

TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •

TRYKKOGER I RUSTFRIT STÅL

BRUGSANVISNING

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af apparatet, og gem den til senere brug.



KUN BEREGNET TIL PRIVAT BRUG

100404588

TRYKKOGER

TEKNISKE DATA

SPECIFIKATIONER FOR TRYKKOGER I RUSTFRIT STÅL	
Model	DSW22-6L
Kaliber	Φ 22cm
Kapacitet	6 l
Arbejdstryk	I 60 kPa II 100 kPa

Egnede varmekilder:



Gasblus



Elkogeplade

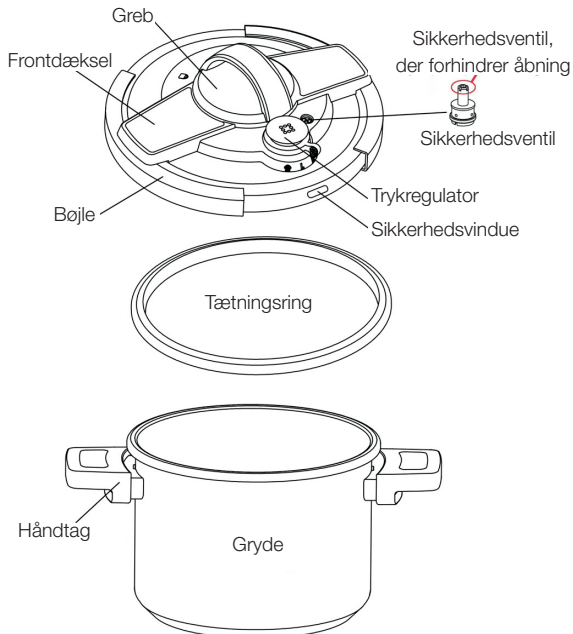


Keramik



Induktion

STRUKTURTEGNING OG PRODUKTMODEL



TIMM VLADIMIR
• KITCHEN •

OPMÆRKSOMHEDSPUNKTER I FORBINDELSE MED BETJENING AF TRYKKOGER

- Brug ikke trykkogeren, før du har læst og forstået hele vejledningen.
- Husk, at det er brugerens ansvar, hvis der opstår en ulykke som følge af betjening, der ikke stemmer overens med vejledningen.
- Det er påkrævet, at en person holder øje under brug og justerer varmen, når trykregulatoren er udløst, så trykket holdes under trykgrænsen i et stykke tid.
- Trykkogeren må ikke sættes i ovnen.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren under tryk. Rør ikke ved metaloverfladen, løft i håndtagene, og benyt om nødvendigt handsker eller grydelapper.
- Trykkogeren må ikke anvendes til andre formål, end det der er angivet i vejledningen.
- Da trykkogeren tilbereder mad under tryk, kan det medføre forbrændinger, hvis den bruges forkert. Sørg for, at trykkogeren er korrekt lukket, før du bruger den. (Se brugervejledningen).
- Åbn aldrig trykkogeren med vold. Sørg for at åbne den efter trykdudligning. (Se brugervejledningen).
- Opvarm ikke trykkogeren uden væske i, da det kan medføre alvorlig beskadigelse.
- Mindre end 2/3 af trykkogeren kapacitet til tilberedning af mad. (FIG. 2). Mindre end 1/2 af trykkogeren kapacitet til tilberedning af madvarer, der udvider sig, f.eks. ris, tørre grøntsager osv. (FIG. 3).
- Vælg det korrekte blus i henhold til anvisningerne.
- Ved tilberedning af madvarer med skind (f.eks. oksetunge), udvider madvaren sig pga. trykket efter tilberedning. Stik ikke i den opsvulmede madvare, da det kan medføre skoldning.
- Ved tilberedning af blød mad, skal du ryste trykkogeren en smule, før du åbner den, for at undgå, at der sprøjter mad ud.
- Kontrollér, om trykventilen er blokeret før brug – se brugervejledningen.
- Brug ikke trykkogeren til at fritere mad under tryk.
- Der må ikke afviges fra den vedligeholdelse, der er angivet i vejledningen. Du må ikke selv ændre noget sikkerhedssystem.
- Brug kun matchende reservedele leveret af producenten. Brug især kun gryde og låg i henhold til producentens anvisninger.
- Opbevar denne vejledning sikkert.

