

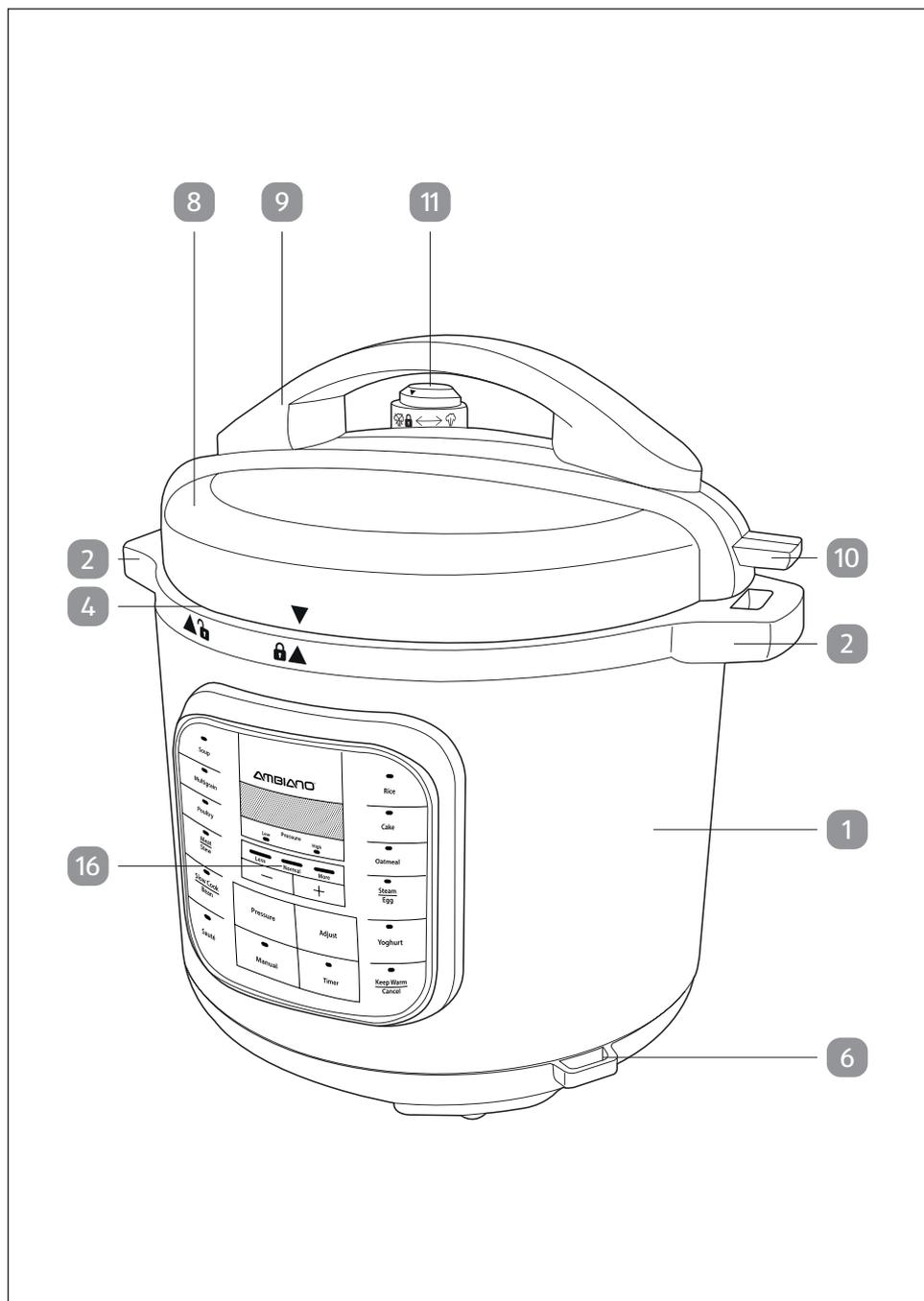


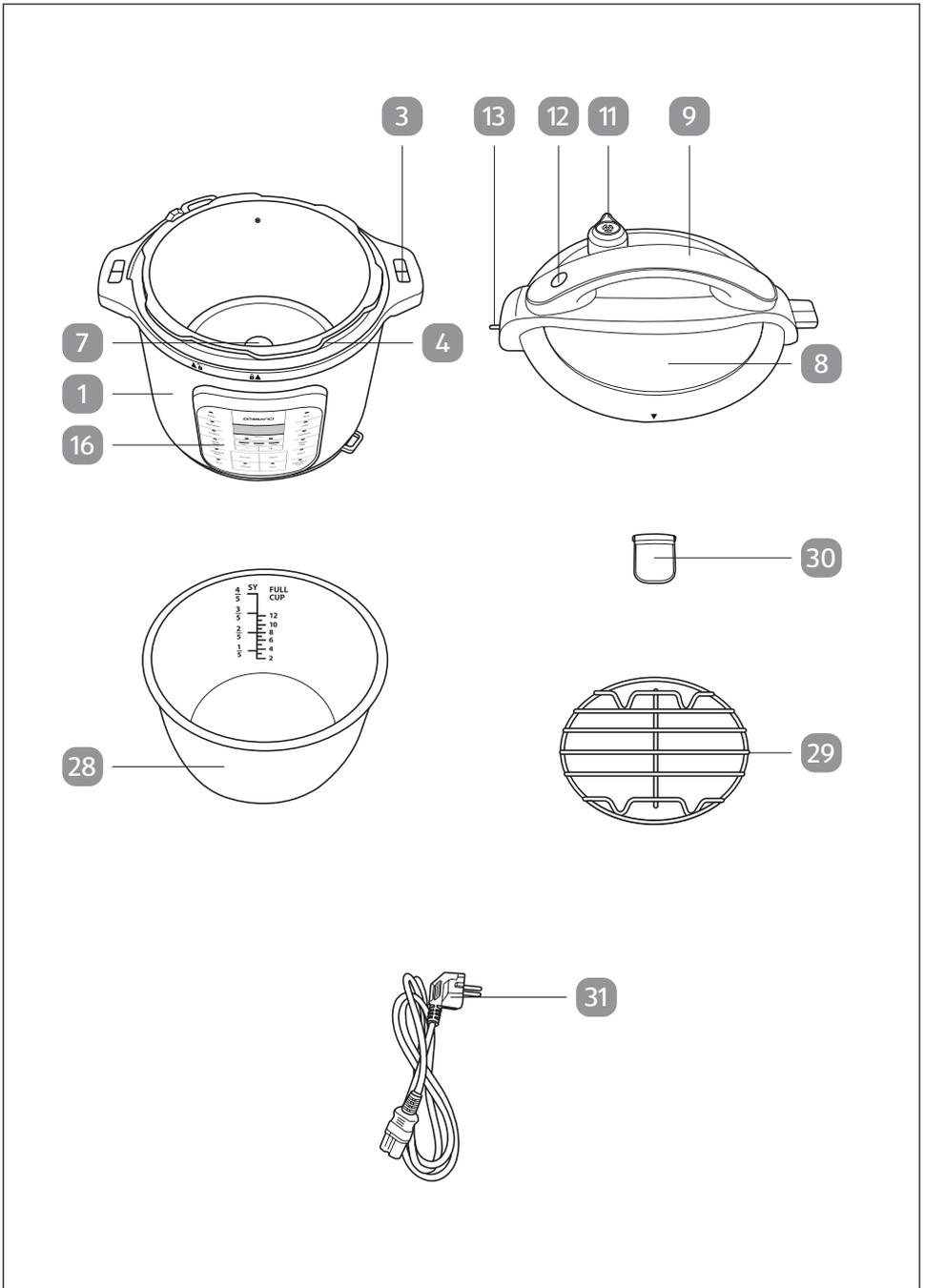
Istruzioni per l'uso

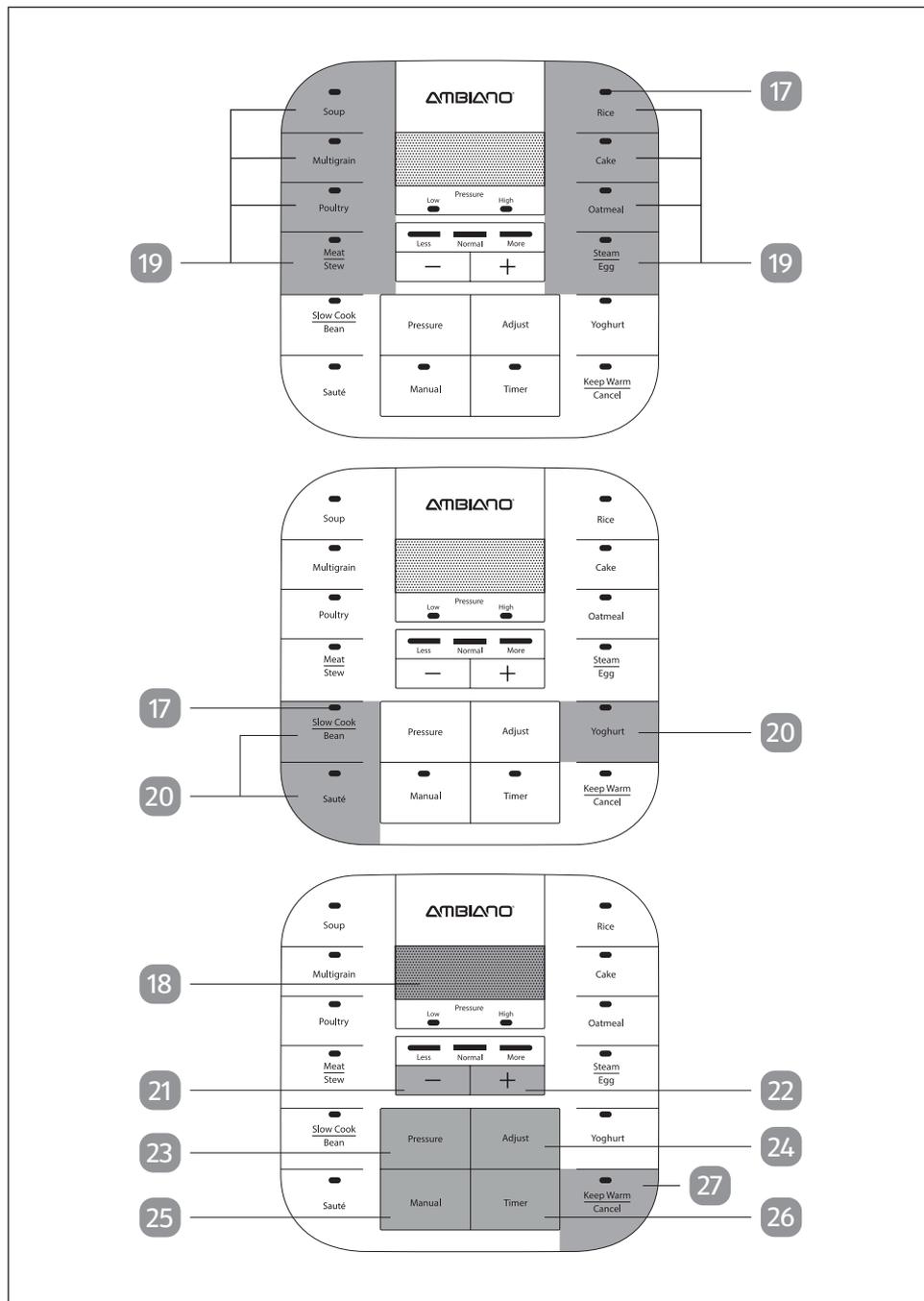
AMBIANO®

PENTOLA A PRESSIONE ELETTRICA









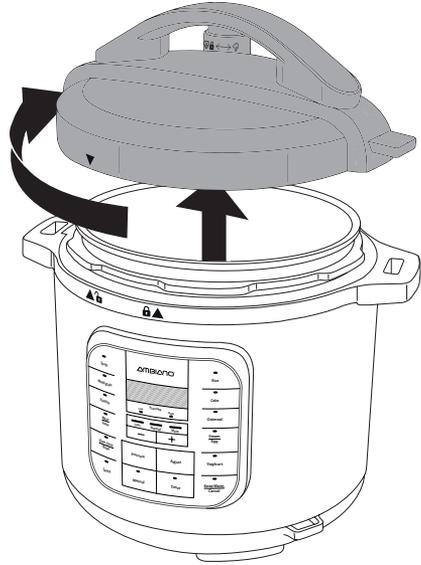
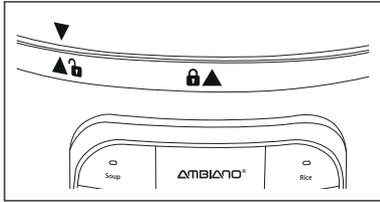
Componenti

- 1 Unità principale
- 2 Manico
- 3 Supporto per coperchio
- 4 Canale per l'acqua di condensazione
- 5 Collegamento elettrico
- 6 Supporto per cucchiaino da riso
- 7 Pulsante di contatto
- 8 Coperchio
- 9 Manico del coperchio
- 10 Leva del coperchio
- 11 Valvola a pressione
- 12 Valvola a galleggiante
- 13 Perno
- 14 Coprivalvola
- 15 Anello di tenuta
- 16 Pannello di controllo
- 17 LED
- 18 Display
- 19 Selezione indiretta
- 20 Pulsanti di selezione diretta
- 21 Pulsante **—**
- 22 Pulsante **+**
- 23 Pulsante **Pressure**
- 24 Pulsante **Adjust**
- 25 Pulsante **Manual**
- 26 Pulsante **Timer**
- 27 Pulsante **Keep Warm/Cancel**

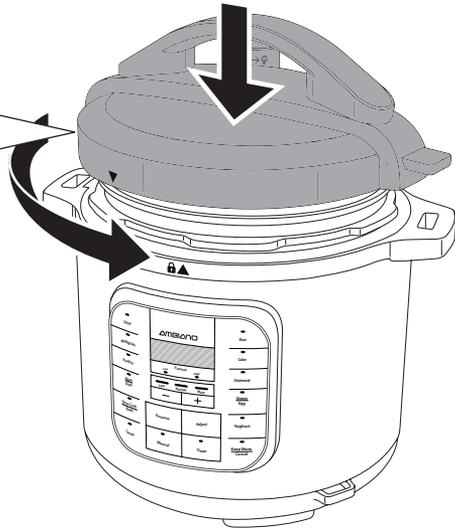
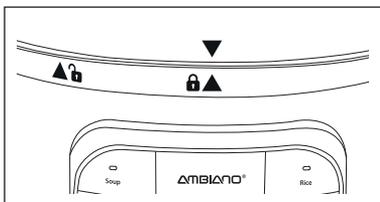
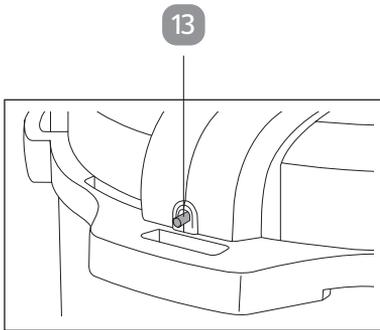
Componenti

- 28 Contenitore
- 29 Griglia
- 30 Contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione
- 31 Spina e cavo di alimentazione

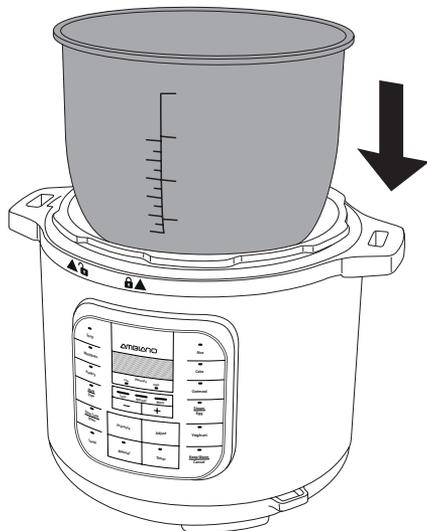
A



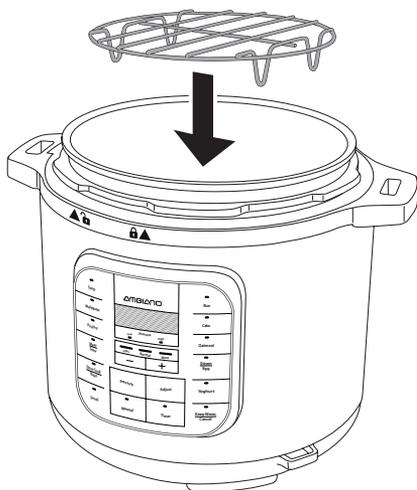
B

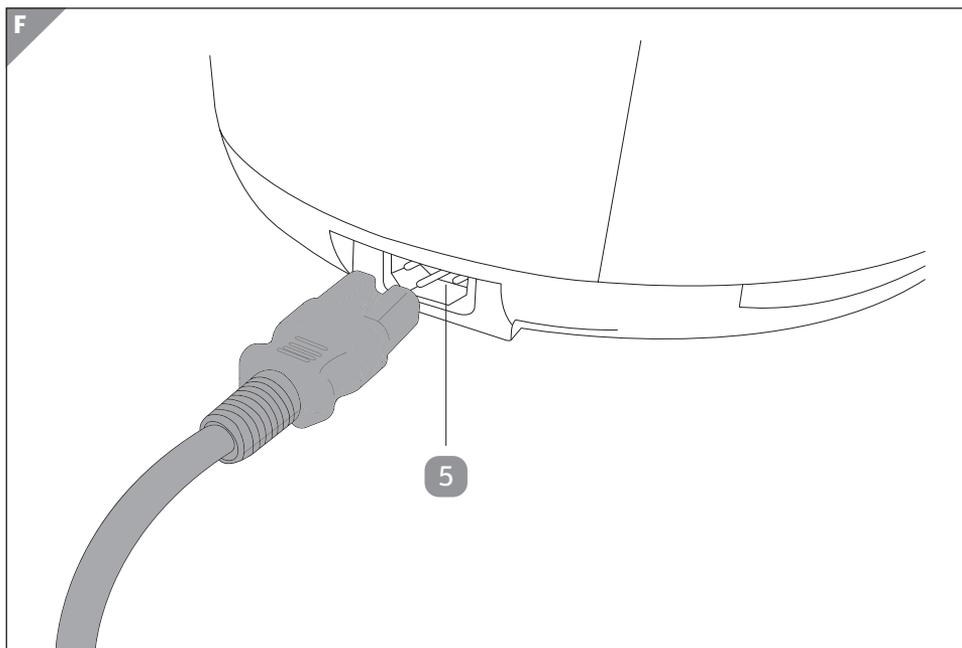
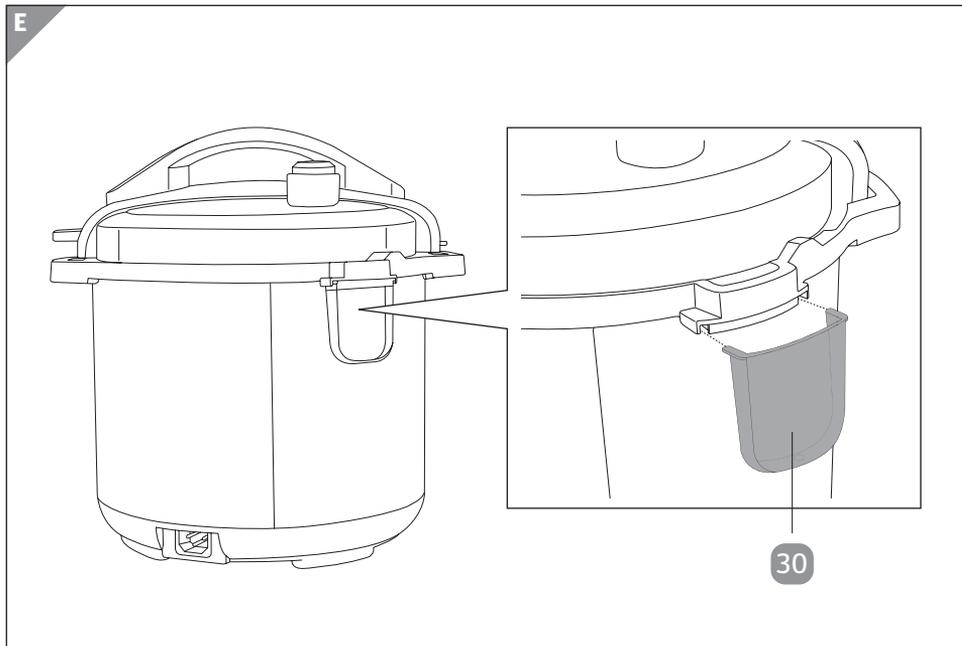


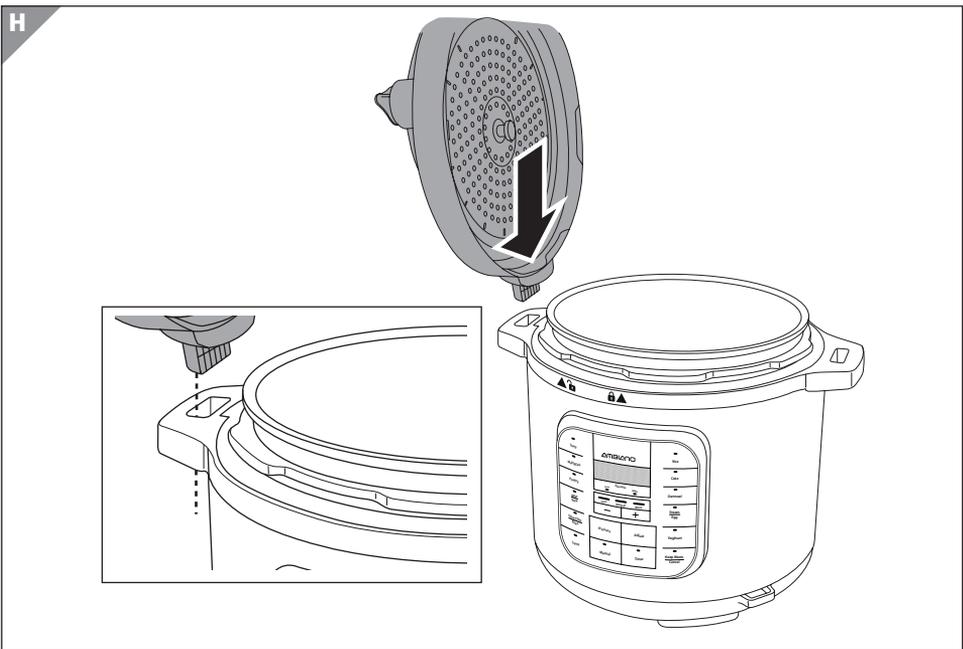
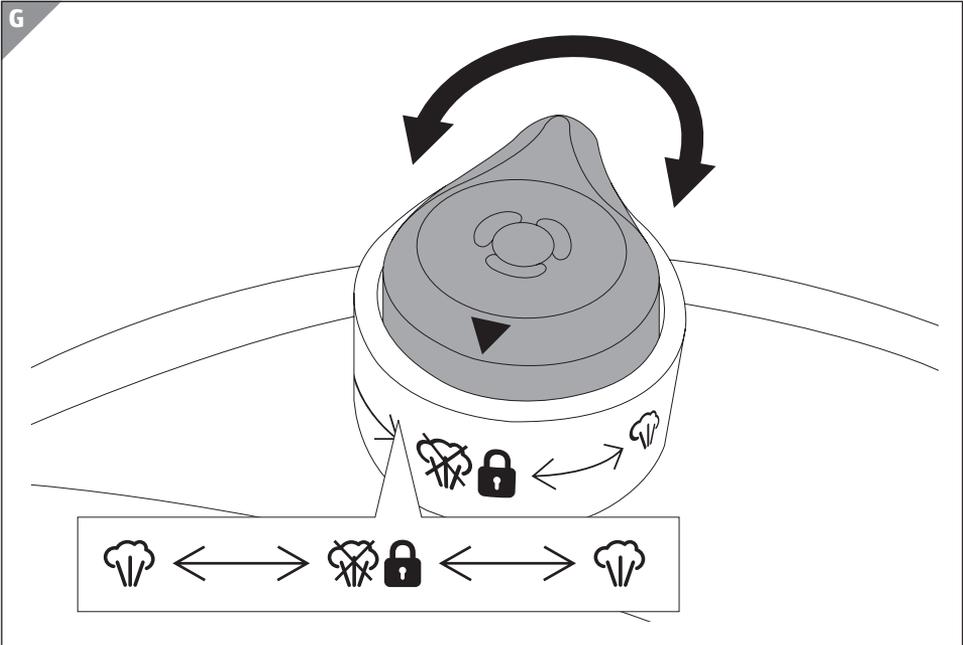
C

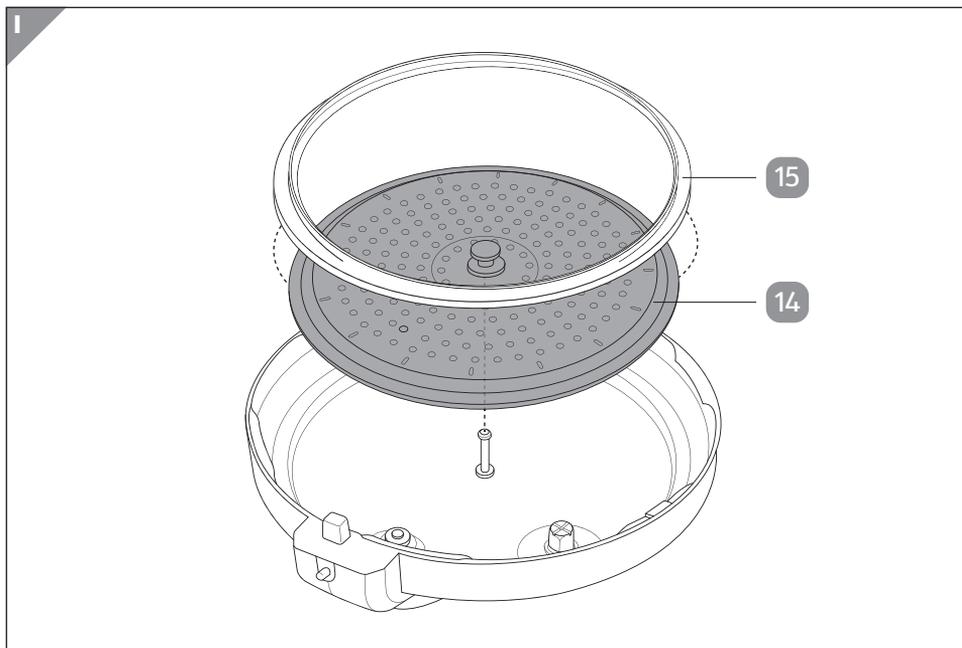


D

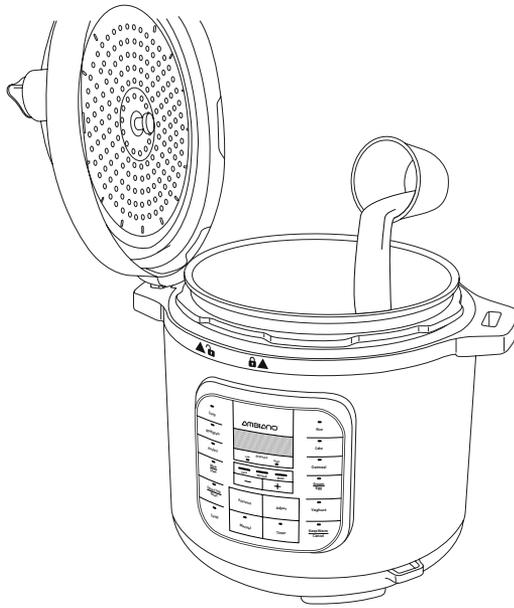








K



Sommarior

Manuale di istruzioni	2
Componenti	5
Montaggio	7
Uso	10
In generale	14
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	14
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	14
Descrizione pittogrammi	15
Sicurezza	16
Spiegazione delle avvertenze	16
Avvertenze generali per la sicurezza.....	16
Dispositivi di sicurezza della pentola a pressione	24
Prima messa in servizio	24
Controllare la pentola a pressione e il volume di consegna	24
Pulizia di base	25
Installare la pentola a pressione	25
Utilizzo	25
Chiudere il coperchio.....	26
Ciclo di prova	27
Programma di cottura e selezione dei tasti.....	28
Avvio ritardato	29
Uso con pressione	30
Uso senza pressione	32
Tenere in caldo	34
Tabella dei problemi	34
Codici di errore	37
Pulizia	38
Conservazione	39
Dati tecnici	40
Dichiarazione di conformità	40
Smaltimento	41
Smaltimento dell'imballaggio	41
Smaltimento degli apparecchi dismessi.....	41
Informativa sulla privacy	42
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	43

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Il presente manuale di istruzioni appartiene a questa pentola a pressione elettrica (di seguito denominata solo "pentola a pressione"). Contengono informazioni importanti relative alla prima messa in funzione e alla manipolazione.

Prima di utilizzare la pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze per la sicurezza. L'inosservanza di queste istruzioni per l'uso può causare danni alla pentola a pressione o gravi lesioni a persone.

Conservare le istruzioni per l'uso per l'utilizzo successivo. In caso di cessione della pentola a pressione a terzi, è indispensabile fornire queste istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono conformi alle norme e ai regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Osservare anche le direttive e le leggi nazionali vigenti nel rispettivo Paese estero.

Le istruzioni per l'uso possono essere richieste nel formato PDF tramite il servizio assistenza clienti.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La pentola a pressione è destinata all'uso privato o a usi commerciali simili a quello domestico come:

- nelle cucine, per i dipendenti di negozi, uffici e altri ambienti commerciali;
- nelle aziende agricole;
- da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali simili;
- nei bed & breakfast.

Utilizzare la pentola a pressione solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni materiali e anche a persone. La pentola a pressione non è un giocattolo.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio o scorretto.

Descrizione pittogrammi

I seguenti simboli e parole di avvertenza vengono utilizzati in questo manuale, sulla pentola a pressione o sulla confezione.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Prima del primo uso della pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare queste ultime come riferimento futuro.



Utilizzare la pentola a pressione solo in ambienti chiusi.



Aumentare il tempo di cottura



Diminuire il tempo di cottura



Display: Tenere in caldo



Display: Programma



Coperchio aperto



Coperchio chiuso



Valvola a pressione aperta



Valvola a pressione chiusa

Sicurezza

Spiegazione delle avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e parole chiave di avvertenza.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o una lesione grave.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza una lesione lieve o media.



Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce informazioni utili sull'assemblaggio o sul funzionamento.

Avvertenze generali per la sicurezza



Pericolo di lesioni!

Un'installazione elettrica difettosa, una tensione di rete eccessiva o un funzionamento errato possono causare scosse elettriche.

- Utilizzare la pentola a pressione solo in base all'uso previsto.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro.
- Collegare la pentola a pressione esclusivamente in ambienti chiusi e solo a una presa di corrente 220-240 V~ correttamente installata.

-
- **ATTENZIONE!** Per evitare il rischio di un ripristino accidentale del limitatore della temperatura di sicurezza, il dispositivo non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer o un altro sistema di controllo a distanza, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo.
 - Collegare la pentola a pressione solo a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterla scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
 - Non azionare la pentola a pressione se vi sono danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono guasti.
 - Se il cavo di alimentazione della pentola a pressione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona tecnicamente qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
 - Non aprire l'alloggiamento e lasciare che la riparazione venga effettuata da personale qualificato. Per farlo, contattare l'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia. La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni, modifiche, collegamenti impropri o operazioni errate effettuati dal cliente stesso.
 - Per le riparazioni devono essere utilizzate solo parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio. Questa pentola a pressione contiene parti elettriche e meccaniche essenziali per la protezione contro le fonti di pericolo.
 - Collegare sempre prima il cavo di alimentazione alla pentola a pressione. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
 - Non utilizzare la pentola a pressione con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
 - Non immergere l'unità di base della pentola a pressione, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.

- Assicurarsi che la pentola a pressione non venga a contatto con la pioggia durante l'uso e la conservazione.
- Non toccare mai la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Non eseguire altre attività sulla pentola a pressione durante il funzionamento (come ad es. la pulizia).
- Non staccare mai la spina dalla presa tirandola per il cavo di rete, bensì prendere sempre la spina di alimentazione in mano.
- Non utilizzare mai il cavo di rete come manico di trasporto.
- Tenere la pentola a pressione, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare inciampi.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione con una prolunga.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non poggiarlo su spigoli vivi.
- Utilizzare la pentola a pressione solo in ambienti chiusi. Non utilizzarla mai in ambienti umidi.
- Non posizionare la pentola a pressione vicino a contenitori di gas, bruciatori elettrici o fornelli caldi.
- Non riporre mai la pentola a pressione in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai la pentola a pressione se è caduta in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina di alimentazione.
- Assicurarsi che i bambini non introducano oggetti nella pentola a pressione.
- Scollegare sempre la pentola a pressione dall'alimentazione elettrica quando la si lascia incustodita, quando si verifica un guasto e prima di montarla, smontarla o pulirla.

- Spegner e scollegare sempre la pentola a pressione dall'alimentazione elettrica prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Utilizzare la pentola a pressione solo su una superficie fissa. Non coprire le fessure di ventilazione sul lato inferiore della pentola a pressione.
- Quando non si utilizza la pentola a pressione, staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. La pentola a pressione è completamente spenta solo quando viene staccata dalla corrente.
- Utilizzare la pentola a pressione solo con il contenitore in dotazione!
- Non appoggiare alcun oggetto sulla pentola a pressione.



Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non collocare oggetti metallici o infiammabili nel contenitore della pentola a pressione.



Pericoli per bambini e persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, soggetti con parziali disabilità, persone anziane con abilità fisiche e/o mentali ridotte) o con mancanza di esperienza e competenze (ad esempio, bambini più grandi).

- Questa pentola a pressione non deve essere usata dai bambini. Tenere i bambini lontano dalla pentola a pressione e dal cavo di collegamento.

- La pentola a pressione può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenza, se sono supervisionate o istruite nell'uso sicuro della pentola a pressione e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con la pentola a pressione.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Non lasciare incustodita la pentola a pressione e non svolgere altre attività durante il suo funzionamento.
- Non far giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero intrappolarsi e rimanere soffocati.
- Tenere la pentola a pressione lontana dalla portata di animali domestici.
- Avvisare anche gli altri utenti dei pericoli!



Pericolo di lesioni!

- Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola a pressione e la valvola a galleggiante non siano intasate.
- Non usare la pentola a pressione vicino ai bambini.
- La pentola a pressione non deve essere usata da persone che non conoscono i requisiti e le precauzioni necessarie per la cottura a pressione.
- Non mettere mai la pentola a pressione nel microonde o nel forno.
- Non muovere la pentola a pressione durante il funzionamento.
- Non muovere mai la pentola a pressione quando è sotto pressione.
- Non spostare mai la pentola a pressione se contiene liquidi caldi.

-
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima del funzionamento con alta pressione.
 - Non toccare mai le superfici calde e utilizzare solo i manici **2** e **9** forniti per l'apertura e il trasporto. Se necessario, utilizzare guanti speciali resistenti al calore.
 - Non tentare mai di aprire il coperchio quando la pentola a pressione è sotto pressione. Non forzare mai l'apertura del coperchio.
 - Aprire il coperchio solo quando la pressione della pentola a pressione è stata completamente scaricata tramite la valvola a pressione e la pentola a pressione si è raffreddata.
 - Non utilizzare la pentola a pressione se è vuota. Senza liquidi, il dispositivo può essere danneggiato. Riempire sempre la pentola a pressione di liquido almeno fino alla tacca minima (2 cups).
 - Non riempire troppo la pentola a pressione. Un riempimento eccessivo può intasare la valvola a pressione e la valvola a galleggiante.
 - Non riempire mai la pentola a pressione più di 2/3 della sua capacità. Quando si preparano alimenti il cui volume aumenta in cottura, come il riso o le verdure disidratate, non superare la metà della capacità.
 - Non utilizzare il contenitore su un fornello o su un piano di cottura a gas. Il contenitore è progettato per essere usato solo con questa pentola a pressione.
 - Quando si cucina la carne con la pelle (ad es. il pollo), la pelle potrebbe gonfiarsi. In questo caso, non forare direttamente la carne. Gli schizzi di grasso potrebbero causare ustioni.
 - Se il contenuto è molle, la pentola a pressione deve essere scossa delicatamente prima di aprirla per evitare che i liquidi schizzino fuori e provochino scottature.
 - Prima di ogni utilizzo, controllare che il coprivalvola, l'anello di tenuta, la valvola a pressione e la valvola a galleggiante siano montati correttamente e non siano danneggiati.
-

- Non usare la pentola a pressione per friggere cibo nell'olio.
- Se alcune parti della pentola a pressione sono chiaramente scolorite, incrinare o presentano altri segni di danneggiamento o sono deformate, devono essere sostituite con parti che corrispondono ai dati originali della pentola a pressione.
- Si noti che alcuni alimenti, come la composta di mele, i mirtili, l'orzo perlato o altri cereali, i piselli o la pasta possono formare schiuma, fare bolle e intasare la valvola a pressione. Questi alimenti non dovrebbero essere cucinati nella pentola a pressione.
- Quando si apre la valvola a pressione, tenere sempre le mani, la testa e il corpo lontano dal vapore che fuoriesce e indossare guanti speciali resistenti al calore.
- Durante la cottura, vengono rilasciati getti di vapore verticalmente dal centro della valvola a pressione. Non entrare in contatto con il vapore bollente.
- Non toccare la valvola a pressione quando la pentola a pressione è in funzione. Aprire la valvola a pressione solo dopo che il processo di cottura è terminato, per rilasciare la pressione.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento! Pericolo di incendio!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Posizionare la pentola a pressione su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare la pentola a pressione sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.
- Non posizionare mai la pentola a pressione vicino a materiale infiammabile.

-
- Non posizionare la pentola a pressione direttamente contro una parete o sotto pensili o simili, al fine di evitare l'accumulo di calore.
 - Proteggere la pentola a pressione dalla luce diretta del sole.
 - Non posizionare mai la pentola a pressione su o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, termosifoni, ecc.).
 - Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con parti che scottano.
 - Non esporre mai la pentola a pressione ad alte temperature (riscaldamento ecc.).
 - Non utilizzare più la pentola a pressione se i componenti in plastica della stessa hanno crepe o difetti o si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali adatti.
 - Utilizzare pentola a pressione solo a temperatura ambiente (ca. 10 - 25 °C).
 - Per la pulizia della pentola a pressione, non immergerla mai in acqua e non utilizzare mai un pulitore a vapore. In caso contrario, la pentola a pressione potrebbe essere danneggiata.
 - Non mettere mai liquidi o cibo direttamente nell'unità base. Utilizzare la pentola a pressione solo in combinazione con il contenitore.
 - Prima di posizionare il contenitore nell'unità di base, assicurarsi che il fondo dell'unità di base sia asciutto, pulito e privo di residui di cibo o acqua.
 - Non lasciare utensili da cucina all'interno della pentola a pressione quando è in uso (ad esempio un cucchiaio da riso o una forchetta).

Dispositivi di sicurezza della pentola a pressione

La pentola a pressione dispone di tre dispositivi di sicurezza.

Valvola a galleggiante

La valvola a galleggiante **12** controlla la pressione all'interno della pentola a pressione. Quando la pressione si accumula all'interno, la valvola a galleggiante si alza, bloccando così il coperchio **8**. Quando la valvola a galleggiante blocca il coperchio, non cercare mai di forzare l'apertura. Utilizzare la valvola a pressione per ridurre la pressione.

Perno

Il perno **13** sul coperchio **8** determina se la valvola a galleggiante può salire e blocca il coperchio. La valvola a galleggiante è sbloccata solo quando il coperchio è nella posizione corretta. Il perno è mobile. È possibile capire se il coperchio è bloccato in base alla sua posizione (vedere **fig. B**). Non appena il coperchio viene posizionato sull'unità base, **1** il perno scorre fino a sporgere per metà. Ruotando il coperchio verso la posizione di chiusura **6**, il perno si sposta un po' più in fuori. Una volta che il coperchio è completamente chiuso, il perno sposterà di nuovo per metà.

Valvola a pressione

La valvola a pressione **11** è una parte essenziale per la sicurezza della pentola a pressione e necessaria per la cottura sotto pressione. Prima della messa in funzione, assicurarsi che la valvola a pressione sia installata correttamente e pulirla regolarmente. Per evitare lesioni e danni al dispositivo, assicurarsi che la valvola a pressione non sia coperta o bloccata durante il funzionamento. Quando si apre la valvola a pressione, assicurarsi di tenere la testa, le mani e altre parti del corpo lontano dal vapore in fuoriuscita.

Prima messa in servizio

Controllare la pentola a pressione e il volume di consegna e gli accessori inclusi

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti, si rischia di danneggiare la pentola a pressione.

– Aprire con molta cautela.

1. Estrarre la pentola a pressione dalla confezione.
2. Controllare se la pentola a pressione o i singoli componenti presentano danneggiamenti. In tal caso, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi al fabbricante, contattandolo all'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia.
3. Accertarsi che l'articolo sia corredato di tutte le componenti.
4. Prima della messa in servizio è necessario pulire tutti gli accessori. Procedere come descritto nel capitolo "Pulizia".

Pulizia di base

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla pentola a pressione.
3. Pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo "Pulizia".

Installare la pentola a pressione

Posizionare la pentola a pressione in modo tale da garantire uno spazio sufficiente. Non posizionare la pentola a pressione direttamente davanti a una parete o ad altri oggetti.

1. Fissare il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione **30** all'esterno dell'unità base **1** (vedere **fig. E**).
2. Ruotare il coperchio **8** in senso orario per aprirlo  (vedere **fig. A**). Rimuovere il contenitore **28** e rimuovere l'etichetta di avvertenza dal fondo dell'unità di base.
3. Reinserire il contenitore nell'unità di base (vedere **fig. C**). Il fondo del contenitore deve toccare il pulsante di contatto **7** all'interno della pentola a pressione e premere verso il basso.
4. Inserire il cavo di alimentazione **31** nel collegamento elettrico **5** (vedere **fig. F**). Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Assicurarsi che la valvola a pressione **11** sia inserita correttamente (vedere **fig. G**).

Utilizzo



Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non riempire troppo la pentola a pressione. Osservare la marcatura all'interno del contenitore.
- Non usare utensili di metallo, poiché danneggerebbero il rivestimento antiaderente di alta qualità del contenitore. Usare la pentola a pressione solo con un cucchiaino da riso resistente al calore o un cucchiaino in legno. Per posizionare il cucchiaino, si può usare il supporto fornito per i cucchiaini da riso **6**.

Le seguenti sottosezioni spiegheranno tutte le funzioni della pentola a pressione. Il pannello di controllo **16** è diviso nelle seguenti due sezioni, che si possono selezionare come segue:

1. Selezione indiretta

Premere più volte sul pulsante **Manual** **25** per visualizzare i diversi programmi della selezione indiretta **19**.

2. Pulsanti di selezione diretta

I programmi dei pulsanti di selezione diretta **20** possono essere selezionati premendo direttamente il relativo pulsante.

Il pulsante **Slow Cook/Bean** dei pulsanti di selezione diretta **20** e anche i pulsanti **Keep Warm/Cancel** **27** sono assegnati due volte. La funzione alternativa può essere selezionata premendo due volte sul pulsante.

Chiudere il coperchio



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima del funzionamento con alta pressione.
- Non tentare mai di aprire il coperchio quando la pentola a pressione è sotto pressione. Non forzare mai l'apertura del coperchio.

- Aprire il coperchio solo quando la pressione della pentola a pressione è stata completamente scaricata tramite la valvola a pressione e la pentola a pressione si è raffreddata.
1. Posizionare il coperchio **8** sull'unità principale **1** usando il manico **9**. Assicurarsi che le marcature del coperchio e dell'unità di base coincidano (vedere **fig. B**). Il perno **13** deve trovarsi sulla parte sinistra.
 2. Per bloccare il coperchio **13**, ruotarlo in senso antiorario (vedere **fig. B**). Il perno **13** del coperchio si muoverà durante questo procedimento. Una volta che il coperchio è completamente chiuso, il perno spingerà di nuovo per metà.



Nota: Con l'aiuto della leva del coperchio **10**, il coperchio può essere inserito nel supporto per il coperchio **3** (vedere **fig. H**).

Ciclo di prova

Prima di iniziare a usare regolarmente la pentola a pressione, si deve avviare un ciclo di prova. Questo permetterà di familiarizzare con l'apparecchio e di assicurarsi che funzioni correttamente.

1. Posizionare il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e riempirlo con ca. 750 ml di acqua.
2. Chiudere bene il coperchio **8** come descritto nel capitolo "Chiudere il coperchio" (vedere **fig. B**).
3. Chiudere la valvola a pressione **11** ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).
4. Premere il pulsante **Manual** **25** 8 volte per selezionare il programma Vapore/Uova. In seguito, usando il tasto **+** **22** e **-** **21**, impostare la durata a 2 minuti. L'ora è impostata correttamente quando il display mostra **P:02**.
5. Dopo circa quattro secondi, inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.



Nota: Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione, controllare la posizione della valvola a pressione **11** e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra  (vedere **fig. G**).

6. Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente **P:02**. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

7. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici. Nel frattempo, il programma "Tieni in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il ciclo di prova premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel** (27).
8. Aprire la pentola a pressione (11) verso sinistra o destra  e far uscire il vapore. Ora è possibile rimuovere il coperchio (8).



Attenzione: Se la pentola a pressione è ancora sotto pressione, non rimuovere forzatamente il coperchio. Se necessario, rilasciare nuovamente la pressione tramite la valvola a pressione. Il coperchio deve essere facilmente rimovibile.

Il test di prova è ora completo e si può iniziare a usare la pentola a pressione.

Programma di cottura e assegnazione dei tasti

La pentola a pressione dispone di una vasta gamma di programmi di cottura preimpostati che variano molto in intensità e durata a seconda delle esigenze del cibo da cucinare. Nella seguente tabella riassuntiva è possibile trovare una lista di tutti i programmi preimpostati.

Funzione	Preimpostazione	Regolabile manualmente	less (meno)	normal (normale)	more (più)
Soup (Zuppa)	25 min.	1 - 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Multicereali)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Pollame)	25 min.	1 - 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Carne/ Stufato)	40 min.	1 - 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Riso)	12 min.	1 - 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Torta)	35 min.	1 - 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Vapore/ Uova)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.

Funzione	Preimpostazione	Regolabile manualmente	less (meno)	normal (normale)	more (più)
Slow Cook (Cottura lenta)	120 min.	60 - 360 min.	-	-	-
Bean (Fagioli)	32 min.	1 - 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Sauté)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Yogurt)	480 min.	60 - 720 min.	-	-	-
Keep Warm/ Cancel ("Tieni in caldo"/ Annulla)	-	-	-	-	-

Pulsante Pressure

Con il pulsante **Pressure** **23** si può impostare l'intensità della pressione tra **high** (alto) e **low** (basso). Una pressione maggiore aumenta la temperatura di cottura.

Pulsante Adjust

Con il pulsante **Adjust** **24** è possibile selezionare tra 3 preimpostazioni di durata **less**, **normal** e **more**.

Pulsante Manual

Con il pulsante **Manual** **25** è possibile selezionare tra i singoli programmi di cottura a pressione premendolo più volte.

Pulsante Timer

Con il pulsante **Timer** **26** è possibile impostare un ritardo. Il processo di cottura inizia dopo che il tempo impostato è trascorso.

+ Pulsante o -

Con il pulsante **+** **22** e **-** **21** è possibile estendere o accorciare la durata.

Avvio ritardato



Pericolo per la salute!

- Si raccomanda di utilizzare questa impostazione solo per gli alimenti che possono essere conservati a lungo senza refrigerazione.

- Non utilizzare questa impostazione per alimenti deperibili come carne o pesce.

L'avvio del processo di cottura può anche essere ritardato fino a 24 ore. Per eseguire l'impostazione procedere come segue:

1. Selezionare il programma desiderato come descritto nel capitolo "Uso con pressione" o "Uso senza pressione".
2. Premere il pulsante **Timer** **26** il più velocemente possibile per impostare il ritardo di avvio. L'impostazione predefinita è di dieci minuti. È possibile impostare manualmente il ritardo di avvio in incrementi di dieci premendo più volte o tenendo premuto il pulsante **Timer**. Dopo quattro secondi, il timer inizierà il conto alla rovescia.
3. Il programma selezionato si avvierà dopo la scadenza del timer.

Uso con pressione



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Soup (Zuppa)	Less	Zuppa senza carne	A causa della mancanza di movimento di ebollizione nel processo di cottura a pressione, la zuppa rimane limpida.
	Normal	Zuppa con carne	
	More	Brodo di ossa	
Multigrain (Multicereali)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Poultry (Pollame)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne. Se si preparano mezzi polli o altri prodotti di pollame che devono rimanere croccanti, inserire prima la griglia 29 nel contenitore 28 , in modo che il cibo non sia permanentemente coperto dal suo stesso grasso.
	Normal	Sezioni, petto	
	More	Pezzo, mezzo pollo, coscia	

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Meat/Stew (Carne/ Stufato)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne.
	Normal	Stufato	
	More	Gulasch, involtini, arrostiti (brasati)	
Rice (Riso)	Less	Tenero ma al dente	Per risultati migliori, usare riso sfuso. Se si desidera usare il riso da un sacchetto di cottura, aprire il sacchetto e versare il contenuto con un misurino nel contenitore. Per ogni misurino di riso, è necessario aggiungere 1 ½ misurini di acqua (vedere fig. K).
	Normal	Al dente ottimale	
	More	Cottura tenera	
Cake (Torta)	Less	Torta soffice	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della torta.
	Normal	Torta umida	
	More	Cheesecake	
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Steam/ Egg (Vapore, Uova)	Less	Verdura	Riempire il contenitore 28 con ca. 700 di acqua. Inserire la griglia 29 nel contenitore in modo che l'alimento scelto sia sopra il livello dell'acqua.
	Normal	Pesce e frutti di mare	
	More	Carne	
Bean (Fagioli)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza dei fagioli.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	

Esempio di impiego

1. Inserire il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.



Nota: Se è stato selezionato il programma **Steam/Egg**, versare prima ca. 700 ml di acqua nel contenitore. Poi inserire la griglia nel contenitore in modo che il cibo non si trovi nell'acqua (vedere **fig. D**).

2. Chiudere bene il coperchio **8** come descritto nel capitolo "Chiudere il coperchio" (vedere **fig. B**).
3. Chiudere la valvola a pressione **11** ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).

4. Tramite il pulsante **Manual** 25 selezionare il programma desiderato. Il relativo LED 17 segnala la selezione corrente.
5. Tramite il pulsante **Adjust** 24 selezionare la giusta impostazione della durata. Per maggiori informazioni, si prega di fare riferimento alla tabella qui in alto.
6. Infine impostare tramite i tasti **+** 22 e **-** 21 la durata desiderata.
7. Dopo circa quattro secondi, inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.



Nota: Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione 11, controllare la posizione della valvola a pressione e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra  . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).

8. Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

9. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici. Nel frattempo, il programma "Tieni in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il ciclo di prova premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel** 27.
10. Aprire la pentola a pressione 11 verso sinistra o destra e far uscire il vapore . Ora è possibile rimuovere il coperchio 8.



Attenzione: Se la pentola a pressione è ancora sotto pressione, non rimuovere forzatamente il coperchio. Se necessario, rilasciare nuovamente la pressione tramite la valvola a pressione. Il coperchio deve essere facilmente rimovibile.

11. Il ciclo di cottura è ora completo e si può iniziare a usare la pentola a pressione.

Uso senza pressione



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Slow Cook (Cottura lenta)	-	-	Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante questo processo.
Sauté (Sauté)	Less	Far sobbollire, addensare, far bollire i liquidi	Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante questo processo.
	Normal	Soffriggere	
	More	Friggere o rosolare la carne in padella	
Yoghurt (Yogurt)	-	-	Impostare manualmente la durata.

Cottura lenta o sauté

1. Inserire il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.
2. Assicurarsi di lasciare il coperchio **8** aperto durante questo processo di cottura.
3. Selezionare il programma.
4. Tramite il pulsante **Adjust 24** selezionare la giusta impostazione della durata. Per maggiori informazioni, si prega di fare riferimento alla tabella qui in alto.
5. Infine impostare tramite i tasti **+ 22** e **- 21** la durata desiderata.
6. Dopo circa quattro secondi, inizia la fase di riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.
7. Una volta raggiunta la temperatura necessaria, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

8. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici.
9. Nel frattempo, il programma "Tenere in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il processo di tenuta in caldo premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel 27**.
10. Il processo di cottura è ora completo.

Yogurt

1. Versare il latte pastorizzato nel contenitore a una temperatura di circa 46 °C **28**. Se necessario, controllare la temperatura con un termometro.

2. Ora aggiungere i fermenti lattici selezionati o lo yogurt.
3. Infine inserire il contenitore nell'unità di base **1** e chiudere il coperchio come descritto nel capitolo "Chiudere il coperchio".
4. Avviare il programma tramite il pulsante **Yoghurt 20**.

Tenere in caldo



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

La pentola a pressione dispone di una funzione di mantenimento in caldo. Questa funzione si avvia automaticamente dopo ogni programma, ma può anche essere avviata manualmente. Per fare ciò, premere il pulsante **Keep Warm/Cancel 27**. Sul display appare il simbolo  e si avvia il processo di mantenimento in caldo. Terminare il processo di tenuta in caldo premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel**.

Per motivi di sicurezza, la funzione di mantenimento in caldo si spegne automaticamente dopo 24 ore. Tuttavia, si raccomanda di non usare la funzione di mantenimento in caldo per più di cinque ore altrimenti il piatto potrebbe risultare asciutto.

Tabella dei problemi

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare delle lesioni.

- Non effettuare alcuna riparazione autonoma sulla pentola a pressione. Affidare le riparazioni ai professionisti.
- Per eventuali guasti/anomalie qui non elencati, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Errore	Causa	Soluzione
Il coperchio 8 non si chiude.	Il coperchio non è nella posizione giusta.	Allineare il coperchio come descritto nel capitolo "Chiudere il coperchio".
Il coperchio 8 si chiude a fatica.	L'anello di tenuta 15 non è inserito correttamente.	Inserire l'anello di tenuta come descritto nel capitolo "Pulizia".
	La valvola a galleggiante 12 è bloccata.	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo.
Il coperchio 8 si apre a fatica.	La pentola a pressione è sotto pressione.	Far uscire il vapore aprendo la valvola a pressione 11 .
	La valvola a galleggiante 12 è bloccata.	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo.
Il vapore esce dal lato del coperchio 8 .	L'anello di tenuta 15 non è inserito o non è inserito correttamente.	Inserire l'anello di tenuta come descritto nel capitolo "Pulizia".
	La pentola a pressione è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.
	Sono presenti residui di cibo sull'anello di tenuta.	Pulire l'anello di tenuta.
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.

Errore	Causa	Soluzione
Il vapore esce dalla valvola a galleggiante 12 per più di 2 minuti.	La valvola a pressione 11 si trova nella posizione errata.	Ruotare la valvola a pressione nella posizione corretta (vedere fig. G).
	Vi sono residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante.	Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante.
	La guarnizione della valvola a galleggiante è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.
La valvola galleggiante non sale.	Sono presenti troppo pochi ingredienti o troppo poca acqua nel contenitore 28 .	Riempire un po' di più il contenitore.
	La valvola a galleggiante è bloccata dal fermo del coperchio (perno 13).	Chiudere completamente il coperchio.
Il vapore esce costantemente dalla valvola a pressione 11 .	La valvola a pressione non è in posizione di bloccaggio   .	Ruotare la valvola a pressione in posizione di bloccaggio   .
	La valvola a pressione non funziona.	Contattare il servizio clienti.
Il display 18 non funziona.	Il cavo di alimentazione 31 non è collegato correttamente.	Collegare il cavo di alimentazione.
	Il fusibile elettrico della pentola a pressione è saltato.	Contattare il servizio clienti.
Il riso è cotto solo a metà o è troppo duro.	C'è troppo poca acqua.	Il rapporto di quantità di riso crudo e di acqua deve essere regolato.
Il riso è cotto solo a metà o è troppo duro.	Il coperchio è stato aperto troppo presto.	Tenere il coperchio chiuso 8 per altri cinque minuti dopo la fine del processo di cottura.
Il riso è troppo morbido.	È stata inserita troppa acqua.	Il rapporto di quantità di riso crudo e di acqua deve essere regolato.

Errore	Causa	Soluzione
Dalla pentola a pressione si sentono occasionalmente ticchettii o scricchiolii.	Si tratta di normali rumori di funzionamento.	/
	L'interno dell'unità di base 1 e/o il pulsante di contatto 7 è/sono bagnato/i o umido/i.	Asciugare l'interno dell'unità di base e del contenitore 28 prima dell'utilizzo.

Codici di errore

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare delle lesioni.

- Non effettuare alcuna riparazione autonoma sulla pentola a pressione. Affidare le riparazioni ai professionisti.
- Per eventuali guasti/anomalie qui non elencati, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Errore	Causa	Soluzione
Il display 18 mostra E1 .	Il sensore di temperatura è guasto (non può essere rilevato).	Riavviare la pentola a pressione. Riempire il contenitore 28 con ca. 750 ml di acqua e riavviare il processo. Se l'errore dovesse persistere, contattare il servizio clienti.
Il display 18 mostra E2 .	Sensore di temperatura guasto (corto circuito).	
Il display 18 mostra E3 .	La pressione operativa non è stata raggiunta durante la fase di preriscaldamento.	
	Il contenitore 28 si è surriscaldato.	
	La temperatura è troppo alta perché il contenitore non è inserito.	
Il display 18 mostra E3/4 .	Il sensore di pressione è guasto.	

Pulizia



Pericolo di corto circuito!

L'acqua o gli altri liquidi penetrati nell'alloggiamento possono causare un cortocircuito.

- Non immergere mai l'unità di base **1** della pentola a pressione in acqua o in altri liquidi.
- Accertarsi che non penetrino acqua o altri liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio!.
- Lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione prima di ogni pulizia.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Per evitare problemi di funzionamento, pulire la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Non impiegare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o nylon né oggetti di pulizia affilati o metallici, come coltelli, lane d'acciaio e simili. Questi possono danneggiare la superficie.
- Non inserire mai l'unità di base e il coperchio della pentola a pressione nella lavastoviglie. Ciò potrebbe causarne la distruzione.
- Pulire l'unità principale **1**, il canale per l'acqua di condensazione **4** e il coperchio **8** della pentola a pressione con un panno umido. Per la pulizia, rimuovere il coprivalvola **14** dal coperchio (vedere **fig. I**). Assicurarsi di asciugare bene tutte le parti prima dell'uso.
- Pulire il coprivalvola **14**, la griglia **29** e il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione **30** con un detersivo di uso domestico.
- Il contenitore **28** e la griglia **29** possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.
- Per evitare odori sgradevoli e lo scolorimento dell'anello di tenuta **15**, è necessario pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo della pentola a pressione. Per farlo, strofinare leggermente l'anello di tenuta con essenza di aceto, ad esempio. Poi sciacquare bene i residui di essenza di aceto sotto l'acqua corrente fredda.

Conservazione**AVVISO!****Pericolo di danneggiamento!**

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non riporre mai la pentola a pressione vicino a una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete.
- Prima della conservazione, tutti i componenti devono essere completamente asciutti.
- Riporre la pentola a pressione solo da asciutta.
- Conservare la pentola a pressione sempre in un luogo asciutto e pulito, protetto dai raggi diretti del sole e lontano dalla portata dei bambini.
- Gli accessori della pentola a pressione, così come il cavo di alimentazione possono essere conservati comodamente all'interno dell'unità di base.
- A tale scopo, utilizzare la confezione originale.

Dati tecnici

Modello:	PC 160
Tensione di rete:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1000-1200 W
Pressione di lavoro bassa:	40 kpa
Pressione di lavoro alta:	65 kpa
Pressione massima ammissibile:	115 kpa
Dimensioni (L × P × A):	ca. 300 × 340 × 350 mm
Peso:	ca. 5,6 kg
Capienza:	ca. 5,68 litri
Avvio ritardato:	24 ore; regolabile in intervalli di 10 minuti
Tempo di cottura:	1 minuto – 12 ore
Classe di protezione:	I
Protezione da surriscaldamento:	sì
Lunghezza del cavo:	ca. 130 cm

Con riserva di modifiche tecniche.

Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta attraverso l'indirizzo indicato nel certificato di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio in base al tipo di materiale. Gettare il cartone insieme alla carta, le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento degli apparecchi dismessi

(In base a quanto applicabile nell'Unione Europea e in altri Paesi europei con sistemi per la raccolta differenziata di materiali riciclabili)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Quando la pentola a pressione non è più utilizzabile, ogni consumatore è **obbligato per legge a differenziare i rifiuti di apparecchiature da quelli domestici** e a consegnarli, ad esempio, presso un centro di raccolta nel proprio Comune / quartiere. Si garantisce così il riutilizzo di vecchie apparecchiature, impedendo ripercussioni negative sull'ambiente. Pertanto, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo qui riportato.

Informativa sulla privacy

Elaborazione della garanzia ai sensi dell'art. 13 GDPR

Gentile cliente,

La informiamo che la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, in quanto titolare del trattamento, tratterà i Suoi dati personali. Per questioni relative alla protezione dei dati, potrà contattare il nostro responsabile della protezione dei dati, raggiungibile presso la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, gdp@monolith-gmbh.com. Il trattamento dei Suoi dati ai fini di elaborazione della garanzia si basa sul contratto di vendita che Lei ha concluso con noi.

I Suoi dati saranno trasferiti alla PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Germania per l'elaborazione della garanzia. Conserveremo i Suoi dati personali per un massimo di 10 anni.

Nei nostri confronti avrà il diritto di accedere ai Suoi dati personali interessati e il diritto di rettifica, cancellazione e limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al trattamento e alla portabilità dei dati.

Il trattamento dei Suoi dati è necessario ai fini di elaborazione della garanzia; senza questi dati necessari, non potremmo procedere ad elaborare la garanzia.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio** o **accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.*

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.*

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.it.



*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



IT

Produttore:

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
GERMANIA

ASSISTENZA POST-VENDITA

817617



IT

045 7860460



service@protel-service.com

MODELLO:
PC 160

09/2022

3

**ANNI DI
GARANZIA**