



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

PRESSURE COOKER

- RC-HPC4L
- RC-HPC5L
- RC-HPC6L
- RC-HPC8L



Deutsch	3
English	7
Polski	11
Česky	15
Français	19
Italiano	23
Español	27

NAZWA PRODUKTU	SZYBKOWAR ELEKTRYCZNY
PRODUKTNAME	SCHNELLKOCHTOPF
PRODUCT NAME	PRESSURE COOKER
NOM DU PRODUIT	AUTOCUISEUR
NOME DEL PRODOTTO	PENTOLA A PRESSIONE
NOMBRE DEL PRODUCTO	OLLA A PRESIÓN
NÁZEV VÝROBKU	ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNEC
MODEL PRODUKTU	
MODELL	
PRODUCT MODEL	RC-HPC4L
MODÈLE	RC-HPC5L
MODELLO	RC-HPC6L
MODELO	RC-HPC8L
MODEL VÝROBKU	
NAZWA PRODUCENTA	
NAME DES HERSTELLERS	
MANUFACTURER NAME	
NOM DU FABRICANT	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
NOME DEL PRODUTTORE	
NOMBRE DEL FABRICANTE	
NÁZEV VÝROBCE	
ADRES PRODUCENTA	
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS	
MANUFACTURER ADDRESS	
ADRESSE DU FABRICANT	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU
INDIRIZZO DEL FORNITORE	
DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	
ADRESA VÝROBCE	

TECHNISCHE DATEN

Parameter – Beschreibung	Parameter – Wert			
Produktname	Schnellkochtopf			
Modell	RC-HPC4L	RC-HPC5L	RC-HPC6L	RC-HPC8L
Spannung [V~]/ Frequenz [Hz]	230/50			
Nennleistung [W]	800	900	1000	1250
Kapazität [L]	4	5	6	8
Abmessungen HxBxT [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Gewicht [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe bei der sicheren und zuverlässigen Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Geräuschreduzierung wurde das Gerät so entworfen und produziert, dass das infolge der Geräuschemission entstehende Risiko auf dem niedrigsten Niveau gehalten wird.

Erläuterung der Symbole

- Das Produkt erfüllt die geltenden Sicherheitsnormen.
- Gebrauchsanweisung beachten.
- Recycling-Produkt.
- Achtung! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr.
- Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.
- ACHTUNG! oder WARNUNG! oder HINWEIS! um auf bestimmte Umstände aufmerksam zu machen (Allgemeines Warnzeichen).

HINWEIS! In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.

Die ursprüngliche Bedienungsanleitung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. Nutzungssicherheit

Elektrische Geräte:

ACHTUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu elektrischen Schlägen, Feuer und / oder schweren Verletzungen oder Tod führen.

Der Begriff „Gerät“ oder „Produkt“ in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs bezieht sich auf den Schnellkochtopf. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit/in unmittelbarer Nähe von Wasserbehältnissen. Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Gefahr eines elektrischen Schlags!

3.1 Elektrische Sicherheit

- a) Der Gerätestecker muss in die Steckdose passen. Ändern Sie den Stecker in keiner Weise. Original-Stecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines elektrischen Schlags.
- b) Verwenden Sie das Kabel nicht in unsachgemäßer Weise. Verwenden Sie es niemals zum Tragen des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers. Halten Sie das Kabel von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder geschweißte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlags.
- c) Wenn sich die Verwendung des Geräts in feuchter Umgebung nicht verhindern lässt, verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD). Mit einem RCD verringert sich das Risiko eines elektrischen Schlags.

3.2 Sicherheit am Arbeitsplatz

- a) Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Seien Sie voraussichtig, beobachten Sie, was getan wird und bewahren Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Verwendung des Gerätes.
- b) Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, zum Beispiel in Gegenwart von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub.
- c) Im Falle eines Schadens oder einer Störung sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und dies einer autorisierten Person gemeldet werden.
- d) Wenn Sie nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Service des Herstellers.
- e) Reparaturen dürfen nur vom Service des Herstellers durchgeführt werden. Keine Reparaturen auf eigene Faust durchführen!
- f) Bei Brand oder Feuer zum Löschen des Geräts nur Pulver-Feuerlöscher oder Kohlendioxidlöscher (CO₂) verwenden.

HINWEIS! Kinder und Unbeteiligte müssen bei der Arbeit mit diesem Gerät gesichert werden.

3.3 Persönliche Sicherheit

- a) Es ist nicht gestattet, das Gerät im Zustand der Ermüdung, Krankheit, unter Einfluss von Alkohol,

Drogen oder Medikamenten zu betreiben, wenn diese die Fähigkeit, das Gerät zu bedienen, einschränken.

- b) Seien Sie aufmerksam und verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand beim Betreiben des Gerätes. Ein Moment der Unaufmerksamkeit während der Arbeit kann zu schweren Verletzungen führen.
- c) Heißer Dampf, der aus dem Sicherheitsventil austritt, kann Verbrennungen verursachen.
- d) Kontrollieren Sie regelmäßig die Durchlässigkeit des Sicherheitsventils. Es ist nicht gestattet, das Gerät mit einem beschädigten Sicherheitsventil zu benutzen.
- e) Öffnen Sie den Deckel des Gerätes nicht, wenn das Innere unter Druck steht.
- f) Hinweis: Die Metallteile des Deckels und des Gehäuses können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

3.4 Sichere Anwendung des Geräts

- a) Der Druck im Gerät darf 0,5 bar (50 kPa) nicht übersteigen.
- b) Nicht verwendete Werkzeuge sind außerhalb der Reichweite von Kindern sowie von Personen aufzubewahren, welche weder das Gerät selbst, noch die entsprechende Anleitung kennen. In den Händen unerfahrener Personen können derlei Geräte eine Gefahr darstellen.
- c) Halten Sie das Gerät im einwandfreien Zustand. Überprüfen Sie vor jeder Arbeit, ob allgemeine Schäden vorliegen oder Schäden an beweglichen Teilen (Bruch von Teilen und Komponenten oder andere Bedingungen, die den sicheren Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten). Im Falle eines Schadens muss das Gerät vor Gebrauch in Reparatur gegeben werden.
- d) Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- e) Reparatur und Wartung von Geräten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Dadurch wird die Sicherheit bei der Nutzung gewährleistet.
- f) Um die vorgesehene Betriebsintegrität des Gerätes zu gewährleisten, dürfen die werksmäßig montierten Abdeckungen oder Schrauben nicht entfernt werden.
- g) Beim Transport und beim Verlegen des Gerätes vom Aufbewahrungsort zum Einsatzort sind die Sicherheits- und Hygienevorschriften für die manuelle Handhabung für das Land zu berücksichtigen, in dem das Gerät verwendet wird.
- h) Tragen Sie das Gerät nicht am Griff des Deckels.
- i) Bewegen Sie Das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

4. Nutzungsbedingungen

Der elektrische Schnellkochtopf ist ein Gerät zum Kochen von Speisen aus Produkten, die für den Verzehr bestimmt sind.

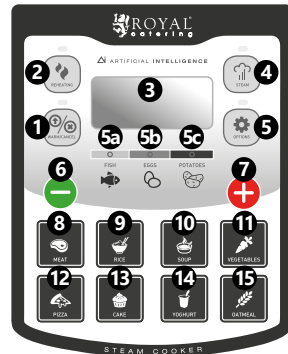
Für alle Schäden bei nicht sachgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

4.1 Gerätebeschreibung



1. Deckelhalter
2. Deckel
3. Griff
4. Gehäuse
5. Bedienfeld
6. Sicherheitsventil

Beschreibung des Bedienfeldes



1. Temperatur halten/Auswahl abbrechen
2. Aufwärmen
3. Display
4. Dämpfen
5. Kochmodus-Auswahltaaste:
5a. – Fisch
5b. – Eier
5c. – Kartoffeln
6. Taste zum Reduzieren des Zeitwerts
7. Taste zum Erhöhen des Zeitwerts
Vorbereitungsmodi:
8. Fleisch
9. Reis
10. Suppen
11. Gemüse
12. Pizza
13. Kuchen
14. Joghurt
15. Haferbrei

4.2 Vorbereitung zum Betrieb/Arbeit mit dem Gerät

Programme

Halten der Temperatur: Eine Option, die nach Abschluss des ausgewählten Programms automatisch eingeschaltet wird, mit Ausnahme der Zubereitung von Joghurt (die Betriebstemperatur des Geräts in diesem Modus würde zu einem Verderben des Joghurts führen). Während des laufenden Programms zeigt das Display „b – --“ an.

Die Innentemperatur beträgt ca. 65-75°C. Die maximale Zeit für die Aufrechterhaltung der Temperatur beträgt 24 Stunden. Es wird nicht empfohlen, Speisen für mehr als 6 Stunden zu erhitzen, da eine lange Heizzeit den Geschmack und die Struktur des Essens beeinflussen kann.

Abbrechen der Auswahl: Durch Drücken der Taste (1) löscht der Benutzer die ausgewählte Option oder bricht das gerade laufende Programm ab.

Aufwärmen: Programm zum Aufwärmen von vorbereiteten Speisen. Um die Speisen wieder aufzuwärmen, eine kleine Menge Wasser in die herausnehmbare Schüssel eingießen und die Schüssel hineinlegen.

Dampfgaren: Programm zur Zubereitung von Speisen durch Dünsten. Wasser in die herausnehmbare Schüssel gießen, das Gargut am besten auf den perforierten Ständer legen (ist nicht im Lieferumfang enthalten).

Zubereitung von Fisch, Kartoffeln oder Eier: Diese Programme werden mit der Taste (5) ausgewählt. Sie dienen dazu, die oben genannten Lebensmittel zu kochen. Füllen Sie hierfür Wasser in die herausnehmbare Schüssel und legen Sie die zu kochenden Speisen hinein.

Zubereitung von Fleisch: Programm zum Zubereiten von Fleisch. Das Fleisch sollte in kleinere Stücke geschnitten werden. Etwas Wasser in die herausnehmbare Schüssel gießen, das Fleisch in die Schüssel legen.

Zubereiten von Reis: Programm zur Zubereitung von normalem Reis. Unter den Zubehöerteilen des Geräts befindet sich ein Messbecher für losen, ungekochten Reis. Die Skala auf dem Becher zeigt die Menge dieses Produkts in Gramm an (maximal 160 g). Es wird empfohlen für 1 Tasse Reis 1 Tasse Wasser hinzuzugießen. Die Mindestmenge an Reis beträgt 2 Tassen. Die maximale Anzahl an Reis beträgt in Tassen: 8 für Modell RC-HPC4L, 10 für RC-HPC5L, 12 für RC-HPC6L und 16 für RC-HPC8L. In der herausnehmbaren Schüssel befindet sich eine Skala, um die Menge des eingefüllten Reises zu messen (Anmerkung: die Skala berücksichtigt auch das eingefüllte Wasser, d.h. 2 Tassen auf der Skala zeigen je eine Tasse Wasser und Reis an). Der Benutzer kann beliebige Anteile von Wasser und Reis in Abhängigkeit von seinen Präferenzen verwenden, jedoch darf die eingefüllte Mischung nicht über den Skalenbereich hinausreichen.

Zubereiten von Suppen: Programm zur Zubereitung von Suppen und Brühen. In die herausnehmbare Schüssel das Wasser und die entsprechenden Zutaten einfüllen.

Zubereiten von Gemüse: ein Programm zum Kochen von Gemüse, z.B. Karotten, Mais usw. Die Schüssel mit Wasser auffüllen und die Zutaten hinzugeben.

Backen von Pizza: Gießen Sie eine kleine Menge Öl auf den Boden der herausnehmbaren Schüssel. Legen Sie einen geformten Kuchen aus dem zuvor vorbereiteten Teig auf dem Boden der Schüssel aus – die Ränder leicht auskleiden. Legen Sie die bevorzugten Zutaten auf den Teig, z.B. Wurst, Käse usw.

Backen von Kuchen: Eine kleine Menge Öl auf den Boden der abnehmbaren Schüssel geben und gleichmäßig

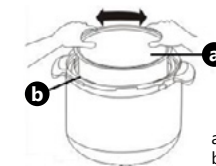
verteilen. Die vorher eingemischten Zutaten hinzugeben.

Zubereitung von Joghurt: Die vorbereitete Basis für die Herstellung von Joghurt (Milch, Bakterienkulturen usw.) in der herausnehmbaren Schüssel unterbringen oder einen Joghurt-Behälter in die teilweise mit Wasser gefüllte herausnehmbare Schüssel geben.

Zubereitung von Haferflocken: Programm zur Zubereitung von Haferflocken. Haferflocken und Wasser oder Milch in die herausnehmbare Schüssel geben.

Funktion	Zeit – Einstellbereich [min] – Regelung pro 1 Minute
Meat (Fleisch)	20 ÷ 30
Rise (Reis)	8 ÷ 15
Soup (Suppen)	10 ÷ 40
Vegetables (Gemüse)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake (Kuchen)	30 ÷ 50
Yoghurt (Joghurt)	360 ÷ 720
Oatmeal (Haferflocken)	15 ÷ 35
Fish (Fisch)	5 ÷ 12
Eggs (Eier)	2 ÷ 5
Potatoes (Kartoffeln)	8 ÷ 15
Stream (Dampf)	15 ÷ 35
Reheating (Aufwärmen)	5 ÷ 15

Kochen Sie das Essen einzig und allein in der herausnehmbaren Schüssel. Es ist verboten, Lebensmittel direkt im Inneren des Gerätegehäuses zuzubereiten, denn dadurch kann das Gerät beschädigt werden.



- a. Herausnehmbare Schüssel
- b. Inneres Gehäuseeteil

Die Mindestfüllmenge der Schüssel beträgt 1/5 der Gesamtkapazität. Der maximale Füllstand der Schüssel beträgt 3/5 der Gesamtkapazität für Produkte, die ihr Volumen erhöhen und schäumen (z. B. Brei, Reis, Milchprodukte) und 4/5 Kapazität für andere (in der herausnehmbaren Schüssel ist eine Skala vorhanden).

Nach Auswahl einer der Arten zur Zubereitung der Mahlzeiten oder der Option zum Aufwärmen oder Dampfgaren sowie nach dem Einstellen der Betriebszeit startet das Gerät die erste Betriebsstufe: den Heizvorgang. Die Aufheizzeit des Geräts bis zum Erreichen der geeigneten Temperatur und des geeigneten Drucks im Gerät hängt vom Füllgrad der Schüssel mit Lebensmitteln ab. Während dieser Phase wird die eingestellte Kochzeit nicht heruntergezählt. Im Display blinkt „00“ auf.

Nach Erreichen der entsprechenden Temperatur und des Drucks im Inneren des Gerätes geht es in den Druckhalte-Modus über. Die Anzeige hört auf zu blinken. Wenn der Druck abfällt, schaltet das Gerät automatisch in den Heizmodus. Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit geht es in den Temperatur-Halte-Modus über (die Funktion „Joghurt“ wird in diesem Fall ausgeschaltet).

HINWEIS! Überprüfen Sie immer das Sicherheitsventil und drehen Sie es vor dem Einschalten des Geräts in die Position "Close".

HINWEIS! Vorsicht beim Garen von schäumenden (z. B. Milch, Hülsenfrüchte) und schnell quellenden (z. B. Reis, Grütze) Produkten, da diese bei zu großer Menge in der herausnehmbaren Schüssel überkochen können.

Speicherfunktion

Bei einem Stromausfall von bis zu 30 Minuten kehrt das Gerät automatisch zum zuvor ausgewählten Programm zurück, nachdem das Netzteil wieder angeschlossen wurde. Wenn mehr Zeit verstrichen ist, wird der interne Speicher des Geräts gelöscht, die Programmauswahl und die Zeiteinstellung müssen erneut durchgeführt werden.

Öffnen des Deckels

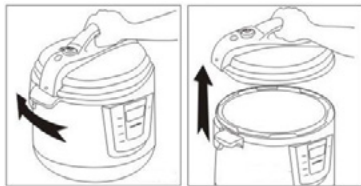
Um das Gerät nach dem Garen zu öffnen, bitte warten, bis der Druck im Gerät von alleine abfällt – oder den Dampf manuell ablassen. Wenn das Sicherheitsventil in die Position „Open“ gebracht wird, ist ganz besondere Vorsicht angebracht. Es wird empfohlen, diesen Vorgang mit einem Spatel durchzuführen, um zu vermeiden, dass die Hände mit Dampf verbrüht werden.

ACHTUNG! Wenn das Sicherheitsventil manuell gelöst wird (bevor der Druck im Inneren des Geräts von alleine abnimmt), ist besondere Vorsicht geboten – es besteht ein hohes Risiko, dass der austretende Dampf Verbrühungen der Hände verursacht.

HINWEIS! Es wird empfohlen, das Sicherheitsventil nicht direkt mit den Händen zu berühren, wenn im Inneren des Geräts Druck herrscht.



Öffnen Sie die Geräteabdeckung erst, wenn aus dem Sicherheitsventil kein Dampf mehr austritt. Fassen Sie den Deckel vorsichtig am Griff (die Metallteile der Abdeckung können heiß sein), drehen Sie ihn dann nach rechts und heben Sie ihn an.



HINWEIS! Gehen Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig vor, wenn sich im Inneren Produkte mit breiiger Konsistenz befinden. Diese können spritzen.

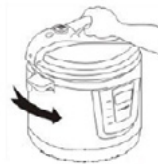
Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät besitzt einen Schutz gegen übermäßigen Druck im Geräteinneren. Bei Überschreiten des zulässigen Wertes steigt das Sicherheitsventil an, gibt so den Dampf nach außen ab und senkt damit den Druck.

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz, wenn das Gerät mit einer leeren oder ohne Schüssel eingeschaltet wird. In diesem Fall erkennt der Schnellkochtopf nach dem Erhitzen, dass keine Schüssel vorhanden oder diese leer ist und stoppt den Heizvorgang. Auf dem Display erscheint "b --".

Bedienung

1. Geben Sie das Essen in die herausnehmbare Schüssel und befolgen Sie die Beschreibungen der einzelnen Programme.
2. Setzen Sie die Schüssel in den Schnellkochtopf ein. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



3. Stellen Sie das Sicherheitsventil in die Position "Close".
4. Schließen Sie den Schnellkochtopf an die Stromversorgung an.

5. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Garprogramm durch Drücken der entsprechenden Taste. Über der Taste des gewählten Programms leuchtet die Diode auf.
6. Stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten (6) und (7) ein.
7. Nach dem Aufheizen und Erreichen des entsprechenden Drucks beginnt das Gerät mit dem Herunterzählen der Zeit.
8. Nach dem Garen gibt das Gerät einen Signalton von sich und wechselt automatisch in den Heizmodus (Ausnahme: Programm "Joghurt"). Die LED über der Taste "Warm / Cancel" leuchtet auf.
9. Um das Essen herauszunehmen, befolgen Sie den Punkt: "Öffnen der Abdeckung".
10. Um das Essen herauszunehmen wird empfohlen, den mitgelieferten Löffel zu verwenden oder solche Küchengeräte, die für Lebensmittel vorgesehen sind und keine Kratzer verursachen.

4.3 Reinigung und Wartung

- Vor jedem Reinigen oder vor Wartungsarbeiten, genauso, wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker herausziehen und das Gerät vollständig auskühlen lassen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- Das Eintauchen und Besprühen des Gerätes mit einem Wasserstrahl ist verboten. Dieses Verbot gilt nicht für die abnehmbare Schüssel.
- Reinigen Sie das Sicherheitsventil regelmäßig, um es sauber zu halten. Stellen Sie dazu die Position „Open“ ein und ziehen Sie es dann von der Außenseite der Abdeckung her heraus. Unter fließendem Wasser waschen und wieder in den Deckel einführen.
- Zum Reinigen nutzen Sie bitte einen weichen Lappen.
- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value			
Product name	Pressure cooker			
Model	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Voltage [V~/] frequency [Hz]	230/50			
Power [W]	800	900	1000	1250
Capacity [L]	4	5	6	8
Dimensions HxWxD [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Weight [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure a trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform the maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement. Taking into account technological progress and noise reduction opportunities, the device was designed to reduce noise emission risks to the minimum.

Legend

	The product satisfies the relevant safety standards.
	Read the instructions before use.
	The product must be recycled.
	Attention! Hot surface, risk of burns.
	Only use inside.
	WARNING! or CAUTION! or REMEMBER! Applicable to the given situation (general warning sign).

PLEASE NOTE! Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it differ from the actual machine.

The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

2. Usage safety

Electrical equipment.

ATTENTION! Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in an electric shock, fire and/or serious injury or even death.

Whenever „device“ or „product“ are used in the warnings and instructions, it shall mean pressure cooker. Do not use in very humid environments or in the direct vicinity of water tanks. Prevent the device from getting wet. Risk of electric shock!

3.1 Electrical safety

- a) The plug must fit the socket. Do not modify the plug in any way. Using the original plugs and matching sockets reduces the risk of electric shock.
- b) Use the cable only in accordance with its designated use. Never use it to carry the device or to pull the plug out of a socket. Keep the cable away from heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- c) If using the device in a humid environment cannot be avoided, a residual current device (RCD) should be applied. The use of an RCD reduces the risk of electric shock.

3.2 Safety at the workplace

- a) Make sure the workplace is orderly and well lit. A messy or poorly lit workplace may lead to accidents. Try to anticipate what may happen, observe what is going on and use common sense when working with the device.
- b) Do not use the device in an explosion hazard zone, for example in the presence of flammable liquids, gasses or dust.
- c) Upon discovering damage or irregular operation, immediately switch the device off and report it to a supervisor without delay.
- d) If there are any doubts as to the correct operation of the device, contact the manufacturer's support service.
- e) Only the manufacturer's service point may repair the device. Do not attempt any repairs independently!
- f) If a fire starts, use solely powder or carbon dioxide (CO₂) fire extinguishers suitable for use on live devices to put it out.

REMEMBER! When using the device, protect children and other bystanders.

3.3 Personal safety

- a) Do not use the device when tired, ill or under the influence of alcohol, narcotics or medication which can significantly impair the ability to operate the device.
- b) When working with the device, use common sense and stay alert. Temporary loss of concentration whilst using the device may lead to serious injuries.
- c) The hot steam emitted from the safety valve can cause burns.
- d) Check the patency of the safety valve regularly. It is forbidden to use the device with a damaged safety valve.
- e) Do NOT open the lid of the device if there is steam inside under pressure.

- f) Note: The metal parts of the lid and the housing may be hot and may cause skin burns.

3.4 Safe device use

- The pressure inside the device does not exceed 0.5bar (50kPa).
- When not in use, store in a safe place, away from children and people not familiar with the device, who have not read the user manual. The device may pose a hazard in the hands of inexperienced users.
- Maintain the device in a good technical state. Before each use check for general damage and especially check for cracked parts or elements and for any other conditions which may impact the safe operation of the device. If damage is discovered, hand over the device for repair before use.
- Keep the device out of the reach of children.
- Device repair or maintenance should be carried out by qualified persons, only using original spare parts. This will ensure safe use.
- To ensure the operational integrity of the device, do not remove factory fitted guards and do not loosen any screws.
- When transporting and handling the device between the warehouse and the destination, take into account the occupational health and safety principles for manual transport operations which apply in the country where the device will be used.
- Do not carry the device by means of the handle on the lid.
- Do not move the device during operation.

4. Use guidelines

The electric pressure cooker is a device designed for cooking dishes from products intended for consumption.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device.

4.1 Device description



- Lid holder
- Lid
- Handle
- Housing
- Control panel
- Safety valve

Description of the control panel



- Keeping the temperature / cancelling the selection
- Reheating
- Display
- Steam cooking
- Cooking mode selection button for:
 - fish
 - eggs
 - potatoes
- Button for reducing the time value
- Button for increasing the time value
- Preparation modes of:
 - Meat
 - Rice
 - Soup
 - Vegetables
 - Pizza
 - Cake
 - Yogurt
 - Oatmeal

4.2 Preparing for use/Device use

Programs

Maintaining temperature: an option that automatically switches on after finishing the selected program, except for preparing yogurt (the operating temperature of the device in this mode would result in spoilage of the yogurt). During the program operation, the display shows the inscription „b --“. The inside temperature is approx. 65-75 [°C]. The maximum time for maintaining the temperature is 24h. However, it is not recommended to heat food for more than 6 hours, because a long heating time may affect the taste and structure of the food.

Cancelling the selection: by pressing the button (1) the user will delete the selected option or will interrupt the currently running program.

Heating up: the program serving for reheating the pre-prepared dishes. In order to reheat the dish, pour a small quantity of water into the removable bowl and put in the dish.

Steam cooking: a program for preparing steamed dishes. Pour the water into the removable bowl, the food designed for cooking preferably should be placed on a perforated rack (not attached to the product).

Mode of preparing fish, potatoes or eggs: these are programs selected using the button (5), they serve to cook the above-mentioned products.

Pour the water and put the ingredients into the removable bowl.

Meat preparation mode: the program for meat preparation. The meat should be cut into smaller pieces. Pour a small quantity of water and put the meat into the removable bowl.

Rice cooking mode: the program for preparing plain rice. In the device accessories there is a cup used for measuring uncooked rice, the scale on the cup indicates the quantity of grams of this product (maximum 160g). It is recommended to pour 1 cup of water per 1 cup of poured rice. The minimum quantity of poured rice is 2 cups. The maximum quantity of poured rice cups is: 8 for the RC-HPC4L, 10 for RC-HPC5L, 12 for RC-HPC6L and 16 for RC-HPC8L model. Inside the removable bowl, there is a scale for measuring the quantity of poured rice (note: the scale also takes into account the water poured, i.e. 2 cups on the scale indicate one cup of water and one cup of rice). The user can use any proportions of water and rice depending on preferences, however, the mixture cannot go beyond the scale range.

Soup cooking mode: a program for preparing soups and broths. Take the water and put the ingredients into the removable bowl.

Vegetable cooking mode: the program used for cooking vegetables such as carrots, corn, etc. Pour water and put ingredients into the removable bowl.

Pizza baking mode: pour a small quantity of oil onto the bottom of the removable bowl. Insert the formed cake from the previously prepared dough, lining the bottom of the bowl and slightly its edges. Put the preferred ingredients onto the dough, e.g. sausage, cheese, etc.

Cake baking mode: pour a small quantity of oil onto the bottom of the removable bowl, spread evenly. Put the previously mixed ingredients.

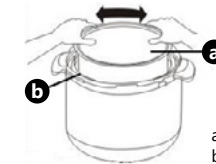
Yogurt preparation mode: either an already prepared yogurt base (milk, bacterial cultures, etc.) should be put into the removable bowl, or a container of yogurt into the removable bowl partly filled with water.

Oatmeal preparation mode: the program used for preparing oatmeal. Oat flakes and water or milk should be put into the removable bowl.

Function	Time adjustment range [min] – regulation every 1 min
Meat	20 ÷ 30
Rise	8 ÷ 15
Soup	10 ÷ 40
Vegetables	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake	30 ÷ 50

Yoghurt	360 ÷ 720
Oatmeal	15 ÷ 35
Fish	5 ÷ 12
Eggs	2 ÷ 5
Potatoes	8 ÷ 15
Steam	15 ÷ 35
Reheating	5 ÷ 15

The food must be cooked only in the removable bowl. It is forbidden to prepare food directly in the inner part of the device housing. This action will cause damage to the device.



- Removable bowl
- Inner housing part

The minimum quantity for filling the bowl is 1/5 of the total capacity. The maximum filling level of the bowl is 3/5 of the total capacity for products that increase their volume and foam (e.g., oatmeal, rice, dairy products) and 4/5 of the capacity for other (there is a scale in the removable bowl).

After selecting one of the meal preparation modes or the reheating or steam cooking option and after setting the working time, the device will start the first operation stage: the heating process. The heating time until achieving the proper temperature and pressure in the device depends on the bowl content. During this stage, the set cooking time is not counted down, the inscription „00“ flashes on the display. After reaching the proper temperature and pressure inside the device, it will go into the pressure holding mode and the display will stop flashing. In case of a pressure drop, the device will automatically switch to the heating mode. After the set cooking time has elapsed, it will go into the temperature holding mode (apart from the „Yoghurt“ function, in this case it will turn off).

NOTE! Always check the safety valve and turn it to the „Close“ position before switching on the device.

NOTE! Be careful when cooking foaming products (e.g. milk, leguminous vegetables) and fast-swelling products (e.g. rice, groats), because in case of placing too large quantities of them into the removable bowl, they can boil out to the outside.

Memory function

In case of a power failure of up to 30 minutes, the device will automatically return to the previously selected program after reconnecting the power supply. After more time has elapsed, the internal memory of the device will be erased, program selection and time setting will have to be performed again.

Opening the lid

In order to open the device after having cooked the meal, it is necessary to wait until the pressure inside the device

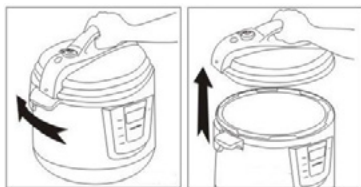
spontaneously lowers or to release the steam manually. In order to do this, while maintaining extreme caution it is necessary to move the safety valve to the „open” position. It is suggested to perform this operation with e.g. a spatula – in order to avoid burning your hands with the steam.

⚠ WARNING! If the safety valve is released manually (before the pressure inside the device decreases spontaneously), it is necessary to maintain extreme caution – there is a high risk that the steam coming out will cause hand burns.

⚠ NOTE! It is recommended not to touch the safety valve directly with your hands if there is the steam under pressure inside the device.



Open the lid of the device only when the steam stops coming out from the safety valve. Carefully grasp the lid by the handle (metal parts of the lid may be hot), turn to it to the right and then lift it up.



⚠ NOTE! Maintain extreme caution when opening the lid, if products with a pulpy consistency are inside. They may splatter.

Protections

The device has protection against the creation of excessive pressure inside the device. When the permissible value is exceeded, the safety valve rises, releasing the steam outside and thus reducing the pressure.

The device has the overheating protections in case the device is switched on with or without an empty bowl. In such a case the pressure cooker will detect no bowl or empty bowl after heating and will disconnect the heating and the display will show the inscription „b ---”.

Operation

- Put the food into the removable bowl following the descriptions of the individual programs.
- Insert the bowl into the pressure cooker. Close the lid by turning it anti-clockwise.



- Set the safety valve to the "Close" position.
- Connect the pressure cooker to the power supply.

- Select your preferred cooking program by pressing the appropriate button. Above the button of the selected program the diode will light up.
- Set the cooking time using the buttons (6) and (7).
- After heating and reaching the appropriate pressure, the device will start counting down the time.
- After the cooking process has ended, the device will emit a beep and then it will automatically go to the heating mode (except for the „Yoghurt” program). The diode above the „Warm / Cancel” button will light up.
- In order to remove the food, follow the point „Opening the lid”.
- In order to remove the food it is recommended to use the attached spoon or kitchen utensils which are intended for use with food and do not cause scratches.

4.3 Cleaning and maintenance

- Before cleaning, maintenance and when not in use make sure the power cable is disconnected and the device has cooled down.
- Use cleaners without corrosive substances to clean each surface.
- It is forbidden to immerse and spray the device with a water jet. This prohibition does not apply to the removable bowl.
- Regularly clean the safety valve in order to keep its patency. In order to do this, set it to the „Open” position and then pull it out from the outside of the lid. Wash it under running water and then put it back in the lid.
- Use a soft cloth for cleaning.
- Dry all parts well after cleaning before the device is used again.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	Szybkowar elektryczny			
Model	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Napięcie [V~]/ częstotliwość zasilania [Hz]	230/50			
Moc [W]	800	900	1000	1250
Pojemność [l]	4	5	6	8
Wymiary SxWxG [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Waga [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

Objaśnienie symboli

	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją
	Produkt podlegający recyklingowi.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia.
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.
	UWAGA! lub OSTRZEŻENIE! lub PAMIĘTAJ! opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).

⚠ UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. Bezpieczeństwo użytkowania Urządzenia elektryczne:

⚠ UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do szybkowaru elektrycznego. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o bardzo dużej wilgotności/w bezpośrednim pobliżu zbiorników z wodą. Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem!

3.1 Bezpieczeństwo elektryczne

- Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.
- Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używaj go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymaj przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.

3.2 Bezpieczeństwo w miejscu pracy

- Utrzymuj porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów..
- W razie stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je bezzwłocznie wyłączyć i zgłosić to do osoby uprawnionej.
- W razie wątpliwości, czy urządzenie działa poprawnie, należy skontaktować się z serwisem producenta.
- Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
- W przypadku zaproszenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO₂).

⚠ PAMIĘTAJ! Należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

3.3 Bezpieczeństwo osobiste

- Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.

- b) Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- c) Gorąca para wydobywająca się z zaworu bezpieczeństwa może spowodować oparzenia.
- d) Regularnie sprawdzać drożność zaworu bezpieczeństwa. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym zaworem bezpieczeństwa.
- e) Zabrania się otwierania pokrywy urządzenia, jeśli w środku znajduje się para pod ciśnieniem.
- f) Uwaga: Metalowe części pokrywy oraz obudowy mogą być gorące i spowodować oparzenia skóry.

3.4 Bezpieczne stosowanie urządzenia

- a) Ciśnienie wewnątrz urządzenia nie przekracza wartości 0.5bar (50kPa).
- b) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nie znających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
- c) Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzaj przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddaj urządzenie do naprawy przed użyciem.
- d) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- e) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika.
- f) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub
- g) Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.
- h) Nie przenosić urządzenia za uchwyt na pokrywie.
- i) Nie przenosić urządzenia podczas pracy.

4. Zasady użytkowania

Szybkowar elektryczny jest urządzeniem przeznaczonym do gotowania potraw z produktów przeznaczonych do spożycia.

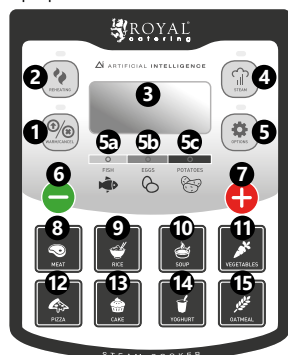
Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

4.1 Opis urządzenia



1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa
3. Uchwyt
4. Obudowa
5. Panel sterowania
6. Zawór bezpieczeństwa

Opis panelu sterowania



1. Utrzymywanie temperatury/Anulowanie wyboru
2. Odgrzewanie
3. Wyświetlacz
4. Gotowanie na parze
5. Przycisk wyboru trybu gotowania:
 - 5a. – ryb
 - 5b. – jaj
 - 5c. – ziemniaków
6. Przycisk zmniejszania wartości czasu
7. Przycisk zwiększania wartości czasu
- Tryby przygotowywania:
 8. Mięsa
 9. Ryżu
 10. Zupy
 11. Warzyw
 12. Pizzy
 13. Ciasta
 14. Jogurtu
 15. Owsianki

4.2 Przygotowanie do pracy/Praca z urządzeniem

Programy

Utrzymywanie temperatury: opcja załączająca się automatycznie po ukończeniu wybranego programu za wyjątkiem przygotowywania jogurtu (temperatura pracy urządzenia w tym trybie spowodowałaby popsucie się jogurtu). W czasie działania programu na wyświetlaczu wyświetla się napis „b---”. Temperatura wewnątrz wynosi ok. 65 – 75 [°C] Maksymalny czas podtrzymywania temperatury wynosi 24h, jednakże nie zaleca się podgrzewać jedzenia dłużej niż 6h, ponieważ długi czas podgrzewania może wpłynąć na smak i strukturę pożywienia.

Anulowanie wyboru: wciskając przycisk (1) użytkownik skasuje wybraną opcję lub przerwie aktualnie działający program.

Odgrzewanie: program służący do odgrzewania wcześniej przygotowanych potraw. W celu odgrzania potrawy należy do wymywanej misy wlać niewielką ilość wody oraz włożyć potrawę.

Gotowanie na parze: program służący do przygotowywania potraw na parze. Do wymywanej misy wlać wodę, żywność przeznaczoną do ugotowania najlepiej umieścić na perforowanym stojaku (niezałączony do produktu).

Tryb przygotowywania ryb, ziemniaków lub jaj: są to programy wybierane za pomocą przycisku (5), służą do gotowania ww. produktów. Do wymywanej misy należy wlać wodę oraz wrzucić składniki.

Tryb przygotowywania mięsa: program służący do przygotowywania mięsa. Mięso należy pokroić na mniejsze kawałki. Do wymywanej misy należy wlać niewielką ilość wody oraz wrzucić mięso.

Tryb gotowania ryżu: program służący do przygotowywania zwykłego ryżu. W akcesoriach urządzenia znajduje się kubek służący do odmierzania nieugotowanego ryżu, podziałka na kubku oznacza ilość gramów tego produktu (maksymalnie 160g). Zaleca się na 1 kubek wysypanego ryżu, wlewać 1 kubek wody. Minimalna ilość wysypanego ryżu wynosi 2 kubki. Maksymalna ilość wysypanych kubków ryżu wynosi: 8 dla modelu RC-HPC4L, 10 dla RC-HPC5L, 12 dla RC-HPC6L i 16 dla RC-HPC8L. Wewnątrz wymywanej misy znajduje się podziałka do odmierzania ilości wysypanego ryżu (uwaga: podziałka uwzględnia również wlaną wodę, tj. 2 kubki na podziałce oznaczają po kubku wody i ryżu). Użytkownik może używać dowolnych proporcji wody i ryżu w zależności od upodobań jednakże, mieszanka nie może wychodzić poza zakres podziałki.

Tryb gotowania zupy: program służący do przygotowywania zup i bulionów. Do wymywanej misy należy wlać wodę oraz wrzucić składniki.

Tryb gotowania warzyw: program służący do gotowania warzyw takich jak marchewka, kukurydza itp. Do wymywanej misy należy wlać wodę oraz wrzucić składniki

Tryb pieczenia pizzy: na dno wymywanej misy wlać niewielką ilość oleju. Włożyć uformowany placek z wcześniej przygotowanego ciasta, wykładając dno misy oraz lekko jej brzegi. Na cieście umieścić preferowane składniki np. kiełbasę, ser itp.

Tryb pieczenia ciasta: na dno wymywanej misy wlać niewielką ilość oleju, rozsmarować równomiernie. Wrzucić wymieszane wcześniej składniki ciasta.

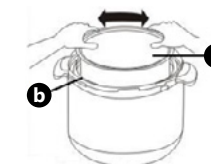
Tryb przygotowywania jogurtu: przygotowaną wcześniej bazę do przygotowywania jogurtu (mleko, kultury bakterii itp.) umieścić w wymywanej misie lub wkładając pojemnik z jogurtem do wymywanej misy wypełnionej w części wodą.

Tryb gotowania owsianki: program służący do przygotowywania owsianki. Płatki owsiane oraz wodę lub mleko umieścić w wymywanej misie.

Funkcja	Zakres regulacji czasu [min] – regulacja co 1 min
Meat (mięso)	20 ÷ 30
Rise (ryż)	8 ÷ 15
Soup (zupa)	10 ÷ 40

Vegetables (warzywa)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake (ciasto)	30 ÷ 50
Yoghurt (jogurt)	360 ÷ 720
Oatmeal (owsianka)	15 ÷ 35
Fish (ryby)	5 ÷ 12
Eggs (jaja)	2 ÷ 5
Potatoes (ziemniaki)	8 ÷ 15
Steam (para)	15 ÷ 35
Reheating (odgrzewanie)	5 ÷ 15

Żywność gotować tylko i wyłącznie w wymywanej misie. Zabrania się przygotowywania żywności bezpośrednio w wewnętrznej części obudowy urządzenia. Takie działanie spowoduje uszkodzenie urządzenia.



- a. Wymywaną misę
- b. Wewnętrzną część obudowy

Minimalna ilość wypełnienia misy wynosi 1/5 całkowitej pojemności. Maksymalne poziomy wypełnienia misy wynoszą 3/5 całkowitej pojemności dla produktów zwiększających swoją objętość i pniących się (np. kasza, ryż, produktu mleczne) i 4/5 pojemności dla pozostałych (w wymywanej misie znajduje się podziałka).

Po wybraniu jednego z trybów przygotowywania posiłków lub opcji odgrzewania lub gotowania na parze oraz po ustawieniu czasu pracy urządzenie rozpocznie pierwszy etap pracy: proces grzania. Czas nagrzewania urządzenia do osiągnięcia odpowiedniej temperatury i ciśnienia w urządzeniu jest zależny od stopnia wypełnienia misy jedzeniem. Podczas tego etapu nie jest odliczany ustawiony czas gotowania, na wyświetlaczu miga napis „00”. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury i ciśnienia wewnątrz urządzenia przejdzie ono w tryb utrzymywania ciśnienia, wyświetlacz przestanie migać. W przypadku spadku ciśnienia urządzenie automatycznie będzie przechodzić w tryb grzania. Po upływie ustawionego czasu gotowania przejdzie w tryb utrzymywania temperatury (oprócz funkcji „Yoghurt”, w tym przypadku wyłącz się).

UWAGA! Zawsze przed włączeniem urządzenia należy zweryfikować drożność zaworu bezpieczeństwa i ustawić w pozycji „Close”.

UWAGA! Zachować ostrożność przy gotowaniu produktów pniących się (np. mleko, warzywa strączkowe) oraz szybko pęczniejących (np. ryż, kasze), ponieważ w przypadku umieszczenia ich w zbyt dużej ilości w wymywanej misie mogą one wykypieć na zewnątrz.

Funkcja pamięci

Przy przerwie w zasilaniu do 30 min urządzenie po ponownym podłączeniu zasilania automatycznie powróci do wybranego wcześniej programu. Po upływie większej ilości czasu, wewnętrzna pamięć urządzenia skasuje się, wybór programu oraz nastawę czasu trzeba będzie wykonać ponownie.

Otwieranie pokrywy

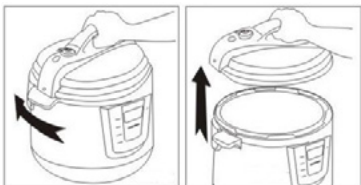
W celu otwarcia urządzenia po ugotowaniu posiłku należy odczekać, aż ciśnienie wewnątrz urządzenia samoistnie się obniży, lub ręcznie wypuścić parę. W tym celu, zachowując szczególną ostrożność należy przesuwać zawór bezpieczeństwa w pozycję „open”. Sugeruje się, aby wykonać tę czynność za pomocą np. szpatułki – w celu uniknięcia oparzenia dłoni parą.

UWAGA! W przypadku zwalniania zaworu bezpieczeństwa ręcznie (zanim ciśnienie wewnątrz urządzenia obniży się samoistnie) należy zachować szczególną ostrożność – istnieje wysokie ryzyko, że wydobywająca się para spowoduje oparzenia dłoni.

UWAGA! Sugeruje się nie dotykać zaworu bezpieczeństwa bezpośrednio dłońmi, jeśli wewnątrz urządzenia znajduje się para pod ciśnieniem.



Pokrywę urządzenia otwierać dopiero w momencie, kiedy z zaworu bezpieczeństwa przestanie wydobywać się para. Należy ostrożnie chwycić pokrywę za uchwyt (metalowe części pokrywy mogą być gorące) i przekręcić w prawo oraz unieść do góry.



UWAGA! Zachować szczególną ostrożność przy otwieraniu pokrywy, jeśli w środku znajdują się produkty o papkowatej konsystencji. Mogą one rozbrzynać się.

Zabezpieczenia

Urządzenie posiada zabezpieczenie przed utworzeniem się nadmiernego ciśnienia wewnątrz urządzenia. W momencie przekroczenia dopuszczalnej wartości zawór bezpieczeństwa unosi się wypuszczając parę na zewnątrz, a co za tym idzie obniżając ciśnienie.

Urządzenie posiada zabezpieczenia przed przegrzaniem w przypadku włączenia urządzenia z pustą misą lub bez niej. W takim wypadku szybkowar po rozgrzaniu wykryje brak misy lub pustą misę i rozłączy grzanie, a na wyświetlaczu pojawi się napis „b-...”.

Obsługa

1. Włożyć żywność do wyjmowanej misy stosując się do opisów poszczególnych programów.

2. Włożyć misę do szybkowaru. Zamknąć pokrywę przekręcając ją w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.



3. Ustawić zawór bezpieczeństwa w pozycję „Close”.
4. Podłączyć szybkowar do zasilania.
5. Wybrać preferowany program do gotowania przyciskając odpowiedni przycisk. Nad przyciskiem wybranego programu zapali się dioda.
6. Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków (6) i (7).
7. Po nagraniu i osiągnięciu odpowiedniego ciśnienia urządzenie zacznie odliczać czas.
8. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a następnie przejdzie automatycznie w tryb podgrzewania (oprócz pracy w programie „Yoghurt”). Zapali się dioda nad przyciskiem „Warm/Cancel”.
9. W celu wyjęcia potrawy zastosować się do pkt. „Otwieranie pokrywy”.
10. Do wyjmowania potrawy zaleca się używać załączonej łyżki lub przeznaczonych do użytku z żywnością i niepowodujących zarysowań przyborów kuchennych.

4.3 Czyszczenie i konserwacja

- Przed każdym czyszczeniem, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.
- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Zabrania się zanurzania oraz spryskiwania urządzenia strumieniem wody. Zakaz ten nie dotyczy wyjmowanej misy.
- Należy regularnie czyścić zawór bezpieczeństwa w celu zachowania jego drożności. W tym celu należy ustawić go w pozycji „Open”, a następnie wyciągnąć od strony zewnętrznej pokrywy. Wymyć pod bieżącą wodą, a następnie umieścić z powrotem w pokrywie.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.

TECHNICKE ÚDAJE

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	Elektrický tlakový hrnec			
Model	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Napětí [V~]/ frekvence [Hz]	230/50			
Jmenovitý výkon [W]	800	900	1000	1250
Kapacita [L]	4	5	6	8
Rozměry VxŠxH [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Hmotnost [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako návod na bezpečné a spolehlivé používání. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů s použitím nejnovějších technologií a komponentů a se zachováním nejvyšších jakostních standardů.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A SNAŽTE SE JEJ POCOHPIT.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení provádějte pravidelný servis a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny pro zvýšení kvality. Vzhledem k technickému pokroku a možnosti omezení hluku bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby nebezpečí vyplývající z emise hluku bylo omezeno na nejnižší úroveň.

Vysvětlení symbolů

	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s návodem.
	Recyklovatelný výrobek.
	Varování! Horký povrch může způsobit popálení
	K použití pouze ve vnitřních prostorech.
	UPOZORNĚNÍ! nebo VAROVÁNÍ! nebo PAMATUJTE! popisující danou situaci (všeobecná výstražná značka).

POZOR! Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. Bezpečnost používání

Elektrická zařízení:

UPOZORNĚNÍ! Přečtěte si tento návod včetně všech bezpečnostních pokynů. Nedodržování návodu a pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo těžkému úrazu nebo smrti.

Pojem „zařízení“ nebo „výrobek“ v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na elektrický tlakový hrnec. Zařízení nepoužívejte v prostředí s velmi vysokou vlhkostí/ v přímé blízkosti nádrží s vodou. Zařízení nenotejte do vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

3.1 Elektrická bezpečnost

- a) Zástrčka zařízení musí odpovídat zásuvce. Zástrčku neupravujte žádným způsobem. Originální zástrčky a příslušné zásuvky snižují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- b) Napájecí kabel nepoužívejte na jiné účely, než na které je určen. Nikdy jej nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze síťové zásuvky. Držte jej mimo dosah tepla, oleje, ostrých hran nebo rotujících dílů. Poškozené nebo zamotané elektrické napájecí kabely zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- c) Pokud není možné vyhnout se práci se zařízením ve vlhkém prostředí, použijte přítom proudový chránič (RCD). Používání RCD snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

3.2 Bezpečnost na pracovišti

- a) Na pracovišti udržujte pořádek a dobré osvětlení. Nepořádek nebo špatné osvětlení mohou vést k úrazům. Buďte předvídativí a sledujte, co se během práce kolem vás děje. Při práci se zařízením vždy zachovávejte zdravý rozum.
- b) Se zařízením nepracujte ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu.
- c) Pokud zjistíte, že zařízení nepracuje správně, nebo je poškozeno, ihned jej vypněte a poruchu nahláste autorizované osobě.
- d) Pokud máte pochybnosti o tom, zda zařízení funguje správně, kontaktujte servis výrobce.
- e) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Opravy neprovádějte sami!
- f) V případě vzniku požáru k hašení zařízení pod napětím používejte pouze práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO₂).

UPOZORNĚNÍ! Při práci se zařízením chraňte děti a jiné nepovolané osoby.

3.3 Osobní bezpečnost

- a) Nepoužívejte elektrické nářadí, jste-li unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků, které významně snižují schopnost ovládat zařízení.
- b) Při práci se zařízením buďte pozorní, řiďte se zdravým rozumem. Chvilka nepozornosti při práci může vést k vážnému úrazu.
- c) Horká pára unikající z pojistného ventilu může způsobit popálení.
- d) Pravidelně kontrolujte průchodnost pojistného ventilu. Nepoužívejte zařízení s poškozeným pojistným ventilem.
- e) Pokud je v hrnci vysoký tlak páry, neotevírejte víko zařízení.

f) Upozornění: Kovové části víka a krytu mohou být horké a způsobit popálení kůže.

3.4 Bezpečné používání zařízení

- a) Tlak v zařízení nesmí překročit 0,5 baru (50 kPa).
- b) Nepoužívaná zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a osob, které nejsou seznámeny se zařízením nebo návodem k obsluze. Zařízení jsou nebezpečná v rukou nezkušených uživatelů.
- c) Zařízení udržujte v dobrém technickém stavu. Kontrolujte před každou prací jeho celkový stav i jednotlivé díly a ujistěte se, že je vše v dobrém stavu, a nehrozí tak uživateli při práci se zařízením žádné nebezpečí. V případě zjištění poškození nechte zařízení opravit.
- d) Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- e) Opravu a údržbu zařízení by měly provádět pouze kvalifikované osoby za výhradního použití originálních náhradních dílů. Zajistí to bezpečné používání zařízení.
- f) Pro zachování navržené mechanické integrity zařízení neodstraňujte předem namontované kryty nebo neuvolňujte šrouby.
- g) Při přemísťování zařízení z místa skladování na místo používání berte v úvahu pracovní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví v rámci přenášení břemena platné v zemi, ve které se zařízení používá.
- h) Zařízení nepřeházejte uchopením za úchyt víka.
- i) Zařízení nepřeházejte během jeho provozu.

4. Zásady používání

Elektrický tlakový hrnec je zařízení určené k vaření pokrmů z požitelných surovin.

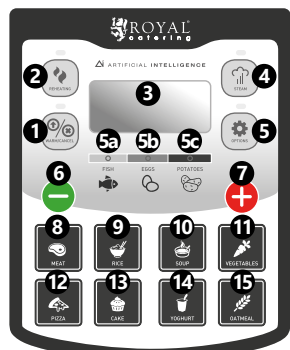
Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

4.1 Popis zařízení



- 1. Úchyt víka
- 2. Poklop
- 3. Úchyt
- 4. Kryt
- 5. Ovládací panel
- 6. Pojistný ventil

Popis ovládacího panelu



- 1. Udržování teploty / Zrušení výběru
- 2. Ohřívání
- 3. Displej
- 4. Vaření v páře
- 5. Tlačítko výběru režimu vaření:
5a. – ryby
5b. – vejce
5c. – brambory
- 6. Tlačítko snížení hodnoty času
- 7. Tlačítko zvýšení hodnoty času
- Režimy přípravy:
- 8. Maso
- 9. Rýže
- 10. Polévky
- 11. Zelenina
- 12. Pizza
- 13. Pečivo
- 14. Jogurty
- 15. Ovesné kaše

4.2 Příprava k práci / Práce se zařízením

Programy

Udržování teploty: nabídka vyvolaná automaticky po ukončení vybraného programu s výjimkou přípravy jogurtu (provozní teplota zařízení v tomto režimu by měla vliv na zkažení jogurtu). Během programu se na displeji zobrazuje indikace „b---“. Vnitřní teplota činí asi 65-75 [°C]. Maximální doba udržování teploty činí 24 hod., nedoporučujeme však ohřívát jídlo déle než 6 hod., protože dlouhá doba ohřívání může ovlivnit chuť a strukturu jídla.

Zrušení výběru: stisknutím tlačítka (1) smažete vybranou nabídku nebo přerušíte aktuálně běžící program.

Ohřívání: program slouží k ohřívání předem připravených jídel. Chcete-li ohřát jídlo, nalijte do vyjímatelné misky malé množství vody a vložte do ní jídlo.

Vaření v páře: program slouží k přípravě jídel v páře. Do vyjímatelné misky nalijte vodu, potraviny určenou k vaření nejlépe položte na perforovaný stojan (nepřiložen k výrobku).

Režim přípravy ryb, brambor nebo vajec: jsou to programy vybrané pomocí tlačítka (5), slouží k přípravě výše uvedených pokrmů. Do vyjímatelné misky nalijte vodu a přidejte složky.

Režim přípravy masa: program slouží k přípravě masa. Maso nakrájejte na menší kousky. Do vyjímatelné misky nalijte malé množství vody a přidejte maso.

Režim vaření rýže: program slouží k přípravě obyčejné rýže. V příslušenství k zařízení je hrnek pro odměřování nevařené rýže, stupnice na hrnku označuje množství gramů tohoto produktu (maximálně 160 g). Doporučuje se na 1 hrnek nasypané rýže 1 hrnek vody. Minimální množství nasypávané rýže činí 2 hrnky. Maximální počet hrnků s nasypanou rýží činí: 8 pro model RC-HPC4L, 10 pro RC-HPC5L, 12 pro RC-HPC6L a 16 pro RC-HPC8L. Ve vyjímatelné misce se nachází stupnice pro odměřování množství nasypané rýže (poznámka: stupnice zohledňuje také vodu, tj. 2 hrnky na stupnici znamenají hrnek vody a hrnek rýže). Můžete používat libovolný poměr vody a rýže podle vlastních preferencí, avšak směs nesmí překročit rozsah stupnice.

Režim přípravy polévky: program slouží k přípravě polévek a vývarů. Do vyjímatelné misky nalijte vodu a přidejte složky.

Režim vaření zeleniny: program slouží k přípravě zeleniny, jako je mrkev, kukuřice atp. Do vyjímatelné misky nalijte vodu a přidejte složky.

Režim pečení pizzy: na dno vyjímatelné misky nalijte malé množství oleje. Vložte korpus na pizzu z předem připraveného těsta, rozložte jej na dno misky a na její okraj. Na korpus uložte preferované složky, např. klobásu, sýr atp.

Režim pečení pečiva: na dno vyjímatelné misky nalijte malé množství oleje, rovnoměrně rozetřete. Přidejte dříve smíchané složky těsta.

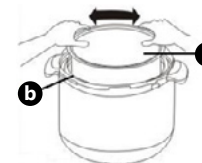
Režim přípravy jogurtu: dříve připravený základ k přípravě jogurtu (mléko, bakteriální kultury atp.) vložte do vyjímatelné misky nebo vložte nádobu s jogurtem do vyjímatelné misky částečně naplněné vodou.

Režim přípravy ovesné kaše: program slouží k přípravě ovesné kaše. Ovesnou kaši a vodu nebo mléko vložte do vyjímatelné misky.

Funkce	Rozsah regulace času [min.] – regulace každá 1 min
Meat (Maso)	20 ÷ 30
Rise (Rýže)	8 ÷ 15
Soup (polévka)	10 ÷ 40
Vegetables (zelenina)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake (pečivo)	30 ÷ 50
Yoghurt (jogurt)	360 ÷ 720
Oatmeal (ovesná kaše)	15 ÷ 35
Fish (ryby)	5 ÷ 12
Eggs (vejce)	2 ÷ 5
Potatoes (brambory)	8 ÷ 15

Steam (pára)	15 ÷ 35
Reheating (Ohřívání)	5 ÷ 15

Potraviny vařte pouze a výlučně ve vyjímatelné misce. Potraviny nepřipravujte přímo ve vnitřním prostoru zařízení. Může to poškodit zařízení.



- a. Vyjímatelná miska
- b. Vnitřní prostor zařízení

Minimální objem misky činí 1/5 celkového objemu. Maximální hladina naplnění misky činí 3/5 celkového objemu pro složky zvyšující svůj objem a pěnicí (např. kaše, rýže, mléčné výrobky) a 4/5 objemu pro ostatní složky (ve vyjímatelné misce je stupnice).

Po výběru jednoho z režimů přípravy jídel nebo nabídky ohřívání nebo vaření v páře a po nastavení doby provozu spustí zařízení první etapu provozu: proces ohřívání. Doba zahřívání zařízení do dosažení příslušné teploty a tlaku v zařízení závisí na míře naplnění misky jídlem. Během této etapy se neodpočítává nastavená doba vaření, na displeji bliká indikace „00“. Po dosažení příslušné teploty a tlaku se zařízení přepne do režimu udržování tlaku, displej přestane blikat. Pokud tlak klesne, zařízení se automaticky přepne do režimu ohřívání. Po uplynutí nastavené doby vaření se přepne do režimu udržování teploty (kromě funkce „Yoghurt“, v tomto případě se vypne).

⚠ UPOZORNĚNÍ! Před vypnutím zařízení vždy zkontrolujte průchodnost pojistného ventilu a nastavte jej do polohy „Close“.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Buďte opatrní při vaření pěnivých složek (např. mléko, luštěniny) a rychle bobtnajících (např. rýže, kaše), protože když je vložíte do příliš velkého množství vody ve vyjímatelné misce, mohou vykypět.

Paměťová funkce

Při výpadku napětí trvajícím až 30 min. se zařízení po obnovení napájení automaticky vrátí k dříve vybranému programu. Po uplynutí delší doby bude vnitřní paměť smazána, výběr programu a nastavení času budete muset provést znovu.

Otevírání víka

Chcete-li otevřít zařízení po uvaření jídla, počkejte, až tlak v zařízení sám klesne nebo ručně vypustíte páru. Proto velmi opatrně otočte pojistný ventil do polohy „open“. Tuto činnost proveďte pomocí např. špachtle, abyste si nepopálili ruce párou.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Pokud budete otevírat pojistný ventil ručně (než tlak uvnitř zařízení sám klesne), buďte velmi opatrní – existuje vysoké riziko, že unikající pára vám popálí ruce.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nedotýkejte se pojistného ventilu holýma rukama, pokud je v zařízení pára pod tlakem.



Víko zařízení otevřete teprve tehdy, když z pojistného ventilu přestane unikat pára. Opatrně uchopte víko a úchyt (kovové části víka mohou být horké) a otočte jej vpravo a zvedněte.



⚠ UPOZORNĚNÍ! Budte velmi opatrní při otevírání víka, pokud se uvnitř nacházejí složky s kašovitou konzistencí. Mohly by vystříknout.

Ochrana

Zařízení je vybaveno ochranou proti nadměrnému tlaku v zařízení. V okamžiku překročení přípustné hodnoty se pojistný ventil nadzvedne a uvolní páru vně, a tímto sníží tlak. Zařízení má ochranu proti přehřátí v případě zapnutí zařízení s prázdnou miskou nebo bez ní. V takovém případě rychlovární hrnec zjistí po zahřátí chybějící nebo prázdnou misku a vypne ohřev a na displeji se zobrazí indikace „b---“.

Obsluha

1. Potraviny vložte do vyjímatelné misky, dodržujte popisy jednotlivých programů.
2. Misku vložte do rychlovárního hrnce. Víko zavřete otočením proti směru chodu hodinových ručiček.



3. Pojistný ventil nastavte do polohy „Close“.
4. Rychlovární hrnec připojte k napájení.
5. Vyberte požadovaný program vaření stisknutím vhodného tlačítka. Nad tlačítkem vybraného programu se rozsvítí kontrolka.
6. Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek (6) a (7).
7. Po zahřátí a dosažení příslušného tlaku začne zařízení odpočítávat čas.
8. Po ukončení vaření zazní zvukový signál a zařízení se automaticky přepne do režimu ohřívání (kromě provozního režimu „Yoghurt“). Rozsvítí se kontrolka nad tlačítkem „Warm/Cancel“.
9. Chcete-li vyjmout jídlo, dodržujte popis z kapitoly „Otevírání víka“.
10. K vytahování jídla používejte přiloženou lžici nebo kuchyňské náčiní určené pro styk s potravinami a nezpůsobující poškrábání.

4.3 Čištění a údržba

- Před každým čištěním nebo údržbou a také pokud zařízení nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku a nechte zařízení zcela vychladnout.
- K čištění povrchu používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Zařízení neponořujte do vody a nepostříkujte proudem vody. Tento zákaz neplatí pro vyjímatelnou misku.
- Pravidelně čistěte pojistný ventil, aby byl průchodný. Za tímto účelem jej nastavte do polohy „Open“ a pak vytáhněte z vnější strany víka. Umyjte jej pod tekoucí vodou a pak vložte zpět do víka.
- K čištění používejte měkký hadřík.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu záření.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur de paramètre			
Nom du produit	Cocotte-minute			
Modèle	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Tension nominale [V] / Fréquence [Hz]	230/50			
Puissance [W]	800	900	1000	1250
Capacité [L]	4	5	6	8
Dimensions HxLxP [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Poids [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le manuel est conçu comme un guide pour une utilisation sûre et fiable. Le produit a été strictement conçu et fabriqué selon les spécifications techniques établies et avec l'utilisation des technologies et des composants les plus modernes, ainsi qu'en conformité avec les plus hauts standards de qualité.

AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUES ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.

Pour garantir un fonctionnement durable et fiable de l'appareil, une attention particulière doit être portée à la manipulation et à l'entretien correct, conformément aux instructions données dans ce manuel. Les données techniques et spécifications présentes dans ce manuel sont actuellement en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le cadre de l'amélioration de la qualité. En prenant en compte les progrès techniques et la réduction des bruits, l'appareil a été conçu et fabriqué de façon à maintenir le niveau le plus bas possible des risques causés par l'émission de bruit.

Explication des symboles

	Le produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
	Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi.
	Produit recyclable.
	Attention ! Surfaces chaudes - risque de brûlure!
	Convient uniquement pour une utilisation en intérieur.
	ATTENTION! ou AVERTISSEMENT! ou NOTE! Pour attirer votre attention sur certaines mesures à prendre en compte (signaux d'avertissement général).

⚠ ATTENTION! Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. SÉCURITÉ D'EMPLOI

Appareils électriques:

⚠ ATTENTION! Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des avertissements et instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves ou la mort.

Le terme „appareil“ ou „produit“ utilisé dans les avertissements et descriptions présents dans ce manuel se réfère à la cocotte-minute. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où l'humidité est très élevée / à proximité immédiate de récipients d'eau. L'appareil ne doit en aucun cas être mouillé. Danger de choc électrique!

3.1 Sécurité électrique

- a) fiche de l'appareil doit être adaptée à la prise de courant. Ne modifiez d'aucune façon la fiche. La fiche d'origine et la prise adaptée réduisent le risque d'un choc électrique.
- b) N'utilisez pas le câble de façon inappropriée. Ne l'utilisez jamais pour porter l'appareil ou ne tirez pas dessus pour retirer la fiche. Placez le câble à l'abri de la chaleur, de l'huile de bords coupants ou de pièces mobiles. Des câbles endommagés ou soudés augmentent le risque d'un choc électrique.
- c) Lorsque vous utilisez l'appareil dans un environnement humide, utilisez un disjoncteur différentiel (RCD). Un RCD réduit le risque d'électrocution.

3.2 SÉCURITÉ SUR LE LIEU DE TRAVAIL

- a) Gardez votre poste de travail propre et bien éclairé. Un désordre ou un mauvais éclairage peuvent conduire à des accidents. Soyez prévoyant, observez ce qui est fait et utilisez l'appareil avec un peu de bon sens.
- b) N'utilisez pas l'appareil dans des zones à risque d'explosion, par exemple en présence de liquides inflammables, de gaz ou de poussière. Les appareils produisent des étincelles qui peuvent enflammer la poussière ou les vapeurs.
- c) En cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'appareil doit immédiatement être mis en arrêt et une personne autorisée doit être prévenue.
- d) Si vous n'êtes pas sûr que l'appareil fonctionne correctement, adressez-vous au service du fabricant.
- e) Les réparations doivent exclusivement être faites par le service du fabricant. Ne pas effectuer de réparations soi-même!
- f) En cas d'incendie ou de feu, n'utiliser que des extincteurs à poudre ou à dioxyde de carbone (CO₂).

⚠ INDICATION! Les enfants et personnes non impliquées doivent être protégés lors du travail avec cet appareil.

3.3 Sécurité personnelle

- a) Il n'est pas autorisé de faire fonctionner l'appareil en état de fatigue, de maladie, sous influence d'alcool, de drogues ou de médicaments, si ces états réduisent l'aptitude à se servir de l'appareil.

- c) Soyez attentifs et faites preuve de bon sens en vous servant de l'appareil. Un moment d'inattention durant le travail peut conduire à des blessures graves.
- c) La vapeur chaude qui s'échappe de la soupape de sécurité peut causer des brûlures.
- d) Vérifiez régulièrement la perméabilité de la soupape de sécurité. Il est interdit d'utiliser l'appareil lorsque la soupape de sécurité est endommagée.
- e) N'ouvrez pas le couvercle de l'appareil lorsque l'intérieur est sous pression.
- f) Remarque: Les parties en métal du couvercle et du boîtier peuvent être très chaudes et causer des brûlures.

3.4 Utilisation sûre de l'appareil

- a) La pression à l'intérieur de l'appareil ne doit pas dépasser 0,5 bar (50 kPa).
- b) Les outils non utilisés sont à conserver hors de portée des enfants ainsi que des personnes ne connaissant ni l'appareil lui-même ni la notice correspondante. De tels appareils peuvent représenter un danger s'ils sont placés entre les mains de personnes inexpérimentées.
- c) Gardez l'appareil dans un parfait état. Avant chaque travail, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages généraux ou des dommages aux pièces mobiles (pièces ou composants cassés ou autres conditions qui peuvent nuire à un fonctionnement sûr de la machine). En cas de dommage, il faut faire réparer l'appareil avant de l'utiliser.
- d) Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- e) La réparation et l'entretien d'appareils doivent être exclusivement effectués par un personnel spécialisé qualifié et avec des pièces de rechange originales. Une utilisation en toute sécurité est ainsi garantie.
- f) Afin de garantir l'intégrité de fonctionnement prévue de l'appareil, les couvercles et vis montés en usine ne doivent pas être retirés.
- g) Lors du transport et du déplacement de l'appareil du lieu de stockage au lieu d'utilisation, les consignes de sécurité et d'hygiène pour la manutention manuelle pour le pays dans lequel l'appareil va être utilisé sont à prendre en compte.
- h) Ne portez pas l'appareil par la poignée du couvercle.
- i) Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

4. CONDITIONS D'UTILISATION

La cocotte-minute électrique est un appareil de cuisson d'aliments à base de produits destinés à la consommation. **L'utilisateur est seul responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.**

4.1 Description de l'appareil



1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Poignée
4. Boîtier
5. Panneau de commande
6. Soupape de sécurité

Description du panneau de commande



1. Maintenir la température / annuler la sélection
2. Réchauffer
3. Écran
4. Cuisson à la vapeur
5. Touche de sélection des modes de cuisson:
 - 5a. – poisson
 - 5b. – œufs
 - 5c. – pommes de terre
6. Touche pour réduire le temps de cuisson
7. Touche pour augmenter le temps de cuisson
- Modes de préparation:
 - 8. Viande
 - 9. Riz
 - 10. Soupes
 - 11. Légumes
 - 12. Pizza
 - 13. Gâteau
 - 14. Yaourt
 - 15. Porridge

4.2 Préparation au fonctionnement / Travail avec l'appareil Programmes

Maintenir la température: Option qui s'active automatiquement après la fin du programme sélectionné, à l'exception de la préparation du yaourt (la température de fonctionnement de l'appareil dans ce mode pourrait gêner le yaourt). Pendant que le programme est en cours, l'écran affiche „b – --“. La température interne est d'environ 65-75 ° C. La durée maximale du maintien de la température est de 24 heures. Il n'est pas recommandé de cuire les aliments pendant plus de 6 heures car une longue durée de chauffage peut affecter le goût et l'aspect de la nourriture.

Annuler la sélection: En appuyant sur la touche (1), l'utilisateur supprime l'option sélectionnée ou annule le programme en cours.

Chauffer: Programme utilisé pour réchauffer les nourritures préparées. Pour réchauffer la nourriture déjà préparée,

versez une petite quantité d'eau dans la cuve amovible et placez la cuve à l'intérieur.

Cuisson à la vapeur: Programme de cuisson de la nourriture à la vapeur. Versez de l'eau dans la cuve amovible, posez la nourriture à cuire sur le support perforé (non inclus dans la livraison).

Préparation du poisson, des pommes de terre ou des œufs: Ces programmes sont sélectionnés avec la touche (5). Ils sont utilisés pour cuire les aliments mentionnés ci-dessus. Pour ce faire, versez de l'eau dans la cuve amovible et mettez-y les aliments à cuire.

Préparation de la viande: Programme utilisé pour la préparation de la viande. La viande doit être découpée en petits morceaux. Versez un peu d'eau dans la cuve amovible et mettez la viande dans la cuve.

Préparation du riz: Programme utilisé pour la préparation du riz normal. Parmi les accessoires de l'appareil, il y a une tasse à mesurer pour le riz cru et en vrac. L'échelle de graduation sur la tasse indique la quantité de ce produit en grammes (maximum 160 g). Il est recommandé d'ajouter 1 tasse d'eau pour 1 tasse de riz. La quantité minimale de riz est de 2 tasses. La quantité maximale de riz en tasses est de: 8 pour le modèle RC-HPC4L, 10 pour RC-HPC5L, 12 pour RC-HPC6L et 16 pour RC-HPC8L. La cuve amovible est graduée, permettant ainsi de mesurer la quantité de riz remplie (Remarque: l'échelle de graduation prend également en compte la quantité d'eau remplie, c'est-à-dire que 2 tasses indiquées sur l'échelle correspondent à une tasse d'eau et une tasse de riz). L'utilisateur peut ajouter n'importe quelle quantité d'eau et de riz en fonction de ses préférences, cependant, le mélange rempli ne doit pas dépasser la plage de l'échelle.

Préparation des soupes: Programme utilisé pour la préparation des soupes et des bouillons. Mettez l'eau et les ingrédients correspondants dans la cuve amovible.

Préparation des légumes: Programme utilisé pour la cuisson des légumes, par ex. Carottes, maïs, etc. Mettez de l'eau dans la cuve et ajoutez les ingrédients.

Cuisson de pizza: Versez une petite quantité d'huile au fond de la cuve amovible. Placez sur le fond de la cuve un gâteau formé à partir de la pâte préparée à l'avance – alignez légèrement les bords. Posez vos ingrédients préférés sur la pâte, par ex. Saucisse, fromage, etc.

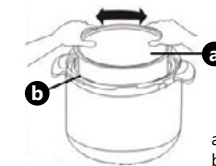
Cuisson du gâteau: Versez une petite quantité d'huile sur le fond de la cuve amovible et répartissez-la sur toute la surface. Ajoutez les ingrédients précédemment mélangés.

Préparation du yaourt: Versez l'ingrédient préparé pour la fabrication du yaourt (lait, cultures bactériennes, etc.) dans la cuve amovible ou placez un récipient pour yogourt dans la cuve amovible en partie rempli d'eau.

Préparation de la bouillie d'avoine: Programme utilisé pour la préparation de la bouillie d'avoine. Versez de la farine d'avoine et de l'eau ou du lait dans la cuve amovible.

Fonction	Durée – Plage de réglage [min] – Réglage par minute
Meat (Viande)	20 ÷ 30
Rice (Riz)	8 ÷ 15
Soup (Soupes)	10 ÷ 40
Vegetables (légumes)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake (gâteau)	30 ÷ 50
Yoghurt (yaourt)	360 ÷ 720
Oatmeal (farine d'avoine)	15 ÷ 35
Fish (poisson)	5 ÷ 12
Eggs (œufs)	2 ÷ 5
Potatoes (pommes de terre)	8 ÷ 15
Stream (vapeur)	15 ÷ 35
Reheating (réchauffer)	5 ÷ 15

Faites cuire les aliments uniquement dans la cuve amovible. Il est interdit de préparer les aliments directement à l'intérieur du boîtier de l'appareil car cela pourrait endommager l'appareil.



a. Cuve amovible
b. Intérieur du boîtier

La quantité minimale de remplissage de la cuve est de 1/5 de la capacité totale. Le niveau maximal de remplissage de la cuve est de 3/5 de la capacité totale pour les produits qui augmentent leur volume et produisent de la mousse (par exemple la bouillie, le riz, les produits laitiers) et de 4/5 pour les autres produits (la cuve amovible est graduée).

Après la sélection de l'un des modes de préparation des repas ou de l'option de réchauffage ou de cuisson à la vapeur, et après le réglage de la durée de fonctionnement, l'appareil démarre la première phase de fonctionnement: le processus de chauffage. La durée de chauffage de l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température et la pression convenables, dépend du niveau de remplissage de la cuve avec la nourriture. Pendant cette phase, la durée de cuisson programmée n'est pas comptée. La mention „00“ clignote sur l'écran. Lorsque la température appropriée et la pression à l'intérieur de l'appareil sont atteintes, l'appareil passe en mode de maintien de pression. L'affichage arrête de clignoter. Lorsque la pression baisse, l'appareil passe automatiquement en mode chauffage. Après écoulement du temps de cuisson programmé, l'appareil passe en mode maintien de température (la fonction „yaourt“ est désactivée dans ce cas).

REMARQUE! Vérifiez toujours la soupape de sécurité et tournez-la à la position «Close» avant de mettre l'appareil en marche.

REMARQUE! Soyez prudent lorsque vous faites cuire des produits moussants (par exemple, lait, légumineuses) et des aliments gonflant rapidement (riz, bouillie, par exemple) car ils peuvent déborder dans la cuve amovible s'ils sont en trop grandes quantités.

Fonction d'enregistrement

En cas de panne d'électricité de jus qu'à 30 minutes, l'appareil revient automatiquement au programme précédemment sélectionné après la reconnexion à l'alimentation. Si une durée supérieure à la valeur indiquée s'écoule, les données enregistrées dans la mémoire interne de l'appareil sont supprimées, la sélection du programme et le réglage du temps doivent être effectués à nouveau.

Ouverture du couvercle

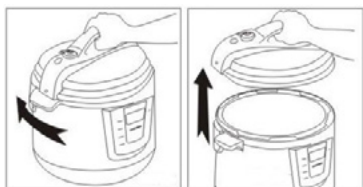
Pour ouvrir l'appareil après la cuisson, attendez que la pression à l'intérieur de l'appareil baisse d'elle-même – ou faites sortir manuellement la vapeur. Lorsque la soupape de sécurité est déplacée en position „Open”, vous devez être particulièrement prudent. Il est recommandé de le faire avec une spatule pour éviter de vous brûler les mains par la vapeur.

ATTENTION! Si la soupape de sécurité est ouverte manuellement (avant que la pression à l'intérieur de l'appareil ne diminue d'elle-même), il faut faire très attention – il y a un risque élevé que la vapeur qui s'échappe cause des brûlures aux mains.

REMARQUE! Il est recommandé de ne pas toucher la soupape de sécurité directement avec vos mains lorsque la pression est présente à l'intérieur de l'appareil.



N'ouvrez le couvercle de l'appareil que lorsque la vapeur ne s'échappe plus de la soupape de sécurité. Tenez avec précaution le couvercle par la poignée (les parties en métal du couvercle peuvent être très chaudes), puis tournez-le vers la droite et soulevez-le.



REMARQUE! Soyez prudent quand vous ouvrez le couvercle lorsque l'appareil contient des produits à consistance pâteuse. Ceux-ci peuvent s'éclabousser.
Dispositifs de sécurité
L'appareil est équipé d'une protection contre la pression excessive à l'intérieur de l'appareil.

En cas de dépassement de la valeur autorisée, la soupape de sécurité se soulève, libérant ainsi la vapeur vers l'extérieur et réduisant ainsi la pression.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe, qui s'active au cas où l'appareil est mis en marche avec la cuve vide ou sans cuve. Dans ce cas, la cocotte-minute détecte après chauffage qu'il n'y a pas de cuve ou que la cuve est vide et arrête le processus de chauffage. La mention « b --> » s'affiche sur l'écran.

Utilisation

1. Mettez la nourriture dans la cuve amovible et suivez les descriptions de chaque programme.
2. Mettez la cuve dans la cocotte-minute. Fermez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Mettez la soupape de sécurité en position „Close”.
4. Connectez la cocotte-minute à l'alimentation électrique.
5. Sélectionnez votre programme de cuisson préféré en appuyant sur la touche correspondante. La diode s'allume au-dessus de la touche du programme sélectionné.
6. Réglez la durée de cuisson avec les touches (6) et (7).
7. Après le chauffage et après avoir atteint la pression convenable, l'appareil commence à décompter la durée de cuisson.
8. Après la cuisson, l'appareil émet un bip sonore et passe automatiquement en mode chauffage (exception: programme „Yaourt”). La LED au-dessus de la touche „Warm / Cancel” s'allume.
9. Pour retirer la nourriture, suivez les instructions du point: „Ouverture du couvercle”.
10. Pour retirer la nourriture, il est recommandé d'utiliser la cuillère fournie ou des ustensiles de cuisine destinés à la manipulation des aliments, et ne pouvant pas causer des rayures aux aliments.

4.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, tout comme lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez le câble d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage sans substances corrosives pour nettoyer la surface.
- Il est interdit de tremper l'appareil dans l'eau ou de le nettoyer au jet d'eau. Cette interdiction ne s'applique pas à la cuve amovible.
- Nettoyez régulièrement la soupape de sécurité pour la maintenir propre. Pour ce faire, mettez-la en position „Open”, puis retirez-la de l'extérieur du couvercle. Lavez-la à l'eau courante et insérez-la à nouveau dans le couvercle.
- Pour le nettoyage, veuillez utiliser un chiffon doux.
- Après chaque nettoyage, laissez sécher toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil à nouveau.
- Gardez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil.

DATI TECNICI

Parametro – Descrizione	Parametro – Valore			
Nome del prodotto	Pentola a pressione			
Modello	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Tensione [V]/ Frequenza [Hz]	230/50			
Potenza nominale [W]	800	900	1000	1250
Capacità [L]	4	5	6	8
Dimensioni AxLxP [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Peso [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le disposizioni tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne, seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO LEGGERE E COMPRENDERE LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo bisogna assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti. Prendendo in considerazione il progresso tecnico e la riduzione di rumore, l'apparecchiatura è stata progettata e realizzata in maniera tale da mantenere al minimo il livello di rumore e di conseguenti rischi.

Spiegazione dei simboli

	Il prodotto soddisfa le attuali norme di sicurezza.
	Leggere attentamente le istruzioni
	Prodotto riciclabile.
	Attenzione! Superficie calda. Pericolo di ustione!
	Usare solo in ambienti chiusi.
	ATTENZIONE o AVVERTENZA! o NOTA! per richiamare l'attenzione su determinate circostanze (indicazione generale di avvertenza).

ATTENZIONE! Le immagini in questo manuale sono puramente dimostrative per cui i singoli dettagli possono differire dall'aspetto reale dell'apparecchio.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

2. Sicurezza nell'impiego

Dispositivi elettrici:

ATTENZIONE! Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a shock elettrici, incendi, gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio” o „prodotto” nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla pentola a pressione. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con umidità molto elevata/nelle immediate vicinanze di contenitori d'acqua. Non bagnare l'unità. Rischio di scossa elettrica!

3.1 Sicurezza elettrica

- a) La spina del dispositivo deve essere inserita nella presa. Non cambiare la spina per nessun motivo. Le spine e le prese originali riducono il rischio di scosse elettriche.
- b) Non utilizzare il cavo in modo improprio. Non utilizzarlo mai per trasportare l'apparecchio o rimuovere la spina. Tenere lontano il cavo da fonti di calore, oli, bordi appuntiti e da parti in movimento. I cavi danneggiati o saldati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- c) Se non è possibile evitare che il dispositivo venga utilizzato in un ambiente umido, utilizzare un interruttore differenziale, questo riduce il rischio di scosse elettriche.

3.2 Sicurezza sul lavoro

- a) Mantenere il posto di lavoro pulito e ben illuminato. Il disordine o una scarsa illuminazione possono portare a incidenti. Prestare sempre attenzione, osservare che cosa viene fatto e utilizzare il buon senso quando si adopera il dispositivo.
- b) Non usare il dispositivo all'interno di luoghi altamente combustibili, per esempio in presenza di liquidi infiammabili, gas o polvere.
- c) In caso di un danno o un difetto, il dispositivo deve subito essere spento e bisogna avvisare una persona autorizzata.
- d) Se non si è sicuri se il dispositivo funziona correttamente, rivolgersi al servizio assistenza del fornitore.
- e) Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal servizio assistenza del produttore. Non eseguire le riparazioni da soli!
- f) In caso di incendio, utilizzare solo estintori a polvere o ad anidride carbonica (CO₂).

AVVERTENZA! Quando si lavora con questa unità, i bambini e le persone non coinvolte devono essere protetti.

3.3 Sicurezza personale

- a) Non è consentito l'uso del dispositivo in uno stato di affaticamento, malattia, sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci, se questi limitano la capacità di utilizzare il dispositivo.
- b) Fare attenzione e usare il buon senso quando si utilizza il dispositivo. Un momento di disattenzione durante il lavoro può causare gravi lesioni.

- c) Il vapore caldo che fuoriesce dalla ventola di sicurezza può causare bruciature.
- d) Controllare regolarmente la permeabilità delle ventole di sicurezza. Non è consentito utilizzare l'apparecchio con una valvola di sicurezza danneggiata.
- e) Non aprire il coperchio del dispositivo se l'interno si trova sotto pressione.
- f) Avvertenza: le parti metalliche del coperchio e dell'alloggiamento possono essere molto calde e causare bruciature.

3.4 Uso sicuro del dispositivo

- a) La pressione all'interno del dispositivo non deve superare i 0,5 bar (50 kPa).
- b) Gli strumenti inutilizzati devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non hanno familiarità con il dispositivo e le istruzioni. Nelle mani di persone inesperte, questo apparecchio può rappresentare un pericolo.
- c) Mantenere l'apparecchio in perfette condizioni. Prima di ogni utilizzo, verificare che non vi siano danni generali o danni alle parti mobili (frattura di parti e componenti o altre condizioni che potrebbero compromettere il funzionamento sicuro della macchina). In caso di danni, l'unità deve essere riparata prima dell'uso.
- d) Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- e) La riparazione e la manutenzione dell'attrezzatura devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato qualificato e con pezzi di ricambio originali. Ciò garantisce la sicurezza durante l'uso.
- f) Per garantire l'integrità di funzionamento dell'apparecchio, i coperchi o le viti installati in fabbrica non devono essere rimossi.
- g) Quando si trasporta e si sposta l'apparecchiatura dal luogo di deposito al luogo di utilizzo, i requisiti di sicurezza e di igiene per la movimentazione manuale devono essere rispettati per il paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.
- h) Non trasportare mai il dispositivo dalla maniglia del coperchio.
- i) Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.

4. Condizioni d'uso

La pentola a pressione elettrica è un dispositivo per preparare pietanze con prodotti adatti ad essere consumati. **L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

4.1 Descrizione del dispositivo



1. Sostegno del coperchio
2. Coperchio
3. Impugnatura
4. Alloggiamento

5. Pannello di controllo
6. Valvola di sicurezza

Descrizione del pannello di controllo



1. Mantenere la temperatura/interrumere la selezione
2. Riscaldare
3. Schermo
4. Emanare vapori
5. Tasto di selezione della modalità di cottura:
 - 5a. - Pesce
 - 5b. - Uova
 - 5c. - Patate
6. Tasto per diminuire il valore del tempo
7. Tasto per aumentare il valore del tempo
- Modalità di preparazione:
 - 8. Carne
 - 9. Riso
 - 10. Zuppa
 - 11. Verdure
 - 12. Pizza
 - 13. Torte
 - 14. Yogurt
 - 15. Focchi d'avena

4.2 Preparazione per il funzionamento / lavorare con il dispositivo

Programmi

Mantenere la temperatura: opzione che viene inserita automaticamente al termine del programma scelto, ad eccezione della preparazione dello yogurt (la temperatura di funzionamento del dispositivo in questa modalità farebbe guastare lo yogurt stesso). Durante il funzionamento del programma, il display mostra „b - -“. La temperatura interna è di circa 65-75 ° C. Il tempo massimo per il mantenimento della temperatura è di circa 24 ore. Si sconsiglia di riscaldare i pasti per più di 6 ore, poiché un lungo periodo di riscaldamento può modificare il gusto e la struttura del cibo.

Interrumere la scelta: se si preme il tasto (1), l'utente cancella l'opzione scelta o interrompe il programma in funzione.

Riscaldare: programma per il riscaldamento dei pasti preparati. Per riscaldare le pietanze versare una piccola quantità di acqua nella ciotola rimovibile, poi inserire la ciotola.

Cuocere a vapore: programma per preparare le pietanze mediante il vapore. Versare l'acqua nella ciotola rimovibile, posizionare gli alimenti da cuocere sul sostegno perforato (non incluso nella spedizione).

Preparare pesce, patate o uova: questi programmi vengono selezionati con il tasto (5). Servono a cucinare gli alimenti sopra indicati. Versare l'acqua nella ciotola rimovibile e inserire il cibo da cuocere.

Preparare la carne: programma per preparare la carne che deve essere tagliata in piccoli pezzi. Versare un po' d'acqua nella ciotola rimovibile, poi appoggiare la carne nella ciotola.

Preparazione del riso: programma per la preparazione del riso normale. Tra gli accessori del dispositivo trovate un misurino per il riso sciolto e non cotto. La scala sul misurino mostra la quantità di questo prodotto in grammi (al massimo 160 g). Si consiglia di aggiungere una tazza di acqua per ogni tazza di riso. La quantità minima di riso è di 2 tazze. Quantità massima di riso in tazze: 8 per il modello RC-HPC4L, 10 per RC-HPC5L, 12 per RC-HPC6L e 16 per RC-HPC8L. Nella ciotola rimovibile si trova una scala per misurare la quantità di riso aggiunta (nota: la scala tiene conto dell'acqua aggiunta, cioè: 2 tazze sulla scala indicano una tazza di acqua e una di riso). L'utente può usare qualunque porzione di acqua e riso a seconda delle sue preferenze, tuttavia il composto di riso e acqua non deve superare la scala indicata sulla ciotola.

Preparare le zuppe: programma per preparare zuppe e brodi. Inserire l'acqua e gli ingredienti nella ciotola rimovibile.

Preparare le verdure: programma per cucinare le verdure, ad es. carote, mais, ecc. Riempire la ciotola con l'acqua e gli ingredienti.

Cuocere la pizza: versare una piccola quantità di olio sul fondo della ciotola rimovibile. Mettere sul fondo della ciotola un panetto formato dalla pasta preparata in precedenza e rivestire leggermente i bordi. Mettere gli ingredienti desiderati sulla pasta, ad es. wurstel, formaggio, ecc.

Cuocere le torte: versare una piccola quantità di olio sul fondo della ciotola rimovibile e distribuire uniformemente. Versare gli ingredienti precedentemente mescolati.

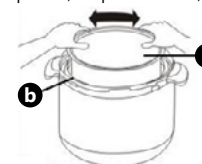
Preparare lo yogurt: sistemare la base già preparata per la produzione dello yogurt (latte, culture di batteri, ecc.) nella ciotola rimovibile o in un contenitore per lo yogurt in cui viene inserita la ciotola rimovibile in parte riempita con l'acqua.

Preparare i fiocchi d'avena: Programma per la preparazione dei fiocchi d'avena. Mettere nella ciotola rimovibile acqua o latte e i fiocchi d'avena.

Funzione	Tempo - Regolabile [min] - Regolazione per minuto
Meat (Carne)	20 ÷ 30
Rice (Riso)	8 ÷ 15

Soup (Zuppa)	10 ÷ 40
Vegetables (Verdure)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40
Cake (Torte)	30 ÷ 50
Yoghurt (Yogurt)	360 ÷ 720
Oatmeal (Focchi d'avena)	15 ÷ 35
Fish (Pesce)	5 ÷ 12
Eggs (Uova)	2 ÷ 5
Potatoes (Patate)	8 ÷ 15
Stream (Vapore)	15 ÷ 35
Reheating (Riscaldare)	5 ÷ 15

Gli alimenti devono essere cucinati solo e solamente nella ciotola rimovibile. È vietato preparare gli alimenti direttamente all'interno dell'alloggiamento del dispositivo, poiché, in questo modo, il dispositivo si può danneggiare.



- a. Ciotola rimovibile
b. Parte interna dell'alloggiamento

La quantità minima di riempimento della ciotola è di 1/5 della capacità totale. Il livello massimo di riempimento della ciotola è di 3/5 della capacità totale per prodotti il cui volume aumenta e forma della schiuma (ad es. puré, riso, prodotti caseari) e 4/5 della capacità per altri prodotti (nella ciotola rimovibile è presente una scala).

Dopo aver selezionato la modalità di preparazione del pasto o l'opzione per riscaldare o cuocere a vapore e dopo aver regolato il tempo di funzionamento, il dispositivo inizia il primo livello del funzionamento: il riscaldamento. Il tempo di riscaldamento del dispositivo fino al raggiungimento della temperatura adatta e della giusta pressione all'interno del dispositivo stesso dipende dal grado di riempimento della ciotola. Durante questa fase, non viene calcolato il tempo di cottura impostato. Sul display appare „00“. Dopo aver raggiunto la temperatura e la pressione adeguate all'interno del dispositivo, questo va in modalità „mantenimento della pressione“. Il display smette di lampeggiare. Se la pressione scende, il dispositivo passa automaticamente alla modalità riscaldamento. Alla fine del tempo programmato, il dispositivo passa alla modalità di mantenimento della temperatura (in questo caso, la funzione yogurt viene disattivata).

AVVERTENZA! controllare sempre la valvola di sicurezza e ruotarla prima di inserire il dispositivo sulla posizione „Close/chiuso“.

AVVERTENZA! prestare attenzione quando si cuociono alimenti che formano schiuma (come latte, legumi) e che rinvergono facilmente (ad es. riso, tritello), poiché questi, se presenti in grandi quantità, possono traboccare, fuoriuscendo dalla ciotola rimovibile.

Funzione di salvataggio

In caso di black-out non superiore a 30 minuti, il dispositivo torna direttamente al programma precedentemente scelto, dopo che è stato ricollegato alla corrente elettrica. Se trascorre più tempo, il salvataggio del dispositivo viene cancellato e le impostazioni (programma e tempo) devono essere nuovamente selezionate.

Apertura del coperchio

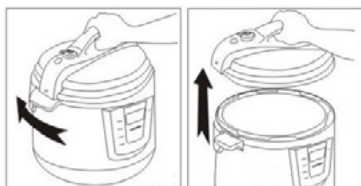
Per aprire il dispositivo dopo la cottura, attendere fino a che la pressione all'interno del dispositivo diminuisca da sola oppure far uscire manualmente il vapore. Se la valvola di sicurezza viene portata sulla posizione „open/aperta”, prestare particolare attenzione. Si consiglia di compiere questo procedimento con una spatola per evitare di bruciarsi le mani con il vapore.

ATTENZIONE! Se la valvola di sfogo viene allentata manualmente (prima che la pressione all'interno del dispositivo diminuisca da sola), prestare particolare attenzione: il vapore che fuoriesce può causare bruciature alle mani.

AVVERTENZA! Si consiglia di non toccare la valvola di sicurezza direttamente con le mani quando all'interno del dispositivo si trova della pressione.



Aprire il coperchio del dispositivo solo quando non fuoriesce più vapore dalla ventola di sicurezza. Afferrare con attenzione il coperchio dalla maniglia (le parti in metallo possono essere calde), girarlo verso destra e poi sollevarlo.



AVVERTENZA! Aprire il coperchio con cautela se all'interno del dispositivo si trovano prodotti con una consistenza pastosa. Questi possono schizzare.

Dispositivi di sicurezza

Il dispositivo dispone di una protezione contro una pressione eccessiva all'interno del dispositivo. Quando il valore consentito viene superato, la valvola di sicurezza si solleva, rilasciando il vapore verso l'esterno e riducendo così la pressione.

Il dispositivo dispone di una protezione contro il surriscaldamento, se il dispositivo viene azionato con una ciotola vuota o senza ciotola. In questo caso, la pentola a pressione riconosce dopo il riscaldamento che nessuna ciotola è disponibile o che la ciotola è vuota e interrompe il processo di riscaldamento. Sul display compare „b - -”.

Funzionamento

1. Inserire il cibo nella ciotola rimovibile e seguire le istruzioni dei singoli programmi.

2. Inserire la ciotola nella pentola a pressione. Togliere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.



- Impostare la valvola di sicurezza sulla posizione „close/chiuso”.
- Collegare la pentola a pressione all'alimentatore.
- Selezionare il programma di cottura preferito premendo il pulsante corrispondente. Sopra il tasto del programma selezionato si illumina il diodo.
- Impostare il tempo cottura con i tasti (6) e (7).
- Dopo il riscaldamento e dopo aver raggiunto la pressione necessaria, il dispositivo comincia il conto alla rovescia.
- Dopo la cottura, il dispositivo emette un segnale acustico e cambia automaticamente sulla modalità riscaldamento (con eccezione del programma „yogurt”). Il LED sopra il pulsante „warm/cancel - caldo / annulla” si illumina.
- Per rimuovere gli alimenti, seguire il punto: „Apertura del coperchio”.
- Per rimuovere il cibo, si consiglia di utilizzare il cucchiaino incluso nella spedizione o attrezzature da cucina adatte agli alimenti e che non causano alcun graffio.

4.3 Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia o lavoro di manutenzione e quando il dispositivo non viene utilizzato, estrarre la spina e lasciar raffreddare il dispositivo completamente.
- Per pulire la superficie utilizzare solo detersivi senza ingredienti corrosivi.
- È vietato immergere il dispositivo in acqua o spruzzarlo con un getto d'acqua. Tale divieto non si applica per la ciotola rimovibile.
- Pulire la valvola di sicurezza regolarmente per mantenerla pulita. Per fare ciò, impostare la posizione su „open/aperto” e quindi estrarla dall'esterno del coperchio. Lavarla sotto acqua corrente e reinserirla nel coperchio.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido.
- Dopo la pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchio, asciugare tutte le parti.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

DATOS TÉCNICOS

Parámetros – descripción	Parámetros – valor			
Nombre del producto	Olla a presión			
Modelo	RC- -HPC4L	RC- -HPC5L	RC- -HPC6L	RC- -HPC8L
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50			
Potencia nominal [W]	800	900	1000	1250
Capacidad [L]	4	5	6	8
Dimensiones AxAxL [mm]	270 x300 x300	300 x345 x305	300 x345 x325	310 x370 x350
Peso [kg]	3,8	4,3	4,45	5,8

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad. Teniendo en cuenta los avances técnicos en materia de reducción del ruido, el equipo ha sido diseñado y fabricado para mantener el riesgo de emisiones sonoras al nivel más bajo posible.

Explicación de los símbolos

	El producto cumple con las normas de seguridad vigentes.
	Respetar las instrucciones de uso.
	Producto reciclable.
	¡Atención! Superficie caliente. Peligro de quemaduras.
	Uso exclusivo en áreas cerradas.
	¡ATENCIÓN!, ¡ADVERTENCIA! o ¡NOTA! para llamar la atención sobre ciertas circunstancias (señal general de advertencia).

¡ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. Seguridad

Dispositivos eléctricos:

¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar descargas eléctricas, incendios, lesiones graves o incluso la muerte.

Conceptos como „aparato” o „producto” en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a la olla a presión. No utilizar el aparato en locales con humedad muy elevada o en las inmediaciones de depósitos de agua. No permita que el aparato se moje. ¡Peligro de electrocución!

3.1 Seguridad eléctrica

- El enchufe del aparato debe encajar en la toma de corriente. No cambie la clavija bajo ningún concepto. Las clavijas originales y los enchufes apropiados disminuyen el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el cable de manera inadecuada. Nunca tire de él para desplazar el aparato o para desconectarlo del enchufe. Por favor, mantenga el cable alejado de bordes afilados, aceite, calor o aparatos en movimiento. Los cables dañados o soldados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- En caso de no poder evitar que el aparato se utilice en un entorno húmedo, utilice un interruptor de corriente residual (RCD). Con este RCD reduce el peligro de descargas eléctricas.

3.2 Seguridad en el puesto de trabajo

- Mantenga el lugar de trabajo limpio y bien iluminado. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Tenga cuidado, preste atención al trabajo que está realizando y use el sentido común cuando utilice el dispositivo.
- No utilice el aparato en atmósferas potencialmente explosivas, p. ej. en la cerámica de líquidos, gases o polvo inflamables.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y contacte con el servicio técnico autorizado.
- Si no está seguro de que la unidad funcione correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el servicio técnico del fabricante. ¡No realice reparaciones por su cuenta!
- En caso de incendio, utilizar únicamente extintores de polvo o dióxido de carbono (CO₂) para apagar el aparato.

¡ADVERTENCIA! Los niños y las personas no autorizadas deben estar asegurados cuando trabajen con esta unidad.

3.3 Seguridad personal

- No está permitido utilizar el aparato en estado de fatiga, enfermedad, bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos, ya que estos limitan la capacidad de manejo del aparato.
- Actúe con precaución y use el sentido común cuando maneje este producto. La más breve falta de atención durante el trabajo puede causar lesiones graves.

- c) El vapor caliente que sale de la válvula de seguridad puede causar quemaduras.
- d) Compruebe regularmente la permeabilidad de la válvula de seguridad. No está permitido utilizar el dispositivo con una válvula de seguridad dañada.
- e) No abra la tapa de la unidad cuando el interior esté bajo presión.
- f) Nota: Las partes metálicas de la tapa y de la carcasa pueden estar calientes y provocar quemaduras.

3.4 Manejo seguro del aparato

- a) La presión en el aparato no debe superar los 0,5 bar (50 kPa).
- b) Mantenga las herramientas fuera del alcance de los niños y de las personas que no estén familiarizadas con el equipo en sí o no hayan recibido instrucciones pertinentes para su uso. En manos de personas inexpertas este equipo puede representar un peligro.
- c) Mantenga el aparato en perfecto estado de funcionamiento. Antes de cada trabajo, compruébelo en busca de daños generales o en piezas móviles (fractura de piezas y componentes u otras condiciones que puedan perjudicar el funcionamiento seguro de la máquina). En caso de daños, el aparato debe ser reparado antes de volver a ponerse en funcionamiento.
- d) Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- e) La reparación y el mantenimiento de los equipos solo pueden ser realizados por personal cualificado y siempre empleando piezas de repuesto originales. Esto garantiza la seguridad durante el uso.
- f) A fin de asegurar la integridad operativa del dispositivo, no se deben retirar las cubiertas o los tornillos instalados de fábrica.
- g) Al transportar o trasladar el equipo desde su lugar de almacenamiento hasta su lugar de utilización, se observarán los requisitos de seguridad e higiene para la manipulación manual en el país en que se utilice el equipo.
- h) No transporte la unidad por el asa de la cubierta.
- i) No mueva la unidad mientras esté en funcionamiento.

4. Instrucciones de uso

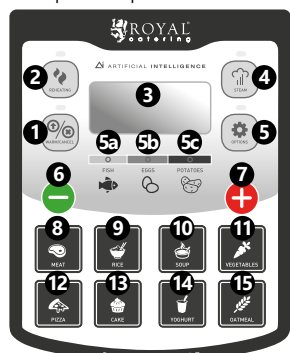
La olla a presión eléctrica es un dispositivo para cocinar alimentos a partir de productos destinados al consumo. **El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

4.1 Descripción del aparato



- 1. Asa de la cubierta
- 2. Cubierta
- 3. Asa
- 4. Carcasa
- 5. Panel de control
- 6. Válvula de seguridad

Descripción del panel de control



- 1. Mantener la temperatura/cancelar la selección
- 2. Calentar
- 3. Pantalla
- 4. Vapor
- 5. Tecla de selección de modo de cocción:
 - 5a. – pescado
 - 5b. – huevos
 - 5c. – patatas
- 6. Tecla para reducir el valor de tiempo
- 7. Tecla para aumentar el valor del tiempo
- Modos de preparación:
 - 8. Carne
 - 9. Arroz
 - 10. Sopa
 - 11. Verdura
 - 12. Pizza
 - 13. Bizcocho
 - 14. Yogur
 - 15. Papilla

4.2 Preparación antes del funcionamiento / empleo del equipo

Programas

Mantenimiento de la temperatura: Una opción que se activa automáticamente al finalizar el programa seleccionado, excepto para la preparación de yogur (la temperatura de funcionamiento de la máquina en este modo haría que el yogur se estropeará). La pantalla muestra „b – --“ mientras el programa está en marcha. La temperatura interna es de aproximadamente 65-75 ° C. El tiempo máximo para mantener la temperatura es de 24 horas. No se recomienda calentar los alimentos durante más de 6 horas, ya que un largo tiempo de calentamiento puede afectar el sabor y la estructura de los mismos.

Cancelar la selección: Pulsando la tecla (1) el usuario cancela la opción seleccionada o el programa en curso.

Calentar: Programa de calentamiento de alimentos preparados. Para recalentar la comida, vierta una pequeña cantidad de agua en el recipiente extraíble y colóquelo en el interior.

Cocción al vapor: Programa para la preparación de alimentos por vapor. Vierta agua en el recipiente extraíble y coloque la comida en el soporte perforado (no incluido).

Preparación de pescado, patatas o huevos: estos programas se seleccionan con el botón (5). Se utilizan para cocinar los alimentos mencionados anteriormente. Llene el recipiente extraíble con agua y coloque los alimentos que se van a cocinar en él.

Preparación de carne: Programa de preparación de carnes. La carne debe ser cortada en trozos pequeños. Vierta un poco de agua en el recipiente extraíble y coloque la carne en el recipiente.

Preparación de arroz: Programa para la preparación de arroz normal. Debajo de los accesorios de la unidad se encuentra una taza medidora para arroz crudo suelto. La escala en la taza indica la cantidad de producto en gramos (máximo 160 g). Se recomienda añadir 1 taza de agua por cada taza de arroz. La cantidad mínima de arroz es de 2 tazas. La cantidad máxima de arroz asciende en tazas a: 8 para el modelo RC-HPC4L, 10 para el RC-HPC5L, 12 para RC-HPC6L y 16 para RC-HPC8L. En el recipiente extraíble hay una escala para medir la cantidad de arroz (nota: la escala también tiene en cuenta el agua, es decir, 2 tazas en la escala podrían mostrar una taza de agua y una de arroz). El usuario puede utilizar cualquier proporción de agua y arroz según sus preferencias, pero la mezcla no debe exceder el rango de escala.

Preparación de sopa: Programa para la preparación de sopas y caldos. Vierta el agua y los ingredientes apropiados en el recipiente extraíble.

Preparación de verduras: programa para cocinar verduras, por ejemplo, zanahorias, maíz, etc. Llene el recipiente con agua y añada los ingredientes.

Hornear pizza: vierta una pequeña cantidad de aceite en el fondo del recipiente extraíble. Coloque la masa previamente preparada en el fondo del recipiente y alinee los bordes. Coloque los ingredientes preferidos sobre la masa, por ejemplo, salchichas, queso, etc.

Hornear pasteles: coloque una pequeña cantidad de aceite en el fondo del recipiente extraíble y distribúyala uniformemente. Agregue los ingredientes previamente mezclados.

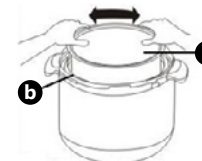
Preparación de yogur: coloque la base para la producción de yogur (leche, cultivos de bacterias, etc.) en el recipiente extraíble o introduzca un recipiente de yogur parcialmente lleno de agua.

Preparación de copos de avena: ponga la avena y el agua o la leche en el recipiente extraíble.

Función:	Tiempo – Rango de ajuste (min) – Intervalos de 1 minuto
Meat (carne)	20 ÷ 30
Rice (arroz)	8 ÷ 15
Soup (sopa)	10 ÷ 40
Vegetables (verdura)	15 ÷ 25
Pizza	20 ÷ 40

Cake (pastel)	30 ÷ 50
Yogur (yogur)	360 ÷ 720
Oatmeal (copos de avena)	15 ÷ 35
Fish (pescado)	5 ÷ 12
Eggs (huevos)	2 ÷ 5
Potatoes (patatas)	8 ÷ 15
Stream (vapor)	15 ÷ 35
Eggs (Uova)	2 ÷ 5
Potatoes (Patate)	8 ÷ 15
Reheating (calentar)	5 ÷ 15

Cocine siempre los alimentos en el recipiente extraíble. Está prohibido preparar alimentos directamente en el interior de la carcasa, ya que esto puede dañarla.



- a. Recipiente extraíble
- b. Parte interior de la carcasa

El llenado mínimo del recipiente es de 1/5 de la capacidad total. El llenado máximo del bol es de 3/5 de la capacidad para productos que aumentan su volumen o generan espuma (por ejemplo, gachas de avena, arroz, productos lácteos) y de 4/5 para otros alimentos (en el recipiente extraíble hay una balanza).

Tras seleccionar una de las funciones de cocción o la opción de calentar o cocinar al vapor y una vez ajustado el tiempo de funcionamiento, el aparato inicia la primera etapa de funcionamiento: el proceso de calentamiento. El tiempo de calentamiento hasta alcanzar la temperatura y la presión adecuadas depende del nivel de llenado del recipiente. Durante esta fase, el tiempo de cocción no comienza a contar. En el display parpadea „00“. Una vez que se han alcanzado la temperatura y la presión seleccionadas, se activa el modo de mantenimiento de la presión. La pantalla deja de parpadear. Cuando la presión baja, la unidad cambia automáticamente al modo de calentamiento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se activa el modo de mantenimiento de temperatura (en este caso se desconecta la función „yogur“).

Nota: Compruebe siempre la válvula de seguridad y póngala en la posición „Cerrar“ antes de conectar la unidad.

Nota: Tenga cuidado al cocinar productos espumosos (p.ej. leche, legumbres) o alimentos que se hinchan rápidamente (p.ej. arroz, avena), ya que pueden hervir en exceso en el recipiente extraíble si la cantidad es demasiado grande.

Función de memoria: En caso de un corte de corriente de hasta 30 minutos, la unidad vuelve automáticamente al programa previamente seleccionado después de volver a conectar la fuente de alimentación.

Si transcurre más tiempo, se borra la memoria interna del aparato y se debe volver a seleccionar el programa y ajustar el tiempo.

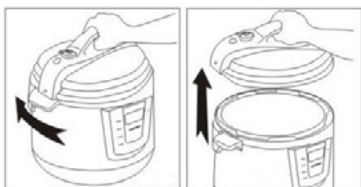
Abrir la tapa: Para abrir el aparato después de la cocción, espere hasta que la presión en el aparato descienda automáticamente – o drene el vapor manualmente. Se debe tener especial cuidado al abrir la válvula de seguridad. Se recomienda hacer esto con una espátula para evitar quemarse las manos con vapor.

⚠ ATENCIÓN! Si la válvula de seguridad se abre manualmente (antes de que la presión en el interior de la unidad disminuya por sí sola), se debe tener especial precaución, ya que hay un elevado riesgo de que el vapor pueda causar quemaduras en las manos.

⚠ NOTA! Se recomienda no tocar la válvula de seguridad directamente con las manos si hay presión dentro de la unidad.



No abra la tapa del dispositivo hasta que ya no salga vapor de la válvula de seguridad. Sujete la tapa con cuidado por el mango (las partes metálicas de la tapa pueden estar calientes), luego gírela hacia la derecha y levántela.



⚠ NOTA! Tenga cuidado al abrir la tapa si hay purés, salsas o papillas en el interior, ya que estos pueden salpicar.

Informaciones de seguridad

El aparato está protegido contra la presión excesiva en su interior. Si se sobrepasa el valor admisible, la válvula de seguridad sube, libera el vapor hacia el exterior y reduce así la presión.

El dispositivo tiene protección contra sobrecalentamiento cuando el dispositivo se enciende con un recipiente vacío o sin él. En este caso, después del calentamiento, la olla a presión detecta que no hay ningún recipiente o que está vacío y detiene el proceso de calentamiento. El mensaje „b – --“ aparece en la pantalla.

Funcionamiento

1. Ponga los alimentos en el recipiente extraíble y siga las descripciones de los programas individuales.
2. Coloque el bol en la olla a presión. Cierre la tapa girándola en sentido antihorario.



3. Ponga la válvula de seguridad en posición „Cerrar“.
4. Conecte la olla a presión a la corriente.
5. Seleccione un programa de cocción y el diodo correspondiente se iluminará.
6. Ajuste el tiempo de cocción con los botones (6) y (7).
7. Después de calentarse y alcanzar la presión correspondiente, el dispositivo comienza la cuenta atrás.
8. Después de la cocción, el aparato emite una señal acústica y pasa automáticamente al modo de calentamiento (excepción: programa „Yogur“). El LED situado encima del botón „Calentar / Cancelar“ se ilumina.
9. Para quitar la comida, siga el punto: „Abrir la tapa“.
10. Para retirar los alimentos, se recomienda utilizar la cuchara o los utensilios de cocina suministrados que están destinados a la comida y no causan arañazos.

4.3 Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento, así como antes de almacenar, desconectar el enchufe de la red eléctrica y dejar enfriar totalmente.
- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Está prohibido sumergir o rociar este aparato con líquidos. Esta prohibición no se extiende al recipiente extraíble.
- Limpie la válvula de seguridad regularmente, para mantenerla limpia. Para ello, seleccione la posición „Open“ y tire de ella desde el exterior de la tapa. Mantener bajo el chorro de agua y volver a colocar en la tapadera.
- Para la limpieza utilice un paño suave.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y de la radiación solar directa.

NAMEPLATE TRANSLATIONS

1 Manufacturer		
expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU		
2 Product name	Pressure Cooker	
3 Model		
4 Power		
5 Voltage/Frequency	230V~/50Hz	
6 Capacity		
7 Production year		
8 Serial No.		
DESIGN MADE IN GERMANY expondo.de		

	1	2	3
DE	Hersteller	Produktname	Modell
EN	Manufacturer	Product Name	Model
PL	Producent	Nazwa produktu	Model
CZ	Výrobce	Název výrobku	Model
FR	Fabriquant	Nom du produit	Modèle
IT	Produttore	Nome del prodotto	Modello
ES	Fabricante	Nombre del producto	Modelo

	4	5	6	7	8
DE	Leistung	Spannung/Frequenz	Kapazität	Produktionsjahr	Ordnungsnummer
EN	Power	Voltage/Frequency	Capacity	Production Year	Serial No.
PL	Moc	Napięcie/Częstotliwość	Pojemność	Rok produkcji	Numer serii
CZ	Jmenovitý výkon	Jmenovité napájecí napětí/Frekvence	Kapacita	Rok výroby	Sériové číslo
FR	Puissance	Tension/Fréquence	Capacité	Année de production	Numéro de serie
IT	Potenza	Tensione/Frequenza	Capacità	Anno di produzione	Numero di serie
ES	Potencia	Voltaje/Frecuencia	Capacidad	Año de producción	Número de serie

DE

Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN

We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR

Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d'emploi sont conformes aux normes CE.

PL

Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

IT

Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all'interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

ES

Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

CZ

Tímto potvrzujeme, že všechny produkty uvedené v této uživatelské příručce disponují CE prohlášením o shodě.

Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de