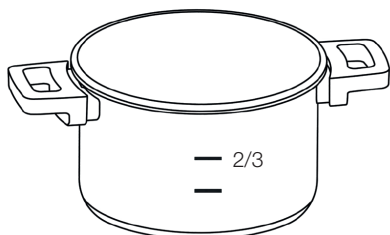


FIG. 2

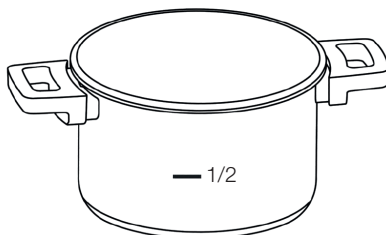


FIG. 3

TRYKKOGER

SÆRLIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Trykkogeren er et køkkenredskab og må ikke bruges til andre formål. Det anbefales, at børn og andre personer, der ikke ved, hvordan trykkogeren bruges, ikke bruger den. Under brug må trykkogeren aldrig efterlades uden opsyn, og børn skal holdes væk fra den.
- Under tryk er væskens kogepunkt under 120°C. Der kommer en masse damp og væske ud ved kogning, og især når trykket reduceres hurtigt.
- Tilbered ikke madvarer, der udvider sig som f.eks. æblemarmelade, grødris, tang, havregryn osv., for at undgå at blokere for dampudgangshullet.
- Sørg for at holde trykregulatoren, tætningsringen, åbningsknappen, låget og gryden rene og fri for urenheder og fedt før og efter brug.
- Trykkogeren skal bruges på et stabilt blus. Stil ikke trykkogeren på en elkogeplade, der har en større diameter end grydens bund. Når trykkogeren bruges på et gasblus, må flammerne ikke nå op ad siderne på gryden (FIG. 4). Trykkogeren kan anvendes på elkogeplater, induktion, gas osv. med under 1,5 kW.
- Peg ikke udgangshullet mod brugeren eller et område, hvor der befinder sig personer.
- Hvis der sprøjter damp ud af sikkerhedsventilen eller udgangshullet i den anden sikkerhedsventil, skal tilberedningen straks afbrydes. Problemet skal findes og løses, før trykkogeren bruges igen.

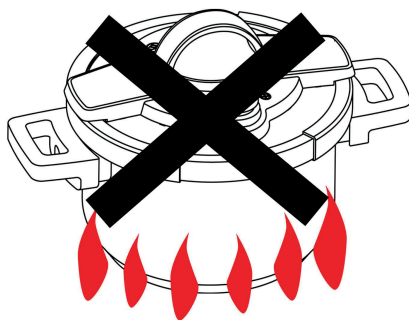


FIG. 4

-
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren under tryk. Hold den vandret, og sæt den forsigtigt ned. Undgå bump.
 - Åbn ikke trykkogeren, mens den er under tryk. Brug ikke trykkogeren, hvis låget ikke er ordentligt lukket.
 - Opbevar ikke salt, sojasauce, alkali, sukker, eddike eller vanddamp i trykkogeren i længere tid. Rengør og aftør den efter hver brug.
 - Sørg for, at al væske ikke fordamper, og undgå at tørvarme. Må ikke bruges til stegning eller bagning af madvarer.
 - Det er forbudt at anbringe noget oven på trykregulatoren (FIG. 5).

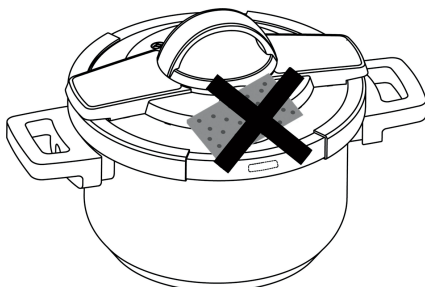


FIG. 5

TRYKKOGER

PRODUKTSIKKERHED

Vores produkter er beregnet til tryk brug, og multienheden er designet med henblik på sikkerhed. (FIG. 6).

- Lukkemekanismen sikrer, at låget lukkes sikkert og ikke kan åbnes utilsigtet.
- Tre-graders trykudligningsanordningen gør trykkogeren sikker at bruge.

1. Greb til åbning: Drej grebet for at åbne og lukke låget.

2. Sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning: Den hæver sig, når trykket når op på 4 kPa. Sørg for, at der slipper damp ud herfra under sikkerhedstryk, når damp-udgangshullet er blokeret.

3. Trykregulator: Hvis trykket indeni er i det normale arbejdsområde, udleder trykregulatoren overskydende damp.

4. Anden sikkerhedsventil: Når trykregulatoren og sikkerhedsventilen er ude af drift, udledes dampen fra udgangshullet i den anden sikkerhedsventil for at sørge for sikker brug.

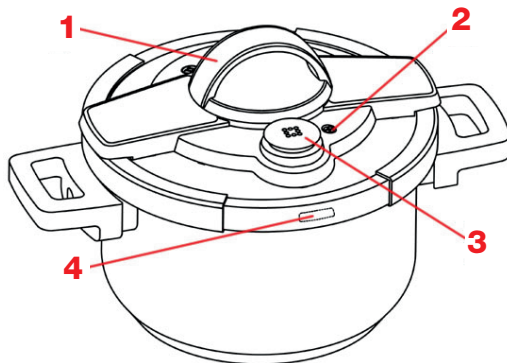



FIG. 6

1

SÆRLIGE EGENSKABER

- Trykkogerens sandwichbund er fremstillet med en friktionspresse, hvilket sikrer jævn varmefordeling.
- Indstilling af den justerbare trykregulator; (FIG. 7).

Position til udligning af trykket	
Lavt tryk (60 Kpa)	L
Højt tryk (100 Kpa)	H

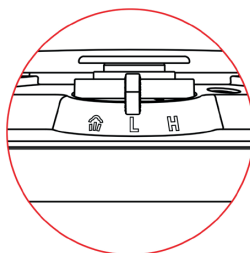


FIG. 7

Der er to muligheder, hvis trykket er unormalt:

1. Varmen er for kraftig - skru ned.
2. Kontrollér, om trykregulatoren er blokeret eller ikke er fastgjort korrekt.

TRYKKOGER

BRUG AF TRYKKOGEREN

Rengør trykkogeren, tilsæt vand, og opvarm den en halv time før første brug, for at fjerne dårlig lugt.

1. Før brug skal du sørge for, at udgangshullet ikke er blokeret. Hvis den er blokeret, skal blokeringen fjernes med rensenålen. (FIG. 8. Hold øje med, om dampudløseren er blokeret eller ej.)

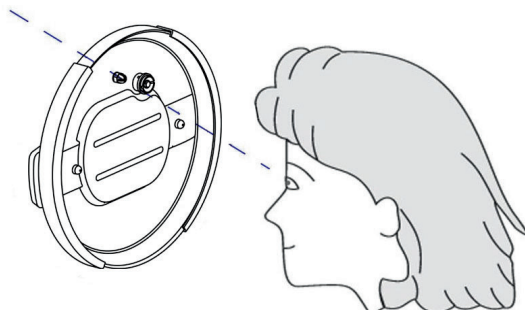


FIG. 8

2. Lukning af låget:

Luk låget i henhold til billedet nedenfor. Drej grebet til positionen "I" eller "II" (FIG. 9). (Før du drejer grebet, skal du trykke let ned på det.)

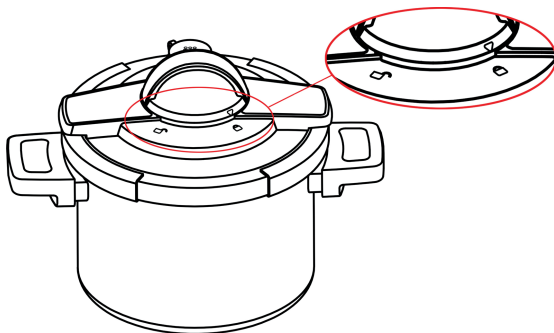


FIG. 9

3. Justering af arbejdstryk

Se afsnit "Trin og tilberedningstider" vedrørende lukning af låget i henhold til kravene.

4. Opvarmning

For at hæve temperaturen hurtigt skal der bruges kraftig varme, indtil sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning, begynder at fungere. Sørg for ikke at bruge kraftigere varme end nødvendigt. Det er normalt, at der trænger lidt damp ud af sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning, efter opvarmning i et stykke tid. Der må ikke trænge

damp ud, når sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning, har hævet sig, og trykkogeren fungerer normalt. Når der udledes damp konstant fra trykregulatoren, skal der skrues ned for varmen, samtidig med at trykregulatoren udløses og begynder at tælle opvarmningstiden (I henhold til afsnittet " Trin og tilberedningstider").

Advarsel: Opvarmningstiden går, fra trykregulatoren begynder at arbejde, til der slukkes for varmen.

- Hold opsyn med trykkogeren, mens den er i brug.
- Rør ikke ved trykkogere ns metaloverflade med hænderne eller kroppen. Vær forsigtig, og brug håndtagene for at undgå skoldning.

5. Slukning af varmen, udligning af tryk og åbning af låget

Der er to måder at åbne på efter madlavning.

Naturlig nedkøling

Når opvarmningstiden er gået, skal du slukke for varmen og lade trykkogeren stå i et stykke tid, mens trykket reduceres. Når indikatoren falder ned, er tilberedningen slut. Flyt grebet op for at åbne låget som på FIG. 10, og tag derefter låget af.

- Åbn ikke låget, hvis indikatoren ikke er faldet ned.
- Åbn ikke låget, før sikkerhedsventilen falder ned.
- Når du tilbereder dejagtig mad som f.eks. havregrød, skal du ryste trykkogeren en smule, før du åbner den for at reducere bobler.

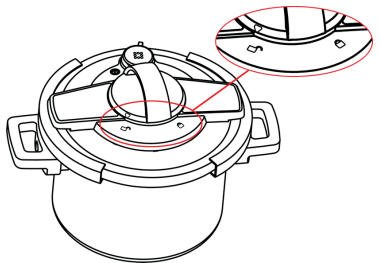


FIG. 10

Hurtig nedkøling

Nogle gange skal trykkogeren køle hurtigt af. Stil den på en plan overflade, og lad koldt vand løbe langsomt på den, indtil sikkerhedsventilen falder ned (FIG. 11, åbning af låget er ligesom ovenfor).

Advarsel: Undgå, at der løber vand ind i trykkogeren gennem sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning, og trykregulatoren.

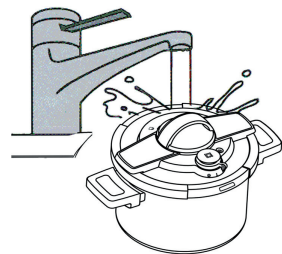
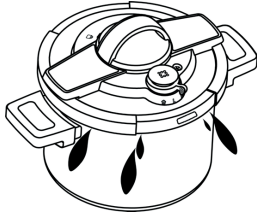
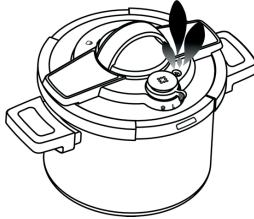
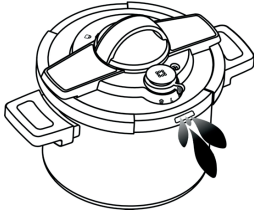


FIG. 11

TRYKKOGER

FEJLFINDING

Hvis der konstateres unormale forhold, skal du slukke for varmen med det samme, flytte trykkogeren til en plan overflade og lade vand løbe langsomt på trykkogeren for at reducere temperaturen og trykket. Find årsagen, og løs problemet ved hjælp af tabellen nedenfor:

Problem	Årsag	Løsning
<p>Der kommer damp ud fra undersiden af låget.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Tætningsringen er snavset.2. Tætningsringen er for gammel.	<ol style="list-style-type: none">1. Rengør tætningsringen, trykkogers åbning og låget.2. Udskift tætningsringen.
<p>Sikkerhedsventilen lækker pludselig damp og væske.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Damprøret er blokeret. Låsestiftens sikkerhedsfunktion virker. Trykregulatorens udløsningsåbning er blokeret.2. Sikkerhedsventilen har mistet sin funktion.	<ol style="list-style-type: none">1. Fjern trykkogeren fra blusset. Lad trykregulatoren køle af, og rengør udgangshullet.2. Skift sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning.
<p>Låget kan ikke fastgøres korrekt.</p>	<p>Lågets form er ændret.</p>	<p>Udskift låget.</p>
<p>Når der tilberedes mad, tvinges tætningsringen pludselig ud af sikkerhedsventilens vindue, og der kommer damp ud.</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Tætningsringens sikkerhedsfunktion virker. Måske har en anden enhed mistet sin funktion.2. Sikkerhedsventilen har mistet sin funktion.	<ol style="list-style-type: none">1. Fjern trykkogeren fra blusset. Når den er afkølet, skal du rengøre og kontrollere alle sikkerhedsanordninger. Skift dem, der har mistet deres funktioner.2. Skift sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør trykkogeren, tilsæt vand, og opvarm den en halv time før første brug, for at fjerne dårlig lugt.

Vedligeholdelse af hele trykkogeren

- Fjern snavs.
- Tør derefter vandet af, og hold trykkogeren tør.
- Undgå at skrabe trykkogere ns overflade med hårde materialer som f.eks. metal for at undgå slitage.
- Rør ikke trykkogeren med andre typer metal for at undgå elektrokemisk korrosion.
- Opbevar ikke mad i trykkogeren i længere tid.

Vedligeholdelse af tætningsringen. (FIG. 12):

- Fjern tætningsringen fra låget. Fjern snavs fra ringen og låget med varmt vand eller en opvaskemiddelblanding.
- Tør vandet af, og hold tætningsringen tør. Sæt tætningsringen tilbage i låget. Tag tætningsringen ud (adskilt fra gryden og låget), når du ikke bruger trykkogeren, for at undgå, at tætningsringen bliver klemt.

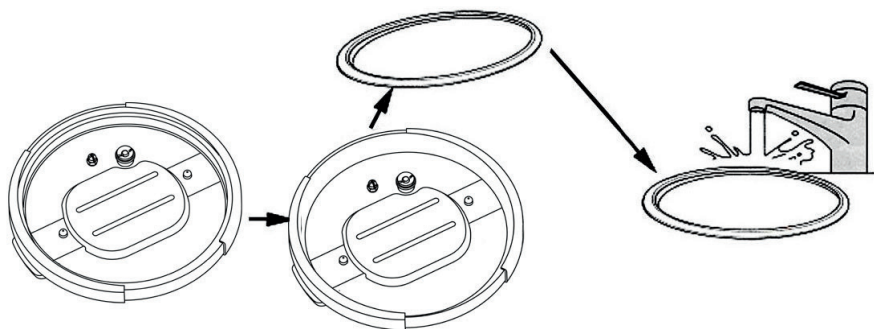


FIG. 12

Vedligeholdelse af sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning, samt trykregulatoren og damprøret

- Kontrollér trykregulatorens udgangshul og sikkerhedsventilen, der forhindrer åbning. Hvis de er blokeret, skal du fjerne blokeringen. Vask og skyl dem derefter med vand.
- Adskil delene på følgende måde: (FIG. 13, næste side)

TRYKKOGER

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE - FORTSAT...

Trykregulatoren

Tag trykregulatoren ud ved at dreje grebet med uret som vist på FIG. 13, og rengør den som vist på FIG. 14.

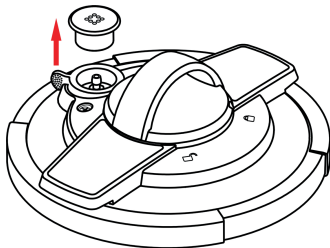


FIG. 13

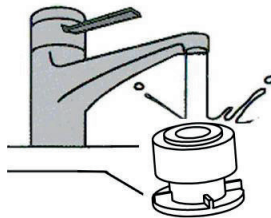


FIG. 14

Advarsel: Undgå at miste små dele som f.eks. trykregulatoren. Det er ikke et problem, hvis farven på tætningsringen har ændret sig. Det anbefales at udskifte tætningsringen en gang om året eller hvert andet år i henhold til anvendeshyppigheden. Men den skal straks udskiftes, hvis der er skader på den, eller den har mistet sin form. Kontakt din forhandler eller salgsafdelingen i vores virksomhed for at få reservedele. Brug aldrig uoriginale dele.

- **Opbevaring:** Anbring gryden og låget hver for sig på et skyggefuldt og køligt sted.
- **Særlig påmindelse:** Vedligeholdelse skal udføres af fagfolk.

SPØRGSMÅL OG SVAR

- **Sp: Hvordan tilbereder man gode måltider og retter?**

Sv: Varm trykkogeren op med kraftig varme, til der sprøjter damp ud af trykregulatoren. Reducer varmen, når der begynder at sprøjte damp ud af trykregulatoren. Lad trykket inde i trykkogeren reducere naturligt. For kraftig varme vil få for meget væske til at fordampe, så maden brænder på i trykkogeren.

- **Sp: Hvorfor bliver maden ikke god?**

Sv: Kontrollér, om tilberedningstiden styres korrekt.
Kontrollér, om trykregulatoren er placeret korrekt.
Kontrollér, om varmen er for kraftig eller for svag.
Kontrollér, om mængden af vand eller suppe er korrekt.
Kontrollér, om trykket er normalt. (Sprøjter der damp ud af trykregulatoren).

- **Sp: Hvad er opvarmningstid?**

Sv: Start tiden, når der sprøjter damp ud af trykregulatoren.

- **Sp: Har forskellige materialer forskellige opvarmningstider?**

Sv: Den maksimale mængde mad til tilberedning er under 2/3 af trykkogere ns dybde. Bønner er under 1/4. Madvarerne har intet at gøre med tilberedningstiden. Trykkogere ns volumen har heller ikke noget at gøre med tilberedningstiden.

- **Sp: Hvorfor skifter risene farve til grå?**

Sv: Tilberedning ved høj temperatur og højt tryk nedbryder aminosyren og sakkari derne. Derfor kan madvarer, der er rige på protein og kulhydrater, skifte farve til grå. Men det er uskadeligt og har ingen betydning for smagen.

- **Sp: Efter opvarmning sprøjter der sojamælk blandet med sukker ud af sikkerhedsventilen.**

Sv: Ved opvarmning sprøjter flydende mad, der er blandet med meget tykt sukker, ud af sikkerhedsventilen på grund af højtryksdampen i trykkogeren. Denne type mad må ikke tilberedes under tryk. Det betyder, at trykregulatoren ikke skal være monteret.

- **Sp: Hvad skal jeg gøre, hvis al væske i trykkogeren er fordampet?**

Sv: Sluk straks for varmen, fjern trykkogeren fra blusset, og lad den køle af naturligt. Hæld ikke vand på trykkogeren.

TRYKKOGER

TRIN OG TILBEREDNINGSTIDER

Madvarens navn	Volumen af mad + vand	Tidsrum med svag varme efter konstant damp fra trykregulatoren	Madvarens tilstand, når den er tilberedt og har kølet naturligt af	Bemærkninger
Oksekød	1/2	15-20	Meget mørt	Skæres i stykker
Kotelet	1/2	8-12	Kødet falder fra benet	Skæres i stykker
Svineskank	1/2	15-20	Kødet falder fra benet	Skæres på tværs af fibrene
Kylling	1/2	8-10	Kødet falder fra benet	Hel kylling
Fisk	1/3	2-4	Gennemtilberedt	
Sød kartoffel	2/3	6-10	Gennemtilberedt	
Ris	1/4	4-6	Gennemtilberedt, god duft	
Havregrød	1/3	10-15	Grødagtig	

REKLAMATION

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation.

Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.



Produceret af:
Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev