

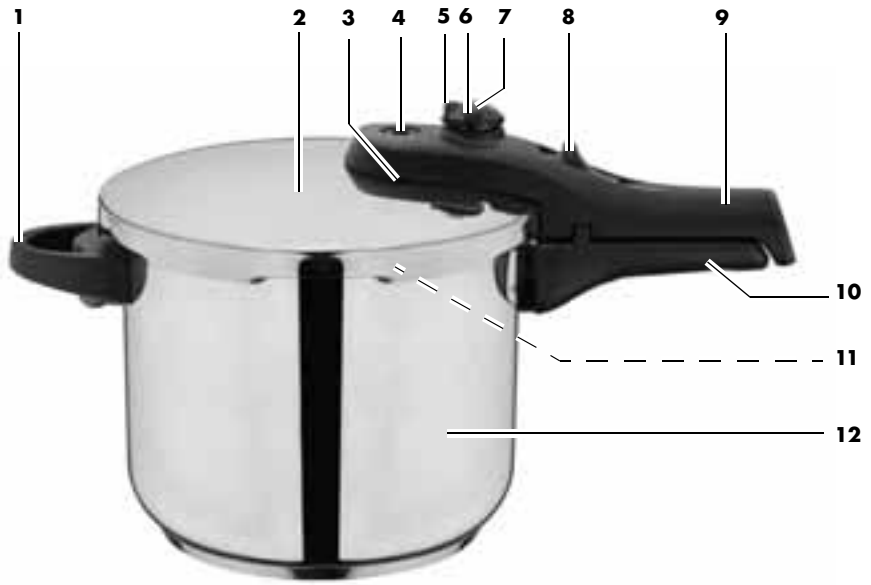
Schnellkochtopf Pressure Cooker Autocuiseur

Gebrauchsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi



GSW System Rapid 6L
Art.-Nr. 671446

420329



Deutsch

WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN ---	4
Gebrauchsanleitung -----	19

English

IMPORTANT PRECAUTIONS -----	5
Instructions for use -----	35

Français

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES -----	6
Mode d'emploi -----	50

Español

PRECAUCIONES IMPORTANTES -----	7
Instrucciones de uso -----	67

Nederlands

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN -----	8
Gebruiksaanwijzing -----	83

Dansk

VIGTIGE FORHOLDSREGLER -----	9
Brugsanvisning -----	98

Polski

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA -----	10
Instrukcja użytkowania -----	113

Česky

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ---	11
Návod k použití -----	129

Slovenský

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA -	12
Návod na použitie -----	144

Hrvatski

VAŽNE MJERE OPREZA -----	13
Upute za upotrebu -----	159

Magyar

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK -----	14
Kezelési utasítás -----	174

Lietuvių

SVARBIOUS ATSAARGUMO PRIEMONĖS ---	15
Naudojimo instrukcija -----	192

Latviski

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI -----	16
Lietošanas instrukcija -----	207

Eesti

OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD -----	17
Kasutusjuhend -----	222

Ελληνικά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ----	18
Οδηγίες χρήσης -----	238

WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

- a) Lesen Sie sich alle Anweisungen durch.
- b) Verwenden Sie den Dampfdruckkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- c) Stellen Sie den Dampfdruckkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- d) Bewegen Sie den Dampfdruckkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschutz.
- e) Setzen Sie den Dampfdruckkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- f) In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Dampfdruckkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- g) Öffnen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- h) Erhitzen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Dampfdruckkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
- i) Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorganges quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- j) Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind.
- k) Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- l) Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Dampfdruckkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- m) Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- n) Verwenden Sie den Dampfdruckkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.
- o) Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- p) Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- q) BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- a) Read all the instructions.
- b) Do not let children near the pressure cooker when in use.
- c) Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- d) Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- e) Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- f) This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See the "Instructions for use" on page 35.
- g) Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the "Instructions for use" on page 35.
- h) Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- i) Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- j) Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- k) After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- l) When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- m) Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- n) Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- o) Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- p) Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- q) KEEP THESE INSTRUCTIONS.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- a) Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours à la mode d'emploi.
- b) Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- c) Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- d) Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- e) N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- f) Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte. Voir paragraphe "Mise en service".
- g) N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Consignes de sécurité".
- h) N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- i) Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage). Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- j) Utilisez les sources de chaleur compatibles, conformément aux mode d'emploi.
- k) Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de boeuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- l) Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- m) Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Mise en service".
- n) N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- o) N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- p) N'utilisez que des pièces d'origine correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle GSW.
- q) CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) No utilice la olla a presión de vapor cerca de niños.
- c) No coloque la olla a presión de vapor en un horno caliente.
- d) Mueva la olla a presión de vapor con mucho cuidado cuando esté bajo presión. No toque las superficies calientes, sino que utilice las asas y las perillas. Si es necesario, utilice una protección para las manos.
- e) Utilice la olla a presión de vapor solo para el fin destinado.
- f) Con esta olla, los alimentos se preparan a presión. Puede quemarse si utiliza la olla para un uso no previsto. Asegúrese de que la olla a presión de vapor está bien cerrada antes de ponerla en el fuego. Encontrará más información en las instrucciones de uso.
- g) Nunca abra la olla a presión de vapor a la fuerza. Asegúrese de que se ha liberado toda la presión interna antes de abrir la olla. Encontrará más información en las instrucciones de uso.
- h) No caliente nunca la olla a presión de vapor sin llenarla de agua. El aparato puede dañarse si no tiene agua.
- i) Nunca llene la olla con más de 2/3 de su volumen nominal. Cuando utilice alimentos como arroz o verdura seca, que se hinchan durante el proceso de cocción, llene solo la olla hasta la mitad del volumen nominal.
- j) Utilice solo las fuentes de calor aceptadas que se indican en las instrucciones de uso.
- k) Si cocina carne con piel (como lengua de buey), que puede hincharse bajo presión, no perforo nunca la carne mientras la piel esté hinchada. Podría quemarse.
- l) Si prepara alimentos viscosos, mueva suavemente la olla a presión de vapor para evitar que la comida salga disparada al abrir la tapa.
- m) Antes de cada uso, asegúrese de que la válvula no esté obstruida. Encontrará más información en las instrucciones de uso.
- n) No utilice la olla a presión de vapor para freír alimentos con aceite bajo presión.
- o) No manipule los sistemas de seguridad excepto para realizar el mantenimiento como se indica en las instrucciones de uso.
- p) Utilice solo las piezas de repuesto originales para este modelo. Utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante y asegúrese de que son compatibles.
- q) CONSERVE LAS INSTRUCCIONES.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- a) Lees alle aanwijzingen door.
- b) Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.
- c) Plaats de snelkookpan niet in een hete bakoven.
- d) Verplaats de snelkookpan altijd heel voorzichtig als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan, maar gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik eventueel pannenlappen of ovenwanten.
- e) Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor deze is bedoeld.
- f) In deze pan wordt voedsel onder druk bereid. Door onjuist gebruik van de snelkookpan kunt u verbrandingen oplopen. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze op de warmtebron plaatst. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.
- g) Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer vóór het openen dat de druk binnenin de pan volledig ontsnapt is. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.
- h) Vul de snelkookpan altijd eerst met water voordat u deze gaat verwarmen. Zonder water zal het apparaat zwaar beschadigd raken.
- i) Vul de snelkookpan nooit hoger dan 2/3 van het nominale volume. Bij het bereiden van voedsel dat tijdens het koken uitzetten, zoals rijst of gedroogde groenten, mag u de snelkookpan slechts tot de helft van het nominale volume vullen.
- j) Maak alleen gebruik van warmtebronnen die in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven.
- k) Na het koken van vleesgerechten met een velletje (bijvoorbeeld rundertong), die onder druk kunnen opzwellen, dient u het vlees niet in te prikken zolang de huid er opgezwollen uitziet. U loopt dan het risico op brandwonden.
- l) In geval van brijachtig voedsel dient u de snelkookpan voor het openen licht te schudden, zodat het voedsel bij het openen van het deksel niet uit de pan spat.
- m) Controleer voor elk gebruik dat de ventielen niet verstopt zijn. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.
- n) Gebruik de snelkookpan niet om voedsel onder druk met olie te frituren.
- o) U dient de veiligheidssystemen alleen volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing te reinigen en te onderhouden en geen andere ingrepen hieraan uit te voeren.
- p) Gebruik alleen originele onderdelen die met uw model snelkookpan overeenkomen. Gebruik met name een pan en deksel van dezelfde fabrikant en let erop dat deze met uw model snelkookpan overeenkomen.
- q) **BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.**

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

- a) Læs alle anvisninger igennem.
- b) Brug aldrig damptrykkogeren i nærheden af børn.
- c) Sæt ikke damptrykkogeren i en varm ovn.
- d) Bevæg damptrykkogeren meget forsigtigt, når den er under tryk. Berør ikke de varme flader, men brug håndtagene og knapperne. Brug evt. håndbeskyttelse.
- e) Anvend kun damptrykkogeren til det formål, som den er beregnet til.
- f) I denne gryde tilberedes madvarer under tryk. Du kan få forbrændinger, hvis damptrykkogeren bruges forkert. Sørg for, at damptrykkogeren er lukket korrekt, før du sætter den på komfuret. Information om dette findes i brugsanvisningen.
- g) Åbn aldrig damptrykkogeren med vold. Sørg før åbning for at sikre, at det indvendige tryk er udlignet helt. Information om dette findes i brugsanvisningen.
- h) Opvarm aldrig damptrykkogeren uden først at have fyldt vand i damptrykkogeren. Uden vand bliver apparatet alvorligt beskadiget.
- i) Fyld aldrig damptrykkogeren med mere end 2/3 af dens nominelle volumen. Fyld højest damptrykkogeren op til halvdelen af dens nominelle volumen, når der skal tilberedes fødevarer såsom ris eller tørrede grøntsager, der svulmer op under kogningen.
- j) Brug kun sådanne varmekilder, der er tilladt i brugsanvisningen.
- k) Når du har kogt kød med hud (f.eks. oksetunge), der kan svulme op under trykpåvirkning, så stik ikke i kødet, så længe huden er svulmet op. Du kan få forbrændinger.
- l) Når du tilbereder grødede fødevarer, så ryst damptrykkogeren forsigtigt, før du åbner låget, for at undgå, at maden sprøjter ud.
- m) Sørg inden hver brug for at sikre, at ventilerne ikke er tilstoppet. Information om dette findes i brugsanvisningen.
- n) Brug ikke damptrykkogeren til at fritere fødevarer under tryk med olie.
- o) Foretag under ingen omstændigheder indgreb på sikkerhedssystemerne bortset fra vedligeholdelse, der er anført i brugsanvisningen.
- p) Brug kun originale reservedele til den pågældende model. Brug især gryde og låg fra den samme producent, og sørg for, at de er kompatible.
- q) **OPBEVAR DENNE BRUGSANVISNING.**

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- a) Przeczytać wszystkie instrukcje.
- b) Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- c) Nie umieszczać szybkowaru w gorącym piekarniku.
- d) Przesuwać szybkowar bardzo ostrożnie, jeśli jest on pod ciśnieniem. Nie dotykać gorących powierzchni, lecz używać uchwytów i pokręteł. Jeśli to konieczne, stosować rękawice ochronne.
- e) Używać szybkowaru tylko do celu, do którego jest przeznaczony.
- f) W pojemniku tym przygotowywane są potrawy pod ciśnieniem. Używanie szybkowaru w niewłaściwy sposób może spowodować oparzenia. Sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty przed postawieniem go na kuchence. Informacje na ten temat podane są w instrukcji użytkownika.
- g) Nigdy nie otwierać szybkowaru przy użyciu siły. Przed otwarciem upewnić się, że wewnątrz szybkowaru nie panuje już ciśnienie. Informacje na ten temat podane są w instrukcji użytkownika.
- h) Nigdy nie ogrzewać szybkowaru bez wcześniejszego napełnienia go wodą. Urządzenie bez wody może ulec poważnemu uszkodzeniu.
- i) Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego nominalnej objętości. W przypadku gotowania takich potraw, jak ryż lub suszone warzywa, które pęcznieją podczas gotowania, szybkowar wolno napełnić nie więcej niż do połowy jego nominalnej objętości.
- j) Używać wyłącznie źródeł ciepła, które podane są w instrukcji użytkownika.
- k) W przypadku gotowania mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), które może napęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie wolno go przekłuwać, gdy skóra jest jeszcze napęczniała. Można się w ten sposób poparzyć.
- l) W przypadku gotowania papkowatych artykułów spożywczych, należy przed otwarciem lekko potrząsnąć szybkowarem, aby zapobiec wytryśnięciu potrawy w momencie otwarcia pokrywy.
- m) Przed każdym użyciem upewnić się, że zawory nie są zatłokane. Informacje na ten temat podane są w instrukcji użytkownika.
- n) Nie wolno używać szybkowaru do smażenia potraw na oleju pod ciśnieniem.
- o) Nie dokonywać żadnych ingerencji w systemy bezpieczeństwa, z wyjątkiem czynności konserwacyjnych opisanych w instrukcji użytkownika.
- p) Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych przeznaczonych do danego modelu. W szczególności używać pojemnika i pokrywy szybkowaru tego samego producenta i uważać, żeby pasowały do siebie.
- q) **PROSIMY ZACHOWAĆ TĄ INSTRUKCJĘ.**

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- a) Pročtěte si všechny pokyny.
- b) Tlakový parní hrnec nikdy nepoužívejte v blízkosti dětí.
- c) Tlakový parní hrnec nedávejte do horké trouby.
- d) Pokud je tlakový parní hrnec pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých ploch, ale používejte úchyty a tlačítka. Popřípadě používejte ochranu rukou.
- e) Tlakový parní hrnec používejte jen k určenému účelu.
- f) V tomto hrnci se připravují potraviny pod tlakem. Chybné použití tlakového parního hrnce může způsobit popáleniny. Před umístěním hrnce na sporák dbejte na to, aby byl tlakový parní hrnec správně uzavřený. Informace viz návod k použití.
- g) Tlakový parní hrnec nikdy neotvírejte násilím. Před otevřením se ujistěte, že je vnitřní tlak zcela odbouraný. Informace viz návod k použití.
- h) Tlakový parní hrnec nikdy neohřívejte bez naplnění vodou. Bez vody dojde k závažnému poškození přístroje.
- i) Tlakový parní hrnec nikdy neplňte do více než 2/3 jeho jmenovitého objemu. Při přípravě jako je rýže nebo suchá zelenina, která během vaření bobtná, pak tlakový parní hrnec naplňte maximálně do poloviny jeho jmenovitého objemu.
- j) Používejte jen tepelné zdroje, které jsou v návodu k použití schválené.
- k) Pokud jste vařili maso s kůží (např. volský jazyk), které se může pod tlakem vzdouvat, pak nepropichujte maso tak dlouho, dokud je kůže vzdutá. Můžete si způsobit popáleniny.
- l) Při přípravě kašovitých pokrmů tlakovým parním hrncem před otevřením víka mírně zatřeste, aby se zabránilo vystříknutí pokrmu.
- m) Před každým použitím se ujistěte, že ventily nejsou ucpané. Informace viz návod k použití.
- n) Tlakový parní hrnec nepoužívejte pro smažení pokrmů v oleji pod tlakem.
- o) Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné úpravy, výjimkou je údržba, která je uvedena v návodu k použití.
- p) Používejte jen originální náhradní díly pro příslušný model. Používejte především hrnec a víko stejného výrobce a dbejte na to, aby byly kompatibilní.
- q) TENTO NÁVOD USCHOVEJTE.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- a) Prečítajte si všetky pokyny.
- b) Nikdy nepoužívajte parný tlakový hrniec v blízkosti detí.
- c) Parný tlakový hrniec nekladajte do horúcej rúry.
- d) Keď je parný tlakový hrniec pod tlakom, pohybujte ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, ale používajte rukoväti a tlačidlá. V prípade potreby použite ochranu rúk.
- e) Parný tlakový hrniec používajte len na účely, na ktoré je určený.
- f) V tomto hrnci sa jedlo pripravuje pod tlakom. Pri nesprávnom používaní parného tlakového hrnca sa môžete popáliť. Pred položením parného tlakového hrnca na sporák sa uistite, že je riadne zatvorený. Informácie o tom nájdete v návode na použitie.
- g) Nikdy neotvárajte parný tlakový hrniec násilím. Pred otvorením sa uistite, že sa úplne uvoľnil vnútorný tlak. Informácie o tom nájdete v návode na použitie.
- h) Nikdy neohrievajte parný tlakový hrniec bez toho, aby ste ho predtým naplnili vodou. Bez vody sa spotrebič závažne poškodí.
- i) Nikdy nenaplnňajte parný tlakový hrniec viac ako 2/3 jeho menovitého objemu. Pri príprave potravín, ako je ryža alebo sušená zelenina, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, naplňte parný tlakový hrniec maximálne do polovice jeho menovitého objemu.
- j) Používajte len zdroje tepla, ktoré sú schválené v návode na použitie.
- k) Ak ste varili mäso s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktorá môže pod tlakom napučať, neprepichujte mäso, kým je koža napučaná. Mohli by ste sa popáliť.
- l) Ak pripravujete kašovité jedlo, pred otvorením veka jemne zatraste parným tlakovým hrncom, aby jedlo nevystreklo.
- m) Pred každým použitím sa uistite, že ventily nie sú upchaté. Informácie o tom nájdete v návode na použitie.
- n) Parný tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie potravín pod tlakom s olejom.
- o) Do bezpečnostných systémov nijako nezasahujte, okrem údržby uvedenej v návode na použitie.
- p) Používajte len originálne náhradné diely pre príslušný model. Používajte najmä teleso a veko od rovnakého výrobcu a uistite sa, že sú kompatibilné.
- q) **TENTO NÁVOD ODLOŽTE NA BEZPEČNÉ MIESTO.**

VAŽNE MJERE OPREZA

- a) Pročitajte sve upute.
- b) Ne upotrebljavajte parni lonac nikada u blizini djece.
- c) Nikad ne stavljajte parni lonac u vruću pećnicu.
- d) Pomičite parni lonac jako oprezno dok je pod tlakom. Nemojte dodirivati vruće površine, već upotrebljavajte ručke i tipke. Prema potrebi upotrijebite zaštitu za ruke.
- e) Upotrebljavajte parni lonac samo za svrhe za koje je namijenjen.
- f) U ovom loncu hrana se priprema pod tlakom. Pogrešnom upotrebom parnog lonca možete zadobiti opekline. Uvijek se pobrinite da je parni lonac ispravno zatvoren prije stavljanja na štednjak. Informacije o ovome možete pronaći u uputama za upotrebu.
- g) Poklopac nikad ne otvarajte silom. Uvjerite se prije otvaranja da je unutarnji tlak u potpunosti smanjen. Informacije o ovome možete pronaći u uputama za upotrebu.
- h) Nikad nemojte zagrijavati parni lonac bez prethodnog ulijevanja vode u parni lonac. Bez vode može doći do teških oštećenja uređaja.
- i) Nemojte puniti parni lonac više od 2/3 njegovog nazivnog volumena. Kada pripremate namirnice poput riže ili suhog povrća koje tijekom pripreme povećaju svoj volumen, parni lonac napunite najviše do polovice nazivnog volumena.
- j) Upotrijebite samo one izvore topline dopuštene u uputama za upotrebu.
- k) Ako ste pripremali meso s kožom (npr. goveđi jezik) koje pod pritiskom može nateći, nemojte probadati meso dok je koža natečena. Mogli biste zadobiti opekline.
- l) Kada pripremate kašaste namirnice, nježno treskajte parni lonac kako biste spriječili prskanje namirnica prije otvaranja poklopca.
- m) Prije svake upotrebe provjerite jesu li ventili začepljeni. Informacije o ovome možete pronaći u uputama za upotrebu.
- n) Nemojte upotrebljavati parni lonac za prženje namirnica s uljem pod tlakom.
- o) Na sigurnosnim sustavima nemojte provoditi nikakve zahvate osim održavanja kako je navedeno u uputama za upotrebu.
- p) Za određeni model upotrijebite samo originalne zamjenske dijelove. Posebice upotrebljavajte tijelo i poklopac istog proizvođača i osigurajte da su kompatibilni.
- q) SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- a) Olvassa el az összes utasítást.
- b) Soha ne használja a kuktát gyermekek közelében.
- c) Ne helyezze a kuktát forró sütőbe.
- d) Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, amikor az nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket, hanem az edényt a füleknél és a gomboknál fogja meg. Adott esetben kézvédelem szükséges.
- e) A kuktát csak a rendeltetésének megfelelő célra használja.
- f) Ez az edény ételek nyomás alatt történő elkészítésére szolgál. A kukta helytelen használata égési sérülésekhez vezethet. Ügyeljen arra, hogy a kuktát csak megfelelően lezárt állapotban helyezze a tűzhelyre. Az erre vonatkozó információkat a kezelési utasításban találja.
- g) Soha ne erőltesse a kukta kinyitását. A kukta kinyitása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Az erre vonatkozó információkat a kezelési utasításban találja.
- h) Soha ne melegítse fel a kuktát úgy, hogy előzőleg nem töltött bele vizet. Vízzel nélkül a készülékben súlyos károk keletkeznek.
- i) Soha ne töltsen fel a kuktát a névleges űrtartalma 2/3-ánál nagyobb mértékben. Ha olyan élelmiszert főz, amelyik főzés közben megduzzad, mint például a rizs vagy a szárított zöldség, akkor a kuktát legfeljebb a névleges űrtartalmának feléig töltsen fel.
- j) Kizárólag a kezelési utasításban engedélyezett hőforrásokat használjon.
- k) Nyomás hatására esetleg felfúvódó bőrös hús, például marhanyelv főzésekor ne szűrje át a húst addig, amíg a bőr fel van duzzadva. Ez a művelet ugyanis égési sérülést okozhat.
- l) Kásás ételek készítésekor a fedél kinyitása előtt finoman rázogassa meg a kuktát, így elkerülheti, hogy az étel kifröccsenjen.
- m) Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a szelepek nincsenek-e eltömődve. Az erre vonatkozó információkat a kezelési utasításban találja.
- n) Ne használja a kuktát élelmiszerek olajjal, nyomás alatt történő sütésére.
- o) A biztonsági rendszerekben a kezelési utasítás szerinti karbantartási műveleteken kívül ne végezzen más műveleteket.
- p) Kizárólag az adott modellhez tartozó eredeti pótalkatrészeket használjon. A kuktatest és a kuktafedél esetében különösen fontos, hogy azonos gyártótól származzanak, és egymással kompatibilisek legyenek.
- q) **ŐRIZZE MEG EZT A KEZELÉSI UTASÍTÁST.**

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

- a) Perskaitykite visus nurodymus.
- b) Niekada slėginio garų puodo nenaudokite šalia vaikų.
- c) Niekada slėginio garų puodo nedėkite į karštą orkaitę.
- d) Labai atsargiai judinkite slėginį garų puodą, jei jį veikia slėgis. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių, naudokitės rankenomis ir mygtukais. Jei reikia, naudokite rankų apsaugos priemones.
- e) Slėginį garų puodą naudokite tik taip, kaip numatyta.
- f) Šiame puode maistas ruošiamas veikiant slėgiui. Netinkamai naudodami slėginį garų puodą galite nudegti. Prieš pastatydami slėginį garų puodą ant viryklės, visada įsitinkite, kad jis tinkamai uždarytas. Informaciją apie tai žr. naudojimo instrukcijoje.
- g) Niekada slėginio garų puodo neatidarinkite per jėgą. Prieš atidarydami, įsitinkite, kad vidinio slėgio visiškai nebeliko. Informaciją apie tai žr. naudojimo instrukcijoje.
- h) Niekada nekaitinkite slėginio garų puodo prieš tai į jį neįpylę vandens. Be vandens rimtai sugadinamas prietaisas.
- i) Niekada slėginio garų puodo nepripildykite daugiau nei 2/3 jo vardinės talpos. Jei ruošiate tokį maistą (pvz., ryžius arba džiovintas daržoves), kurio apimtis verdant padidėja, nepripildykite slėginio garų puodo daugiau kaip pusę jo vardinio slėgio.
- j) Naudokite tik tokias kaitvietes, kurios yra leidžiamos pagal naudojimo instrukciją.
- k) Jei virėte mėsą su odele (pvz., jaučio liežuvį), kuri veikiant slėgiui gali išbrinkti, nesmeikite mėsos, kol odelė pabrinkusi. Galite nudegti.
- l) Jei ruošiate tirstą patiekalą, prieš atidarydami dangtį švelniai pakratykite slėginį garų puodą, kad neišsitaškytų maistas.
- m) Prieš naudojimą įsitinkite, kad neužsikimšę vožtuvai. Informaciją apie tai žr. naudojimo instrukcijoje.
- n) Nenaudokite slėginio garų puodo, kad veikiant slėgiui pagruzdintumėte maisto produktus aliejuje.
- o) Niekada nekeiskite apsauginių sistemų, išskyrus tuos atvejus, kai atliekate techninę priežiūrą, numatytą naudojimo instrukcijoje.
- p) Naudokite tik originalias atitinkamam modeliui skirtas atsargines dalis. Visų pirma naudokite to paties gamintojo korpusą ir dangtį – svarbu, kad jie būtų tarpusavyje suderinami.
- q) SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

- a) Izlasiet visus norādījumus.
- b) Tvaika spiediena katlu neizmantojiet bērnu klātbūtnē.
- c) Tvaika spiediena katlu nelieciet karstā cepeškrāsnī.
- d) Ja tvaika spiediena katlā ir spiediens, pārvietojiet to ļoti uzmanīgi. Nepieskarieties karstām virsmām, bet izmantojiet rokturus un pogas. Ja nepieciešams, izmantojiet roku aizsardzības līdzekļus.
- e) Tvaika spiediena katlu izmantojiet tikai tādiem mērķiem, kādiem tas paredzēts.
- f) Šajā katlā ēdiens tiek gatavots ar spiedienu. Nepareizi lietojot tvaika spiediena katlu, iespējams gūt apdegumus. Vienmēr raugieties, lai tvaika spiediena katls būtu pareizi noslēgts, pirms to liekat uz plīts. Informācija par šo atrodama lietošanas instrukcijā.
- g) Tvaika spiediena katlu nekad neatveriet ar spēku. Pirms atvēršanas pārliecinieties, ka iekšpusē vairs nav spiediena. Informācija par šo atrodama lietošanas instrukcijā.
- h) Nekad nekarsējiet tvaika spiediena katlu, ja pirms tam tajā nav ieliets ūdens. Bez ūdens ierīce tiek būtiski bojāta.
- i) Nekad nepiepildiet tvaika spiediena katlu par vairāk nekā 2/3 tilpuma. Gatavojot tādus pārtikas produktus kā rīsus vai kaltētus dārzeņus, kas gatavošanas laikā uzbriest, piepildiet tvaika spiediena katlu maksimāli līdz pusei no tā tilpuma.
- j) Izmantojiet tikai tādus karstuma avotus, kas atļauti lietošanas instrukcijā.
- k) Gaļa ar ādu (piem., liellopa mēle) gatavošanas laikā spiediena dēļ var uzpūsties, tāpēc negrieziet gaļu, kamēr āda vēl ir uzpūtusies. Tā var gūt apdegumus.
- l) Gatavojot putras, pirms katla atvēršanas nedaudz sakratiet tvaika spiediena katlu, lai nepieļautu, ka ēdiens izšļakstās, tiklīdz atverat vāku.
- m) Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai vārsts nav nosprostoti. Informācija par šo atrodama lietošanas instrukcijā.
- n) Neizmantojiet tvaika spiediena katlu, lai zem spiediena fritētu pārtikas produktus.
- o) Neveiciet darbus saistībā ar drošības sistēmām, izņemot apkopes darbus, kas minēti lietošanas instrukcijā.
- p) Izmantojiet tikai attiecīgajam modelim atbilstošās oriģinālās rezerves detaļas. Jo īpaši izmantojiet viena un tā paša ražotāja katlu un vāku un raugieties, lai tie būtu saderīgi.
- q) UZGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU.

OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

- a) Lugege kõik juhised läbi.
- b) Ärge kasutage kiirkeedupotti, kui lapsed viibi vad lähedal.
- c) Ärge pange kiirkeedupotti kuuma küpsetusahju.
- d) Kui kiirkeedupott on rõhu all, liigutage seda väga ettevaatlikult. Ärge puudutage poti kuumi pindu, vaid hoidke kinni käepidemetest ja nuppudest. Vajaduse korral kasutage käekaitseid.
- e) Kasutage kiirkeedupotti vaid otstarbel, milleks see on ette nähtud.
- f) Selles potis valmistakse toite rõhu all. Kiirkeedupoti vale kasutamise korral võite saada põletusi. Hoolitsege selle eest, et kiirkeedupott oleks enne pliidile asetamist õigesti suletud. Selle kohta leiate teavet kasutusjuhendist.
- g) Ärge avage kiirkeedupotti kunagi jõudu rakendades. Hoolitsege enne poti avamist selle eest, et see oleks siserõhu alt täielikult vabanenud. Selle kohta leiate teavet kasutusjuhendist.
- h) Ärge kunagi kuumutage kiirkeedupotti, kui see ei ole eelnevalt veega täidetud. Ilma veeta saab seade raskelt kahjustada.
- i) Ärge täitke kiirkeedupotti kunagi enam kui 2/3 selle nimimahust. Kui valmistate keeduprotsessi ajal paisuvaid toite, näiteks riisi või kuivatatud köögivilju, täitke kiirkeedupott mitte rohkem kui poole võrra selle nimimahust.
- j) Kasutage ainult kasutusjuhendis lubatud soojusallikaid.
- k) Kui olete küpsetanud liha, mille nahk (näiteks härjakeelel) võib surve all paisuda, ärge torgake liha läbi, kui selle nahk on paisunud. Võite saada põletusvigastusi.
- l) Pudrulaadse toidu valmistamisel raputage kiirkeedupotti ettevaatlikult, et toit enne kaane avamist välja ei pritsiks.
- m) Veenduge enne poti iga kasutuskorda, et selle ventiil ei oleks ummistunud. Selle kohta leiate teavet kasutusjuhendist.
- n) Ärge kasutage kiirkeedupotti toidu surve all õliga praadimiseks.
- o) Ärge sekkuge mingil viisil ohutussüsteemidesse, välja arvatud kasutusjuhendis kirjeldatud hooldustööde ajal.
- p) Kasutage ainult asjaomasele mudelile ettenähtud originaalvaruosi. Eelkõige kasutage sama tootja korpust ja kaant ning veenduge nende ühilduvuses.
- q) **HOIDKE SEE KASUTUSJUHEND ALLES.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- a) Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- b) Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την χύτρα ταχύτητας ατμού κοντά σε παιδιά.
- c) Μην τοποθετείτε ποτέ την χύτρα ταχύτητας ατμού μέσα σε ζεστούς φούρνους.
- d) Μετακινείτε την χύτρα ταχύτητας ατμού με μεγάλη προσοχή, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις υπέρθερμες επιφάνειες, αλλά χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα κουμπιά. Εν ανάγκη, χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.
- e) Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ταχύτητας ατμού μόνο για τον σκοπό, για τον οποίο προορίζεται.
- f) Με αυτή τη χύτρα μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά χρησιμοποιώντας πίεση. Η εσφαλμένη χρήση της χύτρας ταχύτητας ατμού ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Φροντίστε ώστε η χύτρα ταχύτητας ατμού να έχει κλείσει σωστά, προτού τη χρησιμοποιήσετε. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.
- g) Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ατμού χρησιμοποιώντας βία. Μην παραλείψετε την πλήρη εκτόνωση της εσωτερικής πίεσης πριν από το άνοιγμα της συσκευής. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.
- h) Μην θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ατμού, χωρίς να έχετε τοποθετήσει προηγουμένως νερό μέσα στη χύτρα ταχύτητας ατμού. Εάν δεν υπάρχει νερό, ίσως προκληθούν σοβαρές βλάβες στη συσκευή.
- i) Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ατμού με ποσότητα μεγαλύτερη από τα 2/3 του ονομαστικού όγκου της. Εάν μαγειρεύετε φαγητά όπως ρύζι ή στεγνά λαχανικά, τα οποία φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας ατμού μόνο έως τη μέση του ονομαστικού της όγκου.
- j) Χρησιμοποιήστε μόνο πηγές θερμότητας που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης.
- k) Εάν έχετε μαγειρέψει κρέας με πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα), το οποίο ίσως φουσκώσει όταν βρεθεί υπό πίεση, τότε μην τρυπάτε το κρέας ενώ η πέτσα είναι φουσκωμένη. Ενδέχεται να υποστείτε εγκαύματα.
- l) Εάν μαγειρεύετε φαγητά σε μορφή χυλού, τότε τραντάξτε ελαφρώς την χύτρα ταχύτητας ατμού, προς αποφυγή ψεκασμού του φαγητού, προτού ανοίξετε το καπάκι.
- m) Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε το ότι οι βαλβίδες δεν είναι μπλοκαρισμένες. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης.
- n) Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ατμού για να τηγανίσετε φαγητά με λάδι υπό πίεση.
- o) Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας, εξαιρείται η συντήρηση, η οποία περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
- p) Χρησιμοποιήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά για το σχετικό μοντέλο. Χρησιμοποιήστε σώμα και καπάκι του ίδιου κατασκευαστή και βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατά.
- q) ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Inhalt

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch	18
2. Gerätebeschreibung	19
2.1 Verwendungszweck	19
2.2 Lieferumfang	19
2.3 Funktionsbeschreibung	19
2.4 Sicherheitseinrichtungen	19
3. Sicherheitshinweise	20
3.1 Begriffserklärung	20
3.2 Allgemeine Hinweise	20
3.3 Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen	21
3.4 Zur Sicherheit Ihres Kindes	22
4. Benennung der Teile	22
5. Auspacken und aufstellen	22
6. Bedienen	23
6.1 Schnellkochtopf vorbereiten	23
6.2 Speisen kochen	23
6.3 Biogaren	24
6.4 Schnellkochtopf öffnen	24
7. Reinigen, pflegen, warten	26
7.1 Fristen	26
7.2 Schnellkochtopf reinigen	26
7.3 Schnellkochtopf lagern	28
8. Störungen und deren Beseitigung	28
9. Entsorgung	29
9.1 Gerät	29
9.2 Verpackung	29
10. Garzeitentabelle	29
11. Garantie	31
Service-Center	31
Lieferant	32

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Diese Gebrauchsanleitung hilft Ihnen, Ihren Schnellkochtopf sicher und wirtschaftlich zu gebrauchen.

Jede Person, die diesen Schnellkochtopf bedient, reinigt oder entsorgt, muss den vollständigen Inhalt dieser Gebrauchsanleitung zur Kenntnis genommen und verstanden haben.

Bewahren Sie daher diese Gebrauchsanleitung gut auf, damit Sie sie jederzeit zur Verfügung haben.

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

2. Gerätebeschreibung

2.1 Verwendungszweck

Mit diesem Schnellkochtopf GSW System Rapid können Sie Speisen schonend und energiesparend garen.

Ohne aufgesetzten Deckel kann das Topfunterteil wie ein normaler Kochtopf verwendet werden.

Unter Druck, also mit aufgesetztem Deckel, darf der Schnellkochtopf ausschließlich mit Wasser betrieben werden. Wird der Schnellkochtopf ohne ausreichende Wassermenge erhitzt, kann dies zu schweren Schäden führen.

Keinesfalls darf das Gerät mit aufgesetztem Deckel zum Frittieren mit Öl verwendet werden.

Der Schnellkochtopf ist für alle handelsüblichen Herdarten, also Gas-, Elektro-, Ceran-, Halogen- und Induktionsherde, geeignet. Eine Verwendung im Backofen ist ausdrücklich untersagt.



Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

2.2 Lieferumfang

Schnellkochtopf

- bestehend aus:
 - Topfunterteil 6 Liter
 - Deckel mit Dichtungsring
 - Dämpfeinsatz
 - Dreibein für Dämpfeinsatz
- Gebrauchsanleitung

2.3 Funktionsbeschreibung

Dadurch, dass der Schnellkochtopf luft- und dampfdicht schließt, entsteht beim Kochen im Inneren des Schnellkochtopfes ein Druck, der deutlich über dem normalen Luftdruck liegt.

Durch den erhöhten Druck steigt auch die Temperatur im Inneren auf deutlich über 100 °C. Durch die erhöhte Temperatur gart Ihr Kochgut schneller und schonender.

Topfunterteil und Deckel sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Der extrastarke GSW-Thermoboden sorgt für eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.

Der Topf verfügt im Deckel über einen Druckregler, der den gewählten Druck im Inneren des Topfes konstant hält.

Durchmesser Schnellkochtopf	Induktionswirksamer Bodendurchmesser
ca. 22 cm	ca. 18 cm

2.4 Sicherheitseinrichtungen

Mehrere Sicherheitssysteme sorgen dafür, dass Ihr Gerät auch im Fehlerfall sicher arbeitet.

Der Druckregler **6** sorgt für konstanten Druck im Inneren des Schnellkochtopfes. Während des Betriebes kann hier ständig etwas Dampf austreten.

Das Sicherheitsventil **4** sorgt dafür, dass bei einem zu großen Überdruck im Topf der Dampf hier entweichen kann.

Neben dem Sicherheitsventil **4** befindet sich ein zusätzliches Überdruckventil, das den Überdruck entlässt, falls am Druckregler **6** und am Sicherheitsventil **4** eine Funktionsstörung auftritt.

Die Verriegelung **8** lässt sich zum Öffnen des Deckels nur dann nach vorne schieben, wenn der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt. Öffnen Sie den Deckel daher nie mit Gewalt.

3. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nach dem modernen Stand der Technik konstruiert und gefertigt. Alle entsprechenden europäischen Sicherheitsrichtlinien werden beachtet und das Gerät wurde durch den TÜV geprüft. Dennoch können von derartigen Geräten auch Gefahren ausgehen.

5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Vermutlich kennen Sie die meisten Hinweise schon, lesen Sie diese bitte trotzdem durch, da der eine oder andere Hinweis doch neu für Sie sein wird und Sie vor Schaden bewahren kann.

3.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

3.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „2.1 Verwendungszweck“ auf Seite 19).
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich so, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben wird. Für mögliche Folgen aus anderweitiger Verwendung oder Missach-

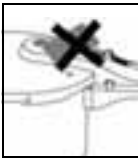

tung der Gebrauchsanleitung übernimmt der Hersteller/Inverkehrbringer keine Haftung.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Gebrauchsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „1.1. Garantie“ auf Seite 31.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf bei aufgesetztem Deckel niemals ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben. Ohne Wasser kann das Gerät schwer beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft.
- Benutzen Sie den Topf nur, wenn alle Teile sauber und leichtgängig sind. Verunreinigungen und Fettschmutz könnten die Sicherheitseinrichtungen beeinflussen.

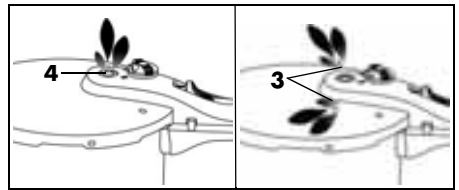
3.3 Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen



Warnung! Dieser Schnellkochtopf arbeitet mit hohem Druck und hohen Temperaturen. Daher beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitshinweise, da sonst die Gefahr von ernsthaften Verbrennungen oder Verbrühungen besteht.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass der Druckregler **6** sowie das Sicherheitsventil **4** nicht verstopft und leichtgängig sind (siehe „6.1 Schnellkochtopf vorbereiten“ auf Seite 23).
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, sofern sie nicht in „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26 aufgeführt sind.
- Achten Sie stets darauf, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen (siehe „6.1 Schnellkochtopf vorbereiten“ auf Seite 23).
- Die Oberflächen des Schnellkochtopfes können beim Kochen sehr heiß werden. Berühren Sie diese daher nicht sondern fassen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich an den Griffen an. Schützen Sie sich zusätzlich mit Topflappen oder Topfhandschuhen vor der hohen Temperatur.
- Wenn der Topf unter Druck steht, bewegen Sie ihn nur sehr vorsichtig und waagrecht. Vermeiden Sie Stöße.
- Der Druckregler **6** darf niemals von anderen Gegenständen abgedeckt werden. 
- Solange der Topf unter Druck steht, darf der Druckregler **6** keinesfalls auf die Stellung zum Entriegeln des Druckreglers gedreht werden. 

- Aus der Dampföffnung **5** kann Dampf austreten. Richten Sie die Öffnung der Dampföffnung **5** während des Gebrauchs niemals auf sich oder auf eine Stelle, wo jemand vorbeikommen kann. Im Fehlerfalle würde hier ein starker Dampfstrahl austreten.
- Beim Verstellen des Druckreglers **6** kann aus der Dampföffnung **5** ein starker Dampfstrahl austreten. Fassen Sie den Druckregler **6** daher nur an der Riffelung **7** an.
- Richten Sie die Sicherheitsöffnung **3** während des Gebrauchs niemals auf sich oder auf eine Stelle, wo jemand vorbeikommen kann. Im Fehlerfalle würde hier ein starker Dampfstrahl austreten.



- Sollte Dampf aus dem Sicherheitsventil **4** oder der Sicherheitsöffnung **3** austreten, schalten Sie die Wärmezufuhr sofort ab, da der Druck im Inneren des Topfes zu hoch ist. Nehmen Sie den Topf erst wieder in Betrieb, nachdem die Störung beseitigt wurde (siehe „8. Störungen und deren Beseitigung“ auf Seite 28).
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfes. Bei steigendem Kochgut, wie z.B. Reis oder Hülsenfrüchte, dürfen Sie das Topfunterteil nur bis zur Hälfte füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell das Sicherheitsventil verstopft.
- Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge) kann beim Garen unter Druck anschwellen. Stechen Sie nicht in die Haut, solange diese noch angeschwollen ist. Es könnte sonst heißes Wasser herauspritzen.
- Bei breiigen Nahrungsmitteln, rütteln Sie sanft am Schnellkochtopf, bevor Sie ihn

öffnen, um zu verhindern, dass das Essen herausspritzt, sobald Sie den Deckel öffnen.

3.4 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4. Benennung der Teile

- | | |
|---|---|
| 1 Topfgriff | 8 Verriegelung |
| 2 Deckel | 9 Deckelgriff |
| 3 Zwei Sicherheitsöffnungen (je eine seitlich) | 10 Topfstiel |
| 4 Sicherheitsventil | 11 Dichtungsring (nicht sichtbar, liegt im Deckel) |
| 5 Dampföffnung | 12 Topfunterteil |
| 6 Druckregler | 13 Dämpfeinsatz |
| 7 Riffelung | 14 Dreibein |

5. Auspacken und aufstellen

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Beipackmaterialien.
3. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
4. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber.
5. Überprüfen Sie die Sicherheitseinrichtungen (siehe „6.1 Schnellkochtopf vorbereiten“ auf Seite 23).
6. Reinigen Sie alle Teile mit heißem Spülwasser, spülen mit klarem Wasser nach und trocknen sie dann ab.
7. Füllen Sie rund 2 l Wasser ein.
8. Betreiben Sie den Topf ca. 1/2 Stunde auf Stellung II (siehe „6.2 Speisen kochen“ auf Seite 23).
9. Reinigen Sie den Topf erneut.

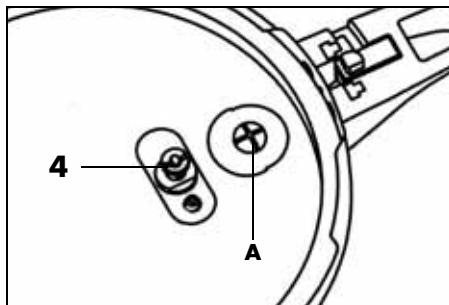
6. Bedienen

6.1 Schnellkochtopf vorbereiten



Warnung!

Bevor Sie mit Ihrem Schnellkochtopf kochen, müssen Sie alle Sicherheitseinrichtungen überprüfen, um Schäden zu vermeiden.



1. Überprüfen Sie, dass die Öffnung **A** des Druckreglers **6** auf der Innenseite des Deckels sauber ist.
2. Sollte dies nicht der Fall sein, reinigen Sie den Druckregler **6** (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26).
3. Überprüfen Sie, dass das Sicherheitsventil **4** beweglich ist und nicht feststeht.
4. Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **11** keine Beschädigungen, wie z.B. Risse aufweist.

Hinweis: Im Laufe der Zeit kann der Dichtungsring hart werden und nicht mehr korrekt abdichten. Dann tritt am Deckelrand Dampf aus und der Dichtungsring muss erneuert werden. Einen neuen Dichtungsring erhalten Sie beim GSW Kundenservice (siehe Service Center Seite 31).

5. Befüllen Sie das Topfunterteil mit Gargut.

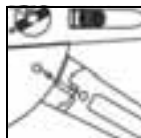
Vorsicht!

- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfes.

- Bei steigendem Kochgut, wie z.B. Reis oder Hülsenfrüchte, dürfen Sie das Topfunterteil nur bis zur Hälfte füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell das Sicherheitsventil verstopft.
- Um Schäden am Gerät zu verhindern, muss sich immer mindestens 0,25 l Flüssigkeit im Topfunterteil befinden, damit ausreichend Dampf erzeugt werden kann und der Topf nicht überhitzt.
- Während des Kochens darf das Gerät nicht unbeobachtet bleiben.

6. Füllen Sie Wasser oder Brühe ein.

7. Setzen Sie den Deckel **2** so auf das Topfunterteil **12**, dass die runde Markierung auf dem Deckel auf den Punkt im Topfstiel **10** zeigt.



8. Drehen Sie den Deckel, bis Deckelgriff **9** und Topfstiel **10** übereinanderstehen und hörbar einrasten.
9. Überprüfen Sie bei aufgesetztem Deckel, dass die Verriegelung **8** leichtgängig ist und selbstständig in die hintere Position zurückgleitet, sobald Sie sie loslassen.

6.2 Speisen kochen

1. Wählen Sie am Druckregler **6** die gewünschte Kochstufe:

I: Biogaren:



II: Schnellgaren:



Hinweis: Biogaren arbeitet mit 0,6 bar (600 hPa) und Schnellgaren arbeitet mit 1,0 bar (1000 hPa) Überdruck.

2. Setzen Sie den Schnellkochtopf auf eine Herdplatte, die möglichst den gleichen Durchmesser hat, wie der Topfboden.

Vorsicht!

- Die Herdplatte darf nicht größer sein, als der Topfboden. Es würde sonst zu große Hitze am Rande des Topfes aufsteigen und könnte dann die Kunststoffgriffe beschädigen.
 - Auf einem Gasherd darf die Flamme nicht über den Topfboden hinausreichen.
 - Auf einem Elektroherd darf der Durchmesser der Kochplatte nicht größer als der des Topfbodens sein.
3. Schalten Sie die Kochplatte auf die höchste Stufe.



Sobald der erste Dampfdruck im Topf entsteht, geht das rote Sicherheitsventil **4** nach oben und verriegelt dabei den Deckel.

Hinweis: zu Beginn des Kochens kann etwas Dampf am Sicherheitsventil austreten.

4. Sobald Dampf am Druckregler **6** austritt, vermindern Sie die Energiezufuhr auf etwa 1/3, sodass nur noch sehr wenig Dampf am Druckregler austritt.

In diesem Moment beginnt die in den Rezepten genannte Kochzeit.

Hinweis: Wenn kaum noch Dampf austritt, kochen Sie optimal in Bezug auf Energieeinsparung und Schnelligkeit.

6.3 Biogaren

Die mit Abstand schonendste Zubereitungsart, speziell für Gemüse, ist das Biogaren. Beim Biogaren kommt das Gargut nur mit heißem Dampf, aber kaum mit flüssigem Wasser in Berührung. Dadurch wird verhindert, dass Mineralien,

Vitamine und andere wichtige Bestandteile aus dem Gargut herausgelöst werden.

Bio-gegartes Gemüse hat auch einen wesentlich intensiveren Geschmack als gekochtes.

1. Füllen Sie mindestens 0,25 l Wasser ein.
2. Legen Sie das Dreibein **14** in das Topfunterteil **12**.
3. Geben Sie das Gargut in den Dämpfeinsatz **13**.
4. Stellen Sie den Dämpfeinsatz **13** auf das Dreibein **14**.
5. Gehen Sie weiter vor, wie in „6.2 Speisen kochen“ auf Seite 23 beschrieben.

6.4 Schnellkochtopf öffnen



Warnung!

- Wenn das rote Sicherheitsventil **4** noch oben ist, herrscht Druck im Topf und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Unter keinen Umständen dürfen Sie versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Sonst könnte die schlagartige Druckentlastung zu Verbürhungen führen. Erst wenn das rote Sicherheitsventil **4** vollständig gesunken ist, lässt sich der Topf öffnen.
- Aus der Dampföffnung **5** kann Dampf austreten. Richten Sie die Öffnung der Dampföffnung **5** während des Gebrauchs niemals auf sich oder auf eine Stelle, wo jemand vorbeikommen kann.
- Beim Verstellen des Druckreglers **6** kann aus der Dampföffnung **5** ein starker Dampfstrahl austreten. Fassen Sie den Druckregler **6** daher nur an der Riffelung **7** an.

Vorsicht! Tauchen Sie den Topf nie ganz ins Wasser ein. Der Druck würde sonst schlagartig zusammenbrechen, was zu Schäden am Topf sowie zu zerfallendem Gargut führen kann.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, den Topf abkühlen zu lassen, um ihn öffnen zu können.

Methode 1: Abdampfen

Bei dieser Methode wird solange Dampf abgelassen, bis der Druck im Topf weit genug abgesunken ist, um den Deckel öffnen zu können.




Warnung!

- Bei dieser Methode tritt heißer Dampf aus dem Druckregler aus. Achten Sie daher darauf, sich daran nicht zu verbrühen.
- Wenn Sie auf Stufe II gekocht haben, beträgt die Temperatur der Flüssigkeit im Topf etwa 120 °C. Eine zu schnelle Druckentlastung könnte zu einem starken Aufwallen der Flüssigkeit und extrem starkem Dampfaustritt führen. Gehen Sie in diesem Fall stufenweise vor.

1. Nehmen Sie den Topf vom Herd.
2. Drehen Sie den Druckregler **6** zunächst auf die Stellung **I**.



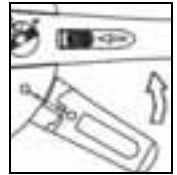
3. Warten Sie ab, bis der Dampfaustritt stark nachgelassen hat.
4. Drehen Sie den Druckregler **6** auf die Stellung fürs Abdampfen .



5. Warten Sie ab, bis der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt.

Hinweis: Sobald das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfes noch fast 100 °C.

6. Schieben Sie erst dann die Verriegelung **8** nach vorne und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die runde Markierung auf dem Deckel auf die runde Markierung im Topfstiel **10** zeigt.



Hinweis: Sobald Sie die Verriegelung **8** nach vorne schieben, kann noch etwas Restdampf austreten.

7. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

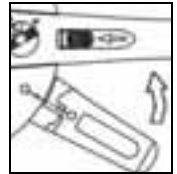
Methode 2: Energie sparen

Bei dieser Methode schalten Sie die Herdplatte einige Minuten vor Garende aus und lassen den Topf auf der Herdplatte stehen. Damit nutzen Sie die Restwärme optimal aus und sparen Energie.

1. Warten Sie ab, bis der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt.

Hinweis: Sobald das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfes noch fast 100 °C.

2. Schieben Sie erst dann die Verriegelung **8** nach vorne und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die runde Markierung auf dem Deckel auf die runde Markierung im Topfstiel **10** zeigt.



Hinweis: Sobald Sie die Verriegelung **8** nach vorne schieben, kann noch etwas Restdampf austreten.

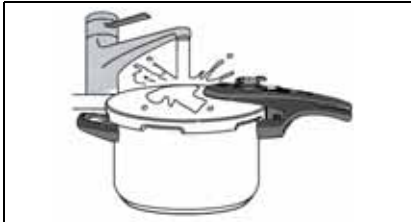
3. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

Methode 3: Zeit sparen

Bei dieser Methode nehmen Sie den Topf bei Garende von der Herdplatte. Um ihn sofort

öffnen zu können, muss der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes künstlich verringert werden, bevor Sie ihn öffnen können. Diese Methode spart vor allem Zeit.

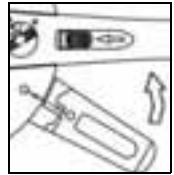
1. Halten Sie den Schnellkochtopf unter einen nicht zu starken Wasserstrahl, bis das rote Sicherheitsventil **4** nach unten fällt.



Vorsicht: Achten Sie darauf, dass der Wasserstrahl nicht auf den Druckregler **6** oder das

Sicherheitsventil **4** trifft. Es könnte sonst Wasser in das Innere gelangen und die Speisen verdünnen.

2. Schieben Sie erst dann die Verriegelung **8** nach vorne und drehen Sie gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die runde Markierung auf dem Deckel auf die runde Markierung im Topfstiel **10** zeigt.



Hinweis: Sobald Sie die Verriegelung **8** nach vorne schieben, kann noch etwas Restdampf austreten.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

7. Reinigen, pflegen, warten

Ihr neuer Schnellkochtopf ist extrem wartungsfreundlich. Um lange Freude an ihm zu haben, sollten Sie die folgenden Reinigungsmaßnahmen stets gründlich durchführen.

7.1 Fristen

Tätigkeit	Frist	Kapitel
Topfunterteil 12 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Druckregler 6 reinigen	bei Verschmutzung	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Deckel 2 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Dichtungsring 11 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Dichtungsring tauschen	nach Bedarf, 1x jährlich	„Dichtungsring (11):“ auf Seite 27

7.2 Schnellkochtopf reinigen

Vorsicht! Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da Ihr Schnellkochtopf dadurch beschädigt werden könnte.

Hinweise:

- Sie sollten den Schnellkochtopf möglichst direkt nach Gebrauch reinigen, damit keine Speisereste festtrocknen können.
- Bewahren Sie salzige, saure, süße oder alkalische Speisen nicht zu lange im Topf auf. Dies könnte zu Verfärbungen der Oberflächen führen, die die Funktionsfähigkeit allerdings nicht beeinflussen.

Topfunterteil (12):

Reinigen Sie das Topfunterteil **12** nach jedem Gebrauch:

1. Spülen Sie das Topfunterteil mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

3. Trocknen Sie das Topfunterteil mit einem Geschirrtuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Hinweis: Das Topfunterteil können Sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

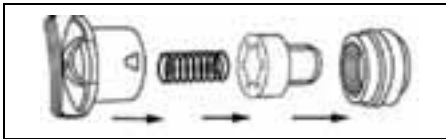
Druckregler (6)

Der Druckregler **6** braucht nur dann zerlegt und gereinigt zu werden, wenn er durch hochkochendes, steigendes Gargut verschmutzt wurde.

1. Drücken Sie den Druckregler **6** nach unten und drehen ihn dabei auf die Stellung „Ø“.



2. Ziehen Sie den Druckregler heraus.
3. Überprüfen Sie, ob der Druckregler sichtbare Verschmutzungen aufweist.
4. Sollte der Druckregler keine sichtbaren Verschmutzungen aufweisen:
 - Spülen Sie den Druckregler unter klarem Wasser ab.
 - Lassen Sie den Druckregler trocknen.
 - Setzen Sie den Druckregler wieder im Deckel ein gemäß Schritt **7**.



5. Sollte der Druckregler sichtbar verschmutzt sein, muss er zerlegt und gereinigt werden:
 - Ziehen Sie den blauen Faltenbalg vom Gehäuse des Druckreglers ab.
 - Entnehmen Sie die transparente Druckkappe.
 - Entnehmen Sie die Druckfeder.
 - Reinigen Sie die Teile mit heißem Wasser und Spülmittel.
 - Spülen Sie die Teile unter klarem, heißem Wasser gründlich ab.
 - Lassen Sie die Teile trocknen.

6. Setzen Sie den Druckregler wieder zusammen:

- Setzen Sie die Druckfeder in das Gehäuse des Druckreglers ein.
- Setzen Sie die transparente Druckkappe auf die Feder.
- Setzen Sie den blauen Faltenbalg so ein, dass die beiden Nasen am Faltenbalg in die entsprechenden Aufnahmen im Gehäuse des Druckreglers eingreifen.

7. Setzen Sie den Druckregler in den Deckel ein:

- Der Druckregler muss auf das Symbol „Ø“ zeigen.
- Drücken Sie den Druckregler nach unten und drehen ihn dabei entgegen dem Uhrzeigersinn.



Deckel (2):

Vorsicht! Der Deckel ist **nicht** spülmaschinengeeignet.

1. Waschen Sie den Deckel mit heißem Wasser und Spülmittel ab.

Sollte der Deckel stark verschmutzt sein, weichen Sie ihn zuvor in Spülwasser ein.
2. Spülen Sie den Deckel unter klarem, heißem Wasser gründlich ab.
3. Trocknen Sie den Deckel mit einem Geschirrtuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Dichtungsring (11):

Hinweis: Sie sollten den Dichtungsring bei regelmäßiger Benutzung des Schnellkochtopfes einmal jährlich durch einen neuen ersetzen. Einen neuen Dichtungsring erhalten Sie beim GSW Kundenservice (siehe Service Center Seite 31).

1. Nehmen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel heraus.

2. Spülen Sie den Dichtungsring unter klarem, heißem Wasser ab.



3. Trocknen Sie den Dichtungsring mit einem Geschirrtuch ab.

Hinweis: Der Dichtungsring darf bei der Lagerung nicht gepresst oder verformt werden. Legen Sie den Dichtungsring zur Aufbewahrung daher wieder in den Deckel hinein.

7.3 Schnellkochtopf lagern

Vorsicht! Der Schnellkochtopf darf nicht in geschlossenem Zustand gelagert werden. Ohne Lüftung könnte sich Kondenswasser bilden und zu Geruchsbildung oder Schäden führen.

1. Stellen Sie, sofern vorhanden, das Dreibein und den Dämpfeinsatz in das Topfunterteil.
2. Legen Sie den Dichtungsring in den Deckel.
3. Bewahren Sie Topfunterteil und Deckel getrennt auf.


8. Störungen und deren Beseitigung





Warnung!

Sobald irgendwo unkontrolliert Dampf austritt, müssen Sie die Wärmezufuhr sofort stoppen. Das Gerät darf erst

wieder nach Beseitigung der Störung in Betrieb genommen werden. Lediglich ein gewisser Dampfaustritt aus dem Druckregler **6** ist normal.

Störung	Ursache	Beseitigung
Zwischen Deckel und Topf entweicht Dampf 	Topf nicht richtig geschlossen	Topf erneut korrekt schließen
	Dichtungsring ist verschmutzt	Dichtungsring reinigen
	Dichtungsring defekt/verschlissen	Dichtungsring erneuern (1 x jährlich)
Aus dem Druckregler entweicht kein Dampf	Dampf entweicht zwischen Deckel und Topf	siehe vorhergehender Punkt
	Druckregler verschmutzt	Druckregler reinigen (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26)
	Zu wenig Flüssigkeit im Topf	Topf langsam abkühlen lassen und mindestens 0,25 l Flüssigkeit einfüllen
	Wärmezufuhr zu gering	Wärmezufuhr erhöhen (Herdplatte höher stellen)
Aus dem Druckregler entweicht zu viel Dampf	Wärmezufuhr zu hoch	Wärmezufuhr verringern (Herdplatte niedriger stellen)
	Druckregler verschmutzt	Druckregler reinigen (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26)
Seitlich vom Druckregler entweicht Dampf	Druckregler nicht korrekt montiert	Druckregler korrekt montieren (siehe „Druckregler (6)“ auf Seite 27)

Störung	Ursache	Beseitigung
Aus dem Sicherheitsventil tritt plötzlich Dampf und Flüssigkeit aus 	Öffnung des Druckreglers ist verstopft	Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach Druckregler und Öffnung des Druckreglers im Deckel reinigen (siehe „7,2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26)
	Sicherheitsventil ist defekt	Sicherheitsventil austauschen
Aus den Sicherheitsöffnungen entweicht Dampf 	Druckregler verschmutzt	Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach Druckregler reinigen (siehe „7,2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 26)
	Druckregler defekt	Druckregler gegen neuen austauschen
	Sicherheitsventil ist defekt	Sicherheitsventil tauschen (siehe „Service-Center“ auf Seite 31).
Deckel lässt sich nicht öffnen	Es ist noch Überdruck im Topf	Gehen Sie so vor, wie in „6,4 Schnellkochtopf öffnen“ auf Seite 24 beschrieben
Deckel lässt sich nicht korrekt aufsetzen	Deckel oder Topfunterteil hat sich verformt	Topf darf nur mit einem neuen Deckel bzw. Topfunterteil weiterverwendet werden

9. Entsorgung

9.1 Gerät

Wenn Sie den Schnellkochtopf einmal entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

10. Garzeitentabelle

Die folgenden Angaben sind als Richtwerte gedacht beim Kochen mit Stufe **II**. Auf Stufe **I** verlängert sich die Garzeit um etwa 50 %. Die genauen Zeiten sind abhängig von der Größe, der Frische und der Qualität der verwendeten Lebensmittel.

Suppen	
Bohnensuppe (vorgeweicht)	15 - 20 min
Erbsensuppe (nicht vorgeweicht)	20 - 25 min
Erbsensuppe (vorgeweicht)	10 - 15 min
Gemüsesuppe	4 - 8 min
Graupensuppe	18 - 20 min

Grießsuppe	3 - 5 min
Gulaschsuppe	15 - 20 min
Haferflockensuppe	3 - 4 min
Kartoffelsuppe	5 - 6 min
Knochenbrühe	20 - 25 min
Kraftaspik	25 - 30 min
Linsen (nicht vorgeweicht)	15 - 20 min
Linsen (vorgeweicht)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Reissuppe	8 - 10 min
Rindfleischbrühe (je nach Fleischgewicht)	35 - 40 min
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	20 - 25 min
Teigwarensuppe	3 - 5 min
Tomatensuppe mit Reis	8 - 10 min
Zwiebelsuppe	2 - 3 min
Eintopf	
Gemüse Eintopf	6 - 7 min
Irish-Stew	15 min
Linsen (vorgeweicht) mit Speck und Kartoffeln	10 min
Pichelsteiner	15 min
Pikanter Reistopf	8 - 10 min
Serbisches Reisfleisch mit Pilzen	8 min
Fleisch	
Eisbein	30 - 40 min
Gulasch	15 - 20 min
Hammelfleisch mit Bohnen	15 min
Huhn (je nach Größe und Gewicht)	20 - 25 min
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 min
Kalbsbraten, Kaninchen	15 - 20 min
Kalbsfrikassee	10 min
Kalbshaxe	20 - 30 min
Kalbsragout mit Reis	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min

Putenkeule	25 - 35 min
Rinderbraten	35 - 45 min
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	8 - 10 min
Roastbeef	20 - 25 min
Rouladen	15 - 25 min
Sauerbraten	30 - 35 min
Schinken, gebraten	20 - 25 min
Schinken, gekocht	30 - 35 min
Schweinebraten	25 - 30 min
Schweinschaxe	35 - 40 min
Schweinscurry	10 - 15 min
Spickbraten	35 - 45 min
Zunge vom Kalb, Schwein, Wild	20 - 25 min
Zunge vom Ochsen, frisch oder geräuchert	50 - 60 min
Fisch, Wild	
Bouillabaisse	16 min
Dünstfisch mit Kartoffeln	6 - 8 min
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6 - 8 min
Rehkeule, geschmort	25 - 30 min
Wildragout	15 - 25 min
Gemüse	
Blumenkohl (je nach Sorte)	4 - 6 min
Blumenkohl, ganz (je nach Sorte)	6 - 8 min
Bohnen, grüne	5 - 7 min
Chicorée	6 - 8 min
Erbsen, grüne	3 - 4 min
Karotten	5 - 7 min
Kartoffeln in der Schale	10 - 15 min
Kartoffeln, geschält	6 - 8 min
Kohlrabi oder weiße Rüben	4 - 6 min
Möhren, geschnitten	6 min
Paprikaschoten, gefüllt	6 - 8 min
Pilze	6 - 8 min
Rosenkohl, frisch	4 - 6 min
Rote Rüben	15 - 25 min

Rotkraut, Weißkraut, Wirsing	8 - 10 min
Sahnekartoffeln	5 - 7 min
Sauerkraut	8 - 10 min
Schwarzwurzeln	5 - 6 min
Sellerie	15 - 25 min
Spargel	7 - 8 min
Tomaten, gefüllt	2 - 3 min
Hülsenfrüchte	
Bohnenkerne (vorgeweicht)	15 - 20 min
Erbsen, ganze (nicht vorgeweicht)	20 - 25 min

Erbsen (geweicht)	10 - 15 min
Erbsen, grüne (vorgeweicht)	20 - 25 min
Linsen (nicht vorgeweicht)	15 - 20 min
Linsen (vorgeweicht)	8 - 10 min
Nährmittel	
Graupen	18 - 20 min
Kartoffelklöße, rohe	8 - 10 min
Milchreis	10 min
Naturreis	15 - 20 min
Semmelknödel	6 - 8 min
Teigwaren	4 - 6 min

11. Garantie

Der Schnellkochtopf von GSW ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung hält er nahezu ein Leben lang.

Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf von GSW frei von Material- oder Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand.

Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrollen innerhalb von 2 Jahren nach Kauf eine Reparatur notwendig werden, die auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos ausgeführt. Verschleißteile, wie zum Beispiel Dichtungsringe, sind von der Garantie ausgenommen.

Bei Verwenden von Teilen, die nicht in dieser Anleitung empfohlen werden, normalem Verschleiß, Gewaltawendung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch.



Service-Center

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Kostenlose Service Hotline:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Diese Anleitung finden Sie auch im Internet:
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf





Lieferant

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
DEUTSCHLAND



**Konformitätserklärung
nach Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU
für einen Dampfdruck-Kochtopf (Schnellkochtopf):**

vertrieben durch
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Deutschland

**Wir erklären hiermit, dass folgender Dampf-Druck-Kochtopf
(Schnellkochtopf):**

**GSW System Rapid Schnellkochtopf
(Volumen 6 Liter)
aus Edelstahl 18/8
GSW Artikel-Nummer 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**mit den Anforderungen der Druckgeräterichtlinie
2014/68/EU übereinstimmt.**

Angewandtes Konformitätsbewertungsverfahren:

Produktionskontrolle: Modul A (interne Fertigungskontrolle)

**Die geforderte Entwurfskontrolle im Rahmen von Modul B
(EG-Baumusterprüfung) (Anhang II, Diagramm 5, Ausnahmeregelung)**

wurde durch die notifizierte Stelle:

**Kennnummer 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 München/Deutschland**

durchgeführt und bescheinigt.

Zugehörige Bescheinigung:

TÜV Zertifikat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Angewandte Normen:

EN 12778:2002/A1:2005

Weitere angewandte Richtlinien:

keine

Ort,

Datum

Spabrücken, den 4.11.2022

Name, Funktion und Unterschrift des Befugten:

Peter Gäns

Geschäftsführer

Contents

1. Important information – please read before use	35
2. Appliance description	36
2.1 Intended use	36
2.2 Contents included	36
2.3 Function description	36
2.4 Safety devices	36
3. Safety instructions	37
3.1 Definitions of terminology	37
3.2 General advice	37
3.3 Preventing burns and scalds	37
3.4 Child safety	38
4. Names of parts	39
5. Unpacking and assembling	39
6. How to use	40
6.1 Preparing the pressure cooker	40
6.2 Cooking	40
6.3 Steam cooking	41
6.4 Opening the pressure cooker	41
7. Cleaning, care, maintenance	43
7.1 How often should the various parts be cleaned?	43
7.2 Cleaning the pressure cooker	43
7.3 Storing the pressure cooker	44
8. How to solve errors	45
9. Disposal	46
9.1 Appliance	46
9.2 Packaging	46
10. Cooking times	46
11. Guarantee	48
Service Centre	48
Supplier	48

1. Important information – please read before use

This instructions for use are intended to help you to use your pressure cooker safely and efficiently. All persons who intend to use, clean or dispose of this pressure cooker must have read and fully understood this instructions for use.

Please retain this instructions for use for future reference.

Should you sell or give away your pressure cooker, please ensure that you enclose this instructions for use so that the next owner is able to use the appliance safely.

2. Appliance description

2.1 Intended use

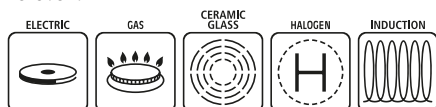
This GSW System Rapid Pressure Cooker is an energy-saving appliance which allows you to cook your food gently.

The base of the pressure cooker can be used as a normal pot simply by removing the lid.

When used under pressure, i.e. with the lid on, the pressure cooker must be used with water in it. The pressure cooker may become badly damaged if it is heated without sufficient water.

Under no circumstances should this appliance be used with the lid on for frying with oil.

The pressure cooker is suitable for all commercial types of cookers, including gas, electric, ceramic, halogen and magnetic cookers. Under no circumstances should the appliance be used in the oven.



This appliance is designed for use in private households and is not suitable for commercial use.

2.2 Contents included

Pressure Cooker

- comprising:
 - Base 6 litres
 - Lid with sealing ring
 - Steam insert
 - Stand for steam insert
- Instructions for use

2.3 Function description

In order for the pressure cooker to seal in air and steam, pressure is created inside the appliance

whilst cooking which is considerably higher than average air pressure.

The increased pressure inside the pressure cooker means that the temperature is able to exceed 100 °C. The increased temperature cooks your food quickly and gently.

Both the base and the lid have been manufactured from high-quality stainless steel.

The extra strong GSW thermo-base ensures optimal and even heat distribution and retention.

The pot comes with a pressure regulator in the lid which keeps the desired pressure setting constant.

Diameter of pressure cooker	Effective base diameter for induction
approx. 22 cm	approx. 18 cm

2.4 Safety devices

Several safety systems ensure that your appliance will function safely, even in the event of a technical fault.

The pressure regulator **6** ensures the pressure remains constant within the pressure cooker. It is possible that some steam may continuously escape during use.

The safety valve **4** allows steam to escape if the pressure in the pot becomes too great.

As well as the safety valve **4**, there is an additional pressure control valve that releases the excess pressure if the pressure regulator **6** and the safety valve **4** malfunction.

The lock **8** can only be slid forwards to open the pot when the pressure has been equalised and the red safety valve **4** drops down as a result. As a result, you should never force the lid open.

3. Safety instructions

This state-of-the-art appliance has been designed and manufactured to high standards. It conforms to all appropriate European safety standards and is TÜV certified. However, appliances of this kind can be hazardous. For your own safety, please read these instructions!

It will only take 5 minutes of your time to read through them. Even if you are already aware of most of the safety advice, please read through these instructions anyway as there may be some points which are new to you and which will prevent you from harm.

3.1 Definitions of terminology

The follow terminology is used in this instructions for use:



Warning!

High risk: Disregarding this warning may cause serious bodily damage and in extreme cases could even result in death.

Caution!

Medium risk: Disregarding this warning may lead to the appliance being damaged.

Note:

Low risk: Points to bear in mind when using the appliance.

3.2 General advice

- Please read this instructions for use through carefully before using the appliance. It constitutes part of the appliance and must be available for reference at all times.
- This appliance must only be used for its intended purpose (see "2.1 Intended use" on page 36).
- Use the appliance only as described in this manual. The manufacturer/seller accepts no liability for potential consequences arising

from any other kind of use or from failure to follow the manual.

- This appliance is not designed for use by persons (including children) who have limited physical or sensory abilities, or who have mental disabilities, or for persons who have little or no experience in using such an appliance, unless they are supervised by a responsible person or receive clear instructions as to how the appliance functions. This appliance should be kept out of reach of children.
- Please note that the use of any additional parts which are not recommended in this instructions for use or are not original spare parts will lead to the invalidation of the guarantee and liability expiring. This also applies to all repairs which are carried out by non-qualified persons. The service address can be found in "1.1. Guarantee" on page 48.
- If the appliance is found to be faulty within the guarantee period, then it should be returned to our service centre. Otherwise any claim under guarantee is void.
- Never heat the pressure cooker with the lid on without first putting water in it. Using the appliance without water may damage it.
- Please ensure that not all of the water turns to steam.
- Only use the pot if all the parts are clean and manoeuvrable. Food particles and grease may obstruct the safety devices.

3.3 Preventing burns and scalds

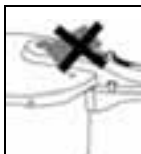


Warning! This pressure cooker works by using high pressure and high temperatures. It is therefore important that you observe the following safety instructions to avoid the danger of seriously burning or scalding yourself.

- Be sure to check before every use that the pressure regulator **6** and the safety valve **4** are manoeuvrable and not blocked up (see "6.1 Preparing the pressure cooker" on page 40).
- Do not interfere with the safety system, so long as this not specified in "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43.
- Always ensure that the pressure cooker is closed correctly before putting it on the cooker (see "6.1 Preparing the pressure cooker" on page 40).

- The surface of the pressure cooker can become extremely hot when cooking. Therefore, when it is hot, you should only touch the handles. It is also advisable to protect yourself from the high temperatures by using an additional oven cloth or oven gloves.

- If the pot is pressurised, move it only with care and keep it upright. Avoid impacts.
- The pressure regulator **6** should never be covered by any objects.

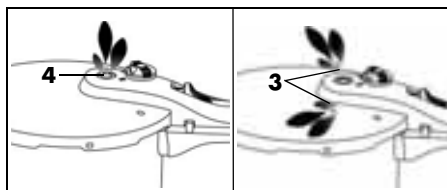


- As long as the pot is pressurised, under no circumstances turn the pressure regulator **6** to the position for releasing the pressure regulator.



- Steam may escape from the steam vent **5**. When using your appliance, be careful never to direct the opening of the steam vent **5** towards yourself or towards a place where somebody might walk past. In the event of a technical fault, a powerful steam jet could escape from this vent.
- When the pressure regulator **6** is adjusted, a powerful steam jet could escape from the steam vent **5**. You should therefore only take hold of the pressure regulator **6** by the ribbed dial **7**.

- When using your appliance, be careful never to direct the safety opening **3** towards yourself or towards a place where somebody might walk past. In the event of a technical fault, a powerful steam jet could escape from this opening.



- Should steam escape from the safety valve **4** or the safety opening **3**, immediately turn off the heat supply as the pressure inside the appliance is too high. Only continue using the appliance once the fault has been corrected (see "8. How to solve errors" on page 45).
- Never fill the pressure cooker above the "MAX" mark on the inside of the pot. Cooking food which expands, such as rice or pulses, you should only fill the base to half of its capacity. This will ensure that the food does not touch the lid, thereby avoiding the eventuality that it may block the safety valve.
- Meat with skin (such as ox tongue) may swell when cooked under pressure. Do not prick the skin if it is not yet swollen. Otherwise hot water may squirt out.
- When cooking soft food, gently shake the pressure cooker before opening it, to avoid the food spurting out when you open the lid.

3.4 Child safety



Warning! Children are often not able to correctly assess whether a situation is dangerous or not, which means they are susceptible to injuring themselves. Therefore please ensure the following:

- This product should only be used under the supervision of an adult.
- This appliance should always be stored out of reach of children.
- The packaging must be disposed of safely to avoid young children suffocating themselves. Packaging is not a toy.

4. Names of parts

- | | |
|---|--|
| 1 Helper handle | 8 Lock |
| 2 Lid | 9 Lid handle |
| 3 Two safety openings (one on each side) | 10 Base handle |
| 4 Safety valve | 11 Gasket (not visible; inside lid) |
| 5 Steam vent | 12 Base |
| 6 Pressure regulator | 13 Steamer insert |
| 7 Ribbed dial | 14 Tripod |

5. Unpacking and assembling

1. Take the individual parts of the appliance out of the packaging.
 2. Dispose of all the packaging.
 3. Check that the appliance is not damaged in any way.
 4. Remove any labels which may be on the appliance.
 5. Check the safety devices (see "6.1 Preparing the pressure cooker" on page 40).
- Caution!** Before you use the appliance for the first time it should be thoroughly cleaned to ensure that any residue left over from production is removed (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43).
6. Clean all the individual parts with hot dishwasher, rinse with clean water and dry thoroughly.
 7. Pour in around 2 l water.
 8. Operate the pressure cooker in position II for about 30 minutes (see "6.2 Cooking" on page 40).
 9. Clean the pressure cooker again.

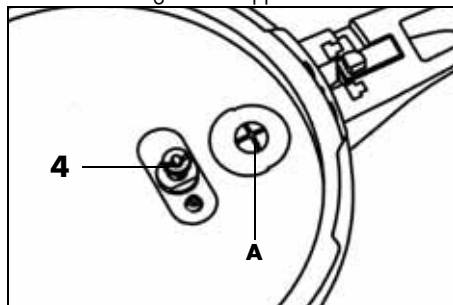
6. How to use

6.1 Preparing the pressure cooker



Warning!

Before cooking with the pressure cooker, you should check all the safety functions to avoid causing any damage to the appliance. .



1. Check that the opening **A** for the pressure regulator **6** on the inside of the lid is clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure regulator **6** (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43).
3. Check that the safety valve **4** is loose and is not stuck.
4. Check that the sealing ring **11** is not damaged in any way, i.e. that it is not split.

Note: Over time the sealing ring can become hard and will therefore no longer provide an air-tight seal. This will lead to steam escaping from the rim of the lid and the sealing ring will therefore require replacing. A new sealing ring can be purchased at GSW Customer Service (address see "Service Centre" on page 48).

5. Fill the base with food.

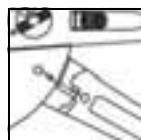
Caution!

- Never fill the pressure cooker above the "MAX" mark on the inside of the pot.

- When cooking food that swells, such as rice or pulses, you should only fill the base halfway. This will prevent the food from reaching the lid and potentially blocking the safety valve.
- To avoid damaging the appliance, you should ensure that the base always contains at least 0.25 l of liquid, so that sufficient steam can be produced and the pot doesn't overheat.
- The appliance should not be left unsupervised during cooking.

6. Fill the base with water or stock.

7. Place the lid **2** on the base **12**, taking care to position it so that the round mark on the lid is lined up with the round mark on the base handle **10**.



8. Turn the lid until the lid handle **9** and the base handle **10** are aligned and audibly click into place.
9. With the lid on, check that the lock **8** moves easily and automatically slides into the rear position as soon as you release it.

6.2 Cooking

1. Choose the desired cooking setting on the pressure regulator **6**:

I: Steam cooking:



II: Fast cooking:



Please note: Steam cooking uses 0.6 bar (600 hPa) and fast cooking uses 1.0 bar (1000 hPa) pressure.

2. Place the pressure cooker on a cooking plate which has the same size than the base of the pressure cooker.

Caution!

- The cooking plate should not be bigger than the base of the pressure cooker. Otherwise this could lead to too much heat rising up the sides of the base, thereby damaging the plastic handles.
 - The flame on a gas hob must not extend beyond the base of the pot.
 - On an electric hob the diameter of the cooking plate should not be bigger than the base of the pressure cooker.
3. Turn the cooking plate onto the highest setting.



As soon as there is pressure in the base, the red safety valve **4** will move upwards thereby locking the lid.

Please note: At the beginning of the cooking time, a little steam may emerge from the safety valve.

4. As soon as steam starts to come out of the pressure regulator **6**, lower the temperature of the cooking plate to around 1/3 so that only a small amount of steam comes out.

This is when the "cooking time" starts.

Note: When there is hardly any steam coming out, the pressure cooker is cooking the food quickly and saving energy.

6.3 Steam cooking

The gentlest way to prepare food, especially vegetables, is by using the steam cooking setting. When food is cooked using this method it only comes into contact with hot steam and scarcely

with the liquid water. This prevents minerals, vitamins and other important elements in the food from being lost during cooking.

Steam cooked vegetables also have a more intensive taste than when they are cooked using the normal method.

1. Pour in at least 0.25 l of water.
2. Lay the tripod **14** inside the base **12**.
3. Place the food to be cooked in the steamer insert **13**.
4. Stand the steamer insert **13** on the tripod **14**.
5. Continue with cooking as explained in "6.2 Cooking" on page 40.

6.4 Opening the pressure cooker



Warning!

- If the red safety valve **4** is still raised, the pot is still pressurised and the lid cannot be opened. Under no circumstances should you attempt to force the lid open, as the sudden release of pressure could result in scalding. The pot can only be opened when the red safety valve **4** has dropped completely.
- Steam may escape from the steam vent **5**. When using your appliance, be careful never to direct the opening of the steam vent **5** towards yourself or towards a place where somebody might walk past.
- When the pressure regulator **6** is adjusted, a powerful steam jet could escape from the steam vent **5**. You should therefore only take hold of the pressure regulator **6** by the ribbed dial **7**.

Caution! Never entirely immerse the base in water. Otherwise the pressure will instantly drop which can lead to the base as well as the food being ruined.

There are various methods to cool down the pressure cooker in order to be able to open it.

Method 1: Releasing steam

This method requires releasing as much steam as possible until the pressure in the appliance has decreased enough to be able to remove the lid.




Warning!

- This method means that hot steam will escape from the pressure regulator. You should therefore be careful not to scald yourself.
- If you were cooking on level II, the temperature of the liquid in the pot will be about 120 °C. Relieving the pressure too quickly might cause the liquid to bubble up excessively, resulting in an extreme amount of steam escaping. In this case, proceed in stages.

1. Remove the pressure cooker from the cooker.
2. First turn the pressure regulator **6** to position **I**.

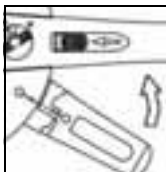


3. Wait until most of the steam has escaped.
4. Turn the pressure regulator **6** to the steam releasing setting .
5. Wait until the pressure has equalised and the red safety valve **4** falls back down.



- Note:** As soon as the red safety valve **4** falls back down, the temperature inside the appliance is still almost 100 °C.

6. Only then slide the lock **8** forwards and simultaneously turn the lid anticlockwise until the round mark on the lid is lined up with the round mark on the pot handle **10**.



7. **Note:** As soon as you slide the lock **8** forwards, some residual steam may escape.
8. Remove the lid from the base.

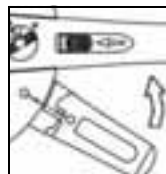
Method 2: Saving energy

Method 2 requires the cooker to be turned off a few minutes before the food has finished cooking, leaving the pot on the cooking plate. This uses the residual heat optimally and saves energy.

1. Wait until the pressure has stabilized and the red safety valve **4** drops down.

Please note: When the safety valve **4** drops down, the temperature inside the pressure cooker is still around 100 °C.

2. Only then slide the lock **8** forwards and simultaneously turn the lid anticlockwise until the round mark on the lid is lined up with the round mark on the pot handle **10**.



Note: As soon as you slide the lock **8** forwards, some residual steam may escape.

3. Remove the lid from the base.

Method 3: Saving time

Method 3 requires you to remove the pressure cooker from the cooking plate once the food has finished cooking. In order to be able to open the lid straight away, the pressure in the base has to be released manually. This method in particular saves time.

1. Hold the pressure cooker under running water until the safety valve **4** drops down

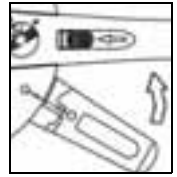
(the pressure of the water should not be too high).



Caution! Take care to prevent the water jet from hitting the pressure regulator **6** or the safety

valve **4**, as water might otherwise get inside the pot and dilute your food.

2. Only then slide the lock **8** forwards and simultaneously turn the lid anticlockwise until the round mark on the lid is lined up with the round mark on the pot handle **10**.



Note: As soon as you slide the lock **8** forwards, some residual steam may escape.

3. Remove the lid from the base.

7. Cleaning, care, maintenance

Your new pressure cooker is easy to maintain. In order to enjoy your pressure cooker for a long time, please ensure you always observe the following cleaning instructions.

7.1 How often should the various parts be cleaned?

Activity	Frequency	Chapter
Clean base 12	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean pressure regulator 6	When dirty	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean lid 2	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean sealing ring 11	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Replace sealing ring	When needed, 1 x year	"Sealing ring (11):" on page 44

7.2 Cleaning the pressure cooker

Caution! Never use harsh or abrasive cleaning products, as this may damage the pressure cooker.

Notes:

- If possible you should clean the pressure cooker directly after use so that any leftovers do not dry and stick to the base.
- Do not leave food containing salt, acid, sugar or alkaline substances in the pot for too long. This could result in surfaces discolouring, though this would not affect the ability of the pot to function.

Base (12):

Clean the base **12** after each use:

1. Wash the base with hot water and washing-up liquid.
2. Rinse with clean water.
3. Dry the base with a tea towel to avoid any water marks.

Note: The base is dishwasher friendly.

Pressure regulator (6)

The pressure regulator **6** only needs to be dismantled and cleaned if it has been made dirty by cooked food boiling too high.

1. Press the pressure regulator **6** down whilst simultaneously turning it to the "Ø" position.



2. Pull the pressure regulator out.
3. Check whether the pressure regulator has any visible signs of soiling.
4. If the pressure regulator has no visible signs of soiling:
 - Rinse the pressure regulator with clear water.
 - Allow the pressure regulator to dry.
 - Place the pressure regulator back in the lid in accordance with step 7.



5. If the pressure regulator is visibly soiled, it must be disassembled and cleaned:
 - If the pressure regulator is visibly soiled, it must be disassembled and cleaned:
 - Pull the blue bellows out of the housing of the pressure regulator.
 - Remove the transparent pressure cap.
 - Remove the pressure spring
 - Clean the parts with hot water and detergent.
 - Thoroughly rinse the parts with clear, hot water.
 - Allow the parts to dry.
6. Reassemble the pressure regulator:
 - Place the pressure spring inside the housing of the pressure regulator.
 - Put the transparent pressure cap on the spring.
 - Insert the blue bellows, taking care to ensure that both ends are engaged in the corresponding receptors in the housing of the pressure regulator.
7. Insert the pressure regulator into the lid:
 - The pressure regulator must be pointing to the "Ø" symbol.
 - Press the pressure regulator down whilst simultaneously turning it anti-clockwise.



Lid (2):

Caution! The lid **should not** be washed in the dishwasher.

1. Wash the lid with hot water and washing-up liquid.
 - If the lid is particularly dirty, soak it for a little while in washing-up water.
2. Rinse the lid under clean, hot water.
3. Dry the lid with a tea towel to avoid any water marks.

Sealing ring (1 1):

Please note: The sealing ring should be replaced once a year if you use the pressure cooker regularly. A new sealing ring can be purchased at GSW Customer Service (address see "Service Centre" on page 48).

1. Remove the sealing ring from the lid.
2. Rinse the sealing ring in clean, hot water.



3. Dry the sealing ring with a tea towel.

Please note: The sealing ring should not be squashed or deformed during storage. It is therefore advisable to place the sealing ring back into the lid during storage.

7.3 Storing the pressure cooker

Caution! The pressure cooker should never be stored with the lid on. If there is no ventilation then condensation may develop which could lead to a build up of bad smells and may even damage the pressure cooker.

1. The stand and steam insert can be stored in the base (if applicable).
2. Store the sealing ring in the lid.
3. Store the base and the lid separately.



8. How to solve errors




Warning!

As soon as uncontrolled steam emerges, remove the source of heat. The device is not to be used again until

the error has been corrected. Only a slight emergence of steam from pressure regulator **6** is normal.

Error	Cause	Solution
Steam is escaping from between the lid and the base 	Appliance not closed correctly	Close the appliance again correctly
	Sealing ring is dirty	Clean the sealing ring
	Sealing ring is broken/worn away	Replace the sealing ring (1 x year)
No steam is coming from the pressure regulator	Steam is escaping from between the lid and the base	See previous error
	Pressure regulator is dirty	Clean the pressure regulator (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43)
	Not enough liquid in the appliance	Slowly cool down the appliance and fill with at least 0.25 l fluids
	Heat supply too low	Increase the heat supply (turn the cooking plate to a higher setting)
Too much steam is coming from the pressure regulator	Heat supply too high	Decrease the heat supply (turn the cooking plate to a lower setting)
	Pressure regulator is dirty	Clean the pressure regulator (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43)
Steam is escaping laterally from the pressure regulator	The pressure regulator is not correctly fitted	Fit the pressure regulator correctly.
Steam and liquid suddenly escape from the safety valve 	Opening for the pressure regulator is blocked	Remove pot from cooking plate and allow it to cool down. Then clean the pressure regulator and the opening in the lid for the pressure regulator (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43)
	Safety valve is defective	Replace safety valve

Error	Cause	Solution
Steam escapes from the safety openings 	Pressure regulator is dirty	Remove pot from cooking plate and allow it to cool down. Then clean the pressure regulator (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 43)
	Pressure regulator is defective	Replace pressure regulator with a new one
	Safety valve is defective	Replace safety valve (see "Service Centre" on page 48).
The lid does not open	There is too much pressure in the appliance	Follow the instructions in "6.4 Opening the pressure cooker" on page 41
Lid cannot be put on properly	Lid or base of pot has become deformed	You may only continue using the pot with a new lid or new base

9. Disposal

9.1 Appliance

When disposing of the pressure cooker, please observe the relevant environmental regulations in your country.

9.2 Packaging

When discarding the packaging, please observe the relevant environmental regulations in your country.

10. Cooking times

The following is intended as a guideline when cooking using setting **II**. On setting **I** the cooking times extend by approximately 50%. Exact cooking times depend on the amount, freshness and the quality of the ingredients used.

Soups	
Bean soup (pre-soaked)	15 - 20 min
Pea soup (not pre-soaked)	20 - 25 min
Pea soup (pre-soaked)	10 - 15 min
Vegetable soup	4 - 8 min
Pearl barley	18 - 20 min
Semolina	3 - 5 min
Goulash	15 - 20 min

Porridge	3 - 4 min
Potato soup	5 - 6 min
Bone broth	20 - 25 min
Jellied eels	25 - 30 min
Lentils (not pre-soaked)	15 - 20 min
Lentils (pre-soaked)	8 - 10 min
Minestrone	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Rice soup	8 - 10 min
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35 - 40 min
Stewing hen (depending on size and age)	20 - 25 min
Pasta soup	3 - 5 min

Tomato soup with rice	8 - 10 min
Onion soup	2 - 3 min
Stew	
Vegetable stew	6 - 7 min
Irish stew	15 min
Lentil (pre-soaked) with bacon and potato	10 min
Pichelsteiner (Three meat stew with vegetables)	15 min
Spicy rice stew	8 - 10 min
Veal goulash with rice and mushrooms	8 min
Meat	
Knuckle of pork	30 - 40 min
Goulash	15 - 20 min
Mutton with beans	15 min
Chicken (depending on size and weight)	20 - 25 min
Veal, schnitzel	6 min
Roast veal, rabbit	15 - 20 min
Fricassee of veal	10 min
Veal shank	20 - 30 min
Veal stew with rice	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min
Turkey drumsticks	25 - 35 min
Rinderbraten	35 - 45 min
Spare ribs with sauerkraut and potatoes	8 - 10 min
Roast beef	20 - 25 min
Paupiette	15 - 25 min
Sauerbraten	30 - 35 min
Ham, fried	20 - 25 min
Ham, boiled	30 - 35 min
Roast pork	25 - 30 min
Knuckle of pork	35 - 40 min
Pork curry	10 - 15 min
Basted roast	35 - 45 min
Calf, pork, game tongue	20 - 25 min

Ox tongue, fresh or smoked	50 - 60 min
Fish, Game	
Bouillabaisse	16 min
Stewed fish with potatoes	6 - 8 min
Fish in white wine sauce with potatoes	6 - 8 min
Leg of venison, braised	25 - 30 min
Game ragout	15 - 25 min
Vegetables	
Cauliflower (depending on sort)	4 - 6 min
Cauliflower, whole (depending on variety)	6 - 8 min
Beans, green	5 - 7 min
Chicory	6 - 8 min
Peas, green	3 - 4 min
Carrots	5 - 7 min
Potatoes, in skins	10 - 15 min
Potatoes, peeled	6 - 8 min
Kohlrabi or turnips	4 - 6 min
Carrots, chopped	6 min
Peppers, filled	6 - 8 min
Mushrooms	6 - 8 min
Brussel sprouts	4 - 6 min
Beetroot	15 - 25 min
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8 - 10 min
Creamed potatoes	5 - 7 min
Sauerkraut	8 - 10 min
Black salsify	5 - 6 min
Celery	15 - 25 min
Asparagus	7 - 8 min
Tomatoes, filled	2 - 3 min
Pulses	
Beans (pre-soaked)	15 - 20 min
Peas, whole (not pre-soaked)	20 - 25 min
Peas (pre-soaked)	10 - 15 min
Peas, green (pre-soaked)	20 - 25 min
Lentils (not pre-soaked)	15 - 20 min

Lentils (pre-soaked)	8 - 10 min
Processed Foods	
Pearl barley	18 - 20 min
Potato dumplings, raw	8 - 10 min
Rice pudding	10 min
Rice	15 - 20 min
Bread dumplings	6 - 8 min
Pasta	4 - 6 min

11. Guarantee

This GSW pressure cooker is manufactured from high quality stainless steel. When looked after appropriately and used correctly it will last almost a life-time.

We guarantee that the GSW pressure cooker has no material defects or design faults. The materials used to make this appliance meet the highest quality standards.

Should it be necessary to repair the appliance, despite our meticulous checks, due to a manufacturing or material fault within 2 years of purchase, this will be carried out free of charge. Additional parts, such as the sealing ring for example, are excluded from the guarantee.

The guarantee does not apply to the following: use of parts which have not been recommended in this instructions for use, normal wear and tear, use of force, attempts at self-repair or improper use.



Service Centre

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany

E-Mail: service@gsw-stahlwaren.de

Free service hotline:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

This manual is also available on the internet:
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Supplier

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
GERMANY



**Declaration of Conformity
in accordance with the Pressure Equipment Directive,
2014/68 EU for a steam pressure cooking pot (pressure cooker):**

distributed by
**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany**

**We hereby declare that the following steam pressure cooking pot
(pressure cooker):**

**GSW System Rapid Pressure Cooker
(volume 6 Litres)
made of stainless steel 18/8
GSW item number 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**complies with the requirements of the Pressure Equipment Directive,
2014/68/EU**

Conformity assessment procedure used:

Production control: Modul A (internal process inspection)

**The required design review within the scope of Module B
(EC type-examination) (Annex II, Table 5, exception clause)**

**was performed and certified by notified body:
No. 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 Munich/Germany**

**Corresponding certificate No.:
TÜV Certificate Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057**

Standards applied: EN 12778:2002/A1:2005
Other directives applied: none

Place: date:
Spabrücken, 2022-11-04

Name, position and signature of authorised signatory:
Peter Gäns
Managing Director

Table des matières

1. Conseils à respecter avant la première utilisation	50
2. Description de l'appareil	51
2.1 Usage prévu	51
2.2 Contenu de l'emballage	51
2.3 Description du fonctionnement	51
2.4 Dispositifs de sécurité	51
3. Consignes de sécurité	52
3.1 Signification des termes	52
3.2 Informations générales	52
3.3 Protection contre les brûlures et les ébouillantage	53
3.4 Pour la sécurité des enfants	54
4. Nom des pièces	54
5. Ouverture et montage	54
6. Mise en service	55
6.1 Préparer l'autocuiseur	55
6.2 Cuisson des aliments	55
6.3 Cuisson bio	56
6.4 Ouvrir l'autocuiseur	57
7. Nettoyage, entretien et soin	59
7.1 Délais	59
7.2 Nettoyage de l'autocuiseur	59
7.3 Stockage de l'autocuiseur	60
8. Dérangements et comment les régler	61
9. Élimination des déchets	62
9.1 Appareil	62
9.2 Emballage	62
10. Tableau des temps de cuisson	62
11. Garantie	64
Service après-vente	65
Fournisseur	65

1. Conseils à respecter avant la première utilisation

Ce mode d'emploi vous aide à utiliser efficacement et en toute sécurité votre autocuiseur.

Toutes les personnes qui utilisent, nettoient ou éliminent l'autocuiseur doivent avoir pris connaissance du contenu entier de ce mode d'emploi et l'avoir compris.

Conservez donc précieusement ce mode d'emploi pour pouvoir toujours le consulter.

Si vous deviez revendre ou offrir cet autocuiseur, veuillez remettre au prochain utilisateur de cet appareil ce mode d'emploi afin qu'il puisse l'utiliser en toute sécurité.

2. Description de l'appareil

2.1 Usage prévu

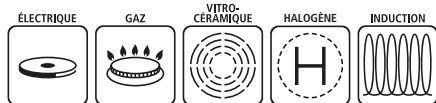
Avec cet autocuiseur GSW System Rapid, vous pouvez cuire des aliments tout en économisant de l'énergie.

Sans son couvercle, la cuve peut être utilisée comme une casserole normale.

Sous pression, c'est-à-dire avec le couvercle fermé, l'autocuiseur ne peut être utilisé qu'avec de l'eau. Dans le cas où l'autocuiseur serait utilisé sans une quantité suffisante d'eau, ceci pourrait avoir des conséquences graves.

L'appareil équipé de son couvercle ne doit jamais être utilisé avec de l'huile pour frire des aliments.

L'autocuiseur est adapté à toutes les surfaces de cuisson disponibles dans le commerce comme les cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction. Il est formellement interdit de l'utiliser dans un four.



Cet appareil est destiné à un usage privé et n'est pas adapté à être utilisé à des fins commerciales.

2.2 Contenu de l'emballage

Autocuiseur

- comprend :
 - Une cuve de 6 litres
 - Un couvercle avec joint d'étanchéité
 - Panier pour cuisson à la vapeur
 - Un trépied pour le panier de cuisson à la vapeur
- Mode d'emploi

2.3 Description du fonctionnement

Comme l'autocuiseur est hermétique et ne laisse sortir ni l'air, ni la vapeur, une pression nettement supérieure à la pression normale de l'air se forme lors de la cuisson à l'intérieur de l'autocuiseur.

L'augmentation de la pression fait aussi monter la température à l'intérieur à plus de 100 °C. Vos aliments cuisent plus rapidement tout en étant préservés grâce à cette température élevée.

La cuve et le couvercle sont fabriqués à partir d'un acier inoxydable de très grande qualité.

Le fond thermodiffuseur GSW extra robuste assure une répartition et une transmission parfaites et égales de la chaleur.

L'autocuiseur possède un couvercle muni d'un régulateur de pression qui maintient constante la pression sélectionnée à l'intérieur de la cuve.

Diamètre autocuiseur	Diamètre du fond inductif
Env. 22 cm	Env. 18 cm

2.4 Dispositifs de sécurité

Plusieurs dispositifs de sécurité permettent de faire fonctionner correctement votre appareil même en cas d'anomalie.

Le régulateur de pression **6** se charge de garder une pression constante à l'intérieur de l'autocuiseur. Pendant la cuisson, un peu de vapeur peut s'en échapper à tout moment.

La soupape de sécurité **4** sert à ce que la vapeur puisse s'échapper à cet endroit en cas de surpression trop importante dans l'autocuiseur.

Une soupape de surpression supplémentaire se trouve à côté de la soupape de sécurité **4**. Celle-ci laisse échapper la surpression si un dysfonctionnement apparaît au niveau du régulateur de pression **6** et de la soupape de sécurité **4**. Ne forcez donc pas l'ouverture du couvercle.

Il est possible de pousser le verrouillage **8** vers l'avant pour ouvrir le couvercle uniquement lorsque la pression est équilibrée et que cela fait tomber la soupape de sécurité rouge **4** vers le bas.

3. Consignes de sécurité

Cet appareil est construit et fabriqué conformément aux normes techniques actuelles. Toutes les directives européennes relatives à la sécurité sont respectées, et l'appareil a suivi le contrôle technique. Cependant, ce type d'appareil peut présenter des dangers.

Votre sécurité vaut bien 5 minutes de votre temps ! C'est la durée nécessaire à la lecture de ces consignes de sécurité. Il est probable que vous connaissiez déjà ces consignes, mais nous vous prions de bien vouloir toutefois les lire dans la mesure où certaines consignes peuvent avoir changé et qu'elles vous aideront à vous préserver des accidents.

3.1 Signification des termes

Dans ce mode d'emploi, les dangers sont signalés par les termes suivants :



Mise en garde !

Risque élevé : le mépris de cette mise en garde peut mettre des vies en danger.

Attention !

Risque moyen : le mépris de cette mise en garde peut occasionner des dégâts matériels.

Avertissement :

Risque faible : choses à respecter lors du maniement de l'appareil.

3.2 Informations générales

• Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Il est une pièce de cet appareil et doit pouvoir être consulté si nécessaire.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu (cf. « 2.1 Usage prévu » de la page 51).
- N'utilisez l'appareil que selon les consignes de ce mode d'emploi. Le fabricant/distributeur décline toute responsabilité concernant les éventuelles conséquences d'un usage contraire à ces consignes ou du non-respect du mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas adapté à l'utilisation par des personnes (enfants inclus) dotées de capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou n'ayant que peu d'expérience ou/et des connaissances insuffisantes, sauf lorsque celles-ci sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou lorsque cette dernière leur indique comment utiliser l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Toute garantie et responsabilité sont annulées lorsque sont utilisées des pièces détachées différentes de celles qui sont conseillées dans ce mode d'emploi et lorsque lors de la réparation de l'appareil d'autres pièces que les pièces originales sont utilisées. Ceci est valable aussi pour les réparations effectuées par des personnes non qualifiées. Vous trouverez l'adresse de notre service après-vente sous « 11. Garantie », à la page 64.
- Dans le cas de dysfonctionnements éventuels durant la période couverte par la garantie, l'appareil ne doit être réparé que par notre centre de services après-vente. Sinon, tous les droits de garantie sont annulés.

- Ne chauffez jamais l'autocuiseur fermé par son couvercle sans l'avoir rempli au préalable avec de l'eau. Sans eau, l'appareil peut être gravement endommagé.
- Faites attention à ce que le liquide ne s'évapore jamais complètement.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement quand toutes les pièces sont propres et facilement maniables. Les impuretés et les dépôts gras peuvent perturber les dispositifs de sécurité.

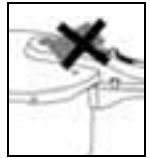
3.3 Protection contre les brûlures et les ébouillantage



Mise en garde ! Cet autocuiseur fonctionne avec de l'eau sous pression et des températures très élevées. Nous vous conseillons de respecter les conseils de sécurité suivants afin d'éviter les dangers de brûlures et d'ébouillantage.

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le régulateur de pression **6** ainsi que la soupape de sécurité **4** ne sont pas obstrués et sont facilement maniables (cf. « 6.1 Préparer l'autocuiseur » de la page 55).
- N'opérez aucun changement sur systèmes de sécurité autres que ceux indiqués au point « 7.3 Stockage de l'autocuiseur », à la page 60.
- Veillez à ce que la cuve soit toujours correctement fermée avant de la poser sur le feu (cf. « 6.1 Préparer l'autocuiseur » de la page 55).
- Les parois de l'autocuiseur peuvent devenir très chaudes lors de la cuisson. Ne les touchez pas et ne soulevez l'autocuiseur que par la poignée ou le manche. Protégez en plus vos mains des hautes températures avec des gants.
- Lorsque l'autocuiseur est sous pression, déplacez-le avec une grande précaution et veillez à le maintenir à l'horizontale. Évitez les chocs.

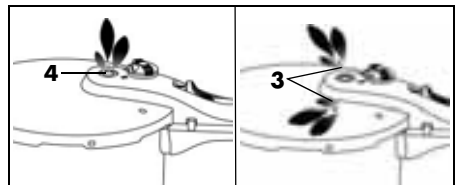
- Le régulateur de pression **6** ne doit jamais être recouvert par d'autres objets.



- Tant que l'autocuiseur est sous pression, le régulateur de pression ne doit **6** en aucun cas être tourné sur la position de déverrouillage



- De la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de vapeur **5**. Pendant l'utilisation, ne jamais orienter l'ouverture de vapeur **5** sur soi ou sur un endroit où quelqu'un pourrait passer. En cas d'anomalie, un jet de vapeur important s'échapperait ici.
- Si vous déréglez le régulateur de pression **6**, un jet de vapeur important peut s'échapper de l'ouverture de vapeur **5**. Pour cette raison, touchez le régulateur de pression **6** uniquement au niveau de la surface canelée **7**.
- Pendant l'utilisation, ne jamais orienter l'ouverture de sécurité **3** sur soi ou sur un endroit où quelqu'un pourrait passer. En cas d'anomalie, un jet de vapeur important s'échapperait ici.



- En cas d'échappement de vapeur par la soupape de sécurité **4** ou de l'ouverture de sécurité **3**, arrêtez immédiatement l'apport de chaleur car dans ce cas, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée. Ne remettez l'autocuiseur en service qu'après avoir remédié à la panne (cf. « 8. Dérangements et comment les régler » de la page 61).

- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-dessus du repère « MAX » situé à l'intérieur de l'autocuiseur. Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez la cuve que de moitié. Vous éviterez ainsi que les aliments montent jusqu'au couvercle et puissent boucher la soupape de sécurité.
- La viande qui a de la peau (comme la langue de bœuf) peut gonfler à la cuisson sous pression. N'introduisez rien dans la peau, tant que celle-ci est gonflée. De l'eau chaude pourrait en sortir.
- Lorsque vous cuisez des aliments sous forme de semoule, secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter les éclaboussures en ouvrant le couvercle.

3.4 Pour la sécurité des enfants



Mise en garde ! Les enfants ne peuvent souvent pas apprécier les dangers et se faire mal. Faites donc attention :

- Cet appareil ne doit être utilisé que sous la surveillance d'un adulte.
- Faites attention à ce que cet appareil ne soit pas à proximité des enfants.
- Faites attention à ce que l'emballage en plastique ne provoque pas la mort de votre enfant par asphyxie. Les plastiques d'emballage ne sont pas des jeux pour les enfants.

4. Nom des pièces

- | | |
|---|---|
| 1 poignée | 8 verrouillage |
| 2 couvercle | 9 poignée du couvercle |
| 3 deux ouvertures de sécurité (une de chaque côté) | 10 manche de l'autocuiseur |
| 4 soupape de sécurité | 11 joint d'étanchéité (non visible, situé sous le couvercle) |
| 5 ouverture de vapeur | 12 cuve |
| 6 régulateur de pression | 13 panier à étuver |
| 7 surface canelée | 14 trépid |

5. Ouverture et montage

1. Sortez les différentes pièces de l'emballage.
 2. Retirez tous les emballages et matériaux de bourrage.
 3. Contrôlez que l'appareil ne présente pas de défauts.
 4. Enlevez les étiquettes éventuelles.
 5. Contrôlez les dispositifs de sécurité (cf. « Préparer l'autocuiseur » de la page 55).
- Attention !** Avant la première utilisation, l'appareil doit être nettoyé soigneusement pour éloigner les éventuels résidus laissés par la fabrication (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59).
6. Nettoyez toutes les pièces à l'eau courante et bouillante, rincez à l'eau claire et séchez.
 7. Versez environ 2 L d'eau dans l'autocuiseur.
 8. Faites-le fonctionner env. une demi-heure en position II (cf. « 6.2 Cuisson des aliments » de la page 55).
 9. Lavez à nouveau l'autocuiseur.

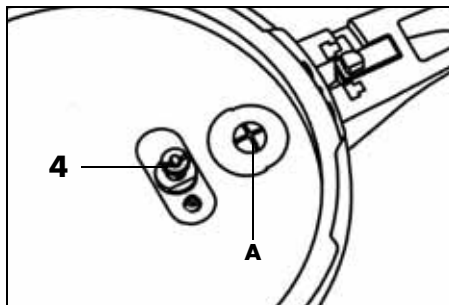
6. Mise en service

6.1 Préparer l'autocuiseur



Mise en garde !

Afin d'éviter les accidents, vous devez vérifier que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent avant d'utiliser votre autocuiseur.



1. Contrôlez que l'ouverture **A** du régulateur de pression **6** sur la face intérieure du couvercle est bien propre.
2. Dans le cas contraire, nettoyez le régulateur de pression **6** (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59).
3. Contrôlez que la soupape de sécurité **4** est mobile et n'est pas bloquée.
4. Contrôlez que le joint **11** n'est pas détérioré et qu'il ne présente pas de fissures par exemple.

Avertissement : Avec le temps, le joint peut durcir et n'être plus complètement étanche. La vapeur peut donc s'échapper par le couvercle, et le joint doit être changé. Vous trouverez un nouveau joint chez GSW service après-vente (cf. « Service après-vente » de la page 65).

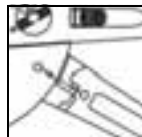
5. Remplissez la cuve d'aliments à cuire.

Attention !

- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-dessus du repère « MAX » situé à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Dans le cas d'aliments qui gonflent lors de la cuisson, p. ex. du riz ou des légumes secs, vous ne devez pas remplir la cuve plus qu'à moitié. Ceci sert à éviter que les aliments à cuire atteignent le couvercle et puissent obstruer la soupape de sécurité.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, il doit toujours y avoir au minimum 0,25 l de liquide dans la cuve pour qu'il y ait suffisamment de vapeur et que l'autocuiseur ne surchauffe pas.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant une cuisson.

6. Remplissez d'eau ou de potage.

7. Placez le couvercle **2** sur la cuve **12** de façon à ce que le repère rond sur le couvercle pointe vers le repère rond du manche de l'autocuiseur **10**.



8. Tournez le couvercle jusqu'à ce que la poignée du couvercle **9** et le manche de l'autocuiseur **10** se superposent et s'encliquettent de manière audible.
9. Une fois le couvercle mis en place, vérifiez que le verrouillage **8** est souple et se replace automatiquement en position arrière dès que vous le lâchez.

6.2 Cuisson des aliments

1. Sélectionnez le degré de cuisson sur le régulateur de pression **6** :

I : Cuisson bio :



II : Cuisson rapide :



Attention : La cuisson bio fonctionne avec une surpression de 0,6 bar (600 hPa) et la cuisson rapide avec une surpression de 1,0 bar (1000 hPa).

2. Posez l'autocuiseur sur une plaque chauffante de même diamètre que la cuve.

Attention ! La plaque chauffante ne doit pas être plus grande que la cuve. Une trop grande chaleur pourrait monter le long des parois de la cuve et endommager les poignées en plastique.



- Sur une cuisinière à gaz, la flamme ne doit pas dépasser le fond de l'autocuiseur.
 - Sur une cuisinière électrique, le diamètre de la plaque électrique ne doit pas dépasser le fond de l'autocuiseur.
3. Allumez les plaques chauffantes à pleine puissance.

Dès que les premières vapeurs apparaissent dans la cuve, la soupape de sécurité rouge **4** se positionne vers le haut et ferme hermétiquement le couvercle.

Attention : Au début de la cuisson, un peu de vapeur peut s'échapper de la soupape de sécurité.

4. Dès que la vapeur accède au régulateur de pression **6**, baissez l'arrivée de chaleur de 1/3 afin de ne laisser que très peu de vapeur sortir du régulateur de vapeur.

C'est à partir de cet instant que les durées de cuisson indiquées dans les recettes commencent.

Attention : Lorsque la quantité de vapeur qui s'échappe est au plus faible, les aliments cuisent avec une consommation d'énergie et une durée optimales.

6.3 Cuisson bio

La cuisson bio est le mode de cuisson le plus respectueux des aliments, spécialement pour les légumes. Dans ce mode de cuisson, les aliments n'entrent en contact qu'avec la vapeur et à peine avec l'eau. Ceci leur permet de conserver leurs sels minéraux, leurs vitamines et leurs autres substances nutritives importantes.

Les légumes cuits à la cuisson bio ont un goût bien plus prononcé que ceux cuits à l'eau.

1. Versez au moins 0,25 l d'eau.
2. Placez le trépied **14** dans la cuve **12**.
3. Mettez les aliments à cuire dans le panier à étuver **13**.
4. Posez le panier à étuver **13** sur le trépied **14**.
5. Procédez comme expliqué au point « 6.2 Cuisson des aliments », à la page 55.

6.4 Ouvrir l'autocuiseur



Mise en garde !

- Lorsque la soupape de sécurité rouge **4** est encore en haut, l'autocuiseur est sous pression et vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle. Vous ne devez en aucun cas essayer d'ouvrir le couvercle avec force. Sinon, la décharge soudaine de pression pourrait vous brûler. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque la soupape de sécurité rouge **4** est entièrement descendue.
- De la vapeur peut s'échapper de l'ouverture de vapeur **5**. Pendant l'utilisation, ne jamais orienter l'ouverture de vapeur **5** sur soi ou sur un endroit où quelqu'un pourrait passer.
- Si vous déréglez le régulateur de pression **6**, un jet de vapeur important peut s'échapper de l'ouverture de vapeur **5**. Pour cette raison, touchez le régulateur de pression **6** uniquement au niveau de la surface canelée **7**.

Attention ! Ne plongez jamais la cuve complètement dans l'eau, car cela pourrait endommager la cuve et les aliments.

Avertissement : La soupape de sécurité empêche d'ouvrir le couvercle tant que de la pression se trouve dans la cuve. L'autocuiseur ne peut être ouvert seulement après que la soupape de sécurité rouge **4** soit descendue en position basse.

Il existent deux possibilités pour laisser refroidir l'autocuiseur et l'ouvrir.

Méthode 1 : Échappement de vapeur

Avec cette méthode, on laisse échapper la vapeur pour abaisser la pression dans l'autocuiseur suffisamment pour pouvoir ouvrir le couvercle.



Avertissement !

- Avec cette méthode, de la vapeur chaude s'échappe du régulateur de pression. Veillez à ne pas vous brûler.
- Si vous avez réalisé une cuisson en position II, la température des liquides dans l'autocuiseur s'élève à environ 120 °C. Une baisse trop soudaine de la pression pourrait entraîner une forte remontée des liquides bouillants et une émission de vapeur extrêmement forte. Dans ce cas, procédez de manière progressive.

1. Retirez l'autocuiseur du feu.
2. Tournez d'abord le régulateur de pression **6** sur la position **I**.



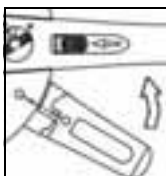
3. Attendez que le dégagement de vapeur ait fortement diminué.
4. Tournez le régulateur de pression **6** sur la position « échappement de vapeur ».



5. Attendez que la pression soit rééquilibrée, c'est-à-dire que la soupape de sécurité rouge **4** soit descendue.

Avertissement : Quand la soupape de sécurité rouge **4** descend, la température à l'intérieur de l'autocuiseur reste encore à presque 100 °C.

6. Poussez alors le verrouillage **8** vers l'avant tout en pivotant simultanément le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère rond du couvercle pointe vers le repère rond **10** du manche de l'autocuiseur.



Remarque : dès que vous poussez le verrouillage **8** vers l'avant, un peu de vapeur restante peut s'échapper.

7. Retirez le couvercle de l'autocuiseur.

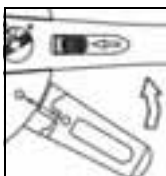
Méthode 2 : économiser de l'énergie

Avec cette première méthode, vous éteignez la plaque chauffante quelques minutes avant la fin de la cuisson et laissez l'autocuiseur sur la plaque. Ceci vous permet d'utiliser de façon optimale la chaleur résiduelle et d'économiser de l'énergie.

1. Attendez que la pression se soit rééquilibrée et que la soupape de sécurité **4** redescende.

Avertissement : Dès que la soupape de sécurité **4** tombe, la température à l'intérieur de l'autocuiseur est de presque 100 °C.

2. Poussez alors le verrouillage **8** vers l'avant tout en pivotant simultanément le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère rond du couvercle pointe vers le repère rond **10** du manche de l'autocuiseur.



Remarque : dès que vous poussez le verrouillage **8** vers l'avant, un peu de vapeur restante peut s'échapper.

3. Retirez le couvercle de l'autocuiseur.

Méthode 3 : gagner du temps

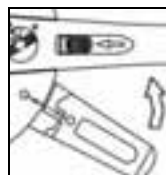
Avec la méthode 3, vous enlevez l'autocuiseur à la fin de la cuisson de la plaque. Afin de pouvoir l'ouvrir tout de suite, vous devez faire baisser artificiellement la pression se trouvant à l'intérieur de l'autocuiseur. Cette méthode permet surtout de gagner du temps.

1. Maintenez l'autocuiseur sous un jet d'eau pas trop fort jusqu'à ce que la soupape de sécurité **4** tombe.



Attention : veillez à ce que le jet d'eau n'entre pas en contact avec le régulateur de pression **6** ou la soupape de sécurité **4**. Sinon, de l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur et diluer les aliments.

2. Poussez alors le verrouillage **8** vers l'avant tout en pivotant simultanément le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère rond du couvercle pointe vers le repère rond **10** du manche de l'autocuiseur.



Remarque : dès que vous poussez le verrouillage **8** vers l'avant, un peu de vapeur restante peut s'échapper.

3. Retirez le couvercle de l'autocuiseur.

7. Nettoyage, entretien et soin

Votre nouvel autocuiseur est extrêmement facile d'entretien. Pour pouvoir en profiter longtemps, veuillez toujours suivre attentivement les consignes d'entretien.

7.1 Délais

Action	Délais	Chapitre
Nettoyer la cuve 12	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyage du régulateur de pression 6	En cas de présence de saleté	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyer le couvercle 2	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyer le joint d'étanchéité 11	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Changer le joint d'étanchéité	Quand nécessaire, 1x par an	« Joint d'étanchéité (11) : », à la page 60

7.2 Nettoyage de l'autocuiseur

Attention ! N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs et concentrés car vous pourriez endommager rapidement votre autocuiseur.

Avertissements :

- Nous vous conseillons de nettoyer votre autocuiseur après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments restent collés aux parois.
- Ne conservez pas des plats salés, acides, sucrés ou alcalins pendant une durée trop longue dans l'autocuiseur. Ils risqueraient de colorer les surfaces, même si cela n'altérerait en rien la capacité de fonctionnement de l'appareil.

La cuve (12):


Nettoyez la cuve **12** après chaque utilisation :

1. Nettoyez la cuve à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle.
2. Rincez à l'eau claire.
3. Séchez la cuve avec un torchon pour éviter les taches d'eau.

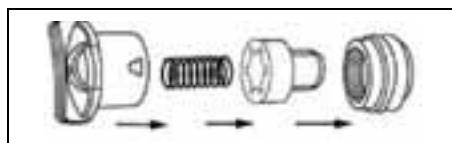
Avertissement : Vous pouvez aussi nettoyer la cuve au lave-vaisselle.

Régulateur de pression (6)

Le régulateur de pression **6** ne doit être démonté et nettoyé que lorsqu'il a été sali par de la nourriture mijotée ayant bouilli et débordé.

1. Pressez le régulateur de pression **6** vers le bas et tournez-le en même temps sur la position « Ø ». 
2. Retirez le régulateur de pression.
3. Vérifiez si le régulateur de pression présente un encrassement visible.
4. Dans le cas où le régulateur de pression ne présente pas d'encrassement visible :

- rincez le régulateur de pression sous de l'eau claire.
- Laissez sécher le régulateur de pression.
- Remettez le régulateur de pression en place dans le couvercle en respectant l'étape **7**.



5. Dans le cas où le régulateur de pression présente un encrassement visible, il doit être démonté et nettoyé.
 - Retirez le soufflet bleu du boîtier du régulateur de pression.

- Retirez le capuchon à pression transparent.
 - Retirez le ressort à pression.
 - Nettoyez les pièces avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.
 - Rincez soigneusement les pièces sous de l'eau claire chaude.
 - Laissez sécher les pièces.
6. Assemblez le régulateur de pression :
- Mettez le ressort à pression en place dans le boîtier du régulateur de pression.
 - Mettez le capuchon à pression transparent sur le ressort.
 - Mettez le soufflet bleu en place de façon à ce que les deux ergots du soufflet se placent dans les logements correspondants du boîtier du régulateur de pression.
7. Mettez le régulateur de pression en place dans le couvercle :

- Le régulateur de pression doit pointer vers le symbole « Ø ».



- Pressez le régulateur de pression vers le bas et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Couvercle (2):

Attention ! Le couvercle **ne peut pas** être nettoyé au lave-vaisselle.

1. Nettoyez le couvercle à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle.
Dans le cas où le couvercle est très sale, laissez-le au préalable tremper dans de l'eau savonneuse.
2. Rincez soigneusement le couvercle à l'eau courante et chaude.
3. Séchez le couvercle avec un torchon, afin d'éviter les taches d'eau.
4. Remettez en place le régulateur de pression.

Joint d'étanchéité (1 1):

Avertissement : Si vous utilisez régulièrement votre autocuiseur, nous vous conseillons d'échanger le joint d'étanchéité une fois par an. Vous trouverez un nouveau joint chez GSW service après-vente (cf. « Service après-vente » de la page 65).

1. Sortez le joint d'étanchéité du couvercle.
2. Nettoyez le joint d'étanchéité à l'eau courante et chaude.



3. Séchez le joint d'étanchéité avec un torchon.

Avertissement : Le joint d'étanchéité doit être ni déformé ni comprimé lors du rangement. Remettez donc le joint dans le couvercle pour le ranger.

7.3 Stockage de l'autocuiseur

Attention ! L'autocuiseur ne doit pas être rangé fermé. Le manque d'aération pourrait laisser de la condensation se former et abîmer la cuve ou provoquer l'apparition de mauvaises odeurs.

1. Déposez, si vous les possédez, à l'intérieur de la cuve le trépied et le panier de cuisson à la vapeur.
2. Mettez le joint d'étanchéité dans le couvercle.
3. Conservez la cuve et le couvercle séparés.



8. Dérangements et comment les régler




Mise en garde !

En cas de fuite incontrôlée de vapeur quelque part, stoppez immédiatement l'apport de chaleur. L'appareil ne doit

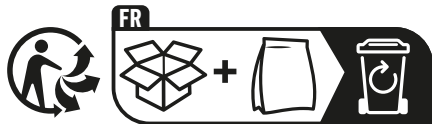
être repris en service qu'après l'élimination du dérangement. Seuil un petit dégagement de vapeur par le régulateur de pression **6** est normal.

Dérangements	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve 	L'autocuiseur n'est pas correctement fermé	Refermer correctement l'autocuiseur
	Le joint d'étanchéité est sale	Nettoyer le joint d'étanchéité
	Le joint d'étanchéité est défectueux/usé	Remplacer le joint d'étanchéité (1x par an)
Aucune vapeur ne s'échappe du régulateur de pression	De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve	Voir le point ci-dessus
	Le régulateur de pression est sale	Nettoyer le régulateur de pression (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59)
	Pas assez de liquide dans la cuve	Laisser l'autocuiseur refroidir lentement et remplir au moins 0,25 l de liquide
	La source de chaleur est trop forte	Augmenter la source de chaleur (sélectionner un niveau de chaleur supérieur)
Trop de vapeur s'échappe du régulateur de pression	La source de chaleur est trop chaude	Baisser l'arrivée de chaleur (sélectionner un niveau de chaleur inférieur)
	Le régulateur de pression est sale	Nettoyer le régulateur de pression (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59)
De la vapeur s'échappe à côté du régulateur de pression	Le régulateur de pression n'est pas monté correctement	Monter correctement le régulateur de pression (cf. « Régulateur de pression (6) » de la page 59).
De la vapeur et du liquide s'échappent soudainement de la soupape de sécurité 	L'ouverture du régulateur de pression est bouchée	Retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. Nettoyer ensuite le régulateur de pression et l'ouverture du régulateur de pression située dans le couvercle (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59)
	La soupape de sécurité est défectueuse	Remplacer la soupape de sécurité

Dérangements	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe des ouvertures de sécurité 	Régulateur de pression sali	Retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. Puis nettoyer le régulateur de pression (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 59)
	Régulateur de pression défectueux	Remplacer le régulateur de pression par un neuf
	La soupape de sécurité est défectueuse	Remplacer la soupape de sécurité (cf. « Service après-vente » de la page 65).
Impossible d'ouvrir le couvercle	Il y a encore de la surpression dans l'autocuiseur	Procéder comme indiqué au point « 6.4 Ouvrir l'autocuiseur », à la page 57
Le couvercle ne ferme pas correctement	Le couvercle ou la cuve est déformé(e)	Remplacer le couvercle ou la cuve avant de réutiliser l'autocuiseur

9. Élimination des déchets

La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, et est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



9.1 Appareil

Pour jeter votre autocuiseur, veuillez respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans votre pays.

9.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, veuillez respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans votre pays.

10. Tableau des temps de cuisson

Les indications suivantes sont des données indicatives pour un niveau **II** de cuisson. La durée de cuisson se prolonge d'environ 50 % avec le niveau **I** de cuisson. La durée de cuisson dépend de la taille, de la fraîcheur et de la qualité des aliments utilisés.

Soupes	
Soupe de haricots blancs (préalablement macérées)	15 - 20 min
Soupe aux lentilles (non préalablement macérées)	20 - 25 min

Soupe aux lentilles (préalablement macérées)	10 - 15 min
Soupe aux légumes	4 - 8 min
Soupe d'orge	18 - 20 min
Soupe de semoule	3 - 5 min
Soupe au goulasch	15 - 20 min
Soupe aux flocons d'avoine	3 - 4 min
Soupe aux pommes de terre	5 - 6 min
Consommé	20 - 25 min
Aspic	25 - 30 min

Lentilles (non préalablement macérées)	15 - 20 min
Lentilles (préalablement macérées)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Soupe de riz	8 - 10 min
Consommé de bœuf (selon la quantité de viande)	35 - 40 min
Poule à bouillir (selon la taille et l'âge)	20 - 25 min
Soupe aux pâtes alimentaires	3 - 5 min
Soupe à la tomate avec du riz	8 - 10 min
Soupe aux oignons	2 - 3 min
Plats cuisinés	
Ragoût de légumes	6 - 7 min
Irish-stew	15 min
Lentilles (préalablement macérées) aux lardons et aux pommes de terre	10 min
Pichelsteiner	15 min
Plat de riz épicé	8 - 10 min
Plat serbe de riz à la viande et aux champignons	8 min
Viandes	
Jambonneau	30 - 40 min
Goulasch	15 - 20 min
Mouton aux haricots blancs	15 min
Poule (selon la taille et le poids)	20 - 25 min
Viande de veau, émincée	6 min
Gigot de veau, de lapin	15 - 20 min
Fricassée de veau	10 min
Jarret de veau	20 - 30 min
Ragoût de veau au riz	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min
Cuisse de dinde	25 - 35 min
Gigot de bœuf	35 - 45 min
Côtelettes à la choucroute et aux pommes de terre	8 - 10 min

Rosbif	20 - 25 min
Roulades	15 - 25 min
Viande marinée	30 - 35 min
Jambon, rôti	20 - 25 min
Jambon, cuit	30 - 35 min
Rôti de porc	25 - 30 min
Jarret de porc	35 - 40 min
Porc au curry	10 - 15 min
Rôti « Spickbraten »	35 - 45 min
Langue de veau, de porc, de gibier	20 - 25 min
Langue de bœuf, fraîche ou fumée	50 - 60 min
Poisson, gibier	
Bouillabaisse	16 min
Poisson cuit à la vapeur avec des pommes de terre	6 - 8 min
Poisson à la sauce au vin blanc avec pommes de terre	6 - 8 min
Cuisse de chevreuil, daubé	25 - 30 min
Ragoût de gibier	15 - 25 min
Légumes	
Chou-fleur (selon la sorte)	4 - 6 min
Chou-fleur, entier (selon la sorte)	6 - 8 min
Haricots, verts	5 - 7 min
Endives	6 - 8 min
Petits pois, verts	3 - 4 min
Carottes	5 - 7 min
Pommes de terre en robe des champs	10 - 15 min
Pommes de terre épluchées	6 - 8 min
Chou-rave ou carottes blanches	4 - 6 min
Carottes coupées	6 min
Poivron, farcis	6 - 8 min
Champignons	6 - 8 min
Choux de Bruxelles, frais	4 - 6 min
Betteraves	15 - 25 min
Chou rouge, chou blanc, chou de Milan	8 - 10 min

Pommes de terre à la crème	5 - 7 min
Choucroute	8 - 10 min
Salsifis	5 - 6 min
Céleris	15 - 25 min
Asperges	7 - 8 min
Tomates, farcies	2 - 3 min
Légumes secs	
Haricots secs (préalablement macérés)	15 - 20 min
Petits pois, entiers (non préalablement macérés)	20 - 25 min

Petits pois (macérés)	10 - 15 min
Petits pois, verts (préalablement macérés)	20 - 25 min
Lentilles (non préalablement macérés)	15 - 20 min
Lentilles (préalablement macérées)	8 - 10 min
Produits alimentaires	
Orge	18 - 20 min
Boulettes de pomme de terre, crues	8 - 10 min
Riz au lait	10 min
Riz nature	15 - 20 min
Semmelknödel (quenelles de pain)	6 - 8 min
Pâtes alimentaires	4 - 6 min

11. Garantie

L'autocuseur de GSW est fabriqué à partir d'acier inoxydable de grande qualité. Lorsqu'il est utilisé correctement et entretenu régulièrement, il peut durer durant presque toute votre vie.

Nous garantissons que l'autocuseur de GSW ne présente aucun défaut de fabrication ni ne contient aucun matériau défectueux. Les matériaux utilisés pour la fabrication répondent aux plus hautes exigences de qualité.

Dans le cas où malgré des contrôles méticuleux, une réparation due à une erreur de fabrication ou à un défaut de matériau s'imposait dans les 2 ans après l'achat, celle-ci sera effectuée gratuitement. Les pièces d'usure comme les joints d'étanchéité sont exclues de la garantie. La garantie ne s'applique pas dans le cas d'utilisation de pièces autres que celles qui sont conseillées dans ce mode d'emploi, d'usure naturelle, d'usage de la force, de tentatives personnelles de réparation ou d'utilisation non conforme.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.



Service après-vente

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Ligne directe SAV :
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Cette notice est également disponible sur Internet :
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Fournisseur

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
ALLEMAGNE



**Déclaration de conformité
selon la directive des appareils sous pression
2014/68/EU pour un cuiseur à vapeur sous pression (autocuiseur) :**

distribué par
**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Allemagne**

**Nous déclarons par la suivante que le cuiseur à vapeur sous pression
(autocuiseur) :**

**Autocuiseur GSW System Rapid, 6 litres
en acier inoxydable 18/8
référence article GSW 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**est conforme aux exigences de la directive des appareils sous pression
2014/68/EU.**

Procédure d'évaluation de la conformité appliquée :

**Contrôle de production : Module A (tableau de bord de la production
interne)**

**Contrôle d'ébauche exigé dans le cadre du module B
(évaluation de type CE) (annexe II, diagramme 5, régime dérogatoire)**

**a été effectué et attesté par le service ci-dessous :
Matricule 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 Munich/Allemagne**

Attestation correspondante :

Certificat TÜV Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Normes applicables :

EN 12778:2002/A1:2005

Autres directives applicables :

sans objet

Lieu, Date
Spabrücken, le 04.11.2022

Nom, fonction et signature du mandataire :

Peter Gäns / Gérant

Índice

1. Indicaciones importantes previas a la primera utilización	67
2. Descripción del aparato	68
2.1 Uso previsto	68
2.2 Volumen de suministro	68
2.3 Descripción del funcionamiento	68
2.4 Dispositivos de seguridad	68
3. Indicaciones de seguridad	69
3.1 Terminología	69
3.2 Información general	69
3.3 Protección contra escaldaduras y quemaduras	70
3.4 Por la seguridad de sus hijos	71
4. Denominación de las piezas	71
5. Desembalaje e instalación	71
6. Manejo	72
6.1 Preparación de la olla exprés	72
6.2 Cocer alimentos	72
6.3 Cocción bio	73
6.4 Abrir la olla exprés	74
7. Limpieza, cuidado, mantenimiento	76
7.1 Plazos	76
7.2 Limpiar la olla exprés	76
7.3 Almacenar la olla exprés	77
8. Averías y soluciones	78
9. Eliminación	79
9.1 Aparato	79
9.2 Embalaje	79
10. Tabla de tiempos de cocción	79
11. Garantía	81
Centro de servicio técnico	81
Proveedor	81

1. Indicaciones importantes previas a la primera utilización

Estas instrucciones de uso le ayudarán a utilizar su olla exprés de forma económica y más segura.

Toda persona que instale, maneje, limpie o elimine esta olla exprés deberá conocer y haber comprendido el contenido íntegro de las presentes instrucciones de uso.

Así pues, guarde bien estas instrucciones de uso para tenerlas siempre a mano.

Si alguna vez vende o regala su olla exprés, por favor, entregue con la misma las instrucciones de uso para que el próximo propietario pueda también usar el aparato de modo seguro.

2. Descripción del aparato

2.1 Uso previsto

Con la olla exprés GSW System Rapid puede cocer alimentos cuidadosamente y con ahorro de energía.

Sin la tapa colocada, la parte inferior de la olla se puede usar como una olla normal.

Bajo presión, es decir, con la tapa colocada, la olla exprés solo se debe hacer funcionar con agua. Si se calienta la olla exprés sin suficiente cantidad de agua, se podrán causar graves daños.

El aparato con la tapa colocada no se debe utilizar bajo ningún concepto para freír con aceite.

La olla exprés es apropiada para para todos los tipos de cocinas habituales en el comercio, es decir, de cocina de gas, cocina eléctrica, cerámica de vidrio, placa halógena y placa de inducción. Está expresamente prohibido su uso en el horno.



Este aparato está previsto para el uso doméstico, no para uso industrial.

2.2 Volumen de suministro

Olla exprés

- que se compone de:
 - Parte inferior de la olla, 6 l
 - Tapa con anillo de junta
 - Accesorio para vapor
 - Trípode para el accesorio de vaporización
- Instrucciones de uso

2.3 Descripción del funcionamiento

Debido a que la olla exprés cierra de forma hermética al aire y al vapor, durante la cocción se produce en el interior de la olla una presión que es nítidamente mayor que la presión atmosférica normal.

Gracias a la presión incrementada también aumenta claramente la temperatura en el interior por encima de los 100 °C. Debido a la temperatura incrementada el alimento estará en su punto con más rapidez y se respetarán más sus propiedades.

La parte inferior de la olla y la tapa están fabricadas de acero inoxidable de alta calidad.

El fondo térmico GSW extra grueso se encarga de distribuir y almacenar el calor de forma óptima y uniforme.

La olla lleva en la tapa un regulador de presión, que mantiene constante en el interior de la olla la presión seleccionada.

Diámetro de la olla exprés	Diámetro de la base apta para inducción
aprox. 22 cm	aprox. 18 cm

2.4 Dispositivos de seguridad

Varios sistemas de seguridad se encargan de que su aparato trabaje de forma segura, incluso en caso de fallo.

El regulador de presión **6** se encarga de mantener la presión constante en el interior de la olla exprés. Durante el funcionamiento puede salir por aquí siempre un poco de vapor.

La válvula de seguridad **4** garantiza que el vapor pueda salir si hay demasiada presión en la olla.

Junto a la válvula de seguridad **4** se encuentra una válvula de sobrepresión adicional que libera

la presión si hay un fallo de funcionamiento en el regulador de presión **6** y en la válvula de seguridad **4**.

Para abrir la tapa, el bloqueo **8** solo se puede desplazar hacia delante si la presión está equilibrada y, debido a ello, cae hacia abajo la válvula de seguridad roja **4**. No abra nunca la tapa a la fuerza.

3. Indicaciones de seguridad

Este aparato se ha diseñado y fabricado con la última tecnología. Se han respetado todas las directivas de seguridad europeas y ha superado las pruebas TÜV correspondientes. No obstante, siempre pueden surgir peligros por el uso de estos aparatos.

Su seguridad es importante y no tardará más de cinco minutos en leer nuestras indicaciones de seguridad. Probablemente ya esté familiarizado con la mayoría de indicaciones, pero léalas de todos modos, ya que algunas podrían ser nuevas para usted y podrían protegerle ante posibles daños.

3.1 Terminología

En las instrucciones de uso encontrará los siguientes rótulos:



¡Advertencia!

Alto riesgo: no atender la advertencia puede causar daños corporales o mortales.

¡Precaución!

Riesgo medio: no atender la advertencia puede causar daños materiales.

Nota:

Riesgo menor: circunstancias que deben atenderse al usar el aparato.

3.2 Información general

• Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso. Estas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.

- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "2.1 Uso previsto" en la página 68).
- Utilice el aparato solo como se describe en las instrucciones de uso. El fabricante o vendedor no se hace responsable de las posibles consecuencias derivadas de un uso inadecuado o de la inobservancia de las instrucciones de uso.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades reducidas física, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban indicaciones por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos de garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esta aclaración se aplica también a las reparaciones realizadas por personas no calificadas para ello. Encontrará la dirección del servicio técnico en "11. Garantía" en la página 81.
- Ante cualquier posible fallo de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro Service-

Center. En caso contrario, se extinguirá todo derecho de garantía.

- Con la tapa colocada, no caliente nunca la olla exprés si previamente no ha introducido agua en ella. Sin agua, el aparato podría sufrir daños graves.
- Asegúrese de que nunca se evapore todo el líquido.
- Utilice la olla únicamente cuando todas las piezas estén limpias y funcionen correctamente. La suciedad y los residuos de grasa podrían perjudicar al funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

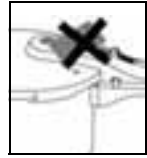
3.3 Protección contra escaldaduras y quemaduras



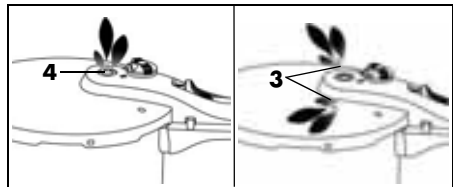
¡Advertencia! Esta olla exprés funciona a alta presión y a altas temperaturas. Por este motivo observe obligatoriamente las siguientes indicaciones de seguridad, ya que de lo contrario existe el peligro de quemaduras o escaldaduras graves.

- Antes de cada uso, asegúrese de que el regulador de presión **6** y la válvula de seguridad **4** no estén obstruidos y que funcionan sin problemas (ver "6.1 Preparación de la olla exprés" en la página 72).
- No manipule nunca los sistemas de seguridad, excepto para lo que se indica en "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76.
- Asegúrese siempre de que la olla está bien cerrada antes de ponerla en el fuego (ver "6.1 Preparación de la olla exprés" en la página 72).
- Las superficies de la olla exprés pueden calentarse mucho durante la cocción. Por ello no debe tocarlas; toque siempre la olla exprés únicamente por las asas. Protéjase adicionalmente de la elevada temperatura con guantes de cocina.

- Cuando la olla esté bajo presión, muévala solo con cuidado y en horizontal. Evite los golpes.
- El regulador de presión **6** no debe estar nunca cubierto por otros objetos.



- Mientras la olla está bajo presión, no se debe girar nunca el regulador **6** a la posición de desbloqueo del regulador de presión.
- El vapor puede salir por la abertura para el vapor **5**. Durante el uso, no dirija nunca la abertura para el vapor **5** hacia usted mismo o hacia un lugar por donde pueda pasar alguien. En caso de fallo, podría salir un chorro de vapor.
- Al ajustar el regulador de presión **6**, puede salir una gran cantidad de vapor por la abertura para el vapor **5**. Toque el regulador de presión **6** solo por la acanaladura **7**.
- Durante el uso, no dirija nunca la abertura de seguridad **3** hacia usted mismo o hacia un lugar por donde pueda pasar alguien. En caso de fallo, podría salir un chorro de vapor.



- Si sale vapor en la válvula de seguridad **4** o en la abertura de seguridad **3**, apague de inmediatamente el suministro de calor, ya que la presión interna de la olla podría ser demasiado alta. No vuelva a utilizar la olla hasta que se arregle el fallo (ver "8. Averías y soluciones" en la página 78).

- No llene la olla exprés por encima de la marca «MAX» en el interior. Cuando se cocinan alimentos que se hinchan, como el arroz o las legumbres, solo debe llenar la olla hasta la mitad. Eso evitará que los alimentos que se cocinen lleguen a la tapa y bloqueen la válvula de seguridad.
- La carne con piel (p. ej. la lengua de vaca) puede hincharse al cocinarse bajo presión. No pinche la piel mientras todavía está hinchada. Podría salir un chorro de agua caliente.
- En caso de alimentos en forma pastosa, sacuda suavemente la olla exprés antes de abrirla para impedir que la comida salpique en cuanto abra la tapa.

3.4 Por la seguridad de sus hijos



¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones.

Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto solo puede utilizarse bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el aparato siempre fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Las láminas de plástico del embalaje no son un juguete.

4. Denominación de las piezas

- | | |
|--|---|
| 1 Asa de la olla | 8 Bloqueo |
| 2 Tapa | 9 Asa de tapa |
| 3 Dos aberturas de seguridad (una en cada lado) | 10 Mango de la olla |
| 4 Válvula de seguridad | 11 Junta anular (no visible, se encuentra en el interior de la tapa) |
| 5 Salida de vapor | 12 Parte inferior de la olla |
| 6 Regulador de presión | 13 Accesorio para vapor |
| 7 Acanaladura | 14 Trípode |

5. Desembalaje e instalación

1. Saque las piezas sueltas del embalaje.
 2. Retire todos los materiales de embalaje y empaquetado.
 3. Compruebe que el aparato no presenta daños.
 4. Retire las pegatinas.
 5. Compruebe los dispositivos de seguridad (ver "6.1 Preparación de la olla exprés" en la página 72).
 6. Lave todas las piezas con agua caliente, enjuáguelas con agua limpia y déjelas secar.
 - 7.
 8. Llene la olla con unos 2 litros de agua.
 9. Utilice la olla durante aprox. media hora en la posición II (ver "6.2 Cocer alimentos" en la página 72).
 10. Vuelva a limpiar la olla.
- ¡Precaución!** Antes del primer uso se ha de limpiar el aparato a fondo, para eliminar los residuos de producción que pueda haber (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76).

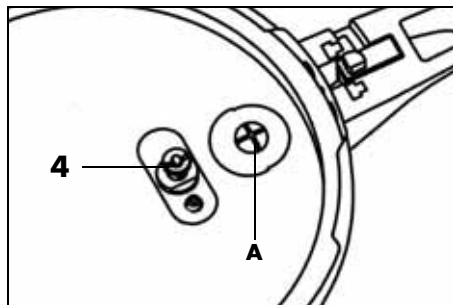
6. Manejo

6.1 Preparación de la olla exprés



¡Advertencia!

Antes de ponerse a cocinar con la olla exprés debe comprobar todos los dispositivos de seguridad para evitar daños.



1. Compruebe que la abertura **A** del regulador de presión **6** en la parte interior de la tapa está limpia.
2. Si no fuera este el caso, limpie el regulador de presión **6** (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76).
3. Compruebe que la válvula de seguridad **4** se puede mover y no está agarrotada.
4. Compruebe que la junta anular **11** no presenta ningún daño, como p. ej. grietas.

Nota: con el paso del tiempo la junta anular se puede endurecer y no cerrar ya herméticamente. Entonces saldrá vapor por el borde de la tapa y se deberá cambiar la junta anular. Podrá solicitar una junta anular nueva en el servicio de atención al cliente de GSW (véase "Centro de servicio técnico" en la página 81).

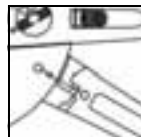
5. Llene la parte inferior de la olla con el alimento.

¡Precaución!

- No llene la olla exprés por encima de la marca "MAX".
- En caso de alimentos que aumentan su volumen, como p. ej. el arroz o las legumbres, solo debe llenar la parte inferior de la olla hasta la mitad. Gracias a ello se impide que el alimento llegue hasta la tapa y pueda obstruir la válvula de seguridad.
- Para evitar daños en el aparato, debe haber siempre como mínimo 0,25 l en la parte inferior de la olla, con el fin de que se pueda producir suficiente vapor y la olla no se sobrecaliente.
- Supervise en todo momento el aparato durante la cocción.

6. Introduzca agua o caldo.

7. Coloque la tapa **2** sobre la olla **12** de modo que la marca redonda de la tapa coincida con el punto del mango de la olla **10**.



8. Gire la tapa hasta que el asa de la tapa **9** y el mango de la olla **10** se superpongan y encajen de forma audible.
9. Con la tapa colocada, compruebe que el bloqueo **8** se mueve con suavidad y que vuelve automáticamente a la posición posterior cuando se suelta.

6.2 Cocer alimentos

1. Seleccione en el regulador de presión **6** el grado de cocción deseado:

I: Cocción bio:



I: Cocción rápida:

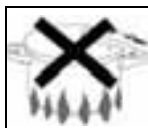


Nota: la cocción bio trabaja con 0,6 bar (600 hPa), y la cocción rápida con 1,0 bar (1000 hPa) de sobrepresión.

2. Coloque la olla exprés sobre una placa de cocción que tenga el mismo diámetro que la base de la olla, si es posible.

¡Precaución!

- La placa de cocción no debe ser mayor que la base de la olla. De lo contrario, el calor subiría demasiado por el borde de la olla y podría dañar el mango de plástico.
 - En una cocina de gas, la llama no debe ser mayor que la base de la olla.
 - En una cocina eléctrica, el diámetro de la placa de cocción no debe ser mayor que la base de la olla.
3. Ajuste la placa de cocina al grado máximo.



En cuanto se genera la primera presión de vapor en la olla, la válvula roja de seguridad **4** va hacia arriba y bloquea así la tapa.

Nota: al principio de la cocción puede salir algo de vapor por la válvula de seguridad.

4. En cuanto salga vapor por el regulador de presión **6**, reduzca el suministro de energía a un tercio para que salga solo poco vapor por el regulador de presión.

En este momento empieza el tiempo de cocción que se indica en las recetas.

Nota: si apenas sale vapor, la cocción es óptima en lo que respecta a ahorro energético y rapidez.

6.3 Cocción bio

El tipo de preparación más respetuoso con diferencia, especialmente para las verduras, es la cocción bio. En la cocción bio, los alimentos que se cuecen solo están en contacto con vapor caliente, pero apenas lo están con agua en estado líquido. De esta forma se evita que se eliminen por disolución minerales, vitaminas y otros componentes importantes de los alimentos que se cuecen.

Las verduras cocidas en el modo bio tienen también un sabor considerablemente más intenso que el de las cocidas.

1. Introduzca como mínimo 0,25 l de agua.
2. Coloque el trípode **14** en la parte inferior de la olla **12**.
3. Ponga los alimentos a cocer en el accesorio para vapor **13**.
4. Coloque el accesorio para vapor **13** sobre el trípode **14**.
5. Proceda a continuación como se describe en "6.2 Cocer alimentos" en la página 72.

6.4 Abrir la olla exprés



¡Advertencia!

- Si la válvula roja de seguridad **4** todavía está arriba, existe presión en la olla y no se puede abrir la tapa. No intente bajo ninguna circunstancia abrir la tapa con violencia. En tal caso, el alivio súbito de la presión podría ocasionar escaldaduras. Cuando la válvula de seguridad roja **4** haya descendido por completo, podrá abrir la olla.
- El vapor puede salir por la abertura para el vapor **5**. Durante el uso, no dirija nunca la abertura para el vapor **5** hacia usted mismo o hacia un lugar por donde pueda pasar alguien.
- Al ajustar el regulador de presión **6**, puede salir una gran cantidad de vapor por la abertura para el vapor **5**. Toque el regulador de presión **6** solo por la acanaladura **7**.

¡Precaución! No sumerja nunca la olla por completo en agua. De lo contrario decaería súbitamente la presión, lo que podría ocasionar daños en la olla y la disgregación de los alimentos cocidos.

Existen varias posibilidades de hacer enfriar la olla para poder abrirla.

Método 1: dejar salir el vapor

Mediante este método se deja salir vapor hasta que la presión de la olla ha bajado lo suficiente como para poder abrir la tapa.



¡Advertencia!

- Con este método sale vapor caliente por el regulador de presión. Por tal motivo, tenga cuidado de no escaldarse.
- Cuando cocine en el nivel II, la temperatura del líquido en la olla será de aprox. 120 °C. Si se libera la presión con demasiada rapidez, el líquido puede hervir demasiado y provocar una salida de vapor extrema. Hágalo de manera gradual.

1. Saque la olla de la cocina.

2. Gire el regulador de presión **6** a la posición **I**.



3. Espere hasta que disminuya lo suficiente la salida de vapor.

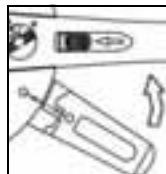
4. Gire el regulador de presión **6** a la posición de dejar salir el vapor.



5. Espere a que la presión esté equilibrada y, de esta forma, se mueva hacia abajo la válvula roja de seguridad **4**.

Nota: en cuanto baja la válvula roja de seguridad **4**, la temperatura interior de la olla exprés todavía es de casi 100 °C.

6. Solo entonces, podrá mover el bloqueo **8** hacia delante y girar al mismo tiempo la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca redonda de la tapa coincida con la marca redonda en el mango de la olla **10**.



Nota: en cuanto desplace el bloqueo **8** hacia delante todavía puede salir algo de vapor residual.

7. Retire la tapa de la olla.

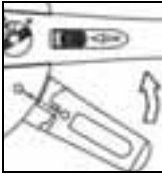
Método 2: ahorrar energía

En este método, apague la placa de cocina unos minutos antes del final de la cocción y deje la olla sobre la placa de cocina. De este modo aprovecha óptimamente el calor residual y ahorra energía.

1. Espere a que la presión esté equilibrada y, de esta forma, se mueva hacia abajo la válvula roja de seguridad **4**.

Nota: en cuanto baja la válvula roja de seguridad **4**, la temperatura interior de la olla exprés todavía es de casi 100 °C.

2. Solo entonces, podrá mover el bloqueo **8** hacia delante y girar al mismo tiempo la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca redonda de la tapa coincida con la marca redonda en el mango de la olla **10**.



Nota: en cuanto desplace el bloqueo **8** hacia delante todavía puede salir algo de vapor residual.

3. Retire la tapa de la olla.

Método 3: ahorrar tiempo

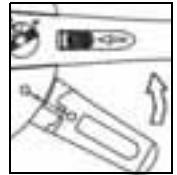
En este método, retire la olla de la placa de cocina al final de la cocción. Para poder abrirla inmediatamente se ha de reducir artificialmente la presión interior de la olla exprés antes de poder abrirla. Con este método se ahorra sobre todo tiempo.

1. Sostenga la olla exprés bajo un chorro de agua no muy fuerte, hasta que la válvula roja de seguridad **4** se mueva hacia abajo.



Precaución: tenga cuidado de que el chorro de agua no incida sobre el regulador de presión **6** o la válvula de seguridad **4**. De lo contrario podría entrar agua al interior y diluir los alimentos.

2. Solo entonces, podrá mover el bloqueo **8** hacia delante y girar al mismo tiempo la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca redonda de la tapa coincida con la marca redonda en el mango de la olla **10**.



Nota: en cuanto desplace el bloqueo **8** hacia delante todavía puede salir algo de vapor residual.

3. Retire la tapa de la olla.

7. Limpieza, cuidado, mantenimiento

El mantenimiento de su nueva olla exprés es extremadamente fácil. Para disfrutarla durante mucho tiempo es conveniente que realice siempre a fondo las siguientes tareas de limpieza.

7.1 Plazos

Actividad	Plazo	Sección
Limpieza de la parte inferior de la olla 12	después de cada uso	„7.2 Limpiar la olla exprés“
Limpieza del regulador de presión 6	cuando esté sucio	„7.2 Limpiar la olla exprés“
Limpieza de la tapa 2	después de cada uso	„7.2 Limpiar la olla exprés“
Limpieza de la junta anular 11	después de cada uso	„7.2 Limpiar la olla exprés“
Cambiar la junta anular	en caso necesario, 1 vez al año	„Junta anular (11):“ en la página 77

7.2 Limpiar la olla exprés

¡Precaución! No emplee nunca agentes de limpieza fuertes o abrasivos, puesto que podrían dañar su olla exprés.

Indicaciones:

- En la medida de lo posible, la olla exprés debería limpiarse inmediatamente después de su uso para que no se sequen los residuos de alimentos.
- No mantenga los alimentos que sean salados, agrios, dulces o alcalinos durante demasiado tiempo. Podría provocar la decoloración de las superficies, aunque no afectará a su funcionalidad.

Parte inferior de la olla (**12**):

Limpie la parte inferior de la olla **12** después de cada uso:

1. Enjuague la parte inferior de la olla con agua caliente y detergente lavavajillas.
2. Enjuague con agua limpia.
3. Seque la parte inferior de la olla con un paño de cocina, para evitar manchas de agua.

Nota: también puede lavar la parte inferior de la olla en el lavavajillas.

Regulador de presión (**6**)

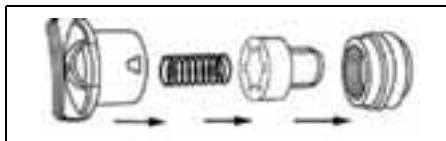
El regulador de presión **6** solo debe desmontarse y limpiarse si se ha ensuciado con alimentos que han subido demasiado durante la cocción.

1. Presione el regulador de presión **6** hacia abajo y gírelo a la posición «Ø».



2. Saque el regulador de presión.
3. Compruebe si hay suciedad visible en el regulador de presión.
4. Si no hay suciedad visible en el regulador de presión:

- Limpie el regulador de presión con agua.
- Déjelo secar.
- Vuelva a colocar el regulador de presión en la tapa según como se indica en el paso **7.**



5. Si el regulador de presión presenta suciedad visible, debe desmontarse y limpiarse:
 - Saque el fuelle azul de la carcasa del regulador de presión.

- Retire el tapón de presión transparente.
- Retire el muelle de presión.
- Limpie las piezas con agua caliente y detergente.
- Enjuague bien las piezas con agua caliente.
- Déjelas secar.

6. Vuelva a montar el regulador de presión:

- Coloque el muelle de presión en la carcasa del regulador de presión.
- Coloque la tapa de presión transparente en el muelle.
- Coloque el fuelle azul de manera que las dos lengüetas encajen en los alojamientos correspondientes en la carcasa del regulador de presión.

7. Coloque el regulador de presión en la tapa:

- El regulador de presión debe apuntar hacia el símbolo «Ø».
- Presione el regulador de presión hacia abajo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.



Tapa (2):

¡Precaución! La tapa **no** es adecuada para el lavavajillas.

1. Enjuague la tapa con agua caliente y detergente lavavajillas.
En caso de que la tapa esté muy sucia, remójela previamente en agua con jabón.
2. Enjuague a fondo la tapa con agua caliente limpia.
3. Seque la tapa con un paño de cocina, para evitar manchas de agua.

Junta anular (11):

Nota: en caso de uso regular de la olla exprés, es conveniente que sustituya la junta anular por otra nueva una vez al año. Podrá solicitar una junta anular nueva en el servicio de atención al cliente de GSW (véase "Centro de servicio técnico" en la página 81).

1. Extraiga la junta anular de la tapa.

2. Enjuague la junta anular con agua caliente limpia.



3. Seque la junta anular con un paño de cocina.

Nota: la junta anular no debe comprimirse o deformarse al almacenarla. Por lo tanto, vuelva a colocar la junta anular de nuevo en la tapa para guardarla.

7.3 Almacenar la olla exprés

¡Precaución! La olla exprés no debe almacenarse cerrada. Sin ventilación, podría formarse agua de condensación y producir olores o daños.

1. Coloque el trípode y el accesorio para vapor, si los hay, en la parte inferior de la olla.
2. Coloque la junta anular en la tapa.
3. Guarde la parte inferior de la olla y la tapa por separado.



8. Averías y soluciones




¡Advertencia!

Tan pronto salga vapor incontrolado por cualquier sitio, debe detener inmediatamente el suministro de calor.

El aparato no se puede volver a poner en servicio hasta que se haya solucionado la avería. Únicamente es normal una cierta salida de vapor por el regulador de presión **6**.

Avería	Causa	Solución
Sale vapor entre la tapa y la olla 	La olla no está cerrada correctamente	Cerrar otra vez la olla correctamente
	La junta anular está sucia	Limpiar la junta anular
	Junta anular estropeada/gastada	Sustituir la junta anular (1 vez al año)
No sale vapor por el regulador de presión	Sale vapor entre la tapa y la olla	véase punto anterior
	Regulador de presión sucio	Limpiar el regulador de presión (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76)
	Demasiado poco líquido en la olla	Dejar enfriar lentamente la olla e introducir como mínimo 0,25 l de líquido
	Suministro de calor insuficiente	Aumentar el suministro de calor (aumentar la potencia de la placa de cocina)
Sale demasiado vapor por el regulador de presión	Suministro de calor demasiado alto	Disminuir el suministro de calor (bajar el nivel de potencia de la placa de cocina)
	Regulador de presión sucio	Limpiar el regulador de presión (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76)
Sale demasiado vapor lateralmente por el regulador de presión	Regulador de presión montado incorrectamente	Montar correctamente el regulador de presión (véase "Regulador de presión (6)" en la página 76)
Sale vapor y líquido repentinamente de la válvula de seguridad 	La abertura del regulador de presión está obstruida	Retirar la olla del fuego y dejarla enfriar. Después, limpiar el regulador de presión y la abertura del regulador de presión en la tapa (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76)
	La válvula de seguridad está defectuosa	Reemplazar la válvula de seguridad

Avería	Causa	Solución
El vapor sale por las aberturas de seguridad 	El regulador de presión está sucio	Retirar la olla del fuego y dejarla enfriar. Después, limpiar el regulador de presión (ver "7.2 Limpiar la olla exprés" en la página 76)
	El regulador de presión está defectuoso	Sustituir el regulador de presión por uno nuevo
	La válvula de seguridad está defectuosa	Reemplazar la válvula de seguridad (véase "Centro de servicio técnico" en la página 81).
La tapa no se puede abrir	Todavía hay demasiada presión en la olla	Proceda como se describe en "6.4 Abrir la olla exprés" en la página 74
No se puede colocar correctamente la tapa	La tapa o la parte inferior de la olla se han deformado	La olla solo puede utilizarse otra vez con una nueva tapa o parte inferior.

9. Eliminación

9.1 Aparato

En caso de que desease eliminar la olla exprés, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

9.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país.

10. Tabla de tiempos de cocción

Los siguientes datos se han pensado como valores orientativos al cocer con grado **II**. En el grado **I** se alarga el tiempo de cocción en aprox. un 50 %. Los tiempos exactos dependen del tamaño, la frescura y la calidad de los alimentos utilizados.

Sopas	Tiempo
Sopa de alubias (previamente ablandadas)	15 - 20 min
Sopa de guisantes (no ablandados)	20 - 25 min
Sopa de guisantes (previamente ablandados)	10 - 15 min
Sopa de verduras	4 - 8 min
Sopa de cebada	18 - 20 min

Sopa de sémola	3 - 5 min
Sopa de gulash	15 - 20 min
Sopa de copos de avena	3 - 4 min
Sopa de patatas	5 - 6 min
Caldo de huesos	20 - 25 min
Kraftspik (gelatina de carne)	25 - 30 min
Lentejas (no ablandadas)	15 - 20 min
Lentejas (previamente ablandadas)	8 - 10 min
Menestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Sopa de arroz	8 - 10 min
Caldo de carne de vacuno (según el peso de la carne)	35 - 40 min

Pollo para hacer sopa (según tamaño y edad)	20 - 25 min
Sopa de pasta	3 - 5 min
Sopa de tomate con arroz	8 - 10 min
Sopa de cebolla	2 - 3 min
Guiso	
Potaje de verduras	6 - 7 min
Estofado irlandés	15 min
Lentejas (previamente ablandadas) con beicon y patatas	10 min
Pichelsteiner (guiso de vaca, cordero y cerdo)	15 min
Arroz a la cazuela picante	8 - 10 min
Reisfleisch (arroz con ragú) serbio con setas	8 min
Carne	
Lacón	30 - 40 min
Gulash	15 - 20 min
Carne de carnero con judías	15 min
Pollo (según tamaño y peso)	20 - 25 min
Carne de ternera troceada	6 min
Asado de ternera, conejo	15 - 20 min
Fricasé de ternera	10 min
Pierna de ternera	20 - 30 min
Ragú de ternera con arroz	10 - 12 min
Königsberger Klopse (albóndigas cocidas con salsa de alcaparras)	8 min
Muslo de pavo	25 - 35 min
Asado de vacuno	35 - 45 min
Costillas con chucrut y patatas	8 - 10 min
Rosbif	20 - 25 min
Rollitos de carne	15 - 25 min
Asado en adobo	30 - 35 min
Jamón, asado	20 - 25 min
Jamón, cocido	30 - 35 min
Asado de cerdo	25 - 30 min
Codillo de cerdo	35 - 40 min
Cerdo al curry	10 - 15 min

Asado mechado	35 - 45 min
Lengua de ternera, cerdo, caza	20 - 25 min
Lengua de buey, fresca o ahumada	50 - 60 min
Pescado, caza	
Bullabesa	16 min
Pescado rehogado con patatas	6 - 8 min
Pescado en salsa de vino blanco con patatas	6 - 8 min
Pierna de corzo estofada	25 - 30 min
Ragú de caza	15 - 25 min
Verdura	
Coliflor (según variedad)	4 - 6 min
Coliflor, entera (según variedad)	6 - 8 min
Judías verdes	5 - 7 min
Endivia	6 - 8 min
Guisantes verdes	3 - 4 min
Zanahorias	5 - 7 min
Patatas con piel	10 - 15 min
Patatas peladas	6 - 8 min
Colinabo o nabos	4 - 6 min
Zanahorias, cortadas	6 min
Pimientos, rellenos	6 - 8 min
Setas	6 - 8 min
Col de Bruselas, fresca	4 - 6 min
Remolachas	15 - 25 min
Col lombarda, repollo blanco, col de Milán	8 - 10 min
Patatas a la crema	5 - 7 min
Chucrut	8 - 10 min
Salsifí negro	5 - 6 min
Apio	15 - 25 min
Espárragos	7 - 8 min
Tomates, rellenos	2 - 3 min
Legumbres	
Judías (previamente ablandadas)	15 - 20 min
Guisantes, enteros (no ablandados)	20 - 25 min

Guisantes (ablandados)	10 - 15 min
Guisantes verdes (previamente ablandados)	20 - 25 min
Lentejas (no ablandadas)	15 - 20 min
Lentejas (previamente ablandadas)	8 - 10 min

Alimentos a base de cereales	
Cebada	18 - 20 min
Croquetas de patata, crudas	8 - 10 min
Arroz con leche	10 min
Arroz natural	15 - 20 min
Albóndigas de pan	6 - 8 min
Pastas	4 - 6 min

11. Garantía

La olla exprés de GSW está fabricada de acero inoxidable de alta calidad. Si se cuida y se utiliza correctamente, dura prácticamente toda una vida.

Garantizamos que la olla exprés de GSW está exenta de defectos de material o de construcción. Los materiales procesados en la fabricación superan las exigencias de calidad máximas.

Si, a pesar de nuestros controles rigurosos, dentro de los 2 años siguientes a la compra fuese necesaria una reparación atribuible a un fallo de fabricación o de material, se realizaría gratuitamente. Las piezas de desgaste, como por ejemplo las juntas anulares, no están cubiertas por la garantía.

En caso de empleo de piezas que no estén recomendadas en estas instrucciones, desgaste lógico, utilización del aparato por la fuerza, intentos particulares de reparación o uso inadecuado, el derecho a garantía expira.



Centro de servicio técnico

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Servicio de atención telefónica gratuito:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

También puede encontrar estas instrucciones en Internet:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Proveedor

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
ALEMANIA



**Declaración de conformidad
según la directiva relativa a los equipos a presión 2014/68/UE
para una olla a presión de vapor (olla exprés):**

distribuida por
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Alemania

Por la presente declaramos que la olla a presión de vapor (olla exprés):

**Olla exprés GSW System Rapid
(volumen 6 litros)
de acero inoxidable 18/8
Artículo GSW número 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**cumple los requisitos de la directiva relativa a equipos a presión
2014/68/UE.**

Procedimiento aplicado para la valoración de conformidad:

Control de producción: Módulo A (control de fabricación interno)

**El control de diseño exigido en el marco del módulo B
(examen CE de tipo), (Anexo II, Diagrama 5, Regla de excepción)**

**ha sido realizado y certificado por el organismo notificado:
Número de identificación 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 Múnich/Alemania.**

Certificación correspondiente:

Certificado TÜV Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Normas aplicadas:

EN 12778:2002/A1:2005

Otras directivas aplicadas:

ninguna

Lugar, fecha

Spabrücken, a 04.11.2022

Nombre, cargo y firma de la persona autorizada:
Peter Gäns
Gerente

Inhoud

1. Belangrijke aanwijzingen voor het eerste gebruik	83
2. Beschrijving apparaat	84
2.1 Beoogd gebruik	84
2.2 Omvang van de levering	84
2.3 Functiebeschrijving	84
2.4 Veiligheidsvoorzieningen	84
3. Veiligheidsinstructies	85
3.1 Verklaring van begrippen	85
3.2 Algemene aanwijzingen	85
3.3 Bescherming tegen verbrandingen	86
3.4 Voor de veiligheid van uw kind	87
4. Namen van de onderdelen	87
5. Uitpakken en opstellen	87
6. Bediening	88
6.1 Snelkookpan voorbereiden	88
6.2 Voedsel koken	88
6.3 Biologisch koken	89
6.4 Snelkookpan openen	89
7. Reiniging en onderhoud	91
7.1 Termijnen	91
7.2 Snelkookpan reinigen	91
7.3 Snelkookpan bewaren	93
8. Storingen en het verhelpen daarvan	93
9. Verwijdering	94
9.1 Apparaat	94
9.2 Verpakking	94
10. Tabel met kooktijden	94
11. Garantie	96
Servicecenter	96
Leverancier	96

1. Belangrijke aanwijzingen voor het eerste gebruik

Met behulp van deze gebruiksaanwijzing kunt u de snelkookpan veilig en rendabel gebruiken.

Iedere persoon die deze snelkookpan bedient, reinigt of verwijdert, moet de complete inhoud van deze gebruiksaanwijzing hebben gelezen en begrepen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing daarom goed, zodat u deze steeds ter beschikking heeft.

Als u de snelkookpan verkoopt of weggeeft, geeft u dan ook deze gebruiksaanwijzing mee zodat ook de volgende eigenaar het toestel veilig kan gebruiken.

2. Beschrijving apparaat

2.1 Beoogd gebruik

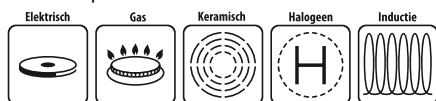
Met deze snelkookpan GSW System Rapid kunt u voedsel behoedzaam en energiesparend koken.

Zonder deksel kan het onderste deel van de pan als een normale pan worden gebruikt.

Onder druk, dus met opgezet deksel, mag de snelkookpan uitsluitend met water worden gebruikt. Wanneer de snelkookpan zonder een voldoende hoeveelheid water wordt verwarmd, kan dit tot ernstige schade leiden.

In geen geval mag het apparaat met opgezet deksel voor frituren met olie worden gebruikt.

De snelkookpan is geschikt voor alle gebruikelijke soorten fornuizen, dus gas-, elektrisch-, keramisch-, halogeen- en inductiekookplaten. Het gebruik in de oven is uitdrukkelijk verboden.



Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

2.2 Omvang van de levering

snelkookpan

- bestaande uit:
 - ondergedeelte pan, 6 l
 - deksel met afdichtring
 - stoominzet
 - driepoot voor stoominzet
- gebruiksaanwijzing

2.3 Functiebeschrijving

Doordat de snelkookpan lucht- en stoomdicht sluit, ontstaat bij het koken binnen in de

snelkookpan een druk die aanzienlijk hoger is dan de normale luchtdruk.

Door de verhoogde druk stijgt ook de temperatuur in de pan op duidelijk meer dan 100 °C. Door de verhoogde temperatuur wordt uw voedsel sneller en behoedzamer gekookt.

Ondergedeelte van de pan en het deksel zijn vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal.

De extra sterke GSW-thermische bodem zorgt voor een optimale en gelijkmatige warmteverdeling en warmteopslag.

De pan heeft in het deksel een drukregelaar die de geselecteerde druk binnen in de pan constant houdt.

Diameter snelkookpan	Voor inductie geschikte bodemdiameters
ca. 22 cm	ca. 18 cm

2.4 Veiligheidsvoorzieningen

Meerdere veiligheidssystemen zorgen ervoor dat uw apparaat ook bij storing veilig werkt.

De drukregelaar **6** zorgt voor constante druk binnen in de snelkookpan. Tijdens de werking kan hier voortdurend wat stoom uit komen.

De veiligheidsklep **4** zorgt ervoor dat de damp kan ontsnappen bij een te grote overdruk in de pan.

Naast de veiligheidsklep **4** bevindt zich bovendien nog een overdrukplep, die de overdruk vrijlaat als zich een functiestoring van de drukregelaar **6** en de veiligheidsklep **4** zou voordoen.

De vergrendeling **8** kan door het openen van het deksel alleen naar voren worden geschoven wanneer de druk gecompenseerd is en daardoor de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt. Open het deksel daarom nooit met geweld.

3. Veiligheidsinstructies

Dit apparaat is volgens de moderne stand van de techniek ontworpen en vervaardigd. Alle betreffende Europese veiligheidsrichtlijnen zijn in acht genomen en het apparaat is door de TÜV getest. Desondanks kunnen dergelijke apparaten ook risico's met zich meebrengen.

5 minuten moet uw eigen veiligheid u waard zijn! Langer duurt het niet om onze veiligheidsinstructies door te lezen. Waarschijnlijk kent u de meeste aanwijzingen al, maar leest u de tekst desondanks door, omdat er wellicht toch aanwijzingen bij kunnen zijn die nieuw voor u zijn en u voor risico's kunnen behoeden.

3.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:



Waarschuwing!

Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!

Gemiddeld risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:

gering risico: situaties waarop bij de omgang met het apparaat moet worden gelet.

3.2 Algemene aanwijzingen

- Lees vóór gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „2.1 Beoogd gebruik“ op pagina 84).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Voor mogelijke gevolgen van oneigenlijk gebruik of het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan de fabrikant/distributeur geen verantwoordelijkheid nemen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze onder toezicht staan van een voor hen verantwoordelijke persoon of hierdoor geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat. Bij kinderen moet erop worden toegezien dat deze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Let erop dat elke aanspraak op garantie en elke aansprakelijkheid komt te vervallen als er accessoires worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. Het serviceadres vindt u in „11. Garantie“ op pagina 96.
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons servicecenter worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.
- Verhit de snelkookpan bij opgezet deksel nooit zonder er van tevoren water in te hebben gevuld. Zonder water kan het apparaat ernstig worden beschadigd.
- Let erop dat nooit alle vloeistof verdampt.
- De pan alleen gebruiken wanneer alle onderdelen schoon en gemakkelijk te bedienen zijn. Verontreinigingen en vervuiling door vet kunnen de werking van de beveiligingsvoorzieningen beïnvloeden.

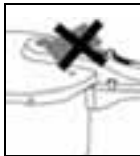
3.3 Bescherming tegen verbrandingen



Waarschuwing! Deze snelkookpan werkt met hoge druk en hoge temperaturen. Neem daarom in elk geval de volgende veiligheidsinstructies in acht omdat anders gevaar voor ernstige verbrandingen bestaat.

- Controleer vóór elk gebruik dat de drukregelaar **6** en de veiligheidsklep **4** niet verstopt zijn en gemakkelijk kunnen bewegen (zie „6.1 Snelkookpan voorbereiden“ op pagina 88).
- Voor geen ingrepen aan de beveiligingssystemen uit, voorzover deze niet in „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91 zijn aangegeven.
- Zorg er altijd voor dat de pan goed gesloten is voordat u deze op de warmtebron plaatst (zie „6.1 Snelkookpan voorbereiden“ op pagina 88).
- De oppervlakken van de snelkookpan kunnen bij het koken zeer heet worden. Deze daarom niet aanraken, maar de snelkookpan uitsluitend aan de handgrepen vastpakken. Bescherm uzelf bovendien met pannenlappen of ovenhandschoenen tegen de hoge temperaturen.
- Verplaats de snelkookpan altijd heel voorzichtig als deze onder druk staat en houd deze recht. Vermijd stoten.

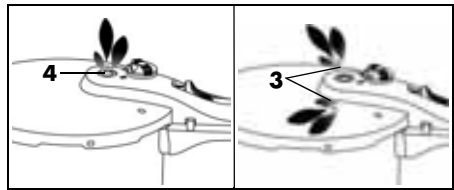
- De drukregelaar **6** mag nooit door andere voorwerpen worden afgedekt.



- Zolang de pan onder druk staat, mag de drukregelaar **6** in geen geval in de stand voor het ontgrendelen van de drukregelaar worden gedraaid.



- Uit de stoomuitlaat **5** kan damp uit treden. Richt de opening van de stoomuitlaat **5** nooit op uzelf of op een plek waar iemand voorbij kan komen. Bij een storing zou hier een krachtige dampstraal uit vrijkomen.
- Bij het verdraaien van de drukregelaar **6** kan uit de stoomuitlaat **5** een krachtige dampstraal uit treden. De drukregelaar **6** daarom alleen bij het geribbelde gedeelte **7** vastpakken.
- Richt de veiligheidsopening **3** tijdens het gebruik nooit op uzelf of op een plek waar iemand voorbij kan komen. Bij een storing zou hier een krachtige dampstraal uit vrijkomen.



- Indien damp uit de veiligheidsklep **4** of de veiligheidsopening **3** naar buiten komt, wordt de warmtetoevoer uitgeschakeld, omdat de druk in de pan te hoog is. Neem de pan pas weer in gebruik nadat de storing is verholpen (zie „8. Storingen en het verhelpen daarvan“ op pagina 93).
- Vul de snelkookpan nooit hoger dan de „MAX“-markering die binnenin de pan is aangegeven. Bij voedsel dat tijdens het koken uitzetten, zoals rijst of peulvruchten, mag u het onderste deel van de snelkookpan slechts tot de helft vullen. Daarmee wordt voorkomen dat het te koken voedsel tot aan het deksel komt en de veiligheidsklep daardoor mogelijk verstopt raakt.
- Vlees met een velletje (bijv. rundertong) kan bij het gaar stoven onder druk opzwellen. Prik niet in het velletje zolang dit nog opgezwollen is. Anders kan er heet water uitspatten.

- Schud bij brijachtige voedingsmiddelen voorzichtig met de snelkookpan voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat zodra u het deksel opent.

3.4 Voor de veiligheid van uw kind



Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en daardoor letsel oplopen. Let daarom op het volgende:

- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt.
- Let er zorgvuldig op dat het apparaat zich altijd buiten bereik van kinderen bevindt.
- Let erop dat kinderen niet dodelijk verstrikt raken in de verpakkingsfolie. Verpakkingsfolie is geen speelgoed.

4. Namen van de onderdelen

- | | |
|---|--|
| 1 Pangreep | 8 Vergrendeling |
| 2 Deksel | 9 Dekselgreep |
| 3 Twee veiligheidsopeningen (één aan elke zijkant) | 10 Steel van de pan |
| 4 Veiligheidsklep | 11 Afdichtring (niet zichtbaar, ligt in het deksel) |
| 5 Stoomuitlaat | 12 Onderste deel van de pan |
| 6 Drukregelaar | 13 Stoominzet |
| 7 Geribbeld gedeelte | 14 Driepoot |

5. Uitpakken en opstellen

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de toegevoegde materialen.
3. Controleer of het apparaat geen beschadigingen heeft.
4. Verwijder eventueel aanwezige stickers.
5. Controleer de beveiligingsvoorzieningen (zie „6.1 Snelkookpan voorbereiden“ op pagina 88).
6. Reinig alle onderdelen met heet afwaswater, spoel ze met helder water en droog ze daarna af.
7. Vul de pan met ongeveer 2 l water.
8. Laat de pan ongeveer 1/2 uur in stand II koken (zie „6.2 Voedsel koken“ op pagina 88).
9. Reinig de pan opnieuw.

Voorzichtig! Vóór het eerste gebruik moet het apparaat grondig worden gereinigd om eventuele productieresten te verwijderen (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91).

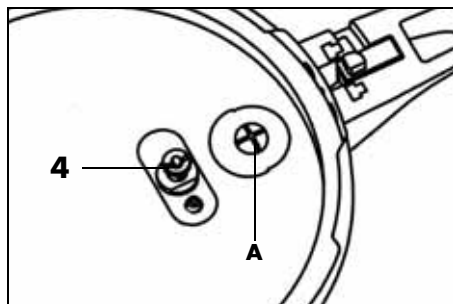
6. Bediening

6.1 Snelkookpan voorbereiden



Waarschuwing!

Voordat u met uw snelkookpan gaat koken, moet u veiligheidsvoorzieningen controleren om schade te voorkomen.



1. Controleer dat de opening **A** van de drukregelaar **6** aan de binnenzijde van het deksel schoon is.
2. Als dat niet het geval is, reinig dan de drukregelaar **6** (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91).
3. Controleer of de veiligheidsklep **4** te bewegen is en niet vastzit.
4. Controleer of de afdichting **11** geen beschadigingen, bijvoorbeeld scheurtjes, vertoont.

Aanwijzing: in de loop der tijd kan de afdichting hard worden en niet meer goed afdichten. Dan ontsnapt er stoom langs de rand van het deksel en moet de afdichting worden vervangen. Een nieuwe pakking verkrijgt u bij de klantenservice van GSW (zie „Servicecenter“ op pagina 96).

5. Vul het onderste deel van de pan met het te koken voedsel.

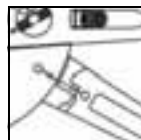
Voorzichtig!

- Vul de snelkookpan nooit tot boven de "MAX"-markering binnen in de pan.

- Bij voedsel dat bij het koken uitzet, zoals rijst of peulvruchten, mag u de pan slechts tot de helft vullen. Daarmee wordt voorkomen dat het te koken voedsel tot aan het deksel komt en de veiligheidsklep daardoor mogelijk verstopt raakt.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen moet er altijd minstens 0,25 l vloeistof in het onderste deel van de pan zitten, zodat voldoende stoom kan worden geproduceerd en de pan niet oververhit raakt.
- Tijdens het koken moet het apparaat in de gaten worden gehouden.

6. Vul water of bouillon in de pan.

7. Plaats het deksel **2** zo op het onderste deel van de pan **12**, dat de ronde markering op het deksel naar de stijp in de steel van de pan **10** wijst.



8. Draai het deksel tot de handgreep van het deksel **9** en de steel van de pan **10** boven elkaar staan en hoorbaar vastklikken.
9. Controleer als het deksel is aangebracht dat de vergrendeling **8** gemakkelijk kan bewegen en vanzelf in de achterste positie teruggaat zodra u dit loslaat.

6.2 Voedsel koken

1. Kies op de drukregelaar **6** de gewenste kookstand:

I: Biologisch koken:



II: Snelkoken:

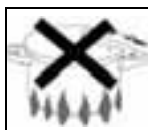


Aanwijzing: Biologisch koken werkt met 0,6 bar (600 hPa) en snelkoken werkt met 1,0 bar (1000 hPa) overdruk.

2. Plaats de snelkookpan op een warmtebron die indien mogelijk dezelfde diameter heeft als de bodem van de pan.

Voorzichtig!

- De warmtebron mag niet groter zijn dan de bodem van de pan. In dat geval zou te veel warmte langs de rand van de bodem opstijgen en zouden de kunststof handgrepen worden beschadigd.
 - Op een gaspit mag de vlam niet tot voorbij de bodem van de pan reiken.
 - Bij een elektrisch fornuis mag de diameter van de kookplaat niet groter zijn dan die van de bodem van de pan.
3. Schakel de kookplaat op de hoogste stand.



Zodra de eerste stoomdruk in de pan ontstaat, gaat de rode veiligheidsklep **4** omhoog en vergrendelt daarbij het deksel.

Aanwijzing: aan het begin van het koken kan er een beetje stoom uit de veiligheidsklep uit treden.

4. Zodra damp uit de drukregelaar **6** ontsnapt, vermindert u de energietoevoer tot ongeveer 1/3, zodat nog maar weinig damp uit de drukregelaar naar buiten komt.

Op dit moment begint de kooktijd die in de recepten wordt genoemd.

Aanwijzing: Wanneer er nauwelijks nog stoom uit treedt, kookt u optimaal met betrekking tot energiebesparing en snelheid.

6.3 Biologisch koken

De verreweg behoedzaamste soort bereiding speciaal voor groente is biologisch koken. Bij biologisch koken komen de etenswaren alleen met hete stoom, maar nauwelijks met vloeibaar

water, in aanraking. Daardoor wordt voorkomen dat mineralstoffen, vitamines en andere belangrijke bestanddelen uit de etenswaren worden opgelost.

Biologisch gekookte groente heeft ook een aanzienlijk intensievere smaak dan gekookte groente.

1. Doe er minstens 0,25 liter water in.
2. Plaats de driepoot **14** in het onderste deel van de pan **12**.
3. Plaats de te bereiden etenswaren in de stoominzet **13**.
4. Plaats de stoominzet **13** op de driepoot **14**.
5. Ga verder te werk als beschreven in „6.2 Voedsel koken“ op pagina 88.

6.4 Snelkookpan openen



Waarschuwing!

- Wanneer de rode veiligheidsklep **4** nog boven is, heerst er druk in de pan en kan het deksel niet worden geopend. U mag in geen geval proberen het deksel met geweld te openen. Anders zou de plotselinge drukontlasting tot verbrandingen leiden. De pan kan pas worden geopend wanneer de veiligheidsklep **4** volledig omlaag is gegaan.
- Uit de stoomuitlaat **5** kan damp uit treden. Richt de opening van de stoomuitlaat **5** nooit op uzelf of op een plek waar iemand voorbij kan komen.
- Bij het verdraaien van de drukregelaar **6** kan uit de stoomuitlaat **5** een krachtige dampstraal uit treden. De drukregelaar **6** daarom alleen bij het geribbelde gedeelte **7** vastpakken.

Voorzichtig! Dompel de pan nooit helemaal onder in water. De druk zou anders plotsklaps wegvallen hetgeen schade aan de pan en uiteenvallende etenswaren kan veroorzaken. Er zijn meerdere mogelijkheden om de pan te laten afkoelen, om deze te kunnen openen.

Methode 1: Stoom uitlaten

Bij deze methode wordt zolang stoom uitgelaten tot de druk in de pan ver genoeg is gedaald om het deksel te kunnen openen.




Waarschuwing!

- Bij deze methode treedt hete stoom uit de drukregelaar naar buiten. Let erop dat u zich daaraan niet verbrandt.
- Wanneer u in stand II hebt gekookt, bedraagt de temperatuur van de vloeistof in de pan circa 120 °C. Een te snelle drukontlasting zou ervoor kunnen zorgen dat de vloeistof te sterk opkookt en extreem veel damp ontsnapt. In dat geval stapsgewijs te werk gaan.

1. Haal de pan van het fornuis.
2. Draai de drukregelaar **6** eerst naar stand **I**.



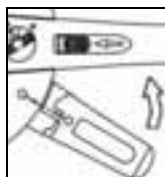
3. Wacht tot aanzienlijk minder damp ontsnapt.
4. Draai de drukregelaar **6** op de stand voor het uitlaten van stoom .



5. Wacht tot de druk gecompenseerd is en daardoor de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt.

Aanwijzing: Zodra de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt, bedraagt de temperatuur binnen in de snelkookpan nog bijna 100 °C.

6. Schuif dan pas de vergrendeling **8** naar voren en draai tegelijkertijd het deksel linksom, tot de ronde markering op het deksel naar de ronde markering in de steel van de pan **10** wijst.



Aanwijzing: Zodra u de vergrendeling **8** naar voren schuift, kan nog een beetje reststoom uit treden.

7. Haal het deksel van de pan.

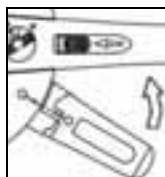
Methode 2: Energie sparen

Bij deze methode schakelt u de kookplaat enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd uit en laat u de pan op de kookplaat staan. Op die manier maakt u optimaal gebruik van de restwarmte en spaart u energie.

1. Wacht tot de druk gecompenseerd is en daardoor de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt.

Aanwijzing: Zodra de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt, bedraagt de temperatuur binnen in de snelkookpan nog bijna 100 °C.

2. Schuif dan pas de vergrendeling **8** naar voren en draai tegelijkertijd het deksel linksom, tot de ronde markering op het deksel naar de ronde markering in de steel van de pan **10** wijst.



Aanwijzing: Zodra u de vergrendeling **8** naar voren schuift, kan nog een beetje reststoom uit treden.

3. Haal het deksel van de pan.

Methode 3: Tijd sparen

Bij deze methode haalt u de pan aan het einde van de bereidingstijd van de kookplaat. Om het deksel direct te kunnen openen, moet de druk

binnen in de snelkookpan kunstmatig worden gereduceerd voordat u hem kunt openen. Met deze methode spaart u vooral tijd.

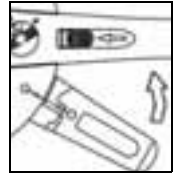
1. Houd de snelkookpan onder een niet te harde waterstraal tot de rode veiligheidsklep **4** omlaag valt.



Voorzichtig: let erop dat de waterstraal niet tegen de drukregelaar **6** of de veiligheidsklep **4**

komt. Anders kan er water binnen in de pan komen en de etenswaren verdunnen.

2. Schuif dan pas de vergrendeling **8** naar voren en draai tegelijkertijd het deksel linksom, tot de ronde markering op het deksel naar de ronde markering in de steel van de pan **10** wijst.



Aanwijzing: Zodra u de vergrendeling **8** naar voren schuift, kan nog een beetje reststoom uit treden.

3. Haal het deksel van de pan.

7. Reiniging en onderhoud

Uw nieuwe snelkookpan is extreem onderhoudsvriendelijk. Om er lang plezier van te hebben, moet u de volgende reinigingsmaatregelen steeds grondig uitvoeren.

7.1 Termijnen

Activiteit	Termijn	Hoofdstuk
Onderste deel van de pan 12 reinigen	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan reinigen”
Drukregelaar 6 reinigen	bij verontreiniging	„7.2 Snelkookpan reinigen”
Deksel 2 reinigen	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan reinigen”
Afdichtring 11 reinigen	na ieder gebruik	„7.2 Snelkookpan reinigen”
Afdichtring vervangen	naar behoefte, 1 x jaarlijks	„Afdichtring (11):” op pagina 92

7.2 Snelkookpan reinigen

Voorzichtig! Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen omdat uw snelkookpan hierdoor beschadigd kan worden.

Aanwijzingen:

- De snelkookpan zo snel mogelijk reinigen na gebruik, zodat geen etensresten kunnen indrogen.
- Zoutig, zuur, zoet of alkalisch voedsel niet te lang in de pan bewaren. Dit kan voor verkleuring van de oppervlakken zorgen, die echter geen negatief effect op de werking hebben.

Onderste deel van de pan (12):

Reinig het onderste deel van de pan **12** na elk gebruik.

1. Spoel het onderste deel van de pan met heet water en afwasmiddel af.
2. Spoel met schoon water na.
3. Droog het onderste deel van de pan met een theedoek af om watervlekken te voorkomen.

Aanwijzing: U kunt het onderste deel van de pan ook in de vaatwasmachine reinigen.

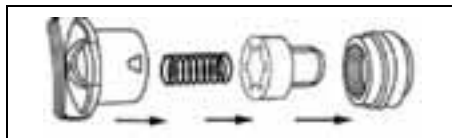
Drukregelaar (6)

De drukregelaar **6** hoeft alleen uit elkaar te worden gehaald en gereinigd als deze door opkokend, uitzettend voedsel vervuild is.

1. Druk de drukregelaar **6** omlaag en draai hem tegelijkertijd in de stand „Ø”.



2. Trek de drukregelaar eruit.
3. Controleer of de drukregelaar zichtbaar vervuild is.
4. Indien de drukregelaar niet zichtbaar vervuild is:
 - Spoel de drukregelaar onder helder water af.
 - Laat de drukregelaar drogen.
 - Plaats de drukregelaar weer in het deksel zoals aangegeven bij stap 7.



5. Als de drukregelaar zichtbaar vervuild is, moet deze uit elkaar worden genomen en worden gereinigd:
 - Trek daartoe de blauwe manchet van het huis van de drukregelaar af.
 - Verwijder de transparante drukkap.
 - Verwijder de drukveer.
 - Reinig de onderdelen met behulp van heet water en spoelmiddel.
 - Spoel de onderdelen grondig af onder helder, heet water.
 - Laat de onderdelen drogen.
6. Zet de drukregelaar weer in elkaar:
 - Breng de drukveer in het huis van de drukregelaar aan.
 - Plaats de transparante drukkap op de veer.

- Breng de blauwe manchet zodanig aan, dat de beide nokken op de manchet in de overeenkomstige uitsparingen in het huis van de drukregelaar aangrijpen.

7. Breng de drukregelaar in het deksel aan:

- De drukregelaar moet naar het symbool „Ø” wijzen.

- Druk de drukregelaar omlaag en draai hem tegelijkertijd linksom.



Deksel (2):

Voorzichtig! Het deksel is **niet** geschikt voor de vaatwasmachine.

1. Was het deksel met heet water en afwasmiddel af.

Wanneer het deksel sterk verontreinigd is, kunt u het van tevoren in afwaswater inweken.

2. Spoel het deksel grondig onder helder, heet water af.
3. Droog het deksel met een theedoek af om watervlekken te voorkomen.

Afdichtring (11):

Aanwijzing: U moet de afdichtring bij regelmatig gebruik van de snelkookpan eenmaal jaarlijks door een nieuwe vervangen. Een nieuwe pakking verkrijgt u bij de klantenservice van GSW (zie „Servicecenter” op pagina 96).

Trek de afdichtring uit het deksel.

1. Spoel de afdichtring onder helder, heet water af.



2. Droog de afdichtring met een theedoek af.

Aanwijzing: De afdichtring mag bij het bewaren niet worden geperst of vervormd. Leg de afdichtring daarom voor het bewaren weer in het deksel.

7.3 Snelkookpan bewaren

Voorzichtig! De snelkookpan mag niet in gesloten toestand worden bewaard. Zonder ventilatie zou er condenswater gevormd kunnen worden dat geurvorming of schade kan veroorzaken.


1. Plaats, indien aanwezig, de driepoot en de stoominzet in het onderste dele van de pan.
2. Plaats de afdichtring in het deksel.
3. Bewaar het onderste deel van de pan en het deksel apart.



8. Storingen en het verhelpen daarvan



Waarschuwing!

Zodra ergens ongecontroleerd stoom uittreedt, moet u de warmtetoevoer onmiddellijk stoppen. Het apparaat mag pas weer in gebruik worden genomen nadat de storing werd verholpen. Enkel een bepaalde stoomuitrede uit de drukregelaar **6** is normaal.

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Er ontwijkt stoom tussen deksel en pan 	Pan niet correct gesloten	Pan opnieuw correct sluiten
	Afdichtring is vuil	Afdichtring reinigen
	Afdichtring defect/versleten	Afdichtring vervangen (1 x jaarlijks)
Uit de drukregelaar ontwijkt geen stoom	Er ontwijkt stoom tussen deksel en pan	Zie vorige punt
	Drukregelaar verontreinigd	Drukregelaar reinigen (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91)
	Te weinig vloeistof in de pan	Pan langzaam laten afkoelen en er minstens 0,25 l vloeistof in doen
	Warmtetoevoer te gering	Warmtetoevoer verhogen (kookplaat hoger zetten)
Uit de drukregelaar ontwijkt te veel stoom	Warmtetoevoer te hoog	Warmtetoevoer verlagen (kookplaat lager zetten)
	Drukregelaar verontreinigd	Drukregelaar reinigen (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91)
Aan de zijkant van de drukregelaar ontwijkt te veel stoom	Drukregelaar niet correct gemonteerd	Drukregelaar correct monteren (zie „Drukregelaar (6)“ op pagina 92)

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Er treedt plotseling damp en vloeistof uit de veiligheidsklep naar buiten 	Opening van de drukregelaar is verstopt	De pan van de warmtebron nemen en laten afkoelen. Daarna de drukregelaar en de opening van de drukregelaar in het deksel reinigen (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91)
	Veiligheidsklep is defect	Veiligheidsklep vervangen
Er komt damp uit de veiligheidsopeningen 	Drukregelaar vervuild	De pan van de warmtebron nemen en laten afkoelen. Daarna de drukregelaar reinigen (zie „7.2 Snelkookpan reinigen“ op pagina 91)
	Drukregelaar defect	Drukregelaar door een nieuwe vervangen
	Veiligheidsklep is defect	Veiligheidsklep vervangen (zie „Servicecenter“ op pagina 96).
Deksel kan niet worden geopend	Er bevindt zich nog overdruk in de pan	Ga te werk zoals beschreven in „6.4 Snelkookpan openen“ op pagina 89
Deksel kan niet correct worden aangebracht	Deksel of onderste deel van de pan vervormd	De pan mag alleen opnieuw worden gebruikt met een nieuw deksel resp. onderste deel van de pan

9. Verwijdering

9.1 Apparaat

Als u de snelkookpan wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvorschriften in uw land.

9.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvorschriften in uw land.

10. Tabel met kooktijden

De volgende gegevens zijn bedoeld als richtwaarden voor het koken met stand **II**. Op stand **I** wordt de kooktijd ongeveer 50 % verlengd. De precieze tijden zijn afhankelijk van de grootte, de versheid en de kwaliteit van de gebruikte levensmiddelen.

Soepen	
Bonensoep (voorgeweekt)	15 - 20 min.

Erwtensoep (niet voorgeweekt)	20 - 25 min.
Erwtensoep (voorgeweekt)	10 - 15 min.
Groentesoep	4 - 8 min.
Gortsoep	18 - 20 min.
Griessoep	3 - 5 min.
Goulashsoep	15 - 20 min.
Havermoutpap	3 - 4 min.

Aardappelsoep	5 - 6 min.
Beenderbouillon	20 - 25 min.
Aspic	25 - 30 min.
Lenzen (niet voorgeweekt)	15 - 20 min.
Lenzen (voorgeweekt)	8 - 10 min.
Minestrone	6 - 8 min.
Pot-au-Feu	20 - 25 min.
Rijstsoep	8 - 10 min.
Runderbouillon (naar gelang het vleesgewicht)	35 - 40 min.
Soepkip (naar gelang grootte en leeftijd)	20 - 25 min.
Deegwarensoep	3 - 5 min.
Tomatensoep met rijst	8 - 10 min.
Uiensoep	2 - 3 min.
Stamppot	
Groentestamppot	6 - 7 min.
Irish-Stew	15 min
Linzen (voorgeweekt) met spek en aardappelen	10 min
Pichelsteiner	15 min
Pikante rijstschotel	8 - 10 min.
Servische rijstschotel met paddenstoelen	8 min
Vlees	
Varkenspoot	30 - 40 min.
Goulash	15 - 20 min.
Schapenvlees met bonen	15 min
Kip (naar gelang grootte en leeftijd)	20 - 25 min.
Kalfsvlees, reepjes	6 min
Kalfsgebraad, konijn	15 - 20 min.
Kalfsfricassee	10 min
Kalfspoot	20 - 30 min.
Kalfsragout met rijst	10 - 12 min.
Königsberger Klopse	8 min
Kalkoenpoot	25 - 35 min.
Rundergebraad	35 - 45 min.

Ribbetjes met zuurkool en aardappelen	8 - 10 min.
Roastbeef	20 - 25 min.
Rundervinken	15 - 25 min.
Zuurvlees	30 - 35 min.
Ham, gebraden	20 - 25 min.
Ham, gekookt	30 - 35 min.
Varkensvlees	25 - 30 min.
Varkenspootje	35 - 40 min.
Varkenscurry	10 - 15 min.
Gelardeerd gebrad	35 - 45 min.
Tong van kalf, varken, wild	20 - 25 min.
Tong van os, vers of gerookt	50 - 60 min.
Vis, wild	
Bouillabaisse	16 min
Gestoomde vis met aardappels	6 - 8 min.
Vis in witte wijnsaus met aardappelen	6 - 8 min.
Reebout, gesmoorde	25 - 30 min.
Wildragout	15 - 25 min.
Groente	
Bloemkool (naar gelang de soort)	4 - 6 min.
Bloemkool, heel (naar gelang de soort)	6 - 8 min.
Sperziebonen	5 - 7 min.
Witlof	6 - 8 min.
Erwten, groene	3 - 4 min.
Worteltjes	5 - 7 min.
Aardappelen in de schil	10 - 15 min.
Aardappelen, geschild	6 - 8 min.
Koolrabi of witte knollen	4 - 6 min.
Wortelen, gesneden	6 min
Paprika's, gevuld	6 - 8 min.
Paddenstoelen	6 - 8 min.
Spruitjes, vers	4 - 6 min.
Rode knollen	15 - 25 min.
Rode kool, witte koel, savooiekool	8 - 10 min.
Roomaardappelen	5 - 7 min.

Zuurkool	8 - 10 min.
Schorseneren	5 - 6 min.
Selderij	15 - 25 min.
Asperges	7 - 8 min.
Tomaten, gevuld	2 - 3 min.
Peulvruchten	
Gedroogde bonen (voorgeweekt)	15 - 20 min.
Erwten, heel (niet voorgeweekt)	20 - 25 min.
Erwten (geweekt)	10 - 15 min.

Erwten, groene (voorgeweekt)	20 - 25 min.
Lenzen (niet voorgeweekt)	15 - 20 min.
Lenzen (voorgeweekt)	8 - 10 min.
Granen	
Grutten	18 - 20 min.
Aardappelknodels, rauw	8 - 10 min.
Rijstepap	10 min
Zilvervliesrijst	15 - 20 min.
Broodknodels	6 - 8 min.
Deegwaren	4 - 6 min.

11. Garantie

De snelkookpan van GSW is vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal. Bij vakkundig onderhoud en correct gebruik houdt hij bijna een leven lang.

Wij garanderen dat de snelkookpan van GSW vrij is van materiaal- of constructiefouten. De bij de vervaardiging verwerkte materialen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen.

Indien er ondanks onze zorgvuldige controles binnen 2 jaar na aankoop een reparatie nodig wordt, die resulteert uit fabricage- of materiaal fouten wordt deze kosteloos uitgevoerd. Slijtonderdelen zoals bijv. afdichtringen vallen niet onder de garantie.

Bij het gebruik van delen die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen, bij normale slijtage of gebruik van geweld, eigen reparatiepogingen of onvakkundig gebruik vervalt de garantieaanspraak.



Servicecenter

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Gratis servicehotline:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Deze handleiding kunt u ook op het internet vinden:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Leverancier

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
DUITSLAND



**Conformiteitsverklaring
volgens Richtlijn Drukapparatuur 2014/68/EU
voor een hogedrukpan (snelkookpan):**

verkocht door
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Duitsland

Hiermee verklaren wij dat de volgende hogedrukpan (snelkookpan):

**GSW System Rapid snelkookpan
(volume 6 liter)
van roestvast staal 18/8
GSW artikelnummer 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

aan de eisen van de Richtlijn Drukapparatuur 2014/68/EU voldoet.

Toegepaste conformiteitsbeoordelingsprocedure:

Productiecontrole: Module A (interne fabricagecontrole)

**De vereiste ontwerpcontrole in het kader van module B
(EG-typeonderzoek), (Bijlage II, tabel 5, vrijstelling)**

**werd door de aangemelde instantie:
Identificatienummer 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 München/Duitsland
uitgevoerd en gecertificeerd.**

**Bijbehorend certificaat:
TÜV certificaat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057**

Toegepaste normen: EN 12778:2002/A1:2005
Verdere toegepaste richtlijnen: geen

Plaats, datum

Spabrücken, 04-11-2022

Naam, functie en handtekening van de bevoegde:
Peter Gäns
directeur

Indhold

1. Vigtige anvisninger før første ibrugtagning	98
2. Beskrivelse af apparatet	99
2.1 Anvendelsesformål	99
2.2 Leveringsomfang	99
2.3 Funktionsbeskrivelse	99
2.4 Sikkerhedsanordninger	99
3. Sikkerhedsanvisninger	100
3.1 Forklaring af begreberne	100
3.2 Generelle anvisninger	100
3.3 Beskyttelse mod forbrændinger og skoldninger	101
3.4 Børnesikkerhed	102
4. Delenes betegnelse	102
5. Udpakning og opstilling	102
6. Betjening	103
6.1 Forberedelse af trykkogeren	103
6.2 Maden koges	103
6.3 Bio-kogning	104
6.4 Trykkogeren åbnes	104
7. Rengøring, pleje, vedligeholdelse	106
7.1 Interval	106
7.2 Rengøring af trykkogeren	106
7.3 Opbevaring af trykkogeren	107
8. Fejl og afhjælpning	108
9. Bortskaffelse	109
9.1 Apparat	109
9.2 Emballage	109
10. Tabel over tilberedningstider	109
11. Garanti	111
Servicecenter	111
Leverandør	111

1. Vigtige anvisninger før første ibrugtagning

Denne brugsanvisning hjælper dig til at bruge din trykkoger sikkert og økonomisk.

Alle personer, der betjener, rengør eller bortskaffer denne trykkoger, skal have læst og forstået indholdet i brugsanvisningen.

Derfor skal brugsanvisningen opbevares, så den altid er tilgængelig.

Hvis du en gang skulle sælge din trykkoger eller forære den væk, skal du give denne brugsanvisning med, så den næste ejer også kan bruge apparatet sikkert.

2. Beskrivelse af apparatet

2.1 Anvendelsesformål

Med denne trykkoger GSW System Rapid kan du koge retterne skånsomt og energibesparende. Uden påsat låg kan grydens underdel bruges som en normal gryde.

Under tryk, altså med påsat låg, må trykkogeren udelukkende bruges med vand. Hvis trykkogeren opvarmes uden tilstrækkelig vandmængde, kan det medføre alvorlige skader.

Apparatet må under ingen omstændigheder med påsat låg anvendes til frittering med olie.

Trykkogeren egner sig til alle arter af kogeplader, altså gas-, elektro-, glaskeramik-, halogen- og induktionskomfurer. En brug i bageovnen er udtrykkeligt forbudt.



Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og ikke til erhvervs-mæssig brug.

2.2 Leveringsomfang

Trykkoger

- bestående af:
 - Grydeunderdel, 6 l
 - Låg med tætningsring
 - Dampindsats
 - Trebenet holder til dampindsats
- Brugsanvisning

2.3 Funktionsbeskrivelse

Fordi trykkogeren lukker luft- og damp-tæt, opstår der under kogningen et tryk i trykkogerens indre, der er tydeligt højere end det normale lufttryk.

På grund af det forhøjede tryk stiger også temperaturen i grydens indre til tydeligt over

100 °C. Den forhøjede temperatur koger madvarerne hurtigere og mere skånsomt.

Grydeunderdelen og låget er fremstillet af førsteklases rustfrit stål.

Den ekstra tykke GSW-termobund sørger for en optimal og ensartet varmefordeling og -gemning. I låget har gryden en trykregulator, som holder det valgte tryk konstant inde i gryden.

Trykkogers diameter	Induktionskompatibel bunddiameter
ca. 22 cm	ca. 18 cm

2.4 Sikkerhedsanordninger

Flere sikkerhedssystemer sørger for, at apparatet også arbejder sikkert i fejltilfælde.

Trykregulatoren **6** sørger for konstant tryk i trykkogerens indre. Under brug kan der her konstant slippe lidt damp ud.

Sikkerhedsventilen **4** sørger for, at dampen kan slippe ud her i tilfælde af et for stort overtryk i gryden.

Ved siden af sikkerhedsventilen **4** findes en ekstra overtryksventil, der udligner overtrykket, hvis der opstår en funktionsfejl på trykregulatoren **6** og sikkerhedsventilen **4**.

Låsen **8** lader sig kun skubbe frem for at åbne låget, hvis trykket er udlignet, og den røde sikkerhedsventil **4** derved falder ned. Åbn derfor aldrig låget med vold.

3. Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er konstrueret og fremstillet i overensstemmelse med det aktuelle tekniske niveau. Alle pågældende europæiske sikkerhedsdirektiver overholdes, og apparatet er testet af TÜV. Alligevel kan denne type apparater være forbundet med farer.

Din sikkerhed burde være 5 minutter værd for dig! Længere tid tager det ikke at læse vores sikkerhedsanvisninger igennem. Du kender formentligt allerede de fleste anvisninger, men læs dem alligevel igennem, da den ene eller anden anvisning kan være ny for dig og beskytte dig mod skader.

3.1 Forklaring af begreberne

Du finder følgende signalbegreber i denne brugsanvisning:



Advarsel!

Høj risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

Forsigtig!

Middel risiko: Manglende overholdelse af advarslen kan forårsage en materiel skade.

Henvisning:

Lav risiko: Ting, som bør overholdes ved brug af apparatet.

3.2 Generelle anvisninger

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem inden brug. Den betragtes som en integreret del af produktet og skal til enhver tid være til rådighed.
- Benyt kun apparatet til det beskrevne anvendelsesformål (se „2.1 Anvendelsesformål“ på side 99).
- Brug kun apparatet, som det beskrives i denne brugsanvisning. Producenten/distributøren påtager sig intet ansvar for

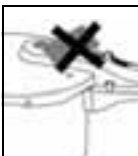

mulige følger af anden brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring/og eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller har modtaget instruktioner fra denne i, hvordan apparatet skal anvendes. Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Vær opmærksom på, at ethvert krav om garanti og ansvar bortfalder, hvis der bruges tilbehør, som ikke anbefales i brugsanvisningen, eller hvis der ved reparation ikke udelukkende bruges originale reservedele. Det gælder også, hvis reparationerne udføres af ikke kvalificerede personer. Serviceadressen finder du under „11. Garanti“ på side 111.
- Ved eventuelle fejl i garantiperioden må apparatet kun repareres af vores servicecenter. Ellers bortfalder ethvert garantikrav.
- Opvarm aldrig trykkogeren med påsat låg uden at have fyldt vand på forinden. Uden vand kan apparatet blive alvorligt beskadiget.
- Sørg for, at alt væsken aldrig fordamper.
- Anvend kun gryden, når alle dele er rene og går let. Urenheder og fedtsnavs kan påvirke sikkerhedsanordningerne.

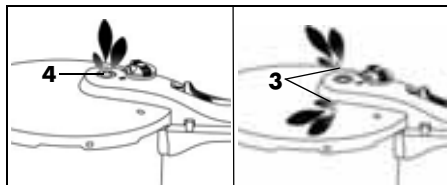
3.3 Beskyttelse mod forbrændinger og skoldninger



Advarsel! Denne trykkoger arbejder med højt tryk og høje temperaturer. Derfor bedes du ubetinget overholde følgende sikkerhedshenvisninger, da der ellers er fare for alvorlige forbrændinger eller skoldninger.

- Kontrollér inden hver brug, at trykregulatoren **6** og sikkerhedsventilen **4** ikke er tilstoppet, og at de går let (se „6.1 Forberedelse af trykkogeren“ på side 103).
- Foretag under ingen omstændigheder indgreb på sikkerhedssystemerne, hvis de ikke er anført i „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106.
- Sørg altid for, at gryden er lukket korrekt, før du sætter den på komfuret (se „6.1 Forberedelse af trykkogeren“ på side 103).
- Trykkogereens overflader kan blive meget varme under kogningen. Berør dem derfor ikke, men tag kun fat i trykkogeren på håndtagene. Beskyt dig mod den høje temperatur med grydelapper eller grydehandsker.
- Når gryden er under tryk, så bevæg den kun meget forsigtigt og vandret. Undgå stød.
- Trykregulatoren **6** må aldrig dækkes til af andre genstande. 
- Så længe gryden er under tryk, må trykregulatoren **6** under ingen omstændigheder drejes i stillingen til oplåsning af trykregulatoren. 
- Der kan komme damp ud af dampudløbet **5**. Ret aldrig dampudløbets åbning **5** mod dig selv eller et sted, hvor nogen kan komme forbi, når trykkogeren er i brug. I fejltilfælde kommer der en kraftig dampstråle ud her.

- Når trykregulatoren **6** indstilles, kan der komme en kraftig dampstråle ud af dampudløbet **5**. Tag derfor kun fat i trykregulatoren **6** på riflingen **7**.
- Ret aldrig sikkerhedsåbningen **3** mod dig selv eller et sted, hvor nogen kan komme forbi, når trykkogeren er i brug. I fejltilfælde kommer der en kraftig dampstråle ud her.



- Hvis der kommer damp ud af sikkerhedsventilen **4** eller sikkerhedsåbningen **3**, så afbryd straks varmetilførslen, da trykket inde i gryden er for højt. Tag først gryden i brug igen, når fejlen er afhjulpel (se „8. Fejl og afhjælpning“ på side 108).
- Fyld aldrig trykkogeren over markeringen "MAX" inde i gryden. Hvad angår fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris eller bælgfrugter, må grydeunderdelen aldrig fyldes mere end halvt op. Dermed forhindres det, at madvarerne når op til låget og eventuelt tilstopper sikkerhedsventilen.
- Kød med skind (f.eks. oksetunge) kan svulme op under kogning under tryk. Stik ikke ned i kødet, mens det er svulmet op. Varmt vand kan ellers sprøjte ud.
- I tilfælde af klæbrige fødevarer skal man ryste trykkogeren lidt før åbning, så fødevarerne ikke bliver slynget ud, når låget åbnes.

3.4 Børnesikkerhed



Advarsel! Børn kan ofte ikke vurdere farer rigtigt og derfor pådrage sig kvæstelser. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Dette produkt må kun bruges under opsyn af voksne.
- Sørg for, at produktet altid er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at emballagefolien ikke bliver en dødelig fælde for børn. Emballagefolie er intet legetøj.

4. Delenes betegnelse

- | | |
|---|---|
| 1 Grydehåndtag | 8 Låseanordning |
| 2 Låg | 9 Håndtag |
| 3 To sikkerhedsåbninger (en i hver side) | 10 Grydeskaft |
| 4 Sikkerhedsventil | 11 Tætningsring (ikke synlig, ligger inde i låget) |
| 5 Dampudløb | 12 Grydeunderdel |
| 6 Trykregulator | 13 Dampindsats |
| 7 Rifling | 14 Trebenet holder |

5. Udpakning og opstilling

1. Tag delene ud af emballagen.
2. Fjern emballagematerialer og vedlagte materialer.
3. Kontroller, at apparatet ikke viser tegn på beskadigelse.
4. Fjern eventuelle mærkater.
5. Kontrollér sikkerhedsanordningerne (se „6.1 Forberedelse af trykkogeren“ på side 103).

Forsigtig! Inden første brug skal apparatet rengøres grundigt for at fjerne eventuelle produktionsrester (se „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106).

6. Rengør alle dele med varmt opvaskevand, skyl efter med rent vand og aftør.
7. Fyld ca. 2 l i.
8. Anvend gryden i ca. 1/2 time på stilling II (se „6.2 Maden koges“ på side 103).
9. Rengør gryden igen.

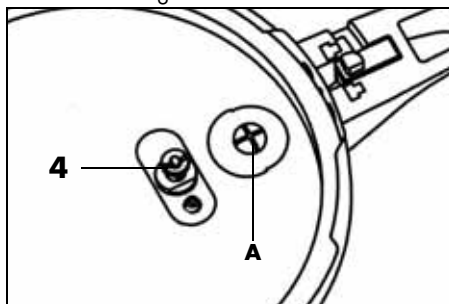
6. Betjening

6.1 Forberedelse af trykkogeren



Advarsel!

Inden trykkogeren anvendes, skal alle sikkerhedsanordninger kontrolleres for at undgå skader.



1. Kontrollér, at drejeregulatørens **6** åbning **A** er ren på indersiden af låget.
2. Skulle det ikke være tilfældet, skal trykregulatoren **6** rengøres (se „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106).
3. Kontrollér, at sikkerhedsventilen **4** er bevægelig og ikke sidder fast.
4. Kontrollér, at tætningsringen **11** ikke viser tegn på beskadigelser, som f.eks. revner.

Henvisning: I tidens løb kan tætningsringen blive hård og ikke mere tætte korrekt. Så kommer der damp ud ved lågets kant, og tætningsringen skal udskiftes. Kan erhållas från kundservice (se „Servicecenter“ på side 111).

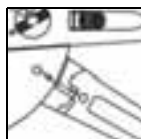
5. Fyld grydens underdel med madvarer.

Forsigtig!

- Fyld aldrig trykkogeren over markeringen "MAX" inde i gryden.
- Hvad angår fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris eller bælgfrugter, må gryden aldrig fyldes mere end halvt op. Dermed forhindres det, at madvarerne når

op til låget og eventuelt tilstopper sikkerhedsventilen.

- For at undgå beskadigelser på apparatet, skal der altid mindst være 0,25 l væske i grydens underdel, for at der kan dannes tilstrækkelig damp, og for gryden ikke bliver overophedet.
 - Apparatet må ikke være uden opsyn under kogningen.
6. Fyld vand eller suppe i.
 7. Sæt låget **2** på grydeunderdelen **12**, således at den runde markering på låget peger mod punktet på grydeskaftet **10**.



8. Drej låget, indtil lågets håndtag **9** og grydeskaftet **10** står over hinanden og hørbart går i indgreb.
9. Når låget er sat på, så kontrollér, at låsen **8** går let og glider automatisk tilbage i den bageste position, så snart den slippes.

6.2 Maden koges

1. Indstil det ønskede kogetrin på trykregulatoren **6**.

I: Bio-kogning:



II: Hurtigkogning:



Henvisning: Bio-kogning arbejder med 0,6 bar (600 hPa), og hurtigkogning arbejder med 1,0 bar (1000 hPa) overtryk.

2. Sæt trykkogeren på en kogeplade, der helst har samme diameter som grydebunden.

Forsigtig!

- Kogepladen må ikke være større end grydebunden. Der vil ellers stige for kraftig varme op ved kanten af gryden, og dermed kan kunststoffåndtagene blive beskadiget.
 - På et gaskomfur må flammen ikke rage ud over grydebunden.
 - På et elkomfur må kogepladens diameter ikke være større end grydebunden.
3. Stil kogepladen på højeste trin.



Så snart det første damptryk opstår i gryden, går den røde sikkerhedsventil **4** op og låser herved låget.

Henvisning: Når det begynder at koge, kan der komme lidt damp ud ved sikkerhedsventilen.

4. Så snart der kommer damp ud ved trykregulatoren **6**, så reducer energitilførslen til ca. 1/3, så der stadig kun kommer en smule damp ud ved trykregulatoren.

I dette øjeblik begynder den tilberedningstid, som angives i opskrifterne.

Henvisning: Når der kun kommer meget lidt damp ud, koger du optimalt med hensyn til energibesparelse og hurtighed.

6.3 Bio-kogning

Den allermest skånsomme tilberedningsmåde, især for grøntsager, er bio-kogningen. Ved bio-kogning kommer maden kun i berøring med varm damp, men næppe med flydende vand. På den måde forhindres det, at mineraler, vitaminer og andre vigtige dele løser sig fra maden.

Bio-kogte grøntsager har en langt mere intensiv smag end kogte.

1. Fyld mindst 0,25 l vand på.

2. Læg den trebenede holder **14** i grydens underdel **12**.
3. Læg det, som skal koges, i dampindsatsen **13**.
4. Sæt dampindsatsen **13** på den trebenede holder **14**.
5. Gå frem, som beskrevet i „6.2 Maden koges“ på side 103.

6.4 Trykkogeren åbnes



Advarsel!

- Når den røde sikkerhedsventil **4** er oppe endnu, står gryden under tryk, og låget kan ikke åbnes. Prøv under ingen omstændigheder på at åbne låget med magt. Ellers kan den pludselige trykafledning føre til skoldninger. Først når den røde sikkerhedsventil **4** er sunket helt, kan gryden åbnes.
- Der kan komme damp ud af dampudløbet **5**. Ret aldrig dampudløbets åbning **5** mod dig selv eller et sted, hvor nogen kan komme forbi, når trykkogeren er i brug.
- Når trykregulatoren **6** indstilles, kan der komme en kraftig dampstråle ud af dampudløbet **5**. Tag derfor kun fat i trykregulatoren **6** på riflingen **7**.

Forsigtig! Dyp aldrig gryden helt ned i vand. Ellers ville trykket helt pludseligt falde, hvilket kan føre til skader på gryden samt til, at maden falder fra hinanden.

Der findes flere muligheder for at lade gryden afkøle for at kunne åbne den.

Metode 1: Afdampning

Ved denne metode slippes dampen ud så længe, indtil trykket i gryden er faldet nok til at kunne åbne gryden.



Advarsel!


- Ved denne metode kommer der varm damp ud af trykregulatoren. Sørg for, at du ikke forbrænder dig herved.
- Hvis du har kogt på trin II, er væskens temperatur i gryden ca. 120 °C. En for hurtig trykafledning kan medføre en kraftig opbrusning af væsken og et ekstremt kraftigt dampudslip. Gå i dette tilfælde trinvist frem.

1. Tag gryden af kogepladen.

2. Drej først trykregulatoren **6** til stillingen **I**.



3. Vent, indtil dampudslippet er kraftigt aftaget.

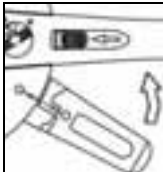
4. Drej trykregulatoren **6** til stillingen for afdampning .



5. Vent, indtil trykket er udlignet og den røde sikkerhedsventil **4** herved falder ned.

Henvisning: Så snart den røde sikkerhedsventil **4** falder ned, er temperaturen inde i trykkogeren endnu næsten 100 °C.

6. Skub først derefter låsen **8** fremad, og drej samtidigt låget mod uret, indtil den runde markering på låget peger mod den runde markering i grydeskaftet **10**.



Henvisning: Når du skubber låsen **8** frem, kan der slippe lidt mere restdamp ud.

7. Tag så låget af gryden.

Metode 2: Energibesparende

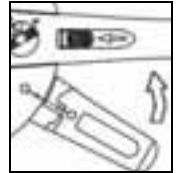
Ved denne metode slukker du for kogepladen nogle minutter inden kogningens afslutning og

lader gryden blive stående på kogepladen. Hermed udnytter du restvarmen optimalt og sparer energi.

1. Vent, indtil trykket er udlignet og den røde sikkerhedsventil **4** herved falder ned.

Henvisning: Så snart den røde sikkerhedsventil **4** falder ned, er temperaturen inde i trykkogeren endnu næsten 100 °C.

2. Skub først derefter låsen **8** fremad, og drej samtidigt låget mod uret, indtil den runde markering på låget peger mod den runde markering i grydeskaftet **10**.



Henvisning: Når du skubber låsen **8** frem, kan der slippe lidt mere restdamp ud.

3. Tag så låget af gryden.

Metode 3: Tidsbesparelse

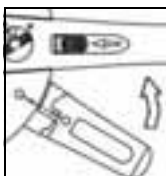
Ved denne metode tager du gryden af kogepladen ved kogningens slutning. For straks at kunne åbne den, skal trykket inde i trykkogeren reduceres kunstigt, inden du kan åbne den. Denne metode sparer især tid.

1. Hold trykkogeren under en ikke for kraftig vandstråle, indtil den røde sikkerhedsventil **4** falder ned.



Forsigtig! Sørg for, at vandstrålen ikke rammer trykregulatoren **6** eller sikkerhedsventilen **4**. Ellers kunne vandet komme ind i det indre og fortynde maden.

2. Skub først derefter låsen **8** fremad, og drej samtidigt låget mod uret, indtil den runde markering på låget peger mod den runde markering i grydeskaftet **10**.



- Henvisning:** Når du skubber låsen **8** frem, kan der slippe lidt mere restdamp ud.
3. Tag så låget af gryden.

7. Rengøring, pleje, vedligeholdelse

Din nye trykkoger er eksxtremt brugervenlig. For at have glæde af den længe skal du altid gennemføre de følgende rengøringsforholdsregler grundigt.

7.1 Interval

Arbejde	Interval	Kapitel
Rengør grydeunderdelen 12	efter hver brug	„7.2 Rengøring af trykkogeren“
Rengør trykregulatoren 6	ved tilsmudsning	„7.2 Rengøring af trykkogeren“
Rengøring af låget 2	efter hver brug	„7.2 Rengøring af trykkogeren“
Rengør tætningsringen 11	efter hver brug	„7.2 Rengøring af trykkogeren“
Udskift tætningsringen	efter behov, 1x årligt	„Tætningsring (11):“ på side 107

7.2 Rengøring af trykkogeren

Forsigtig! Brug aldrig stærke eller skurende rengøringsmidler, da trykkogeren derved ville kunne blive beskadiget.

Henvisninger:

- Trykkogeren skal helst rengøres direkte efter brug, så madrester ikke kan tørre fast.
- Opbevar ikke salte, sure, søde eller basiske retter for længe i gryden. Dette kan medføre

misfarvninger på overfladerne, som dog ikke påvirker funktionsevnen.

Grydeunderdel (12):

Gør grydeunderdelen **12** ren efter hver brug.

- Skyl grydeunderdelen med varmt vand og opvaskemiddel.
- Skyl efter med rent vand.
- Aftør grydeunderdelen med et viskestykke for at undgå vandpletter.

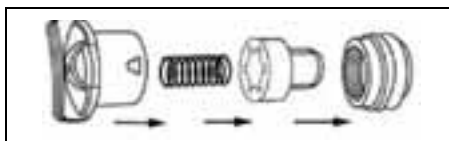
Henvisning: Grydeunderdelen kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Trykregulator (6)

Det er kun nødvendigt at skille trykregulatoren **6** ad og rengøre den, når den er tilsmudset på grund af opkogende og opstigende madvarer.

- Tryk trykregulatoren **6** ned, og drej den i den forbindelse til stillingen "Ø".
- Træk trykregulatoren ud.
- Kontrollér, om trykregulatoren har synlige tilsmudsninger.
- Hvis trykregulatoren ikke har synlige tilsmudsninger:
 - Skyl trykregulatoren under rent vand.
 - Lad trykregulatoren tørre.
 - Sæt trykregulatoren i låget igen i overensstemmelse med trin **7**.





5. Hvis trykregulatoren er synligt tilsmudset, skal den skilles ad og rengøres:
 - Træk den blå foldebælg af trykregulatorens hus.
 - Tag den transparente trykkappe ud.
 - Tag trykfederen ud.
 - Rengør delene med varmt vand og opvaskemiddel.
 - Skyl delene grundigt under rent varmt vand.
 - Lad delene tørre.
6. Saml trykregulatoren igen:
 - Sæt trykfederen i trykregulatorens hus.
 - Sæt den transparente trykkappe på fjederen.
 - Sæt den blå foldebælg i, således at de to næser på foldebælgen griber ind i de passende holdere i trykregulatorens hus.
7. Sæt trykregulatoren i låget:
 - Trykregulatoren skal pege mod symbolet "Ø".
 - Tryk trykregulatoren ned, og drej den i den forbindelse mod uret.



Låg (2):

OBS! Låget må **ikke** komme i opvaskemaskinen.

1. Vask låget med varmt vand og opvaskemiddel.
Hvis låget er meget snavset, lægges det først i blød i opvaskevand.
2. Skyl låget grundigt under rent, varmt vand.
3. Aftør låget med et viskestykke for at undgå vandpletter.

Tætningsring (11):

Henvi sning: Ved regelmæssig brug af trykkogeren bør du udskifte tætningsringen en gang om året med en ny. Kan erhållas från kundservice (se „Servicecenter“ på side 111).

1. Tag forsigtigt tætningsringen ud af låget.
2. Skyl tætningsringen under rent, varmt vand.
3. Tør tætningsringen af med et viskestykke.



Henvi sning: Tætningsringen må ved opbevaringen ikke blive trykket eller deformeret. Læg derfor tætningsringen ind i låget igen til opbevaring.

7.3 Opbevaring af trykkogeren

Forsigtig! Trykkogeren må ikke opbevares i lukket tilstand. Uden ventilation kan der dannes kondensvand og lugt, eller der kan opstå skader.

1. Stil den trebenede holder, hvis den findes, og dampindsatsen ind i grydens underdel.
2. Læg tætningsringen ind i låget.
3. Opbevar grydens underdel og låget adskilt.



8. Fejl og afhjælpning




Advarsel!

Så snart der et eller andet sted ukontrolleret kommer damp ud, skal du straks stoppe varmetilførslen.

Apparatet må først tages i brug igen, når fejlen er udbedret. Men et mindre dampudslip fra trykregulatoren **6** er normalt.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Der kommer damp ud mellem låg og gryde 	Gryden er ikke lukket korrekt	Luk gryden korrekt igen
	Tætningsringen er snavset	Rengør tætningsringen
	Tætningsringen er defekt/slidt	Udskift tætningsringen (1 x årligt)
Der kommer ingen damp ud af trykregulatoren	Dampen slipper ud mellem låg og gryde	se punktet ovenfor
	Trykregulatoren er tilsmudset	Rengør trykregulatoren (se „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106)
	For lidt væske i gryden	Lad gryden afkøle langsomt og fyld mindst 0,25 l væske i gryden
Der kommer for meget damp ud af trykregulatoren	For lav varmetilførsel	Forøg varmetilførslen (stil kogepladen på et højere trin)
	For høj varmetilførsel	Reducer varmetilførslen (stil kogepladen på et lavere trin)
Der kommer kraftig damp ud ved trykregulatorens side	Trykregulatoren er ikke monteret korrekt	Montér trykregulatoren korrekt (se „Trykregulator (6)“ på side 106)
	Trykregulatorens åbning er tilstoppet	Tag gryden af komfuret, og lad den køle af. Rengør derefter trykregulatoren og trykregulatorens åbning i låget (se „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106)
Der kommer pludselig damp og væske ud af sikkerhedsventilen 	Sikkerhedsventilen er defekt	Udskift sikkerhedsventilen

Problem	Årsag	Afhjælpning
Der slipper damp ud af sikkerhedsåbningerne 	Trykregulatoren er tilsmudset	Tag gryden af komfuret, og lad den køle af. Rengør derefter trykregulatoren (se „7.2 Rengøring af trykkogeren“ på side 106)
	Trykregulatoren er defekt	Udskift trykregulatoren med en ny
	Sikkerhedsventilen er defekt	Skift sikkerhedsventilen (se „Servicecenter“ på side 111).
Låget kan ikke åbnes	Der er stadig overtryk i gryden	Gør som beskrevet i „6.4 Trykkogeren åbnes“ på side 104
Låget kan ikke sættes korrekt på	Låget eller grydeunderdelen er deformeret	Gryden må kun fortsat bruges med et nyt låg eller en ny grydeunderdel

9. Bortskaffelse

9.1 Apparat

Når du vil bortskaffe trykkogeren, skal du overholde de gældende miljøforskrifter i dit land.

9.2 Emballage

Ved bortskaffelse af emballagen skal du være opmærksom på de gældende miljøforskrifter.

10. Tabel over tilberedningstider

De følgende angivelser er tænkt som vejledende værdier ved kogning på trin **II**. På trin **I** forlænges tilberedningstiden med ca. 50 %. De nøjagtige tider afhænger af de benyttede levedsmidlers størrelse, friskhed og kvalitet.

Supper	
Bønnesuppe (opblødt)	15 - 20 min.
Ærtesuppe (ikke opblødt)	20 - 25 min.
Ærtesuppe (opblødt)	10 - 15 min.
Grøntsagssuppe	4 - 8 min.
Sagosuppe	18 - 20 min.
Semuljesuppe	3 - 5 min.
Gullaschsuppe	15 - 20 min.
Havresuppe	3 - 4 min.
Kartoffelsuppe	5 - 6 min.
Marvbouillon	20 - 25 min.

Kraftaspic	25 - 30 min.
Linser (ikke opblødt)	15 - 20 min.
Linser (opblødt)	8 - 10 min.
Minestra	6 - 8 min.
Pot-au-feu	20 - 25 min.
Rissuppe	8 - 10 min.
Oksebouillon (alt efter kødvægt)	35 - 40 min.
Suppehøne (alt efter størrelse og alder)	20 - 25 min.
Dejvaresuppe	3 - 5 min.
Tomatsuppe med ris	8 - 10 min.
Løgssuppe	2 - 3 min.
Gryderetter	
Grøntsagsgryde	6 - 7 min.
Irish Stew	15 min
Linser (opblødt) med spæk og kartofler	10 min

Kød-grøntsags-gryde	15 min
Pikant risgryde	8 - 10 min.
Serbisk riskød med svampe	8 min
Kød	
Skank	30 - 40 min.
Gullasch	15 - 20 min.
Fårekød med bønner	15 min
Høne (alt efter størrelse og alder)	20 - 25 min.
Kalvekød, skiveskåret	6 min
Kalvesteg, kanin	15 - 20 min.
Kalvefrikassé	10 min
Kalveskank	20 - 30 min.
Kalveragout med ris	10 - 12 min.
Königsberger Klopse (kødboller)	8 min
Kalkunlår	25 - 35 min.
Oksesteg	35 - 45 min.
Revelsben med surkål og kartofler	8 - 10 min.
Roastbeef	20 - 25 min.
Roulader	15 - 25 min.
Sursteg	30 - 35 min.
Skinke, stegt	20 - 25 min.
Skinke, kogt	30 - 35 min.
Flækesteg	25 - 30 min.
Svineskank	35 - 40 min.
Flæsk i karry	10 - 15 min.
Spækket steg	35 - 45 min.
Kalve-, svine-, vildttunge	20 - 25 min.
Oksekødstunge, frisk eller røget	50 - 60 min.
Fisk, vildt	
Bouillabaisse	16 min
Dampet fisk med kartofler	6 - 8 min.
Fisk i hvidvinssovs med kartofler	6 - 8 min.
Dyrekølle, grydestegt	25 - 30 min.
Vildtragout	15 - 25 min.
Grøntsager	
Blomkål (alt efter type)	4 - 6 min.
Blomkål, helt (alt efter type)	6 - 8 min.

Bønner, grønne	5 - 7 min.
Julesalat	6 - 8 min.
Ærter, grønne	3 - 4 min.
Gulerødder	5 - 7 min.
Kartofler, uskrællede	10 - 15 min.
Kartofler, skrællet	6 - 8 min.
Kålraabi eller hvide roer	4 - 6 min.
Gulerødder, snittet	6 min
Peberfrugter, fyldte	6 - 8 min.
Svampe	6 - 8 min.
Rosenkål, frisk	4 - 6 min.
Røde roer	15 - 25 min.
Rødkål, hvidkål, savojkål	8 - 10 min.
Flødekartofler	5 - 7 min.
Surkål	8 - 10 min.
Skorzoner	5 - 6 min.
Selleri	15 - 25 min.
Asparges	7 - 8 min.
Tomater, fyldte	2 - 3 min.
Bælgfrugter	
Bønnekerner (opblødt)	15 - 20 min.
Ærter, hele (ikke opblødt)	20 - 25 min.
Ærter (opblødt)	10 - 15 min.
Ærter, grønne (opblødt)	20 - 25 min.
Linser (ikke opblødt)	15 - 20 min.
Linser (opblødt)	8 - 10 min.
Kornprodukter	
Perlegryn	18 - 20 min.
Kartoffelboller, ukogte	8 - 10 min.
Grødris	10 min
Naturris	15 - 20 min.
Brødboller	6 - 8 min.
Dejvarer	4 - 6 min.

11. Garanti

Trykkogeren fra GSW er fremstillet af førsteklasses rustfrit stål. Ved korrekt pleje og korrekt brug holder den næsten uendeligt.

Vi garanterer, at trykkogeren fra GSW er fri for materiale- eller konstruktionsfejl. De materialer, som er brugt ved fremstillingen, opfylder de højeste kvalitetskrav.

Skulle det - til trods for vores omhyggelige kontroller - blive nødvendigt med en reparation inden for 2 år efter købet på grund af en fabrikations- eller materialefejl, vil denne blive udført gratis. Sliddele, for eksempel tætningsringe, er ikke dækket af garantien.

Ved brug af dele, som ikke anbefales i denne vejledning, ved normal slitage, anvendelse af vold, egne reparationsforsøg eller ukorrekt brug bortfalder garantikravet.



Servicecenter

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Gratis service-hotline:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Denne brugsanvisning kan også findes på internettet:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Leverandør

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
TYSKLAND



**Overensstemmelseserklæring
i henhold til direktiv 2014/68/EU om trykbærende udstyr
for en damptrykkoger (trykkoger):**

distribueret af
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Tyskland

Vi erklærer hermed, at følgende damptrykkoger (trykkoger):

**GSW System Rapid trykkoger
(volumen 6 liter)
af rustfrit stål 18/8
GSW-artikelnummer 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2014/68/EU
om trykbærende udstyr.**

Anvendte procedurer for overensstemmelsesvurdering:

Produktionskontrol: Modul A (intern produktionskontrol)

**Den krævede konstruktionskontrol inden for rammerne af modul B
(EF-typeafprøvning), (bilag II, diagram 5, undtagelse)**

**blev udført og certificeret af det bemyndigede organ:
Identifikationsnummer 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 München/Tyskland**

Tilhørende certifikat:

TÜV-certifikat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Anvendte standarder:

EN 12778:2002/A1:2005

Andre anvendte direktiver:

Ingen

By

Dato

Spabrücken, 4.11.2022

Navn, stilling og underskrift for bemyndiget person:

Peter Gäns

Adm. direktør

Spis treści

1. Ważne wskazówki przed pierwszym użyciem.....	113
2. Opis urządzenia.....	114
2.1 Przeznaczenie	114
2.2 Zawartość opakowania.....	114
2.3 Opis działania.....	114
2.4 Elementy bezpieczeństwa	114
3. Instrukcje bezpieczeństwa	115
3.1 Objaśnienie pojęć	115
3.2 Wskazówki ogólne	115
3.3 Ochrona przed oparzeniami.....	116
3.4 Dla bezpieczeństwa dziecka.....	117
4. Nazwy części	117
5. Rozpakowywanie i ustawianie	117
6. Obsługa	118
6.1 Przygotowywanie szybkowaru	118
6.2 Gotowanie potraw.....	119
6.3 Gotowanie ekologiczne.....	119
6.4 Otwieranie szybkowaru.....	120
7. Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja	121
7.1 Terminy.....	122
7.2 Czyszczenie szybkowaru.....	122
7.3 Przechowywanie szybkowaru	123
8. Zakłócenia i ich usuwanie.....	123
9. Utylizacja	125
9.1 Urządzenie	125
9.2 Opakowanie	125
10. Tabela czasów gotowania	125
11. Gwarancja	127
Centrum serwisowe	127
Dostawca.....	127

1. Ważne wskazówki przed pierwszym użyciem

Zadaniem niniejszej instrukcji użytkownika jest zapewnienie bezpiecznego i ekonomicznego użytkownika szybkowaru.

Wszystkie osoby obsługujące, czyszczące i utylizujące szybkowar muszą się dokładnie zapoznać z treścią instrukcji użytkownika i zrozumieć ją.

Dlatego też instrukcję użytkownika należy starannie przechowywać, aby była w każdej chwili dostępna.

Jeżeli szybkowar ma zostać sprzedany lub oddany innej osobie, należy z nim przekazać tę instrukcję użytkownika, aby umożliwić następnemu użytkownikowi bezpieczne użytkowanie urządzenia.

2. Opis urządzenia

2.1 Przeznaczenie

Ten szybkowar GSW System Rapid umożliwia gotowanie artykułów spożywczych w sposób nieniszczący składników odżywczych i energooszczędny.

Bez pokrywy pojemnika szybkowaru można używać jak normalnego garnka.

Pod ciśnieniem, czyli z założoną pokrywą, szybkowar wolno napełniać wyłącznie wodą. Rozgrzanie szybkowaru bez dostatecznej ilości wody może spowodować poważne uszkodzenie.

Urządzenia nie wolno w żadnym wypadku używać do smażenia potraw w głębokim oleju.

Szybkowar nadaje się do używania z wszystkimi dostępnymi w handlu rodzajami kuchenek, a więc kuchenkami gazowymi, elektrycznymi, szklano-ceramicznymi, halogenowymi i indukcyjnymi. Używanie urządzenia w piekarnikach jest absolutnie niedozwolone.



Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego; nie jest ono przeznaczone do użytkowania w ramach działalności gospodarczej.

2.2 Zawartość opakowania

szybkowar

- złożony z następujących elementów:
 - pojemnik, 6 l
 - pokrywa z uszczelką
 - wkład go gotowania na parze
 - trójnóg do wkładu do gotowania na parze
- instrukcja użytkowania

2.3 Opis działania

Dzięki hermetycznemu zamknięciu szybkowaru podczas gotowania w jego wnętrzu wytwarzane jest ciśnienie znacznie przekraczające normalne ciśnienie atmosferyczne.

Wskutek wzrostu ciśnienia temperatura wewnątrz szybkowaru rośnie do ponad 100 °C. W podwyższonej temperaturze artykuły spożywcze gotują się szybciej i w sposób nieniszczący składników odżywczych.

Pojemnik i pokrywa szybkowaru są wykonane z wysokogatunkowej stali szlachetnej.

Wyjątkowo grube dno termiczne GSW zapewnia optymalny, równomierny rozkład i magazynowanie ciepła.

W pokrywie znajduje się regulator ciśnienia, który stale utrzymuje wewnątrz pojemnika ustawione ciśnienie.

średnica szybkowaru	średnica dna do gotowania połu indukcyjnym
ok. 22 cm	ok. 18 cm

2.4 Elementy bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo urządzenia, nawet w razie zakłócenia, zapewnia kilka układów bezpieczeństwa:

Regulator ciśnienia **6** zapewnia stałe ciśnienie we wnętrzu szybkowaru. W czasie pracy może się stąd ciągle wydobywać para.

Zawór bezpieczeństwa **4** zapewnia, że w przypadku zbyt dużego ciśnienia w pojemniku para może się wydostać na zewnątrz.

Obok zaworu bezpieczeństwa **4** znajduje się dodatkowy zawór upustowy, który zmniejsza ciśnienie w przypadku awarii regulatora ciśnienia **6** i zaworu bezpieczeństwa **4**.

Zamek **8** można przesuwac w celu otwarcia pokrywy do przodu tylko pod warunkiem, że ciśnienie zostało wyrównane, a czerwony zawór bezpieczeństwa **4** opadł na dół. Dlatego nigdy nie należy otwierać pokrywy przy użyciu siły.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

Urządzenie to zostało zaprojektowane i wyprodukowane przy zastosowaniu najnowszych technologii. Uwzględniono wszystkie obowiązujące europejskie dyrektywy dotyczące bezpieczeństwa, a urządzenie zostało przetestowane przez TÜV. Jednak urządzenia tego typu mogą również stwarzać zagrożenia.

Twoje bezpieczeństwo powinno być warte 5 minut! Przeczytanie naszych instrukcji bezpieczeństwa nie trwa dłużej. Prawdopodobnie większość zasad jest już znana, ale i tak należy je przeczytać, ponieważ ta czy inna wskazówka może być nowa i może uchronić przed szkodą.

3.1 Objasnienie pojęć

Instrukcja obsługi zawiera następujące słowa hasłowe:



Ostrzeżenie!

Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia grozi utratą zdrowia lub życia.

Uwaga!

Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

Wskazówka

Niskie ryzyko: Kwestie, które należy uwzględnić przy użytkowaniu urządzenia.

3.2 Wskazówki ogólne

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się dokładnie

z niniejszą instrukcją użytkowania. Jest ona integralną częścią urządzenia i musi być zawsze dostępna.

- Urządzenie należy zawsze użytkować w sposób zgodny z przeznaczeniem (patrz "2.1 Przeznaczenie" na stronie 114).
- Używać urządzenia wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji użytkowania. Producent/dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne następstwa użytkowania w inny sposób lub nieprzestrzeganie instrukcji użytkowania.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje, jak należy korzystać z urządzenia. Dzieci należy pilnować, aby zapewnić, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Należy pamiętać, że stosowanie akcesoriów niezalecanych w niniejszej instrukcji użytkowania lub wykonywanie napraw przy użyciu nieoryginalnych części powoduje utratę wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi. Dotyczy to również napraw przeprowadzanych przez niewykwalifikowane osoby. Adres serwisu jest podany w punkcie "11. Gwarancja" na stronie 127.
- W razie zakłóceń działania w okresie gwarancji do dokonania naprawy uprawnione jest wyłącznie nasze centrum

serwisowe. W przeciwnym wygasają wszelkie uprawnienia gwarancyjne.

- Nigdy nie ogrzewać szybkowaru z założoną pokrywą bez wody. Bez wody urządzenie może ulec poważnemu uszkodzeniu.
- Uważać, aby cała ciecz nie wyparowała z pojemnika.
- Używać szybkowaru tylko wtedy, gdy wszystkie części są czyste i lekko się poruszają. Zanieczyszczenia i tusty brud mogą mieć wpływ na elementy zabezpieczające.

- Gdy pojemnik jest pod ciśnieniem należy przestawiać go bardzo ostrożnie i w pozycji poziomej. Unikać wstrząsów.
- Regulator ciśnienia **6** nigdy nie może być zakryty innymi przedmiotami.



- Gdy szybkowar jest pod ciśnieniem nie wolno przekręcać regulatora ciśnienia **6** do pozycji odblokowania.



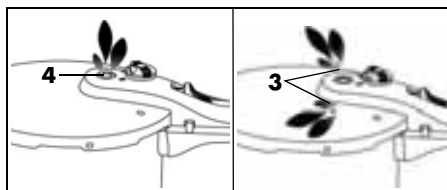
3.3 Ochrona przed oparzeniami



Ostrzeżenie! Podczas pracy w szybkowarze panuje wysokie ciśnienie i wysoka temperatura. Należy w związku z tym ściśle przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożenia poważnymi oparzeniami.

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy regulator ciśnienia **6** i zawór bezpieczeństwa **4** nie są zatkane i czy lekko się poruszają (patrz "6.1 Przygotowywanie szybkowaru" na stronie 118).
- Nie manipulować przy systemach bezpieczeństwa, chyba że jest to opisane w "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122.
- Zawsze sprawdzić, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty przed postawieniem go na kuchence. (patrz "6.1 Przygotowywanie szybkowaru" na stronie 118).
- Podczas gotowania powierzchnia szybkowaru może być bardzo gorąca. Dlatego nie wolno jej dotykać, a szybkowar należy trzymać wyłącznie za uchwyty. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki, aby chronić się przed wysoką temperaturą.

- Z otworu wylotowego pary **5** może się wydostawać para. Podczas użytkowania nigdy nie kierować otworu wylotowego pary **5** na siebie lub w kierunku, z którego ktoś może nadejść. W przypadku nieprawidłowości mógłby się tu wydostać silny strumień pary.
- Przy przestawianiu regulatora ciśnienia **6** z otworu wylotowego pary **5** może się wydostać silny strumień pary. Dlatego regulator ciśnienia **6** można dotykać tylko w miejscu rowkowanym **7**.
- Podczas użytkowania nigdy nie kierować otworu bezpieczeństwa **3** na siebie lub w kierunku, z którego ktoś może nadejść. W przypadku nieprawidłowości mógłby się tu wydostać silny strumień pary.



- Jeśli z zaworu bezpieczeństwa **4** lub z otworu bezpieczeństwa **3** wydostaje się para, natychmiast wyłączyć dopływ ciepła, ponieważ ciśnienie wewnątrz pojemnika jest zbyt wysokie. Szybkowar wolno ponownie uruchomić dopiero po usunięciu zakłócenia

(patrz "8. Zakłócenia i ich usuwanie" na stronie 123).

- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej znacznika „MAX” znajdującego się we wnętrzu pojemnika. W przypadku produktów zwiększających objętość, takich jak ryż czy rośliny strączkowe wolno napełniać pojemnik tylko do połowy. Zapobiegnie to podniesieniu się gotowanej potrawy na wysokość pokrywy i ewentualnemu zatkaniu zaworu bezpieczeństwa.
- Mięso ze skórą (np. ozór wołowy) może pęknąć podczas gotowania pod ciśnieniem. Nigdy nie przekłuwaj skóry, gdy jest jeszcze napęczniała. W przeciwnym razie może z niej wytrysnąć gorąca woda.
- W przypadku papkowatych artykułów spożywczych należy przed otwarciem lekko

potrząsnąć szybkowarem, aby zapobiec wytrysnięciu potrawy w momencie otwarcia pokrywy.

3.4 Dla bezpieczeństwa dziecka



Ostrzeżenie! Dzieci nie są często w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia i mogą się przez to zranić. Dlatego należy pamiętać o następujących zasadach:

- Ten wyrób może być używany wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie musi zawsze pozostawać poza zasięgiem dzieci.
- Uważać, aby folia opakowaniowa nie stała się śmiertelną pułapką dla dzieci. Folia opakowaniowa nie jest zabawką.

4. Nazwy części

- | | |
|--|---|
| 1 uchwyt garnka | 8 blokada |
| 2 pokrywa | 9 uchwyt pokrywy |
| 3 dwa otwory bezpieczeństwa (po jednym z każdej strony) | 10 trzonek pojemnika |
| 4 zawór bezpieczeństwa | 11 uszczelka (niewidoczna, we wnętrzu pokrywy) |
| 5 wylot pary | 12 pojemnik szybkowaru |
| 6 regulator ciśnienia | 13 wkład go gotowania na parze |
| 7 powierzchnia rowkowana | 14 trójnóg |

5. Rozpakowywanie i ustawianie

1. Wyjąć części z opakowania.
 2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i dodatkowe.
 3. Upewnić się, że urządzenie nie jest uszkodzone.
 4. Usunąć ewentualne naklejki.
 5. Sprawdzić elementy zabezpieczające (patrz "6.1 Przygotowywanie szybkowaru" na stronie 118).
- Uwaga!** Przed pierwszym użyciem urządzenie należy dokładnie wyczyścić w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego (patrz "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122).

- Umyć wszystkie części gorącym roztworem wody i płynu do zmywania naczyń, spłukać czystą wodą i wysuszyć.
- Włąć do szybkowaru około 2 l wody.
- Uruchomić szybkowar ustawiony na tryb gotowania II na ok. 1/2 godziny (patrz "6.2 Gotowanie potraw" na stronie 119).
- Ponownie wyczyścić pojemnik.

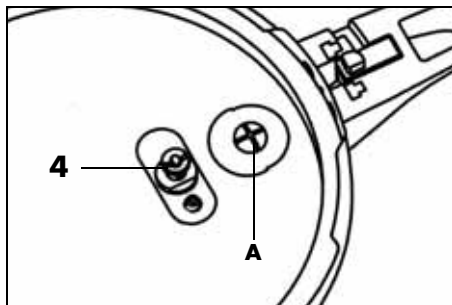
6. Obsługa

6.1 Przygotowywanie szybkowaru



Ostrzeżenie!

Przed rozpoczęciem gotowania potraw w szybkowarze należy sprawdzić wszystkie elementy zabezpieczające w celu wykluczenia uszkodzeń.



- Sprawdzić, czy otwór **A** regulatora ciśnienia **6** po wewnętrznej stronie pokrywy jest czysty.
- Jeżeli nie, wyczyścić regulator ciśnienia **6** (patrz "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122).
- Sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa **4** lekko się porusza i nie jest zablokowany.
- Sprawdzić, czy uszczelka **11** nie wykazuje uszkodzeń, takich jak np. spękania.

Wskazówka: Z biegiem czasu uszczelka może stwardnieć, wskutek czego nie będzie prawidłowo uszczelniać pokrywy. W takiej sytuacji spod krawędzi pokrywy wydobywa się para, co wskazuje na konieczność wymiany uszczelki. Nowy pierścień uszczelniający

otrzymają Państwo w Centrum serwisowym GSW (patrz "Centrum serwisowe" na stronie 127).

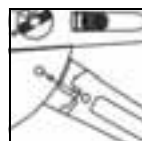
- Napełnić pojemnik gotowaną potrawą.

Uwaga!

- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej znacznika „MAX” znajdującego się we wnętrzu pojemnika.
- W przypadku artykułów zwiększających objętość, takich jak ryż czy nasiona strączkowe, wolno napełniać pojemnik tylko do połowy. Zapobiegnie to podniesieniu się gotowanej potrawy na wysokość pokrywy i ewentualnemu zatkaniu zaworu bezpieczeństwa.
- Aby wykluczyć uszkodzenie urządzenia, należy uważać, by w pojemniku znajdowało się co najmniej 0,25 l cieczy, tylko tak będzie możliwe wytworzenie dostatecznej ilości pary i nie dojdzie do przegrzania szybkowaru.
- Podczas gotowania nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

- Włąć wodę albo wywar.

- Założyć pokrywę **2** na dolną część szybkowaru **12** w taki sposób, żeby okrągły znak na pokrywie wskazywał na kropkę na trzonku garnka **10**.



- Obracać pokrywę, aż uchwyt pokrywy **9** i trzonek pojemnika **10** znajdą się jeden nad drugim i zostaną słyszalnie zablokowane.

- Po założeniu pokrywy sprawdzić, czy blokada **8** lekko się porusza i czy po zwolnieniu powraca samoczynnie do tylnej pozycji.

6.2 Gotowanie potraw

- Wybrać przy użyciu regulatora ciśnienia **6** żądany tryb gotowania.

I: Gotowanie ekologiczne:



II: szybkie gotowanie:

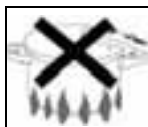


Wskazówka: Przy gotowaniu ekologicznym szybkowar wytwarza ciśnienie 0,6 bar (600 hPa), a przy szybkim gotowaniu 1,0 bar (1000 hPa).

- Ustawić szybkowar na płycie grzewczej, która powinna mieć możliwie taką samą średnicę jak dno garnka.

Uwaga!

- Płyta grzewcza nie może być większa niż dno garnka. Mogłoby to spowodować unoszenie się do góry na brzegach garnka zbyt dużej ilości ciepła i uszkodzenie plastikowych uchwytyów.
 - Na kuchenke gazowej płomień nie może wychodzić poza dno garnka.
 - Na kuchenke elektrycznej średnica pola do gotowania nie może być większa niż średnica dna garnka.
- Ustawić palnik na najwyższą temperaturę.
Gdy w szybkowarze zostanie utworzone ciśnienie, czerwony zawór bezpieczeństwa **4** podnosi się i zamyka pokrywę.



Wskazówka: Na początku gotowania z zaworu bezpieczeństwa może ujść niewielka ilość pary.

- Gdy z regulatora ciśnienia **6** zacznie wydostawać się para, należy zmniejszyć moc palnika do ok. 1/3, tak aby z regulatora ciśnienia wydobywała się tylko bardzo mała ilość pary.

W tym momencie zaczyna upływać czas gotowania podany w przepisie.

Wskazówka: Jeżeli z szybkowaru praktycznie nie uchodzi już para, energooszczędność i szybkość gotowania są optymalne.

6.3 Gotowanie ekologiczne

Najbardziej nieniszczącą składników odżywczych metodą gotowania, szczególnie w przypadku warzyw, jest gotowanie ekologiczne. Przy gotowaniu ekologicznym artykuły spożywcze mają kontakt tylko z gorącą parą, ale nie mają praktycznie żadnego kontaktu z ciekłą wodą. Zapobiega to wymywaniu z artykułów spożywczych substancji mineralnych, witamin i innych ważnych składników.

Warzywa ugotowane metodą ekologiczną mają znacznie intensywniejszy smak niż gotowane normalnie.

- Wlać do pojemnika szybkowaru co najmniej 0,25 l wody.
- Włożyć trójnóg **14** do pojemnika **12**.
- Włożyć artykuły spożywcze do wkładu do gotowania na parze **13**.
- Postawić wkład do gotowania na parze **13** na trójnóg **14**.
- Postępować zgodnie z opisem w "6.2 Gotowanie potraw" na stronie 119.

6.4 Otwieranie szybkowaru



Ostrzeżenie!

- Jeżeli czerwony zawór bezpieczeństwa **4** jest jeszcze podniesiony, oznacza to, że w szybkowarze panuje ciśnienie i nie można otworzyć pokrywy. Nigdy nie podejmować prób otwarcia pokrywy siłą. Nagłe ujęcie ciśnienia mogłoby spowodować oparzenie. Szybkowar można otworzyć dopiero wtedy, gdy czerwony zawór bezpieczeństwa **4** całkiem opadnie na dół.
- Z otworu wylotowego pary **5** może się wydostawać para. Podczas użytkowania nigdy nie kierować otworu wylotowego pary **5** na siebie lub w kierunku, z którego ktoś może nadejść.
- Przy przestawianiu regulatora ciśnienia **6** z otworu wylotowego pary **5** może się wydostać silny strumień pary. Dlatego regulator ciśnienia **6** można dotykać tylko w miejscu rowkowanym **7**.

Uwaga! Nigdy nie zanurzać szybkowaru całkowicie w wodzie. Spowodowałoby to natychmiastowy nagły spadek ciśnienia, co mogłoby doprowadzić do uszkodzenia szybkowaru i rozpadnięcia się gotowanych artykułów spożywczych.

Istnieje kilka możliwości ostudzenia i otwarcia szybkowaru.

Metoda 1: spuszczenie pary

Ta metoda polega na spuszczeniu pary tak długo, aż ciśnienie w pojemniku spadnie na tyle, by możliwe było otwarcie pokrywy.




Ostrzeżenie!

- Z regulatora ciśnienia wydostaje się przy tym gorąca para. Należy uważać, żeby się nią nie oparzyć.
- Jeśli szybkowar był użytkowany w trybie gotowania II, temperatura cieczy we wnętrzu szybkowaru wynosi około 120 °C. Zbyt szybkie obniżenie ciśnienia mogłoby spowodować nadmierne wzburzenie cieczy i bardzo silny strumień pary. W takim przypadku należy wykonywać czynności po kolei.

1. Zdjąć szybkowar z kuchenki.
2. Najpierw ustawić regulator ciśnienia **6** w pozycji **I**.



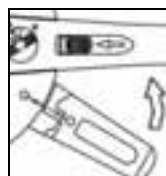
3. Zaczekać aż strumień pary znacznie się zmniejszy.
4. Obrócić regulator ciśnienia **6** w położenie spuszczenia pary .



5. Zaczekać, aż ciśnienie w szybkowarze spadnie, a czerwony zawór bezpieczeństwa **4** opadnie.

Wskazówka: W chwili opadnięcia czerwonego zaworu bezpieczeństwa **4** temperatura we wnętrzu szybkowaru wynosi jeszcze prawie 100 °C.

6. Dopiero wtedy przesunąć blokadę **8** do przodu i jednocześnie przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż okrągły znak na pokrywie będzie wskazywał na okrągły znak na trzonku pojemnika **10**.



Wskazówka: Po przesunięciu zamka **8** do przodu z szybkowaru może ujść resztką pary.

7. Zdjąć pokrywę z pojemnika.

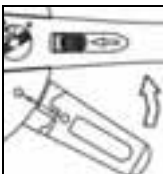
Metoda 2: energooszczędna

Ta metoda polega na wyłączeniu palnika na kilka minut przed końcem gotowania i pozostawieniu szybkowaru na palniku. Zapewni to optymalne wykorzystanie ciepła resztkowego i oszczędność energii.

1. Zaczekać, aż ciśnienie w szybkowarze spadnie, a czerwony zawór bezpieczeństwa **4** opadnie.

Wskazówka: W chwili opadnięcia czerwonego zaworu bezpieczeństwa **4** temperatura we wnętrzu szybkowaru wynosi jeszcze prawie 100°C.

2. Dopiero wtedy przesunąć blokadę **8** do przodu i jednocześnie przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż okrągły znak na pokrywie będzie wskazywał na okrągły znak na trzonku pojemnika **10**.



Wskazówka: Po przesunięciu zamka **8** do przodu z szybkowaru może ujść resztką pary.

3. Zdjąć pokrywę z pojemnika.

Metoda 3: czasoszczędna

Ta metoda polega na zdjęciu szybkowaru z palnika w chwili zakończenia gotowania. Aby

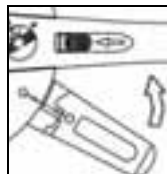
móc go natychmiast otworzyć, należy przedtem sztucznie zmniejszyć panujące w jego wnętrzu ciśnienie. Ta metoda zapewnia przede wszystkim oszczędność czasu.

1. Trzymać szybkowar pod niezbyt silnym strumieniem wody, aż opadnie czerwony zawór bezpieczeństwa **4**.



Uwaga! Uważać, by strumień wody nie trafił w regulator ciśnienia **6** ani zawór bezpieczeństwa **4**. W przeciwnym razie woda mogłaby się dostać do wnętrza szybkowaru i rozcieńczyć potrawę.

2. Dopiero wtedy przesunąć blokadę **8** do przodu i jednocześnie przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż okrągły znak na pokrywie będzie wskazywał na okrągły znak na trzonku pojemnika **10**.



Wskazówka: Po przesunięciu zamka **8** do przodu z szybkowaru może ujść resztką pary.

3. Zdjąć pokrywę z pojemnika.

7. Czyszczenie, pielęgnacja i konserwacja

Szybkowar jest niezwykle łatwy w pielęgnacji. Aby długo się nim cieszyć, należy zawsze dokładnie wykonywać podane niżej czynności z zakresu czyszczenia.

7.1 Terminy

Czynność	Termin	Rozdział
Wyczyścić pojemnik szybkowaru 12	po każdym użyciu	„7.2 Czyszczenie szybkowaru”
Wyczyścić regulator ciśnienia 6	jeżeli jest zabrudzony	„7.2 Czyszczenie szybkowaru”
Wyczyścić pokrywę 2	po każdym użyciu	„7.2 Czyszczenie szybkowaru”
Wyczyścić uszczelkę 11	po każdym użyciu	„7.2 Czyszczenie szybkowaru”
Wymienić uszczelkę	w razie potrzeby, 1x na rok	„Uszczelka (11):” na stronie 123

7.2 Czyszczenie szybkowaru

Uwaga! Nigdy nie stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących, gdyż mogłyby to uszkodzić szybkowar.

Wskazówki:

- Zawsze myć szybkowar możliwie bezpośrednio po użyciu, aby nie dopuścić do zasychniania resztek potraw.
- W pojemniku nie należy przechowywać zbyt długo słonych, kwaśnych, słodkich lub alkalicznych potraw. Może to prowadzić do przebarwienia powierzchni, co jednak nie wpływa na funkcjonalność urządzenia.

Pojemnik szybkowaru (12):


Pojemnik szybkowaru **12** należy czyścić po każdym użyciu

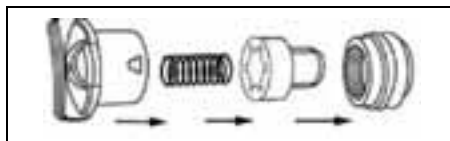
1. Wymyć pojemnik szybkowaru gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
2. Wypłukać czystą wodą.
3. Wyszuszyć pojemnik szybkowaru ściereczką do naczyń, aby nie dopuścić do powstania plam wodnych.

Wskazówka: Pojemnik szybkowaru można myć w zmywarce do naczyń.

Regulator ciśnienia (6)

Regulator ciśnienia **6** należy zdemonstrować i wyczyścić tylko wtedy, gdy został zabrudzony przez gotującą się i kipiącą potrawę.

1. Wcisnąć regulator ciśnienia **6** w dół jednocześnie obracając go do pozycji „Ø”.
2. Wyciągnąć regulator ciśnienia.
3. Sprawdzić, czy na regulatorze ciśnienia nie są widoczne zabrudzenia.
4. Jeśli regulator ciśnienia nie jest w widoczny sposób zabrudzony:
 - Wypłukać regulator ciśnienia pod czystą wodą.
 - Pozostawić regulator ciśnienia do wyschnięcia.
 - Zamontować regulator ciśnienia z powrotem do pokrywy, jak w punkcie **7**.



5. Jeśli na regulatorze ciśnienia widoczne są zabrudzenia, należy go zdemonstrować i wyczyścić:
 - Ściągnąć niebieski mieszek z korpusu regulatora ciśnienia.
 - Zdjąć przezroczystą nasadkę dociskową.
 - Wyjąć sprężynę dociskową.
 - Umyć części gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
 - Dokładnie wypłukać części pod czystą, gorącą wodą.
 - Pozostawić części do wyschnięcia.
6. Zmontować z powrotem regulator ciśnienia:
 - Włożyć sprężynę dociskową do korpusu regulatora ciśnienia.

- Założyć przezroczystą nasadkę dociskową na sprężynę.
- Włożyć niebieski mieszek w taki sposób, żeby oba noski na mieszku weszły do odpowiednich zagłębień w korpusie regulatora ciśnienia.

7. Założyć regulator ciśnienia do pokrywy:

- Regulator ciśnienia musi być ustawiony na symbol „Ø”.
- Wcisnąć regulator ciśnienia w dół jednocześnie obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Pokrywa (2):

Uwaga! Pokrywa **nie nadaje się** do mycia w zmywarkach do naczyń.

1. Wymyć pokrywę gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.

Jeżeli pokrywa jest silnie zabrudzona, zamoczyć ją najpierw w wodzie z płynem do mycia naczyń.

2. Wypłukać pokrywę pod czystą, gorącą wodą.
3. Wysuszyć pokrywę ściereczką do naczyń, aby nie dopuścić do powstania plam wodnych.

Uszczelka (11):

Wskazówka: Jeżeli szybkar jest regularnie używany, należy raz na rok wymienić uszczelkę na nową. Nowy pierścień uszczelniający otrzymają Państwo w Centrum serwisowym GSW (patrz "Centrum serwisowe" na stronie 127).

1. Wyjąć uszczelkę z pokrywy .
2. Wypłukać uszczelkę pod czystą, gorącą wodą.



3. Wytrzeć uszczelkę miękką ściereczką.

Wskazówka: Podczas przechowywania uszczelka nie może być ściśnięta ani odkształcona. Na czas przechowywania uszczelkę należy więc włożyć do pokrywy.

7.3 Przechowywanie szybkaru

Uwaga! Nie wolno przechowywać zamkniętego szybkaru. Bez wentylacji we wnętrzu mogłaby się skroplić woda, która mogłaby wywołać nieprzyjemny zapach albo uszkodzenie.

1. Trójnóg i wkład do gotowania na parze włożyć do pojemnika szybkaru.
2. Włożyć uszczelkę do pokrywy.
3. Przechowywać pojemnik szybkaru i pokrywę oddzielnie.



8. Zakłócenia i ich usuwanie




Ostrzeżenie!

Jeżeli z szybkaru zacznie się w jakimkolwiek miejscu i w niekontrolowany sposób wydobywać para, należy natychmiast odciąć dopływ ciepła. Urządzenie wolno ponownie uruchomić dopiero po

usunięciu zakłócenia. Normalne jest tylko uchodzenie niewielkiej ilości pary z regulatora ciśnienia **6**.

Zakłócenie	Przyczyna	Postępowanie
<p>Spomiędzy pokrywy i pojemnika uchodzi para</p> 	Pojemnik szybkowaru nie jest prawidłowo zamknięty	Prawidłowo zamknąć pojemnik
	Zabrudzona uszczelka	Wyczyścić uszczelkę
	Uszkodzona i/lub zużyta uszczelka	Wymienić uszczelkę (1 x na rok)
<p>Z regulatora ciśnienia nie wydobywa się para</p>	Para wydobywa się spomiędzy pokrywy i pojemnika	patrz poprzedni punkt
	Zabrudzony regulator ciśnienia	Wyczyścić regulator ciśnienia (patrz "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122)
	Za mało płynu w pojemniku szybkowaru	Powoli ostudzić pojemnik szybkowaru i wlać co najmniej 0,25 l cieczy
	Za mały dopływ ciepła	Zwiększyć dopływ ciepła (temperaturę palnika)
<p>Z regulatora ciśnienia wydobywa się za dużo pary</p>	Za duży dopływ ciepła	Zmniejszyć dopływ ciepła (temperaturę palnika)
	Zabrudzony regulator ciśnienia	Wyczyścić regulator ciśnienia (patrz "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122)
<p>Z boku regulatora ciśnienia wydobywa się za dużo pary</p>	Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo zamontowany	Prawidłowo zamontować regulator ciśnienia (patrz "Regulator ciśnienia (6)" na stronie 122)
<p>Z zaworu bezpieczeństwa zaczyna się nagle wydostawać para i ciecz</p> 	Otwór regulatora ciśnienia jest niedrożny	Zdjąć szybkowar z kuchenki i wystudzić. Następnie wyczyścić regulator ciśnienia i otwór w pokrywie na regulator ciśnienia (patrz "7.2 Czyszczenie szybkowaru" na stronie 122)
	Zawór bezpieczeństwa jest uszkodzony	Wymienić zawór bezpieczeństwa

Zakłócenie	Przyczyna	Postępowanie
Z otworów bezpieczeństwa wydobywa się para 	Zabrudzony regulator ciśnienia	Zdjąć szybownik z kuchenki i wystudzić. Następnie wyczyścić regulator ciśnienia (patrz "7.2 Czyszczenie szybownika" na stronie 122)
	Uszkodzony regulator ciśnienia	Wymienić regulator ciśnienia na nowy
	Zawór bezpieczeństwa jest uszkodzony	Wymienić zawór bezpieczeństwa (patrz "Centrum serwisowe" na stronie 127).
Nie można otworzyć pokrywy	Szybownik jest jeszcze pod ciśnieniem	Postępować zgodnie z opisem zamieszczonym w "6.4 Otwieranie szybownika" na stronie 120
Pokrywy nie można prawidłowo założyć	Pokrywa lub dolna część szybownika uległa deformacji	Szybownik może być użytkowany tylko z nową pokrywą lub dolną częścią

9. Utylizacja

9.1 Urządzenie

Przy utylizacji szybownika przestrzegać przepisów ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania.

9.2 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do przepisów ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania.

10. Tabela czasów gotowania

Poniższe wartości mają charakter orientacyjny i dotyczą gotowania w trybie **II**. W trybie **I** czas gotowania przedłuża się o około 50%. Dokładne czasy zależą od wielkości, świeżości i jakości użytych artykułów spożywczych.

Zupy	
Zupa fasolowa (z namoczonej fasoli)	15 - 20 min
Grochówka (z niemoczonego grochu)	20 - 25 min
Grochówka (z namoczonego grochu)	10 - 15 min
Zupa warzywna	4 - 8 min
Krupnik	18 - 20 min

Kaszka	3 - 5 min
Zupa gulaszowa	15 - 20 min
Owsianka	3 - 4 min
Ziemniaczanka	5 - 6 min
Rosół z kości	20 - 25 min
Galareta	25 - 30 min
Soczewica (niemoczona)	15 - 20 min
Soczewica (namoczona)	8 - 10 min
Minestrone	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Zupa ryżowa	8 - 10 min
Rosół wołowy (w zależności od wagi mięsa)	35 - 40 min
Kura na zupę (zależnie od wielkości i wieku)	20 - 25 min

Zupa z makaronem	3 - 5 min
Zupa pomidorowa z ryżem	8 - 10 min
Zupa cebulowa	2 - 3 min
Danie jednogarnkowe	
Warzywne danie jednogarnkowe	6 - 7 min
Irish Stew	15 min
Soczewica (namoczona) z boczkiem i ziemniakami	10 min
Pichelsteiner	15 min
Pikantna potrawka ryżowa	8 - 10 min
Ryż z mięsem po serbsku z grzybami	8 min
Mięso	
Golonka	30 - 40 min
Gulasz	15 - 20 min
Baranina z fasolą	15 min
Kura (zależnie od wielkości i wieku)	20 - 25 min
Cielęcina, krojona w paski	6 min
Piecząc cielęca, królik	15 - 20 min
Cielęcina w potrawce	10 min
Gicz cielęca	20 - 30 min
Ragout cielęce z ryżem	10 - 12 min
Klopsy królewieckie	8 min
Udziec indyzy	25 - 35 min
Pieczeń wołowa	35 - 45 min
Żeberka z kiszoną kapustą i ziemniakami	8 - 10 min
Roastbeef	20 - 25 min
Rolady	15 - 25 min
Pieczeń wołowa w marynacie	30 - 35 min
Szynka, pieczona	20 - 25 min
Szynka, gotowana	30 - 35 min
Pieczeń wieprzowa	25 - 30 min
Golonka wieprzowa	35 - 40 min
Wieprzowina w sosie curry	10 - 15 min
Pieczeń faszerowana	35 - 45 min

Ozór cielęcy, wieprzowy, z dziczyzny	20 - 25 min
Ozór wołowy, świeży lub wędzony	50 - 60 min
Ryby, dziczyzna	
Zupa bouillabaisse	16 min
Ryba duszona z ziemniakami	6 - 8 min
Ryba w zalewie z białego wina z ziemniakami	6 - 8 min
Udziec sarni, duszony	25 - 30 min
Ragout z dziczyzny	15 - 25 min
Warzywa	
Kalafior (w zależności od rodzaju)	4 - 6 min
Kalafior, cały (w zależności od rodzaju)	6 - 8 min
Fasolka, zielona	5 - 7 min
Cykoria	6 - 8 min
Groszek, zielony	3 - 4 min
Marchew	5 - 7 min
Ziemniaki w mundurkach	10 - 15 min
Ziemniaki, obierane	6 - 8 min
Kalarepa albo biała rzepa	4 - 6 min
Marchewki, pokrojone	6 min
Strąki papryki, nadziewane	6 - 8 min
Grzyby	6 - 8 min
Brukselka, świeża	4 - 6 min
Czerwona rzepa	15 - 25 min
Czerwona kapusta, biała kapusta, kapusta włoska	8 - 10 min
Ziemniaki zapiekane w śmietanie	5 - 7 min
Kapusta kiszona	8 - 10 min
Skorzonera	5 - 6 min
Seler	15 - 25 min
Szparagi	7 - 8 min
Pomidory, nadziewane	2 - 3 min
Warzywa strączkowe	
Ziarna fasoli (namoczone)	15 - 20 min
Groch, cały (niemoczony)	20 - 25 min

Groch (moczony)	10 - 15 min
Groszek, zielony (namoczony)	20 - 25 min
Soczewica (niemoczona)	15 - 20 min
Soczewica (namoczona)	8 - 10 min

Produkty zbożowe	
Pęczak	18 - 20 min
Knedle ziemniaczane, surowe	8 - 10 min
Ryż mleczny	10 min
Ryż dziki	15 - 20 min
Knedle bułczane	6 - 8 min
Wyroby mączne	4 - 6 min

11. Gwarancja

Szybkowar GSW jest wykonany z wysokogatunkowej stali szlachetnej. Przy prawidłowej pielęgnacji i obsłudze można go użytkować praktycznie przez całe życie.

Gwarantujemy, że szybkowar GSW jest wolny od wad materiałowych i konstrukcyjnych. Materiały użyte do produkcji urządzenia spełniają najwyższe wymogi jakościowe.

Jeżeli jednak mimo ścisłej kontroli jakości w ciągu 2 lat od chwili zakupu konieczna będzie naprawa spowodowana wadą wykonania lub materiału, zostanie ona przeprowadzona nieodpłatnie. Okres gwarancji rozpoczyna się od nowa po wymianie urządzenia lub ważnej części.

Części eksploatacyjne, na przykład uszczelki, są wyłączone z zakresu gwarancji.

Gwarancja nie obowiązuje w przypadku użycia części niezaleconych w niniejszej instrukcji, normalnego zużycia, stosowania siły, prób samodzielnej naprawy i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.



Centrum serwisowe

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
 Gewerbegebiet 2
 D-55595 Spabrücken
 e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Bezplatna infolinia serwisowa:
 00800-01260912

IAN: 420329_2201

Instrukcja ta dostępna jest również w internecie:
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Dostawca

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
 Gewerbegebiet 2
 55595 Spabrücken
 Niemcy



**Deklaracja zgodności
zgodna z dyrektywą w sprawie urządzeń ciśnieniowych 2014/68/UE
dotycząca garnka ciśnieniowego (szybkowaru):**

rozprowadzanego przez firmę
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Niemcy

Niniejszym oświadczamy, że poniższy garnek ciśnieniowy (szybkowar):

szybkowar GSW System Rapid
(pojemność 6 litrów)
ze stali szlachetnej 18/8
numer artykułu GSW 671446
PS 2,60 bar [260kPa]

**jest zgodny z wymogami Dyrektywy w sprawie
urządzeń ciśnieniowych 2014/68/UE.**

Zastosowana metoda oceny zgodności:

Kontrola produkcji: moduł A (wewnętrzna kontrola produkcji)

**Wymagana kontrola projektu w ramach modułu B
(WE - badanie typu), (Załącznik II, Diagram 5, Regulacja wyjątkowa)**

**została przeprowadzone przez wymienioną niżej jednostkę notyfikowaną:
Numer identyfikacyjny 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 Monachium/Niemcy
i potwierdzone certyfikatem.**

Regulacja wyjątkowa certyfikat:

TÜV Zertifikat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Zastosowane normy:

EN 12778:2002/A1:2005

Inne zastosowane dyrektywy:

brak

Miejscowość, data

Spabrücken, 04.11.2022 r.

Nazwisko, funkcja i podpis osoby upoważnionej:

Peter Gäns

Dyrektor Generalny

Obsah

1. Důležité informace před prvním použitím	129
2. Popis přístroje	130
2.1 Účel použití	130
2.2 Rozsah dodávky	130
2.3 Popis funkce	130
2.4 Bezpečnostní zařízení	130
3. Bezpečnostní pokyny	131
3.1 Vysvětlení pojmů	131
3.2 Všeobecné pokyny	131
3.3 Ochrana před opařením a popálením	131
3.4 Pro bezpečnost vašeho dítěte	132
4. Označení dílů	133
5. Vybalení a instalace	133
6. Obsluha	134
6.1 Příprava tlakového hrnce	134
6.2 Vaření potravin	134
6.3 Šetrná tepelná úprava	135
6.4 Otevření tlakového hrnce	135
7. Čištění, péče, údržba	137
7.1 Intervaly	137
7.2 Čištění tlakového hrnce	137
7.3 Uskladnění tlakového hrnce	138
8. Poruchy a jejich odstranění	139
9. Likvidace	140
9.1 Přístroj	140
9.2 Obal	140
10. Tabulka uvádějící doby tepelné úpravy	140
11. Záruka	142
Servisní středisko	142
Dodavatel	142

1. Důležité informace před prvním použitím

Tento návod k použití Vám usnadní používat Váš tlakový hrnec bezpečně a hospodárně.

Každá osoba, která tento tlakový hrnec obsluhuje, čistí nebo likviduje, se musí seznámit s celým obsahem tohoto návodu k použití a porozumět mu.

Tento návod k použití proto pečlivě uschovejte, abyste jej mohli kdykoli použít.

Jestliže někdy tlakový hrnec prodáte nebo darujete, předejte s ním i tento návod k použití, aby i další uživatel mohl přístroj bezpečně používat.

2. Popis přístroje

2.1 Účel použití

Pomocí tohoto tlakového hrnce GSW System Rapid můžete šetrně a bez velkých energetických nároků tepelně upravovat potraviny.

Bez nasazeného víka můžete spodní část hrnce používat stejně jako normální hrnec na vaření.

Pod tlakem, tedy s nasazeným víkem, se tlakový hrnec smí používat výhradně s vodou. Pokud dojde k ohřátí tlakového hrnce bez dostatečného množství vody, může dojít k rozsáhlému poškození.

V žádném případě se spotřebič s nasazeným víkem nesmí používat k fritování s olejem.

Tlakový hrnec je vhodný pro všechny obvyklé druhy sporáků, tedy plynové, elektrické, sklokeramické, halogenové a indukční sporáky. Použití v troubě je výslovně zakázáno.



Přístroj je určen pro použití v domácnosti, nikoli pro živnostenské účely.

2.2 Rozsah dodávky

Tlakový hrnec

- součástí:
 - spodní část hrnce, objem 6 l
 - víko s těsnícím kroužkem
 - parní vložka
 - třínožka pro parní vložku
- návod k použití

2.3 Popis funkce

Díky tomu, že tlakový hrnec uzavírá vzduchotěsně a parotěsně, vzniká uvnitř tlakového hrnce při vaření tlak, který je výrazně vyšší než normální tlak vzduchu.

V důsledku zvýšeného tlaku stoupá také teplota uvnitř výrazně na více než 100 °C. Díky vyšší teplotě se připravované pokrmy vaří rychleji a šetrněji.

Spodní část hrnce a víko jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli.

Velmi silné tepelné dno GSW zaručuje optimální a rovnoměrné rozdělení a uložení tepla.

Ve víku hrnce se nachází regulátor tlaku, který udržuje uvnitř hrnce konstantní zvolený tlak.

Průměr tlakového hrnce	Průměr dna s indukčním působením
cca 22 cm	cca 18 cm

2.4 Bezpečnostní zařízení

Několik bezpečnostních systémů zajišťuje, že Váš spotřebič bezpečně pracuje také v případě poruchy:

Regulátor tlaku **6** zajišťuje konstantní tlak uvnitř tlakového hrnce. Během provozu zde může neustále unikat trochu páry. V případě příliš vysokého přetlaku v hrnci může skrz bezpečnostní ventil **4** unikat pára.

Kromě bezpečnostního ventilu **4** je hrnec opatřen také přetlakovým ventilem, který vypustí přetlak v případě, pokud dojde u regulátoru tlaku **6** a bezpečnostního ventilu **4** k poruše funkce.

Blokování **8** je pak možné k otevření víka posunut dopředu jen tehdy, je-li tlak vyrovnán a tím červený bezpečnostní ventil **4** spadne dolů. Víko proto nikdy neotvírejte násilím.

3. Bezpečnostní pokyny

Tento přístroj je konstruován a vyroben podle moderního stavu techniky. Jsou dodrženy všechny příslušné evropské bezpečnostní směrnice a přístroj je zkontrolován orgánem TÜV. Přesto mohou tyto přístroje znamenat také nebezpečí.

Věnujte 5 minut své bezpečnosti! Přečtení našich bezpečnostních pokynů netrvá déle. Pravděpodobně většinu těchto pokynů již znáte, přesto si je znovu přečtěte, protože některý z pokynů přeci jen ještě neznáte a můžete tak zabránit škodám.

3.1 Vysvětlení pojmů

V návodu k použití naleznete tyto signální pojmy:



Výstraha!

Vysoké riziko: Neuposlechnutí výstrahy může mít za následek škody na zdraví a ohrožení života.

Pozor!

Středně závažné riziko: Neuposlechnutí této výstrahy může mít za následek věcné škody.

Upozornění:

Nízké riziko: Skutečnosti, na které je při zacházení s přístrojem třeba brát zřetel.

3.2 Všeobecné pokyny

- Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití. Je součástí tohoto spotřebiče a musí být kdykoli k dispozici.
- Spotřebič používejte jen pro popsáný účel použití (viz »2.1 Účel použití« na straně 130).
- Přístroj používejte výhradně podle popisu v tomto návodu k použití. Výrobce/distributor nepřebírá odpovědnost za možné následky jiného použití nebo v případě nedodržení návodu k použití.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo

duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností anebo znalostí, pouze v takovém případě, pokud jsou pod dozorem osoby, která odpovídá za jejich bezpečnost nebo pokud byly touto osobou obeznámeny s použitím přístroje. Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.

- Dbejte toho, že jakýkoli nárok na plnění ze záruky a odpovědnost zaniká, pokud se používají díly příslušenství, které nejsou doporučeny v tomto návodu k použití, nebo nebyly při opravách použity výhradně originální náhradní díly. Totéž platí pro opravy, které byly provedeny nekvalifikovanými osobami. Adresa servisu viz »1. Záruka« na straně 142.
- Při případných poruchách funkce v záruční době smí být oprava provedena pouze naším servisním střediskem. V opačném případě zanikají veškeré nároky ze záruky.
- Je-li víko nasazené, neohřívejte tlakový hrnec nikdy bez naplnění vodou. Bez vody může dojít k těžkému poškození spotřebiče.
- Dbejte na to, aby nikdy nedošlo k vypaření veškeré tekutiny.
- Hrnec používejte pouze tehdy, pokud jsou všechny části čisté a mají lehký chod. Nečistoty a starý tuk mohou ovlivnit bezpečnostní zařízení.

3.3 Ochrana před opařením a popálením

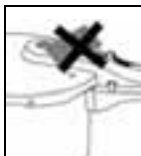


Výstraha! Tento tlakový hrnec pracuje pod vysokým tlakem a vysokými teplotami. Proto bezpodmínečně dodržujte níže uvedené bezpečnostní pokyny, jinak hrozí nebezpečí vážných popálenin nebo opaření.

- Před každým použitím zkontrolujte, že není ucpaný regulátor tlaku **6** a bezpečnostní

ventil **4** a že mají lehký chod (viz »6.1 Příprava tlakového hrnce« na straně 134).

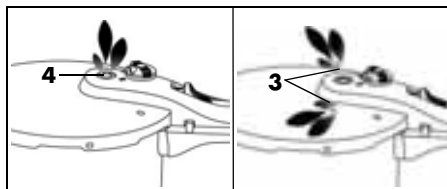
- Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné změny, pokud nejsou uvedeny v kapitole »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137.
- Před umístěním hrnce na sporák vždy dbejte na to, aby byl hrnec správně uzavřený (viz »6.1 Příprava tlakového hrnce« na straně 134).
- Povrchy tlakového hrnce mohou být při vaření velmi horké. Proto se jich nedotýkejte. Tlakového hrnce se dotýkejte výhradně za úchyty. Dodatečně se před vysokou teplotou chraňte chňapkami nebo kuchyňskou rukavicí.
- Pokud je hrnec pod tlakem, pohybujte s ním jen velmi opatrně a vodorovně. Zabraňte nárazům.
- Regulátor tlaku **6** nesmí být nikdy zakrytý jinými předměty.



- Dokud je hrnec pod tlakem, nesmíte regulátor tlaku **6** v žádném případě otočit do polohy na odblokování regulátoru tlaku.
- Z výpusti páry **5** může unikat pára. Během používání nesměřujte otvor výpusti páry **5** nikdy směrem k sobě nebo na místo, kudy může někdo procházet. V případě závady by zde unikl silný proud páry.
- Při přestavení regulátoru tlaku **6** může z výpusti páry **5** uniknout silný proud páry. Regulátoru tlaku **6** se proto dotýkejte jen u rýhování **7**.



- Během používání nesměřujte bezpečnostní otvor **3** nikdy směrem k sobě nebo na místo, kudy může někdo procházet. V případě závady by zde unikl silný proud páry.



- Pokud by z bezpečnostního ventilu **4** nebo bezpečnostního otvoru **3** unikala pára, ihned vypněte přívod tepla, protože tlak uvnitř hrnce je příliš vysoký. Hrnec znovu uveďte do provozu až po odstranění poruchy (viz »8. Poruchy a jejich odstranění« na straně 139).
- Tlakový hrnec nikdy neplňte nad značku "MAX" uvnitř hrnce. Při vaření potravin, které nabývají jako je např. rýže nebo luštěniny smíte spodní část hrnce plnit jen do poloviny. Tím zabráníte tomu, že se dušené potraviny dostanou k víku a příp. způsobí ucpání bezpečnostního ventilu.
- Maso k kůži (např. hovězí jazyk) může při vaření pod tlakem nabobtnat. Nepíchejte do kůže, pokud je ještě nabobtnalá. Mohlo by dojít k vystříknutí horké vody.
- V případě kašovitých pokrmů tlakovým hrncem před otevřením mírně zatřeste, aby se zabránilo vystříknutí jídla, jakmile otevřete víko.

3.4 Pro bezpečnost vašeho dítěte



Výstraha! Děti často neumí správně odhadnout možná nebezpečí a následkem toho si mohou způsobit úraz. Dodržujte proto tyto pokyny:

- Tento výrobek se smí používat jen pod dohledem dospělé osoby.
- Dbejte důsledně na to, aby byl přístroj vždy umístěn mimo dosah dětí.

- Dávejte pozor, aby obalová fólie nezavinila smrt dítěte. Obalové fólie nejsou určeny ke hraní.

4. Označení dílů

- | | |
|--|--|
| 1 Úchyt hrnce | 8 Pojistka |
| 2 Víko | 9 Držadlo víka |
| 3 Dva bezpečnostní otvory (na každé straně jeden) | 10 Dlouhý úchyt hrnce |
| 4 Bezpečnostní ventil | 11 Těsnící kroužek (není viditelný, nachází se ve víku) |
| 5 Výpusť páry | 12 Spodní část hrnce |
| 6 Regulátor tlaku | 13 Parní vložka |
| 7 Rýhování | 14 Třínožka |

5. Vybalení a instalace

1. Vyjměte z obalu jednotlivé díly.
 2. Odstraňte všechny obalové a příbalové materiály.
 3. Zkontrolujte, zda přístroj nevykazuje žádné poškození.
 4. Odstraňte případné nálepky.
 5. Zkontrolujte bezpečnostní zařízení (viz »6.1 Příprava tlakového hrnce« na straně 134).
- Pozor!** Před prvním použitím musí být spotřebič důkladně vyčištěn, aby došlo k odstranění případných výrobních zbytků (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137).
6. Všechny části vyčistěte horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí, opláchněte čistou vodou a poté osušte.
 7. Naplňte cca 2 l vody.
 8. Uvedte hrnce do provozu po dobu cca 1/2 hodiny v poloze II (viz »6.2 Vaření potravin« na straně 134).
 9. Hrnce opět vyčistěte.

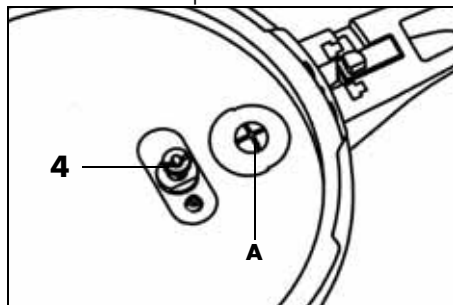
6. Obsluha

6.1 Příprava tlakového hrnce



Výstraha!

Než začnete se svým tlakovým hrncem vařit, musíte zkontrolovat všechna bezpečnostní zařízení, aby se zabránilo poškození.



1. Zkontrolujte, zda je otvor **A** regulátoru tlaku **6** na vnitřní straně víka čistý.
2. Pokud tomu tak není, vyčistěte regulátor tlaku **6** (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137).
3. Zkontrolujte, zda se bezpečnostní ventil **4** pohybuje a není zadřený.
4. Zkontrolujte, zda není těsnicí kroužek **11** poškozen, např. zda nevykazuje trhliny.

Upozornění: Postupem času může těsnicí kroužek ztvrdnout a již správně netěsní. Pak u krytu víka uniká pára a těsnicí kroužek musí být obnoven. Nový těsnicí kroužek dostanete u servisního střediska GSW (viz »Servisní středisko« na straně 142).

5. Naplňte spodní část hrnce připravovanou potravínou.

Pozor!

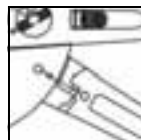
- Tlakový hrnc ne nikdy nenaplňujete nad označení „MAX“ uvnitř hrnce.
- V případě stoupajících připravovaných pokrmů, jako např. rýže nebo luštěniny, smíte

spodní část hrnce naplnit jen z poloviny. Tím zabráníte tomu, aby se připravovaný pokrm dostal k víku a případně ucpal bezpečnostní ventil.

- Aby se zabránilo poškození spotřebiče, musí se ve spodní části hrnce vždy nacházet nejméně 0,25 l tekutiny, aby bylo možné vytvoření dostatku páry a nedocházelo k přehřátí hrnce.
- Během vaření nesmí přístroj zůstat bez dohledu.

6. Naplňte vodu nebo vývar.

7. Víko **2** nasadte na spodní část hrnce **12** tak, aby kulatá značka na víku ukazovala k bodu na dlouhém úchytu hrnce **10**.



8. Otáčejte víkem, až se držadlo víka **9** a dlouhý úchyt hrnce **10** nachází nad sebou a slyšitelně zapadnou.
9. Při nasazeném víku zkontrolujte, že má pojistka **8** lehký chod a samostatně zapadne zpět do zadní polohy, jakmile ji pustíte.

6.2 Vaření potravin

1. Na regulátoru tlaku **6** nastavte požadovaný stupeň vaření:

I: šetrná tepelná:



II: rychlá tepelná úprava:

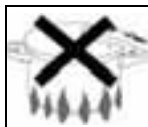


Upozornění: Šetrná tepelná úprava používá přetlak 0,6 ar (600 hPa) a rychlá tepelná úprava 1,0 bar (1000 hPa).

2. Tlakový hrnec umístěte na plotýnku, která má stejný průměr jako dno hrnce.

Pozor!

- Plotýnka nesmí být větší než dno hrnce. Jinak by u okraje hrnce stoupalo příliš mnoho tepla a mohlo by dojít k poškození plastových úchytů.
 - Na plynovém sporáku nesmí plamen přesahovat přes dno hrnce.
 - Na elektrickém sporáku nesmí být průměr desky sporáku větší než dno hrnce.
3. Zapněte plotýnku na nejvyšší stupeň.



Jakmile v hrnci vznikne první tlak páry, posune se červený bezpečnostní ventil **4** směrem nahoru a zablokuje tak víko.

Upozornění: Na začátku vaření může u bezpečnostního ventilu unikat malé množství páry.

4. Jakmile začne u regulátoru tlaku **6** unikat pára, snižte přívod energie cca na 1/3 tak, aby již u regulátoru tlaku unikalo jen velmi malé množství páry.

V tomto okamžiku začíná doba vaření uváděná v receptech.

Upozornění: Pokud již uniká minimální množství páry, pak vaříte optimálně v ohledu na úsporu energie a rychlost.

6.3 Šetrná tepelná úprava

Šetrná tepelná úprava je bezesporu nešetrnějším druhem přípravy, především zeleniny. Při šetrné tepelné úpravě se potraviny dostávají do kontaktu pouze s horkou párou, s tekutou vodou pouze nepatrně. Díky tomu se zabrání tomu, že dojde k uvolnění minerálií, vitamínů a jiných důležitých komponent z připravovaných potravin.

Zelenina připravená šetrnou tepelnou úpravou má také výrazně intenzivnější chuť než zelenina uvařená.

1. Naplňte nejméně 0,25 l vody.
2. Do spodní části hrnce **12** vložte trojnožku **14**.
3. Připravenou potravinu vložte do parní vložky **13**.
4. Umístěte parní vložku **13** na trojnožku **14**.
5. Dále postupujte podle pokynů v kapitole »6.2 Vaření potravin« na straně 134.

6.4 Otevření tlakového hrnce



Výstraha!

- Pokud se červený bezpečnostní ventil **4** pořád ještě nachází nahoře, je v hrnci tlak a víko nelze otevřít. Za žádných okolností nesmíte zkoušet otevřít víko násilím. V důsledku náhlého poklesu tlaku by mohlo dojít k opaření. Hrnec je možné otevřít až poté, co bezpečnostní ventil **4** zcela poklesl.
- Z výpusti páry **5** může unikat pára. Během používání nesměřujte otvor výpusti páry **5** nikdy směrem k sobě nebo na místo, kudy může někdo procházet.
- Při přestavení regulátoru tlaku **6** může z výpusti páry **5** uniknout silný proud páry. Regulátoru tlaku **6** se proto dotýkejte jen v rýhování **7**.

Pozor! Hrnec nikdy zcela neponořujte do vody. V takovém případě by náhle poklesl tlak, což by mohlo způsobit poškození hrnce a rozpadnutí připravovaných potravin.

Existuje několik možností, jak je možné hrnec ochladit, aby bylo možné ho otevřít.

Metoda 1: Odpaření

Při této metodě je pára vypouštěna tak dlouho, až tlak v hrnci poklesne do té míry, aby bylo možné otevřít víko.



Výstraha!


- Při této metodě uniká z regulátoru tlaku horká pára. Proto dbejte na to, abyste se nepopálili.
- Pokud jste vařili na stupni II, je teplota tekutiny v hrnci cca 120 °C. Příliš rychlé odlehčení tlaku by mohlo způsobit příliš silné vzkypění tekutiny a extrémně silný únik páry. V takovém případě postupujte po stupních.

1. Stáhněte hrnce ze sporáku.

2. Regulátor tlaku **6** nejprve otočte do polohy **I**.



3. Vyčkejte, až se velmi sníží únik páry.

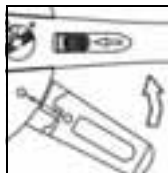
4. Otočte regulátor tlaku **6** do polohy pro odpaření .



5. Vyčkejte, až dojde k vyrovnání tlaku a díky tomu spadne červený bezpečnostní ventil **4** dolů.

Upozornění: Jakmile červený bezpečnostní ventil **4** spadne dolů, je teplota uvnitř tlakového hrnce pořád ještě skoro 100 °C.

6. Teprve pak posuňte pojistku **8** směrem dopředu a současně otočte víko proti směru chodu hodinových ručiček tak, aby kulatá značka na víku ukazovala na kulatou značku na dlouhém úchytu hrnce **10**.



Upozornění: Jakmile posunete blokování **8** dopředu, může ještě uniknout trochu zbývající páry.

7. Sejměte víko z hrnce.

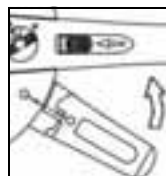
Metoda 2: Úspora energie

Při této metodě vypnete plotýnku několik minut před ukončením tepelné přípravy a nechte hrnce stát na plotýnce. Tím optimálně využijete zbytkové teplo a šetříte energii.

1. Vyčkejte, až dojde k vyrovnání tlaku a díky tomu spadne červený bezpečnostní ventil **4** dolů.

Upozornění: Jakmile červený bezpečnostní ventil **4** spadne dolů, je teplota uvnitř tlakového hrnce pořád ještě skoro 100 °C.

2. Teprve pak posuňte pojistku **8** směrem dopředu a současně otočte víko proti směru chodu hodinových ručiček tak, aby kulatá značka na víku ukazovala na kulatou značku na dlouhém úchytu hrnce **10**.



Upozornění: Jakmile posunete blokování **8** dopředu, může ještě uniknout trochu zbývající páry.

3. Sejměte víko z hrnce.

Metoda 3: Úspora času

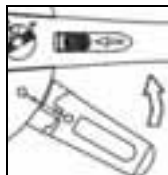
Při této metodě odeberte hrnce na konci tepelné přípravy z plotýnky. Aby bylo možné hrnce ihned otevřít, musí být tlak uvnitř tlakového hrnce před jeho otevřením uměle snížen. Tato metoda šetří především čas.

- Umístíte tlakový hrnec pod nepřilíš silný proud vody tak dlouho, až červený bezpečnostní ventil **4** spadne dolů.



Pozor: Dbejte na to, aby proud vody nedopadal na regulátor tlaku **6** nebo na bezpečnostní ventil **4**. Jinak může dojít k proniknutí vody dovnitř hrnce a zředit potraviny.

- Teprve pak posuňte pojistku **8** směrem dopředu a současně otočte víko proti směru chodu hodinových ručiček tak, aby kulatá značka na víku ukazovala na kulatou značku na dlouhém úchytu hrnce **10**.



Upozornění: Jakmile posunete blokování **8** dopředu, může ještě uniknout trochu zbývající páry.

- Sejměte víko z hrnce.

7. Čištění, péče, údržba

Váš nový tlakový hrnec je velmi nenáročný na údržbu. Aby Vám dlouho sloužil, měli byste vždy důkladně dodržovat níže uvedená opatření při čištění.

7.1 Intervaly

Činnost	Interval	Kapitola
Čištění spodní části hrnce 12	po každém použití	»7.2 Čištění tlakového hrnce«
Čištění regulátoru tlaku 6	při znečištění	»7.2 Čištění tlakového hrnce«
Čištění víka 2	po každém použití	»7.2 Čištění tlakového hrnce«
Čištění těsnicího kroužku 11	po každém použití	»7.2 Čištění tlakového hrnce«
Výměna těsnicího kroužku	podle potřeby, 1x ročně	»Těsnicí kroužek (11):« na straně 138

7.2 Čištění tlakového hrnce

Pozor! Nikdy nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly tlakový hrnec poškodit.

Upozornění:

- Aby nemohlo dojít k zasychání zbytků potravin, měli byste tlakový hrnec čistit pokud možno ihned po použití.
- Slané, kyselé, sladké nebo alkalické potraviny neuchovávejte v hrnci příliš dlouho. Mohlo by dojít k zabarvení povrchu. Toto zabarvení neovlivňuje funkčnost hrnce.

Spodní část hrnce (12):

Spodní část hrnce **12** čistěte po každém použití:

- Vypláchněte spodní část hrnce horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Nakonec opláchněte čistou vodou.
- Vysušte spodní část hrnce utěrkou, aby se zabránilo tvorbě fleků od vody.

Upozornění: Spodní část hrnce můžete čistit také v myčce na nádobí.

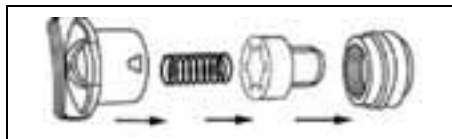
Regulátor tlaku (6)

Regulátor tlaku **6** se musí rozložit a vyčistit jen tehdy, pokud byl znečištěn vzkypěnými vařenými potravinami.

1. Stiskněte regulátor tlaku **6** směrem dolů a otočte ho přitom do polohy "Ø".



2. Vytáhněte regulátor tlaku.
3. Zkontrolujte, zda se na regulátoru tlaku zachytily viditelné nečistoty.
4. Pokud regulátor tlaku nevykazuje viditelné znečištění:
 - Opláchněte regulátor tlaku čistou vodou.
 - Nechte regulátor tlaku oschnout.
 - Regulátor tlaku opět nasadte do víka podle kroku **7**.



5. Pokud je regulátor tlaku viditelně znečištěný, musíte ho rozložit a vyčistit:
 - Stáhněte modrou manžetu z pouzdra regulátoru tlaku.
 - Sejměte průhledné tlakové víčko.
 - Vyjměte pružinu.
 - Díly vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem.
 - Díly důkladně opláchněte čistou, horkou vodou.
 - Díly nechte oschnout.
6. Regulátor tlaku opět sestavte:
 - Pružinu vložte do pouzdra regulátoru tlaku.
 - Na pružinu nasadte průhledné tlakové víčko.
 - Modrou manžetu nasadte tak, aby oba výstupky na manžetě zapadly do příslušných vybrání v pouzdře regulátoru tlaku.

7. Vsaďte regulátor tlaku do víka:

- Regulátor tlaku musí ukazovat na symbol "Ø".

- Stiskněte regulátor tlaku směrem dolů a otočte ho přitom proti směru chodu hodinových ručiček.



Víko (2):

Pozor! Víko **není** vhodné pro mytí v myčce.

1. Omyjte víko horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí.

Pokud je víko silně znečištěné, namočte ho před čištěním do vody s přísadou prostředku na mytí nádobí.
2. Víko důkladně vypláchněte čistou, horkou vodou.
3. Vysušte víko utěrkou, aby se zabránilo tvorbě fleků od vody.

Těsnicí kroužek (11):

Upozornění: Při pravidelném používání tlakového hrnce byste měli těsnicí kroužek jednou ročně nahradit novým kroužkem. Nový těsnicí kroužek dostanete u servisního střediska GSW (viz »Servisní středisko« na straně 142).

1. Vytáhněte těsnicí kroužek z víka .
2. Opláchněte těsnicí kroužek čistou, horkou vodou.
3. Těsnicí kroužek osušte utěrkou.



Upozornění: Při uskladnění těsnicího kroužku nesmí dojít k jeho stlačení nebo deformaci. Proto vložte těsnicí kroužek při uskladnění opět do víka.

7.3 Uskladnění tlakového hrnce

Pozor! Tlakový hrnec nesmí být skladován uzavřený. Bez větrání by mohlo docházet ke vzniku kondenzátu a zápachu nebo poškození.



1. Je-li k dispozici, umístěte trojnožku a parní vložku do spodní části hrnce.
2. Vložte těsnicí kroužek do víka.
3. Spodní část hrnce a víko skladujte odděleně.


8. Poruchy a jejich odstranění



Výstraha!

Jakmile někde nekontrolovaně uniká pára, musíte ihned zastavit přívod tepla. Spotřebič se smí opětovně uvést do provozu po odstranění poruchy. Normální je pouze určitý únik pry z regulátoru tlaku **6**.

Porucha	Příčina	Odstranění
Mezi víkem a hrncem uniká pára 	Hrncem není správně uzavřen	Hrncem opětovně správně uzavřete
	Těsnicí kroužek je znečištěný	Čištění těsnicího kroužku
	Defektní/opotřeбенý těsnicí kroužek	Obnovte těsnicí kroužek (1 x ročně)
Z regulátoru tlaku neuniká pára	Pára uniká mezi víkem a hrncem	viz výše uvedený bod
	Znečištěný regulátor tlaku	Čištění regulátoru tlaku (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137)
	Příliš málo tekutiny v hrnci	Nechte hrncem pomalu ochladit a naplňte nejméně 0,25 l tekutiny
Z regulátoru tlaku uniká příliš mnoho páry	Příliš slabý přívod tepla	Zvyšte přívod tepla (nastavte plotýnku na vyšší stupeň)
	Příliš silný přívod tepla	Snižte přívod tepla (nastavte plotýnku na nižší stupeň)
Postranně od regulátoru tlaku uniká pára	Znečištěný regulátor tlaku	Čištění regulátoru tlaku (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137)
	Regulátor tlaku není správně namontován	Správná montáž regulátoru tlaku (viz »Regulátor tlaku (6)« na straně 138)
Z bezpečnostního ventilu náhle uniká pára a tekutina 	Otvor regulátoru tlaku je ucpaný	Sejměte hrncem ze sporáku a nechte ho ochladnout. Poté vyčistěte regulátor tlaku a otvor regulátoru tlaku ve víku (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137)
	Defektní bezpečnostní ventil	Vyměňte bezpečnostní ventil

Porucha	Příčina	Odstranění
Z bezpečnostních otvorů uniká pára 	Znečištěný regulátor tlaku	Sejměte hrnec ze sporáku a nechte ho ochladnout. Poté vyčistěte regulátor tlaku (viz »7.2 Čištění tlakového hrnce« na straně 137)
	Defektní regulátor tlaku	Regulátor tlaku vyměňte za nový regulátor tlaku
	Defektní bezpečnostní ventil	Vyměňte bezpečnostní ventil (viz »Servisní středisko« na straně 142).
Víko nelze otevřít	V hrnci je ještě přetlak	Postupujte podle popisu v kapitole »6.4 Otevření tlakového hrnce« na straně 135
Víko nelze správně nasadit	Víko nebo spodní část hrnce jsou zdeformované	Hrnci se smí dále používat jen s novým víkem resp. novou spodní částí hrnce

9. Likvidace

9.1 Přístroj

Při likvidaci tlakového hrnce dodržujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země.

9.2 Obal

Při likvidaci obalu dodržujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země.

10. Tabulka uvádějící doby tepelné úpravy

Níže uvedené údaje jsou směrnými hodnotami při vaření na stupni **II**. Při vaření na stupni **I** se doba přípravy prodlužuje o cca 50 %. Přesné doby přípravy závisí na velikosti, čerstvosti a kvalitě používaných potravin.

Polévky	
Fazolová polévka (předem namočené fazole)	15 - 20 min
Hrachová polévka (bez předchozího namočení)	20 - 25 min
Hrachová polévka (předem namočený hrách)	10 - 15 min
Zeleninová polévka	4 - 8 min
Kroupová polévka	18 - 20 min
Krupicová polévka	3 - 5 min

Gulášová polévka	15 - 20 min
Polévka s ovesnými vločkami	3 - 4 min
Bramborová polévka	5 - 6 min
Vývar z kostí	20 - 25 min
Silný aspik	25 - 30 min
Čočka (bez předchozího namočení)	15 - 20 min
Čočka (s předchozím namočením)	8 - 10 min
Polévka Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Rýžová polévka	8 - 10 min
Vývar z hovězího masa (podle hmotnosti masa)	35 - 40 min
Kuře na polévku (podle velikosti a stáří)	20 - 25 min

Polévka s těstovinami	3 - 5 min
Rajčatová polévka s těstovinami	8 - 10 min
Cibulová polévka	2 - 3 min
Hustá polévka (Eintopf)	
Hustá zeleninová polévka	6 - 7 min
Irish-Stew	15 min
Čočka (předem namočená) se špekem a bramborami	10 min
Pichelsteiner (hustá polévka ze zeleniny a masa)	15 min
Pikantní rýže	8 - 10 min
Srbské maso s rýží s houbami	8 min
Maso	
Ovarové koleno	30 - 40 min
Guláš	15 - 20 min
Skopové maso s fazolemi	15 min
Kuře (podle velikosti a stáří)	20 - 25 min
Telecí, na kousky	6 min
Telecí pečeně, králík	15 - 20 min
Zadělávané telecí	10 min
Telecí koleno	20 - 30 min
Telecí ragú s rýží	10 - 12 min
Masové kuličky (Königsberger Klopse)	8 min
Krůtí kýta	25 - 35 min
Hovězí pečeně	35 - 45 min
Žebírka se zelím a bramborami	8 - 10 min
Roastbeef	20 - 25 min
Závitky	15 - 25 min
Kyselá pečeně	30 - 35 min
Šunka, pečená	20 - 25 min
Šunka, vařená	30 - 35 min
Vepřová pečeně	25 - 30 min
Vepřové koleno	35 - 40 min
Vepřové curry	10 - 15 min
Špikovaná pečeně	35 - 45 min
Telecí jazyk, vepřový jazyk, zvěřina	20 - 25 min

Býčí jazyk, čerstvý nebo uzený	50 - 60 min
Ryba, zvěřina	
Polévka Bouillabaisse	16 min
Dušená ryba s bramborem	6 - 8 min
Ryba na bílém víně s bramborem	6 - 8 min
Srnčí kýta, dušená	25 - 30 min
Zvěřinové ragú	15 - 25 min
Zelenina	
Květák (podle druhu)	4 - 6 min
Květák, celý (podle druhu)	6 - 8 min
Zelené fazolky	5 - 7 min
Cikorka	6 - 8 min
Zelený hrášek	3 - 4 min
Mrkev	5 - 7 min
Brambory ve slupce	10 - 15 min
Brambory, loupané	6 - 8 min
Kedluben nebo bílá řepa	4 - 6 min
Mrkev, krájená	6 min
Paprikové lusky, plněné	6 - 8 min
Houby	6 - 8 min
Růžičková kapusta, čerstvá	4 - 6 min
Červená řepa	15 - 25 min
Červené zelí, bílé zelí, kapusta	8 - 10 min
Brambory na smetaně	5 - 7 min
Kyselé zelí	8 - 10 min
Černý kořen	5 - 6 min
Celer	15 - 25 min
Chřest	7 - 8 min
Rajčata, plněná	2 - 3 min
Luštěniny	
Fazole (předem namočené)	15 - 20 min
Hrách, celý (bez předchozího namočení)	20 - 25 min
Hrách (předem namočený)	10 - 15 min
Hrách, zelený (předem namočený)	20 - 25 min
Čočka (bez předchozího namočení)	15 - 20 min
Čočka (s předchozím namočením)	8 - 10 min

Poživatina	
Kroupy	18 - 20 min
Bramborové knedlíky, syrové	8 - 10 min
Mléčná rýže	10 min
Přírodní rýže	15 - 20 min
Houskové knedlíky	6 - 8 min
Těstoviny	4 - 6 min

11. Záruka

Tlakový hrnec GSW je vyroben z ušlechtilé oceli. Při odborné péči a správném použití vydrží po celý život.

Ručíme za to, že tlakový hrnec GSW nevykazuje závady materiálu nebo konstrukce. Materiály používané při výrobě splňují nejvyšší požadavky na kvalitu.

Pokud by i přes naše důkladné kontroly došlo během 2 let po zakoupení k nutnosti opravy, která je způsobena závadou materiálu nebo výroby, pak bude tato oprava bezplatně provedena. Zruka nezahrnuje díly podléhající rychlému opotřebení, jako např. těsnicí kroužky.

Při použití částí, které nejsou doporučeny v tomto návodu, normálním stupni opotřebení, použití síly, vlastních pokusech o opravu nebo neodborném použití odpadájí nároky ze záruky.



Servisní středisko

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Bezplatná servisní linka:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Tento návod najdete také na internetu:
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Dodavatel

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
NĚMECKO



**Prohlášení o shodě
podle směrnice o tlakových zařízeních 2014/68/EU
pro tlakový parní hrnec (tlakový hrnec):**

prodáváný společností
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Německo

**Tímto prohlašujeme, že níže uvedený tlakový parní hrnec
(tlakový hrnec):**

**Tlakový hrnec GSW System Rapid
(objem 6 litrů)
z ušlechtilé oceli 18/8
GSW č. výrobku 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

splňuje požadavky směrnice o tlakových zařízeních 2014/68/EU.

Použitá metoda hodnocení shody:

Kontrola výroby: Modul A (vnitřní výrobní kontrola)

**Požadovaná kontrola návrhu v rámci modulu B (zkouška prototypu ES)
přezkoušení typu), (Příloha II , Diagram 5, Nařízení o výjimkách)**

**byla provedena a potvrzena oznámeným subjektem:
Identifikační číslo 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 München/Německo**

Příslušné osvědčení:

TÜV Zertifikat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Použité normy:

EN 12778:2002/A1:2005

Další použité směrnice:

žádné

Místo,

Datum

Spabrücken, 04.11.2022

Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby:
Peter Gäns
jednatel společnosti

Obsah

1. Dôležité informácie pred prvým použitím	144
2. Popis prístroja	145
2.1 Účel použitia	145
2.2 Obsah dodávky	145
2.3 Opis funkcie	145
2.4 Bezpečnostné zariadenia	145
3. Bezpečnostné pokyny	146
3.1 Vysvetlenie pojmov	146
3.2 Všeobecné informácie	146
3.3 Ochrana pred oparením a popálením	147
3.4 Pre bezpečnosť vášho dieťaťa	148
4. Označenie dielov	148
5. Vybalenie a inštalácia	148
6. Obsluha	149
6.1 Príprava rýchlovarného hrnca	149
6.2 Varenie jedál	149
6.3 Biovarenie	150
6.4 Otvorenie rýchlovarného hrnca	150
7. Čistenie, ošetrovanie, údržba	152
7.1 Lehoty	152
7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca	152
7.3 Skladovanie rýchlovarného hrnca	154
8. Poruchy a ich odstránenie	154
9. Likvidácia	155
9.1 Prístroj	155
9.2 Obal	155
10. Tabuľka časov tepelnej úpravy	155
11. Záruka	157
Servisné stredisko	157
Dodávateľ	157

1. Dôležité informácie pred prvým použitím

Tento návod na použitie vám uľahčí používať váš rýchlovarný hrniec bezpečne a hospodárne.

Každá osoba, ktorá tento rýchlovarný hrniec obsluhuje, čistí alebo likviduje, sa musí zoznámiť s celým obsahom tohto návodu na použitie a pochopiť jeho obsah.

Návod na použitie preto starostlivo uschovajte, aby ste ho mohli mať kedykoľvek k dispozícii.

Ak váš rýchlovarný hrniec predáte alebo darujete, odovzdajte s ním i tento návod na použitie, aby aj ďalší užívateľ mohol prístroj bezpečne používať.

2. Popis prístroja

2.1 Účel použitia

S týmto rýchlovarným hrncom GSW System Rapid môžete jedlá dusiť šetrne a s úsporou energie.

Bez nasadeného veka sa môže spodná časť hrnca používať ako normálny hrniec.

Pod tlakom, teda s nasadeným vekom, smie sa rýchlovarný hrniec prevádzkovať výlučne s vodou. Ak sa rýchlovarný hrniec zohreje bez dostatočného množstva vody, môže to viesť k značným škodám.

V žiadnom prípade sa prístroj nesmie používať s nasadeným vekom na fritovanie s olejom.

Rýchlovarný hrniec je vhodný na všetky bežné druhy sporákov, teda plynové, elektrické, sklokeramické, halogénové a indukčné sporáky. Používanie v rúre na pečenie je výslovne zakázané.



Tento prístroj je určený na domáce použitie, nie na podnikateľské účely.

2.2 Obsah dodávky

Rýchlovarný hrniec

- pozostávajúci z:
 - Spodná časť hrnca, 6 l
 - Veko s tesniacim krúžkom
 - Parná vložka
 - Trojnožka pre parnú vložku
- Návod na použitie

2.3 Opis funkcie

Tým, že sa elektrický, rýchlovarný hrniec zdychotesne a parotesne uzatvára, vzniká pri

varení vnútri hrnca tlak, ktorý výrazne presahuje bežný tlak vzduchu.

Vďaka zvýšenému tlaku stúpa aj teplota vnútri výrazne nad 100 °C. Pomocou zvýšenej teploty sa varená potravina tepelne upraví rýchlejšie a šetrnejšie.

Spodná časť hrnca a veko sú vyrobené z vysoko kvalitnej ušľachtilej ocele.

Extra silné termodno GSW sa stará o optimálne a rovnomerné rozdeľovanie a akumuláciu tepla.

Hrniec disponuje regulátorom tlaku vo veku, ktorý udržiava zvolený tlak vo vnútri hrnca konštantný.

Priemer rýchlovarného hrnca	Indukčne účinný priemer dna
cca 22 cm	cca 18 cm

2.4 Bezpečnostné zariadenia

Viacere bezpečnostné systémy sa starajú o to, aby prístroj pracoval bezpečne aj v prípade chyby.

Regulátor tlaku **6** sa stará o konštantný tlak vo vnútri rýchlovarného hrnca. Počas prevádzky tu môže neustále vychádzať trochu pary.

Bezpečnostný ventil **4** zabezpečuje únik pary v prípade pretlaku v hrnci.

Okrem bezpečnostného ventilu **4** je tu nainštalovaný aj prídavný pretlakový ventil, ktorý vypustí pretlak v prípade, keď sa na regulátore tlaku **6** a bezpečnostnom ventilu **4** vyskytne porucha.

Poistka **8** sa dá na otvorenie veka potom už iba posunúť smerom dopredu, keď je tlak vyrovnaný a tým červený bezpečnostný ventil **4** spadne nadol. Preto nikdy neotvárajte veko násilím.

3. Bezpečnostné pokyny

Tento spotrebič je navrhnutý a vyrobený podľa najnovších poznatkov techniky. Boli dodržané všetky zodpovedajúce európske bezpečnostné smernice a spotrebič bol testovaný spoločnosťou TÜV. Napriek tomu môžu takýto spotrebič predstavovať nebezpečenstvo.

Vaša bezpečnosť by vám mala stať za 5 minút! Prečítanie našich bezpečnostných pokynov vám nezaberie veľa času. Väčšinu z nich už pravdepodobne poznáte, ale aj tak si ich prečítajte, pretože jeden alebo dva z nich budú pre vás nové a môžu vás ochrániť pred škodami.

3.1 Vysvetlenie pojmov

V tomto návode na použitie nájdete tieto signálne pojmy:



Výstraha!

Vysoké riziko: Neuposlušnutie výstrahy môže mať za následok škody na zdraví a ohrozenie života.

Pozor!

Stredné riziko: Neuposlušnutie tejto výstrahy môže mať za následok vecné škody.

Upozornenie:

Nízke riziko: Skutočnosti, na ktoré je treba pri zaobchádzaní s prístrojom dávať pozor.

3.2 Všeobecné informácie

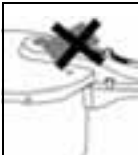

- Pred použitím si dôkladne prečítajte návod na použitie. Je súčasťou tohto prístroja a musí byť kedykoľvek k dispozícii.
- Prístroj používajte iba na popísaný účel použitia (pozri tiež oddiel »2.1 Účel použitia« na strane 145).
- Spotrebič používajte len tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Výrobca/ predajca nenesie zodpovednosť za prípadné následky vyplývajúce z iného použitia alebo z nedodržania návodu na použitie.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dozor alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Pamätajte si, že akýkoľvek nárok na plnenie zo záruky a zodpovednosť odpadá, ak sa používajú diely príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v tomto návode na použitie, alebo počas opráv neboli použité výhradne originálne náhradné diely. To isté platí pre opravy, ktoré boli uskutočnené osobami bez príslušnej kvalifikácie. Adresa servisu je uvedená v kapitole »1.1. Záruka« na strane 157.
- Pri prípadných poruchách funkcie v rámci záručnej doby smie byť oprava prístroja vykonaná výlučne naším servisným strediskom. V opačnom prípade zanikajú akékoľvek nároky na záručné plnenie.
- Rýchlovarný hrniec pri nasadenom veku nikdy nezohrievajte bez predchádzajúceho naplnenia vodou. Bez vody sa môže prístroj ťažko poškodiť.
- Dbajte na to, aby sa nikdy nevyparila všetka kvapalina.
- Hrniec používajte len vtedy, keď sú všetky časti čisté a bezchybne fungujú. Nečistoty a masť by mohli ovplyvniť bezpečnostné zariadenia.

3.3 Ochrana pred oparením a popálením

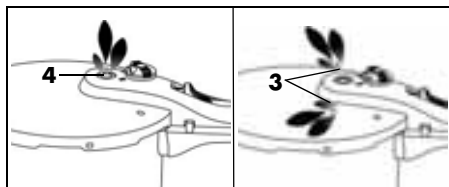


Výstraha! Tento rýchlvarný hrniec pracuje s vysokým tlakom a vysokými teplotami. Preto bezpodmienečne dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny, pretože inak existuje nebezpečenstvo vážnych popálenín alebo obarenín.

- Pred každým použitím skontrolujte, že regulátor tlaku **6**, ako ani bezpečnostný ventil **4** nie sú upchaté a pracujú bez problémov (pozri tiež oddiel »6.1 Príprava rýchlvarného hrnca« na strane 149).
- V žiadnom prípade nemanipulujte s bezpečnostnými systémami, ak úpravy nie sú uvedené v »7.2 Čistenie rýchlvarného hrnca« na strane 152.
- Vždy dbajte na to, aby bol hrniec správne zatvorený ešte predtým, ako to položíte na sporák (pozri tiež oddiel »6.1 Príprava rýchlvarného hrnca« na strane 149).
- Povrchy rýchlvarného hrnca sa môžu počas varenia veľmi zahriať. Preto sa ich nedotýkajte, ale držte rýchlvarný hrniec len za rukoväť. Chráňte sa pred vysokou teplotou tým, že použijete chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Keď je hrniec pod tlakom, pohybujte ním len veľmi opatrne a vo vodorovnej polohe. Zabráňte otrasom.
- Regulátor tlaku **6** nesmie byť nikdy zakrytý inými predmetmi.
- Keď je hrniec pod tlakom, v žiadnom prípade sa nesmie regulátor tlaku **6** nastaviť do polohy na odblokovanie regulátora tlaku.
- Z výstupu pary **5** môže unikať para. Počas používania nikdy nemieate výstup pary **5** na

seba alebo na miesto, kde môže niekto prechádzať okolo. V prípade poruchy by odtiaľ unikol silný prúd pary.

- V prípade zmeny nastavenia regulátora tlaku **6** môže z výstupu pary **5** uniknúť silný prúd pary. Preto držte regulátor tlaku **6** iba za rebrovanú časť **7**.
- Počas používania nikdy nemieate bezpečnostný otvor **3** na seba alebo na miesto, kde môže niekto prechádzať okolo. V prípade poruchy by odtiaľ unikol silný prúd pary.



- Ak z bezpečnostného ventilu **4** alebo bezpečnostného otvoru **3** uniká para, okamžite vypnite prívod tepla, pretože je príliš vysoký tlak v hrnci. Hrniec môžete znova používať až po odstránení poruchy (pozri tiež oddiel »8. Poruchy a ich odstránenie« na strane 154).
- Nikdy nenaplňte rýchlvarný hrniec nad značku „MAX“ vo vnútri hrnca. Pri varení potravine, ktorá zväčšuje svoj objem, ako napr. ryža alebo strukoviny, smiete spodnú časť hrnca naplniť iba do polovice. Tým sa zabráni tomu, aby sa varená potravina dostala na veko a prípadne upchala bezpečnostný ventil.
- Mäso s kožou (napr. hovädzi jazyk) môže pri tepelnej úprave pod tlakom napučať. Do kože nepichajte, pokiaľ je ešte napučaná. Inak môže vystreknúť horúca voda.
- Pri kašovitých potravinách rýchlvarným hrncom jemne potraсте, skôr ako ho otvoríte, aby ste zabránili tomu, že jedlo vystrekne hneď po otvorení veka.

3.4 Pre bezpečnosť vášho dieťaťa



Výstraha! Deti často nevedia správne odhadnúť možné nebezpečenstvo a môžu si následkom toho spôsobiť úraz. Riadte sa preto týmito pokynmi:

- Tento výrobok sa môže používať len pod dozorom dospelých osôb.
- Dbajte dôsledne na to, aby bol prístroj vždy umiestnený mimo dosah detí.
- Dbajte na to, aby obalová fólia nezavinila smrť dieťaťa. Obalové fólie nie sú určené na hranie.

4. Označenie dielov

- | | |
|---|---|
| 1 Rukoväť hrnca | 8 Poistka |
| 2 Veko | 9 Rukoväť veka |
| 3 Dva bezpečnostné otvory (jeden na každej strane) | 10 Držadlo hrnca |
| 4 Bezpečnostný ventil | 11 Tesniaci krúžok (neviditeľný, leží vo veku) |
| 5 Výstup pary | 12 Spodná časť hrnca |
| 6 Regulátor tlaku | 13 Parná vložka |
| 7 Rebrovaná časť | 14 Trojnožka |

5. Vybalenie a inštalácia

1. Jednotlivé diely vyberte z obalu.
2. Odstráňte všetky obalové a príbalové materiály.
3. Skontrolujte, či prístroj nie je poškodený.
4. Odstráňte prípadne existujúce nálepky.
5. Skontrolujte bezpečnostné zariadenia (pozri tiež oddiel »6.1 Príprava rýchlovarného hrnca« na strane 149).
6. Všetky diely vyčistite horúcou vodou na umývanie, vypláchnite čistou vodou a potom vysušte.
7. Naplňte približne 2 l vody.
8. Prevdzkujte hrniec približne 1/2 hodinu s nastavením v polohe II (pozri tiež oddiel »6.2 Varenie jedál« na strane 149).
9. Znova vyčistite hrniec.

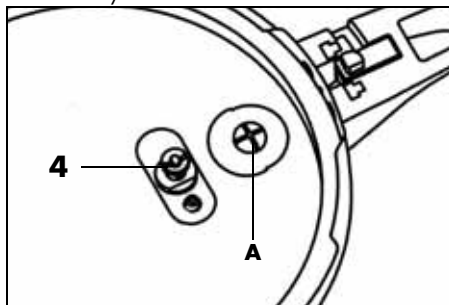
6. Obsluha

6.1 Príprava rýchlovarného hrnca



Výstraha!

Skôr ako budete v rýchlovarnom hrnci variť, musíte preskúšať všetky bezpečnostné zariadenia, aby ste sa vyhli škodám.



1. Skontrolujte, že otvor **A** na regulátore tlaku **6** je čistý a vnútornej strane veka.
2. Ak by to tak nebolo, vyčistite regulátor tlaku **6** (pozri tiež oddiel »7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca« na strane 152).
3. Skontrolujte, či je bezpečnostný ventil **4** pohyblivý a nesedí pevne.
4. Skontrolujte, či tesniaci krúžok **11** nevykazuje žiadne poškodenia, ako napr. praskliny.

Upozornenie: Po čase môže tesniaci krúžok stvrdnúť a viac správne netesniť. Potom na okraji veka vychádza para a tesniaci krúžok sa musí vymeniť. Nový tesniaci krúžok dostanete v servisnom stredisku GSW (pozri »Servisné stredisko« na strane 157).

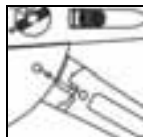
5. Spodnú časť hrnca naplňte tepelne upravovanou potravinou.

Pozor!

- Nikdy nenaplňte rýchlovarný hrniec nad značku „MAX“ vo vnútri hrnca.
- Pri varenej potravine, ktorá zväčšuje svoj objem, ako napr. ryža alebo strukoviny, smiete spodnú časť hrnca naplniť iba do polovice. Tým sa zabráni tomu, aby sa varená potravina dostala na veko a prípadne upchala bezpečnostný ventil.
- Aby ste zabránili škodám na prístroji, musí sa v spodnej časti hrnca vždy nachádzať 0,25 l kvapaliny, aby bolo možné vytvoriť dostatočné množstvo pary a hrniec sa neprehrial.
- Spotrebič nesmie zostať bez dozoru počas varenia.

6. Naplňte vodu alebo vývar.

7. Nasadte veko **2** na spodnú časť hrnca tak **12**, aby okrúhla značka na veku smerovala k bodu na držadle hrnca **10**.



8. Otočte veko, až rukoväť veka **9** a držadlo hrnca **10** budú stáť nad sebou a počutelné zaskočia.
9. Po nasadení veka skontrolujte, či sa poistka **8** pohybuje hladko a či sa po uvoľnení automaticky zasunie do zadnej polohy.

6.2 Varenie jedál

1. Na regulátore tlaku zvolte **6** želaný stupeň varenia:

I: Biovarenie:



II: Rýchlovarenie:



Upozornenie: Biovarenie pracuje s pretlakom 0,6 bar (600 hPa) a rýchlovarenie pracuje s pretlakom 1,0 bar (1 000 hPa).

2. Rýchlovarný hrniec umiestnite na varnú dosku, ktorá má podľa možnosti rovnaký priemer ako dno hrnca.

Pozor!



- Varná doska nesmie byť väčšia ako dno hrnca. V opačnom prípade by na okraji hrnca stúpalo príliš veľké teplo, ktoré by mohlo poškodiť plastové rukoväti.
 - Na plynovom sporáku nesmie plameň presahovať dno hrnca.
 - Na elektrickom sporáku nesmie byť priemer varnej dosky väčší ako priemer dna hrnca.
3. Prepnite varnú platňu na vyšší stupeň.

Hneď ako vznikne v hrnci prvý tlak pary, prejde červený bezpečnostný ventil **4** smerom hore a zablokuje pritom veko.

Upozornenie: na začiatku varenia môže ba bezpečnostnom ventilu vystúpiť trochu pary.

4. Hneď ako začne na regulátore tlaku **6** unikať para, znížte prívod energie približne na 1/3, aby na regulátore tlaku unikalo len veľmi málo pary.

V tomto momente začne čas varenia uvádzaný v receptoch.

Upozornenie: Ak už sotva vystupuje para, varíte optimálne, čo sa týka úspory energie a rýchlosti.

6.3 Biovarenie

S odstupom najšetrnejší čas prípravy, špeciálne pre zeleninu, je biovarenie. Pri biovarení prichádza tepelne upravovaná potravina do kontaktu iba s horúcou parou, ale takmer vôbec s vodou v kvapalnom stave. Tým sa zabráni tomu, aby z tepelne upravovanej potraviny uvoľnili minerály, vitamíny a ostatné dôležité súčasti.

Biovarená zelenina má tiež podstatne intenzívnejšiu chuť ako varená zelenina.

1. Naplňte minimálne 0,25 l vody.
2. Položte trojnožku **14** do spodnej časti hrnca **12**.
3. Do parnej vložky vložte tepelne upravovanú potravinu **13**.
4. Postavte parnú vložku **13** na trojnožku **14**.
5. Postupujte ďalej, ako je popísané v »6.2 Varenie jedál« na strane 149.

6.4 Otvorenie rýchlovarného hrnca



Výstraha!

- Keď je červený bezpečnostný ventil **4** ešte hore, existuje v hrnci tlak a veko sa nemôže otvoriť. Za žiadnych okolností sa nesmiete pokúšať otvoriť otvárať veko násilím. Inak by náhle odľahčenie od tlaku mohlo viesť k obareniam. Až keď červený bezpečnostný ventil **4** úplne klesne, je možné hrniec otvoriť.
- Z výstupu pary **5** môže unikať para. Počas používania nikdy nemierte výstup pary **5** na seba alebo na miesto, kde môže niekto prechádzať okolo.
- V prípade zmeny nastavenia regulátora tlaku **6** môže z výstupu pary **5** uniknúť silný prúd pary. Preto držte regulátor tlaku **6** iba za rebrovanú časť **7**.

Pozor! Nikdy neponárajte hrniec celkom do vody. Tlak by inak mohol prudko poklesnúť, čo môže viesť ku škodám na hrnci, ako aj k rozpadajúcej sa tepelne upravovanej potravine.

Existujú viaceré možnosti ako nechať hrniec vychladnúť, aby ste ho mohli otvoriť.

Metóda 1: Odparenie

Pri tejto metóde sa vypúšťa para dovtedy, až tlak v hrnci poklesne dostatočne natolko, aby bolo možné otvoriť veko.



Výstraha!


- Pri tejto metóde vystupuje horúca para z regulátora tlaku. Dávajte pozor, aby ste sa na ňom neobarili.
- Keď varíte na stupni II, teplota kvapaliny v hrnci je približne 120 °C. Príliš rýchle uvoľnenie tlaku by mohlo spôsobiť, že kvapalina začne bublať a para bude veľmi silno unikať. V tomto prípade postupujte postupne.

1. Zoberte hrniec zo sporáka.

2. Najprv nastavte regulátor tlaku **6** do polohy **I**.



3. Počkajte, kým sa výrazne zníži únik pary.

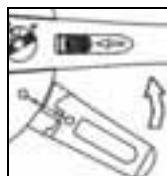
4. Otočte regulátor tlaku **6** na polohu pre odparovanie .



5. Počkajte, až bude tlak vyrovnaný a tým spadne červený bezpečnostný ventil **4** nadol.

Upozornenie: Pokiaľ červený bezpečnostný ventil **4** spadne nadol, číni teplota vo vnútri rýchlovarného hrnca ešte takmer 100 °C.

6. Až potom zatlačte poistku **8** dopredu a súčasne otáčajte veko proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až okrúhla značka na veku smeruje k okrúhlejšej značke v držadle hrnca **10**.



Upozornenie: Hneď ako posuniete poistku **8** smerom dopredu, môže ešte vystúpiť trochu zvyškovej pary.

7. Odoberte veko z hrnca.

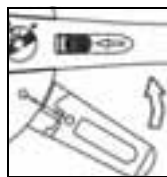
Metóda 2: Úspora energie

Pri tejto metóde vypnete platňu sporáka niekoľko minút pred ukončením varenia a nechajte hrniec stáť na platni sporáka. Tým môžete optimálne využiť zvyškové teplo a ušetriť energiu.

1. Počkajte, až bude tlak vyrovnaný a tým spadne červený bezpečnostný ventil **4** nadol.

Upozornenie: Pokiaľ červený bezpečnostný ventil **4** spadne nadol, číni teplota vo vnútri rýchlovarného hrnca ešte takmer 100 °C.

2. Až potom zatlačte poistku **8** dopredu a súčasne otáčajte veko proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až okrúhla značka na veku smeruje k okrúhlejšej značke v držadle hrnca **10**.



Upozornenie: Hneď ako posuniete poistku **8** smerom dopredu, môže ešte vystúpiť trochu zvyškovej pary.

3. Odoberte veko z hrnca.

Metóda 3: Úspora času

Pri tejto metóde zoberte hrniec pri ukončení varenia z platne sporáka. Aby ste ho mohli ihneď otvoriť, musí sa pred otvorením znížiť umelo tlak

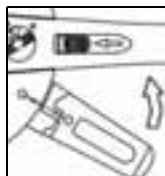
vo vnútri rýchlovarného hrnca. Táto metóda šetrí predovšetkým čas.

1. Rýchlovarný hrniec podržte pod nie príliš silným prúdom vody, až červený bezpečnostný ventil **4** poklesne nadol.



Pozor! Dávajte pozor na to, aby sa vodný lúč nedostal na regulátor tlaku **6** alebo bezpečnostný ventil **4**. Do vnútra by sa inak mohla dostať voda a mohla by zriediť potraviny.

2. Až potom zatlačte poistku **8** dopredu a súčasne otáčajte veko proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až okrúhla značka na veku smeruje k okrúhlej značke v držadle hrnca **10**.



Upozornenie: Hneď ako posuniete poistku **8** smerom dopredu, môže ešte vystúpiť trochu zvyškovej pary.

3. Odoberte veko z hrnca.

7. Čistenie, ošetrovanie, údržba

Váš nový rýchlovarný hrniec má extrémne ľahkú údržbu. Aby ste mohli mať z neho dlho radosť, mali by ste vždy dôkladne urobiť nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

7.1 Lehoty

Činnosť	Lehota	Kapitola
Čistenie spodnej časti hrnca 12	po každom použití	»7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca«
Čistenie regulátora tlaku 6	pri znečistení	»7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca«
Čistenie veka 2	po každom použití	»7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca«
Čistenie tesniaceho krúžku 11	po každom použití	»7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca«
Výmena tesniaceho krúžku	podľa potreby, 1x ročne	»Tesniaci krúžok (11):« na strane 153

7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca

Pozor! Nikdy nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť rýchlovarný hrniec.

Upozornenia:

- Ak je to možné, mali by ste rýchlovarný hrniec ihneď po použití vyčistiť, aby v ňom nezostali zvyšky potravín.
- V hrnci nenechávajte príliš dlho slané, kyslé, sladké alebo zásadité potraviny. To by mohlo viesť k zmene farby povrchov, ale nemá to vplyv na funkčnosť.

Spodná časť hrnca (12):

Spodnú časť hrnca **12** vyčistíte po každom použití:

1. Spodnú časť hrnca vypláchnite horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
2. Nakoniec opláchnite čistou vodou.
3. Spodnú časť hrnca vysušte utierkou na riad, aby ste zabránili ľahkom spôsobeným vodou.

Upozornenie: Spodnú časť hrnca môžete umyť aj v umývačke riadu.

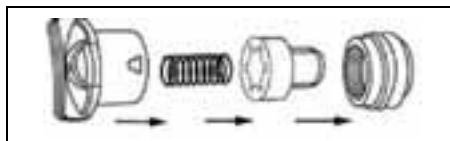
Regulátor tlaku (6)

Regulátor tlaku **6** je potrebné demontovať a vyčistiť iba v prípade, že bol znečistený vriacimi potravinami, ktoré zvyšujú svoj objem počas varenia.

1. Zatláčte regulátor tlaku **6** nadol a súčasne ho otočte do polohy „Ø“.



2. Vytiahnite regulátor tlaku.
3. Skontrolujte, či na regulátore tlaku nie sú viditeľné nečistoty.
4. Ak na regulátore tlaku nie sú viditeľné žiadne nečistoty:
 - Regulátor tlaku opláchnite pod čistou vodou.
 - Nechajte regulátor tlaku vyschnúť.
 - Nainštalujte regulátor tlaku znova do veka podľa kroku **7**.



5. Ak je regulátor tlaku viditeľne znečistený, je potrebné ho rozobrať a vyčistiť:
 - Stiahnite modrú manžetu z puzdra regulátora tlaku.
 - Odstráňte priehľadný tlakový uzáver.
 - Vyberte prítlačnú pružinu.
 - Očistite tieto diely horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.
 - Diely dôkladne opláchnite pod čistou horúcou vodou.
 - Nechajte diely vyschnúť.
6. Znovu zložte regulátor tlaku:

- Vložte prítlačnú pružinu do puzdra regulátora tlaku.
- Na pružinu nasadíte priehľadný tlakový uzáver.
- Nasadíte modrú manžetu tak, aby dva výstupky na manžete zapadli do zodpovedajúcich otvorov v puzdre regulátora tlaku.

7. Nasadíte regulátor tlaku na veko:

- Regulátor tlaku musí smerovať k symbolu „Ø“.
- Zatláčte regulátor tlaku nadol a súčasne ho otočte proti smeru pohybu hodinových ručičiek.



Veko (2):

Pozor! Veko **nie je** vhodné pre umývačky riadu.

1. Veko umyte horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
Ak by malo byť veko znečistené, namočte ho predtým do oplachovacej vody.
2. Veko vypláchnite dôkladne pod čistou, horúcou vodou.
3. Veko vysušte utierkou na riad, aby ste zabránili fľakom spôsobeným vodou.

Tesniaci krúžok (11):

Upozornenie: Pri pravidelnom používaní rýchlovarného hrnca by ste mali tesniaci krúžok vymeniť raz za rok za nový. K dostaniu v servisnom stredisku GSW (pozri »Servisné stredisko« na strane 157).

1. Vyberte tesniaci krúžok z veka.
2. Tesniaci krúžok vypláchnite pod čistou, horúcou vodou.



3. Tesniaci krúžok vysušte utierkou na riad.

Upozornenie: Tesniaci krúžok sa pri skladovaní nesmie stlačiť ani zdeformovať. Na uschovanie preto položte tesniaci krúžok znova do veka .

7.3 Skladovanie rýchlovarného hrnca

Pozor! Rýchlovarný hrniec sa nesmie skladovať v zatvorenom stave. Bez vetrania by sa mohla tvoriť kondenzovaná voda a viesť k tvoreniu zápachu alebo škôd.

1. Do spodnej časti hrnca položte trojnožku a parnú vložku.
2. Položte do veka tesniaci krúžok.
3. Spodnú časť hrnca a veko uschovajte oddelene.

8. Poruchy a ich odstránenie





Výstraha!

Pokiaľ kdekoľvek vystupuje nekontrolované para, musíte ihneď zastaviť prívod tepla. Prístroj sa smie

znova uviesť do prevádzky až po odstránení poruchy. Iba určitý výstup pary z regulátora tlaku **6** je normálny.

Porucha	Príčina	Odstránenie
Medzi vekom a hrncom uniká para 	Hrniec nie je správne zatvorený	Zatvorte hrniec korektne nanovo
	Tesniaci krúžok je znečistený	Vyčistíte tesniaci krúžok
	Tesniaci krúžok chybný/ opotrebovaný	Vymeňte tesniaci krúžok (1 x ručne)
Na regulátore tlaku neuniká žiadna para	Para uniká medzi vekom a hrncom	pozri predchádzajúci bod
	Regulátor tlaku znečistený	Vyčistíte regulátor tlaku (pozri tiež oddiel »7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca« na strane 152)
	Príliš málo tekutiny v hrnci	Hrniec nechajte pomaly vychladnúť a naplňte ho minimálne 0,25 l tekutiny
	Prívod tepla príliš malý	Zvýšte prívod tepla (platňu sporáka postavte vyššie)
Na regulátore tlaku uniká príliš veľa pary	Prívod tepla je príliš vysoký	Znížte prívod tepla (platňu sporáka postavte nižšie)
	Regulátor tlaku znečistený	Vyčistíte regulátor tlaku (pozri tiež oddiel »7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca« na strane 152)
Zboku z regulátora tlaku uniká príliš veľa para	Regulátor tlaku nie je korektne namontovaný	Správna montáž regulátora tlaku (pozri »Regulátor tlaku (6)« na strane 153)

Porucha	Príčina	Odstránenie
Z bezpečnostného ventilu náhle uniká para a kvapalina 	Otvor regulátora tlaku je upchatý Bezpečnostný ventil je poškodený	Odložte hrniec zo sporáka a nechajte ho vychladnúť. Potom vyčistíte regulátor tlaku a jeho otvor vo veku (pozri tiež oddiel »7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca« na strane 152) Vymeňte bezpečnostný ventil
Z poistných otvorov uniká para 	Regulátor tlaku je znečistený Regulátor tlaku je poškodený	Odložte hrniec zo sporáka a nechajte ho vychladnúť. Potom vyčistíte regulátor tlaku (pozri tiež oddiel »7.2 Čistenie rýchlovarného hrnca« na strane 152) Vymeňte regulátor tlaku za nový
	Bezpečnostný ventil je poškodený	Vymeňte bezpečnostný ventil (pozri »Servisné stredisko« na strane 157).
Veko nie je možné otvoriť	V hrnci je ešte pretlak	Postupujte podľa popisu v »6.4 Otvorenie rýchlovarného hrnca« na strane 150
Veko nie je možné správne nasadiť	Veko alebo spodná časť hrnca sa zdeformovalo/a	Hrnec sa môže používať len s novým vekom alebo so spodnou časťou hrnca

9. Likvidácia

9.1 Prístroj

Pri likvidácii rýchlovarného hrnca rešpektujte príslušné predpisy k ochrane životného prostredia svojej krajiny.

9.2 Obal

Pri likvidácii obalu rešpektujte príslušné predpisy k ochrane životného prostredia svojej krajiny.

10. Tabuľka časov tepelnej úpravy

Nasledujúce údaje sú myslené ako smerné hodnoty pri varení so stupňom **II**. Na stupeň **I** sa čas tepelnej úpravy predlžuje približne o 50 %. Presné časy sú závislé od veľkosti, čerstvosti a kvality použitej potraviny.

Polievky	
Fazuľová polievka (predmäkčené)	15 - 20 min.
Hrášková polievka (nepredmäkčené)	20 - 25 min.

Hrášková polievka (predmäkčené)	10 - 15 min.
Zeleninová polievka	4 - 8 min.
Krúповá polievka	18 - 20 min.
Krupicová polievka	3 - 5 min.
Gulášová polievka	15 - 20 min.
Polievka z ovsených vločiek	3 - 4 min.
Zemiaková polievka	5 - 6 min.
Vývar z kostí	20 - 25 min.
Silný aspik	25 - 30 min.

Šošovica (nepredmäkčená)	15 – 20 min.
Šošovica (predmäkčená)	8 – 10 min.
Minestra	6 – 8 min.
Pot-au-Feu	20 – 25 min.
Ryžová polievka	8 – 10 min.
Hovädzí vývar (podľa hmotnosti mäsa)	35 – 40 min.
Kuracia polievka (podľa veľkosti a veku)	20 – 25 min.
Cestovinová polievka	3 – 5 min.
Paradajková polievka s ryžou	8 – 10 min.
Cibuľová polievka	2 – 3 min.
Hustá polievka	
Hustá zeleninová polievka	6 – 7 min.
Írska hustá polievka	15 min
Šošovica (predmäkčená) so slaninou a zemiakmi	10 min
Pichelsteinská hustá polievka	15 min
Pikantná ryžová polievka	8 – 10 min.
Srbská ryžová polievka s hubami	8 min
Mäso	
Ovarové kolienko	30 – 40 min.
Guláš	15 – 20 min.
Baranie mäso s fazuľou	15 min
Kurča (podľa veľkosti a hmotnosti)	20 – 25 min.
Teľacie mäso, na rezne	6 min
Teľacia pečienka, králik	15 – 20 min.
Teľacie frikasé	10 min
Teľacia nožička	20 – 30 min.
Teľacie ragú s ryžou	10 – 12 min.
Königsbergské fašírky	8 min
Morčacie stehno	25 – 35 min.
Hovädzia pečienka	35 – 45 min.
Rebierka s kyslou kapustou a zemiakmi	8 – 10 min.
Roastbeef	20 – 25 min.
Rolády	15 – 25 min.
Sviečkovica na kyslo	30 – 35 min.

Šunka, pečená	20 – 25 min.
Šunka, varená	30 – 35 min.
Bravčové pečené	25 – 30 min.
Bravčové koleno	35 – 40 min.
Bravčové kari	10 – 15 min.
Údená pečienka	35 – 45 min.
Teľací, bravčový jazyk a jazyk z diviny	20 – 25 min.
Jazyk z vola, čerstvý alebo údený	50 – 60 min.
Ryba, divina	
Rybie ragú, silne korenené	16 min
Dusená ryba so zemiakmi	6 – 8 min.
Ryba v omáčke z bieleho vína so zemiakmi	6 – 8 min.
Srnčie stehno, dusené	25 – 30 min.
Ragú z diviny	15 – 25 min.
Zelenina	
Karfiol (podľa druhu)	4 – 6 min.
Karfiol, celý (podľa druhu)	6 – 8 min.
Fazuľa, zelená	5 – 7 min.
Čakanka	6 – 8 min.
Hrášok, zelený	3 – 4 min.
Mrkva	5 – 7 min.
Zemiaky v šupke	10 – 15 min.
Zemiaky, olúpané	6 – 8 min.
Kaleráb alebo biela repa	4 – 6 min.
Mrkva, rezaná	6 min
Paprika, plnená	6 – 8 min.
Hríby	6 – 8 min.
Ružičkový kel, čerstvý	4 – 6 min.
Červená repa	15 – 25 min.
Červená kapusta, biela kapusta, hlávkový kel	8 – 10 min.
Smotanové zemiaky	5 – 7 min.
Kyslá kapusta	8 – 10 min.
Čierny koreň	5 – 6 min.
Zeler	15 – 25 min.
Špargľa	7 – 8 min.

Paradajky, plnené	2 - 3 min.
Strukoviny	
Fazuľa (predmäkčená)	15 - 20 min.
Hrášok, celý (nepredmäkčený)	20 - 25 min.
Hrášok (mäkčený)	10 - 15 min.
Hrášok, zelený (predmäkčený)	20 - 25 min.
Šošovica (nepredmäkčená)	15 - 20 min.
Šošovica (predmäkčená)	8 - 10 min.

Prílohy	
Krúpy	18 - 20 min.
Zemiakové knedle, surové	8 - 10 min.
Mliečna ryža	10 min
Prírodná ryža	15 - 20 min.
Žemľové knedle	6 - 8 min.
Cestovina	4 - 6 min.

11. Záruka

Rýchlovarný hrniec firmy GSW je vyrobený z vysoko kvalitatívnej ušľachtilej ocele. Pri odbornom ošetrovaní a správnom používaní vydrží takmer celý život.

Ručíme, že rýchlovarný hrniec firmy GSW je bez materiálových a konštrukčných chýb. Materiály spracovávané pri výrobe vyhovujú najvyšším požiadavkám na kvalitu.

Ak by napriek našim starostlivým kontrolám by v rámci 2 rokov po kúpe mala byť potrebná oprava, ktorú je možné odvodiť z chýb výroby alebo materiálu, vykoná sa táto bezplatne. Rýchlo opotrebitelné diely, ako napríklad tesniace krúžky, sú vyňaté zo záruky.

Pri používaní dielov, ktoré nie sú odporúčané v tomto návode, normálnom opotrebení, použití násilia, vlastných pokusoch o opravu alebo neodbornom používaní odpadá nárok na záruku.



Servisné stredisko

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Bezplatná servisná linka:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Tento návod nájdete aj na internete:
http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Dodávateľ

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
NEMECKO



**Vyhlasenie o zhode
podľa smernice 2014/68/EÚ
pre parný tlakový hrniec (rýchlovarný hrniec):**

predávaný firmou
**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Nemecko**

Týmto prehlasujeme, že nižšie uvedený tlakový hrniec (rýchlovarný hrniec):

**Rýchlovarný hrniec GSW System Rapid
(objem 6 litrov)
z ušľachtilej ocele 18/8
GSW číslo výrobku 671446
PS 2,60 bar [260 kPa]**

Spĺňa požiadavky smernice o tlakových zariadeniach 2014/68/EÚ.

Použitý postup posudzovania zhody:

Kontrola výroby: Modul A (vnútorná kontrola výroby)

**Požadovaná kontrola návrhu v rámci Modulu B
(EG-skúška typu), (Príloha II, graf 5, nariadenie o výnimkách)**

**bola vykonaná a osvedčená notifikovaným orgánom:
Identifikačné číslo 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 Mníchov/Nemecko.**

Súvisiace potvrdenia:

TÜV certifikát Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Použité normy:

EN 12778:2002/A1:2005

Ďalšie použité smernice:

žiadne

Miesto, Dátum

Spabrücken, dňa 04.11.2022

Meno, funkcia a podpis oprávnenej osoby:

Peter Gäns

konateľ

Sadržaj

1. Važne napomene prije prve upotrebe	159
2. Opis naprave	160
2.1 Namjena	160
2.2 Opseg dostave	160
2.3 Opis funkcija	160
2.4 Sigurnosni uređaji	160
3. Sigurnosne upute	161
3.1 Objašnjenje pojmova	161
3.2 Opće upute	161
3.3 Zaštita od opekline i oparina	162
3.4 Za sigurnost Vašeg djeteta	163
4. Imenovanje dijelova	163
5. Raspakiravanje i postavljanje	163
6. Posluživanje	164
6.1 Priprema ekspresnog lonca	164
6.2 Kuhanje jela	164
6.3 Bio kuhanje	165
6.4 Otvaranje ekspresnog lonca	165
7. Čišćenje, njega, održavanje	167
7.1 Rokovi	167
7.2 Čišćenje ekspresnog lonca	167
7.3 Sladištenje ekspresnog lonca	168
8. Smetnje i njihovo uklanjanje	169
9. Odlaganje	170
9.1 Naprava	170
9.2 Pakiranje	170
10. Tabela s vremenom kuhanja	170
11. Jamstvo	172
Servisni centar	172
Dobavljač	172

1. Važne napomene prije prve upotrebe

Ove upute pomoći će Vam da Vaš ekspresni lonac sigurno i ekonomično upotrijebite.

Svaka osoba, koja rukuje ovim ekspresnim loncem, čista ga ili odlaže, mora u potpunosti biti upoznata s ovim Uputama za upotrebu i razumijeti ih.

Stoga ove Upute za upotrebu čuvajte sigurnom mjestu, tako da Vam stoje na raspolaganju u svakom trenutku.

Ukoliko svoj ekspresni lonac želite prodati ili darovati, molimo da ga prodate ili darujete ovim uputama, kako bi i sljedeći vlasnik mogao koristiti napravo na siguran način.

2. Opis naprave

2.1 Namjena

S ovim ekspresnim loncem GSW sustav plus jela možete kuhati obzirno i ekonomično.

Donji dio lonca bez postavljenog poklopca može se upotrijebiti kao normalan lonac za kuhanje. Pod pritiskom, dakle s postavljenim poklopcem, ekspresni se lonac može upotrijebiti isključivo s vodom. Ako se ekspresni lonac zagrijava bez dovoljne količine vode, to može dovesti do teških oštećenja.

Naprava se ni u kojem slučaju ne smije upotrijebiti s poklopcem za prženje s uljem.

Ekspresni lonac je prikladan za sve kupovne vrste štednjaka, plinski, električni, staklokeramiki, halogenske i indukcije štednjake. Upotreba u pećnici je strogo zabranjena.



Ova naprava je pogodna za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne za komercijalnu uporabu.

2.2 Opseg dostave

Ekspresni lonac

- sastoji se od:
 - donji dio lonca, 6 l
 - poklopac s brtvenim prstenom
 - umetak za kuhanje na paru
 - tronožac za umetak za kuhanje na paru
- Upute za upotrebu

2.3 Opis funkcija

Time da je ekspresni lonac neprodušno i bez pare zatvori, prilikom kuhanja u unutrašnjosti ekspresnog lonca nastale tlak, koji je znatno viši od normalnog tlaka.

Zbog povećanog tlaka raste i temperatura u unutrašnjosti lonca na znatno više od 100 °C. Zbog povećane temperature Vaše se jelo kuha brže i obzirnije.

Donji dio lonca i poklopac izrađeni su iz visokovrijednog nehrđajućeg čelika.

Posebno jako GSW termo dno osigurava optimalnu i ravnomjernu distribuciju i skladištenje topline.

Lonac ima u poklopcu regulator tlaka, koji održava odabran tlak u unutrašnjosti lonca konstantnim.

Promjer ekspresnog lonca	Promjer dna koji je sposoban za indukcijsko djelovanje
oko 22 cm	oko 18 cm

2.4 Sigurnosni uređaji

Više sigurnosnih sustava brine za to da Vaša naprava čak i slučaju kvara radi sigurno.

Regulator tlaka **6** osigurava konstantan tlak unutar ekspresnog lonca. Tijekom rada ovdje stalno može izlaziti nešto pare.

Sigurnosni ventil **4** služi za ispuštanje pare u slučaju nadtlaka u loncu.

Pored sigurnosnog ventila **4** nalazi se dodatni ventil za nadtlak, koji ispušta nadtlak ako na regulatoru tlaka **6** i sigurnosnom ventilu **4** dođe do kvara.

Brava **8** se može za otvaranje poklopca gurnuti naprijed samo onda, kad je tlak ne izjednačen, a time i crveni sigurnosni ventil **4** pada prema dolje. Stoga poklopac nikad ne otvarajte nasilno.

3. Sigurnosne upute

Ovaj uređaj osmišljen je i proizveden prema suvremenoj tehnologiji. Uvažavaju se sve odgovarajuće europske sigurnosne smjernice i uređaj je ispitan od strane organizacije TÜV. Ipak mogu postojati opasnosti povezane s ovim uređajima.

Vaša sigurnost bi vam trebala vrijediti 5 minuta vašeg vremena! Za čitanje naših sigurnosnih uputa nije potrebno više vremena. Pretpostavljamo da većinu uputa već poznajete, no ipak ih pročitajte jer neke od njih ipak mogu biti novost za vas i mogu vas zaštititi od štete.

3.1 Objašnjenje pojmova

Sljedeći signalni pojmovi mogu se naći u ovim Uputama za upotrebu:



Upozorenje!

Visok rizik: Nepoštivanje upozorenja može uzrokovati ozljede tijela i materijalnu štetu.

Oprez!

Srednji rizik: Bez obzira ovo upozorenje može uzrokovati materijalnu štetu.

Napomena:

Nizak rizik: Činjenice koje treba imati na umu prilikom rukovanja napravom.

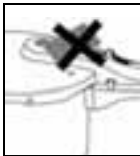

3.2 Opće upute

- Prije upotrebe, molim pažljivo pročitajte ove Upute za upotrebu. One su sastavni dio naprave i u svakom trenutku moraju biti na raspolaganju.
- Napravu upotrijebite samo za opisano namjenu (vidi "2.1 Namjena" na stranici 160).
- Uređaj upotrebljavajte isključivo kako je opisano u uputama za upotrebu. Proizvođač/distributer ne preuzima odgovornost za moguće posljedice uzrokovane drugačijom upotrebom ili nepoštivanjem uputa za upotrebu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen upotrebi od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenih fizičkim, senzornim ili psihičkim sposobnostima ili osobama s nedovoljno iskustva i/ili s nedostatnim znanjem, osim ako ih nadzire za njihovu sigurnost odgovorna osoba ili ako su dobili upute za upotrebu uređaja od strane te osobe. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Molim, imajte na umu da svaki zahtjeva na jamstvo i odgovornost prestaje važiti, ukoliko budete upotrijebili dijelove pribora koji nisu preporučeni u Uputama za upotrebu ili se kod popravaka ne budu koristili isključivo originalni zamjenski dijelovi. To vrijedi i za popravke koje obavljaju nestručne osobe. Adresu servisa možete naći pod "11. Jamstvo" na stranici 172.
- Kod eventualnih funkcijskih smetnji u okviru jamstvenog roka održavanje i popravak naprave smije obaviti samo naš Servisni centar. U suprotnom prestaje važiti jamstvo.
- Nikada ne zagrijavajte ekspresni lonac s namještenim poklopcem bez da ste ga prethodno napunili vodom. Bez vode može doći do teškog oštećenja naprave.
- Pobrinite se da nikad ne ispari cijela tekućina.
- Lonac upotrebljavajte samo onda kad su svi dijelovi čisti i kad se mogu lagano pomaknuti. Onečišćenja i masnoće mogu utjecati na sigurnosne naprave.

3.3 Zaštita od opekline i oparina

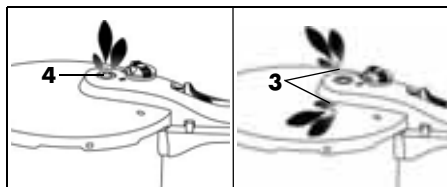


Upozorenje! Ovaj ekspresni lonac djeluje pod visokim tlakom i visokim temperaturama. Stoga obratite pažnju na sljedeće sigurnosne upute, jer u protivnom postoji opasnost od ozbiljnih opekline ili oparina.

- Prije svake upotrebe provjerite jesu li regulator tlaka **6** i sigurnosni ventil **4** začepljeni i mogu li se lako pomicati (vidi "6.1 Priprema ekspresnog lonca" na stranici 164).
- Na sigurnosnim sustavima nemojte provoditi zahvate koji nisu navedeni u odlomku "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167.
- Uvijek se pobrinite da je lonac ispravno zatvoren prije stavljanja na štednjak (vidi "6.1 Priprema ekspresnog lonca" na stranici 164).
- Površine ekspresnog lonca mogu tijekom kuhanja postati jako vruće. Stoga ih nemojte dodirivati, već ekspresni lonac isključivo hvatajte za ručke. Dodatno se zaštitite od visokih temperatura kuhinjskim krpama ili rukavicama za pećnicu.
- Kad je lonac pod tlakom pomičite ga samo s oprezom i vodoravno. Izbjegavajte udarce.
- Regulator tlaka **6** nikad ne smije biti prekriven drugim predmetima. 
- Dok je lonac pod tlakom, regulator tlaka **6** se ni u kom slučaju ne smije okrenuti u položaj otključavanja regulatora tlaka. 
- Iz izlaza za paru **5** može izlaziti para. Tijekom upotrebe smjer izlaza za paru **5** nikad nemojte usmjeravati na sebe ili na

mjesto gdje bi netko mogao proći. U slučaju greške ovdje bi izašao snažni mlaz pare.

- Kod pomicanja regulatora tlaka **6** može doći do ispuštanja snažnog mlaza pare iz izlaza za paru **5**. Stoga regulator tlaka **6** hvatajte samo za orebrenje **7**.
- Tijekom upotrebe sigurnosni otvor **3** nikad nemojte usmjeravati na sebe ili na mjesto gdje bi netko mogao proći. U slučaju greške ovdje bi izašao snažni mlaz pare.



- Ako para izlazi iz sigurnosnog ventila **4** ili sigurnosnog otvora **3**, odmah prekinite dovod topline jer je tlak u unutrašnjosti lonca previsok. Lonac tek onda ponovo upotrijebite kad je kvar uklonjen (vidi "8. Smetnje i njihovo uklanjanje" na stranici 169).
- Ekspresni lonac nikad nemojte puniti iznad oznake „MAX“ na unutarnjoj strani lonca. Kod hrane koja se podiže tijekom pripreme, kao npr. riža ili mahunarke, donji dio lonca smijete napuniti samo do polovice. Time se sprječava da hrana koja se priprema dođe do poklopca i eventualno začepi sigurnosni ventil.
- Meso s kožom (npr. goveđi jezik) može pod tlakom prilikom kuhanja nabubriti. Nemojte probadati kožu, dok je još nabubreno. Inače može doći do štrcanja vruće vode.
- Kod kašastih živežnih namirnica, blago protresite ekspresni lonac prije nego što ga otvorite, kako biste spriječili da jelo prsne iz lonca, čim otvorite poklopac.

3.4 Za sigurnost Vašeg djeteta



Upozorenje! Djeca često ne mogu dobro procijeniti opasnosti i time si navući posljedice. Stoga imajte na umu:

- Ovaj proizvod smije se upotrebljavati samo pod nadzorom odrasle osobe.
- Savjesno pazite na to da se naprava uvijek nalazi izvan doseg a djece.
- Pazite na to da ambalažna folija ne vodi do smrtnog slučaja za djecu. Folije pakiranja nisu igračke.

4. Imenovanje dijelova

- | | |
|---|---|
| 1 Ručka lonca | 8 Brava |
| 2 Poklopac | 9 Ručka poklopca |
| 3 Dva sigurnosna otvora (po jedan sa svake strane) | 10 Drška lonca |
| 4 Sigurnosni ventil | 11 Brtveni prsten (nije vidljiv, nalazi se u poklopcu) |
| 5 Izlaz pare | 12 Donji dio lonca |
| 6 Regulator tlaka | 13 Umetak za kuhanje na paru |
| 7 Orebrenje | 14 Tronožac |

5. Raspakiravanje i postavljanje

1. Uzmite pojedinačne dijelove iz pakiranja.
 2. Uklonite sve materijale pakiranja i ambalaže.
 3. Provjerite da li je uređaj bez oštećenja.
 4. Uklonite naljepnice ako ih ima.
 5. Provjerite sigurnosne naprave (vidi "6.1 Priprema ekspresnog lonca" na stranici 164).
 6. Očistite sve dijelove toplom vodom za ispiranje, isperite čistom vodom i nakon toga ih osušite.
 7. Napunite s 2 l vode.
 8. Neka lonac otprilike pola sata radi na položaju II (vidi "6.2 Kuhanje jela" na stranici 164).
 9. Ponovno očistite lonac.
- Opres!** Prije prve uporabe naprava mora biti temeljito očišćena, kako bi se uklonili eventualni proizvodni ostaci (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167).

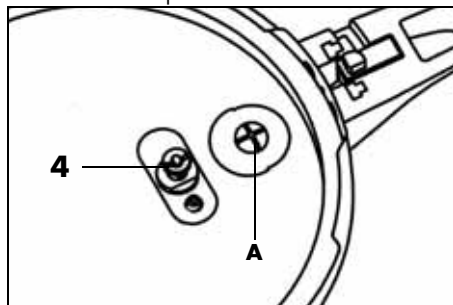
6. Posluživanje

6.1 Priprema ekspresnog lonca



Upozorenje!

Prije nego što kuhate u Vašem ekspresnom loncu, morate provjeriti sve sigurnosne uređaje, kako biste izbjegli oštećenja.



1. Provjerite je li otvor **A** regulatora tlaka **6** s unutarnje strane poklopca čist.
2. Ako to nije slučaj, očistite regulator tlaka **6** (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167).
3. Provjerite da je sigurnosni ventil **4** okretljiv i nije čvrsto uglavljen.
4. Provjerite da li je brtveni prsten **11** bez oštećenja, kao što su pukotine.

Napomena: Tijekom vremena brtveni prsten može postati tvrd i prestati ispravno brtviti. Tad na rubu poklopca izlazi para i brtveni prsten treba obnoviti. Nova brtva može se dobiti kod GSW službe za kupce (vidi "Servisni centar" na stranici 172).

5. Napunite donji dio lonca hranom koju želite kuhati.

Oprez!

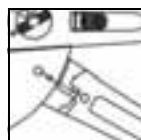
- Nikad ne punite ekspresni lonac iznad oznake "MAX" u unutrašnjosti lonca.
- S hranom koja povećava volumen prilikom kuhanja, poput riže ili mahunarki, smijete

napuniti donji dio lonca samo do polovice. Time se sprječava da hrana dopre do poklopca i eventualno začepi sigurnosni ventil.

- Kako bi se spriječilo oštećenje naprave, u donjem dijelu lonca uvijek mora biti najmanje 0,25 l tekućine, kako bi se moglo proizvesti dovoljno pare i lonac se ne pregrije.
- Tijekom kuhanja uređaj ne smije ostati bez nadzora.

6. Napunite vodom ili juhom.

7. Postavite poklopac **2** na donji dio lonca **12** tako da okrugla oznaka na poklopcu pokazuje na točku na dršci lonca **10**.



8. Okrećite poklopac sve dok drška poklopca **9** i ručka lonca **10** ne budu stajali jedno iznad drugog i čujno se uglave.
9. Kod postavljenog poklopca provjerite može li se brava **8** lagano pomicati i vraća li se samostalno u stražnji položaj čim je pustite.

6.2 Kuhanje jela

1. Odaberite na regulatoru tlaka **6** željenu razinu kuhanja:

I: Bio kuhanje:



II: Brzo kuhanje:



Napomena: Bio kuhanje radi s 0,6 bara (600 hPa) i brzo kuhanje radi s 1,0 bara (1000 hPa) nadtlaka.

2. Postavite ekspresni lonac na ploču za kuhanje koja po mogućnosti ima isti promjer kao dno lonca.

Oprez!

- Ploča štednjaka ne smije biti veća od dna lonca. U suprotnom bi se na rubu lonca podizala prevelika vrućina koja može oštetiti plastične ručke.
 - Na plinskom štednjaku plamen ne smije ići dalje od dna lonca.
 - Na štednjaku na struju promjer ploče za kuhanje ne smije biti veći od promjera dna lonca.
3. Uključite ploču za kuhanje na najvišu razinu.

Čim u loncu nastane prva para, crveni sigurnosni ventil **4** ide prema gore i zabravi pritom poklopac.

Napomena: na početku kuhanja na sigurnosnom ventilu može izlaziti nešto pare.

4. Čim na regulatoru tlaka **6** izlazi para, smanjite dovod energije na 1/3 tako da samo još malo pare izlazi na regulatoru tlaka.

U tom trenutku započinite u receptima spomenuto vrijeme kuhanja.

Napomena: Ukoliko para jedva još izlazi, kuhate optimalno u odnosu na uštedu energije i brzinu.

6.3 Bio kuhanje

Daleko najobzirniji način pripreme, posebno za povrće, je bio kuhanje. Prilikom bio kuhanja hrana dolazi u doticaj s samo s vrućom parom, ali s tekućom vodom jedva.

Time se sprječava da se minerali, vitamini i druge važne sastojci uklone iz hrane koje se kuha.

Bio-kuhano povrće također ima i bitno intenzivniji okus od kuhanog.

1. Napunite s najmanje 0,25 litara vode.
2. Stavite tronožac **14** u donji dio lonca **12**.
3. Stavite hranu za kuhanje u umetak za kuhanje na paru **13**.
4. Postavite umetak za kuhanje na paru **13** na tronožac **14**.
5. Nastavite dalje kako je opisano u "6.2 Kuhanje jela" na stranici 164.

6.4 Otvaranje ekspresnog lonca



Upozorenje!

- Ako je crveni sigurnosni ventil **4** još gore, u loncu vlada tlak i poklopac nije moguće otvoriti. Ni pod kojim uvjetima ne pokušavajte otvoriti poklopac silom. Inače bi naglo oslobađanje tlaka moglo dovesti do oparina. Lonac se može otvoriti tek kad se crveni sigurnosni ventil **4** u potpunosti spusti.
- Iz izlaza za paru **5** može izlaziti para. Tijekom upotrebe smjer izlaza za paru **5** nikad nemojte usmjeravati na sebe ili na mjesto gdje bi netko mogao proći.
- Kod pomicanja regulatora tlaka **6** može doći do ispuštanja snažnog mlaza pare iz izlaza za paru **5**. Stoga regulator tlaka **6** hvatajte samo za orebrenje **7**.

Oprez! Lonac nikada potpuno ne uranjajte u vodu. Tlak bi se inače mogao naglo urušiti, što može dovesti do oštećenja lonca i razgradnje kuhane hrane.

Postoji više mogućnost kako da se lonac ohladi, kako biste ga mogli otvoriti.

Metoda 1: Isparivanje

Kod ove metode para se ispušta tako dugo, dok se tlak u loncu ne spusti, kako bi se moglo otvoriti poklopac.



Upozorenje!


- Kod te metode vruća para izlazi iz regulatora tlaka. Stoga pripazite pritom da se ne ozlijedite vrućom parom.
- Ako ste kuhali na stupnju II, temperatura tekućine u loncu iznosi otprilike 120 °C. Prebrzo ispuštanje tlaka moglo bi dovesti do jakog vrenja tekućine i iznimno snažnom izlazu pare. U ovom slučaju postupite postepeno.

1. Uzmite lonac sa štednjaka.

2. Prvo okrenite regulator pare **6** na položaj **I**.



3. Sačekajte dok izlaz pare dosta oslabi.

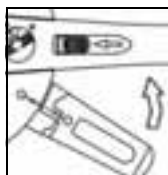
4. Okrenite regulator tlaka **6** u položaj za isparavanje .



5. Pričekajte dok se tlak ne izjednači, a time i crveni sigurnosni ventil **4** spusti prema dolje.

Napomena: Čim se crveni sigurnosni ventil **4** spusti prema dolje, temperatura u unutrašnjosti ekspresnog lonca iznosi još gotovo 100 °C.

6. Tek sada bravu **8** gurnite prema naprijed i istovremeno poklopac u smjeru suprotnom smjeru kazaljki na satu sve dok okrugla oznaka na poklopcu ne pokaže na okruglu oznaku na dršci lonca **10**.



Napomena: Čim bravu gurnete **8** prema naprijed, može izlaziti još nešto preostale pare.

7. Uklonite poklopac s lonca.

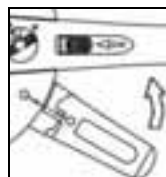
Metoda 2: Ušteda energije

Kod ove metode isključite ploču štednjaka nekoliko minuta prije kraja kuhanja i ostavite lonac stajati na ploči štednjaka. Time optimalno iskoristavate ostatak topline i štedite energiju.

1. Pričekajte dok se tlak ne izjednači, a time se i crveni sigurnosni ventil **4** spusti prema dolje.

Napomena: Čim se crveni sigurnosni ventil **4** spusti prema dolje, temperatura u unutrašnjosti ekspresnog lonca iznosi još gotovo 100 °C.

2. Tek sada bravu **8** gurnite prema naprijed i istovremeno poklopac u smjeru suprotnom smjeru kazaljki na satu sve dok okrugla oznaka na poklopcu ne pokaže na okruglu oznaku na dršci lonca **10**.



Napomena: Čim bravu gurnete **8** prema naprijed, može izlaziti još nešto preostale pare.

3. Uklonite poklopac s lonca.

Metoda 3: Ušteda vremena

Kod ove metode uzmite lonac s ploče štednjaka pri kraju kuhanja. Da biste ga odmah otvoriti, tlak u unutrašnjosti ekspresnog lonca treba umjetno smanjiti, prije nego ga možete otvoriti. Ova metoda prije svega štedi vrijeme.

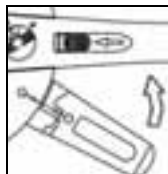
1. Držite ekspres lonac pod ne previše jakim mlazom vode dok se crveni sigurnosni ventil **4** ne spusti prema dolje.



Opres! Uvjerite se da je mlaz vode ne pada na regulator tlaka **6** ili sigurnosni **4** ventil. U suprotnom

bi voda mogla dospjeti u unutrašnjost lonca i razrijediti jela.

2. Tek sada bravu **8** gurnite prema naprijed i istovremeno poklopac u smjeru suprotnom smjeru kazaljki na satu sve dok okrugla oznaka na poklopcu ne pokaže na okruglu oznaku na dršci lonca **10**.



Napomena: Čim bravu gurnete **8** prema naprijed, može izlaziti još nešto preostale pare.

3. Uklonite poklopac s lonca.

7. Čišćenje, njega, održavanje

Vaš nov ekspresni lonac ekstremno je nezahijevan za održavanje. Kako bi Vas dugo radovao, uvijek temeljito trebate izvesti sljedeće mjere čišćenja.

7.1 Rokovi

Djelatnost	Rok	Poglavlje
Donji dio lonca 12 očistite	nakon svake upotrebe	„7.2 Čišćenje ekspresnog lonca“
Regulator tlaka 6 očistite	kod uprljanosti	„7.2 Čišćenje ekspresnog lonca“
Poklopac 2 očistite	nakon svake upotrebe	„7.2 Čišćenje ekspresnog lonca“
Brtneni prsten 11 očistite	nakon svake upotrebe	„7.2 Čišćenje ekspresnog lonca“
Brtneni prsten zamijenite	prema potrebi, 1x godišnje	„Brtneni prsten (11):“ na stranici 168

7.2 Čišćenje ekspresnog lonca

Opres! Nikad ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer bi Vaš ekspresni lonac na taj način mogao biti oštećen.

Napomene:

- Očistite ekspresni lonac po mogućnosti odmah nakon upotrebe kako biste spriječili osušene ostatke hrane.
- Slana, kisela, slatka ili alkalna jela ne držite predugo u loncu. To može dovesti do promjene boje površine koje nemaju utjecaja na funkcionalnost.

Donji dio lonca (12):

Očistite donji dio lonca **12** nakon svake upotrebe:

1. Isperite donji dio lonca vrućom vodom i sredstvom za čišćenje.
2. Isperite čistom vodom.
3. Osušite donji dio lonca krpom za posuđe, kako bi se izbjegao nastanak mrlja.

Napomena: Donji dio lonca možete očistiti i u perilici posuđa.

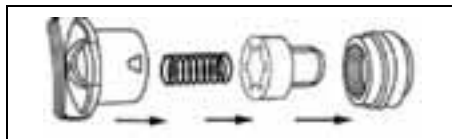
Regulator tlaka (6)

Regulator tlaka **6** potrebno je rastaviti i očistiti samo onda ako je došlo do onečišćenja zbog hrane koja je visoko podignuto kuhala u loncu.

1. Pritisnite regulator tlaka **6** prema dolje i pritom ga okrenite na položaj „Ø“.



2. Izvucite regulator tlaka.
3. Provjerite ima li na regulatoru tlaka vidljivih onečišćenja.
4. Ako na regulatoru tlaka nema vidljivih onečišćenja:
 - Isperite regulator tlaka čistom vodom.
 - Ostavite regulator tlaka da se osuši.
 - Ponovno umetnite regulator tlaka u poklopac prema koraku **7**.



5. Ako na regulatoru tlaka ima vidljivih onečišćenja, potrebno ga je rastaviti i očistiti:
 - Skinite plavi mijeh s kućišta regulatora tlaka.
 - Uklonite prozirni tlačni poklopac.
 - Uklonite tlačnu oprugu.
 - Očistite dijelove vrućom vodom i sredstvom za čišćenje.
 - Temeljito isperite dijelove pod čistom, vrućom vodom.
 - Ostavite dijelove da se osuše.
6. Ponovno sastavite regulator tlaka:
 - Umetnite tlačnu oprugu u kućište regulatora tlaka.
 - Postavite prozirni tlačni poklopac na oprugu.
 - Umetnite plavi mijeh na način da oba nastavka na mijehu uđu u odgovarajuće prihvate na kućištu regulatora tlaka.

7. Umetnite regulator tlaka u poklopac:

- Regulator tlaka mora pokazivati na simbol „Ø“.
- Pritisnite regulator tlaka prema dolje i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljki na satu.



Poklopac (2):

Opresz! Poklopac je **nije** prikladan za pranje u perilici posuđa.

1. Operite poklopac vrućom vodom i sredstvom za čišćenje.

Ako je poklopac jako prljav, namočite ga je prethodno u vodu za ispiranje.
2. Temeljito isperite poklopac čistom, toplom vodom.
3. Osušite poklopac kuhinjskom krpom, kako biste izbjegli nastanak mrlja.

Brtneni prsten (11):

Napomena: Kod redovitog korištenja ekspresnog lonca trebali biste jednom godišnje zamijeniti brtvilo. Novo brtvilo možete dobiti kod GSW Službe za kupce (vidi " Servisni centar" na stranici 172).

1. Skinite brtneni prsten s poklopca.
2. Isperite brtneni prsten pod čistom, toplom vodom.
3. Osušite brtneni prsten krpom za posuđe.



Napomena: Brtneni prsten ne smije biti pritisnut ili deformiran tijekom skladištenja. Stoga za čuvanje stavite brtneni prsten natrag u poklopac.

7.3 Sladištenje ekspresnog lonca

Opresz! Ekspresni lonac ne smije se skladištiti u zatvorenom stanju. Bez ventilacije može doći do nastanka kondenzata i dovesti do neugodnih mirisa ili oštećenja.

1. Stavite, ukoliko je na raspolaganju, tronožac i umetak za kuhanje na pari u donji dio lonca.
2. Umetnite brtveni prsten u poklopac.
3. Čuvajte donji dio lonca i poklopac odvojeno.



8. Smetnje i njihovo uklanjanje




Upozorenje!

Čim bilo gdje nekontrolirano izlazi para, morate odmah zaustaviti dovod topline.

Naprava se može ponovno upotrijebiti tek nakon uklanjanja smetnje. Samo određen izlaz pare **6** je normalan.

Smetnja	Uzrok	Uklanjanje
Između poklopca i londa izlazi paraf 	Lonac nije ispravno zatvoren	Ponovno ispravno zatvorite lonac
	Brtveni prsten je prljav	Očistite brtvilo
	Brtveni prsten neispravan/ pohaban	Obnovite brtvilo (1 x godišnje)
Iz regulatora tlaka ne izlazi para	Para izlazi između poklopca i lonca	vidi prethodnu točku
	Regulator tlaka prljav	Očistite regulator tlaka (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167)
	Nedovoljno tekućine u loncu	Lonac ostavite da se polako ohladi i napunite s najmanje 0,25 l tekućine
	Dovod topline prenizak	Povećajte dovod topline (ploču štednjaka podesite na više)
Iz regulatora tlaka izlazi previše pare	Dovod topline previsok	Smanjite dovod topline (ploču štednjaka podesite niže)
	Regulator tlaka prljav	Očistite regulator tlaka (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167)
Sa strane od regulatora tlaka jako izlazi para	Regulator tlaka neispravno montiran	Ispravno montirajte regulator tlaka vidi "Regulator tlaka (6)" na stranici 168)
Iz sigurnosnog ventila odjednom izlazi para i tekućina 	Otvor regulatora tlaka je začepljen	Skinite lonac sa štednjaka i ostavite ga da se ohladi. Zatim očistite regulator tlaka i otvor regulatora tlaka u poklopcu (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167)
	Sigurnosni ventil je neispravan	Zamijenite sigurnosni ventil

Smetnja	Uzrok	Uklanjanje
Iz sigurnosnih otvora izlazi para 	Regulator tlaka je prljav	Skinite lonac sa štednjaka i ostavite ga da se ohladi. Zatim očistite regulator tlaka (vidi "7.2 Čišćenje ekspresnog lonca" na stranici 167)
	Regulator tlaka je neispravan	Zamijenite regulator tlaka s novim
	Sigurnosni ventil je neispravan	Zamijenite sigurnosni ventil (vidi "Servisni centar" na stranici 172).
Poklopac se ne može otvoriti	U loncu ima još nadtlaka	Postupite kako je opisano u odlomku "6.4 Otvaranje ekspresnog lonca" na stranici 165
Poklopac se ne može pravilno postaviti	Poklopac ili donji dio lonca su se izobličili	Lonac se smije dalje upotrebljavati samo s novim poklopcem odn. donjim dijelom lonca

9. Odlaganje

9.1 Naprava

Kod jednom želite odložiti svoj ekspresni lonac, pridržavajte se odgovarajućih propisa o okolišu u svojoj zemlji.

9.2 Pakiranje

Ako želite odlagati ambalažu, pazite na odgovarajuće propise o okolišu u Vašoj zemlji.

10. Tabela s vremenom kuhanja

Sljedeći podaci podrazumijevaju se kao približne vrijednosti kod kuhanja s stupnjem **II**. Na stupnju **I** vrijeme kuhanja se produžuje za oko 50%. GSW točno vrijeme ovisi o veličini, svježini i kakvoće korištenih živežnih namirnica.

Juhe	
Juha od graha (prethodno namočen)	15 - 20 min
Juha od graška (bez prethodnog namakanja)	20 - 25 min
Juha od graška (prethodno namočen)	10 - 15 min
Juha od povrća	4 - 8 min
Juha od ječma	18 - 20 min
Juha od krupice	3 - 5 min

Gulaš juha	15 - 20 min
Juha od zobenih pahuljica	3 - 4 min
Juha od krumpira	5 - 6 min
Kostna juha	20 - 25 min
Hladnetina	25 - 30 min
Leća (bez prethodnog namakanja)	15 - 20 min
Leće (prethodno namočena)	8 - 10 min
Mineštra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Rižina juha	8 - 10 min
Goveđa juha (ovisno o težini mesa)	35 - 40 min
Pileća juha (ovisno o veličini i starosti)	20 - 25 min

Juha s tjesteninom	3 - 5 min
Juha od rajčice s rižom	8 - 10 min
Juha od luka	2 - 3 min
Paprikaš	
Lonac s povrćem	6 - 7 min
Irski lonac	15 min
Leća (prethodno namočena) sa slaninom i krumpirom	10 min
Pichelsteiner	15 min
Pikantni lonac s rižom	8 - 10 min
Srpsko meso s rižom i gljivama	8 min
Meso	
Svinjska koljenica	30 - 40 min
Gulaš	15 - 20 min
Ovčetina s grahom	15 min
Piletina (ovisno o veličini i težina)	20 - 25 min
Teletina, sjeckana	6 min
Teletina, kunić	15 - 20 min
Teleći frikase	10 min
Teleća koljenica	20 - 30 min
Teleći ragu s rižom	10 - 12 min
Mesne okruglice	8 min
Pureći batak	25 - 35 min
Goveda pečenka	35 - 45 min
Rebrica s kiselim zeljem i krumpirom	8 - 10 min
Rostbif	20 - 25 min
Rolade	15 - 25 min
Kisela pečenka	30 - 35 min
Šunka, pečena	20 - 25 min
Šunka, kuhana	30 - 35 min
Svinjska pečenka	25 - 30 min
Svinjska koljenica	35 - 40 min
Svinjski curry	10 - 15 min
Nabodena pečenka	35 - 45 min
Jezik teletina, svinjetina, divljač	20 - 25 min
Jezik vola, svježje ili dimljeni	50 - 60 min

Riba, divljač	
Bujabes	16 min
Pirjana riba s krumpirom	6 - 8 min
Riba u umaku iz bijelog vina s krumpirom	6 - 8 min
Srneća koljenica, pirjana	25 - 30 min
Ragu iz divljač	15 - 25 min
Povrće	
Cvjetača (ovisno o sorti)	4 - 6 min
Cvjetača, cijela (ovisno o sorti)	6 - 8 min
Grah, zelen	5 - 7 min
Cikorija	6 - 8 min
Grašak, zeleni	3 - 4 min
Mrkva	5 - 7 min
Krumpir u lupini	10 - 15 min
Krumpir, oguljen	6 - 8 min
Korabica ili bijela repa	4 - 6 min
Mrkva, narezana	6 min
Paprika, punjena	6 - 8 min
Gljive	6 - 8 min
Prokulice, svježje	4 - 6 min
Cikla	15 - 25 min
Crveni kupus, bijeli kupus, kelj	8 - 10 min
Krumpir s vrhnjem	5 - 7 min
Kiseli kupus	8 - 10 min
Crni korijen	5 - 6 min
Celer	15 - 25 min
Šparoge	7 - 8 min
Rajčice, punjene	2 - 3 min
Mahunarke	
Zrna graha (prethodno namočena)	15 - 20 min
Grašak, cijeli (bez prethodnog namakanja)	20 - 25 min
Grašak (namočen)	10 - 15 min
Grašak, zeleni (prethodno namočen)	20 - 25 min

Leća (bez prethodnog namakanja)	15 - 20 min
Leća (prethodno namočena)	8 - 10 min
Živežne namirnice	
Ječam	18 - 20 min
Knedle iz krumpira, sirove	8 - 10 min

Riža s mlijekom	10 min
Smeđa riža	15 - 20 min
Knedle iz zemljica	6 - 8 min
Tjestenina	4 - 6 min

11. Jamstvo

Ekspresni lonac tvrtke GSW je izrađen od nehrđajućeg čelika. Kod stručne njege i pravilnog korištenja njegovo je trajanje gotovo čitav život.

Jamčimo da u ekspresnom loncu tvrtke GSW nema materijalnih ili konstrukcijskih grešaka. Kod proizvodnje obrađeni materijali zadovoljavaju najviše kriterije kakvoće.

Ukoliko unatoč našim brižljivim kontrolama u roku od 2 godine nakon kupnje bude potreban popravak, čijim je uzrokom bila tvornička greška ili greška materijala, taj se izvede besplatno. Potrošni dijelovi brzog habanja, kao što su na primjer brtvila, izuzeti su iz jamstva.

Kod uporabe dijelova, koji nisu preporučeni u ovim Uputama, normalnog habanja, uporabe sile, popravaka na vlastitu ruku i nestručnog korištenja zahtjev za ispunjenje jamstva otpada.

(1) U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

(2) Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

(3) Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.



Servisni centar

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet 2

D-55595 Spabrücken

e-pošta: service@gsw-stahlwaren.de

Besplatna telefonska servisna linija:

00800-01260912

IAN: 420329_2201

Ova uputstva možete pronaći i na internetu:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Dobavljač

GSW Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet 2

55595 Spabrücken

NJEMAČKA



**Izjava o sukladnosti
u skladu s direktivom o tlačnim napravama 2014/68/EU
za parni lonac (ekspresni lonac):**

koji distribuira
**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Njemačka**

Ovim izjavljujemo da parni lonac (ekspresni lonac) u nastavku

**Ekspresni lonac GSW System Rapid
(volumen 6 litara)
iz nehrđajućeg čelika 18/8
broj proizvoda 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

odgovara zahtjevima Direktive o tlačnim napravama 2014/68/EU.

Provedeni postupak ocjenjivanja sukladnosti:

Kontrola proizvodnje: Modul A (interna kontrola proizvodnje)

**Traženi uzorak kontrole u okviru Modula B
(EZ ispitivanje tipa),
(Prilog II , dijagram 5, odstupanje)**

**provedena je i potvrđena od strane prijavljenog tijela:
Identifikacijski broj 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 München/Njemačka
sproveden i potvrđen.**

**Odgovarajući certifikat:
TÜV Certifikat Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057**

Upotrebene norme: EN 12778:2002/A1:2005
Ostale primijenjene norme: nikakve

Mjesto, datum

Spabrücken, den 04.11.2022

Ime, funkcija i potpis ovlaštene osobe:
Peter Gäns
Direktor

Tartalom

1. Fontos tudnivalók az első használat előtt	174
2. A készülék leírása	175
2.1 Rendeltetési cél	175
2.2 Szállítási terjedelem	175
2.3 A működés leírása	175
2.4 Biztonsági alkatrészek	175
3. Biztonsági utasítások	176
3.1 Fogalommagyarázat	176
3.2 Általános tudnivalók	176
3.3 Égés és forrázás elleni védelem	177
3.4 Gyermekei biztonsága érdekében	178
4. Az alkatrészek megnevezése	178
5. Kicsomagolás és felállítás	178
6. Kezelés	179
6.1 A kukta előkészítése	179
6.2 Ételkészítés	179
6.3 Biofőzés	180
6.4 A kukta felnyitása	180
7. Tisztítás, ápolás, karbantartás	182
7.1 Határidők	182
7.2 A kukta tisztítása	182
7.3 A kukta tárolása	184
8. Üzemzavarok és elhárításuk	184
9. Hulladékeltávolítás	185
9.1 Készülék	185
9.2 Csomagolás	185
10. Főzési idő-táblázat	186
11. Jótállási	187

1. Fontos tudnivalók az első használat előtt

Ez a Kezelési utasítás segít Önnek a kuktát biztonságosan és takarékosan használni.

Mindenki, aki ezt a kuktát használja, tisztítja vagy hulladékként kezeli, köteles ezt a Kezelési utasítást végigolvasni, teljes tartalmát tudomásul venni és megérteni.

Ezért gondosan őrizze meg ezt a Kezelési utasítást, hogy az bármikor rendelkezésre álljon.

Ha a kuktát eladja vagy elajándékozza, ezt a Kezelési utasítást is adja tovább, hogy az edényt a következő tulajdonos is biztonságosan használhassa.

2. A készülék leírása

2.1 Rendeltetési cél

Ezzel a GSW System Rapid kuktával az ételeket kíméletesen és energiatakarékosan készítheti el.

Ha a fedőt nem rakja fel, az edényt közönséges lábasként használhatja.

Nyomás alatt, tehát felhelyezett fedővel a kuktát csak akkor használja, ha van benne víz. Ha nem tesz a kuktába elegendő vizet, az súlyos károkat okozhat.

Soha ne használja a kuktát felrakott fedővel olajban történő sütéshez.

A kuktát minden a kereskedelemben szokványos tűzhelytípuson, tehát gáz-, elektromos-, üvegkerámia-, halogén- vagy indukciós tűzhelyen is használhatja. Sütőben használni szigorúan tilos.



A készülék csak magánháztartásokban alkalmazható, kisipari használatra nem alkalmas.

2.2 Szállítási terjedelem

Kukta

- amely a következőkből áll:
 - Kuktafazék, 6 l
 - Fedél tömítőgyűrűvel
 - Párolóbetét
 - Tartóláb a párolóbetéthez
- Kezelési utasítás

2.3 A működés leírása

A kukta lég- és gőzmentesen zár, így az edényben főzés közben a környezeti légnyomást jóval meghaladó nyomás keletkezik.

A nagy nyomás hatására a kukta belsejében a hőmérséklet is jóval 100 °C fölé emelkedik, így a

főznievaló gyorsabban és kíméletesebben készül el.

A fedő és a fazék minőségi nemesacélból készült.

A különösen vastag GSW termo fenéklemez optimális, egyenletes hőelosztást és tárolást biztosít.

A fedőben egy nyomásszabályozó van, amely a kiválasztott nyomást a kuktában állandó szinten tartja.

Kukta átmérője	Indukciós hatású talpátmérő
kb. 22 cm	kb. 18 cm

2.4 Biztonsági alkatrészek

Az Ön készüléke több biztonsági rendszerrel is rendelkezik, így meghibásodás esetén is biztonságosan működik.

A nyomásszabályozó **6** lehetővé teszi a nyomás állandó szinten tartását. Üzem közben ezen keresztül némi gőz távozhat.

A biztonsági szelep **4** gondoskodik arról, hogy a kuktában keletkező túlnyomás esetén a gőz távozhasson.

A biztonsági szelep **4** mellett egy további túlnyomásszelep található, amely a nyomásszabályozó **6** és a biztonsági szelep **4** működési zavara esetén csökkenti a túlnyomást.

A reteszt **8** a fedő felnyitásához csak akkor lehet előre tolni, ha a nyomás kiegyenlítődött, és ezáltal a piros biztonsági szelep **4** leesik. Ezért soha ne erőltesse a fedél felnyitását.

3. Biztonsági utasítások

A készüléket a legmodernebb technológiával tervezték és gyártották. A készülék – amelyet a TÜV bevizsgált – valamennyi európai biztonsági irányelv előírásainak megfelel. Ennek ellenére azonban az ilyen készülékek használata veszélyes is lehet.

Az Ön biztonsága megér 5 percet! Nem kell ennél több idő a biztonsági utasítások átoltasásához. A legtöbb tudnivaló már biztosan ismerős, mégis olvassa el őket, mert lehet, hogy néhány tudnivaló újdonság az Ön számára, és segítségükkel elkerülheti a káreseményeket.

3.1 Fogalommagyarázat

Ebbe a Kezelési utasításban a következő fogalmakkal találkozhat:



Figyelmeztetés!

Nagy kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása életveszélyes lehet.

Vigyázat!

közepes kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása anyagi károkat okozhat.

Fontos tudnivaló:

csekély kockázat: A készülék használatakor figyelembe veendő tények.

3.2 Általános tudnivalók

- Használat előtt olvassa végig ezt a Kezelési utasítást. A Kezelési utasítás a készülékhez tartozik, és mindig rendelkezésre kell állnia.
- A készüléket csak az itt leírt rendeltetésnek megfelelően használja (lásd „2.1 Rendeltetési cél” a 175. oldalon).
- A készüléket kizárólag az ebben a kezelési utasításban leírtak szerint használja. A gyártó/forgalmazó nem vállal felelősséget a más módon történő használatból vagy a kezelési utasítás előírásainak be nem tartásából származó esetleges következményekért.

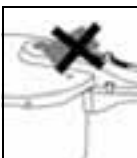
- Olyan személyek (a gyermekeket is ideértve), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességei korlátozottak, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/ vagy ismerettel, a készüléket kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett, illetve akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy megtanította őket a készülék használatára. Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Vegye figyelembe, hogy jótállásra nem tarthat igényt, ha olyan tartozékokat használ, amelyeket utasításunkban nem ajánlunk, vagy ha a javítások során nem eredeti alkatrészeket használtak. Ez olyan javításokra is vonatkozik, amelyeket nem képzett szakember végez. A szerviz címét itt találja: 187. oldalon a „11. Jótállási”.
- Esetleges működési rendellenességek esetén a garancia időtartamán belül a készülék javítását csakis cégünk szervizközpontja végezheti. Máskülönben megszűnik a garancia.
- Felrakott fedő esetén a készüléket csak akkor melegítse fel, ha víz is van benne. Víz nélkül az edény súlyos károkat szenvedhet.
- Soha ne hagyja, hogy a folyadék teljes mennyisége elgőzölögjön.
- A kuktát csak akkor használja, ha annak minden alkatrésze tiszta és könnyen mozgatható. A szennyeződések és a zsírmaradványok hatással lehetnek a biztonsági eszközök működésére.

3.3 Égés és forrázás elleni védelem



Figyelmeztetés! A készülék nagy nyomáson és nagy hőmérsékleten működik. Ezért feltétlenül vegye figyelembe a következő biztonsági utasításokat, mert ellenkező esetben fennáll a súlyos égés és a forrázás veszélye.

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó **6** és a biztonsági szelep **4** nincs-e eltömődve, és könnyen mozgatható-e (lásd „6.1 A kukta előkészítése” a 179. oldalon).
- A biztonsági berendezéseken kizárólag a 182. oldalon a „7.2 A kukta tisztítása” fejezetben leírt beavatkozásokat végezze el.
- A kuktát mindig csak megfelelően lezárt állapotban helyezze a tűzhelyre (lásd „6.1 A kukta előkészítése” a 179. oldalon).
- A kukta felülete főzés közben nagyon átforrósodhat. Ezért a kuktát ne érintse meg, hanem kizárólag a fülénél fogva mozgassa. A magas hőmérséklet elleni további védelem érdekében használjon edényfogót vagy fogókesztyűt.
- A nyomás alatt lévő kuktát nagyon óvatosan és vízszintesen mozgassa. Ügyeljen arra, hogy a fazék ne ütközzön semmihez.
- A nyomásszabályozót **6** soha nem takarhatják el más tárgyak.

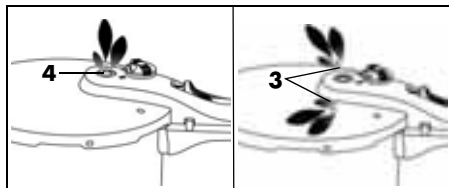


- Amíg a kukta nyomás alatt van, semmiképpen nem szabad a nyomásszabályozót **6** kireteszelési állásba fordítani.
- A gőzkieresztőből **5** gőz áramolhat ki. Használat közben soha ne fordítsa a gőzkieresztőt **5** önmaga felé, vagy olyan hely felé, ahol mások elhaladhatnak. Hibás



működés esetén a gőznyílásból erős gőzsugár távozik.

- A nyomásszabályozó **6** elállítása esetén a gőzkieresztőből **5** erős sugárban áramolhat ki a gőz. Ezért a nyomásszabályozót **6** csak a bordázatnál **7** fogja meg.
- Használat közben soha ne fordítsa a biztonsági nyílást **3** önmaga felé, vagy olyan hely felé, ahol mások elhaladhatnak. Hibás működés esetén a gőznyílásból erős gőzsugár távozik.



- Amennyiben a biztonsági szelepnél **4** vagy a biztonsági nyíláson **3** keresztül gőz távozik, azonnal kapcsolja ki a hőforrást, mert a kukta belsejében túl magas a nyomás. A kuktát csak a hiba elhárítása után használja ismét (lásd „8. Üzemzavarok és elhárításuk” a 184. oldalon).
- A kuktát soha ne töltsé fel annyira, hogy a folyadék a fazék belsejében lévő „MAX” jelölés fölé érjen. Főzés közben növekvő térfogatú anyagok, például rizs vagy hüvelyesek, esetében a kuktafazekat csak fele részig szabad megtölteni. Így elkerülhető, hogy a főznivaló növekedés közben elérje a fedelet, és esetleg eltömítse a biztonsági szelepet.
- A bőrös hús (pl. a marhanyelv) főzés közben megduzzadhat. Ne szúrja át a bőrt, amíg a hús még duzzadt. Ellenkező esetben forró folyadék fröcskölődhet ki.
- Ha pürészerű ételt főz, a fedő felnyitása előtt azt egy kicsit rázza meg, így megakadályozhatja, hogy a fedő felnyitásakor étel fröcsköljön ki.

3.4 Gyermekai biztonsága érdekében



Figyelmeztetés! A gyermekek a veszélyt gyakran nem tudják megfelelően felbecsülni, így gyakrabban megsérülnek. Ezért ügyeljen a következőkre:

- A termék csak felnőtt felügyelete mellett használható.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékhez gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Ügyeljen arra, hogy a csomagolófólia ne válhasson a gyermekek számára halálos csapdává. A csomagolófólia nem játékszer.

4. Az alkatrészek megnevezése

- | | |
|--|--|
| 1 a kukta füle | 8 retesz |
| 2 fedő | 9 a fedő füle |
| 3 két biztonsági nyílás (oldalanként egy) | 10 a kukta nyele |
| 4 biztonsági szelep | 11 tömítőgyűrű (nem látható, a fedőben van) |
| 5 gőzkieresztő | 12 kuktafazék |
| 6 nyomásszabályozó | 13 párolóbetét |
| 7 bordázat | 14 tartóláb |

5. Kicsomagolás és felállítás

1. Vegye ki a tartozékokat a csomagolásból.
 2. Távolítsa el a csomagoló- és a csomagoláshoz mellékelt anyagokat.
 3. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék.
 4. Távolítsa el a felragasztott címkéket.
 5. Ellenőrizze a biztonsági eszközöket (lásd „6.1 A kukta előkészítése” a 179. oldalon).
 6. Minden alkatrészt tisztítson meg forró mosogatószeres vízzel, öblítsen át tiszta vízzel, majd töröljön szárazra.
 7. Töltsön be körülbelül 2 liter vizet.
 8. Működtesse a kuktát körülbelül fél óráig II állásban (lásd „6.2 Ét elkészítés” a 179. oldalon).
 9. Ismét tisztítsa meg a kuktát.
- Vigyázat!** első használat után a készüléket alaposan tisztítsa meg, így eltávolítja a gyártás folyamán megmaradt anyagokat (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon).

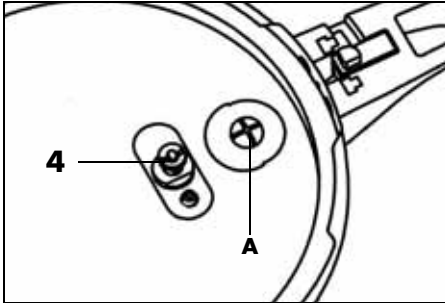
6. Kezelés

6.1 A kukta előkészítése



figyelmeztetés!

Mielőtt a kuktában főzni kezd, a károk elkerülése érdekében ellenőrizze a biztonsági alkatrészeket.



1. Ellenőrizze, hogy a fedél belsején a nyomásszabályozó **6** nyílása **A** tiszta-e.
2. Ellenkező esetben tisztítsa meg a nyomásszabályozót **6** (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon).
3. Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep **4** mozogjon, és ne legyen beragadva.
4. Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű **11** ne legyen sérült, pl. ne legyenek rajta repedések.

Fontos tudnivaló: A tömítőgyűrű idővel megkeményedhet, így nem tömit rendesen. A fedő széle mentén gőz áramlik ki, és a tömítőgyűrűt ki kell cserélni. Új tömítőgyűrűt a szakkereskedésben kapható.

5. Töltse a fazékba a főznivalót.

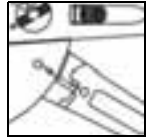
Vigyázat!

- A fazékba csak annyi vizet töltsön, hogy a „MAX” jelölést ne lepje el.
- Ha a főznivaló pl. rizs vagy hüvelyes termék, ami főzés közben megdagad, akkor a kuktát legfeljebb félig töltsse. Így elkerülheti, hogy a

főznivaló elérje a fedelet és esetleg elzárja a biztonsági szelepet.

- A készüléken keletkező károk elkerülése érdekében a fazékban mindig legalább 0,25 l folyadékot kell lennie, hogy megfelelő mennyiségű gőz keletkezhesen és a fazék ne hevülhessen túl.
 - Főzés közben a készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni.
6. Töltsön bele vizet vagy levesalapot.

7. A fedelet **2** úgy helyezze a kuktafazékre **12**, hogy a fedélen levő kör alakú jelölés a kukta nyelén levő pontra **10** mutasson.



8. Addig csavarja a fedőt, míg a fedő **9** füle és a kukta nyele **10** egymás fölé nem ér és hallhatóan be nem kattann.
9. Ellenőrizze, hogy felhelyezett fedél mellett a retesz **8** könnyen mozgatható-e, és elengedésekor önmagától visszatér-e a hátsó pozícióba.

6.2 Ét elkészítés

1. Válassza ki a nyomásszabályozóval **6** a megfelelő főzési fokozatot:

I: Biofőzés:



I: Gyorsfőzés:



Fontos tudnivaló: A biofőzés 0,6 bar (600 hPa) nyomással, a gyorsfőzés pedig 1,0 bar (1000 hPa) túlnyomással történik.

2. Helyezze a kuktát olyan tűzhelylapra, amelynek átmérője megegyezik a kukta aljának átmérőjével.

Vigyázat!

- A tűzhelylap nem lehet nagyobb, mint a kukta alja. Ugyanis a kukta területén túl nagy mértékű lenne a hőfejlődés, és a műanyag fülek megsérülhetnek.
 - Gáztűzhely esetén a láng nem nyúlhat túl a kukta alján.
 - Villanytűzhely esetén a főzőlap átmérője nem lehet nagyobb a kukta aljának átmérőjénél.
3. Állítsa be a főzőlapon a legfelső fokozatot.

Mihelyt a fazékban létrejön az első gőznyomás, a piros biztonsági szelep **4** felemelkedik és a fedőt lezárja.

Fontos tudnivaló: a főzés kezdetén a biztonsági szelep mentén gőz léphet ki.

4. Amint gőz távozik a nyomásszabályozónál **6**, csökkentse körülbelül 1/3-ára a melegítési energiaellátást, hogy a nyomásszabályozónál már csak nagyon kevés gőz távozzon.

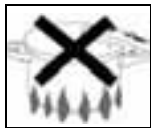
Ebben a pillanatban kezdődik a receptekben megadott főzési idő.

Fontos tudnivaló: Ha alig észlelhető gőzkilépés, akkor tud Ön igazán gyorsan és energiatakarékosan főzni.

6.3 Biofőzés

A biofőzés a legkíméletesebb főzési mód, amely különösen zöldségek elkészítésére alkalmas. A biofőzés csak forró gőzzel történik, az élelmiszer a forró vízzel alig érintkezik. Ez megakadályozza, hogy ásványi anyagok, vitaminok és egyéb fontos adalékok oldódjanak ki a főznivalóból.

A kíméletesen elkészített zöldség íze sokkal intenzívebb, mint a forró vízben főzött zöldségé.



1. A fazékba legalább 0,25 l vizet töltsön.
2. Helyezze a tartólábat **14** a fazék **12** aljába.
3. Tegye a főznivalót a párolóbetétbe **13**.
4. Helyezze a párolóbetétet **13** a tartólábra **14**.
5. A továbbiakban úgy járjon el, ahogy ez az 179. oldalon a „6.2 Ételfőzés” fejezetben le van írva.

6.4 A kukta felnyitása



Figyelmeztetés!

- Ha a piros biztonsági szelep **4** még fent van, a fazékban nagy nyomás uralkodik, és a fedelet nem lehet levenni. Soha ne próbálja a fedelet erőszakkal kinyitni. Ellenkező esetben a hirtelen nyomáscsökkenés forrázási sérüléseket okozhat. A kukta csak akkor nyitható, ha a piros biztonsági szelep **4** teljesen leeresztett helyzetben van.
- A gőzkieresztőből **5** gőz áramolhat ki. Használat közben soha ne fordítsa a gőzkieresztőt **5** önmaga felé, vagy olyan hely felé, ahol mások elhaladhatnak.
- A nyomásszabályozó **6** elállítása esetén a gőzkieresztőből **5** erős sugárban áramolhat ki a gőz. Ezért a nyomásszabályozót **6** csak a bordázatnál **7** fogja meg.

Vigyázat! A fazekat soha nem merítse teljesen vízbe. Ellenkező esetben a nyomás hirtelen lecsökkenhet, ami a készülék sérüléséhez vagy az étel minőségi romlásához vezethet.

A fazék kinyitás céljából történő lehűtésének több módja van.

1. módszer: Gőzkieresztés

Ezzel a módszerrel addig kell a gőzt kiengedni a fazékból, amíg a nyomás annyira le nem csökken, hogy a fedőt le lehessen venni.



Figyelmeztetés!

- Ennek a módszernek az alkalmazásakor a nyomásszabályozónál forró gőz áramlik ki. Ezért vigyázzon, ne forrázza magát.
- II-es fokozaton történő főzést követően a kuktában levő folyadék hőmérséklete 120 °C körüli. A nyomás túl gyors csökkentése esetén előfordulhat, hogy a folyadékszint túl erősen emelkedik, és a gőz extrém erővel távozik. Ilyen esetben fokozatosan csökkentse a nyomást.

1. Vegye le a fazekat a tűzhelyről.

2. Először fordítsa a nyomásszabályozót **6** a **I** állásba.



3. Várja meg, amíg a gőzkiáramlás jelentősen csökken.

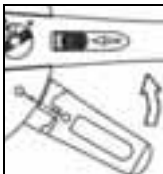
4. Fordítsa a nyomásszabályozót **6** a gőzkieresztéshez szükséges állásba.



5. Várjon, amíg a nyomás kiegyenlítődik, és így a piros biztonsági szelep **4** leesik.

Fontos tudnivaló: Amikor a piros biztonsági szelep **4** leesik, a hőmérséklet a kukta belsejében még mindig majdnem 100 °C.

6. Csak ekkor tolja előre a reteszt **8**, és egyidejűleg fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba úgy, hogy a fedélen levő kör alakú jelölés a kukta nyelén levő kör alakú jelölésre **10** mutasson.



Fontos tudnivaló: Amikor Ön a reteszt **8** előre tolja, a fazékból még kiléphet némi gőz.

7. Vegye le a fazékról a fedőt.

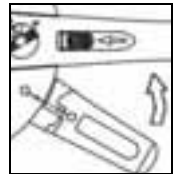
2. módszer: Energiamegtakarítás

Ennek a módszernek az a lényege, hogy Ön a tűzhelyet néhány perccel a főzési idő vége előtt kikapcsolja, a kuktát azonban a főzőlapon hagyja. Így optimálisan kihasználja a maradék hőt, és energiát takarít meg.

1. Várjon, amíg a nyomás kiegyenlítődik, és így a piros biztonsági szelep **4** leesik.

Fontos tudnivaló: Amikor a piros biztonsági szelep **4** leesik, a hőmérséklet a kukta belsejében még mindig majdnem 100 °C.

2. Csak ekkor tolja előre a reteszt **8**, és egyidejűleg fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba úgy, hogy a fedélen levő kör alakú jelölés a kukta nyelén levő kör alakú jelölésre **10** mutasson.



Fontos tudnivaló: Amikor Ön a reteszt **8** előre tolja, a fazékból még kiléphet némi gőz.

3. Vegye le a fazékról a fedőt.

3. módszer: Időmegtakarítás

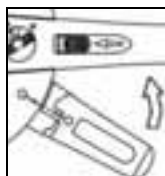
Ennek a módszernek az alkalmazásakor a kuktát Ön a főzési idő végén leveszi a tűzhelyről. Ha ön a fedőt azonnal le akarja venni, akkor a kukta felnyitásához az abban uralkodó nyomást megfelelő eszközökkel csökkenteni kell. Ezzel a módszerrel Ön főleg időt takarít meg.

1. Tartsa a kuktát nem túl erős vízszög alá, amíg a piros biztonsági szelep **4** le nem esik.



Vigyázat: Ügyeljen arra, hogy a nyomásszabályozót **6** vagy a biztonsági szelepet **4** ne érje a víz sugár. Ellenkező esetben a kuktába víz kerülhet, ami az ételt felhígíthatja.

2. Csak ekkor tolja előre a reteszt **8**, és egyidejűleg fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba úgy, hogy a fedélen levő kör alakú jelölés a kukta nyelén levő kör alakú jelölésre **10** mutasson.



Fontos tudnivaló: Amikor Ön a reteszt **8** előre tolja, a fazékból még kiléphet némi gőz.

3. Vegye le a fazékról a fedőt.

7. Tisztítás, ápolás, karbantartás

Az Ön új kuktája felettébb könnyen karbantartható. Ha új főzőedényének még sokáig akar örülni, mindig hajtsa végre a következő tisztítási időpontokat.

7.1 Határidők

Művelet	Időpont	Fejezet
A fazék 12 tisztítása	minden használat után	„7.2 A kukta tisztítása”
A nyomásszabályozó 6 tisztítása	szennyezett ség esetén	„7.2 A kukta tisztítása”
A fedő 2 tisztítása	minden használat után	„7.2 A kukta tisztítása”
A tömítőgyűrű 11 tisztítása	minden használat után	„7.2 A kukta tisztítása”
A tömítőgyűrű cseréje	szükség szerint, évente 1x	183. oldalon a „Tömítőgyűrű (11):”

7.2 A kukta tisztítása

Vigyázat! Soha ne alkalmazzon maró vagy súroló tisztítószeret, mert ez a kukta károsodásához vezethet.

Tudnivalók:

- A kuktát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, hogy az ételmaradékok ne száradjanak bele.
- Ne tároljon hosszú ideig a kuktában sós, savas, édes vagy lúgos ételeket. Ez ugyanis a felületek elszíneződését okozhatja, de a kukta működőképességére természetesen nincs hatással.

Kuktafazék (12):

A kuktafazekat **12** minden egyes használat után mossa el:

1. A kuktafazekat forró vízben, mosogatószerrel mosogassa el.
2. Ezután tiszta vízzel öblögesse el.
3. A vízfoltok elkerülése érdekében a fazekat konyharuhával törölgesse el.

Fontos tudnivaló: A kuktafazekat mosogatógépben is elmosogathatja.

Nyomásszabályozó (6)

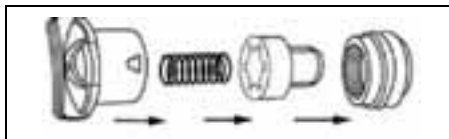
A nyomásszabályozót **6** csak akkor kell szétszerelni és megtisztítani, ha főzés közben növekvő térfogatú főznievalók eltömítették.

1. Nyomja le a nyomásszabályozót **6**, és fordítsa „Ø” állásba.



2. Húzza ki a nyomásszabályozót.
3. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozón nincsenek-e látható szennyeződések.
4. Ha a nyomásszabályozón nincsenek látható szennyeződések:

- Tiszta vízzel öblítse le a nyomásszabályozót.
- Hagyja a nyomásszabályozót megszáradni.
- A **7.** lépés szerint helyezze vissza a nyomásszabályozót a fedélbe.



5. Ha a nyomásszabályozó láthatóan elszennyeződött, akkor szét kell szerelni, és meg kell tisztítani:

- Húzza le a kék csömembánt a nyomásszabályozó burkolatáról.
- Vegye le az átlátszó nyomósapkát.
- Vegye ki a nyomórugót.
- Forró vízben, mosogatószerrel tisztítsa meg az alkatrészeket.
- Alaposan öblítse le az alkatrészeket tiszta, meleg vízzel.
- Várja meg, hogy az alkatrészek megszáradjanak.

6. Ismét szerelje össze a nyomásszabályozót:

- Helyezze be a nyomórugót a nyomásszabályozó burkolatába.
- Helyezze az átlátszó nyomósapkát a rugóra.

- Helyezze be a kék csömembánt úgy, hogy a két kampója beakadjon a nyomásszabályozó burkolatának megfelelő hornyába.

7. Helyezze a nyomásszabályozót a fedélbe:

- A nyomásszabályozónak a „Ø” jelölés felé kell néznie.

- Nyomja le a nyomásszabályozót, és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba.



Fedő (2):

Vigyázat! A fedő mosogatógépben **nem** tisztítható.

1. A fedőt forró vízben, mosogatószerrel mosogassa el.

Ha a fedő erősen szennyezett, mosogatás előtt áztassa be mosogatószeres vízben.

2. Öblítse el a fedőt alaposan, tiszta, forró vízben.
3. A vízfoltok elkerülése érdekében a fedőt konyharuhával törölgesse el.

Tömítőgyűrű (11):

Fontos tudnivaló: A tömítőgyűrűt a kukta rendszeres használata esetén évente egyszer cserélje ki. Cserealkatrészt a szakkereskedésben kaphat.

1. Vegye ki a tömítőgyűrűt a fedőből.
2. Öblítse el a tömítőgyűrűt alaposan, tiszta, forró vízben.



3. A tömítőgyűrűt konyharuhával törölgesse el.

Fontos tudnivaló: A tömítőgyűrű tárolás közben ne préselődjön össze és ne deformálódjon. Ennek érdekében a tömítőgyűrűt mosogatás után tegye vissza a fedőbe.

7.3 A kukta tárolása

Vigyázat! Ne tárolja a kuktát bezárt fedővel. Szellőzés nélkül kondenzvíz keletkezhet, ami szagképződéshez vagy károsodáshoz vezethet.

1. Ha van tartóláb és párolóbetét, ezeket tegye bele a fazékba.
2. Helyezze a tömítőgyűrűt a fedőbe.
3. A fazekat és a fedőt külön tárolja.


8. Üzemzavarok és elhárításuk





figyelmeztetés!

Ha valahol ellenőrizetlenül gőz lép ki, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet. A

készüléket csak a zavar elhárítása után vegye újra üzembe. Csak a nyomásszabályozóból **6** távozhat egy bizonyos mennyiségű gőz.

Zavar	Ok	Megoldás
A fedő és a fazék között gőz távozik 	A fazék nincs teljesen lezárva	Zárja le a fazekat
	A tömítőgyűrű beszennyeződött	Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt
	A tömítőgyűrű meghibásodott/elkopott	Cserélje ki a tömítőgyűrűt (évente 1 x)
A nyomásszabályozóól nem jön gőz	A gőz a fedő és a fazék között távozik	Lásd az előző pontot
	A nyomásszabályozó beszennyeződött	Tisztítsa meg a nyomásszabályozót (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon)
	Túl kevés folyadék van a kuktában	Lassan hűtse le a kuktát, és legalább 0,25 l töltsön bele
A melegítés túl gyenge	Fokozza a hőenergia-ellátást (állítsa a tűzhelyet magasabb fokozatra)	
A nyomásszabályozón keresztül túl sok gőz távozik	A melegítés túl erős	Csökkentse a hőenergia-ellátást (állítsa a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra)
	A nyomásszabályozó beszennyeződött	Tisztítsa meg a nyomásszabályozót (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon)
Nagy erővel távozik a gőz a nyomásszabályozó mellett	A nyomásszabályozó nincs rendesen beszerelve	Szerelje be megfelelően a nyomásszabályozót (lásd: „Nyomásszabályozó (6)” a 183. oldalon)

Zavar	Ok	Megoldás
A biztonsági szelepből hirtelen gőz és folyadék távozik 	A nyomásszabályozó nyílása eltömődött	Vegye le a kuktát a tűzhelyről, és hagyja lehűlni. Ezt követően tisztítsa meg a fedélben lévő nyomásszabályozót és annak nyílását (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon)
	A biztonsági szelep meghibásodott	Cserélje ki a biztonsági szelepet
A biztonsági nyílásokból gőz távozik 	A nyomásszabályozó elszennyeződött	Vegye le a kuktát a tűzhelyről, és hagyja lehűlni. Ezután tisztítsa meg a nyomásszabályozót (lásd „7.2 A kukta tisztítása” a 182. oldalon)
	A nyomásszabályozó meghibásodott	Szereljen be új nyomásszabályozót
	A biztonsági szelep meghibásodott	Cserélje ki a biztonsági szelepet (lásd „1.1. Jótállási” a 187. oldalon).
A fedél nem nyitható fel	A kuktában még túlnyomás van	A 180. oldalon a „6.4 A kukta felnyitása” fejezetben leírtak szerint járjon el
A fedél nem helyezhető fel rendesen	A fedél vagy a kuktafazék eldeformálódott	A kuktát csak új fedéllel, illetve új kuktafazékkal szabad tovább használni

9. Hulladékeltávolítás

9.1 Készülék

Ha a kuktát ki akarja dobni a személtbe, vegye figyelembe az Ön országában érvényes környezetvédelmi előírásokat.

9.2 Csomagolás

A csomagolás eltávolításakor ügyeljen az országában érvényes környezetvédelmi előírásokra.

10. Főzési idő-táblázat

A következő adatok tájékoztató jellegűek, és **II-es** fokozaton történő főzésre érvényesek. **I-es** fokozaton a főzési idő kb. 50 %-kal hosszabb. A pontos főzési idők a felhasznált élelmiszerek méretétől, frissességétől és minőségétől függenek.

Levesek	
Bableves (előre beáztatott)	15–20 perc
Borsóleves (nem előre beáztatott)	20–25 perc
Borsóleves (előre beáztatott)	10–15 perc
Zöldségleves	4–8 perc
Árpagyöngyleves	18–20 perc
Daraleves	3–5 perc
Gulyásleves	15–20 perc
Zabpehelyleves	3–4 perc
Burgonyaleves	5–6 perc
Csontlé	20–25 perc
Kocsonya	25–30 perc
Lencse (nem előre beáztatott)	15–20 perc
Lencse (előre beáztatott)	8–10 perc
Olaszos zöldségleves	6–8 perc
Pot-au-feu	20–25 perc
Rizsleves	8–10 perc
Marhahúsleves (a hús súlyától függően)	35–40 perc
Levesnek való tyúk (méretétől és életkorától függően)	20–25 perc
Tésztaleves	3–5 perc
Rizses paradicsomleves	8–10 perc
Hagymaleves	2–3 perc
Főzelékek, egytálételek	
Zöldfőzelék	6–7 perc
Ír gulyás	15 perc

Lencse (előre beáztatva) szalonnával és burgonyával	10 perc
Pichelsteiner	15 perc
Pikáns rizses egytálétel	8–10 perc
Szerb rizses hús gombával	8 perc
Hús	
Csülök	30–40 perc
Pörkölt	15–20 perc
Birkahús babbal	15 perc
Tyúk (méretétől és életkorától függően)	20–25 perc
Apróra csikozott borjúhús	6 perc
Borjúsült, házinyúl	15–20 perc
Borjúfrikasszé	10 perc
Borjúláb	20–30 perc
Borjúragu rizzsel	10–12 perc
Königsbergi húsgombóc	8 perc
Pulykacomb	25–35 perc
Marhasült	35–45 perc
Oldalas savanyú káposztával és burgonyával	8–10 perc
Hátszín	20–25 perc
Hústekercs	15–25 perc
Ecetes marhahús (német étel)	30–35 perc
Sült sonka	20–25 perc
Főtt sonka	30–35 perc
Sertéssült	25–30 perc
Sertéscsülök	35–40 perc
Currys sertéshús	10–15 perc
Spékelt marhasült	35–45 perc
Borjú-, sertés-, vadnyelv	20–25 perc
Friss vagy füstölt ökörnyelv	50–60 perc

Hal, vad	
Bouillabaisse (francia halászlé)	16 perc
Párolt hal burgonyával	6-8 perc
Hal fehérboros mártással és burgonyával	6-8 perc
Dinsztelt őzcomb	25-30 perc
Vadragu	15-25 perc
Zöldség	
Karfiol (fajától függ)	4-6 perc
Karfiol, egész (fajától függ)	6-8 perc
Zöldbab	5-7 perc
Cikória	6-8 perc
Zöldborsó	3-4 perc
Karotta	5-7 perc
Héjában főtt burgonya	10-15 perc
Hámozott burgonya	6-8 perc
Karalábé vagy fehérrépa	4-6 perc
Vagdalt répa	6 perc
Töltött paprika	6-8 perc
Gomba	6-8 perc
Friss kelbimbó	4-6 perc

Cékla	15-25 perc
Vörös-, fejes-, kelkáposzta	8-10 perc
Tejszínes burgonya	5-7 perc
Savanyú káposzta	8-10 perc
Feketegyökér	5-6 perc
Zeller	15-25 perc
Spárga	7-8 perc
Töltött paradicsom	2-3 perc
Hüvelyesek	
Szárazbab (előre beáztatott)	15-20 perc
Egész bors (nem előre beáztatott)	20-25 perc
Borsó (beáztatott)	10-15 perc
Zöldborsó (előre beáztatott)	20-25 perc
Lencse (nem előre beáztatott)	15-20 perc
Lencse (előre beáztatott)	8-10 perc
Tápszerek	
Gyöngykása	18-20 perc
Gombóc nyers burgonyából	8-10 perc
Tejberizs	10 perc
Natúr rizs	15-20 perc
Zsemlegombóc	6-8 perc
Tészták	4-6 perc

11. Jótállási

Ez a kezelési utasítás megtalálható az interneten is:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Kukta	Gyártási szám: 420329_2201
A termék típusa: GSW System Rapid	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: Kezelési utasítás
A gyártó cégneve, címe és email címe: GSW - Gäns Stahlwaren GmbH Gewerbegebiet 2 55595 Spabrücken NÉMETORSZÁG E-Mail: service@gsw-stahlwaren.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország GSW - Gäns Stahlwaren GmbH Gewerbegebiet 2 D-55595 Spabrücken E-Mail: service@gsw-stahlwaren.de Díjmentes szerviz-forródrót: 00800-01260912
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 2 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó

nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját.

Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy

- mással kijavíthatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
 5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
 6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
 7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.
- A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.



Garanciaártya 420329

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	
A hiba oka:	
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A hiba javításának módja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:	

**Megfelelőségi nyilatkozat
a nyomástartó berendezésekre és rendszerekre vonatkozó 2014/68/EU
irányelv alapján az alábbi gőznyomásos főzőedényt (kukta) illetően:**

forgalmazza a
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Németország

Ezúton igazoljuk, hogy az alábbi gőznyomásos főzőedény (kukta):

GSW System Rapid kukta
(6 literes)
18/8 rozsdamentes acélból
GSW cikkszám 671446
PS 2,60 bar [260kPa]

**megfelel a nyomástartó berendezésekre és rendszerekre vonatkozó
2014/68/EU irányelv követelményeinek.**

Alkalmazott megfelelőség-értékelési eljárás:

Termelés-ellenőrzés: A Modul (belső gyártásellenőrzés)

**Az előírt tervezés-ellenőrzést a B modul keretében
(EK-típusvizsgálat), (II. melléklet, 5. ábra, kivételezési szabályok))**

a bejelentett szervezet:

**azonosító szám: 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 München/Németország
elvégezte és tanúsította.**

Vonatkozó tanúsítvány:

TÜV tanúsítvány Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Alkalmazott irányelv:
További alkalmazott irányelvek:

EN 12778:2002/A1:2005
nincs

Helyszín, Dátum

Spabrücken, 2022.11.04



Felhatalmazott neve, beosztása és aláírása:
Peter Gäns
ügyvezető igazgató

Turinys

1. Svarbūs nurodymai prieš pradėdant naudoti	192
2. Prietaiso aprašymas	193
2.1 Naudojimo paskirtis	193
2.2 Tiekiamas komplektas	193
2.3 Veikimo aprašymas	193
2.4 Saugos įtaisai	193
3. Saugos nurodymai	194
3.1 Sąvokos	194
3.2 Bendrieji nurodymai	194
3.3 Apsauga nuo nudegimo ir apsiplikymo	194
3.4 Jūsų vaiko sauga	195
4. Dalių pavadinimai	196
5. Išpakavimas ir pastatymas	196
6. Naudojimas	196
6.1 Greitpuodžio paruošimas	196
6.2 Patiekalų virimas	197
6.3 Tausojamasis troškinimas	197
6.4 Greitpuodžio atidarymas	198
7. Valymas, priežiūra, techninė priežiūra	199
7.1 Laikas	199
7.2 Greitpuodžio valymas	200
7.3 Greitpuodžio laikymas	201
8. Sutrikimai ir jų šalinimas	201
9. Utilizavimas	202
9.1 Prietaisas	202
9.2 Pakuotė	202
10. Troškinimo laiko lentelė	203
11. Garantija	204
Aptarnavimo centras	205
Tiekėjas	205

1. Svarbūs nurodymai prieš pradėdant naudoti

Vadovaudamiesi šioje naudojimo instrukcijoje pateikta informacija galėsite saugiai ir ekonomiškai naudoti savo greitpuodį.

Visi šį greitpuodį naudojančys, valantys arba utilizuojantys asmenys privalo būti susipažinę su šioje naudojimo instrukcijoje pateikta informacija ir turi būti ją supratę.

Todėl saugokite šią naudojimo instrukciją visuomet pasiekiamoje vietoje.

Parduodami arba dovanodami greitpuodį taip pat perduokite šią naudojimo instrukciją, kad kitas naudotojas saugiai galėtų naudoti prietaisą.

2. Prietaiso aprašymas

2.1 Naudojimo paskirtis

Šiame greitpuodyje „GSW System plus“ galite gaminti patiekalus išsaugodami vertingas maistines medžiagas ir taupydami energiją.

Apatinę puodo dalį be dangčio galima naudoti kaip normalų puodą.

Kai dangtis uždengtas ir yra slėgis, greitpuodį galima naudoti tik su vandeniu. Jei greitpuodis kaitinamas įpylus nepakankamai vandens, gali būti patiriama didelės žalos.

Prietaiso jokia būdu negalima naudoti skrudinimui aliejųje uždengus dangtį.

Greitpuodį galima naudoti ant visų įprastų, t. y. dujinių, elektrinių, stiklo keramikos, halogeninių ir indukcinų viryklių. Draudžiama naudoti orkaitėje.



Šis prietaisas skirtas naudoti privačioms, o ne komercinėms reikmėms.

2.2 Tiekiamas komplektas

Greitpuodis

- kuris susideda iš:
 - Apatinės puodo dalies, 6 l talpos;
 - Dangtis su sandarinamuoju žiedu
 - Troškinimo įdėklas
 - Trikojis troškinimo įdėklui
- Naudojimo instrukcija

2.3 Veikimo aprašymas

Uždengtas greitpuodis nepraleidžia oro ir garų, todėl verdant jo viduje atsiranda žymiai aukštesnis nei normalus slėgis.

Padidėjus slėgiui viduje taip pat pakyla temperatūra iki daugiau nei 100 °C. Padidėjus

temperatūrai maistas ištroškinamas greičiau ir geriau išsaugomos naudingos medžiagos.

Apatinė puodo dalis ir dangtis yra pagaminti iš nerūdijančio plieno.

Dėl labai tvirtu GSW šilumą palaikančio dugno tinkamai ir tolygiai paskirstoma bei sukaupiama šiluma.

Puodo dangtyje yra slėgio reguliatorius, kuriuo puodo viduje palaikomas pasirinktas slėgis.

Greitpuodžio skersmuo	Indukcijos veikiamas dugno skersmuo
apie 22 cm	apie 18 cm

2.4 Saugos įtaisai

Naudojant apsaugines sistemas užtikrinamas saugus Jūsų prietaiso veikimas taip pat ir atsiradus sutrikimui.

Slėgio reguliatorius **6** palaiko greitpuodžio viduje pastovų slėgį. Naudojant čia gali nuolat išeiti nedidelis kiekis garo.

Apsauginis vožtuvas **4** padeda užtikrinti, kad esant per dideliame viršslėgiui per čia iš puodo galėtų išeiti garai.

Šalia apsauginio vožtuvo **4** yra papildomas viršslėgio vožtuvas, išleidžiantis viršslėgį, jei sutrinka slėgio reguliatoriaus **6** ir apsauginio vožtuvo **4** veikimas.

Dangčiui atidaryti skirtą fiksatorių **8** galima pastumti į priekį tik tada, kai išsilygina slėgis ir raudonas apsauginis vožtuvas **4** nusileidžia žemyn. Todėl niekada dangčio neatidarinkite per jėgą.

3. Saugos nurodymai

Šis prietaisas suprojektuotas ir pagamintas laikantis naujausių technologijos standartų. Buvo laikomasi visų taikomų Europos saugos direktyvų ir prietaisą patikrino TÜV. Tačiau tokio tipo prietaisai kelia ir pavojų.

Paskirkite 5 minutes, kad būtumėte saugesni! Šiems saugos nurodymams perskaityti daugiau laiko nereikia. Galbūt daugumą nurodymų jau žinote, tačiau vis tiek perskaitykite, nes vienas arba kitas nurodymas jums vis tik gali būti nežinomas ir padėti išvengti žalos.

3.1 Sąvokos

Šioje naudojimo instrukcijoje rasite toliau nurodytas signalizuojančias sąvokas.



Ispėjimas

Didelė rizika: nesilaikant įspėjimo gali būti patiriama kūno sužalojimų ir gresia pavojus gyvybei.

Atsargiai!

Vidutinė rizika: nesilaikant įspėjimo gali būti patiriama materialinės žalos.

Nurodymas:

Maža rizika: aplinkybės, į kurias reikia atsižvelgti naudojant prietaisą.

3.2 Bendrieji nurodymai

- Prieš pradėdami naudoti atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Ji yra sudedamoji prietaiso dalis ir turi būti laikoma visuomet pasiekiamoje vietoje.
- Naudokite prietaisą tik pagal nurodytą paskirtį (žr. „2.1 Naudojimo paskirtis“ 193 psl.).
- Naudokite prietaisą tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Už galimas kitokio naudojimo arba šios instrukcijos nesilaikymo pasekmes gamintojas (platintojas) atsakomybės neprisiima.

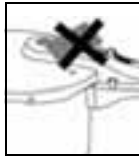
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti ribotų fizinių, jutiminių arba psichinių gebėjimų arba nepakankamą patirtį ir (arba) nepakankamai žinių turintiems asmenims (įskaitant vaikus), išskyrus tuos atvejus, kai juos prižiūri už jų saugą atsakingas asmuo arba kai šis asmuo juos instruktavo, kaip naudotis prietaisu. Kad vaikai nežaistų su prietaisu, juos reikia prižiūrėti.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad teisės teikti bet kokias pretenzijas dėl garantijos ir materialinės atsakomybės netenkama, jei naudojami šioje naudojimo instrukcijoje nerekomenduojami priedai ir ne originalios atsarginės dalys. Tas pats reikalavimas taikomas, jei remonto darbus atlieka ne kvalifikuoti asmenys. Aptarnavimo tarnybos adresu rasite skyriuje „1.1. Garantija“, 204 psl.
- Garantijos teikimo laikotarpiu atsiradus veikimo sutrikimams prietaiso remonto darbus leidžiama atlikti tik mūsų aptarnavimo centro specialistams. Priešingu atveju netenkama teisės teikti pretenzijas.
- Niekada nekaitinkite uždengto greitpuodžio, jei į jį neįpilta vandens. Be vandens prietaisas gali būti sugadinamas.
- Svarbu, kad niekada neišgaruotų visas skystis.
- Puodą naudokite tik tada, jei visos jo dalys švarios ir tinkamai veikia. Dėl nešvarumų ir prikepusių riebalų gali sutrikti saugos įtaisai.

3.3 Apsauga nuo nudegimo ir apsiplikymo

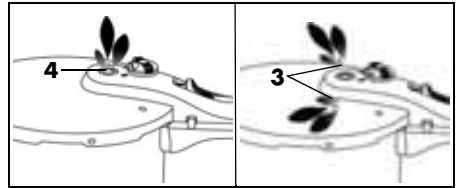


Ispėjimas! Naudojant šį greitpuodį atsiranda aukštas slėgis ir pakyla aukšta temperatūra. Todėl būtinai atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus, nes antraip kyla pavojus patirti sunkių nudegimų arba apsiplikyti.

- Kaskart prieš naudodami patikrinkite, ar slėgio reguliatorius **6** ir apsauginis vožtuvas **4** neužsikimšę ir tinkamai veikia (žr. „6.1 Greitpuodžio paruošimas“ 196 psl.).
- Negalima daryti jokių saugos sistemų pakeitimų, jei jie nenurodyti „7.2 Greitpuodžio valymas“, 200 psl..
- Prieš pastatydami puodą ant viryklės visada įsitikinkite, kad jis tinkamai uždarytas (žr. „6.1 Greitpuodžio paruošimas“ 196 psl.).
- Verdant greitpuodžio paviršiai gali labai greitai įkaisti. Todėl prie jų niekada nesilieskite ir greitpuodį imkite tik už rankenų. Papildomai nuo aukštos temperatūros apsisaugokite puodkėlėmis arba puodų pirštinėmis.
- Jei puodą veikia slėgis, jį judinkite tik itin atsargiai ir horizontaliai. Netrankykite.
- Slėgio reguliatoriaus **6** niekada neuždenkite kitais daiktais.



- Kol puodą veikia slėgis, slėgio reguliatoriaus **6** jokia būdu negalima sukti į slėgio reguliatoriaus atrakinimo padėtį.
- Per garo išleidimo angą **5** gali išeiti garai. Niekada naudojimo metu garo išleidimo angos **5** nenukreipkite į save arba į tą vietą, pro kurią kas nors gali eiti. Įvykus sutrikimui čia gali būti paleista stipri garo srovė.
- Keičiant slėgio reguliatoriaus **6** padėtį iš garo išleidimo angos **5** gali būti paleista stipri garų srovė. Todėl slėgio reguliatorių **6** lieskite tik prie brūkšninės skalės **7**.
- Niekada naudojimo metu apsauginės angos **3** nenukreipkite į save arba į tą vietą, pro kurią kas nors gali eiti. Įvykus sutrikimui čia gali būti paleista stipri garo srovė.



- Jei iš apsauginio vožtuvo **4** arba iš apsauginės angos **3** būtų leidžiami garai, iškart išjunkite šilumos padavimą, nes slėgis puode yra per didelis. Puodą vėl pradėkite naudoti tik tada, kai pašalinsite sutrikimą (žr. „8. Sutrikimai ir jų šalinimas“ 201 psl.).
- Niekada nepripildykite greitpuodžio daugiau nei iki puodo viduje esančios žymos MAX. Jei verdama maisto apimtis didėja (pvz., ryžių arba ankštinių daržovių), apatinę puodo dalį turėtumėte užpildyti tik iki pusės. Taip neleisite verdamam patiekalui priartėti prie dangčio ir galbūt užkimšti apsauginį vožtuvą.
- Troškinama mėsa su oda (pvz., jautio liežuvis) veikiant slėgiui gali išbrinkti. Nepradurkite odos, kol ji dar išbrinkusi. Antraip gali išstrykti karšto vandens.
- Jei gaminate košės konsistencijos maistą, prieš atidengdami greitpuodį švelniai jį pasiūbuokite, kad atidarant neišstryktų maisto.

3.4 Jūsų vaiko sauga



Įspėjimas! Vaikai dažnai negali tinkamai įvertinti pavojų, todėl jiems kyla grėsmė susižaloti. Todėl atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

- Šį gaminį galima naudoti tik prižiūrint suaugusiesiems.
- Atidžiai stebėkite, ar prietaiso negali pasiekti vaikai.
- Saugokite nuo vaikų pakuotės plėvelę, dėl kurios jiems kyla mirtinas pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės plėvele.

4. Dalių pavadinimai

- | | |
|--|---|
| 1 Puodo rankenėlė | 8 Fiksatorius |
| 2 Dangtis | 9 Dangčio rankena |
| 3 Dvi apsauginės angos (kiekvienoje pusėje) | 10 Puodo rankena |
| 4 Apsauginis vožtuvas | 11 Sandarinamasis žiedas (nesimato, nes yra dangtyj) |
| 5 Garo išleidimo anga | 12 Apatinė puodo dalis |
| 6 Slėgio reguliatorius | 13 Troškinimo įdėklas |
| 7 Brūkšninė skalė | 14 Trikojis |

5. Išpakavimas ir pastatymas

1. Išimkite iš pakuotės atskiras dalis.
2. Nuimkite visą pakuotę ir pakuotės priedus.
3. Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas.
4. Jei yra, nuimkite etiketes.
5. Patikrinkite saugos įtaisus (žr. „6.1 Greitpuodžio paruošimas“ 196 psl.).

Atsargiai! Prieš naudojant pirmą kartą prietaisą būtina kruopščiai išplauti ir pašalinti

jame nuo gamybos likusias nuosėdas (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.).

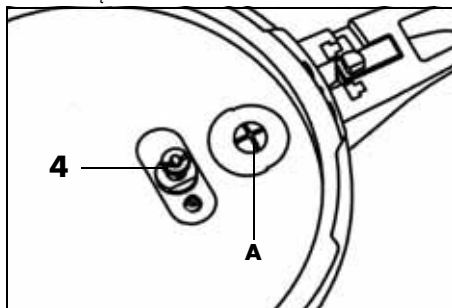
6. Plaukite visas dalis karštu vandeniu, išskalaukite švari vandeniu ir nusausinkite.
7. Įpilkite apie 2 l vandens.
8. Apie 1/2 val. puodą palikite veikti nustatę II padėtį (žr. „6.2 Patiekalų virimas“ 197 psl.).
9. Vėl išvalykite puodą.

6. Naudojimas

6.1 Greitpuodžio paruošimas



Įspėjimas! Prieš pradėdami virti greitpuodyje ir norėdami išvengti sutrikimų patikrinkite visus saugos įtaisus.



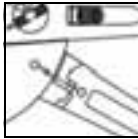
1. Įsitinkinkite, kad slėgio reguliatoriaus **6** anga **A** iš dangčio vidinės pusės yra švari.
2. Jei taip nėra, nuvalykite slėgio reguliatorių **6** (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.).
3. Patikrinkite, ar apsauginis vožtuvas **4** yra paslankus ir neužstrigęs.
4. Patikrinkite, ar nepažeistas, pvz., neįtrūkęs, sandarinamasis žiedas **11**.

Nurodymas: Laikui bėgant sandarinamasis žiedas gali sukietėti ir nebeatlikti savo sandarinamosios funkcijos. Tuomet dangčio krašte išeina garas ir sandarinamąjį žiedą būtina pakeisti. Naują sandarinamąjį žiedą galite įsigyti GSW aptarnavimo tarnyboje (žr. „Aptarnavimo centras“ 205 psl.).

5. Pripildykite apatinę puodo dalį troškinamu maistu.

Atsargiai!

- Niekada nepripildykite greitpuodžio virš „MAX“ žymos, esančios puodo viduje.
 - Jei didėja gaminamo maisto, pvz., ryžių arba ankštinių daržovių tūris, pripildykite apatinę puodo dalį tik iki pusės. Taip gaminamas maistas nepakils iki dangčio ir neužsikims apsauginis vožtuvas.
 - Norint išvengti prietaiso sugadinimo apatinėje puodo dalyje visada turi būti ne mažiau nei 0,25 l skysčio, kad būtų pagaminamas pakankamas kiekis garo ir puodas neperkaistų.
 - Virimo metu prietaiso negalima palikti be priežiūros.
6. Įpilkite vandens arba sultinio.
 7. Dangtį **2** ant apatinės puodo dalies **12** uždėkite taip, kad raudona žyma ant dangčio būtų nukreiptą į tašką puodo rankenoje **10**.



8. Sukite dangtį, kol dangčio rankenėlė **9** ir puodo rankena **10** atsiras viena ant kitos ir užsifikuos su garsu.
9. Esant uždėtam dangčiui patikrinkite, ar fiksatorius **8** veikia sklandžiai ir pats sugrįžta atgal į galinę padėtį, kai tik jį atleidžiate.

6.2 Patiekalų virimas

1. Pasirinkite slėgio reguliatoriumi **6** pageidaujimą virimo pakopą:

I: Tausojamasis troškinimas:



II: Greitasis troškinimas:



Nurodymas: tausojamojo troškinimo funkcija veikia esant 0,6 bar (600 hPa) slėgiui, o greitojo troškinimo funkcija veikia esant 1,0 bar (1000 hPa) viršslėgiui.

2. Greitpuodį dėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo kuo panašesnis į puodo dugno skersmenį.

Atsargiai!

- Kaitvietė negali būti didesnė nei puodo dugnas. Kitais paviršiais ties puodo kraštais gali itin įkaisti ir nuo karščio gali būti pažeistos plastikinės rankenos.
 - Ant dujinės viryklės liepsna negali išeiti už puodo dugno ribų.
 - Ant elektrinės viryklės kaitvietės skersmuo negali būti didesnis už puodo dugno skersmenį.
3. Įjunkite aukščiausią kaitvietės kaitinimo pakopą.



Puode atsiradus slėgiui atsiranda garai, raudonas apsauginis vožtuvas **4** pasislenka į viršų ir užfiksuoja dangtį.

Nurodymas: virimo pradžioje pro apsauginį vožtuvą gali išeiti šiek tiek garo.

4. Jei ties slėgio reguliatoriumi **6** veržiasi garai, sumažinkite energijos padavimą maždaug 1/3, kad ties slėgio reguliatoriumi būtų išleidžiamas tik nedidelis garų kiekis.

Šiuo momentu prasideda receptuose nurodytas virimo laikas.

Nurodymas: jei garo neišeina, virkite pasirinkdami tinkamiausią energijos taupymo režimą ir laiką.

6.3 Tausojamasis troškinimas

Tausojamasis troškinimas – tai specialiai daržovėms gaminti skirtas troškinimo būdas. Vykstant tausojamojo troškinimo procesui troškinami produktai turi sąlytį tik su karštu garu,

o ne su vandeniu. Taip išsaugomi troškinamuose produktuose esantys mineralai, vitaminai ir kitos svarbios medžiagos.

Vykstant tausojamajam troškinimui pagamintų daržovių skonis yra žymiai intensyvesnis.

1. Įpilkite ne mažiau nei 0,25 l vandens.
2. Įdėkite į apatinę puodo dalį **12** trikojį **14**.
3. Sudėkite troškinamus produktus troškinimo įdėklą **13**.
4. Uždėkite troškinimo įdėklą **13** ant trikojo **14**.
5. Toliau atlikite skyriuje „6.2 Patiekalų virimas“, 197 psl., aprašytus veiksmus.

6.4 Greitpuodžio atidarymas



Įspėjimas!

- Kai pakyla raudonas apsauginis vožtuvas **4**, puode yra slėgis ir dangčio atidaryti negalima. Jokiū būdu nebandykite atidaryti dangčio naudodami jėgą. Antraip, staiga pasišalinant slėgiui, galite nusiplikyti. Puodą galima atidaryti tik tada, kai raudonas apsauginis vožtuvas **4** yra visiškai nuleistas.
- Per garo išleidimo angą **5** gali išeiti garai. Niekada naudojimo metu garo išleidimo angos **5** nenukreipkite į save arba į tą vietą, pro kurią kas nors gali eiti.
- Keičiant slėgio reguliatoriaus **6** padėtį iš garo išleidimo angos **5** gali būti paleista stipri garų srovė. Todėl slėgio reguliatorių **6** lieskite tik prie brūkšninės skalės **7**.

Atsargiai! Niekada nenardinkite į vandenį viso puodo. Antraip staiga nukris slėgis, suges puodas, o troškinamas maistas sukris..

Norint atidaryti puodą jį galima atvėsinti įvairiais būdais.

1 metodas: Garo išleidimas

Pagal šį metodą garas išleidžiamas tol, kol pakankamai sumažėja slėgis puode, kad būtų galima atidaryti dangtį.




Įspėjimas!

- Taikant šį metodą iš slėgio reguliatoriaus išeina karštas garas. Todėl saugokitės, kad neapsiplikytumėte.
- Jei virėte nustatę II pakopą, skysčio temperatūra puode yra apie 120 °C. Per greitai mažinant slėgį skystis gali pradėti per daug kunkuliuoti, taip pat gali būti išleidžiama itin daug garų. Šiuo atveju reikia imtis nuoseklių veiksmų.

1. Nuimkite puodą nuo viryklės.
2. Pirmiausia slėgio reguliatorių **6** pasukite į padėtį **I**.



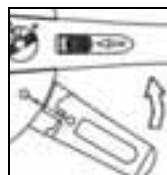
3. Palaukite, kol išleidžiamų garų labai sumažės.
4. Pasukite slėgio reguliatorių **6** į garo išleidimo padėtį .



5. Palaukite, kol išsilygins slėgis ir raudonas apsauginis vožtuvas **4** nusileis žemyn.

Nurodymas: kai raudonas apsauginis vožtuvas **4** nusileidžia žemyn, greitpuodžio viduje yra beveik 100 °C temperatūra.

6. Tik tada fiksatorių **8** pastumkite į priekį ir tuo pat metu dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ant dangčio esanti apvali žyma bus nukreipta į ant puodo rankenos **10** esančią apvalią žymą.



Nurodymas: fiksatorių **8** pastūmus į priekį dar gali išeiti šiek tiek likusio garo.

7. Nuimkite dangtį nuo puodo.

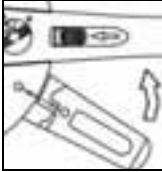
2 metodas: Energijos taupymas

Pagal šį metodą kaitvietę reikia išjungti likus kelioms minutėms iki troškinimo pabaigos, o puodą reikia palikti ant kaitvietės. Taip geriausiai panaudosite liekamąją šilumą ir taupsysite energiją.

1. Palaukite, kol išsilygins slėgis ir raudonas apsauginis vožtuvasl **4** nusileis žemyn.

Nurodymas: kai raudonas apsauginis vožtuvas **4** nusileidžia žemyn, greitpuodžio viduje yra beveik 100 °C temperatūra.

2. Tik tada fiksatorių **8** pastumkite į priekį ir tuo pat metu dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ant dangčio esanti apvali žyma bus nukreipta į ant puodo rankenos **10** esančią apvalią žymą.



Nurodymas: fiksatorių **8** pastūmus į priekį dar gali išeiti šiek tiek likusio garo.

3. Nuimkite dangtį nuo puodo.

3 metodas: Laiko taupymas

Pagal šį metodą puodą reikia nuimti nuo kaitvietės troškinimo pabaigoje. Norint atidengti iškart, prieš atidarant reikia dirbtinai sumažinti

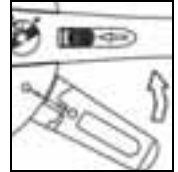
greitpuodžio viduje esantį slėgį. Pagal šį metodą pirmiausia taupomas laikas.

1. Laikykite greitpuodžio po ne per daug stiprią vandens srovę, kol raudonas apsauginis vožtuvas **4** nusileis žemyn.



Atsargiai! Atkreipkite dėmesį į tai, kad vandens srovė neliestų slėgio reguliatoriaus **6** arba apsauginio vožtuvo **4**. Antraip vandens gali patekti į vidų ir gali būti praskiedžiamas maistas.

2. Tik tada fiksatorių **8** pastumkite į priekį ir tuo pat metu dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ant dangčio esanti apvali žyma bus nukreipta į ant puodo rankenos **10** esančią apvalią žymą.



Nurodymas: fiksatorių **8** pastūmus į priekį dar gali išeiti šiek tiek likusio garo..

3. Nuimkite dangtį nuo puodo.

7. Valymas, priežiūra, techninė priežiūra

Jūsų naujį greitpuodį labai paprasta prižiūrėti. Norėdami juo ilgai džiaugtis, turėtumėte kruopščiai atlikti toliau aprašytus valymo veiksmus.

7.1 Laikas

Veiksmas	Laikas	Skyrius
Apatinės puodo dalies 12 valymas	Po kiekvieno naudojimo	„7.2 Greitpuodžio valymas“

Veiksmas	Laikas	Skyrius
Slėgio reguliatoriaus 6 valymas	Atsiradus nešvarumų	„7.2 Greitpuodžio valymas“
Dangčio 2 valymas	Po kiekvieno naudojimo	„7.2 Greitpuodžio valymas“
Sandarina- mojo žiedo 11 valymas	Po kiekvieno naudojimo	„7.2 Greitpuodžio valymas“

Veiksmas	Laikas	Skyrius
Sandarina- mojo žiedo keitimas	Prireikus, kartą per metus	„ Sandarinamasis žiedas (11)“; 201 psl.

7.2 Greitpuodžio valymas

Atsargiai! Niekada nenaudokite agresyvių arba braižančių valiklių, galinčių pažeisti Jūsų greitpuodį.

Nurodymai:

- Kad nepridžiūtų maisto likučiai, iškart po naudojimo greitpuodį reikėtų kuo greičiau išplauti.
- Nelaikykite puode sūraus, rūgštaus, saldaus arba šarminio maisto per ilgai. Nors funkcijos dėl to nenukentės, bet paviršių spalva gali pasikeisti.

Apatinė puodo dalis (12):

Kaskart baigę naudotis prietaisu išplaukite apatinę puodo dalį **12**.

1. Išskalaukite apatinę puodo dalį karštu vandeniu ir plovikliu.
2. Išskalaukite švari vandeniu.
3. Nusausinkite apatinę puodo dalį rankšluosčiu, kad neliktų išdžiuvusio vandens žymių.

Nurodymas: apatinę puodo dalį taip pat galite plauti indaplovėje.

Slėgio reguliatorius (6)

Slėgio reguliatorių **6** išardyti ir išvalyti reikia tik tada, jei buvo suterštas smarkiai verdantis, kylantis garinamas maistas.

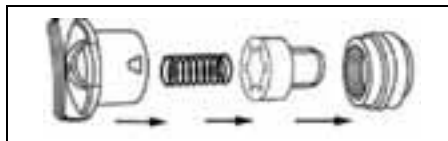
1. Slėgio reguliatorių **6** paspauskite žemyn ir pasukite į padėtį „Ø“.



2. Ištraukite slėgio reguliatorių.
3. Patikrinkite, ar ant slėgio reguliatoriaus matyti nešvarumų.

4. Jei ant slėgio reguliatoriaus nešvarumų nematyti:

- išplaukite slėgio reguliatorių po švari vandeniu;
- palaukite, kol slėgio reguliatorius išdžius;
- vėl į dangtį įdėkite slėgio reguliatorių, kaip nurodyta prie **7**. veiksmo.



5. Jei slėgio reguliatorius labai nešvarus, jį reikia išardyti ir išvalyti:

- nuo slėgio reguliatoriaus korpuso nuimkite dummies;
- nuimkite permatomą spaudžiamąjį dangtelį;
- išimkite spaudžiamąją spyruoklę;
- išplaukite dalis karštu vandeniu ir plovikliu;
- kruopščiai nuplaukite dalis po švari karštu vandeniu;
- palaukite, kol dalys išdžius.

6. Vėl surinkite slėgio reguliatorių:

- įdėkite spaudžiamąją spyruoklę į slėgio reguliatoriaus korpusą;
- uždėkite permatomą spaudžiamąjį dangtelį ant spyruoklės;
- mėlynas dummies uždėkite taip, kad abi ant dumplių esančios iškyšos įsikabintų į atitinkamus laikiklius slėgio reguliatoriaus korpusė.

7. Įdėkite slėgio reguliatorių į dangtį:

- slėgio reguliatorius turi būti nukreiptas į simbolį „Ø“;
- slėgio reguliatorių paspauskite žemyn ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.



Dangtis (2):

Atsargiai! Dangčio **negalima** plauti indaplovėje.

1. Plaukite dangtį karštu vandeniu ir plovikliu.
Jei dangtis labai nešvarus, pirmiausia atmirkykite jį plovimui skirtame vandenyje.
2. Kruopščiai išskalaukite dangtį po švaraus karšto vandens srove.
3. Nusausinkite dangtį rankšluosčiu, kad neliktų išdžiuvusio vandens žymių.

Sandarinamasis žiedas (1 1):

Nurodymas: jei greitpuodį naudojate nuolat, kartą per metus reikia pakeisti sandarinamąjį žiedą. Naują sandarinamąjį žiedą galite įsigyti GSW aptarnavimo tarnyboje (žr. „Aptarnavimo centras“ 205 psl.).

1. Išimkite sandarinamąjį žiedą iš dangčio.

2. Nuskalaukite sandarinamąjį žiedą laikydami po švaraus karšto vandens srove.



3. Nusausinkite sandarinamąjį žiedą rankšluosčiu.

Nurodymas: laikykite sandarinamąjį žiedą nesuspaustą ir nedeformuotą. Laikykite sandarinamąjį žiedą įdėtą į dangtį.

7.3 Greitpuodžio laikymas

Atsargiai! Greitpuodžio negalima laikyti uždaryto. Jei nėra vėdinimo, gali atsirasti kondensato ir nemalonus kvapas arba sutrikimų.

1. Jei yra komplekte, įstatykite trikojį ir troškinimo įdėklą į apatinę puodo dalį.
2. Įdėkite sandarinamąjį žiedą į dangtį.
3. Laikykite apatinę puodo dalį ir dangtį atskirai.


8. Sutrikimai ir jų šalinimas



Įspėjimas!

Jei kurioje nors vietoje nekontroliuojamai išeitų garo, iškart būtina sustabdyti šilumos tiekimą.

Prietaisą vėl galima naudoti tik pašalinus sutrikimą. Normalu, kai iš slėgio regulatoriaus **6** išeina tam tikras garo kiekis.

Sutrikimas	Priežastis	Šalinimo būdas
Tarp dangčio ir puodo pasišalina garo	Netinkamai uždengtas puodas	Uždengkite puodą iš naujo
	Nešvarus sandarinamasis žiedas	Nuplaukite sandarinamąjį žiedą
	Sandarinamasis žiedas sugedo/susidėvėjo	Pakeiskite sandarinamąjį žiedą (kartą per metus)

Sutrikimas	Priežastis	Šalinimo būdas
Iš slėgio reguliatoriaus neišeina garo	Garas išeina tarp dangčio ir puodo	Žr. ankstesnį punktą
	Nešvarus slėgio reguliatorius	Išvalykite slėgio reguliatorių (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.)
	Puode yra per mažai vandens	Palaukite, kol puodas atvės ir įpilkite ne mažiau nei 0,25 l skysčio
	Tiekama per mažai šilumos	Padidinkite šilumos tiekimą (nustatykite aukštesnę kaitvietės kaitinimo pakopą)
Iš slėgio reguliatoriaus išeina daug garo	Per didelis šilumos tiekimas	Sumažinkite šilumos tiekimą (nustatykite žemesnę kaitvietės kaitinimo pakopą)
	Nešvarus slėgio reguliatorius	Išvalykite slėgio reguliatorių (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.)
Slėgio reguliatoriaus šone išeina didelis garo srautas	Slėgio reguliatorius netinkamai sumontuotas	Tinkamai sumontuokite slėgio reguliatorių (žr. „Slėgio reguliatorius (6)“ 200 psl.)
Iš apsauginio vožtuvo staiga išsiveržia garai ir slėgis	Užsikimšo slėgio reguliatoriaus anga	Nuimkite puodą nuo viryklės ir palaukite, kol atvės. Tada išvalykite slėgio reguliatorių ir slėgio reguliatoriaus angą dangtyje (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.)
	Sugedęs apsauginis vožtuvas	Pakeiskite apsauginį vožtuvą
Iš apsauginių angų veržiasi garai	Užsiteršė slėgio reguliatorius	Nuimkite puodą nuo viryklės ir palaukite, kol atvės. Tada išvalykite slėgio reguliatorių (žr. „7.2 Greitpuodžio valymas“ 200 psl.)
	Sugedęs slėgio reguliatorius	Slėgio reguliatorių pakeiskite nauju
	Sugedęs apsauginis vožtuvas	Pakeiskite apsauginį vožtuvą (žr. „Aptarnavimo centras“ 205 psl.).
Neatsidaro dangtis	Puode dar yra viršslėgio	Atlikite veiksmus, aprašytus „6.4 Greitpuodžio atidarymas“, 198 psl.
Dangtis tinkamai neužsideda	Deformavosi dangtis arba apatinė puodo dalis	Puodą toliau galima naudoti tik su nauju dangčiu arba apatine puodo dalimi

9. Utilizavimas

9.1 Prietaisas

Utilizuokite greitpuodį laikydamiesi Jūsų šalyje galiojančių aplinkosaugos teisės aktų.

9.2 Pakuotė

Pakuotę utilizuokite laikydamiesi Jūsų šalyje galiojančių aplinkosaugos teisės aktų.

10. Troškinimo laiko lentelė

Toliau pateikti orientaciniai duomenys, kai verdama pasirinkus **II** pakopą. Pasirinkus **I** pakopą troškinimo laikas pailgėja maždaug 50 %. Tikslus laikas priklauso nuo naudojamų maisto produktų dydžio, šviežumo ir kokybės.

Sriubos	
Pupelių (išbrinkintų) sriuba	15 - 20 min
Žirnių (neišbrinkintų) sriuba	20 - 25 min
Žirnių (išbrinkintų) sriuba	10 - 15 min
Daržovių sriuba	4 - 8 min
Miežių kruopų sriuba	18 - 20 min
Manų kruopų sriuba	3 - 5 min
Guliašo sriuba	15 - 20 min
Avižinių dribsnių sriuba	3 - 4 min
Bulvių sriuba	5 - 6 min
Kaulių sultinys	20 - 25 min
Įvairių mėsos rūšių sriuba	25 - 30 min
Lęšiai (neišbrinkinti)	15 - 20 min
Lęšiai (išbrinkinti)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Potofė	20 - 25 min
Ryžių sriuba	8 - 10 min
Jautienos sultinys (priklauso nuo mėsos svorio)	35 - 40 min
Višta sultinui virti (priklauso nuo dydžio ir amžiaus)	20 - 25 min
Makaronų sriuba	3 - 5 min
Pomidorų sriuba su ryžiais	8 - 10 min
Svogūnų sriuba	2 - 3 min
Troškiniai	
Daržovių troškiny	6 - 7 min
Airiškas troškiny	15 min
Lęšiai (išbrinkinti) su lašiniiais ir bulvėmis	10 min
Įvairių mėsos ir daržovių rūšių troškiny	15 min

Pikantiškas ryžių troškiny	8 - 10 min
Serbiškas guliašas su ryžiais ir grybais	8 min
Mėsa	
Karka	30 - 40 min
Guliašas	15 - 20 min
Ėriena su pupelėmis	15 min
Vištiena (priklauso nuo dydžio ir svorio)	20 - 25 min
Veršiena, pjaustyta plonomis juostelėmis	6 min
Veršienos kepsnys, triušiena	15 - 20 min
Veršienos troškiny	10 min
Veršio koja	20 - 30 min
Veršienos ragu su ryžiais	10 - 12 min
Karaliaučiaus kukuliai	8 min
Kalakuto kulšis	25 - 35 min
Jautienos kepsnys	35 - 45 min
Šonkauliai su rugintais kopūstais ir bulvėmis	8 - 10 min
Jautienos kepsnys	20 - 25 min
Mėsos suktinukai	15 - 25 min
Kepsnys rūgščiam padaže	30 - 35 min
Kumpis, keptas	20 - 25 min
Kumpis, virtas	30 - 35 min
Kiaulienos kepsnys	25 - 30 min
Kiaulės koja	35 - 40 min
Kiauliena kario padaže	10 - 15 min
Nugarinės kepsnys	35 - 45 min
Veršienos, kiaulienos, žvėrienos liežuvis	20 - 25 min
Jautienos liežuvis, šviežias arba rūkytas	50 - 60 min
Žuvis, žvėriena	
Bujabesas	16 min
Troškinta žuvis su bulvėmis	6 - 8 min

Žuvis vyno padaže su bulvėmis	6 - 8 min
Stirniosos kulšis, troškinta	25 - 30 min
Žvėrienos ragu	15 - 25 min
Daržovės	
Žiedinis kopūstas (priklauso nuo rūšies)	4 - 6 min
Žiedinis kopūstas, visas (priklauso nuo rūšies)	6 - 8 min
Pupelės, žaliosios	5 - 7 min
Cikorijos	6 - 8 min
Žirneliai, žalieji	3 - 4 min
Morkos	5 - 7 min
Bulvės su lupenomis	10 - 15 min
Bulvės, nuluptos	6 - 8 min
Kaliaropės arba baltieji ridikai	4 - 6 min
Morkos, pjaustytos	6 min
Paprikos, įdarytos	6 - 8 min
Grybai	6 - 8 min
Briuselio kopūstai, švieži	4 - 6 min
Raudonieji burokėliai	15 - 25 min
Mėlynasis kopūstas, baltagūžis kopūstas, savojinis kopūstas	8 - 10 min

Bulvės su grietinėle	5 - 7 min
Rauginti kopūstai	8 - 10 min
Geltekklės	5 - 6 min
Salierai	15 - 25 min
Šparagai	7 - 8 min
Pomidorai, įdaryti	2 - 3 min
Ankštinės daržovės	
Pupelės (išbrinkintos)	15 - 20 min
Žirniai, neskaldyti (neišbrinkinti)	20 - 25 min
Žirniai (išbrinkinti)	10 - 15 min
Žirneliai, žalieji (išbrinkinti)	20 - 25 min
Lęšiai (neišbrinkinti)	15 - 20 min
Lęšiai (išbrinkinti)	8 - 10 min
Kruopų ir bulvių patiekalai	
Miežinės kruopos	18 - 20 min
Bulvių tarkių kukuliai	8 - 10 min
Pieniška ryžių košė	10 min
Natūralūs ryžiai	15 - 20 min
Duonos kukuliai	6 - 8 min
Makaronai	4 - 6 min

11. Garantija

GSW greitpuodis yra pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno. Tinkamai prižiūrint ir naudojant šis gaminytarnauja ilgai.

Mes garantuojame, kad GSW greitpuodis neturi jokių medžiagos arba konstrukcinių trūkumų. Gamybos proceso metu perdirbtos medžiagos atitinka griežčiausius kokybės reikalavimus.

Įsipareigojame remonto darbus atlikti nemokamai, jei, nepaisant mūsų griežtai atliekamos kontrolės, per 2 metus nuo įsigijimo atsirastų gamybos arba medžiagų trūkumų. Garantija netaikoma susidėvintiems dalims, pvz., sandarinamiesiems žiedams.

Pretenzijos dėl garantijos nepriimamos, jei naudojamos šioje naudojimo instrukcijoje nerekomenduojamos dalys, esant normaliam susidėvimui, naudojant jėgą, savavališkai atliekant remonto darbus arba naudojant ne pagal paskirtį.



Aptarnavimo centras

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

El. paštas: service@gsw-stahlwaren.de

Nemokama karštoji aptarnavimo linija:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Šią instrukciją rasite ir internete:
[http://www.gsw-stahlwaren.de/service/
Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-
6Liter_IAN420329_2201.pdf](http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf)



Tiekėjas

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
VOKIETIJA



**EB atitikties deklaracija
pagal Slėginės įrangos direktyvą 2014/68/ES
garų slėgio puodas (greitpuodžiui)**

Platintojas:

**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Vokietija**

Pareiškiamo, kad garų slėgio puodas (greitpuodis)

**Greitpuodis „GSW System Rapid“
(6 l tūrio),
pagamintas iš nerūdijančiojo plieno 18/8
GSW, prekės Nr. 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

atitinka Slėginės įrangos direktyvos 2014/68/ES reikalavimus.

Taikytas atitikties įvertinimo metodas

Produkcijos kontrolė: modulis A (gatavos produkcijos vidaus kontrolė)

**Reikalaujama projekto vidaus kontrolė pagal modulį B
(ES – tipo patikrinimas)
(II priedas, 5 diagrama, išimtis)**

**buvo vykdoma ir patvirtinta šioje notifikuotoje įstaigoje:
identifikacinis numeris 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH,
Energy and Systems, Westendstraße 199, D-80686 München/Vokietija.**

Gautas patvirtinimo dokumentas:

TÜV sertifikatas Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Taikomi standartai:

EN 12778:2002/A1:2005

Kiti taikomi norminiai dokumentai:

nėra

Vieta Data

Spabrücken, 2022-11-04

Įgaliotojo asmens pavardė, pareigos ir parašas:

Peter Gäns

Vadovas

Saturs

1. Svarīgi norādījumi pirms pirmās lietošanas	207
2. Ierīces apraksts	208
2.1 Izmantošanas mērķis	208
2.2 Piegādes komplekts	208
2.3 Funkciju apraksts	208
2.4 Drošības ierīces	208
3. Drošības norādījumi	209
3.1 Jēdzienu skaidrojums	209
3.2 Vispārīgi norādījumi	209
3.3 Aizsardzība pret apdegumiem un applaucēšanos	209
3.4 Bērnu drošībai	210
4. Detaļu nosaukums	211
5. Izsaīņošana un uzstādīšana	211
6. Lietošana	211
6.1 Ātrvārāmā katla sagatavošana	211
6.2 Ēdienu gatavošana	212
6.3 Bioloģiskā gatavošana	212
6.4 Ātrvārāmā katla atvēršana	213
7. Tīrīšana, kopšana, apkope	214
7.1 Termiņi	215
7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana	215
7.3 Ātrvārāmā katla uzglabāšana	216
8. Traucējumi un to novēršana	216
9. Utilizācija	218
9.1 Ierīce	218
9.2 Iesaīņojums	218
10. Gatavošanas laiku tabula	218
11. Garantija	220
Servisa centrs	220
Piegādātājs	220

1. Svarīgi norādījumi pirms pirmās lietošanas

Šajā lietošanas instrukcijā sniegta informācija, kas palīdzēs ātrvārāmo katlu lietot droši un ekonomiski.

Ikvienai personai, kas lieto, tīra vai utilizē šo ātrvārāmo katlu, pilnībā jāņem vērā un jāsaprot šī lietošanas instrukcija.

Tāpēc rūpīgi uzglabājiet šo lietošanas instrukciju, lai tā būtu pieejama jebkurā laikā.

Ja pārdodat vai dāvināt savu ātrvārāmo katlu citai personai, lietošanas instrukciju dodiet līdzi, lai arī nākamais īpašnieks var šo katlu droši lietot.

2. Ierīces apraksts

2.1 Izmantošanas mērķis

Ar šo ātrvārāmo katlu GSW System Rapid varat pagatavot ēdianu saudzīgi un taupīgi.

Katla apakšējo daļu bez vāka varat lietot kā parastu katlu.

Ar spiedienu, tātad ar uzliktu vāku, ātrvārāmo katlu drīkst lietot tikai ar ūdeni. Ja ātrvārāmais katls tiek uzkaršēts bez pietiekama ūdens daudzuma, tas var izraisīt smagus bojājumus.

Nekādā gadījumā ierīci ar uzliktu vāku nedrīkst izmantot fritēšanai ar eļļu.

Ātrvārāmais katls ir piemērots visu tradicionālo veidu plītim, tātad gāzes, elektriskajām, stikla keramikas un indukcijas plītim. Lietošana cepeškrāsnī ir stingri aizliegta.



Šī ierīce paredzēta privātai lietošanai mājsaimniecībās, bet ne komerciālai lietošanai.

2.2 Piegādes komplekts

Ātrvārāmais katls

- Sastāvdaļas:
 - katla apakšdaļa, 6 litri;
 - vāks ar blīvgredzenu;
 - tvaicēšanas ieliktnis;
 - trīskājijs tvaicēšanas ieliktnim;
- lietošanas instrukcija.

2.3 Funkciju apraksts

Tā kā ātrvārāmais katls hermētiski noslēdzas, nelaižot cauri ne gaisu, ne tvaiku, gatavošanas laikā ātrvārāmajā katlā rodas spiediens, kas ir ievērojami lielāks nekā parasts gaisa spiediens.

Palielinātā spiediena dēļ iekšpusē arī paaugstinās temperatūra krietni virs 100 °C.

Pateicoties augstajai temperatūrai, ēdians gatavojas ātrāk un saudzīgāk.

Katla apakšdaļa un vāks izgatavoti no augstvērtīga nerūsējošā tērauda.

Īpaši izturīgā GSW termopamatne nodrošina optimālu un vienmērīgu karstuma sadalījumu un uzturēšanu.

Katla vākā ir spiediena regulators, kas katla iekšpusē uztur iestatīto spiedienu nemainīgu.

Ātrvārāmā katla diametrs	Efektīvais pamatnes diametrs indukcijai
apm. 22 cm	apm. 18 cm

2.4 Drošības ierīces

Vairākas drošības sistēmas nodrošina, ka jūsu ierīce arī kļūdu gadījumos darbojas droši.

Spiediena regulators **6** nodrošina nemainīgu spiedienu ātrvārāmā katla iekšpusē. Darbības laikā pastāvīgi var mazliet izplūst tvaiks.

Drošības vārsts **4** garantē, ka pārāk liela pārspiediena gadījumā tvaiks no katla var izplūst.

Blakus drošības vārstam **4** atrodas papildu pārspiediena vārsts, kas atslēgo pārspiedienu, ja rodas spiediena regulatora **6** un drošības vārsta **4** darbības traucējums.

Lai atvērtu vāku, fiksatoru **8** var pārbīdīt uz priekšu tikai tad, ja spiediens ir izlīdzināts un tādējādi sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju. Tāpēc nekad neatveriet vāku ar spēku.

3. Drošības norādījumi

Šī ierīce ir konstruēta un izgatavota atbilstoši jaunākajiem tehnikas standartiem. Tiek ņemtas vērā visas atbilstošās Eiropas drošības direktīvas un ir veikta ierīces pārbaude TUV. Tomēr šāda veida ierīces var radīt arī bīstamību.

Jūsu drošība ir tā vērtā, lai veltītu tai 5 minūtes! Vairāk nevajadzēs, lai izlasītu mūsu drošības norādījumus. Visticamāk, lielāko daļu norādījumu jūs jau zināt, bet tomēr, lūdzu, izlasiet tos, jo viens vai otrs norādījums varētu tomēr būt jauns un pasargāt jūs no apdraudējuma.

3.1 Jēdzienu skaidrojums

Šajā lietošanas instrukcijā atrodami šādi signālējdzieni:



Brīdinājums!

Augsts risks: brīdinājuma neievērošanas dēļ iespējams veselības un dzīvības apdraudējums.

Uzmanību!

Vidējs risks: brīdinājuma neievērošanas dēļ iespējami materiāli zaudējumi.

Norādījums:

Neliels risks: apstākļi, kuri ierīces lietošanas laikā jāievēro.

3.2 Vispārīgi norādījumi

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Tā ir ierīces sastāvdaļa, un tai jābūt vienmēr pieejamai.
- Ierīci izmantojiet tikai aprakstītajam lietošanas mērķim (skatiet „2.1 Izmantošanas mērķis” 208. lpp.).
- Ierīci izmantojiet tikai tā, kā aprakstīts lietošanas instrukcijā. Par iespējamajām sekām cita veida lietošanas dēļ vai lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ ražotājs/izplatītājs neuzņemas nekādu atbildību.
- Šī ierīce nav piemērota, lai to lietotu personas (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām

fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un/vai zināšanām, ja vien tās neuzrauga par drošību atbildīga persona vai arī tās ir saņēmušas instrukcijas, kā ierīce ir lietojama. Bērni jāpieskata, lai nepieļautu, ka tie rotaļājas ar ierīci.

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka garantija nav spēkā, ja tiek izmantoti piederumi, kas nav ieteikti šajā lietošanas instrukcijā, vai ja remontam netiek izmantotas tikai un vienīgi oriģinālās detaļas. Tas attiecas arī uz remontiem, ko veic nekvalificēta persona. Servisa adrese atrodama „1.1. Garantija” 220. lpp..
- Darbības traucējumu gadījumā garantijas laikā ierīces remontu drīkst veikt tikai mūsu servisa centrs. Pretējā gadījumā garantija nav spēkā.
- Nekad nekarsējiet atvērāmo katlu ar uzliktu vāku bez ūdens. Bez ūdens ierīcei var rasties būtiski bojājumi.
- Raugieties, lai nekad neiztvaiko viss šķidrums.
- Katlu izmantojiet tikai tad, ja visas daļas ir fīras un brīvi kustas. Netīrumi un taukainas paliekas var ietekmēt drošības ierīces.

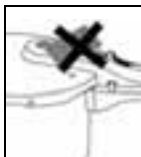
3.3 Aizsardzība pret apdegumiem un applaucēšanos



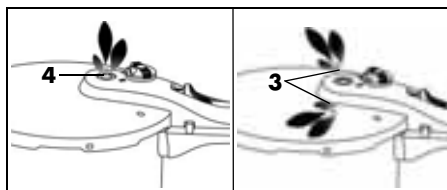
Brīdinājums! Šis atvērāmais katls darbojas ar augstu spiedienu un temperatūru. Tāpēc noteikti ievērojiet dotos drošības norādījumus, citādi pastāv bīstamība gūt nopietnus apdegumus vai applaucēties.

- Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai spiediena regulators **6**, kā arī drošības vārsts **4** nav nosprostots un brīvi darbojas (skatiet „6.1 Ātrvārāmā katla sagatavošana” 211. lpp.).

- Neveiciet izmaiņas drošības sistēmās, ja vien tās nav minētas „7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana” 215. lpp..
- Vienmēr raugieties, lai katls būtu pareizi noslēgts, pirms to liekat uz plīts (skatiet „6.1 Ātrvārāmā katla sagatavošana” 211. lpp.).
- Ātrvārāmā katla virsmas gatavošanas laikā var stipri sakarst. Tāpēc nepieskarieties tai, bet ātrvārāmo katlu satveriet tikai aiz rokturiem. Aizsardzībai pret augstu temperatūru izmantojiet virtuves dvieli vai cimdsus.
- Kad katlā ir spiediens, pārvietojiet to ļoti uzmanīgi un tikai horizontāli. Nepieļaujiet triecienus.
- Spiediena regulatoru **6** nekad nedrīkst nosegt citi priekšmeti.



- Kamēr katlā ir spiediens, spiediena regulatoru **6** nekādā gadījumā nedrīkst pagriezt pozīcijā spiediena regulatora atbloķēšanai.
- No tvaika atveres **5** var izplūst tvaiks. Lietošanas laikā nekad nevērsiet tvaika atveri **5** uz sevi vai uz vietu, kur kāds var iet garām. Kļūdas gadījumā var izplūst spēcīga tvaika strūkļa.
- Regulējot spiediena regulatoru **6**, no tvaika atveres **5** var izplūst spēcīga tvaika strūkļa. Tāpēc spiediena regulatoru **6** satveriet tikai aiz rievojuma **7**.
- Lietošanas laikā nekad nevērsiet drošības atveri **3** uz sevi vai uz vietu, kur kāds var iet garām. Kļūdas gadījumā var izplūst spēcīga tvaika strūkļa.



- Ja no drošības vārsta **4** vai drošības atveres **3** izplūst tvaiks, uzreiz izslēdziet karstuma padevi, jo spiediens katlā ir pārāk liels. Katlu atsāciet lietot tikai tad, kad traucējums ir novērsts (skatiet „8. Traucējumi un to novēršana” 216. lpp.).
- Ātrvārāmo katlu nekad nepiepildiet virs atzīmes „MAX” katla iekšpusē. Ja ēdiena apjoms gatavojot palielinās, piem., rīsi vai pākšaugi, katla apakšdaļu drīkst piepildīt tikai līdz pusei. Tādējādi tiek novērsts, ka ēdiens nonāk līdz vākam un aizsprosto drošības vārstu.
- Gaļa ar ādu (piem., liellopa mēle) gatavošanas laikā spiediena dēļ var uzpūsties. Negrieziet ādu, kamēr tā vēl ir uzpūtusies. Var izšļākties karsts ūdens.
- Gatavojot putras, pirms katla atvēršanas nedaudz sakratiet ātrvārāmo katlu, lai nepieļautu, ka ēdiens izšļākstās, tiklīdz atverat vāku.

3.4 Bērnu drošībai



Brīdinājums! Bērni bieži vien nespēj novērtēt bīstamību un līdz ar to var gūt savainojumus. Tāpēc ievērojiet:

- šo ierīci drīkst lietot tikai pieaugušā uzraudzībā;
- vienmēr raugieties, lai ierīce atrastos bērniem nepieejamā vietā;
- raugieties, lai iesaiņojuma plēve neizraisītu bērna nāvi; iesaiņojuma plēves nav bērna rotaļlieta.

4. Detaļu nosaukums

- | | |
|---|---|
| 1 Katla rokturis | 8 Fiksators |
| 2 Vāks | 9 Vāka rokturis |
| 3 Divas drošības atveres (katrā pusē viena) | 10 Katla kāts |
| 4 Drošības vārsts | 11 Bļivgredzens (nav redzams, atrodas vākā) |
| 5 Tvaika atvere | 12 Katla apakšdaļa |
| 6 Spiediena regulators | 13 Tvaicēšanas ieliktnis |
| 7 Rievojums | 14 Trīskājis |

5. Izsaiņošana un uzstādīšana

1. Izņemiet visas detaļas no iesaiņojuma.
 2. Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus.
 3. Pārbaudiet, vai ierīcei nav bojājumu.
 4. Noņemiet uzlīmes, ja tādas ir.
 5. Pārbaudiet drošības ierīces (skatiet „6.1 Ātrvārāmā katla sagatavošana” 211. lpp.).
- Uzmanību!** Pirms pirmās lietošanas ierīce kārtīgi jāfīra, lai likvidētu iespējamās ražošanas paliekas (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla fīrīšana” 215. lpp.).
6. Visas daļas mazgājiet ar karstu ūdeni, noskalojiet ar fīru ūdeni un nosusiniet.
 7. Iepildiet aptuveni 2 l ūdens.
 8. Apm. 1/2 stundu darbiniet katlu II pozīcijā (skatiet „6.2 Ēdienu gatavošana” 212. lpp.).
 9. Izfīriet katlu atkārtoti.

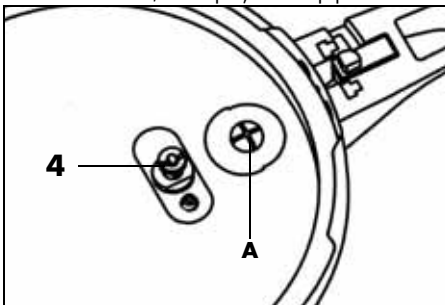
6. Lietošana

6.1 Ātrvārāmā katla sagatavošana



Brīdinājums!

Pirms gatavot ēdienu ātrvārāmajā katlā, jāpārbauda visas drošības ierīces, lai nepieļautu bojājumus.



1. Pārbaudiet, vai spiediena regulatora **6** atvere **A** vāka iekšpusē ir fīra.
2. Ja nav, nofīriet spiediena regulatoru **6** (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla fīrīšana” 215. lpp.).
3. Pārbaudiet, vai drošības vārsts **4** ir kustīgs un nav iesprūdis.
4. Pārbaudiet, vai bļivgredzenam **11** nav bojājumu, piem., plaisu.

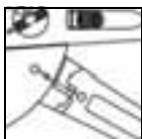
Norādījums: Laika gaitā bļivgredzens var kļūt ciets un pareizi neizveidot bļivējumu. Tad gar vāka malu izplūst tvaiks un bļivgredzens jānomaina. Jaunu bļivgredzenu var saņemt GSW klientu servisā (skatīt servisa centru 220. lpp.).

5. Katla apakšdaļu piepildiet ar gatavojamiem produktiem.

Uzmanību!

- Ātrvārāmo katlu nekad nepiepildiet virs atzīmes „MAX” katla iekšpusē.
 - Ja ēdiena apjoms gatavojot palielinās, piem., rīsi vai pākšaugi, katla apakšdaļu drīkst piepildīt tikai līdz pusei. Tādējādi tiek novērsts, ka ēdiens nonāk līdz vākam un aizsprosto drošības vārstu.
 - Lai nepieļautu ierīces bojājumus, katla apakšdaļā jābūt vismaz 0,25 l šķidruma, lai rastos pietiekami daudz tvaika un katls nepārkarstu.
 - Gatavošanas laikā ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
6. Ielejiet ūdeni vai buljonu.

7. Vāku **2** uzlieciet uz katla apakšdaļas **12** tā, lai apaļais marķējums uz vāka būtu vērsts pret punktu uz katla kāta**10**.



8. Pagrieziet vāku, līdz vāka rokturis **9** un katla kāts **10** atrodas viens virs otra un dzirdami nofiksējas.
9. Kad vāks ir uzlikts, pārbaudiet, vai fiksators **8** brīvi kustas un patstāvīgi atgriežas aizmugurējā pozīcijā, tiklīdz to atlaiž.

6.2 Ēdienu gatavošana

1. Ar spiediena regulatoru **6** izvēlieties vajadzīgo gatavošanas pakāpi:

I: bioloģiskā gatavošana:



II: ātrā gatavošana:

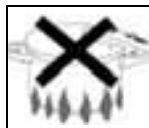


Norādījums: bioloģiskā gatavošana darbojas ar 0,6 bar (600 hPa) un ātrā gatavošana darbojas ar 1,0 bar (1000 hPa) pārspiedienu.

2. Uzlieciet ātrvārāmo katlu uz plīts virsmas, kuras diametrs pēc iespējas ir tāds pats kā katla pamatnei.

Uzmanību!

- Plīts virsma nedrīkst būt lielāka kā katla pamatne. Citādi gar katla malām celsies augšup pārāk liels karstums un sabojās plastmasas rokturus.
 - Uz gāzes plīts liesma nedrīkst sniegties gar katla pamatni.
 - Elektriskās plīts virsmas diametrs nedrīkst būt lielāks ar katla pamatnes diametru.
3. Ieslēdziet plīts virsmas maksimālo pakāpi.



Kad katlā rodas pirmais tvaika spiediens, sarkanais drošības vārsts **4** pārvietojas uz augšu un nobloķē vāku.

Norādījums: gatavošanas sākumā caur drošības vārstu var izplūst nedaudz tvaika.

4. Tiklīdz no spiediena regulatora **6** izplūst tvaiks, samaziniet enerģijas padevi līdz 1/3 tā, lai no spiediena regulatora izplūst tikai pavisam maz tvaika.

Šajā brīdī sākas receptē norādītais gatavošanas laiks.

Norādījums: ja tikpat kā neizplūst tvaiks, gatavošana notiek optimāli attiecībā uz enerģijas taupīšanu un ātrumu.

6.3 Bioloģiskā gatavošana

Bioloģiskā gatavošana ir saudzīgākais gatavošanas veids, jo īpaši dārzeņiem. Bioloģiskās gatavošanas laikā ēdiens saskaras tikai ar karstu tvaiku, bet tikai pavisam minimāli ar ūdeni. Tādējādi ēdienā saglabājas minerālvielas, vitamīni un citas svarīgas sastāvdaļas.

Bioloģiski gatavotiem dārzeņiem ir arī būtiski intensīvāka garša nekā vāritiem.

1. Iepildiet vismaz 0,25 l ūdens.
2. Trīskāji **14** ievietojiet katla apakšdaļā **12**.
3. Ielieciet gatavojamo ēdienu tvaicēšanas ieliktnī **13**.
4. Tvaicēšanas ieliktni **13** uzlieciet uz trīskāja **14**.
5. Tālāk rīkojieties, kā aprakstīts „6.2 Ēdienu gatavošana” 212. lpp..

6.4 Ātrvārāmā katla atvēršana



Brīdinājums!

- Kad sarkanais drošības vārsts **4** ir uz augšu, katlā ir spiediens un vāku nevar atvērt. Nekādā gadījumā nemēģiniet vāku atvērt ar spēku. Citādi spiediens var strauji izplūst, kā dēļ iespējams applaucēties. Tikai tad, kad sarkanais drošības vārsts **4** ir pilnībā nolaidies, katlu var atvērt.
- No tvaika atveres **5** var izplūst tvaiks. Lietošanas laikā nekad nevērsiet tvaika atveri **5** uz sevi vai uz vietu, kur kāds var iet garām.
- Regulējot spiediena regulatoru **6**, no tvaika atveres **5** var izplūst spēcīga tvaika strūkļa. Tāpēc spiediena regulatoru **6** satveriet tikai aiz rievojuma **7**.

Uzmanību! Nekad negremdējiet katlu pilnībā ūdenī. Citādi spiediens var strauji samazināties, kā dēļ iespējami katla bojājumi, kā arī ēdiena izjukšana.

Pastāv vairākas iespējas, kā atdzēsēt katlu, lai to varētu atvērt.

1. metode: tvaika izlaišana

Ar šo metodi tvaiks tiek izlaists tik ilgi, līdz spiediens katlā ir pietiekami samazinājies, lai varētu atvērt vāku.



Brīdinājums!

- Šīs metodes laikā no spiediena regulatora izplūst karsts tvaiks. Uzmanieties, lai ar to neapplaucētos.
- Ja gatavojot II pakāpē, šķidruma temperatūra sasniedz aptuveni 120 °C. Pārāk strauja spiediena atslogošana var izraisīt spēcīgu šķidruma uzmutulošanu un īpaši spēcīgu tvaika izplūšanu. Šādā gadījumā rīkojieties pakāpeniski.

1. Noņemiet katlu no plīts.
2. Vispirms pagrieziet spiediena regulatoru **6** pozīcijā **I**.



3. Pagaidiet, līdz tvaika izplūšana ir samazinājusies.

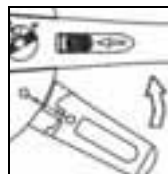
4. Pagrieziet spiediena regulatoru **6** tvaika izlaišanas pozīcijā **II**.



5. Pagaidiet, līdz spiediens ir izlīdzinājies un līdz ar to sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju.

Norādījums: tiklīdz sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju, temperatūra ātrvārāmā katla iekšpusē vēl sasniedz gandrīz 100 °C.

6. Tikai tad pārbīdiet fiksatoru **8** uz priekšu un vienlaikus grieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sarkanais marķējums uz vāka ir vērsts pret apaļo marķējumu uz katla kāta **10**.



Norādījums: tiklīdz fiksatoru **8** pārbīda uz priekšu, vēl var izplūst neliels daudzums atlikušā tvaika.

7. Noņemiet vāku no katla.

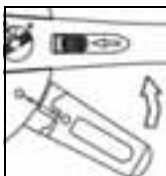
2. metode: enerģijas taupīšana

Izmantojot šo metodi, izslēdziet plīti virsmu dažas minūtes pirms gatavošanas beigām un atstājiet katlu uz plīts virsmas. Tādējādi optimāli tiks izmantots atlikušais siltums un ietaupīta enerģija.

1. Pagaidiet, līdz spiediens ir izlīdzinājies un līdz ar to sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju.

Norādījums: tiklīdz sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju, temperatūra ātrvārāmā katla iekšpusē vēl sasniedz gandrīz 100 °C.

2. Tikai tad pārbidiet fiksatoru **8** uz priekšu un vienlaikus grieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sarkanais marķējums uz vāka ir vērsts pret apaļo marķējumu uz katla kāta**10**.



Norādījums: tiklīdz fiksatoru **8** pārbīda uz priekšu, vēl var izplūst neliels daudzums atlikušā tvaika.

3. Noņemiet vāku no katla.

3. metode: laika ietaupīšana

Izmantojot šo metodi, noņemiet katlu no plīts virsmas, kad gatavošana ir pabeigta. Lai to uzreiz varētu atvērt, spiediens katla iekšpusē

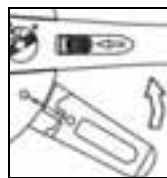
pirms atvēršanas jāsamazina mākslīgi. Ar šo metodi tiek galvenokārt ietaupīts laiks.

1. Turiet ātrvārāmo katlu zem ne pārāk spēcīgas ūdens strūklas, līdz sarkanais drošības vārsts **4** nokrīt uz leju.



Uzmanību: raugieties, lai ūdens strūkļa netrāpītu uz spiediena regulatora **6** vai drošības vārsta **4**. Citādi ūdens var iekļūt iekšpusē un atšķaidīt ēdienu.

2. Tikai tad pārbidiet fiksatoru **8** uz priekšu un vienlaikus grieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz sarkanais marķējums uz vāka ir vērsts pret apaļo marķējumu uz katla kāta**10**.



Norādījums: tiklīdz fiksatoru **8** pārbīda uz priekšu, vēl var izplūst neliels daudzums atlikušā tvaika.

3. Noņemiet vāku no katla.

7. Tīrīšana, kopšana, apkope

Jūsu jaunais ātrvārāmais katls ir īpaši viegli kopjams. Lai tas ilgi kalpotu, vienmēr kārtīgi veiciet tālāk minētos tīrīšanas pasākumus.

7.1 Termiņi

Darbība	Termiņš	Nodaļa
Katla apakšdaļas 12 tīrīšana	Pēc katras lietošanas	„7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana”
Spiediena regulatora 6 tīrīšana	Netīrības gadījumā	„7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana”
Vāka 2 tīrīšana	Pēc katras lietošanas	„7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana”
Blīvgredzena 11 tīrīšana	Pēc katras lietošanas	„7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana”
Blīvgredzena nomaiņošana	Pēc vajadzības, 1 reizi gadā	„Blīvgredzens (11)” 216. lpp.

7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana

Uzmanību! Nekad nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo ātrvārāmais katls var tik bojāts.

Norādījumi:

- ātrvārāmo katlu pēc iespējas tīriet uzreiz pēc lietošanas, lai ēdiena paliekas nepiekalstu;
- neuzglabājiet katlā sāļus, skābus, saldus vai sārmainus ēdienus pārāk ilgi; tas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas, kas tomēr neietekmē funkcionētspēju.

Katla apakšdaļa (12)

Katla apakšdaļu **12** tīriet pēc katras lietošanas:

1. Katla apakšdaļu izmazgājiet ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
2. Izskalojiet ar tīru ūdeni.
3. Katla apakšdaļu nosusiniet ar trauku dvieli, lai nepaliktu ūdens traipi.

Norādījums: katla apakšdaļu var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Spiediena regulators (6)

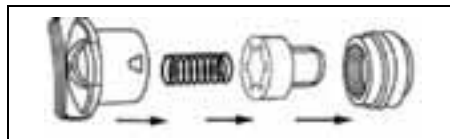
Spiediena regulators **6** jāizjauc un jātīra tikai tad, ja tas ir nosmērēts ar ēdienu, kas gatavošanas laikā ir uzkāpis uz augšu.

1. Nospiediet spiediena regulatoru **6** uz leju un pagrieziet pozīcijā „Ø”.



2. Izvelciet spiediena regulatoru.
3. Pārbaudiet, vai uz spiediena regulatora nav redzami netīrumi.
4. Ja uz spiediena regulatora nav redzami netīrumi:

- noskalojiet spiediena regulatoru ar tīru ūdeni;
- ļaujiet spiediena regulatoram nožūt;
- ievietojiet spiediena regulatoru vākā, kā aprakstīts **7.** punktā.



5. Ja spiediena regulators ir netīrs, tas jāizjauc un jātīra:

- izvelciet zilo elastīgo elementu no spiediena regulatora korpusa;
- izņemiet caurspīdīgo spiediena aizvaru;
- izņemiet piespiedējatsperi;
- detaļas mazgājiet ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli;
- detaļas rūpīgi noskalojiet ar tīru, karstu ūdeni;
- ļaujiet detaļām nožūt.

6. Samontējiet spiediena regulatoru:

- ievietojiet piespiedējatsperi spiediena regulatora korpusā;
- caurspīdīgo spiediena aizvaru uzlieciet uz atsperes;
- ievietojiet zilo elastīgo elementu tā, lai abi izciļņi elastīgajā elementā iekertos spiediena regulatora attiecīgajās atverēs.

7. Spiediena regulatoru ievietojiet vākā:

- spiediena regulatoram jābūt vērstam uz simbolu „Ø”;
- nospiediet spiediena regulatoru uz leju un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.



Vāks (2)

Uzmanību! Vāks **nav** piemērots mazgāšanai trauku mazgāšanas mašīnā.

1. Vāku mazgājiet ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

Ja vāks ir ļoti netīrs, vispirms mērcējiet to mazgāšanas ūdenī.

2. Vāku rūpīgi noskalojiet ar tīru, karstu ūdeni.

3. Vāku nosusiniet ar trauku dvieli, lai nepaliktu ūdens traipi.

Blīvgredzens (11)

Norādījums: Regulāri lietojot ārtvārāmo katlu, blīvgredzens reizi gadā jānomaina ar jaunu. Jaunu blīvgredzenu var saņemt GSW klientu servisā (skafīt servisa centru 220. lpp.).

1. Blīvgredzenu izņemiet no vāka.

2. Blīvgredzenu rūpīgi noskalojiet ar tīru, karstu ūdeni.



3. Blīvgredzenu nosusiniet ar trauku dvieli.

Norādījums: blīvgredzenu uzglabāšanas laikā nedrīkst saspiest vai deformēt. Lai blīvgredzenu uzglabātu, ievietojiet to vākā.

7.3 Ārtvārāmā katla uzglabāšana

Uzmanību! Ārtvārāmo katlu nedrīkst uzglabāt aizvērtā stāvoklī. Bez ventilācijas tajā var veidoties kondensāts un izraisīt smaku vai bojājumus.

1. Trīskāji un tvaicēšanas ieliktņi, ja tādi ir, ievietojiet katla apakšdaļā.

2. Blīvgredzenu ievietojiet vākā.

3. Katla apakšdaļu un vāku uzglabājiet atsevišķi.


8. Traucējumi un to novēršana



Brīdinājums!

Ja kaut kur nekontrolēti izplūst tvaiks, karstuma padeve uzreiz jāpārtrauc. Ierīci drīkst atkal lietot tikai tad, kad

traucējums ir novērsts. Zināma tvaika izplūde no spiediena regulatora **6** ir normāla.

Traucējums	Cēlonis	Novēršana
Starp vāku un katlu izplūst tvaiks. 	Vāks nav pareizi aizvērts.	Aizveriet katlu pareizi.
	Blīvgredzens ir netīrs.	Tīriet blīvgredzenu.
	Blīvgredzens ir bojāts/nodilis.	Nomainiet blīvgredzenu (1 reizi gadā).

Traucējums	Cēlonis	Novēršana
No spiediena regulatora neizplūst tvaiks.	Starp vāku un katlu izplūst tvaiks.	Skatīt iepriekšējo punktu.
	Spiediena regulators ir nefīrs.	Tīriet spiediena regulatoru (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana” 215. lpp.).
	Katlā ir pārāk maz šķidrums.	Ļaujiet katlam lēni atdzist un iepildiet vismaz 0,25 l šķidrums.
	Pārāk maza karstuma padeve.	Palieliniet karstuma padevi (plīts virsmu noregulējiet uz lielāku karstumu).
No spiediena regulatora izplūst pārāk daudz tvaika.	Karstuma padeve pārāk liela.	Samaziniet karstuma padevi (plīts virsmu noregulējiet uz mazāku karstumu).
	Spiediena regulators ir nefīrs.	Tīriet spiediena regulatoru (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana” 215. lpp.).
Spiediena regulatora sānos izplūst tvaiks.	Spiediena regulators nav pareizi uzmontēts.	Montējiet spiediena regulatoru (sīeie „Spiediena regulators (6)” auf Seite 215) pareizi.
No drošības vārsta pēkšņi izplūst tvaiks un šķidrums.	Spiediena regulatora atvere ir nosprostota.	Katlu noņemiet no plīts un ļaujiet atdzist. Pēc tam tīriet spiediena regulatoru un atveri spiediena regulatora vākā (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana” 215. lpp.).
	Drošības vārsts ir bojāts.	Nomainiet drošības vārstu.
No drošības atverēm izplūst tvaiks.	Spiediena regulators ir nefīrs.	Katlu noņemiet no plīts un ļaujiet atdzist. Pēc tam tīriet spiediena regulatoru (skatiet „7.2 Ātrvārāmā katla tīrīšana” 215. lpp.).
	Spiediena regulators ir bojāts.	Spiediena regulatoru nomainiet ar jaunu.
	Drošības vārsts ir bojāts.	Nomainiet drošības vārstu (sīeie „Servisa centrs” auf Seite 220).
Vāku nevar atvērt.	Katlā vēl ir pārspiediens.	Tālāk rīkojieties, kā aprakstīts „6.4 Ātrvārāmā katla atvēršana” 213. lpp..
Vāku nevar pareizi uzlikt.	Vāks un katla apakšdaļa ir deformējusies.	Katlu drīkst turpināt lietot tikai ar jaunu vāku vai vāka apakšdaļu.

9. Utilizācija

9.1 Ierīce

Ja vēlaties ātrvārāmo katlu utilizēt, ievērojiet attiecīgajā valstī spēkā esošos vides aizsardzības noteikumus.

9.2 Iesaiņojums

Ja vēlaties utilizēt iesaiņojumu, ievērojiet attiecīgajā valstī spēkā esošos vides aizsardzības noteikumus.

10. Gatavošanas laiku tabula

Dotie dati paredzēti kā orientējošas vērtības, gatavojot II pakāpē. I pakāpē gatavošanas laiks pagarinās par aptuveni 50%. Precīzs laiks ir atkarīgs no izmantoto pārtikas produktu lieluma, svaiguma un kvalitātes.

Zupas	
Pupiņu zupa (izmērcētas)	15–20 min.
Zirņu zupa (neizmērcēti)	20–25 min.
Zirņu zupa (izmērcēti)	10–15 min.
Dārzeņu zupa	4–8 min.
Grūbu zupa	18–20 min.
Putraimu zupa	3–5 min.
Gulaša zupa	15–20 min.
Auzu pārslu zupa	3–4 min.
Kartupeļu zupa	5–6 min.
Kaulu buljons	20–25 min.
Galerts	25–30 min.
Lēcas (neizmērcētas)	15–20 min.
Lēcas (izmērcētas)	8–10 min.
„Minestra”	6–8 min.
„Pot-au-Feu”	20–25 min.
Rīsu zupa	8–10 min.
Liellopa gaļas buljons (atkarībā no gaļas svara)	35–40 min.
Vista zupai (atkarībā no lieluma un vecuma)	20–25 min.
Miklas izstrādājumu zupa	3–5 min.

Tomātu zupa ar rīsiem	8–10 min.
Sīpolu zupa	2–3 min.
Sautējums	
Dārzeņu sautējums	6–7 min.
„Irish-Stew”	15 min.
Lēcas (iepriekš izmērcētas) ar speķi un kartupeļiem	10 min.
„Pichelsteiner”	15 min.
Pikants rīsu pudiņš	8–10 min.
Serbu plov ar gaļu un sēnēm	8 min.
Gaļa	
Cūkas stilbiņš	30–40 min.
Gulašs	15–20 min.
Jēra gaļa ar pupiņām	15 min.
Vista (atkarībā no lieluma un svara)	20–25 min.
Teļa gaļa, sagriezta	6 min.
Teļa gaļas cepetis, trusis	15–20 min.
Teļa gaļas frikasē	10 min.
Teļa stilbs	20–30 min.
Teļa gaļas ragū ar rīsiem	10–12 min.
Kēnigsbergas klopši	8 min.
Tītara stilbiņš	25–35 min.
Liellopa gaļas cepetis	35–45 min.
Ribiņas ar skābētiem kāpostiem un kartupeļiem	8–10 min.
Rostbifs	20–25 min.
Rulādes	15–25 min.

Marinētas gaļas cepetis	30–35 min.
Šķiņķis, cepts	20–25 min.
Šķiņķis, vārīts	30–35 min.
Cūkgaļas cepetis	25–30 min.
Cūkas stilbiņš	35–40 min.
Cūkgaļas karijs	10–15 min.
„Spickbraten”	35–45 min.
Teļa, cūkas, medījuma mēle	20–25 min.
Liellopa mēle, svaiga vai kūpināta	50–60 min.
Zivis, medījumi	
„Bouillabaisse”	16 min.
Tvaicēta zivs ar kartupeļiem	6–8 min.
Zivs baltvīna mērcē ar kartupeļiem	6–8 min.
Stīrnas stilbs, sutināts	25–30 min.
Medījuma ragū	15–25 min.
Dārzeni	
Ziedkāposts (atkarībā no šķirnes)	4–6 min.
Ziedkāposts, vesels (atkarībā no šķirnes)	6–8 min.
Pupiņas, zaļās	5–7 min.
„Chicorée”	6–8 min.
Zirņi, zaļie	3–4 min.
Burkāni	5–7 min.
Kartupeļi ar mizu	10–15 min.
Kartupeļi, mizoti	6–8 min.
Kolrābji vai rāceņi	4–6 min.
Burkāni, sagriezti	6 min.
Paprikas pusītes, pildītas	6–8 min.
Sēnes	6–8 min.
Rožkāposts, svaigs	4–6 min.
Sarkanās bietes	15–25 min.
Sarkanais kāposts, baltais kāposts, virzīnkāposts	8–10 min.
Kartupeļi ar saldo krējumu	5–7 min.
Skābēti kāposti	8–10 min.
Melnšaknes	5–6 min.
Selerija	15–25 min.
Spargēļi	7–8 min.

Tomāti, pildīti	2–3 min.
Pākšaugi	
Pupiņas (izmērcētas)	15–20 min.
Zirņi, veseli (neizmērcēti)	20–25 min.
Zirņi (izmērcēti)	10–15 min.
Zirņi, zaļie (izmērcēti)	20–25 min.
Lēcas (neizmērcētas)	15–20 min.
Lēcas (izmērcētas)	8–10 min.
Pārtikas produkti	
Grūbas	18–20 min.
Kartupeļu klimpas, nevārītas	8–10 min.
Piena rīsi	10 min.
Brūnie rīsi	15–20 min.
„Semmelknödel”	6–8 min.
Miklas izstrādājumi	4–6 min.

11. Garantija

GSW ātrvārāmais katls ir izgatavots no augstvērtīga nerūsējošā tērauda. Pareizi kopjot un lietojot, tas kalpos gandrīz visu mūžu.

Mēs garantējam, ka GSW ātrvārāmajam katlam nav materiāla vai konstrukcijas kļūdu. Ražošanā izmantotie materiāli atbilst augstākajām kvalitātes prasībām.

Ja tomēr, neskatoties uz mūsu rūpīgām pārbaudēm, 2 gadu laikā kopš iegādes brīža nepieciešams remonts, kas saistīts ar ražošanas vai materiāla kļūdām, tas tiek veikts bez maksas. Garantija neattiecas uz nodilstošajām detaļām, piemēram, blīvgredzeniem.

Ja tiek izmantotas detaļas, kas šajā instrukcijā nav ieteiktas, un normāla nodiluma, spēka pielietojuma, pašrocīga remonta mēģinājuma gadījumā garantija zaudē spēku.



Service centrs

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-pasts: service@gsw-stahlwaren.de

Bezmaksas palīdzības tālrunis:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Šī instrukcija atrodama arī internetā:
[http://www.gsw-stahlwaren.de/service/
Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-
6Liter_IAN420329_2201.pdf](http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf)



Piegādātājs

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
VĀCIJA



**Atbilstības deklarācija
atbilstoši Spiedieniekārtu direktīvai 2014/68/ES
tvaika spiediena katlam (ātrvārāmajam katlam):**

pārdevējs:

**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Vācija**

**Ar šo apliecinām, ka šāds tvaika spiediena katls
(ātrvārāmais katls):**

**GSW System Rapid ātrvārāmais katls
(tilpums 6 litri)
no nerūsējošā tērauda 18/8
GSW artikula numurs 671446
PS 2,60 bar [260 kPa]**

**atbilst Spiedieniekārtu direktīvas
2014/68/ES prasībām.**

Piemērotās atbilstības novērtējuma metodes:

Ražošanas kontrole: modulis A (iekšējā ražošanas kontrole)

**Obligāto projekta pārbaudi B moduļa ietvaros
(EK tipa pārbaude) (II pielikums, 5. diagramma, izņēmuma noteikumi)**

**veica un apstiprināja pilnvarotā iestāde:
kods 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 München/Vācija**

Attiecīgais apliecinājums:

TÜV sertifikāts Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Piemērotie standarti:

EN 12778:2002/A1:2005

Citas piemērotās direktīvas:

nav

Vieta, datums
Spabrücken, 4.11.2022.

Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats un

paraksts:

Pēteris Genss (Peter Gäns)
Vadītājs

SISUKORD

1. Olulised juhised enne esmakordset kasutuselevõttu	222
2. Seadme kirjeldus	223
2.1 Kasutusotstarve	223
2.2 Tarnekomplekt	223
2.3 Kasutamise kirjeldus	223
2.4 Ohutusseadised	223
3. Ohutusjuhised	224
3.1 Mõistete selgitus	224
3.2 Üldised juhised	224
3.3 Kaitse põletuste eest	224
3.4 Laste ohutus	225
4. Osade nimetused	226
5. Pakendi eemaldamine ja ülespanek	226
6. Kasutamine	227
6.1 Kiirkeedupoti ettevalmistamine	227
6.2 Toitude valmistamine	227
6.3 Orgaaniline toiduvalmistamine	228
6.4 Kiirkeedupoti avamine	228
7. Puhastamine, korrashoid, hooldus	230
7.1 Tähtajad	230
7.2 Kiirkeedupoti puhastamine	230
7.3 Kiirkeedupoti ladustamine	231
8. Tõrked ja nende kõrvaldamine	232
9. Kasutuselt kõrvaldamine	233
9.1 Seade	233
9.2 Pakend	233
10. Toiduvalmistusaegade tabel	233
11. Garantii	236

1.OLULISED JUHISED ENNE ESMAKORDSET KASUTUSELEVÕTTU

See kasutusjuhend aitab teil oma kiirkeedupotti ohutult ja ökonoomselt kasutada. Iga isik, kes seda kiirkeedupotti kasutab, puhastab või utiliseerib, peab olema lugenud kogu selle kasutusjuhendi sisu ja sellest aru saanud. Seetõttu hoidke see kasutusjuhend hoolikalt alles,

et see oleks alati kättesaadav. Kui müüte oma kiirkeedupoti kunagi maha või annate kellelegi teisele edasi, pange kaasa ka see kasutusjuhend, et järgmine omanik saaks seadet ohutult kasutada.

2. SEADME KIRJELDUS

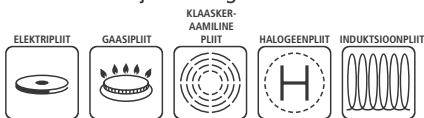
2.1 Kasutusotstarve

Selle GSW System Rapid kiirkeedupoti abil saate valmistada toitu säästvalt ja energiasäästlikult. Ilma kaaneta saab poti alumist osa kasutada nagu tavalist keedupotti.

Surve all, st kaanega, tohib kiirkeedupotti kasutada ainult veega. Kui kiirkeedupotti kuumutatakse ilma piisava veeta, võib see põhjustada raskeid kahjustusi.

Mitte mingil juhul ei tohi kaanega kaetud seadet kasutada õliga praadimiseks.

Kiirkeedupott sobib kõikidele müügilolevatele pliititüüpidele, st gaasi-, elektri-, keraamiliste, halogeen- ja induktioonpliitidele. Kiirkeedupoti kasutamine ahjus on selgesõnaliselt keelatud.



See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja ei sobi professionaalseks kasutamiseks.

2.2 Tarnekomplekt

Kiirkeedupott

- Osad:
 - poti alaosa mahuga 6 liitrit
 - rõngastihendiga kaas
 - aurunõu
 - aurunõu statiiv
- kasutusjuhend

2.3 Kasutamise kirjeldus

Kuna kiirkeedupott on õhu- ja aurukindel, on rõhk kiirkeedupoti sees toiduvalmistamise ajal oluliselt kõrgem kui tavaline õhurõhk.

Suurenenud rõhu tõttu tõuseb poti sees ka temperatuur tublisti üle 100 °C. Tänu kõrgemale

temperatuurile valmib teie toit kiiremini ja säästvamalt.

Poti alaosa ja kaas on valmistatud kõrge kvaliteediga roostevabast terasest.

Eriti tugev GSW-termopõhi tagab optimaalse ja ühtlase soojusjaotuse ja -salvestuse.

Poti kaanes on rõhuregulaator, mis hoiab valitud rõhu potis konstantsena.

Kiirkeedupoti läbimõõt	Potipõhja indukt-sioontoimega läbimõõt
u 22 cm	u 18 cm

2.4 Ohutusseadised

Mitmed ohutussüsteemid tagavad teie seadme ohutu töötamise ka tõrke korral.

Rõhuregulaator 6 hoolitseb kiirkeedupoti sees konstantse rõhu eest. Poti kasutamise ajal pääseb sellest kogu aeg veidi auru välja.

Kaitsekapp 4 hoolitseb selle eest, et ülerõhu korral pääseb siit aur välja.

Kaitsekapi 4 kõrval asub täiendav ülerõhuventiil, mis laseb ülerõhu välja rõhuregulaatori 6 ja kaitsekapi 4 rikke korral.

Luku 8 saab kaane avamiseks vaid siis ettepoole lükata, kui rõhk on tasakaalustunud ja punane kaitsekapp 4 langeb seetõttu alla. Ärge seetõttu avage kunagi kaant jõuga.

3. OHUTUSJUHISED

See seade on konstrueeritud ja valmistatud tehnika viimase sõna kohaselt. Järgitakse kõiki asjakohaseid Euroopa ohutusjuhiseid ja seade on TÜV-i poolt katsetatud. Siiski võivad sellelaadsed seadmed olla seotud ka ohtudega.

5 minutit võib päästa teie ohutuse! Sest meie ohutusjuhiste läbilugemine ei kesta kauem. Tõenäoliselt teate juba enamikku juhistest, kuid lugege need siiski läbi, sest mõni juhise on teile siiski uus ja võib teid kahju eest kaitsta.

3.1 Mõistete selgitus

Selles kasutusjuhendis kasutatakse alljärgnevaid signaalsõnu:



Hoiatus!

Suur oht: hoiatuse eiramine võib põhjustada kehavigastusi või surma.

Ettevaatust!

Keskmine oht: hoiatuse eiramine võib põhjustada varakahju.

Märkus.

Väike oht: asjaolud, millega tuleb seadme kasutamise ajal arvestada.

3.2 Üldised juhised

- Lugege enne seadme kasutamist see kasutusjuhend tähelepanelikult läbi. Juhend on seadme koostisosa ja peab olema alati kättesaadav.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel (vt jaotist „2.1 Kasutusotstarve“ lk 223).
- Kasutage seadet ainult selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Tootja/müüja ei vastuta muul viisil kasutamise või kasutusjuhendi eiramise võimalike tagajärgede eest.
- Piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või puudulike kogemuste ja/või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed) ei tohiks seda seadet kasutada, välja arvatud juhul, kui nende järele valvab nende ohutuse

eest vastutav isik või see isik on neile seadme kasutamist õpetanud. Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks.

- Pange tähele, et garanti- ja vastutusnõuded on kehtetud, kui kasutatakse liseseadmeid, mida ei ole selles kasutusjuhendis soovitatud, või kui remondiks kasutatakse mitteoriginaalseid varuosi. See kehtib ka remonditööde kohta, mida teevad vastava kvalifikatsioonita isikud. Hoolduskeskuse aadressi leiate jaotisest „11. Garantii“ lk 236).
- Garantiiaja jooksul esinevate rikete korral tohib seadet lasta parandada ainult meie hoolduskeskuses. Muidu kaotab igasugune garantiivastutus kehtivuse.
- Ärge kunagi kuumutage kiirkeedupotti kaane all enne, kui olete poti veega täitnud. Ilma veeta võib seade saada raskelt kahjustada.
- Hoolitsege selle eest, et kogu vedelik ei aurustuks.
- Kasutage potti ainult siis, kui selle kõik osad on puhtad ja liiguvad vabalt. Mustus ja rasvaga saastumine võivad kahjustada poti ohutusseadmeid.

3.3 Kaitse põletuste eest



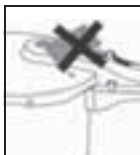
Hoiatus! See kiirkeedupott töötab kõrgel rõhul ja temperatuuril.

Seetõttu on oluline järgida järgmisi ohutusjuhiseid, vastasel juhul on oht saada raskeid põletusi.

- Enne iga kasutuskorda veenduge, et rõhuregulaator 6 ja kaitsekapp 4 ei oleks ummistunud ja liiguksid vabalt (vt „6.1 Kiirkeedupoti ettevalmistamine“ lk 227).
- Ärge sekkuge mingil viisil ohutussüsteemidesse, välja arvatud juhul, kui need on kirjeldatud jaotises „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230).
- Enne pliidiile asetamist veenduge alati, et pott oleks korralikult suletud (vt „6.1 Kiirkeedupoti

ettevalmistamine" lk 227).

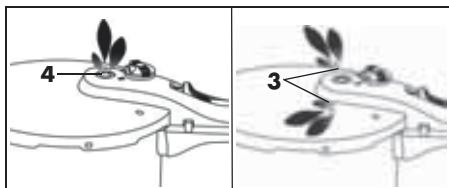
- Kiirkeedupoti pinnad võivad toiduvalmistamise ajal minna väga kuumaks. Seetõttu ärge puudutage pindu, vaid hoidke kiirkeedupotti kinni ainult käepidemetest. Kasutage pajalappi või ahjukindaid, et kaitsta end kõrge temperatuuri eest.
- Kui pott on rõhu all, liigutage seda väga õrnalt ja horisontaalselt. Vältige tõukeid.
- Rõhuregulaatorit **6** ei tohi kunagi mingite esemetega kinni katta.



- Kuni pott on rõhu all, ei tohi rõhuregulaatorit **6** kunagi pöörata avamise asendisse.



- Auruavast **5** võib tulla auru. Ärge kunagi suunake kasutamise ajal auruaava **5** enda poole ega kohta, kust mõni inimene võib mööda minna. Vea korral pääseks siit välja tugev aurujuga.
- Rõhuregulaatori **6** reguleerimisel võib auruaavast **5** väljuda tugev aurujuga. Seetõttu puudutage rõhuregulaatorit **6** ainult rihveldatud pinnast **7**.
- Ärge kunagi suunake ohutusava **3** enda poole ega kohta, kust mõni inimene võib mööda minna. Vea korral pääseks siit välja tugev aurujuga



- Kui kaitseklapist **4** või ohutusavast **3** peaks auru väljuma, lülitage kohe soojusvarustus välja, kuna rõhk potis on liiga kõrge. Ärge kasutage potti uuesti enne, kui rike on kõrvaldatud (vt jaotist „8. Tõrked ja nende kõrvaldamine“ lk 232).
- Ärge kunagi täitke kiirkeedupotti üle poti siseküljel oleva märgi „MAX“. Kui küpsetatav toit, nagu riis või kaunviljad, paisub, tuleb poti alumine osa täita vaid poolenisti. See hoiab ära valmistatava toidu tõusmise kaaneni ja võimaliku kaitseklapi ummistumise.
- Nahaga liha (nt veisekeel) võib küpsetamisel rõhu all paisuda. Ärge torgake nahka, kui see on veel punnis. Vastasel juhul võib kuum vesi välja pritsida.
- Pudrulaadse toidu puhul raputage kiirkeedupotti enne avamist õrnalt, et vältida toidu väljavalgumist pärast kaane avamist.

3.4 Laste ohutus



Hoiatus! Lapsed ei oska sageli ohte õigesti hinnata ja võivad seetõttu end vigastada. Seetõttu võtke arvesse:

- Seda toodet tohib kasutada ainult täiskasvanute järelevalve all.
- Hoolitsege hoolikalt selle eest, et seade oleks alati lastele kättesaamatus kohas.
- Veenduge, et pakendikile ei muutuks lastele surmavaks lõksuks. Pakendikile ei ole mänguasi.

4. OSADE NIMETUSED

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Poti käepide | 8 Lukustus |
| 2 Kaas | 9 Kaane käepide |
| 3 Kaks ohutusava (üks mõlemal küljel) | 10 Poti käepide |
| 4 Kaitseklapp | 11 Rõngastihend (pole näha, asub kaane all) |
| 5 Auruava | 12 Poti alaosa |
| 6 Rõhuregulaator | 13 Aurunõu |
| 7 Rihveldatud pind | 14 Statiiv |

5. PAKENDI EEMALDAMINE JA ÜLESPANEK

1. Võtke üksikdetailid pakendist välja.
2. Eemaldage kõik pakendid ja pakkematerjalid.
3. Veenduge, et seadmel ei oleks kahjustusi.
4. Eemaldage võimalikud olemasolevad kleebised.
5. Kontrollige ohutusseadmeid (vt „6.1 Kiirkeedupoti ettevalmistamine“ lk 227).
6. Puhastage kõik osad kuuma seebiveega, loputage puhta veega ja seejärel kuivatage.
7. Valage potti umbes 2 l vett.
8. Kasutage potti asendis II umbes 1/2 tundi (vt „6.2 Toidu valmistamine“ lk 227).
9. Puhastage pott uuesti.

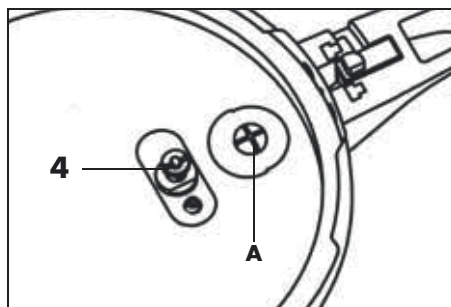
6. KASUTAMINE

6.1 Kiirkeedupoti ettevalmistamine



Hoiatus!

Enne kiirkeedupotiga toidu valmistamist peate kahjustuste vältimiseks kontrollima kõiki ohutusseadmeid.



1. Kontrollige, kas rõhuregulaatori **6** ava **A** kaane siseküljel on puhas.
2. Kui ei ole puhas, puhastage rõhuregulaator **6** (vt „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230).
3. Veenduge, et kaitsekapp **4** liiguks ega oleks kinni jäänud.
4. Veenduge, et rõngastihend **11** ei oleks kahjustatud, nt pragunenud.

Märkus. Aja jooksul võib rõngastihend kõveneda ja ei tihenda enam korralikult. Sel juhul väljub kaane servast aur ja rõngastihend tuleb välja vahetada. Uue rõngastihendi saate hankida GSW klienditeenindusest (vt Teeninduskeskus, lk 236).

5. Täitke poti alumine osa valmistatava toiduga.

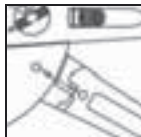
Ettevaatust!

- Ärge kunagi täitke kiirkeedupotti üle poti siseküljel oleva märgi „MAX“.
- Kui küpsetatav toit, nagu riis või kaunviljad, paisub, tuleb poti alumine osa täita vaid poolenisti. See hoiab ära valmistatava toidu tõusmise kaaneni ja võimaliku kaitseklaapi ummistumise.

- Seadme kahjustamise vältimiseks peab poti põhjaosas alati olema vähemalt 0,25 l vedelikku, et tekiks piisavalt auru ja pott ei kuumeneks üle.

- Seadet ei tohi toiduvalmistamise ajal jätta järelevalveta.

6. Täitke pott vee või puljongiga.
7. Asetage kaas **2** poti alumisele osale **12** nii, et kaanel olev ümmargune märk osutaks poti käepideme punktile **10**.



8. Pöörake kaant, kuni kaane käepide **9** ja poti käepide **10** on teineteise peal ja klõpsavad oma kohale.
9. Kui kaas on kinni, kontrollige, kas lukk **8** liigub kergesti ja libiseb automaatselt tagasi tagumisse asendisse niipea, kui selle vabastate.

6.2 Toitude valmistamine

1. Seadke rõhuregulaator **6** soovitud keeduastmele.

I: orgaaniline toiduvalmistamine:



II: kiire toiduvalmistamine:



Märkus. Orgaaniline toiduvalmistamine toimib ülerõhul 0,6 bar (600 hPa) ja kiire toiduvalmistamine ülerõhul 1,0 bar (1000 hPa).

2. Asetage kiirkeedupott pliidiplaadile, mille läbimõõt on võimalikult sarnane poti põhja läbimõõduga.

Ettevaatust!

- Pliidiplaat ei tohi olla potipõhjast suurem. Vastasel juhul tõuseb poti servale liiga palju kuumust ja see võib kahjustada plastist käepidemeid.
 - Gaasipliidil ei tohi leek ulatuda üle poti põhja.
 - Elektripliidil ei tohi pliidiplaadi läbimõõt olla suurem potipõhja läbimõõdust.
3. Lülitage keeduplaat kõige võimsamale kuumutusastmele.

Kohe kui potis tekib esimene aururõhk, liigub punane kaitseklaap **4** üles ja lukustab kaane.

Märkus. Keemise alguses võib kaitseklapist tulla veidi auru.

4. Kohe kui aur väljub rõhuregulaatorist **6**, vähendage energiavarustust umbes 1/3-ni nii, et rõhuregulaatorist pääseks välja vaid väga vähe auru.

Sel hetkel algab retseptis nimetatud toiduvalmistusaeg.

Märkus. Kui auru ei välju peaaegu üldse, valmistate toitu energiasäästu ja kiiruse mõttes optimaalselt.



5. Toimige seejärel lk230 jaotises „6.2 Toitude valmistamine“ kirjeldatud viisil.

6.4 Kiirkeedupoti avamine



Hoiatus!

-Kui punane kaitseklaap **4** on veel üleval, on potis rõhk ja kaant ei tohi avada. Ärge mingil juhul püüdke kaant jõuga avada. Vastasel juhul võib järsk rõhu langus põhjustada põletusi. Poti saab avada alles siis, kui punane kaitseklaap **4** on täielikult alla langenud.

-Auruavast **5** võib tulla auru. Ärge kunagi suunake kasutamise ajal auruaava ava **5** enda poole ega kohta, kust keegi saab mööda minna.

-Rõhuregulaatori **6** reguleerimisel võib auruaavast **5** väljuda tugev aurujuga. Seetõttu puudutage rõhuregulaatorit **6** ainult rihveldatud pinnast **7**.

6.3 Orgaaniline toiduvalmistamine

Kõige delikaatsem toiduvalmistusviis on eelkõige köögiviljade puhul orgaaniline valmistamine.

Orgaanilise toiduvalmistamise korral puutub toit kokku ainult kuuma auruga ja peaaegu üldse mitte veega. See takistab mineraalide, vitamiinide ja muude oluliste koostisainete väljapääsu toidust.

Orgaaniliselt valmistatud köögiviljad on ka palju intensiivsema maitsega kui keedetud köögiviljad.

1. Valage potti vähemalt 0,25 l vett.
2. Asetage statiiv **14** poti alla **12**.
3. Pange valmistatav toit auruõusse **13**.
4. Asetage auruõu **13** statiivile **14**.

Ettevaatust! Ärge kunagi kastke potti üleni vette. Vastasel juhul langeb rõhk ootamatult, mis võib põhjustada poti kahjustamise ja toidu lagunemise. Potil on mitu võimalust jahtumiseks, et seda saaks avada.

1. meetod: auru väljalaskmine

Selle meetodi puhul lastakse auru välja nii kaua, kuni rõhk potis on kaane avamiseks piisavalt langenud.




Hoiatus!

-Selle meetodi puhul tuleb aur välja rõhuregulaatorist. Hoiduge sel juhul enda põletamisest.

-Kui olete toitu valmistanud II astmel, on potis oleva vedeliku temperatuur umbes 120 °C. Liiga kiire rõhu vähendamine võib põhjustada liigset vedeliku väljavoolamist ja liigset auru eraldumist. Toimige sel juhul etapiviisiliselt.

1. Võtke pott pliidilt ära.
2. Pöörake rõhuregulaator **6** esmalt asendisse I.

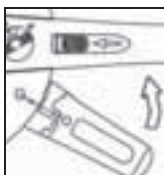


3. Oodake ära, kuni auru väljumine on oluliselt väiksem.
4. Pöörake rõhuregulaator **6** auru eemaldamise asendisse .



5. Oodake, kuni rõhk on ühtlustunud ja punane kaitseklaap **4** langeb alla. **Märkus.** Kui kaitseklaap **4** langeb alla, on kiirkeedupoti sisetemperatuur veel peaaegu 100 °C.

6. Alles seejärel lükake lukku **8** ettepoole ja pöörake samal ajal kaant vastupäeva, kuni kaanel olev ümmargune märk osutab poti käepidemes olevale ümmargusele märgile **10**.



Märkus. Niipea kui lükkate lukku 8 edasi, võib osa auru jääkidest välja pääseda.

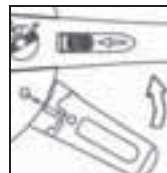
7. Võtke potilt kaas ära.

2. meetod: energia säästmine

Selle meetodi puhul lülitage pliit paar minutit enne toiduvalmistamise lõppu välja ja jätke pott pliidiplaadile. Niiviisi kasutate jääkenergiat maksimaalselt ära ja säästate energiat.

1. Oodake, kuni rõhk on ühtlustunud ja punane kaitseklaap **4** langeb alla. **Märkus.** Kui kaitseklaap **4** langeb alla, on kiirkeedupoti sisetemperatuur veel peaaegu 100 °C.

2. Alles seejärel lükake lukku **8** ettepoole ja pöörake samal ajal kaant vastupäeva, kuni kaanel olev ümmargune märk osutab poti käepidemes olevale ümmargusele märgile **10**.



Märkus. Niipea kui lükkate lukku **8** edasi, võib osa auru jääkidest välja pääseda.

3. Võtke potilt kaas ära.

3. meetod: aja säästmine

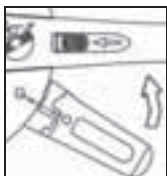
Selle meetodi puhul võtke pott toiduvalmistamise lõpus pliidiplaadilt ära. Selleks, et seda saaks kohe avada, tuleb kiirkeedupoti sees olevat rõhku kunstlikult alandada, enne kui saate poti avada. See meetod säästab eelkõige aega.

1. Hoidke kiirkeedupotti mitte liiga tugeva veejoa all, kuni punane kaitseklaap **4** langeb alla.



Ettevaatust! Veenduge, et veejuga ei tabaks rõhuregulaatorit **6** ega kaitseklaapi **4**. Vastasel juhul võib vesi sisse pääseda ja toitu lahjendada.

2. Alles seejärel lükake lukku **8** ettepoole ja pöörake samal ajal kaant vastupäeva, kuni kaanel olev ümmargune märk osutab poti käepidemes olevale ümmargusele märgile **10**.



Märkus. Niipea kui lükkate lukku **8** edasi, võib osa auru jääkidest välja pääseda.

3. Võtke potilt kaas ära.

7. PUHASTAMINE, KORRASHOID, HOOLDUS

Teie uus kiirkeedupott vajab väga vähe hooldust. Selleks et kiirkeedupotist pikka aega rõõmu tunda, peaksite alati hoolikalt läbi viima järgmised puhastusmeetmed.

7.1 Tähtjad

Tegevus	Tähtaeg	Peatükk
Poti alaosa 12 puhastamine	pärast iga kasutuskorda	„7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“
Rõhuregulaatori 6 puhastamine	määrdumisel	„7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“
Kaane 2 puhastamine	pärast iga kasutuskorda	„7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“
Rõngastihendi 11 puhastamine	pärast iga kasutuskorda	„7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“
Rõngastihendi vahetamine	vajaduse korral, 1 x aastas	„Rõngastihend (11)“ lk 23 1

7.2 Kiirkeedupoti puhastamine

Ettevaatust! Ärge kunagi kasutage teravaid või abrasiivseid puhastusvahendeid, sest see võib teie kiirkeedupotti kahjustada.

Märkused

- Peaksite kiirkeedupotti võimalikult kiiresti pärast kasutamist puhastama, et toidujäägid ei saaks sellele kinni kuivada.
- Ärge hoidke potis liiga kaua soolast, happelist, magusat ega leeliselist toitu. See võib põhjustada pindade värvimuutust, mis siiski ei mõjuta poti funktsionaalsust.

Poti alaosa (12)

Puhastage poti alumist osa **12** pärast iga kasutuskorda.

1. Peske poti alumist osa kuuma vee ja puhastusvahendiga.
2. Loputage puhta veega.
3. Kuivatage poti põhi nõudekuivatusrätikuga, et vältida veeplekke.

Märkus. Poti alaosa võite pesta ka nõudepesumasinas.

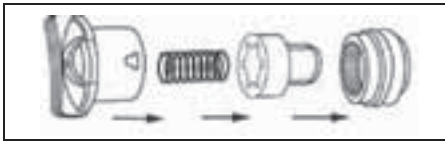
Rõhuregulaator (6)

Rõhuregulaator **6** tuleb lahti võtta ja puhastada ainult siis, kui see on määrdunud ülekeenud, üleskerkinud toiduga.

1. Suruge rõhuregulaatorit **6** alla ja pöörake see samal ajal asendisse „Ø”.



2. Tõmmake rõhuregulaator välja.
3. Kontrollige, kas rõhuregulaator on nähtavalt määrdunud.
4. Kui rõhuregulaator ei ole nähtavalt määrdunud:
 - Puhastage rõhuregulaatorit puhta veega.
 - Laske rõhuregulaatoril kuivada.
 - Pange rõhuregulaator uuesti toimingu **7** kohaselt kaane sisse.



5. Kui rõhuregulaator on nähtavalt määrdunud, tuleb see koost lahti võtta ja puhastada.
 - Tõmmake sinine lõõts
 - rõhuregulaatori korpusele ära.
 - Võtke läbipaistav survekate ära.
 - Eemaldage survevedru.
 - Puhastage osasid sooja vee ja pesuainega.
 - Loputage osad puhta sooja veega põhjalikult üle.
 - Laske osadel kuivada.
6. Pange rõhuregulaator uuesti kokku.
 - Sisestage survevedru rõhuregulaatori korpusesse.
 - Pange vedrule läbipaistev survekate.
 - Sisestage sinine lõõts niiviisi, et lõõtsa kaks nina haakuks rõhuregulaatori korpuse vastavate kinnitustega.
7. Sisestage rõhuregulaator kaane sisse.
 - Rõhuregulaator peab olema pööratud sümboli „Ø” poole.
 - Suruge rõhuregulaatorit



allapoole, pöörates seda samal ajal vastupäeva.

Kaas (2)

Ettevaatust! Kaant ei ole lubatud pesta nõudepesumasinas.

1. Puhastage kaas sooja vee ja pesuainega. Kui kaas on tugevasti määrdunud, leotage seda eelnevalt loputusveega.
2. Loputage kaas puhta sooja veega põhjalikult üle.
3. Kuivatage kaas nõudekuivatusrätikuga, et vältida veeplekke.

Rõngastihend (11)

Märkus. Kui kasutate kiirkeedupotti regulaarselt, peaksite kord aastas rõngastihendi uue vastu vahetama. Uue rõngastihendi saate hankida GSW klienditeenindusest (vt Teeninduskeskus, lk 236).

1. Võtke rõngastihend kaanest välja.
2. Loputage rõngastihend puhta sooja veega üle.
3. Kuivatage rõngastihend nõudekuivatusrätikuga.



Märkus. Rõngastihend ei tohi ladustamise ajal olla kokku surutud ega deformeerunud. Seetõttu pange rõngastihend pärast ladustamist uuesti kaande.

7.3 Kiirkeedupoti ladustamine

Ettevaatust! Kiirkeedupotti ei tohi ladustada suletud olekus. Ilma ventilatsioonita võib tekkida kondensaati, mis võib põhjustada lõhna või kahjustusi.

1. Kui statiiv on saadaval, asetage see ja aurunõu poti alumisse ossa.
2. Pange rõngastihend kaane sisse.
3. Hoidke poti alaosa ja kaant eraldi.



8. TÕRKED JA NENDE KÕRVALDAMINE




Hoiatus!

Niipea kui aur pääseb kontrollimatult kuhugi välja, peate viivitamata peatama soojuse juurdeandmise.

Seadme tohib uuesti kasutusele võtta pärast tõrke kõrvaldamist. Teatud väike auru väljapääs rõhuregulaatorist 6 on normaalne.

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Kaane ja poti vahelt tuleb auru välja 	Pott ei ole õigesti suletud	Sulgege pott uuesti õigesti
	Rõngastihend on määrdunud	Puhastage rõngastihend
	Rõngastihend on defektne/ kulunud	Vahetage rõngastihend välja (1 x aastas)
Rõhuregulaatorist tuleb auru välja	Kaane ja poti vahelt tuleb auru välja	Vt eelnevat punkti
	Rõhuregulaator on määrdunud 230)	Puhastage rõhuregulaator (vt jaotist „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230)
	Potis on liiga vähe vedelikku	Laske potil aeglaselt jahtuda ja valage sellesse 0,25 l vedelikku
	Soojusvarustus on liiga väike	Suurendage soojusvarustust (seadke pliidiplaat intensiivsemale kuumutusastmele)
Rõhuregulaatorist tuleb liiga palju auru	Soojusvarustus on liiga suur	Vähendage soojusvarustust (seadke pliidiplaat nõrgemale kuumutusastmele)
	Rõhuregulaator on määrdunud	Puhastage rõhuregulaator (vt jaotist „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230)
Rõhuregulaatori küljelt väljub auru	Rõhuregulaator ei ole õigesti paigaldatud	Paigaldage rõhuregulaator õigesti (vt jaotist „Rõhuregulaator (6)“ lk 230)
Kaitseklapist hakkab äkitselt tulema auru ja vedelikku 	Rõhuregulaatori ava on ummistunud	Võtke pott pliidilt ja laske sellel jahtuda. Seejärel puhastage rõhuregulaator ja rõhuregulaatori ava kaanes (vt jaotist „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230)
	Kaitseklapp on defektne	Vahetage kaitseklapp välja

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Ohutusavadest tuleb auru 	Rõhuregulaator on määrdunud	Võtke pott pliidilt ja laske sellel jahtuda. Seejärel puhastage rõhuregulaator (vt „7.2 Kiirkeedupoti puhastamine“ lk 230)
	Rõhuregulaator on defektne	Asendage rõhuregulaator uuega
	Kaitseklapp on defektne	Vahetage kaitseklapp välja (vt jaotist „Hoolduskeskus“ lk 236)
Kaant ei saa avada	Potis on ülerõhk	Toimige, nagu on kirjeldatud jaotises „6.4 Kiirkeedupoti avamine“ lk 228
Kaant ei ole võimalik korralikult peale panna	Kaas või poti alaosa on deformeerunud	Potti tohib kasutada ainult uue kaane või uue poti alaosaga

9. KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

9.1 Seade

Kui soovite kiirkeedupoti utiliseerida, pöörake tähelepanu oma riigi asjakohastele keskkonnakaitse-eeskirjadele.

9.2 Pakend

Kui soovite pakendi utiliseerida, pöörake tähelepanu oma riigi asjakohastele keskkonnakaitse-eeskirjadele.

10. TOIDUVALMISTUSAEGADE TABEL

Alljärgnevad andmed on mõeldud orienteeruvate näitajatena toidu valmistamisel kuumutusastmega II. Kuumutusastmel I pikeneb valmistusaeg umbes 50%. Täpsemad ajad sõltuvad kasutatavate toiduainete suuruselt, värskusest ja kvaliteedist.

Supid	
Oasupp (eelnevalt leotatud ubadest)	15–20 min
Hernesupp (eelnevalt leotamata hernerestest)	20–25 min
Hernesupp (eelnevalt leotatud hernerestest)	10–15 min
Köögiviljasupp	4–8 min
Kruubisupp	18–20 min

Supid	
Mannasupp	3–5 min
Guljašš-supp	15–20 min
Kaerahelbesupp	3–4 min
Kartulisupp	5–6 min
Kondipuljong	20–25 min
Aspiik	25–30 min
Läätsesupp (eelnevalt leotamata läätsedest)	15–20 min
Läätsesupp (eelnevalt leotatud läätsedest)	8–10 min
Minestra	6–8 min
Pot-au-Feu	20–25 min
Riisissupp	8–10 min
Loomalihapuljong (olenevalt liha kaalust)	35–40 min
Supikanast supp (olenevalt kana suuruselt ja vanusest)	20–25 min
Pastasupp	3–5 min
Tomatisupp riisiga	8–10 min
Sibulasupp	2–3 min
Ühepajatoit	
Köögivilja-ühepajatoit	6–7 min
liri hautis	15 min
Läätsed (eelnevalt leotatud läätsedest) peki ja kartulitega	10 min
Köögivilja-ühepajatoit Pichelsteiner	15 min
Pikantne riisipada	8–10 min
Serbia riisiliha seentega	8 min

Liha	
Seakintsuliha	30–40 min
Guljašš	15–20 min
Lambaliha ubadega	15 min
Kana (olenevalt suuruselt ja kaalust)	20–25 min
Vasikaliha, viilutatud	6 min
Vasika-, küülikupraad	15–20 min
Vasikaliha frikasee	10 min
Vasika põlvetükk	20–30 min
Vasikaragu riisiga	10–12 min
Königsbergeri klops	8 min
Kalkunikoib	25–35 min
Rostbiif	35–45 min
Ribi hapukapsa ja kartulitega	8–10 min
Rostbiif	20–25 min
Rulaadid	15–25 min
Marineeritud loomalihast praad	30–35 min
Praesink	20–25 min
Keedusink	30–35 min
Seapraad	25–30 min
Sea põlvetükk	35–40 min
Sealihakarri	10–15 min
Rostbiif	35–45 min
Vasika-, sea-, ulukikeel	20–25 min
Härjakeel, värske või suitsutatud	50–60 min

Kala, ulukiliha	
Bouillabaisse	16 min
Aurutatud kala kartulitega	6–8 min
Kala valge veini kastmes, kartulitega	6–8 min
Hirvejalg, hautatud	25–30 min
Ulukiraguu	15–25 min
Köögivilid	
Lillkapsas (olenevalt sordist)	4–6 min
Terve lillkapsas (olenevalt sordist)	6–8 min
Rohelised oad	5–7 min
Sigur	6–8 min
Rohelised herned	3–4 min
Porgandid	5–7 min
Koorega kartulid	10–15 min
Kooritud kartulid	6–8 min
Nuikapsas või naeris	4–6 min
Lõigatud porgandid	6 min
Täidetud paprikakaunad	6–8 min
Seened	6–8 min
Rooskapsas, värsked	4–6 min
Punapeedid	15–25 min
Punane kapsas, valge kapsas, savoia kapsas	8–10 min
Koorekastmes kartulid	5–7 min
Hapukapsas	8–10 min

Piimjuur	5–6 min
Seller	15–25 min
Spargel	7–8 min
Täidetud tomatid	2–3 min
Kaunviljad	
Oad (eelnevalt leotatud)	15–20 min
Terved herned (eelnevalt leotamata)	20–25 min
Herned (leotatud)	10–15 min
Rohelised herned (eelnevalt leotatud)	20–25 min
Läätsesupp (eelnevalt leotamata läätsedest)	15–20 min
Läätsesupp (eelnevalt leotatud läätsedest)	8–10 min
Toiduained	
Kruubid	18–20 min
Kartulivareenikud, toored	8–10 min
Riisipuding	10 min
Naturaalne riis	15–20 min
Pelmeenid	6–8 min
Pasta	4–6 min

11. GARANTII

GSW kiirkeedupott on valmistatud kõrge kvaliteediga roostevabast terasest. Asjakohase hoolduse ja õige kasutamise korral peab see vastu peaaegu igavesti.

Garanteerime, et GSW kiirkeedupotil ei ole materjali- ega valmistusvigasid. Poti valmistamisel kasutatud materjalid vastavad kõige rangematele kvaliteedinõuetele.

Kui hoolimata meie hoolikast kontrollist

peaks pott 2 aasta jooksul pärast ostmist vajama remonti, mis on tingitud valmistus- või materjalivigadest, tehakse see töö tasuta. Garantii ei hõlma kulumaterjale, näiteks rõngastihendeid. Kui kasutatakse osi, mida käesolevas juhendis ei soovitata, või on tegemist tavalise kulumisega, jõu rakendamisega, iseseisva remontimise katsega või ebaõige kasutamisega, kaotab garantiikaitse kehtivuse.



Hoolduskeskus

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-post: service@gsw-stahlwaren.de

Hoolduse tasuta infotelefon:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Selle juhendi leiata ka veebilehelt:
[http://www.gsw-stahlwaren.de/service/
Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_
IAN420329_2201.pdf](http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf)



Tarnija

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
SAKSAMAA



**Atbilstības deklarācija
atbilstoši Spiedieniekārtu direktīvai 2014/68/ES
tvaika spiediena katlam (ātrvārāmajam katlam):**

pārdevējs:

**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Vācija**

**Ar šo apliecinām, ka šāds tvaika spiediena katls
(ātrvārāmais katls):**

**GSW System Rapid ātrvārāmais katls
(tilpums 6 litri)
no nerūsējošā tērauda 18/8
GSW artikula numurs 671446
PS 2,60 bar [260 kPa]**

**atbilst Spiedieniekārtu direktīvas
2014/68/ES prasībām.**

Piemērotās atbilstības novērtējuma metodes:

Ražošanas kontrole: modulis A (iekšējā ražošanas kontrole)

**Obligāto projekta pārbaudi B moduļa ietvaros
(EK tipa pārbaude) (II pielikums, 5. diagramma, izņēmuma noteikumi)**

**veica un apstiprināja pilnvarotā iestāde:
kods 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 München/Vācija**

Attiecīgais apliecinājums:

TÜV sertifikāts Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Piemērotie standarti:

EN 12778:2002/A1:2005

Citas piemērotās direktīvas:

nav

Vieta, datums
Spabrücken, 4.11.2022.

Pilnvarotās personas vārds, uzvārds, amats un

paraksts:

Pēteris Genss (Peter Gäns)
Vadītājs

Περιεχόμενα

1. Σημαντικές υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση	238
2. Περιγραφή συσκευής	239
2.1 Προτιθέμενη χρήση	239
2.2 Περιεχόμενο παράδοσης	239
2.3 Περιγραφή λειτουργίας	239
2.4 Μηχανισμοί ασφαλείας	239
3. Υποδείξεις ασφαλείας	240
3.1 Επεξήγηση όρων	240
3.2 Γενικές υποδείξεις	240
3.3 Προστασία από ζεματίσματα και εγκαύματα	241
3.4 Για την ασφάλεια του παιδιού σας	242
4. Ονομασία των εξαρτημάτων	243
5. Ξεπακετάρισμα και τοποθέτηση	243
6. Χειρισμός	243
6.1 Προετοιμασία χύτρας ταχύτητας	243
6.2 Μαγείρεμα φαγητών	244
6.3 Βιολογικό μαγείρεμα	245
6.4 Άνοιγμα χύτρας ταχύτητας	246
7. Καθαρισμός, φροντίδα, συντήρηση	248
7.1 Προθεσμίες	248
7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας	248
7.3 Αποθήκευση χύτρας ταχύτητας	249
8. Βλάβες και η αντιμετώπισή τους	250
9. Απόσυρση	251
9.1 Συσκευή	251
9.2 Συσκευασία	251
10. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	252
11. Εγγύηση	254
Κέντρο σέρβις	254
Διανομέας	254

1. Σημαντικές υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση

Αυτές οι οδηγίες χρήσης θα σας βοηθήσουν στην οικονομική και ασφαλή χρήση της χύτρας ταχύτητάς σας.

Κάθε άτομο, το οποίο χειρίζεται, καθαρίζει ή απορρίπτει αυτή τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να διαβάσει και να κατανοήσει πλήρως το συνολικό περιεχόμενο αυτών των οδηγιών χρήσης.

Συνεπώς θα πρέπει να διαφυλάξετε καλά αυτές τις οδηγίες χρήσης, ώστε να τις έχετε ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.

Εάν πουλήσετε ή δωρίσετε κάποια στιγμή τη χύτρα ταχύτητάς σας, παρακαλούμε να παραδώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες χρήσης, ώστε και ο επόμενος κάτοχος να είναι σε θέση να χρησιμοποιεί με ασφάλεια τη συσκευή.

2. Περιγραφή συσκευής

2.1 Προτιθέμενη χρήση

Με αυτή τη χύτρα ταχύτητας GSW System Rapid μπορείτε να μαγειρέψετε υγιεινά και οικονομικά τα φαγητά σας.

Εάν δεν τοποθετήσετε το καπάκι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κάτω μέρος της χύτρας όπως μια κανονική κατάρολα.

Υπό πίεση, δηλαδή με τοποθετημένο το καπάκι, η χύτρα ταχύτητας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με νερό. Εάν η χύτρα ταχύτητας ζεσταθεί χωρίς επαρκή ποσότητα νερού, αυτό μπορεί να προξενήσει σοβαρές ζημιές.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε καμία περίπτωση για φριτάρισμα, όταν το καπάκι είναι τοποθετημένο.

Η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για όλα τα είδη κουζινών, δηλαδή για κουζίνες αερίου, κουζίνες ηλεκτρικές, υαλοκεραμικές κουζίνες, κουζίνες αλογόνου και επαγωγικές κουζίνες. Απαγορεύεται ρητά η χρήση μέσα σε φούρνο.



Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.

2.2 Περιεχόμενο παράδοσης

Χύτρα ταχύτητας

- αποτελείται από:
 - κάτω μέρος χύτρας, 6 l
 - Καπάκι με στεγανοποιητικό δακτύλιο
 - παρέμβυσμα ατμού
 - Τρίποδο για καλάθι χύτρας
- οδηγίες χρήσης

2.3 Περιγραφή λειτουργίας

Καθώς η χύτρα ταχύτητας κλείνει στεγανά έναντι αέρα και ατμού, δημιουργείται κατά το μαγείρεμα στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας μία πίεση, η οποία ξεπερνά σαφώς την κανονική πίεση αέρα.

Μέσω της αυξημένης πίεσης αυξάνεται και η θερμοκρασία στο εσωτερικό σαφώς πάνω από τους 100 °C. Χάρη στην αυξημένη θερμοκρασία μαγειρεύεται το φαγητό σας πιο γρήγορα διατηρώντας τις ουσίες του.

Το κάτω μέρος της χύτρας και το καπάκι έχουν κατασκευαστεί από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας.

Ο πολύ δυνατός θερμικός πάτος GSW φροντίζει για ιδανική και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας καθώς και γι τη διατήρησή της.

Η χύτρα διαθέτει στο καπάκι ένα ρυθμιστή πίεσης, ο οποίος διατηρεί σταθερή την επιλεγμένη πίεση στο εσωτερικό της χύτρας.

Διάμετρος χύτρας ταχύτητας	Επαγωγική διάμετρος πάτος
περ. 22 cm	περ. 18 cm

2.4 Μηχανισμοί ασφαλείας

Πλήθος συστημάτων ασφαλείας εγγυώνται ότι η συσκευή σας θα λειτουργεί με ασφάλεια ακόμη και σε περίπτωση σφάλματος.

Ο ρυθμιστής πίεσης **6** εξασφαλίζει σταθερή πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας. Στη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί εδώ να ιαφεύγει μονίμως λίγος ατμός.

Η βαλβίδα ασφαλείας **4** φροντίζει για τη διαφυγή του ατμού από το σημείο αυτό σε

περίπτωση πολύ μεγάλης υπέρτασης μέσα στη χύτρα.

Εκτός από τη βαλβίδα ασφαλείας **4** υπάρχει μία ακόμα βαλβίδα υπέρτασης, η οποία εκτονώνει την υπέρταση, σε περίπτωση που στον ρυθμιστή πίεσης **6** και στη βαλβίδα ασφαλείας **4** προκύψει μια διαταραχή λειτουργίας.

Η ασφάλιση **8** μπορεί να μετακινηθεί μόνο προς τα μπροστά για το άνοιγμα του καπακιού, όταν έχει λάβει χώρα εξισορρόπηση της πίεσης και συνεπώς η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4** πέσει προς τα κάτω. Μην ανοίγετε συνεχώς το καπάκι με βία.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με την πιο σύγχρονη τεχνολογία. Λαμβάνονται υπόψη όλες οι σχετικές ευρωπαϊκές κατευθυντήριες οδηγίες ασφαλείας και η συσκευή ελέγχθηκε από τον TÜV. Παρόλα αυτά, από τέτοιου είδους συσκευών ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι.

Η ασφάλειά σας αξίζει σίγουρα να αφιερώσετε 5 λεπτά για να μελετήσετε τις οδηγίες! Σίγουρα η ανάγνωση των υποδείξεων ασφαλείας δεν πρόκειται να διαρκέσει περισσότερο. Πιθανώς να γνωρίζεται ήδη τις περισσότερες υποδείξεις, παρόλα αυτά διαβάστε τις εκ νέου, διότι ίσως να βρείτε κάποια νέα για εσάς υπόδειξη, η οποία θα μπορούσε να σας προφυλάξει από βλάβες.

3.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:



Προειδοποίηση!

Μεγάλος κίνδυνος: Η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

Προσοχή!

Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:

Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

3.2 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες αυτές αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και πρέπει να είναι διαθέσιμες ανά πάσα στιγμή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε «2.1 Προτιθέμενη χρήση» σε σελίδα 239).
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Για πιθανές συνέπειες διαφορετικής χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, ο κατασκευαστής/προμηθευτής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη.
- Η παρούσα συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, ψυχικές και αισθητηριακές ικανότητες ή από άτομα

με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, εκτός και αν επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες αναφορικά στη χρήση της συσκευής από αρμόδιο άτομο, με σκοπό τη δική τους ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται, για να διασφαλιστεί το γεγονός ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάλυση ευθύνης διαγράφεται, εν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανειδίκευτο προσωπικό. Τη διεύθυνση για το Σέρβις θα την βρείτε στο εάφιο «11. Εγγύηση» στη σελίδα 254.
- Σε περίπτωση ενδεχομένων δυσλειτουργιών κατά τη διάρκεια του χρόνου εγγυοδοσίας η επιδιόρθωση της συσκευής επιτρέπεται να γίνει μόνο από το δικό μας Κέντρο Σέρβις. Διαφορετικά διαγράφεται κάθε αξίωση παροχής εγγύησης.
- Μην θερμαίνετε ποτέ την χύτρα ταχύτητας, με τοποθετημένο το καπάκι, χωρίς να μην την έχετε γεμίσει προηγουμένως με νερό. Χωρίς νερό ενδέχεται να προκληθεί σοβαρή βλάβη στη συσκευή.
- Προσέξτε ώστε να μην εξαερωθεί όλη η ποσότητα του υγρού.
- Χρησιμοποιήστε τη χύτρα μόνο όλα όταν τα μέρη είναι καθαρά και λειτουργικά. Οι ακαθαρσίες και τα λίπη ενδέχεται να επηρεάσουν τις διατάξεις ασφαλείας.

3.3 Προστασία από ζεματίσματα και εγκαύματα



Προειδοποίηση! Αυτή η χύτρα ταχύτητας λειτουργεί με υψηλή πίεση και υψηλές θερμοκρασίες. Παρακαλούμε λάβετε οπωσδήποτε υπόψη σας τις παρακάτω υποδείξεις ασφαλείας, διότι διαφορετικά θα προκληθούν σοβαρά εγκαύματα ή ζεματίσματα.

- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε αν ο ρυθμιστής πίεσης **6** αλλά και η βαλβίδα ασφαλείας **4** δεν είναι μπλοκαρισμένα και είναι λειτουργικά (βλέπε «6.1 Προετοιμασία χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 243).
- Μην επεμβαίνετε με οποιονδήποτε τρόπο στα συστήματα ασφαλείας, εφόσον κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται στο σημείο «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» στη σελίδα 248.
- Φροντίζετε πάντα ώστε η χύτρα να είναι καλά κλειστή, προτού την τοποθετήσετε πάνω στο μάτι (βλέπε «6.1 Προετοιμασία χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 243).
- Οι επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας ατμού ενδέχεται να υπερθερμανθούν κατά το μαγείρεμα. Συνεπώς, μην τις αγγίζετε. Για να πιάσετε τη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιήστε τις λαβές. Προστατευτείτε και με πετσέτες κουζίνας ή μαγειρικά γάντια από την υψηλή θερμοκρασία.
- Όταν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, μετακινήστε τη μόνο με μεγάλη προσοχή και σε οριζόντια θέση. Αποφύγετε τα χτυπήματα.

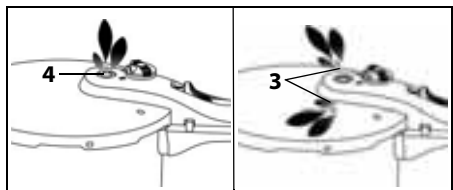
- Ο ρυθμιστής πίεσης **6** απαγορεύεται να καλύπτεται από άλλα αντικείμενα.



- Για όση ώρα η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, απαγορεύεται ο ρυθμιστής πίεσης **6** να ρυθμιστεί σε θέση απασφάλισης ρυθμιστή πίεσης.



- Από το άνοιγμα ατμού **5** ενδέχεται να εξέρχεται ατμός. Ευθυγραμμίστε το άνοιγμα του ανοίγματος ατμού **5** κατά τη διάρκεια της χρήσης προς κάποιο σημείο, από το οποίο δεν μπορεί να περάσει κανείς. Σε περίπτωση σφάλματος, θα μπορούσε από εκεί να εξέλθει έντονη ακτινοβολία ατμού.
- Κατά την μετατόπιση του ρυθμιστή πίεσης **6**, ενδέχεται από το άνοιγμα ατμού **5** να εξέλθει έντονη ακτινοβολία ατμού. Για τον λόγο αυτό, αγγίξτε τον ρυθμιστή πίεσης **6** μόνο από τη χάραξη **7**.
- Ευθυγραμμίστε το άνοιγμα ασφαλείας **3** κατά τη διάρκεια της χρήσης προς κάποιο σημείο, από το οποίο δεν μπορεί να περάσει κανείς. Σε περίπτωση σφάλματος, θα μπορούσε από εκεί να εξέλθει έντονη ακτινοβολία ατμού.



- Εάν εξέλθει ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας **4** ή το άνοιγμα ασφαλείας **3**, απενεργοποιήστε άμεσα την παροχή θερμότητας, διότι η πίεση εντός της χύτρας είναι πολύ υψηλή. Θέστε εκ νέου τη χύτρα σε λειτουργία, εφόσον έχετε

αντιμετωπίστε τη βλάβη (βλέπε «8. Βλάβες και η αντιμετώπισή τους» σε σελίδα 250).

- Μην γεμίζετε ποτέ την χύτρα ταχύτητας σε ύψος άνω της σήμανσης „MAX” στο εσωτερικό της χύτρας. Εάν το φαγητό ανυψώνεται, όπως π.χ. ρύζι ή όσπρια, πρέπει να γεμίζετε το κάτω μέρος της χύτρας μόνο κατά το ήμισυ. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε το φαγητό να καταλήξει στο καπάκι και να μπλοκάρει ενδεχομένως τη βαλβίδα ασφαλείας.
- Το κρέας με πέτσα (π.χ. γλώσσα βοδιού) μπορεί να φουσκώσει κατά το μαγείρεμα υπό πίεση. Μην τρυπήσετε την πέτσα, όσο είναι φουσκωμένη. Αν το κάνετε, μπορεί να εκτοξευθεί καυτό νερό.
- Σε τρόφιμα που γίνονται πολύς, ανακινήστε ήπια τη χύτρα ταχύτητας, πριν την ανοίξετε, για να μην μπορεί να εκτοξευθεί το φαγητό, μόλις ανοίξετε το καπάκι.

3.4 Για την ασφάλεια του παιδιού σας



Προειδοποίηση! Συχνά τα παιδιά δεν μπορούν να εκτιμήσουν σωστά τους κινδύνους και συνεπώς μπορεί να τραυματιστούν. Συνεπώς προσέξτε:

- Αυτό το προϊόν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο υπό την επιτήρηση ενήλικα.
- Προσέξτε ιδιαίτερα ώστε η συσκευή να βρίσκεται πάντα μακριά από την εμβέλεια παιδιών.
- Προσέξτε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην μετατραπεί σε θανατηφόρα παγίδα για παιδιά. Οι πλαστικές μεμβράνες συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.

4. Ονομασία των εξαρτημάτων

- | | |
|--|---|
| 1 Λαβή χύτρας | 8 Ασφάλιση |
| 2 Καπάκι | 9 Λαβή καπακιού |
| 3 Δύο ανοίγματα ασφαλείας (ένα σε κάθε πλευρά) | 10 Λαβή χύτρας |
| 4 Βαλβίδα ασφαλείας | 11 Στεγανοποιητικός δακτύλιος (δεν φαίνεται, βρίσκεται μέσα στο καπάκι) |
| 5 Έξοδος ατμού | 12 Κάτω μέρος χύτρας |
| 6 Ρυθμιστής πίεσης | 13 Παρέμβυσμα ατμού |
| 7 Χάραξη | 14 Τρίποδο |

5. Ξεπακετάρισμα και τοποθέτηση

1. Αφαιρέστε τα μεμονωμένα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
 2. Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και πακεταρίσματος.
 3. Ελέγξτε αν η συσκευή έχει ζημιές.
 4. Απομακρύνετε τα αυτοκόλλητα που μπορεί να υπάρχουν.
 5. Ελέγξτε τις διατάξεις ασφαλείας (βλέπε «6.1 Προετοιμασία χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 243).
- Προσοχή!** Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει η συσκευή να καθαριστεί καλά, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα παραγωγής που ενδέχεται να έχουν απομείνει (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248).
6. Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και τέλος στεγνώστε.
 7. Γεμίστε με περίπου 2 l νερό.
 8. Λειτουργήστε τη χύτρα για περ. 1/2 ώρα στη θέση II (βλέπε «6.2 Μαγείρεμα φαγητών» σε σελίδα 244).
 9. Καθαρίστε εκ νέου τη χύτρα.

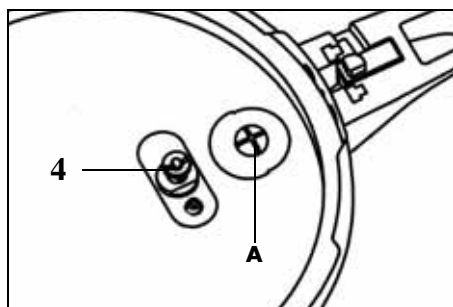
6. Χειρισμός

6.1 Προετοιμασία χύτρας ταχύτητας



Προειδοποίηση!

Πριν μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να ελέγξετε όλους τους μηχανισμούς ασφαλείας, για να αποφύγετε ζημιές.



1. Ελέγξτε αν το άνοιγμα **A** του ρυθμιστή πίεσης **6** στο εσωτερικό του καπακιού είναι καθαρό.
2. Αν αυτό δεν ισχύει, καθαρίστε τον ρυθμιστή πίεσης **6** (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248).
3. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας **4** μπορεί να κινείται και δεν κολλά.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης **11** δεν έχει ζημιές, όπως π.χ. ρωγμές.

Υπόδειξη: Στο πέρας του χρόνου μπορεί να σκληρύνει ο δακτύλιος στεγανοποίησης και να μην στεγανοποιεί πλέον σωστά. Στην περίπτωση αυτή διαφεύγει ατμός από το περιθώριο του καπακιού και πρέπει να αντικατασταθεί ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Στο κέντρο σέρβις της GSW θα βρείτε καινούριο στεγανοποιητικό δακτύλιο (βλέπε «Κέντρο σέρβις» στη σελίδα 254).

5. Γεμίστε το κάτω μέρος χύτρας με τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

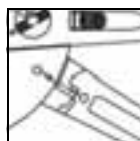
Προσοχή!

- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πλέον της ένδειξης «MAX» στο εσωτερικό της χύτρας.
- Όταν τα υλικά που μαγειρεύεται αυξάνονται σε μέγεθος, όπως π.χ. ρύζι ή όσπρια, επιτρέπεται η πλήρωση του κάτω μέρους της χύτρας μόνο έως το μισό. Έτσι

εμποδίζεται να φθάσει το υλικό μαγειρέματος στο καπάκι και ενδεχομένως να φράξει τη βαλβίδα ασφαλείας.

- Για να αποφευχθούν ζημιές στη συσκευή, πρέπει να υπάρχει πάντοτε υγρό τουλάχιστον 0,25 λίτρ. στο κάτω μέρος χύτρας, ώστε να μπορεί να παράγεται επαρκής ατμός και να μην υπερθερμαίνεται η χύτρα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- 6. Γεμίστε με νερό ή ζωμό.

7. Τοποθετήστε το καπάκι **2** με τέτοιο τρόπο πάνω στο κάτω μέρος χύτρας **12**, έτσι ώστε η στρογγυλή σήμανση στο καπάκι να βρίσκεται στο αντίστοιχο σημείο στη λαβή χύτρας **10**.



8. Στρέψτε το καπάκι, έως ότου η λαβή του καπακιού **9** να βρεθεί πάνω από τη λαβή χύτρας **10** και να ακουστεί χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισης.
9. Ελέγξτε όταν το καπάκι είναι τοποθετημένο, αν η ασφάλιση **8** είναι λειτουργική και αν επιστρέφει αυτόνομα στην πίσω θέση, όταν την απελευθερώνετε.

6.2 Μαγειρέμα φαγητών

1. Στο ρυθμιστή πίεσης **6** επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος:

I: βιολογικό μαγειρέμα:



II: γρήγορο μαγειρέμα:

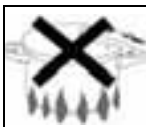


Υπόδειξη: Το βιολογικό μαγείρεμα λειτουργεί με υπερπίεση 0,6 bar (600 hPa) και το γρήγορο μαγείρεμα με υπερπίεση 1,0 bar (1000 hPa).

2. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε μάτι, το οποίο έχει, στο μέτρο του δυνατού, την ίδια διάμετρο με τον πάτο της χύτρας.

Προσοχή!

- Το μάτι της κουζίνας δεν επιτρέπεται να έχει μεγαλύτερη διάμετρο από τον πάτο της χύτρας. Σε τέτοια περίπτωση, στις παρυφές της χύτρας η θερμότητα θα αυξηθεί υπερβολικά και ενδέχεται να προκληθούν βλάβες στις πλαστικές λαβές.



- Σε περίπτωση κουζίνας αερίου, η φλόγα δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τον πάτο της χύτρας.
- Σε ηλεκτρική κουζίνα, η διάμετρος του ματιού δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερη από τον πάτο της χύτρας.

3. Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος στην υψηλότερη βαθμίδα.

Αμέσως μόλις λάβει χώρα η πρώτη πίεση ατμού στη χύτρα, ο κόκκινος δακτύλιος ασφαλείας **4** ανεβαίνει προς τα πάνω και το καπάκι ασφαλίζει.

Υπόδειξη: κατά την έναρξη του μαγειρέματος ενδέχεται να διαφύγει μικρή ποσότητα ατμού από τη βαλβίδα ασφαλείας.

4. Αμέσως μόλις αρχίσει να εξέρχεται ατμός από τον ρυθμιστή πίεσης **6**, μειώστε την παροχή ενέργειας σε περίπου 1/3, έτσι ώστε να εξέρχεται πολύ μικρή ποσότητα ατμού από τον ρυθμιστή πίεσης.

Από τη στιγμή αυτή ξεκινάει ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στις συνταγές.

Υπόδειξη: Όταν δεν εξέρχεται καμία ποσότητα ατμού, μπορείτε να απολαύσετε το ιδανικό μαγείρεμα στο θέμα της εξοικονομησης ενέργειας και χρόνου.

6.3 Βιολογικό μαγείρεμα

Το είδος παρασκευής που είναι το πλέον φιλικό στα τρόφιμα, ειδικά τα λαχανικά, είναι το βιολογικό μαγείρεμα. Κατά το βιολογικό μαγείρεμα, τα τρόφιμα έρχονται σε επαφή μόνο με υπέρθερμο ατμό, χωρίς να έρχονται σε καμα επαφή με νερό. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η αποβολή των βιταμινών και άλλων σημαντικών θρεπτικών στοιχείων από τα τρόφιμα.

Τα λαχανικά που έχουν μαγειρευτεί βιολογικά έχουν επίσης εμφανώς πιο έντονη γεύση από αυτά που έχουν βράσει.

1. Συμπληρώστε τουλάχιστον 0,25 λίτρ. νερού.
2. Τοποθετήστε το τρίποδο **14** μέσα στο κάτω μέρος της χύτρας **12**.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο παρέμβυσμα ατμού **13**.
4. Τοποθετήστε το παρέμβυσμα ατμού **13** πάνω στο τρίποδο **14**.
5. Συνεχίστε με τον τρόπο που περιγράφεται σε «6.2 Μαγείρεμα φαγητών» στη σελίδα 244.

6.4 Άνοιγμα χύτρας ταχύτητας



Προειδοποίηση!

- Όταν ο κόκκινος δακτύλιος ασφαλείας **4** είναι ανυψωμένος, υπάρχει πίεση μέσα στη χύτρα και το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι με βία. Διαφορετικά η εκκένωση της πίεσης με βίαιο τρόπο ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Μόνο όταν η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4** βυθιστεί εντελώς, επιτρέπεται να ανοίξετε τη χύτρα.
- Από το άνοιγμα ατμού **5** ενδέχεται να εξέρχεται ατμός. Ευθυγραμμίστε το άνοιγμα του ανοιγματος ατμού **5** κατά τη διάρκεια της χρήσης προς κάποιο σημείο, από το οποίο δεν μπορεί να περάσει κανείς.
- Κατά την μετατόπιση του ρυθμιστή πίεσης **6**, ενδέχεται από το άνοιγμα ατμού **5** να εξέλθει έντονη ακτινοβολία ατμού. Για τον λόγο αυτό, αγγίξτε τον ρυθμιστή πίεσης **6** μόνο από τη χάραξη **7**.

Προσοχή! Μην βυθίζετε ποτέ τη χύτρα εντελώς μέσα σε νερό. Θα λάβει χώρα απότομη μείωση της πίεσης, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει βλάβες στη χύτρα καθώς και καταστροφή των τροφίμων.

Υπάρχουν πολλές δυνατότητες για το κρύωμα της χύτρας και το επόμενο άνοιγμά της.



Μέθοδος 1: Εκκένωση ατμού

Κατά τη μέθοδο αυτή, λαμβάνει χώρα εκκένωση του ατμού για τόση ώρα, έως ότου η πίεση εντός της χύτρας να μειωθεί αρκετά,

έτσι ώστε να είναι δυνατό το άνοιγμα του καπακιού.

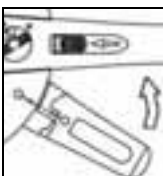


Προειδοποίηση!

- Κατά τη μέθοδο αυτή εξέρχεται υπέρθερμος ατμός από το ρυθμιστή πίεσης. Προσέχετε ώστε να μην υποστείτε έγκυμα κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
 - Όταν χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα II για το μαγείρεμα, η θερμοκρασία του υγρού μέσα στη χύτρα ανέρχεται σε περίπου 120 °C. Μια πολύ γρήγορη εκτόνωση πίεσης ενδέχεται να οδηγήσει σε έντονο βρασμό του υγρού και εξαιρετικά έντονη ακτινοβολία ατμού. Μεταβείτε σε αυτή τη βαθμίδα σιγά-σιγά.
1. Απομακρύνετε τη χύτρα από την κουζίνα.
 2. Στρέψτε τον ρυθμιστή πίεσης **6** σε θέση **I**.
 3. Περιμένετε έως ότου η ακτινοβολία ατμού να μειωθεί σημαντικά.
 4. Στρέψτε το ρυθμιστή πίεσης **6** στη θέση για εκκένωση ατμού .
 5. Περιμένετε έως ότου η πίεση να εξισορροπηθεί και εν συνεχεία, να βυθιστεί η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4**.

Υπόδειξη: Αμέσως μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4** βυθιστεί, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας ανέρχεται σε σχεδόν 100 °C.

6. Στο σημείο αυτό, ωθήστε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά και περιστρέψτε ταυτόχρονα το καπάκι αριστερόστροφα, έως ότου η στρογγυλή σήμανση στο καπάκι να δείχνει στη στρογγυλή σήμανση της λαβής χύτρας **10**.



Υπόδειξη: Αμέσως μόλις ωθήσετε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά, ενδέχεται να εξέρχεται ακόμα μικρή ποσότητα ατμού.

7. Αφαιρέστε το καπάκι από τη χύτρα.

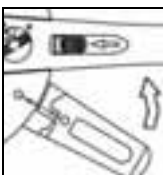
Μέθοδος 2: Εξοικονόμηση ενέργειας

Κατά τη μέθοδο αυτή, απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία λίγα λεπτά πριν από το τέλος μαγειρέματος και αφήσε τη χύτρα πάνω στη μαγειρική εστία. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ιδανικά το υπόλοιπο της θερμότητας και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

1. Περιμένετε έως ότου η πίεση να εξισορροπηθεί και εν συνεχεία, να βυθιστεί η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4**.

Υπόδειξη: Αμέσως μόλις η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4** βυθιστεί, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας ανέρχεται σε σχεδόν 100 °C.

2. Στο σημείο αυτό, ωθήστε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά και περιστρέψτε ταυτόχρονα το καπάκι αριστερόστροφα, έως ότου η στρογγυλή σήμανση στο καπάκι να δείχνει στη στρογγυλή σήμανση της λαβής χύτρας **10**.



Υπόδειξη: Αμέσως μόλις ωθήσετε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά, ενδέχεται να εξέρχεται ακόμα μικρή ποσότητα ατμού.

3. Αφαιρέστε το καπάκι από τη χύτρα.

Μέθοδος 3: Εξοικονόμηση χρόνου

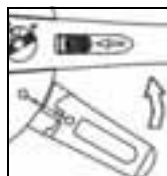
Κατά τη μέθοδο αυτή, αποσύρετε τη χύτρα κατά το τέλος του μαγειρέματος από τη μαγειρική εστία. Για να καταφέρετε να την ανοίξετε άμεσα, πρέπει η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας να μειωθεί με τεχνικά μέσα, ποτού να εισάσετε σε θέση να την ανοίξετε. Με αυτή τη μέθοδο εξοικονομείτε κυρίως χρόνο.

1. Κρατήστε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από δυνατή ακτινοβολία νερού, έως ότου η κόκκινη βαλβίδα ασφαλείας **4** βυθιστεί.



Προσοχή: Προσέξτε ώστε η ακτινοβολία νερού να μην κατευθύνεται πάνω στο ρυθμιστή πίεσης **6** ή τη βαλβίδα ασφαλείας **4**. Διαφορετικά, ενδέχεται να καταλήξει νερό στο εσωτερικό και να νοτιστούν τα φαγητά.

2. Στο σημείο αυτό, ωθήστε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά και περιστρέψτε ταυτόχρονα το καπάκι αριστερόστροφα, έως ότου η στρογγυλή σήμανση στο καπάκι να δείχνει στη στρογγυλή σήμανση της λαβής χύτρας **10**.



Υπόδειξη: Αμέσως μόλις ωθήσετε την ασφάλιση **8** προς τα μπροστά, ενδέχεται να εξέρχεται ακόμα μικρή ποσότητα ατμού.

3. Αφαιρέστε το καπάκι από τη χύτρα.

7. Καθαρισμός, φροντίδα, συντήρηση

Η νέα χύτρα ταχύτητάς σας χαρακτηρίζεται από την πολύ εύκολη συντήρηση. Για να την απολαμβάνετε, θα πρέπει α πραγματοποιείτε σχολαστικά τα παρακάτω μέτρα καθαρισμού.

7.1 Προθεσμίες

Ενέργεια	Προθεσμία	Κεφάλαιο
Καθαρισμός κάτω μέρους χύτρας 12	μετά από κάθε χρήση	«7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας»
Καθαρισμός ρυθμιστή πίεσης 6	εάν υπάρχουν ακαθαρσίες	«7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας»
Καθαρισμός καπακιού 2	μετά από κάθε χρήση	«7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας»
Καθαρισμός στεγανοποιητικού δακτυλίου 11	μετά από κάθε χρήση	«7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας»
Αντικατάσταση στεγανοποιητικού δακτυλίου	σύμφωνα με τις ανάγκες, 1 φορά ετησίως	«Στεγανοποιητικός δακτύλιος (11)» στη σελίδα 249

7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας

Προσοχή! Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά ή άγρια απορρυπαντικά, γιατί μπορεί να προκληθούν βλάβες στ χύτρα ταχύτητάς σας.

Υπόδειξη:

- Θα πρέπει να καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας αμέσως μετά τη χρήση, έτσι ώστε να μην στερεοποιούνται τα υπολείμματα φαγητού.

- Μην φυλάσσετε αλατισμένα, ξινά, γλυκά ή αλκαλικά φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα. Κάτι τέτοιο ενδέχεται να προκαλέσει αποχρωματισμούς στις επιφάνειες, οι οποίοι όμως δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα.

Κάτω μέρος χύτρας (12):

Καθαρίζετε το κάτω μέρος της χύτρας **12** μετά από κάθε χρήση:

1. Πλύνετε το κάτω μέρος της χύτρας με υπέρθερμο νερό και απορρυπαντικό.
2. Ξεπλένετε με καθαρό νερό.
3. Στεγνώστε το κάτω μέρος της χύτρας με πανί, προς αποφυγή λεκέδων.

Υπόδειξη: Μπορείτε να καθαρίσετε το κάτω μέρος της χύτρας μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

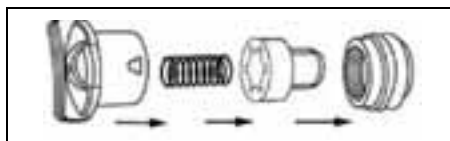
Ρυθμιστής πίεσης (6)

Ο ρυθμιστής πίεσης **6** θα πρέπει να αποσυαρμολογηθεί και να καθαριστεί, μόνο σε περίπτωση που έχει λερωθεί από μαγειρεμένο φαγητό που ήρθε σε επαφή με εκείνον.

1. Πιέστε τον ρυθμιστή πίεσης **6** προς τα κάτω και στρέψτε τον σε θέση „Ø”.



2. Αφαιρέστε τον ρυθμιστή πίεσης.
3. Ελέγξτε αν ο ρυθμιστής πίεσης φέρει εμφανείς ακαθαρσίες.
4. Εάν ο ρυθμιστής πίεσης δεν φέρει εμφανείς ακαθαρσίες:
 - Πλύνετε τον ρυθμιστή πίεσης με καθαρό νερό.
 - Επιτρέψτε στον ρυθμιστή πίεσης να στεγνώσει.
 - Τοποθετήστε εκ νέου τον ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι **7**.



5. Εάν ο ρυθμιστής πίεσης φέρει εμφανείς ακαθαρσίες, πρέπει να αποσυναρμολογηθεί και να καθαριστεί:

- Τραβήξτε το μπλε μανίκι με πτυχώσεις από το περίβλημα του ρυθμιστή πίεσης.
- Αφαιρέστε το διαφανές καπάκι πίεσης.
- Αφαιρέστε το ελατήριο πίεσης.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με υπέρθερμο νερό και απορρυπαντικό.
- Ξεπλύνετε καλά όλα τα μέρη με καθαρό, υπέρθερμο νερό.
- Επιτρέψτε στα εξαρτήματα να στεγνώσουν.

6. Συναρμολογήστε τον ρυθμιστή πίεσης:

- Τοποθετήστε το ελατήριο πίεσης μέσα στο περίβλημα του ρυθμιστή πίεσης.
- Τοποθετήστε το διαφανές καπάκι πίεσης στο ελατήριο.
- Τοποθετήστε το μπλε μανίκι με πτυχώσεις με τέτοιο τρόπο, ώστε οι δύο εξοχές στο μανίκι με πτυχώσεις να ασφαλίζουν στις σχετικές υποδοχές στο περίβλημα του ρυθμιστή πίεσης.

7. Τοποθετήστε τον ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι:

- Ο ρυθμιστής πίεσης πρέπει να δείχνει στο σύμβολο „Ø”.
- Πιέστε τον ρυθμιστή πίεσης προς τα κάτω και στρέψτε τον αριστερόστροφα.



Καπάκι (2):

Προσοχή! Το καπάκι **δεν** είναι κατάλληλο για πλύσιμο μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

1. Πλύνετε το καπάκι με υπέρθερμο νερό και απορρυπαντικό.

- Εάν το καπάκι είναι πάρα πολύ λερωμένο, μουλιάστε το αρχικά μέσα σε σαπουνάδα.
2. Ξεπλύνετε το καπάκι κάτω από καθαρό, υπέρθερμο νερό.
3. Στεγνώστε το καπάκι με πανί, προς αποφυγή λεκέδων.

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (11):

Υπόδειξη: Σε περίπτωση συχνής χρήσης της χύτρας ταχύτητας πρέπει ο στεγανοποιητικός δακτύλιος να αντικαθιστάται τουλάχιστον μία φορά ετησίως. Στο κέντρο σέρβις της GSW θα βρείτε καινούριο στεγανοποιητικό δακτύλιο (βλέπε «Κέντρο σέρβις» στη σελίδα 254).

1. Αφαιρέστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι.
2. Πλύνετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο κάτω από καθαρό, υπέρθερμο νερό.



3. Στεγνώστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο με πανί.

Υπόδειξη: Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν επιτρέπεται να πιέζεται ή να παραμορφώνεται κατά την αποθήκευση. Συνεπώς τοποθετήστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης μέσα στο καπάκι.

7.3 Αποθήκευση χύτρας ταχύτητας

Προσοχή! Η χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να αποθηκεύεται σε κλειστή κατάσταση. Χωρίς αερισμό ενδέχεται να σχηματιστεί νερό συμπυκνώματος και να προκαλέσει οσμές ή βλάβες.

1. Τοποθετήστε, εφόσον υπάρχει, το τρίποδο και το παρέμβυσμα ατμού μέσα στο κάτω μέρος της χύτρας.

2. Τοποθετήστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο μέσα στο καπάκι.
3. Φυλάξτε το κάτω μέρος της χύτρας και το καπάκι χωριστά,


8. Βλάβες και η αντιμετώπισή τους





Προειδοποίηση!

Σε περίπτωση που λάβει χώρα ανεξέλεγκτη εκροή ατμού από οποιοδήποτε σημείο, πρέπει να σταματήσετε την τροφοδοσία

θερμότητας. Η συσκευή πρέπει να τεθεί εκ νέου σε λειτουργία μόνο μετά από την αντιμετώπιση της βλάβης. Η εκροή μικρής ποσότητας ατμού από το ρυθμιστή πίεσης **6** είναι φυσιολογικό φαινόμενο.

Βλάβη	Αιτία	Επιδιόρθωση
Εκροή ατμού μεταξύ καπακιού και χύτρας 	Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά	Κλείστε τη χύτρα εκ νέου
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει ρύπους Ελαττωματικός/ κατεστραμμένος στεγανοποιητικός δακτύλιος	Καθαρίστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο
Από το ρυθμιστή πίεσης δεν εκρέει καθόλου ατμός	Εκροή ατμού μεταξύ καπακιού και χύτρας	βλέπε προηγούμενο σημείο
	Λερωμένος ρυθμιστής πίεσης	Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248)
	Πολύ λίγο υγρό στη χύτρα	Επιτρέψτε στη χύτρα να κρυώσει αργά και συμπληρώστε ελάχ. ποσότητα υγρού της τάξης των 0,25 λίτρ.
Από το ρυθμιστή πίεσης εκρέει πολύ μεγάλη ποσότητα ατμού	Πολύ μικρή τροφοδοσία θερμότητας	Αυξήστε την τροφοδοσία θερμότητας (ρυθμίστε τη μαγειρική εστία σε υψηλότερη βαθμίδα)
	Πολύ υψηλή τροφοδοσία θερμότητας	Περιορίστε την τροφοδοσία θερμότητας (ρυθμίστε τη μαγειρική εστία σε χαμηλότερη βαθμίδα)
Εκροή ατμού από το πλάι του ρυθμιστή πίεσης	Λερωμένος ρυθμιστής πίεσης	Καθαρίστε το ρυθμιστή πίεσης (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248)
	Ο ρυθμιστής πίεσης δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά	Ορθή συναρμολόγηση ρυθμιστή πίεσης (βλέπε «Ρυθμιστής πίεσης (6)» στη σελίδα 248)

Βλάβη	Αιτία	Επιδιόρθωση
<p>Από τη βαλβίδα ασφαλείας εξέρχεται απότομα ατμός και υγρό</p> 	<p>Το άνοιγμα του ρυθμιστή πίεσης είναι μπλοκαρισμένο</p>	<p>Τραβήξτε τη χύτρα από το μάτι και αφήστε τη να κρυώσει. Κατόπιν καθαρίστε τον ρυθμιστή πίεσης και το άνοιγμα του ρυθμιστή πίεσης στο καπάκι (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248)</p>
	<p>Η βαλβίδα ασφαλείας είναι ελαττωματική</p>	<p>Αντικαταστήστε τη βαλβίδα ασφαλείας</p>
<p>Από τα ανοίγματα ασφαλείας εξέρχεται ατμός</p> 	<p>Λερωμένος ρυθμιστής πίεσης</p>	<p>Τραβήξτε τη χύτρα από το μάτι και αφήστε τη να κρυώσει. Κατόπιν καθαρίστε τον ρυθμιστή πίεσης (βλέπε «7.2 Καθαρισμός χύτρας ταχύτητας» σε σελίδα 248)</p>
	<p>Ελαττωματικός ρυθμιστής πίεσης</p>	<p>Αντικαταστήστε τον ρυθμιστή πίεσης με καινούργιο</p>
	<p>Η βαλβίδα ασφαλείας είναι ελαττωματική</p>	<p>Αντικατάσταση βαλβίδας ασφαλείας (βλέπε «Κέντρο σέρβις» στη σελίδα 254)</p>
<p>Το καπάκι δεν ανοίγει</p>	<p>Υπάρχει ακόμα υπερπίεση μέσα στη χύτρα</p>	<p>Ενεργήστε με τον τρόπο που περιγράφεται σε «6.4 Άνοιγμα χύτρας ταχύτητας» στη σελίδα 246</p>
<p>Το καπάκι δεν τοποθετείται σωστά</p>	<p>Το καπάκι ή το κάτω μέρος χύτρας έχουν παραμορφωθεί</p>	<p>Η χρήση της χύτρας επιτρέπεται μόνο με καινούργιο καπάκι ή κάτω μέρος χύτρας</p>

9. Απόσυρση

9.1 Συσκευή

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη χύτρα ταχύτητας, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

9.2 Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

10. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Τα παρακάτω στοιχεία είναι αναφορικές τιμές που έχουν υπολογιστεί κατά το μαγείρεμα σε βαθμίδα **II**. Στη βαθμίδα **I**, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περ. 50 %. Οι ακριβείς χρόνοι εξαρτώνται από το μέγεθος, τη φρεσκάδα και την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων τροφίμων.

Σούπες	
Φασολάδα (μουλιασμένα φασόλια)	15 - 20 λεπτά
Σούπα με μπιζέλια (όχι μουλιασμένα)	20 - 25 λεπτά
Σούπα με μπιζέλια (μουλιασμένα)	10 - 15 λεπτά
Χορτόσουπα	4 - 8 λεπτά
Σούπα με πλιγούρι	18 - 20 λεπτά
Σούπα με σιμιγδάλι	3 - 5 λεπτά
Γκούλας	15 - 20 λεπτά
Σούπα με νιφάδες βρώμης	3 - 4 λεπτά
Σούπα με πατάτες	5 - 6 λεπτά
Ζωμός από κόκκαλα	20 - 25 λεπτά
Ασπίκ	25 - 30 λεπτά
Φακές (όχι μουλιασμένες)	15 - 20 λεπτά
Φακές (μουλιασμένες)	8 - 10 λεπτά
Μανέστρα	6 - 8 λεπτά
Rot-au-Feu	20 - 25 λεπτά
Σούπα με ρύζι	8 - 10 λεπτά
Ζωμός μοσχαρίσιος (ανάλογα από το βάρος του κρέατος)	35 - 40 λεπτά
Κότα για σούπα (ανάλογα από το μέγεθος και την ηλικία)	20 - 25 λεπτά
Σούπα με ζυμαρικά	3 - 5 λεπτά
Ντοματόσουπα με ρύζι	8 - 10 λεπτά
Κρεμμυδόσουπα	2 - 3 λεπτά
Σούπα	
Σούπα λαχανικών	6 - 7 λεπτά
Irish-Stew	15 λεπτά

Φακές (μουλιασμένες) με μπέικον και πατάτες	10 λεπτά
Βραστό με κρέας και λαχανικά	15 λεπτά
Πικάντικο ρύζι	8 - 10 λεπτά
Σέρβικη συνταγή με κρέας και ρύζι και μανιτάρια	8 λεπτά
Κρέας	
Παστωμένο και βραστό χοιρινό μπούτι	30 - 40 λεπτά
Γκούλας	15 - 20 λεπτά
Αρνίσιο κρέας με φασόλια	15 λεπτά
Κοτόπουλο (ανάλογα από το μέγεθος και την ηλικία)	20 - 25 λεπτά
Μοσχάρι	6 λεπτά
Ψητό μοσχάρι, κουνέλι	15 - 20 λεπτά
Φρικασέ με μοσχάρι	10 λεπτά
Κότσι	20 - 30 λεπτά
Ραγού με ρύζι	10 - 12 λεπτά
Γιουβαρλάκια	8 λεπτά
Μπούτι γαλοπούλας	25 - 35 λεπτά
Ψητό μοσχάρι	35 - 45 λεπτά
Παιδάκια με ξινό λάχανο και πατάτες	8 - 10 λεπτά
Roastbeef	20 - 25 λεπτά
Ρολό	15 - 25 λεπτά
Ψητό μοσχάρι μαρινάτο	30 - 35 λεπτά
Ζαμπόν, ψητό	20 - 25 λεπτά
Ζαμπόν, βραστό	30 - 35 λεπτά
Ψητό χοιρινό	25 - 30 λεπτά
Χοιρινό πόδι	35 - 40 λεπτά
Χοιρινό με κάρυ	10 - 15 λεπτά
Ψητό	35 - 45 λεπτά
Γλώσσα από μοσχάρι, χοιρινό, κυνήγι	20 - 25 λεπτά
Γλώσσα από βόδι, φρέσκια ή καπνιστή	50 - 60 λεπτά

Ψάρι, κυνήγι	
Bouillabaisse	16 λεπτά
Ψάρι με πατάτες	6 - 8 λεπτά
Ψάρι σε σάλτσα λευκού κρασιού με πατάτες	6 - 8 λεπτά
Μπούτι από ζαρκάδι, κοκκινιστό	25 - 30 λεπτά
Ραγού από κυνήγι	15 - 25 λεπτά
Λαχανικά	
Κουνουπίδι (ανάλογα από το είδος)	4 - 6 λεπτά
Κουνουπίδι, ολόκληρο (ανάλογα από το είδος)	6 - 8 λεπτά
Φασόλια, πράσινα	5 - 7 λεπτά
Αντίδια	6 - 8 λεπτά
Αρακάς, πράσινος	3 - 4 λεπτά
Καρότα	5 - 7 λεπτά
Πατάτες με τη φλοιίδα	10 - 15 λεπτά
Πατάτες, αποφλοιωμένες	6 - 8 λεπτά
Λαχανόγουλο ή λευκά γογγύλια	4 - 6 λεπτά
Καρότα, κομμένα	6 λεπτά
Πιπεριές, γεμιστές	6 - 8 λεπτά
Μανιτάρια	6 - 8 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών, φρέσκα	4 - 6 λεπτά
Παντζάρια	15 - 25 λεπτά
Κόκκινο λάχανο, λάχανο, λάχανο Σαβοΐας	8 - 10 λεπτά
Πατάτες σουφλέ	5 - 7 λεπτά
Ξινό λάχανο	8 - 10 λεπτά
Μαύρες ρίζες	5 - 6 λεπτά
Σέλινο	15 - 25 λεπτά
Σπαράγγια	7 - 8 λεπτά
Ντομάτες, γεμιστές	2 - 3 λεπτά

Όσπρια	
Φασόλια (μουλιασμένα φασόλια)	15 - 20 λεπτά
Αρακάς, ολόκληρος (όχι μουλιασμένος)	20 - 25 λεπτά
Αρακάς (μουλιασμένος)	10 - 15 λεπτά
Αρακάς, πράσινος (μουλιασμένος)	20 - 25 λεπτά
Φακές (όχι μουλιασμένες)	15 - 20 λεπτά
Φακές (μουλιασμένες)	8 - 10 λεπτά
Τρόφιμα	
Πλιγούρι	18 - 20 λεπτά
Πατάτες, ωμές	8 - 10 λεπτά
Ρυζόγαλο	10 λεπτά
Φυσικό ρύζι	15 - 20 λεπτά
Κεφτέδες ψωμιού	6 - 8 λεπτά
Ζυμαρικά	4 - 6 λεπτά

11. Εγγύηση

Η χύτρα ταχύτητας της εταιρίας GSW έχει κατασκευαστεί από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας. Σε περίπτωση ρθής φροντίδας και κατάλληλης χρήσης μπορεί να σας συντροφεύει για όλη σας τη ζωή.

Εγγυόμαστε ότι η χύτρα ταχύτητας της εταιρίας GSW δεν φέρει αστοχίες υλικού ή κατασκευαστικά σφάλματα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία ανταποκρίνονται στις πιο υψηλές απαιτήσεις ποιότητας.

Εάν παρά των ενδεδειγμένων ελέγχων μας, εντός 2 ετών μετά από την αγορά, κριθεί απαραίτητη η επισκευή, λόγω κατασκευαστικών σφαλμάτων ή αστοχιών υλικού, τότε η εν λόγω επισκευή θα πραγματοποιηθεί δωρεάν. Τα αναλώσιμα, όπως για παράδειγμα οι στεγανοποιητικοί δακτύλιοι, εξαιρούνται από την εγγύηση.

Σε περίπτωση αντικατάστασης της συσκευής εντός εγγύησης η περίοδος εγγύησης ξεκινάει εκ νέου.

Σε περίπτωση χρήσης εξαρτημάτων, τα οποία δεν προτείνονται μέσα στις παρούσες οδηγίες, φυσιολογικής φθορά, άσκησης βίας, αποπειρών αυτόβουλης επιδιόρθωσης ή μη ορθής χρήσης παύει να ισχύει η αξίωση εγγυοδοσίας.



Κέντρο σέρβις

GSW - Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

Δωρεάν γραμμή σέρβις:
00800-01260912

IAN: 420329_2201

Τις παρούσες οδηγίες μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο:

http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/GSW-System-Rapid-6Liter_IAN420329_2201.pdf



Διανομέας

GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
55595 Spabrücken
ΓΕΡΜΑΝΙΑ



**Δήλωση συμμόρφωσης
σύμφωνα με κατευθυντήρια οδηγία περί συσκευών πίεσης 2014/68/ΕΕ
που αφορά σε χύτρα με πίεση ατμού (χύτρα ταχύτητας):**

η οποία διατίθεται εκ μέρους της
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken/Γερμανία

**Με την παρούσα δηλώνουμε ότι η παρακάτω χύτρα με πίεση ατμού
(χύτρα ταχύτητας):**

**Χύτρα ταχύτητας GSW System Rapid
(χωρητικότητας 6 λίτρων)
από ανοξείδωτο χάλυβα 18/8
αριθμός τεμαχίου GSW 671446
PS 2,60 bar [260kPa]**

**συμφωνεί με τις απαιτήσεις της κατευθυντήριας οδηγίας περί
συσκευών πίεσης 2014/68/ΕΕ.**

Εφαρμοζόμενη διαδικασία αξιολόγησης της συμμόρφωσης:

Έλεγχος παραγωγής: Μέρος Α (εσωτερικός έλεγχος κατασκευής)

**Ο απαιτούμενος έλεγχος σχεδιασμού στα πλαίσια του μέρους Β
(εξέταση τύπου ΕΚ), (παράρτημα ΙΙ, διάγραμμα 5, εξαίρεση)**

**διεξήχθη και βεβαιώθηκε από την ακόλουθη υπηρεσία:
Αριθμός μητρώου 0036, TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Energy and Systems,
Westendstraße 199, D-80686 München/Γερμανία**

Σχετικό πιστοποιητικό:

Πιστοποιητικό TÜV Z-IS-ESA12-MUC-20-09-790008-057

Εφαρμοζόμενα πρότυπα:

EN 12778:2002/A1:2005

Περαιτέρω εφαρμοζόμενες κατευθυντήριες οδηγίες:

καμία

Τόπος, Ημερομηνία

Spabrücken, 04/11/2022

Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του αρμόδιου:
Peter Gäns
Διευθυντής



Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet 2

D-55595 Spabrücken

GWS-System-Rapid-6L-02/2023-420329-DE_GB_FR_AT_PL_IT_LV_HU_CZ_SK_EE_ES_DK_NL_HR_CY_Rev002