HP Schou A/S

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa kopioida millään tavalla kokonaan eikä osittain sähköisillä tai mekaanisilla apuvälineillä, kuten kopioimalla tai nauhoittamalla, kääntämällä tai tallentamalla tietoja tallennus- tai tietokantajärjestelmään ilman HP Schou A/S:n kirjallista suostumusta.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

PRESSURE COOKER

Introduction

To get the most out of your new pressure cooker, please read through these instructions before use.

Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Cooker type: all, incl. induction hob
Material: 18/8 stainless steel and bakelite
Capacity: 6 litres
With internal measuring scale

Special safety instructions

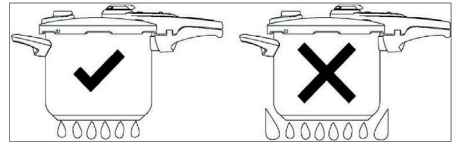
The pressure cooker gets very hot during use and pressure forms inside the pressure cooker. Always ensure the pressure is released as described under Equalising the pressure before opening the lid!

Do not modify the pressure cooker in any way. Use original spare parts only!

The pressure cooker may be used by children over 8 years old and people with reduced sensitivity, or a physical or mental disability, as long as they are supervised or have been instructed in use of the appliance in a safe manner and have thus understood the associated risks. Children must not play with the pressure cooker. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

When the pressure cooker is in use, it should be monitored continuously. When the pressure cooker is in use, any children near it must not be left unattended. This pressure cooker is not a toy.

The cooking zone must be entirely level and no larger than the diameter of the pressure cooker.



The pressure cooker must always contain at least 0.25 litres of water when you use it to ensure that steam pressure can form inside it.

When cooking meat or poultry, fill with at least 0.5 litres of water, and at least 1 litre of water if the cooking time is more than 15 minutes.

The pressure cooker must be no more than 2/3 full when cooking foods that do not expand during cooking (e.g. meat or vegetables).

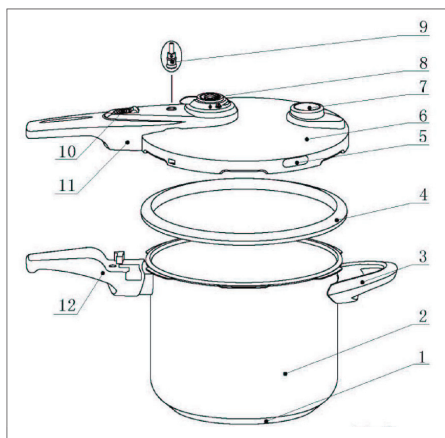
The pressure cooker must be no more than 1/3 full when cooking foods that expand during cooking (e.g. cereals or rice).

Check before use each time that the gasket is correctly positioned and that it is not worn, cracked or damaged.

Before use

Wash all parts thoroughly in hot soapy water, rinse under running water and dry.

To avoid the pressure cooker giving off a smell or taste, fill with 0.5 litres of water and allow it to heat up for half an hour. Pour the water away.



Main components

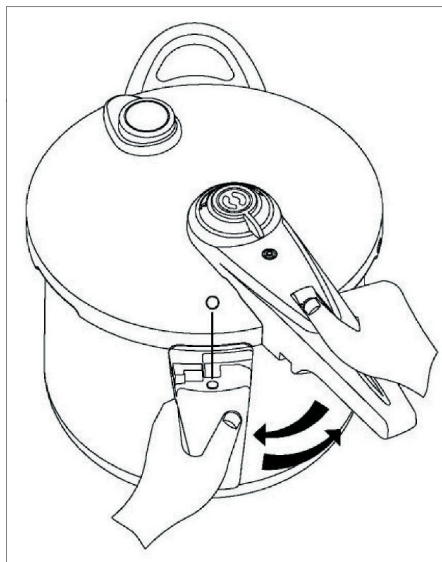
1. Base
2. Pan
3. Support handle
4. Gasket
5. Steam vent
6. Lid
7. Pressure indicator
8. Pressure regulator
9. Safety valve with lock indicator
10. Release button
11. Upper handle
12. Lower handle

Attaching the lid

Before attaching the lid, use a match or similar to check that the steel balls in the safety valve can move.

Line the (•) mark on the lid (6) up with the (•) mark on the lower handle (12).

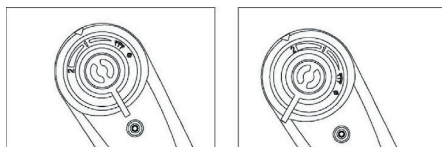
Turn the lid clockwise until the upper handle (11) and the lower handle (12) are lined up with each other and you hear a click.



Turn the pressure regulator (8) to the required position.

Position 1 corresponds to a pressure of 60 ± 10 kPa.

Position 2 corresponds to a pressure of 100 ± 10 kPa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Use

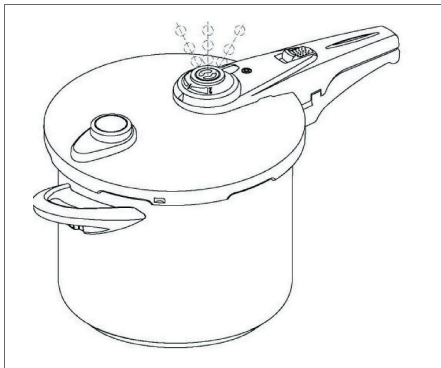
Place the pressure cooker on the stove and light the stove.

Lightly fry or brown any food in the pan (2) and add all the ingredients, including at least 0.25 litres of water or other liquid.

Attach the lid to the pressure cooker as described.

Some steam may be emitted from the safety valve. Once the pressure in the pressure cooker exceeds 5 kPa, the red lock indicator by the safety valve (9) pops up and the lid is locked. There is no longer steam coming out of the safety valve.

Gradually, as further pressure builds up in the pressure cooker, the pressure indicator (7) rises and steam is emitted through the pressure regulator (8).



When the first white ring on the pressure indicator is visible, the pressure is 60 ± 10 kPa.

When the second white ring on the pressure indicator is visible, the pressure is 100 ± 10 kPa.

If the red ring on the pressure indicator is visible, the pressure is too high and you must turn down the heat!



Once the pressure has reached the required level (one or both white rings are visible), turn down the heat so that the temperature is maintained but not increased.

When the pressure is correct, an even stream of steam will be emitted through the pressure regulator. The cooking time should be calculated from that point.

Equalising the pressure

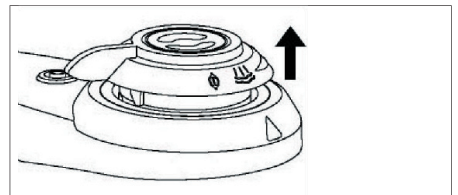
There are 3 ways of equalising the pressure so that the red lock indicator by the safety valve (9) drops and the lid can be removed:

1) Slow pressure equalisation

Remove the pressure cooker from the heat and allow it to stand slowly cooling until the red lock indicator is no longer visible.

2) Quick pressure release

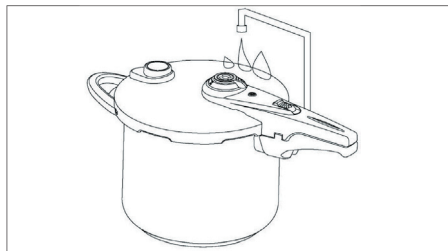
Turn the pressure regulator from position 2 to position 1 to release the steam quickly. Once only one white ring is visible on the pressure indicator, turn it to the steam symbol so that the rest of the steam is released. This method is only suitable when cooking solid foods.



3) Instant pressure equalisation

Lift the pressure cooker into a sink and turn on the cold water tap so that a thin jet of water hits the lid. The water must not hit the pressure regulator, pressure indicator or handle, and the pressure cooker must not be submerged in water.

The water rapidly cools the pressure cooker so that the pressure is equalised and the lid can be removed.



Removing the lid

Never try to remove the lid when the pressure cooker is pressurised.

Hold by the handles (11, 12) and push the release button (10) forward so that the remaining steam is released via the steam hole (5) at the front of the pressure cooker.

Turn the upper handle (11) anticlockwise until the (+) mark on the lid (6) is lined up with the (-) mark on the lower handle (12).

Lift the lid off vertically.

Safety devices

The pressure cooker is equipped with a number of safety devices:

1) Lid lock

When the pressure in the pressure cooker exceeds 5 kPa, the lid cannot be removed.

2) Pressure regulator

The pressure regulator is used to set the maximum pressure in the pressure cooker. If the pressure exceeds this, steam is released through the pressure regulator to lower the pressure.

3) Safety valve

If the pressure regulator unexpectedly fails, the safety valve ensures that the pressure in the pressure cooker cannot exceed 180 kPa.

4) Gasket

If both the pressure regulator and safety valve fail, the gasket is forced open when the pressure rises to between 200 and 280 kPa. The pressure in the pressure cooker then falls to below 20 kPa within 1 minute.

Cleaning and maintenance

Wash the pan (2), lid (6) and gasket (4) in hot soapy water after each use. Do not use steel wool or scouring pads as they can damage the surface. The parts must not be washed in the dishwasher.

Check that the steel balls in the safety valve can move.

Check the seal. If it is worn, torn or damaged, it should be replaced.

The pressure cooker must not be stored with the lid fitted to it.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
No steam coming out of the safety valve.	<ol style="list-style-type: none">1. There is insufficient liquid in the pressure cooker.2. The cooking zone is not hot enough.3. The safety valve is blocked.	<ol style="list-style-type: none">1. Add more liquid.2. Turn up the heat.3. Clean the safety valve.
Steam is coming out of the edge of the lid.	<ol style="list-style-type: none">1. The lid is not closed correctly.2. The seal is incorrectly positioned or dirty.3. The seal is defective.	<ol style="list-style-type: none">1. Remove the lid and put it back on carefully.2. Wash the seal and put it back on.3. Replace the seal.
Pressure is not forming in the pressure cooker. The pressure indicator is not raising.	<ol style="list-style-type: none">1. The pressure regulator has turned to the steam symbol.	<ol style="list-style-type: none">1. Turn the pressure regulator to position 1 or 2.

GB

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- Open weekdays from 07.00 to 17.00 (Fridays until 15.00)
- E-mail: service@hpschou.com

Manufactured in P.R.C.

EU Importer:

HP Schou A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Denmark

© 2016 HP Schou A/S

All rights reserved. The contents of this user guide may not be reproduced in part or whole in any way, electronically or mechanically (e.g. photocopying or scanning), translated or stored in a database and retrieval system without the prior written consent of HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

SCHNELLKOCHTOPF

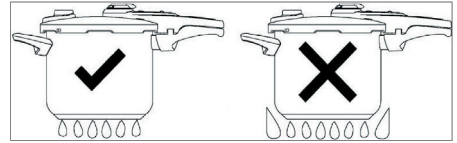
Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Schnellkochtopf möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Schnellkochtopfs später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Wenn der Schnellkochtopf in Gebrauch ist, muss er ständig beaufsichtigt werden. Wenn der Schnellkochtopf benutzt wird, müssen Kinder, die sich in der Nähe aufhalten, stets beaufsichtigt werden. Der Schnellkochtopf ist kein Spielzeug.



Technische Daten

Herdtyp: alle, einschl. Induktion
Material: 18/8 Edelstahl und Bakelit
 Fassungsvermögen: 6 Liter
Mit innen liegender Maßskala

Die Kochzone muss vollständig flach sein, und sie darf nicht größer als der Durchmesser des Schnellkochtopfs sein.

Es müssen stets mindestens 0,25 Liter Wasser eingefüllt werden, wenn Sie den Schnellkochtopf benutzen, damit sich darin ein Dampfdruck aufbauen kann.

Besondere Sicherheitshinweise

Der Schnellkochtopf wird während des Gebrauchs sehr heiß, und es baut sich Druck in ihm auf. Achten Sie stets darauf, den Druck wie im Abschnitt „Druckausgleich“ beschrieben auszugleichen, bevor Sie den Deckel öffnen.

Nehmen Sie keine Änderungen am Schnellkochtopf vor! Verwenden Sie nur originale Ersatzteile!

Der Schnellkochtopf darf von Kindern über 8 Jahren, von Personen mit beeinträchtigtem Wahrnehmungsvermögen und von Personen, die körperliche oder geistige Behinderungen haben, unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Schnellkochtopf spielen.

Wenn Sie Fleisch oder Geflügel zubereiten, müssen mindestens 0,5 Liter Wasser eingefüllt werden, und falls die Zubereitungszeit 15 Minuten übersteigt, muss mindestens 1 Liter Wasser eingefüllt werden.

Der Schnellkochtopf darf maximal zu 2/3 mit Lebensmitteln gefüllt werden, die sich bei der Zubereitung nicht ausdehnen (z. B. Fleisch und Gemüse).

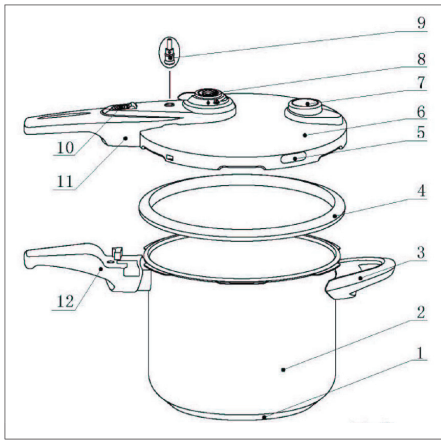
Der Schnellkochtopf darf maximal zu 1/3 mit Lebensmitteln gefüllt werden, die sich bei der Zubereitung ausdehnen (z. B. Grütze und Reis).

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Dichtung korrekt sitzt, und dass sie nicht verschlissen, eingerissen oder beschädigt ist.

Vor dem Gebrauch

Waschen Sie alle Teile gründlich in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Um zu vermeiden, dass der Schnellkochtopf einen Geruch oder Geschmack abgibt, müssen Sie 0,5 Liter Wasser in den Schnellkochtopf füllen und dies eine halbe Stunde lang erwärmen. Schütten Sie das Wasser weg.



Die Teile des Schnellkochtopfs

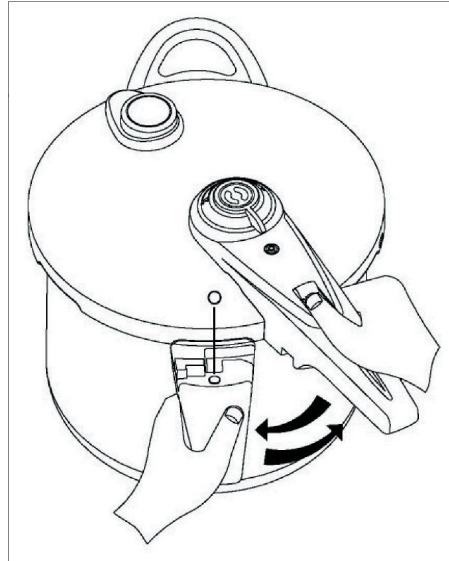
1. Boden
2. Topf
3. Zusatzhandgriff
4. Dichtung
5. Dampföffnung
6. Deckel
7. Druckanzeige
8. Druckregler
9. Sicherheitsventil mit Verriegelungsanzeige
10. Auslöseknopf
11. Oberer Handgriff
12. Unterer Handgriff

Aufsetzen des Deckels

Vor dem Aufsetzen des Deckels müssen Sie mit einem Zahnstocher oder dergleichen kontrollieren, ob sich die Stahlkugeln im Sicherheitsventil bewegen können.

Bringen Sie das Zeichen (•) am Deckel (6) gegenüber dem Zeichen (•) am unteren Handgriff (12) an.

Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der obere Handgriff (11) und der untere

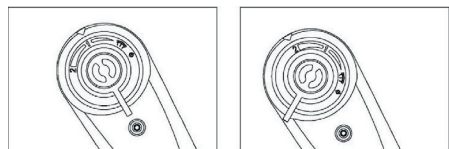


Handgriff (12) übereinanderstehen und ein Klicken zu hören ist.

Drehen Sie den Druckregler (8) in die gewünschte Position.

Position 1 entspricht einem Druck von 60 ± 10 Kpa.

Position 2 entspricht einem Druck von 100 ± 10 Kpa.



Gebrauch

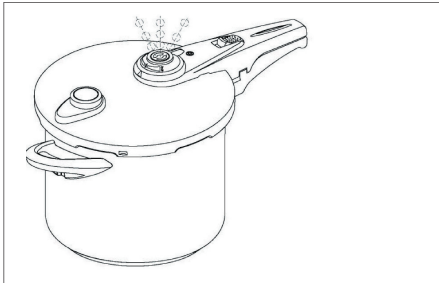
Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Kochzone und schalten Sie die Kochzone ein.

Schmoren oder bräunen Sie das Gargut eventuell im Topf (2) an, und geben Sie alle Zutaten hinzu, einschließlich mindestens 0,25 Liter Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Setzen Sie den Deckel wie beschrieben auf den Schnellkochtopf.

Aus dem Sicherheitsventil kann ein wenig Dampf austreten. Wenn der Druck im Schnellkochtopf 5 Kpa übersteigt, wird die rote Verriegelungsanzeige am Sicherheitsventil (9) nach oben gedrückt und der Deckel verriegelt. Aus dem Sicherheitsventil tritt kein Dampf mehr aus.

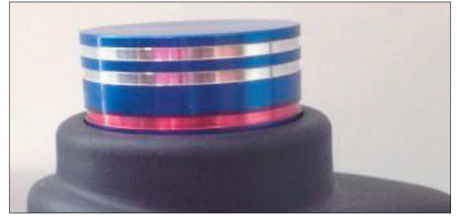
Während sich im Schnellkochtopf zusätzlicher Druck aufbaut, hebt sich die Druckanzeige (7), und aus dem Druckregler (8) tritt Dampf aus.



Wenn der erste weiße Ring der Druckanzeige sichtbar wird, beträgt der Druck 60 ± 10 Kpa.

Wenn der zweite weiße Ring der Druckanzeige sichtbar wird, beträgt der Druck 100 ± 10 Kpa.

Wenn der rote Ring der Druckanzeige sichtbar wird, ist der Druck zu hoch, und sie müssen sofort die Kochzone herunterregeln!



Wenn der Druck wie gewünscht ist (ein oder zwei Ringe sind sichtbar), müssen Sie die Kochzone so herunterregeln, dass die Temperatur gehalten wird, ohne sich zu erhöhen.

Wenn der Druck korrekt ist, entweicht ein gleichmäßiger Dampfstrom aus dem Druckregler. Die Zubereitungszeit muss ab diesem Zeitpunkt berechnet werden.

Druckausgleich

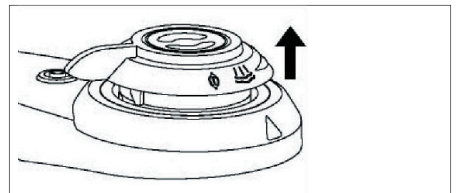
Es gibt 3 Methoden, den Druck auszugleichen, sodass die rote Verriegelungsanzeige am Sicherheitsventil (9) fällt und der Deckel abgenommen werden kann:

1) Langsamer Druckausgleich

Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Kochzone und lassen Sie ihn stehen und langsam abkühlen, bis die rote Verriegelungsanzeige nicht mehr sichtbar ist.

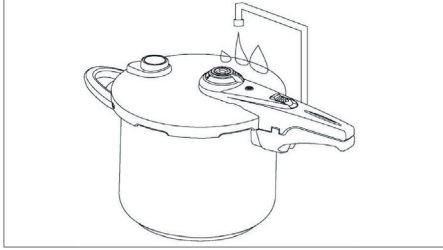
2) Schneller Druckausgleich

Drehen Sie den Druckregler von Position 2 auf Position 1, damit der Dampf schnell abgeleitet wird. Wenn an der Druckanzeige nur ein weißer Ring sichtbar ist, müssen Sie den Druckregler zum Dampfsymbol drehen, damit der Rest des Dampfes abgelassen wird. Diese Methode eignet sich nur für die Zubereitung fester Lebensmittel.



3) Sofortiger Druckausgleich

Stellen Sie den Schnellkochtopf in ein Waschbecken und öffnen Sie den Kaltwasserhahn, sodass der Deckel von einem dünnen Strahl getroffen wird. Der Wasserstrahl darf weder den Druckregler noch die Druckanzeige oder den Handgriff treffen, und der Schnellkochtopf darf nicht in Wasser eingetaucht werden.



Das Wasser kühlt den Schnellkochtopf schnell ab, sodass der Druck ausgeglichen wird und der Deckel abgenommen werden kann.

Abnehmen des Deckels

Versuchen Sie niemals, den Deckel abzunehmen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht!

Halten Sie die Handgriffe (11, 12) fest und schieben Sie den Auslöseknopf (10) nach vorne, damit der restliche Dampf über das Dampfloch (5) an der Vorderseite des Schnellkochtopfs abgelassen wird.

Drehen Sie den oberen Handgriff (11) gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das Zeichen (•) am Deckel (6) über dem Zeichen (•) am unteren Handgriff (12) befindet.

Heben Sie den Deckel senkrecht ab.

Sicherheitsvorrichtungen

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

1) Verriegelung des Deckels

Wenn der Druck im Schnellkochtopf 5 Kpa übersteigt, kann der Deckel nicht abgenommen werden.

2) Druckregler

Der Druckregler wird verwendet, um den maximalen Druck im Schnellkochtopf einzustellen. Wenn der Druck diesen übersteigt, wird der Dampf durch den Druckregler ausgeleitet, um den Druck zu senken.

3) Sicherheitsventil

Falls der Druckregler wider Erwarten nicht korrekt funktioniert, sorgt das Sicherheitsventil dafür, dass der Druck im Druckkocher 180 Kpa nicht übersteigen kann.

4) Dichtung

Wenn weder der Druckregler noch das Sicherheitsventil funktioniert, wird die Dichtung aufgedrückt, wenn der Druck auf zwischen 200 und 280 Kpa steigt. Der Druck im Druckkocher fällt danach innerhalb von 1 Minute auf unter 20 Kpa.

Reinigung und Pflege

Waschen Sie den Topf (2), den Deckel (6) und die Dichtung (4) nach jedem Gebrauch in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann. Die Teile sind nicht spülmaschinenfest.

Überprüfen Sie, ob sich die Stahlkugeln im Sicherheitsventil bewegen können.

Überprüfen Sie die Dichtung. Wenn die Dichtung verschlissen, eingerissen oder beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden.

Der Schnellkochtopf darf nicht mit montiertem Deckel aufbewahrt werden.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Aus dem Sicherheitsventil tritt kein Dampf aus.	<ol style="list-style-type: none">1. Es ist nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf.2. Die Kochzone ist nicht heiß genug.3. Das Sicherheitsventil ist blockiert.	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.2. Regeln Sie die Kochzone hoch.3. Reinigen Sie das Sicherheitsventil.
Am Rand des Deckels tritt Dampf aus.	<ol style="list-style-type: none">1. Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.2. Die Dichtung sitzt falsch oder ist verschmutzt.3. Die Dichtung ist defekt.	<ol style="list-style-type: none">1. Nehmen Sie den Deckel ab und setzen Sie ihn sorgfältig wieder auf.2. Waschen Sie die Dichtung und setzen Sie sie wieder ein.3. Tauschen Sie die Dichtung aus.
Im Schnellkochtopf baut sich kein Druck auf. Die Druckanzeige hebt sich nicht.	<ol style="list-style-type: none">1. Der Druckregler ist auf das Dampfsymbol gedreht.	<ol style="list-style-type: none">1. Drehen Sie den Druckregler auf Position 1 oder 2.

DE

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- Werktags von 7.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet (Freitag bis 15.00 Uhr)
- E-Mail: service@hpschou.com

Hergestellt in der Volksrepublik China

EU-Importeur:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Dänemark

© 2016 HP Schou A/S

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von HP Schou A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

SZYBKOWAR

Wprowadzenie

Aby jak najlepiej wykorzystać możliwości nowego szybkowaru, przed pierwszym użyciem należy przeczytać niniejsze instrukcje.

Należy także zachować te instrukcje do użytku w przyszłości.

Dane techniczne

Typ szybkowaru: całe wyposażenie, w tym pokrętko indukcyjne

Materiał: stal nierdzewna 18/8 i bakelit

Pojemność: 6 litrów

Z wewnętrzną skalą pomiarową

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

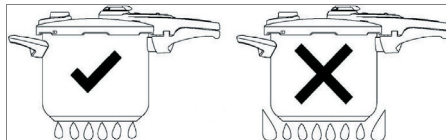
Podczas używania szybkowaru nagrzewa się do wysokiej temperatury i wewnątrz tworzy się ciśnienie. Zawsze przed otwarciem pokrywki należy uwolnić ciśnienie, jak opisano w części Wyrównanie ciśnienia.

Nie modyfikować szybkowaru w żaden sposób. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej wrażliwości bądź z niepełnosprawnością fizyczną lub intelektualną mogą korzystać z szybkowaru wyłącznie pod nadzorem lub pod warunkiem przeszkolenia obejmującego bezpieczne użytkowanie urządzenia, w wyniku którego zrozumiąły one związane z tym zagrożenia. Nie pozwalać dzieciom bawić się szybkowarem. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia i wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru innych osób.

Podczas używania szybkowaru należy stale monitorować jego pracę. Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu używanego szybkowaru. Ten szybkowar nie jest zabawką.

Strefa gotowania musi być całkowicie równa i nie większa od średnicy szybkowaru.



Podczas używania szybkowaru musi być wypełniony przynajmniej 0,25 litra wody, aby wewnątrz mogło tworzyć się ciśnienie.

Podczas gotowania mięsa lub drobiu należy napełnić szybkowar przynajmniej 0,5 litra wody oraz przynajmniej 1 litrem wody, gdy czas gotowania wynosi powyżej 15 minut.

Szybkowar może być wypełniony maksymalnie w 2/3 podczas gotowania produktów, które nie powiększają swojej objętości podczas gotowania (np. mięso lub warzywa).

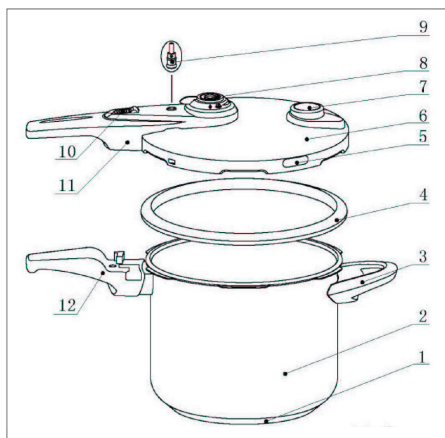
Szybkowar może być wypełniony maksymalnie w 1/3 podczas gotowania produktów, które powiększają swoją objętość podczas gotowania (np. zboża lub ryż).

Należy sprawdzić przed każdym użyciem, czy uszczelka jest prawidłowo nałożona i nie jest zużyta, popękana lub uszkodzona.

Przed użyciem

Dokładnie umyć wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, wypłukać pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Aby zapobiec wydzielaniu przez szybkowar zapachu lub smaku, należy napełnić go 0,5 litra wody i ogrzewać przez pół godziny. Wylać wodę.



Główne elementy

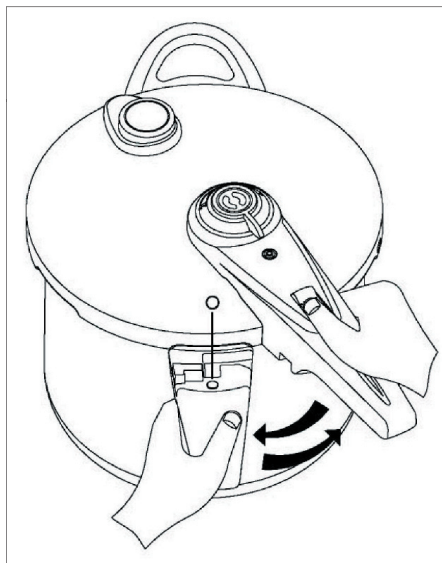
1. Podstawa
2. Garnek
3. Uchwyt pomocniczy
4. Uszczelka
5. Otwór wylotowy pary
6. Pokrywka
7. Wskaźnik ciśnienia
8. Regulator ciśnienia
9. Zawór bezpieczeństwa i wskaźnik blokady
10. Przycisk zwalniająca
11. Uchwyt górny
12. Uchwyt dolny

Przymocowanie pokrywki

Przed przymocowaniem pokrywki należy użyć zapalki lub podobnego przedmiotu, aby sprawdzić, czy stalowe kulki w zaworze bezpieczeństwa mogą się poruszać.

Wyrównać znak (•) na pokrywce (6) ze znakiem (•) na uchwycie dolnym (12).

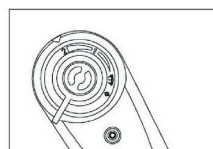
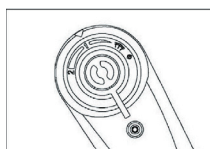
Obracać pokrywkę zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do momentu gdy uchwyt górny (11) i uchwyt dolny (12) będą względem siebie wyrównane i będzie słyszalny dźwięk zatrzaśnięcia.



Przekręcić regulator ciśnienia (8) do wybranego położenia.

Położenie 1 odpowiada ciśnieniu 60 ± 10 kPa.

Położenie 2 odpowiada ciśnieniu 100 ± 10 kPa.



Użytkowanie

Umieścić szybkowar na kuchence i włączyć palnik.

Lekko przysmażyć lub przyrumienić produkty w garnku (2) i dodać wszystkie składniki, w tym przynajmniej 0,25 litra wody lub innej cieczy.

Przymocować pokrywkę do szybkowaru, jak opisano powyżej.

Przez zawór bezpieczeństwa może uchodzić nieco pary. Gdy ciśnienie w szybkowarze przekroczy 5 kPa, czerwony wskaźnik blokady przy zaworze bezpieczeństwa (9) uniesie się do góry i pokrywka zostanie zablokowana. Para nie będzie już uchodzić z zaworu bezpieczeństwa.

Stopniowo, gdy ciśnienie w szybkowarze będzie się zwiększać, wskaźnik ciśnienia (7) podniesie się i para będzie uchodzić przez regulator ciśnienia (8).



Gdy na wskaźniku ciśnienia będzie widoczny pierwszy biały pierścień, ciśnienie będzie wynosić 60 ± 10 kPa.

Gdy na wskaźniku ciśnienia będzie widoczny drugi biały pierścień, ciśnienie będzie wynosić 100 ± 10 kPa.

Jeśli na wskaźniku ciśnienia będzie widoczny czerwony pierścień, będzie to oznaczać, że ciśnienie jest zbyt wysokie i należy zmniejszyć moc palnika!



Gdy ciśnienie osiągnie wymagany poziom (widoczny jest jeden lub oba białe pierścienie), zmniejszyć moc palnika, tak aby temperatura była utrzymywana, ale nie zwiększała się.

Gdy ciśnienie jest prawidłowe, przez regulator ciśnienia uchodzi równy strumień pary. Czas gotowania powinien być obliczany od tego momentu.

Wyrównanie ciśnienia

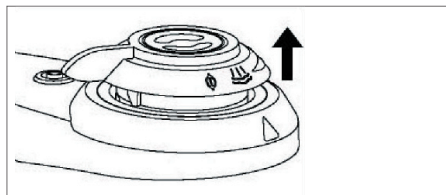
Istnieją 3 sposoby wyrównania ciśnienia, tak aby opadł wskaźnik blokady przy zaworze bezpieczeństwa (9) i możliwe było zdjęcie pokrywki:

1) Powolne wyrównanie ciśnienia

Zdjąć szybkowar z ognia i pozostawić go do czasu, aż się ochłodzi i czerwony wskaźnik blokady nie będzie widoczny.

2) Szybkie uwolnienie ciśnienia

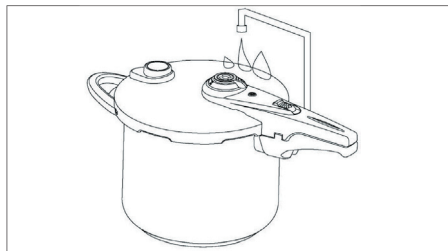
Przekręcić regulator ciśnienia z położenia 2 do położenia 1, aby szybko uwolnić parę. Gdy na wskaźniku ciśnienia będzie widoczny tylko jeden biały pierścień, przekręcić regulator ciśnienia do symbolu pary, aby uwolnić resztę pary. Metoda ta jest odpowiednia tylko w przypadku gotowania produktów stałych.



3) Natychmiastowe wyrównanie ciśnienia

Unieść szybkowar w zlewle i puścić zimną wodę, aby cienki strumień wody uderzał o pokrywkę. Woda nie może padać na regulator ciśnienia, wskaźnik ciśnienia lub uchwyt, oraz szybkowar nie może być zanurzony w wodzie.

Woda szybko schłodzi szybkowar, co spowoduje wyrównanie ciśnienia i umożliwi zdjęcie pokrywki.



Zdejmowanie pokrywki

Nigdy nie należy podejmować prób zdjęcia pokrywki, gdy w szybkowarze jest ciśnienie. Przytrzymać za uchwyty (11, 12) i popchnąć przycisk zwalniacza (10) do przodu, tak aby pozostała para została uwolniona przez otwór pary (5) z przodu szybkowaru.

Obracać uchwyt górny (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak (•) na pokrywce (6) będzie wyrównany ze znakiem (•) na uchwycie dolnym (12).

Unieść pokrywkę.

Zabezpieczenia

Szybkowar jest wyposażony w pewną liczbę zabezpieczeń:

1) Blokada pokrywki

Gdy ciśnienie w szybkowarze przekracza 5 kPa, nie jest możliwe zdjęcie pokrywki.

2) Regulator ciśnienia

Regulator ciśnienia służy do ustawienia maksymalnego ciśnienia w szybkowarze. Jeśli ciśnienie przekracza ustawioną wartość, para jest uwalniana przez regulator ciśnienia, co powoduje obniżenie ciśnienia.

3) Zawór bezpieczeństwa

Jeśli regulator ciśnienia nieoczekiwanie ulegnie awarii, zawór bezpieczeństwa zapewnia, że ciśnienie w szybkowarze nie może przekroczyć 180 kPa.

4) Uszczelka

Jeśli zarówno regulator ciśnienia, jak i zawór bezpieczeństwa ulegną awarii, uszczelka rozszczelni się, gdy ciśnienie wzrośnie do 200–280 kPa. Następnie ciśnienie w szybkowarze obniży się do poniżej 20 kPa w ciągu 1 minuty.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wymyć garnek (2), pokrywkę (6) i uszczelkę (4) w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu. Nie używać wełny stalowej lub włókniny do szorowania, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię. Części nie można zmywać w zmywarce do naczyń.

Sprawdzić, czy stalowe kulki w zaworze bezpieczeństwa mogą się poruszać.

Sprawdzić uszczelkę. Jeśli jest zużyta, rozerwana lub uszkodzona, należy ją wymienić na nową.

Szybkowaru nie wolno przechowywać z przymocowaną do niego pokrywką.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak pary uchodzącej z zaworu bezpieczeństwa.	<ol style="list-style-type: none">1. W szybkowarze jest zbyt mało wody.2. Strefa gotowania nie jest wystarczająco gorąca.3. Zawór bezpieczeństwa jest zablokowany.	<ol style="list-style-type: none">1. Dodać więcej wody.2. Zwiększyć moc palnika.3. Wyczyścić zawór bezpieczeństwa.
Para uchodzi z krawędzi pokrywki.	<ol style="list-style-type: none">1. Pokrywka nie jest prawidłowo zamknięta.2. Uszczelka nie jest prawidłowo założona lub jest zanieczyszczona.3. Uszczelka jest wadliwa.	<ol style="list-style-type: none">1. Zdjąć pokrywkę i ostrożnie przymocować ją ponownie.2. Wyczyścić uszczelkę i założyć ją ponownie.3. Wymienić uszczelkę.
W szybkowarze nie tworzy się ciśnienie. Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się.	<ol style="list-style-type: none">1. Regulator ciśnienia obrócił się do symbolu pary.	<ol style="list-style-type: none">1. Przekręcić regulator ciśnienia do położenia 1 lub 2.

PL

Punkt serwisowy:

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- otwarte od poniedziałku do piątku od 7:00 do 17:00 (w piątek do 15:00)
- E-mail: service@hpschou.com

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

Importer UE:

HP Schou A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Dania

© 2016 HP Schou A/S

Wszelkie prawa zastrzeżone. Zawartość tej instrukcji obsługi nie może być powielana w części ani całości w jakikolwiek sposób, elektronicznie lub mechanicznie (np. przez kopiowanie lub skanowanie), tłumaczona lub przechowywana w bazie danych i systemie odzyskiwania bez uprzedniej pisemnej zgody firmy HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

OLLA A PRESIÓN

Introducción

Para sacar el mayor provecho de su nueva olla a presión, por favor, lea estas instrucciones antes de su uso.

Por favor, guarde las instrucciones en caso de que necesite consultarlas en un momento posterior.

Datos técnicos

Tipo de olla: todo, incl. placas de inducción

Material: Acero inoxidable 18/8 y baquelita

Capacidad: 6 litros

Con escala de medición interior

Instrucciones especiales de seguridad

La olla a presión se calienta mucho durante su uso y se forma presión en su interior.

¡Asegure siempre que la presión se libere tal y como se describe en "Igualación de la presión antes de abrir la tapa"!

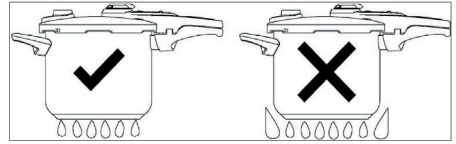
No modifique la olla a presión de ningún modo. ¡Utilice exclusivamente recambios originales!

La olla a presión puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y por personas con sensibilidad reducida, o una discapacidad física o mental, siempre que estén siendo supervisados o hayan sido instruidos en el uso del aparato de un modo seguro y hayan entendido los riesgos asociados. Los niños no tienen que jugar con la olla a presión. La limpieza y el mantenimiento no tienen que ser llevados a cabo por niños, a no ser que estén siendo supervisados.

Cuando se esté utilizando la olla a presión, ésta deberá supervisarse de forma continua. Cuando se esté utilizando la olla a presión, los niños que se encuentren en sus cercanías no deben estar desatendidos.

Esta olla a presión no es un juguete.

La zona de cocción debe estar completamente nivelada y no debe ser más grande que el diámetro de la olla a presión.



La olla a presión siempre debe contener por lo menos 0,25 litros de agua cuando la utilice para asegurar que en su interior se puede formar presión de vapor.

Cuando se esté cocinando carne o pollo, llénela con al menos 0,5 litros de agua y por lo menos con 1 litro de agua si el tiempo de cocción es superior a 15 minutos.

La olla a presión debe llenarse más de 2/3 cuando se cocinen alimentos que no se expanden durante la cocción (por ejemplo, carne o verduras).

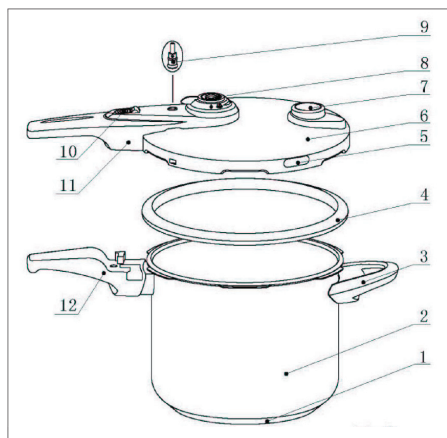
La olla a presión debe llenarse más de 1/3 cuando se cocinen alimentos que se expanden durante la cocción (por ejemplo, cereales o arroz).

Compruebe siempre antes de utilizar la olla a presión que la junta está correctamente colocada y que no está desgastada, rajada o dañada.

Antes del uso

Lave todas las piezas completamente en agua caliente con jabón, aclárelas con agua corriente y séquelas.

Para evitar que la olla a presión produzca olor o sabor, llénela con 0,5 litros de agua y permita que se caliente durante media hora. Vierta el agua posteriormente.



Componentes principales

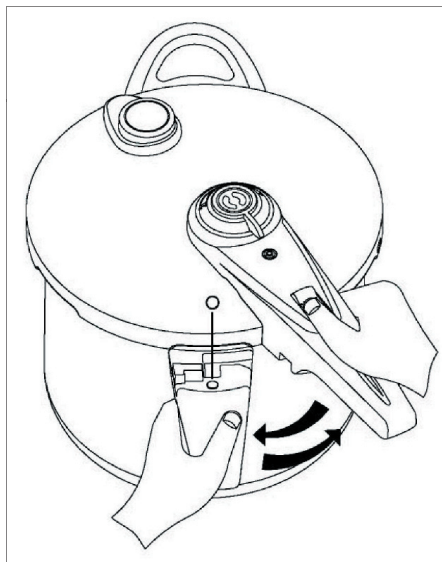
1. Base
2. Olla
3. Empuñadura de soporte
4. Junta
5. Válvula de vapor
6. Tapa
7. Indicador de presión
8. Regulador de presión
9. Válvula de seguridad con indicador de cierre
10. Botón de liberación
11. Asa superior
12. Asa inferior

Colocación de la tapa

Antes de colocar la tapa, utilice una cerilla o algo similar para comprobar que puede mover las bolas de acero en la válvula de seguridad.

Alinee la marca (•) en la tapa (6) con la marca (•) en la asa inferior (12).

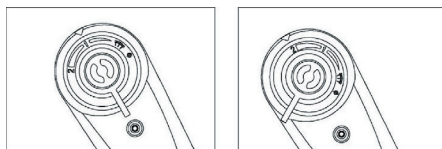
Gire la tapa en sentido horario hasta que la asa superior (11) y la asa inferior (12) están alineadas entre sí y que oiga un clic.



Gire el regulador de presión (8) a la posición requerida.

La posición 1 corresponde a una presión de 60 ± 10 kPa.

La posición 2 corresponde a una presión de 100 ± 10 kPa.



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Uso

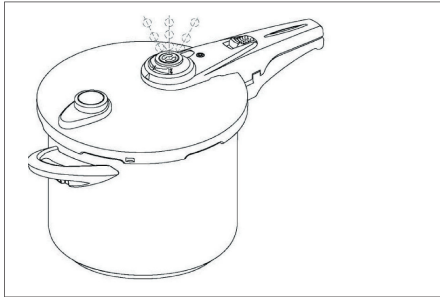
Coloque la olla en la placa de cocción y encienda la placa.

Fría ligeramente o dore los alimentos en la olla (2) y añada todos los ingredientes, incluyendo por lo menos 0,25 litros de agua u otro líquido.

Coloque la tapa de la olla a presión tal y como se ha descrito.

Puede salir algún vapor de la válvula de seguridad. Una vez que la presión en la olla a presión supere los 5 kPa, aparecerá el indicador rojo de la válvula de seguridad (9) y la tapa estará cerrada. Ya no hay vapor saliendo de la válvula de seguridad.

Gradualmente, mientras aumenta la presión en la olla a presión, el indicador de presión (7) se eleva y el vapor se expulsa a través del regulador de presión (8).



Cuando el primer anillo blanco en el indicador de presión sea visible, la presión es de 60 ± 10 kPa.

Cuando el segundo anillo blanco en el indicador de presión sea visible, la presión es de 100 ± 10 kPa.

¡Si aparece el anillo rojo en el indicador de presión, la presión es demasiado alta y deberá apagar la placa de cocción!

Una vez que la presión ha alcanzado el nivel requerido (uno o dos anillos blancos son visibles), reduzca el ajuste de calor para que la temperatura se mantenga pero no aumente.



Cuando la presión es correcta, se expulsará un chorro uniforme de vapor a través del regulador de presión. A partir de este momento se debe calcular el tiempo de cocción.

Igualación de la presión

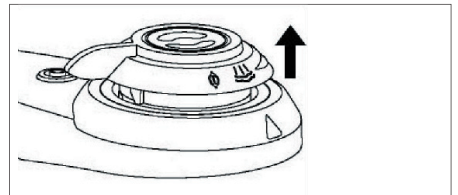
Hay 3 maneras de igualar la presión de tal modo que el indicador rojo de bloqueo en la válvula de seguridad (9) baje y se pueda abrir la tapa:

1) Igualación de presión lenta

Retire la olla del fuego y déjela reposar para que se enfríe lentamente hasta que el indicador rojo ya no sea visible.

2) Igualación de presión rápida

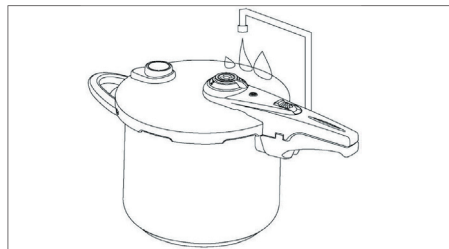
Gire el regulador de presión de la posición 2 a la posición 1 para liberar el vapor rápidamente. Una vez que sólo sea visible un anillo blanco en el indicador de presión, gírelo hacia el símbolo de vapor para que el resto del vapor se libere. Este método sólo es adecuado cuando se están cocinando alimentos sólidos.



3) Igualación instantánea de la presión

Lleve la olla a presión a un fregadero y abra el grifo de agua fría hasta que un chorro fino de agua alcance la tapa. El agua no debe alcanzar al regulador de presión, al indicador de presión ni al mango, y la olla a presión no debe estar sumergida en agua.

El agua enfría rápidamente la olla a presión para que la presión se iguale y se pueda quitar la tapa.



Quitar la tapa

Nunca intente quitar la tapa cuando la olla esté bajo presión.

Sujétela por las asas (11, 12) y pulse el botón de liberación (10) hacia adelante para que el vapor restante se libere por el orificio para el vapor (5) en la parte delantera de la olla a presión.

Gire la asa superior (11) en sentido antihorario hasta que la marca (+) en la tapa (6) está alineada con la marca (-) de la asa inferior (12).

Levante la tapa verticalmente.

Dispositivos de seguridad

La olla a presión está equipada con diversos dispositivos de seguridad:

1) Bloqueo de tapa

Cuando la presión en la olla a presión excede los 5 kPa, no se puede quitar la tapa.

2) Regulador de presión

El regulador de presión se utiliza para establecer la máxima presión en la olla a presión. Si la presión excede este valor, el vapor se libera a través del regulador de presión para reducir la presión.

3) Válvula de seguridad

Si el regulador de presión falla inesperadamente, la válvula de seguridad asegura que la presión en la olla a presión no puede sobrepasar los 180 kPa.

4) Junta

Si fallan el regulador de presión y válvula de seguridad, la junta se abre de modo forzado cuando la presión se encuentra entre 200 y 280 kPa. La presión en la olla a presión cae en ese caso por debajo de 20 kPa en un espacio de tiempo de 1 minuto.

Limpieza y mantenimiento

Lave la olla (2), tapa (6) y junta (4) en agua caliente con jabón después de cada uso. No utilice lana de acero ni estropajos, ya que pueden dañar la superficie. Las piezas no se tienen que lavar en el lavavajillas.

Compruebe que las bolas de acero en la válvula de seguridad se pueden mover.

Compruebe la junta. Si está desgastada, torcida o dañada se debe sustituir.

La olla a presión no debe guardarse con la tapa colocada.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
No sale vapor de la válvula de seguridad.	<ol style="list-style-type: none">1. No hay líquido suficiente en la olla a presión.2. El área de cocción no tiene el calor suficiente.3. La válvula de seguridad está bloqueada.	<ol style="list-style-type: none">1. Añada más líquido.2. Aumente el calor de cocción.3. Limpie la válvula de seguridad.
Sale vapor por el borde de la tapa.	<ol style="list-style-type: none">1. La tapa no está cerrada correctamente.2. La junta no está posicionada correctamente o está sucia.3. La junta está defectuosa.	<ol style="list-style-type: none">1. Quite la tapa y colóquela de nuevo cuidadosamente.2. Lave la junta y colóquela de nuevo cuidadosamente.3. Cambie la junta.
No se forma presión en la olla a presión. El indicador de presión no se eleva.	<ol style="list-style-type: none">1. El regulador de presión se ha girado hacia el símbolo de vapor.	<ol style="list-style-type: none">1. Gire el regulador de presión a la posición 1 o 2.

ES

Centro de servicio

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- Abierto días laborales de 07.00 a 17.00 horas (viernes hasta las 15.00 horas)
- E-mail: service@hpschou.com

Fabricado en R.P.C.
Importador para la UE:
HP Schou A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
Dinamarca

© 2016 HP Schou A/S

Reservados todos los derechos. No se permite en modo alguno la reproducción total o parcial del contenido de este manual, ya sea de forma electrónica o mecánica (p.ej., el fotocopiado o el escaneado), ni la traducción o almacenamiento en un sistema de base de datos con búsqueda selectiva sin el previo consentimiento por escrito de HP Schou A/S.

DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES