

- D** Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit, diese Anleitung aufzubewahren.
- UK** It is necessary to retain these instructions, in case there are any queries, complaints or warranty claims.
- F** Il est nécessaire de conserver cette notice en cas de questions, de réclamations et pour faire valoir la garantie.
- I** Conservare le presenti Istruzioni per l'uso per eventuali quesiti, reclami e richieste di garanzia.



ELO-Stahlwaren

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstraße 20
D-55595 Spabrücken · Germany



Telefon: +49 (0) 6706 – 914 0
Fax: +49 (0) 6706 – 914 222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

SCHNELLKOCHTOPF-ANLEITUNG



Pressure Cooker Instructions

Notice d'utilisation autocuiseur

Istruzioni della pentola a pressione



Praktika Plus XS ASC18 (2.7 l, 3.2 l)

Praktika Plus XL Set 5tlg. ASC22 (3.0 l, 6.0 l)

Praktika Plus XL 6 Liter ASC22 (6.0 l)

Praktika Plus XL 6 Liter mit Einsatz u. Standfuß ASC22 (6.0 l)

D

UK

F

I

Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Indice

Seite	Inhalt	D
04	Einleitung	
04-06	Bestimmungsgemäße Verwendung und wichtige Vorsichtsmaßnahmen	
06	Abbildung und Lieferumfang	
07	Sicherheit	
08	Gebrauchsanleitung / Hinweise zum energiesparenden Kochen	
09-10	Topf schließen	
10-11	Dünsteinsatz und Standfuß (optional) / Beginn des Kochvorganges	
11-12	Topf öffnen/Achtung	
12	Reinigen des Sicherheitsventils	
13	Herausnehmen und Reinigen des Druckregelungsventils	
13-14	Pflege und Instandhaltung / Aufbewahrung / Allgemeine Hinweise	
14-15	Gesundheitshinweis / Warnhinweise / Was tun wenn...	
15-17	Garzeitentabellen	
60	Wichtiger Hinweise / Garantie	
61	Konformitätserklärung	

Page	Content	UK
18	Introduction	
18-20	Proper Use and Important Safety Precautions	
20	Figure and Scope of Delivery	
21	Safety	
22	Instructions for Use / Tips for Energy-Saving Cooking	
23-24	Closing the Pressure Cooker	
24-25	Steamer Insert and Stand (optional) / Starting Cooking	
25-26	Opening the Pressure Cooker / Attention	
26-27	Cleaning the Safety Valve / Removing and Cleaning the Pressure Regulating Valve	
27	Care and Maintenance / Storage / General Information	
28	Health and Warning Information / What to do if...	
29-31	Table of Cooking Times	
62	Important Note / Guarantee	
63	Declaration of Conformity	

Page	Contenu	F
32	Introduction	
32-34	Utilisation conforme et mesures importantes de sécurité	
34	Illustration et contenu de la livraison	
35	Sécurité	
36	Notice d'utilisation/ Informations pour une cuisson économique en énergie	
37-38	Fermeture de l'autocuiseur	
38	Panier de cuisson et pied (optionnel) / Début de la cuisson	
39-40	Ouverture de l'autocuiseur / Attention	
40	Nettoyage de la soupape de sécurité	
41	Retrait et nettoyage la soupape de régulation de la pression	
41	Entretien et maintenance / Stockage / Informations générales	
42-43	Avertissement sanitaire / Avertissements / Comment faire...	
43-45	Tableau des temps de cuisson	
64	Informations importantes / Garantie	
65	Déclaration de conformité	

Pagina	Contenuto	I
46	Introduzione	
46-48	Uso previsto e precauzioni importanti / Illustrazioni e specifiche della fornitura	
49	Sicurezza	
50	Istruzioni per l'uso / Consigli per la cottura a risparmio energetico	
51-52	Chiusura della pentola	
52-53	Inserito per il vapore e supporto (opzionale) / Inizio della cottura	
53-54	Aprire la pentola / Attenzione	
54	Pulizia della valvola di sicurezza	
55	Rimuovere e pulire la valvola di controllo della pressione	
55-56	Manutenzione e cura / Conservazione / Informazioni generali	
56-57	Avvertenze sulla salute / Avvertenze / Che cosa fare...	
57-59	Tabelle dei tempi di cottura	
66	Informazioni importanti / Garanzia	
67	Dichiarazione di conformità	

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres neuen Schnellkochtopfes. Mit diesem Schnellkochtopf haben Sie nun die Möglichkeit, durch die beiden optimalen Techniken des verkapselten Sandwichbodens und dem System des Deckels, Ihre Nahrung optimal zuzubereiten. Trotz des schnellen Garens werden alle Vitamine, Mineralstoffe und der Geschmack erhalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung und wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln.

Er dient zum Schnelligaren von Lebensmitteln durch erhöhten Druck und ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt zum Ausschluss der Herstellerhaftung.

Bitte beachten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Lesen Sie sich alle Anweisungen durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Nutzen Sie gegebenenfalls einen Handschutz.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Schnellkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn auf den Herd stellen. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.

- Öffnen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Schnellkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
- Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher.
- Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind (Elektro, Gas, Glaskeramik, Induktion):



- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Schnellkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.

- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Halten Sie Verpackungs- und Schutzfolien von Kindern fern, es besteht Erstickungsgefahr
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Geben Sie bei Weitergabe des Schnellkochtopfes an Dritte immer die Anleitung mit.

Abbildung und Lieferumfang

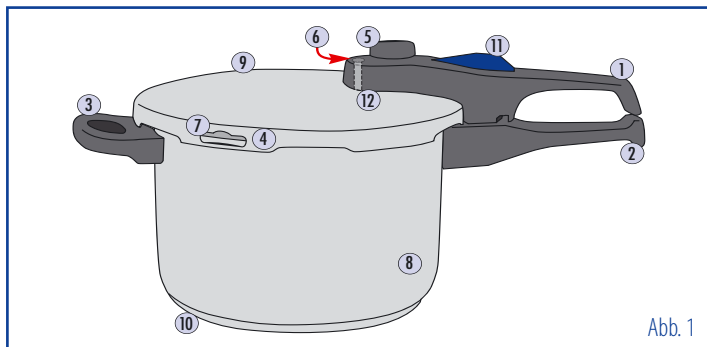


Abb. 1

- | | |
|-------------------------|--|
| ① Deckelstiel | ⑧ Topf |
| ② Topfstiel | ⑨ Deckel |
| ③ Gegengriff | ⑩ Kapselboden |
| ④ Gummidichtung (innen) | ⑪ Entriegelungsknopf |
| ⑤ Druckregelungsventil | ⑫ Silikondichtung (Deckelinnenseite) |
| ⑥ Sicherheitsventil | ⑬ Schraubenschlüssel (ohne Abb.) |
| ⑦ Sicherheitsöffnung | ⑭ Dünsteinsatz und Standfuß (optional) (ohne Abb.) |

Sicherheit

Das System des Schnellkochtopfes verleiht einen hohen Grad an Sicherheit. Es ist darauf zu achten, dass der Deckel richtig schließt, nur dann funktioniert das System. Der Topf verfügt über einen zweistufigen Druckregler, der den von Ihnen gewählten Druck reguliert, sowie über ein im Deckelgriff eingebautes Sicherheitsventil (siehe Abb. 2). Bitte beachten: Den Topf nur bis zur maximalen Füllhöhe (siehe Innenmarkierung) füllen.

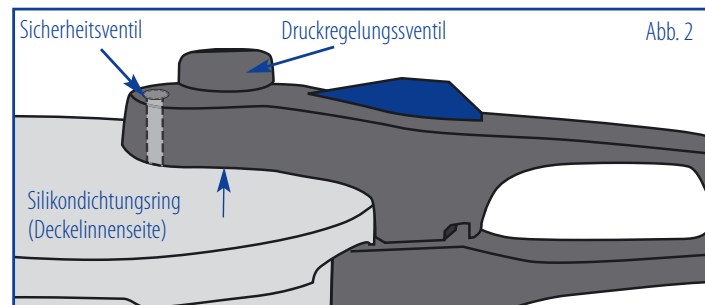


Abb. 2

Bei einem übermäßigen Druckanstieg wird die Gummidichtung durch eine Ausparung im Deckelrand (Abb. 1: ⑦), herausgedrückt und der Druck kann entweichen (siehe Abb. 3).

Alle aufgeführten Punkte (außer ⑦, ⑩ und ⑪) sind als Ersatzteile erhältlich.

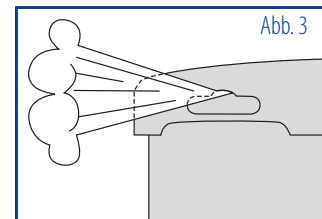


Abb. 3

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Schnellkochtopf gründlich mit heißem Wasser gereinigt, gespült und sofort abgetrocknet werden. Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Zum besseren Öffnen und Schließen des Deckels empfiehlt es sich, die Gummidichtung mit etwas Speiseöl einzufetten. Wenn im Schnellkochtopf der entsprechende Druck erzeugt werden soll, der das Garen der Speisen beschleunigt, muss dieser eine Mindestmenge an Flüssigkeit enthalten (Wasser, Brühe usw.) Bei der Zubereitung von Speisen mit starker Schaumbildung darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

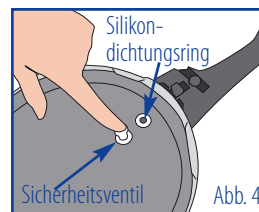
Hinweise zum energiesparenden Kochen

Um wertvolle Energie beim Kochen zu sparen, sollten Sie folgende Tipps beachten:

- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des Topfes größer ist als die Herdplatte, nicht umgekehrt; dies kann bis zu 15% Energie einsparen.
- Nutzen Sie die Töpfe wenn möglich immer mit Deckel, dies spart bis zu 20% Energie.
- Nutzen Sie die Nachwärme von Elektro-Kochplatten. Schalten Sie ca. 10 Minuten vor Garende ab. Dies kann bis zu 10% der Energie einsparen.

Kochzonendurchmesser:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 18 cm	Ø 22 cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø 14,0 cm	Ø 18,0 cm

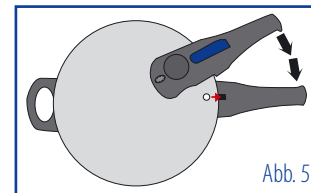
Topf schließen



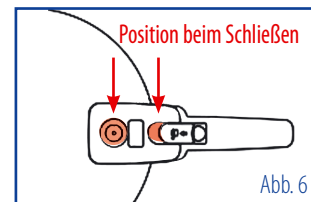
Bitte überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen vor dem Schließen des Topfes.

Die Öffnung des Druckregelungsventils (siehe Abb. 2) muss sauber sein. Das Sicherheitsventil darf nicht verklemmt sein. Überprüfen Sie es, indem Sie auf der Unterseite des Deckels mit dem Finger auf den Stöpsel des Sicherheitsventils drücken (Abb. 4).

Lässt sich der Stöpsel nach innen drücken, so funktioniert das Sicherheitsventil korrekt. Wenn der Stöpsel nicht nachgibt und verklemmt ist, muss er gelockert und gereinigt werden, wie auf Seite 12 beschrieben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und zwar so, dass die Markierung auf dem Topfstiel (schwarzer Punkt) mit der Markierung (silberner Punkt) auf dem Deckel in einer Linie liegt (siehe Abb. 5). Drücken Sie anschließend den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn, bis beide Stiele übereinanderstehen, sodass der Entriegelungsknopf hörbar einrastet.



Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt verriegelt ist und sich der Entriegelungsknopf in der hinteren Position befindet (siehe Abb. 6). Wenn die Nase des Entriegelungsknopfes nicht mehr zu sehen ist, ist der Deckel korrekt verriegelt. Nun ist der Schnellkochtopf optimal verschlossen.



Stellen Sie nun am Druckregelungsventil den gewünschten Druck ein (Druckregelungsventil zum Verstellen nach unten drücken). Das Dreiecksymbol auf dem Druckregelungsventil muss auf das entsprechende Symbol zeigen: Hoher Druck (II), niedriger Druck (I) (siehe Abb. 7)

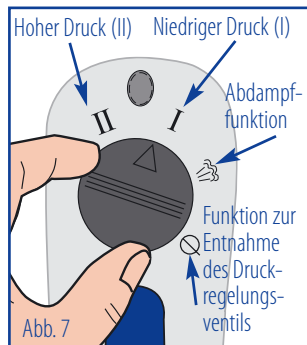
Dünsteinsatz und Standfuß (optional)

Der Einsatz sorgt dafür, dass Gemüse, Fisch oder anderes empfindliches Gargut nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, sondern im Dampf gart.

- Geben Sie die vorgeschriebene Mindestfüllmenge an Flüssigkeit direkt auf den Topfboden.
- Stellen Sie den Standfuß auf den Boden des Topfes und platzieren Sie den Dünsteinsatz auf dem Standfuß. Die Nahrungsmittel sollten nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Füllen Sie nun den Dünsteinsatz. Der Topf darf nur zu max. 2/3 gefüllt sein, damit genügend Abstand zu Deckel und Ventil ist.

Beginn des Kochvorganges

Wir empfehlen, bei Beginn des Kochvorganges die Energiequelle auf den höchsten Punkt zu stellen, damit im Topf so schnell wie möglich der gewünschte Druck erreicht wird. Bitte beachten Sie, dass Sie den Schnellkochtopf nicht über die im Innenbereich angegebene Füllhöhe („Maximum“) befüllen. Das Gargut könnte sonst beim Kochen das Ventil beschmutzen. Das Sicherheitsventil wird durch den Druck, der im Topf entsteht, nach oben gedrückt und blockiert den Entriegelungsknopf. Der unter Druck stehende Topf kann nicht geöffnet werden. Sobald Dampf aus dem Druckregelungsventil austritt, bedeutet dies,



dass im Schnellkochtopf genügend Druck vorhanden ist. Sie können nun die Wärmequelle kleiner stellen, sodass der Druck jedoch erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht (Es sollte dann nur noch ein leichtes Zischen zu hören sein). Von diesem Zeitpunkt an wird die Garzeit gemessen.

Topf öffnen

Schalten Sie zuerst die Energiezufuhr ab und reduzieren den Druck.

ACHTUNG:

Öffnen Sie den Topf nicht, solange das Sicherheitsventil nicht gesunken ist. Der Topf steht noch unter Druck. Beim Öffnen des Topfes tragen Sie bitte Handschuhe, um Verletzung zu vermeiden.

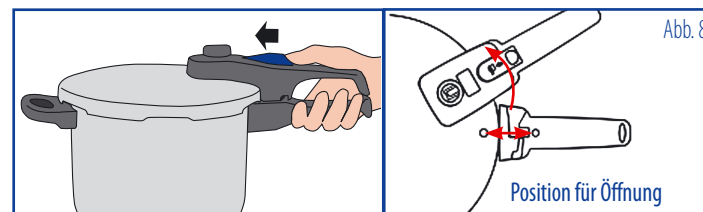
Bei breiigen Lebensmitteln, wie z. B. Reisbrei, Suppen, Eintöpfen usw., sollte der Topf vor der Öffnung leicht geschüttelt werden, damit die Luftblasen beseitigt werden und keine Flüssigkeit herausspritzt.

DEN DECKEL NIE GEWALTSAM ÖFFNEN!

Es gibt drei Öffnungsmethoden, den Deckel zu öffnen:

(1) Langsame Abkühlung:

Schalten Sie die Energiezufuhr ab. Lassen Sie der Topf normal an der Luft abkühlen, bis das Sicherheitsventil sinkt. Dann können Sie den Deckel öffnen, indem Sie den Entriegelungsknopf vorwärts schieben und den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die beiden O-Markierungen sich aufeinander richten (siehe Abb. 8).



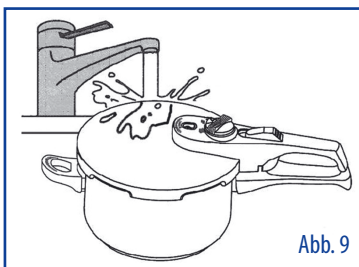


Abb. 9

(2) Schnelle Abkühlung:

Stellen Sie den Dampfdruckkochtopf unter den Wasserhahn, spülen Sie den Topf langsam mit Kaltwasser, bis das Sicherheitsventil sinkt (siehe Abb. 9). Dann kann der Deckel wie beschrieben geöffnet werden (siehe Abb. 8).

Bemerkung: Spülen Sie den Topf

nicht zu stark, um zu vermeiden, dass Wasser über das Sicherheitsventil oder/und Druckregelventil in den Topf hinein gelangt.

(3) Abdampfen:

Hierzu das Dreieckssymbol auf dem Druckregelungsventil langsam in die Position  (Abb. 7) drehen und warten bis kein Dampf mehr austritt. ACHTUNG: Der austretende Dampf ist sehr heiß, bitte die Hände nicht über das Ventil halten und warten bis kein Dampf mehr austritt. Erst wenn sich das Sicherheitsventil gesenkt hat, lässt sich der Deckel öffnen. Diese Variante ist nicht für schäumende oder breiige Speisen (wie Suppen, Eintöpfe, Hülsenfrüchte und Teigwaren) geeignet.

Reinigen des Sicherheitsventils

Zum Reinigen des Sicherheitsventils muss die Sockelschraube gelöst werden (siehe Abb. 10). Danach kann das Sicherheitsventil herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Schraubenschlüssel.

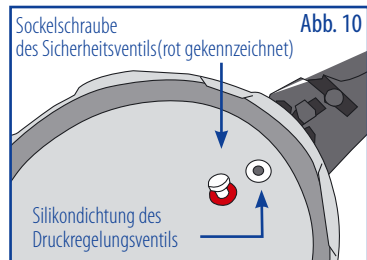


Abb. 10

DAS SICHERHEITSVENTIL DARF NICHT ZERLEGT WERDEN!

Herausnehmen und Reinigen des Druckregelungsventils

Um den Silikondichtungsring zu reinigen, entnehmen Sie bitte das Druckregelungsventil. Stellen Sie dazu das Dreieckssymbol am Druckregelungsventil auf das Symbol $\emptyset$ (siehe Abb. 7, Seite 10). Das Ventil lässt sich nach oben abnehmen.

Pflege und Instandhaltung

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf (optional: Einsatz und Standfuß) nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel. Deckel und Gummidichtung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Kalkrückstände mit Essig entfernen. Die Gummidichtung darf nicht mit Spülmittel gereinigt werden.

Aufbewahrung

Nach dem Spülen sind Topf und Deckel gut abzutrocknen und mit umgestülptem Deckel aufzubewahren. Der Topf darf nicht mit geschlossenem Deckel weggestellt werden, da dies vorzeitige Materialermüdung des Gummis bewirkt!

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Summgeräusche können beim Kochen auf Induktionsherden auftreten. Diese sind technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler des Kochgeschirrs. Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500 °C.

Modellnummer	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
Durchmesser	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
Nennvolumen	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Max. Füllmenge	1,8	2,1	2,0	2,7	4,1	4,7
Arbeitsdruck	I 60Kpa		II 100Kpa			

Gesundheitshinweis

Bitte beachten Sie, dass es bei Menschen mit Nickelallergie beim Gebrauch von Edelstahl-Töpfen unter Umständen zu allergischen Reaktionen kommen kann.

WARNHINWEISE

Die Reparatur des Dampfdruckkochtopfs darf nur von einem autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Was tun wenn...

... Dampf zwischen Deckel und Topf entweicht?

Dann ist die Gummidichtung defekt oder der Topf ist nicht richtig geschlossen. Ersetzen Sie eine defekte Gummidichtung. Schließen Sie den Topf korrekt (s. Kap. „Topf schließen“). Sollte die Gummidichtung nur verschmutzt sein, ist sie zu reinigen.

... kein Dampf aus dem Druckregelungsventil entweicht?

Dann ist der Topf nicht richtig abgedichtet und muss dahin gehend überprüft werden. Zu überprüfen ist auch, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Möglicherweise ist zu wenig Druck im Topf vorhanden. Regeln Sie die Energiezufuhr vorsichtig / entsprechend nach. Sollte die Gummidichtung verschmutzt oder defekt sein, ist sie zu reinigen oder zu ersetzen. Einmal im Jahr sollte die Gummidichtung erneuert werden.

... zu viel Dampf aus dem Druckventil entweicht?

Dann ist möglicherweise die Wärmequelle zu heiß eingestellt und muss niedriger gestellt werden. Es könnte auch sein, dass das Druckregelungsventil verschmutzt ist.

Garzeitentabellen

Die nachstehend aufgeführten Zeiten sind nur annähernd zutreffend, denn sie sind selbstverständlich von Qualität und Zustand des Gargutes abhängig. Nach kurzer Zeit werden Sie selbst über genügend Erfahrungen verfügen und genau wissen, wie lange das jeweilige Gericht gekocht werden muss. Tiefgekühltes Gemüse oder Fisch braucht nicht vorher aufgetaut zu werden. Es genügt die Garzeit ein wenig zu verlängern.

Garzeiten beziehen sich auf ein durchschnittliches Füllgewicht des Schnellkochtopfes von ca. 500g zuzüglich der angegebenen Wassermenge, bei Suppen auf die maximal zulässige Füllhöhe.

Suppen

	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten
Bohnensuppe	•		20
Erbens-, Linsensuppe (eingeweicht)	•		12 – 15
Gemüsesuppe	•		5-8
Gulaschsuppe	•		15 – 20
Hühnersuppe	•		15 – 20
Kartoffelsuppe	•		6 – 8
Knochenbrühe	•		20 – 25
Reissuppe	•		8
Rindfleischsuppe	•		25 – 45

Gemüse

	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser- zugabe
Bohnen	•		8 – 11	200 ml
Blumenkohl	•		3 – 5	200 ml
Pellkartoffeln	•		10	200–150 ml
Salzkartoffeln	•		7	200 ml
Kohl		•	8 – 10	100 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	150 ml
Paprikaschoten		•	3 – 4	100 ml
Rotkraut	•		8 – 10	100 ml
Sauerkraut	•		10 – 15	200–300 ml
Sellerie (Knollen)	•		10 – 12	200 ml
Spargel		•	5 – 10	500 ml
Spinat		•	3	100 ml

Fleisch

	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser- zugabe
Fleischrouladen (Rind)	•	10 – 12	100 ml
Geschnetzeltes	•	5 – 8	100 ml
Gulasch	•	15 – 25	100 ml
Hackbraten	•	10 – 15	150 ml
Hackfleisch	•	6 – 10	100 ml
Kalbsbraten	•	25 – 30	150 ml
Kalbshaxe	•	28 – 32	150 ml
Kalbskotelett	•	8 – 10	100 ml

Fleisch

	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser- zugabe
Kalbsragout	•	15 – 23	100–200 ml
Kalbszunge	•	15 – 10	mit Wasser bedecken
Lammbraten	•	25 – 30	100–200 ml
Rindfleisch zum Sieden	•	35 – 45	nach Belieben
Rinderbraten	•	35 – 45	200 ml
Rinderschnitzel	•	10 – 15	100 ml
Rinderzunge	•	45 – 55	mit Wasser bedecken
Rollschinken	•	15 – 20	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (gesalzen)	•	14 – 16	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (geräuchert)	•	17 – 19	mit Wasser bedecken
Schweinebraten	•	20 – 30	100–150 ml
Schweinekotelett	•	10 – 12	mit Wasser bedecken
Schweinehaxe	•	30	200 ml
Huhn	•	20 – 30	mit Wasser bedecken
Hasenbraten	•	15 – 20	100–200 ml
Hirschmedaillons	•	5 – 10	100 ml
Rebhühner	•	12 – 20	100 ml
Reh-, Hasen-, Hirsch-, Wild- schweinpfeffer	•	15 – 18	150–200 ml
Rehkeule	•	30	150–200 ml
Rehschnitzel	•	5 – 10	100 ml

Introduction

Congratulations on the purchase of your new Pressure Cooker! With two advanced design features: an encapsulated double base and modern lid system, your new pressure cooker is the ideal way to prepare meals. Despite the reduced cooking time, pressure cooking preserves all the vitamins, minerals and flavors in the food.

Proper Use and Important Safety Precautions

Only use the pressure cooker to prepare food.

It should be used to cook food quickly by using high pressure and is only intended for normal household use. Improper use leads to the manufacturer's liability becoming invalid.

Please observe the following safety precautions:

- Read all instructions through carefully.
- Never use the pressure cooker near children.
- Do not place the pressure cooker in a hot oven.
- Move the pressure cooker very carefully if it is under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs. Also use an oven glove where necessary.
- Use the pressure cooker only for the purpose for which it is intended.
- Food is prepared in this cooker under pressure. You could be badly burned if you use the cooker in the wrong way. Please make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source. You will find more information on this in the instruction booklet.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure that the internal pressure has been fully reduced before opening the cooker. Please refer to these instructions for further details.

- Never heat the pressure cooker without putting water into it first. If heated without water, the device will be seriously damaged.
- Knobs/handles which are not made from plastic may become hot, always use oven gloves or similar.
- Do not attempt to extinguish burning fat with water, instead use a fire blanket or a suitable extinguisher.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 full. If you are preparing food such as rice or dried vegetables that may swell while cooking, fill the pressure cooker no more than half full.
- Only use heat sources which are approved in the instruction booklet (electrical, gas, glass ceramics, induction):



- If you have cooked meat with the skin on, (e.g. ox tongue), the skin can swell under pressure. In this case, do not pierce the meat while the skin is still swollen. You could be badly burned.
- If you are preparing mushy food, please shake the pressure cooker gently before you open the lid – this will prevent hot spatter.
- Before each use, please make sure that the valves are not blocked. Please refer to the instructions for further details.
- Do not use the pressure cooker to fry food under pressure with oil.
- Never tamper with the cooker's safety systems. Details of care and maintenance which you may carry out are contained in the instruction booklet.
- Only use original spare parts for the respective model. Use a pot and lid from the same manufacturer and make sure that they are compatible.

- Keep packaging films and protective sheeting away from children – There is danger of suffocation!
- Please keep these instructions.
- Always include the instructions for use when lending the pressure cooker to someone else.

Figure and Scope of Delivery

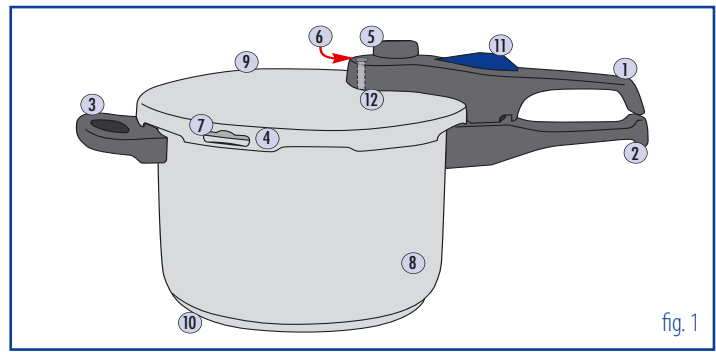


fig. 1

- | | |
|-----------------------------|---|
| ① Lid handle | ⑧ Cooking pot |
| ② Cooker handle | ⑨ Lid |
| ③ Side handle | ⑩ Double base |
| ④ Rubber seal (interior) | ⑪ Release button |
| ⑤ Pressure regulating valve | ⑫ Silicon seal (inside of lid) |
| ⑥ Safety valve | ⑬ Spanner
(not shown in the figure) |
| ⑦ Safety opening | ⑭ Steamer insert and stand
(optional)
(not shown in the figure) |

Safety

The pressure cooker system is very safe. Care should be taken to ensure that the lid closes properly so that the system can function as intended. The pressure cooker has a two-level pressure regulator which regulates the pressure you have selected, as well as a built-in safety valve (see fig. 2) in the lid handle. PLEASE NOTE: only fill the cooker up to the maximum filling height (see interior marking).

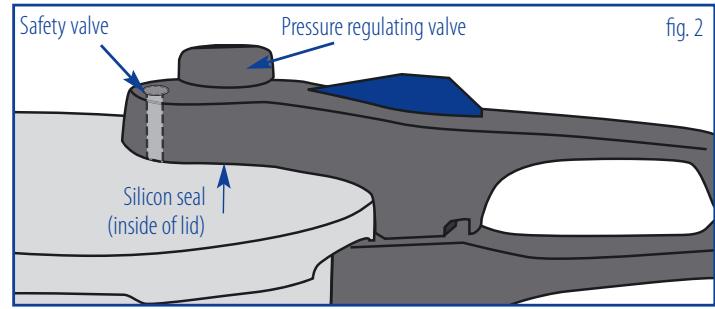
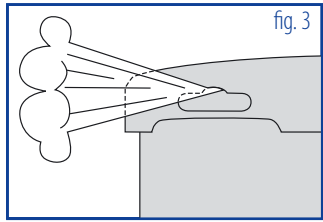


fig. 2

If the pressure increases too much, the rubber seal is pushed out through an opening in the edge of the lid (fig. 1: ⑦) and the pressure can escape (see fig. 3).

All the items marked on the diagrams (except ⑦, ⑩ and ⑪) are available as spare parts.



Instructions for Use

Before you use your pressure cooker for the first time, wash and rinse it thoroughly in hot water and dry immediately.

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, adhesive labels and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. We recommend lubricating the rubber seal with a little cooking oil to make opening and closing the lid easier. To ensure that the correct pressure is produced in the cooker to speed up the cooking process, the pot must contain a minimum quantity of liquid (water, stock, etc.). If you are preparing a dish which generates a lot of froth, the pot must be no more than half-full.

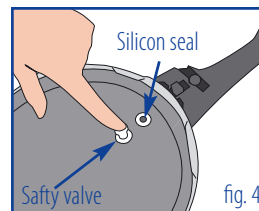
Tips for energy-saving cooking

To save valuable energy when cooking, please bear the following in mind:

- Ensure that the base of the pot has a larger diameter than the hot plate, and not vice-versa; this can save up to 15% energy.
- Always use the cooker with the lid on, this saves up to 20% energy.
- Make use of the after-heat of electrical hot plates. Switch them off approximately 10 minutes before the cooking process is finished. This can save up to 10% energy.

Cooking zone diameter:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm
Cookware diameter:	Ø 18 cm	Ø 22 cm
Induction/effective diameter:	Ø 14,0 cm	Ø 18,0 cm

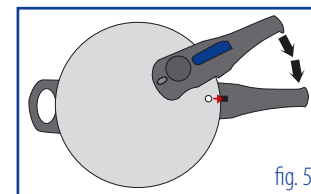
Closing the Pressure Cooker



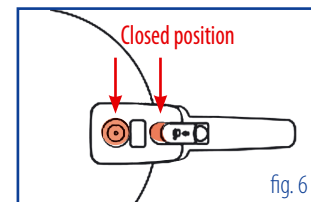
Please check the safety devices before closing the pressure cooker.

The pressure regulating valve opening (see fig. 2) must be clean and the safety valve must not be jammed. You can check this by pressing your finger on the safety valve stopper on the underside of the lid (see fig. 4).

If you are able to press the stopper in, this means that the safety valve is working properly. If the stopper does not respond to the pressure and is jammed, it must be loosened and cleaned, as described on page 26. Place the lid on the cooking pot so that the marking on the cooker handle (black dot) is aligned with the marking on the lid (silver dot) (see fig. 5). Then press the lid down slightly and turn it until both handles are on top of one another and you hear the release button click into place.

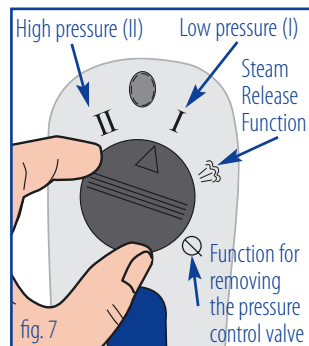


Check to see that the lid is correctly locked and that the release button is in the rear position (see fig. 6). When the nib of the release button can no longer be seen, this means that the lid is correctly locked. The pressure cooker is now properly closed.



Now set the pressure you require on the pressure regulating valve (to adjust the pressure regulating valve, push down on it). The triangle symbol on the pressure regulating valve must be pointing to the corresponding symbol:

High pressure (II), Low pressure (I)
(see fig.7)



Steamer Insert and Stand (optional)

The insert ensures that vegetables, fish or other sensitive foodstuffs do not come into contact with the water, but cook in the steam instead.

- Put the minimum amount of fluids required directly into the pressure cooker.
- Place the stand inside the pot so that it is resting on the bottom of the pot and then place the steamer insert on the stand. The food should not come into contact with the water.
- Now fill the steamer insert. The pressure cooker should only be filled 2/3 full maximum so that there is sufficient distance to the lid and valve.

Starting Cooking

When you start cooking, we recommend turning up the heat source to the highest setting so that the required pressure is reached as quickly as possible in the pot. Please bear in mind that you should never fill the pressure cooker above the interior filling mark ("Maximum"). Otherwise the food being cooked could make the valve dirty.

The safety vent will be pushed upwards by the pressure created in the pot and will block the release button. When the pressure cooker is under pressure it cannot be opened. As soon as steam comes out of the pressure regulating valve, this means that there is sufficient pressure in the pressure cooker. You

can now turn down the heat so that the pressure is maintained but not too much steam escapes (you should only be able to hear a quiet hiss). The cooking time starts from this point onwards.

Opening the Pressure Cooker

First, switch of the energy supply and reduce the pressure.

ATTENTION:

If the safety valve has not sunk (the pressure is still in the cooker), you must not open the pot. Please wear gloves when opening to avoid injuries.

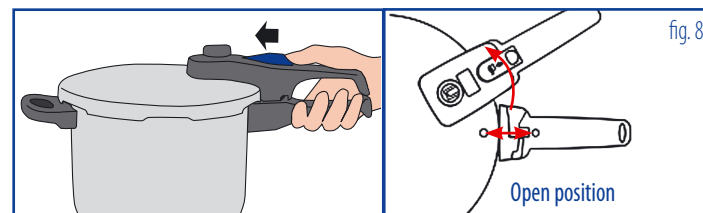
In the case of mushy food such as rice pudding, thick soups etc. the cooker should be slightly shaken to remove the air bubbles.

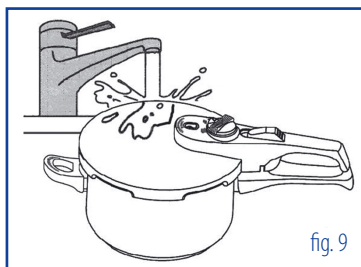
NEVER OPEN THE LID BY FORCE!

There are three methods for opening the lid:

(1) Slow cooling:

Switch off the energy supply. Let the cooker cool down normally in the air until the safety valve sinks. Afterwards, you can open the lid by pushing the release button forward and turning the lid handle counterclockwise until the two "0" markings are facing each other (see fig. 8).



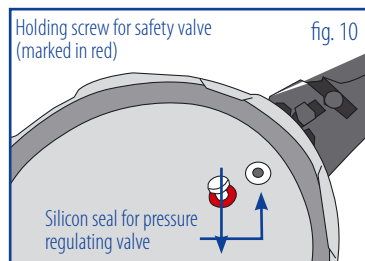


tering the cooker via the safety valve and / or the pressure control valve.

(3) Evaporation:

Slowly turn the triangle symbol on the pressure valve into the  -position (fig. 7) and wait until there is no steam escaping from the cooker. CAUTION: The escaping steam is very hot. Do not hold your hands above the valve and wait until there is no steam left escaping. Only when the safety valve has lowered can the lid be opened. This method is not suitable for frothy or mushy food (such as soups, stews, legumes and pasta).

Cleaning the Safety Valve



(2) Quick cooling:

Place the pressure cooker under the water tap and rinse it slowly with cold water until the safety valve sinks (see fig. 9). Afterwards the lid can be opened as described above (see fig. 8).

Note: Do not rinse the cooker too strongly to prevent water from en-

To clean the safety valve, first loosen the holding screw (see fig. 10). You can then lift the safety valve out and clean it thoroughly. Use the supplied spanner to do this.

THE SAFETY VALVE MAY NOT BE DIVIDED!

Removing and Cleaning the Pressure Regulating Valve

To clean the silicone sealing ring, please remove the pressure control valve. Also ensure that the triangle symbol on the pressure regulating valve is set to the $\emptyset$ symbol (see fig. 7, page 24). The valve can be removed by being pulled upwards.

Care and Maintenance

After each use, wash your pressure cooker (optional: insert and stand) with hot water and a non-abrasive washing-up liquid. The lid and rubber seal cannot be washed in a dishwasher. With heavier, tougher soiling we recommend that you soak the parts for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in the case of heavy soiling. Remove limescale residue with vinegar. The rubber seal must not be washed with washing-up liquid.

Storage

After washing, the pot and the lid should be dried thoroughly and stored with the lid facing upwards. The cooker should not be stored with the lid closed, as this will cause the rubber to deteriorate more quickly.

General Information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Induction stoves may sometimes produce a buzzing noise during cooking. This is due to technical reasons and does not indicate a fault in the cookware. The bottom diameter of the pot must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not correspond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Preheat the cookware on no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500°C very quickly, particularly on induction hobs.

Model N°	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
Diameter	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
Volume	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Max. filling capacity	1,8	2,1	2,0	2,7	4,1	4,7
Operating Pressure	I 60Kpa		II 100Kpa			

Health warning

Please note that persons who are allergic to nickel may suffer from allergic reactions through using stainless steel pots and pans.

WARNING

The pressure cooker may only be repaired by authorised specialists.

What to do if...

... steam is escaping from between the lid and the pot?

This means either that the rubber seal is defective, or that the pot is not properly closed. Replace the defective rubber seal. Close the pot correctly (see chapter "Closing the Pressure Cooker"). If the rubber seal is just dirty, it should be washed.

... no steam is coming out of the pressure regulating valve?

This means that the pot is not correctly sealed and this should be checked. If the pressure regulating valve is dirty, the valve should be cleaned. Also check to see whether there is sufficient liquid in the pot. There may be not enough pressure in the pot. Carefully readjust the energy supply as needed. If the rubber seal is dirty or defective, clean or replace it. The rubber seal will need replacing once a year.

... too much steam is escaping from the pressure valve?

The heat source is probably set too high and should be turned down. It could also mean that the pressure regulating valve is dirty.

Table of Cooking Times

The times given below are only approximate, as they depend on the quality and condition of the food to be cooked.

You will very quickly learn from experience and will know exactly how long each dish will take to cook.

It is not necessary to defrost frozen vegetables or fish before pressure cooking, just increase the cooking time slightly.

Cooking times relate to an average filling weight of the pressure cooker of approx. 500 g, plus the indicated amount of water. For soups, the cooking times relate to the maximum admissible filling level.

Soups

	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes
Bean soup	•		20
Pea or lentil soup (pre-soaked)	•		12 – 15
Vegetable soup	•		5-8
Goulash soup	•		15 – 20
Chicken soup	•		15 – 20
Potato soup	•		6 – 8
Meat stock	•		20 – 25
Rice soup	•		8
Beef soup	•		25 – 45

Vegetables

	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beans	•		8 – 11	200 ml
Cauliflower	•		3 – 5	200 ml
Unpeeled potatoes	•		10–12	200–150 ml
Peeled potatoes	•		7	200 ml
Cabbage		•	8 – 10	100 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	150 ml
Peppers		•	3 – 4	100 ml
Red cabbage	•		8 – 10	100 ml
Pickled cabbage	•		10 – 15	200–300 ml
Celeriac	•		10 – 12	200 ml
Asparagus		•	5 – 10	500 ml
Spinach		•	3	100 ml

Meat

	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beef olives	•	10 – 12	100 ml
Diced meat	•	5 – 8	100 ml
Goulash	•	15 – 25	100 ml
Meat loaf	•	10 – 15	150 ml
Mince	•	6 – 10	100 ml
Veal joint	•	25 – 30	150 ml
Leg of veal	•	28 – 32	150 ml
Veal cutlet	•	8 – 10	100 ml

Meat

	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Veal stew	•	15 – 23	100–200 ml
Tongue of veal	•	15 – 10	Cover with water
Lamb joint	•	25 – 30	100–150 ml
Stewing beef	•	35 – 45	to taste
Beef joint	•	35 – 45	200 ml
Beef cutlet	•	10 – 15	100 ml
Tongue of beef	•	45 – 55	Cover with water
Rolled ham	•	15 – 20	Cover with water
Pork (salted)	•	14 – 16	Cover with water
Pork (cured)	•	17 – 19	Cover with water
Pork joint	•	20 – 30	100–150 ml
Pork cutlet	•	10 – 12	Cover with water
Leg of pork	•	30	200 ml
Chicken	•	20 – 30	Cover with water
Hare	•	15 – 20	100–150 ml
Venison medallions	•	5 – 10	100 ml
Partridge	•	12 – 20	100 ml
Jugged venison / hare / boar	•	15 – 18	150–200 ml
Haunch of venison	•	30	150–200 ml
Venison cutlet	•	5 – 10	100 ml

Introduction

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel autocuiseur. Cet autocuiseur vous permet de préparer vos aliments grâce à deux techniques idéales: le fond sandwich capsulé et le système du couvercle. Bien que sa cuisson soit rapide, les vitamines, les minéraux et la saveur de vos aliments sont préservés.

Utilisation conforme et mesures importantes de sécurité

Utilisez l'autocuiseur uniquement pour la préparation de denrées alimentaires. Il est destiné à la cuisson rapide d'aliments sous pression élevée et uniquement à l'usage domestique habituel.

Toute utilisation non conforme entraîne la caducité de la garantie fabricant.

Veillez prendre en considération les points suivants :

- Lire soigneusement les instructions.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez l'autocuiseur prudemment quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces brûlantes, mais utilisez les poignées et les boutons. Vous pouvez également utiliser une paire de gants de protection.
- N'utilisez l'autocuiseur que pour l'usage prévu.
- Les aliments seront préparés sous pression. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures. Vérifiez que l'autocuiseur soit bien fermé, avant de le mettre sur la plaque. Vous trouverez dans cette notice des informations concernant sa fermeture.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Avant l'ouverture, assurez-vous que la pression intérieure est complètement retombée. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.

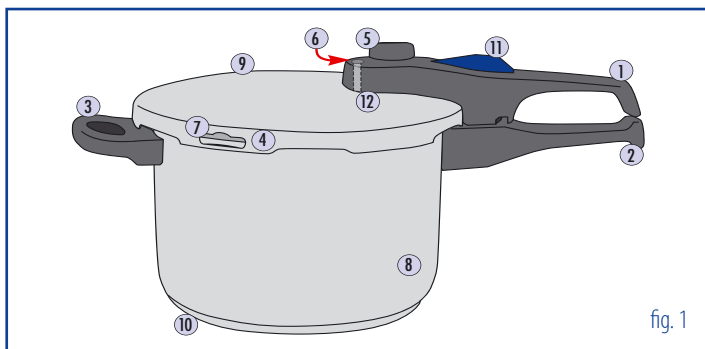
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans avoir préalablement mis de l'eau. Sans eau, l'autocuiseur sera gravement endommagé.
- Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires.
- Ne pas éteindre de la matière grasse en feu avec de l'eau, mais avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité. Pour cuire des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Utilisez seulement les sources de chaleur autorisées dans la notice d'utilisation (électricité, gaz, vitrocéramique, induction) :



- Si vous cuisinez de la viande avec la peau (par exemple : langue de boeuf), celle-ci peut gonfler en étant sous pression. Ne pas piquer la viande aussi longtemps que la peau est gonflée, sinon vous pouvez vous brûler.
- Si vous préparez des aliments en bouillie, ne bougez l'autocuiseur que très doucement pour éviter le giclement de la nourriture à l'extérieur, avant de soulever le couvercle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil pour faire frire sous pression des aliments avec de l'huile.
- En dehors de l'entretien mentionné dans la notice d'utilisation, n'intervenez jamais sur les systèmes de sécurité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales conformes au modèle correspondant. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et assurez-vous que ces derniers sont compatibles.

- Conservez les films d'emballage et de protection hors de la portée des enfants : il existe un risque d'asphyxie
- Conservez cette notice d'utilisation.
- Si vous transmettez l'autocuiseur à des tiers, veuillez toujours leur remettre également la présente notice.

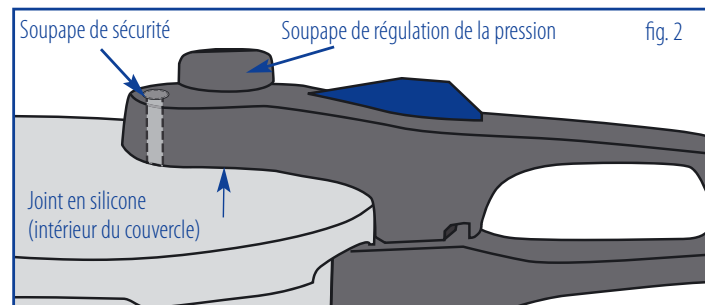
Illustration et contenu de la livraison



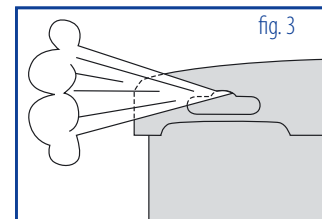
- | | |
|--|---|
| ① Manche du couvercle | ⑧ Cuve de l'autocuiseur |
| ② Manche de l'autocuiseur | ⑨ Couvercle |
| ③ Poignée opposée | ⑩ Fond capsulé |
| ④ Joint en caoutchouc (intérieur) | ⑪ Bouton de déverrouillage |
| ⑤ Soupape de régulation de la pression | ⑫ Joint en silicone (côté intérieur du couvercle) |
| ⑥ Soupape de sécurité | ⑬ Clé (non illustrée) |
| ⑦ Soupape d'échappement de la vapeur | ⑭ Panier de cuisson et pied (optionnel) (sans ill.) |

Sécurité

Le système de l'autocuiseur est très sûr. Il convient de veiller à ce que le couvercle soit correctement fermé. Le système peut alors fonctionner. L'autocuiseur dispose d'un régulateur de pression à deux étages chargé de réguler la pression choisie ainsi que d'une soupape de sécurité intégrée dans la poignée du couvercle (voir fig. 2). Attention: Veuillez ne remplir l'autocuiseur seulement jusqu'à son niveau maximum (voir la marque à l'intérieur).



En cas d'augmentation excessive de la pression, le joint en caoutchouc est pressé vers l'extérieur et la vapeur s'échappe par une encoche (fig. 1: ⑦) et la pression peut redescendre (voir fig. 3).



Tous les éléments cités sont disponibles en pièces détachées (à l'exception de ⑦, ⑩ et ⑪).

Notice d'utilisation

Avant la première utilisation, l'autocuiseur doit être soigneusement lavé et rincé à l'eau chaude puis séché immédiatement.

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisson ne présentent pas de résidus de saleté, ni d'autocollants, ni d'irrégularités. Les déplacements de l'autocuiseur sur la plaque pourraient alors l'endommager.

Afin de pouvoir plus facilement ouvrir et fermer le couvercle, il est recommandé de graisser le joint en caoutchouc avec un peu d'huile de cuisine.

Afin que l'autocuiseur puisse produire de la pression, ce qui accélérera la cuisson des aliments, celui-ci doit contenir une quantité de liquide suffisante (eau, bouillon, etc.).

Pour la préparation de plats avec beaucoup de mousse, l'autocuiseur ne doit pas être rempli au-delà de la moitié.

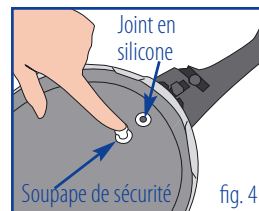
Informations pour une cuisson économique en énergie

Pour économiser de l'énergie, lors de la cuisson, veuillez respecter les indications suivantes :

- Veillez à ce que le diamètre du fond de l'autocuiseur soit plus grand que la plaque de cuisson et non l'inverse. Vous pourrez ainsi économiser jusqu'à 15 % d'énergie.
- Utilisez l'autocuiseur, si possible, toujours avec son couvercle, vous économiserez ainsi jusqu'à 20 % d'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle des plaques de cuisson électriques. Eteignez la plaque environ 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pourrez ainsi économiser jusqu'à 10 % d'énergie.

Diamètre de la zone de cuisson :	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm
Diamètre de l'ustensile de cuisine :	Ø 18 cm	Ø 22 cm
Induction/Diamètre eff. :	Ø 14,0 cm	Ø 18,0 cm

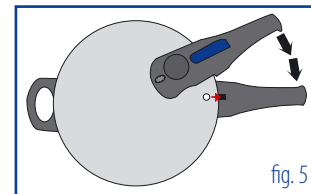
Fermeture de l'autocuiseur



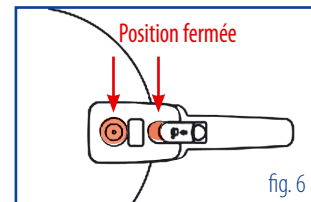
Veuillez contrôler les dispositifs de sécurité avant de fermer l'autocuiseur.

L'ouverture de la soupape de régulation de la pression (voir fig. 2) doit être propre et la soupape de sécurité ne doit pas être bloquée. Vous pouvez contrôler ce dernier point en exerçant une pression avec le doigt sur la tige de la soupape de sécurité (voir fig. 4).

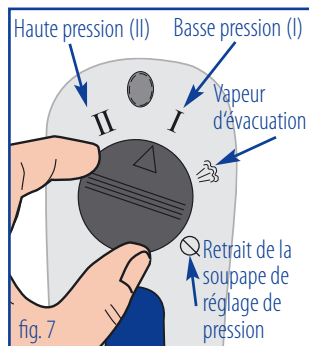
Si la tige s'enfonce, la soupape de sécurité fonctionne correctement. Si la tige ne bouge pas et reste bloquée, elle doit être desserrée et nettoyée (description page 40). Placez le couvercle sur l'autocuiseur de façon à ce que le repère sur le manche de l'autocuiseur (point noir) forme une ligne avec le repère « 0 » du couvercle (point argenté) (voir fig. 5). Puis, appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que les deux manches soient superposés et que le bouton de déverrouillage s'encliquète de manière audible.



Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé et que le bouton de déverrouillage est bien en position arrière (voir fig. 6). Lorsque le nez du bouton de déverrouillage n'est plus visible, le couvercle est correctement verrouillé. L'autocuiseur est alors parfaitement fermé.



Réglez maintenant la pression souhaitée au niveau de la soupape de régulation de la pression (pour régler la pression, appuyez sur la soupape de régulation de la pression). Le symbole en forme de triangle présent sur la soupape de régulation de la pression doit être orienté vers le symbole correspondant : Haute pression (II), Basse pression (I) (voir fig. 7)



Panier de cuisson et pied (optionnel)

Le panier permet de cuire les légumes, le poisson ou d'autres aliments délicats de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec l'eau mais cuisent à la vapeur.

- Mettez la quantité minimale de liquide prescrite directement dans l'autocuiseur.
- Placez le pied dans le fond de l'autocuiseur et le panier sur le pied. Les aliments ne doivent pas être en contact avec l'eau.
- Remplissez le panier. L'autocuiseur ne doit être rempli qu'aux 2/3 afin de laisser un écart suffisant avec le couvercle et la soupape.

Début de la cuisson

Nous recommandons de régler, dès le début de la cuisson, la source d'énergie sur le niveau le plus élevé, afin que la pression souhaitée dans l'autocuiseur soit atteinte le plus rapidement possible. Veillez à ce que le trait « Maximum » à l'intérieur de l'autocuiseur ne soit pas dépassé. Sinon, votre cuisson salira la soupape de sécurité. Avec l'augmentation de la pression dans l'autocuiseur, la soupape de sécurité est poussée vers le haut et bloque ainsi le bouton de déverrouillage. L'autocuiseur, désormais sous pression, ne peut plus être ouvert.

La vapeur qui sort ensuite de la soupape de régulation de la pression indique qu'il y a suffisamment de pression dans l'autocuiseur. Vous pouvez alors réduire la source de chaleur de façon à ce que la pression soit maintenue en évitant que trop de vapeur s'échappe (on ne doit plus entendre qu'un léger sifflement). C'est à partir de ce moment que le temps de cuisson est calculé.

Ouverture de l'autocuiseur

Veillez tout d'abord couper l'alimentation en énergie et réduire la pression.

ATTENTION :

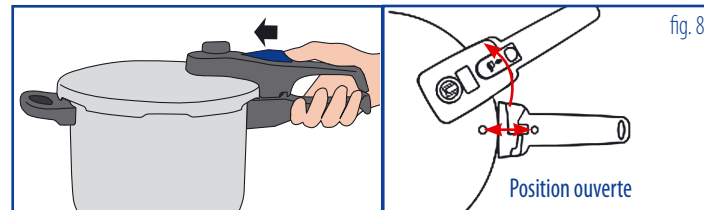
Ne pas ouvrir l'autocuiseur aussi longtemps que la soupape de sécurité n'est pas abaissée. L'autocuiseur est encore sous pression. En ouvrant l'autocuiseur, veuillez porter des gants pour éviter les blessures. En cas d'aliments en bouillie tels que riz au lait, soupes épaisses, etc., secouer légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éliminer les bulles d'air.

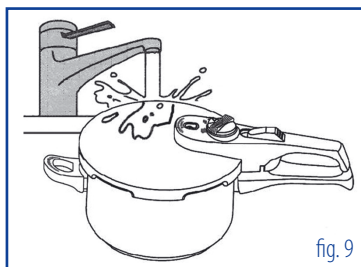
NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DE FORCE !

Il existe trois méthodes pour ouvrir le couvercle :

(1) Refroidissement lent :

Couper l'alimentation en énergie. Laisser refroidir l'autocuiseur normalement, à l'air ambiant, jusqu'à ce que la soupape de sécurité s'abaisse. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en faisant glisser le bouton de déverrouillage vers l'avant et en tournant la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les deux marques 0 se trouvent face à face (voir fig. 8).





(2) Refroidissement rapide :

Placer l'autocuiseur sous le robinet, le rincer lentement à l'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité s'abaisse (voir fig. 9). Après cela, ouvrir le couvercle comme indiqué ci-dessus (voir fig. 8).

Remarque : ne pas rincer l'autocuiseur de manière trop abondante,

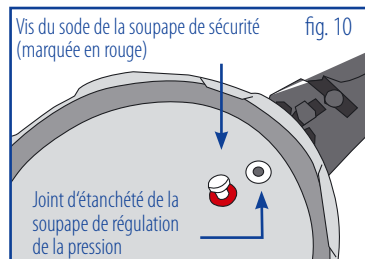
pour éviter que de l'eau ne pénètre dans celui-ci via la soupape de sécurité et/ou via la soupape de régulation de la pression.

(3) Évaporation :

Pour ce faire, tourner lentement le symbole en forme de triangle de la soupape de régulation de la pression sur la position -  (fig. 7) et attendre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe. ATTENTION : La vapeur qui s'échappe est très chaude, ne pas laisser les mains sur la soupape et attendre qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe. Lorsque la soupape de sécurité s'est abaissée, il est possible d'ouvrir le couvercle. Ce modèle n'est pas adapté aux bouillies ou mousses (telles que soupes, ragoûts, légumineuses et pâtes alimentaires).

Nettoyage de la soupape de sécurité

Pour nettoyer la soupape de sécurité, débloquer la vis du socle (voir fig. 10).



La soupape de sécurité peut ensuite être extraite et nettoyée avec soin. Veuillez utiliser pour cela la clé livrée avec le produit.

LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ NE DOIT PAS ÊTRE DÉMONTÉE !

Retrait et nettoyage de la soupape de régulation de la pression

Pour nettoyer le joint d'étanchéité en silicone, veuillez enlever la soupape de régulation de la pression. Pour ce faire, positionner le symbole en forme de triangle de la soupape de régulation de la pression sur le symbole Ø (voir fig. 7, page 38). La soupape peut être enlevée par le haut.

Entretien et maintenance

Nettoyez votre autocuiseur (optionnel : panier et pied) après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle non abrasif. Ne pas mettre le couvercle et le joint en caoutchouc au lave-vaisselle.

En cas de présence de résidus tenaces, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre. Ne pas nettoyer le joint en caoutchouc avec du liquide à vaisselle.

Stockage

Après le nettoyage, bien essuyer l'autocuiseur et le couvercle et poser le couvercle retourné. Ne pas ranger l'autocuiseur avec le couvercle fermé, cela peut entraîner une usure prématurée du joint en caoutchouc!

Informations générales

Les raccords vissés peuvent se desserrer à la longue, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Des bourdonnements peuvent se faire entendre, si vous utilisez des plaques à induction. Ces bruits sont dus à des raisons techniques et non à un défaut de l'ustensile de cuisson. Le diamètre de l'autocuiseur et de la zone de cuisson doivent correspondre, car sinon le champ magnétique peut ne pas réagir en présence du fond de l'autocuiseur, notamment si celui-ci est plus petit. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500°C, notamment sur les plaques à induction.

Numéro de modèle	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
diamètre	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
volume	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Hauteur de remplissage max.	1,8	2,1	2,0	2,7	4,1	4,7
Pression de fonctionnement	I 60Kpa		II 100Kpa			

Avertissement sanitaire

Veuillez noter que l'autocuiseur en acier inoxydable peut éventuellement provoquer des troubles chez les personnes allergiques au nickel.

AVERTISSEMENT :

La réparation de l'autocuiseur ne doit être effectuée que par du personnel spécialisé et agréé.

Comment faire...

... si de la vapeur s'échappe entre le couvercle et l'autocuiseur ?

Dans ce cas, le joint en caoutchouc est défectueux ou l'autocuiseur n'est pas bien fermé. Remplacez le joint en caoutchouc s'il est défectueux. Fermez l'autocuiseur correctement (voir chap. « Fermeture de l'autocuiseur »). Si le joint en caoutchouc est sale, il doit être nettoyé.

... si aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de la pression ?

L'étanchéité de l'autocuiseur n'est pas suffisante et doit être vérifiée. Si la soupape de régulation de la pression est encrassée, nettoyez-la comme décrit précédemment. Vérifiez également qu'il y a suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. Il se peut également que la pression ne soit pas suffisante à l'intérieur de l'autocuiseur. Veuillez prudemment adapter le réglage de la source de chaleur en conséquence. Si le joint en caoutchouc est sale ou abîmé, nettoyez ou remplacez-le. Le joint en caoutchouc doit être remplacé une fois par an.

... si excès de vapeur s'échappe de la soupape de régulation de la pression ?

Il est possible que la source de chaleur soit trop élevée, il faut donc la réduire. Il se pourrait également que la soupape de régulation de la pression soit encrassée.

Tableau des temps de cuisson

Les temps indiqués ci-dessous ne sont qu'approximatifs car ils dépendent bien sûr de la qualité et de l'état des aliments à cuire.

Vous disposerez rapidement d'une expérience suffisante pour évaluer exactement le temps de cuisson de chaque plat.

Les légumes ou les poissons surgelés n'ont pas besoin d'être décongelés au préalable. Il suffit juste de prolonger un peu le temps de cuisson.

Les temps de cuisson se basent sur un poids de remplissage moyen de l'autocuiseur d'env. 500 g plus la quantité d'eau indiquée ; et sur le niveau maximal admis pour les soupes.

Potages

	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes
Potage aux haricots	•		20
Soupe aux petits pois, Soupe aux lentilles (trempées)	•		12 – 15
Potage aux légumes	•		5-8
Potage au goulasch	•		15 – 20
Potage au poulet	•		15 – 20
Potage aux pommes de terre	•		6 – 8
Bouillon d'os	•		20 – 25
Potage de riz	•		8
Potage de viande de boeuf	•		25 – 45

Légumes

	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Haricots	•		8 – 11	200 ml
Chou-fleur	•		3 – 5	200 ml
Pommes de terre en robe des champs	•		10	200-150 ml
Pommes de terre pelées	•		7	200 ml
Chou		•	8 – 10	100 ml
Chou-rave		•	4 – 5	150 ml
Piments doux		•	3 – 4	100 ml
Chou rouge	•		8 – 10	100 ml
Choucroute	•		10 – 15	200-300 ml
Céleri (bulbes)	•		10 – 12	200 ml
Asperges		•	5 – 10	500 ml
Epinards		•	3	100 ml

Viandes

	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Paupiettes de viande (boeuf)	•	10 – 12	100 ml
Emincé	•	5 – 8	100 ml
Goulasch	•	15 – 25	100 ml
Rôti de viande hachée	•	10 – 15	150 ml
Viande hachée	•	6 – 10	100 ml
Rôti de veau	•	25 – 30	150 ml
Jarret de veau	•	28 – 32	150 ml
Côte de veau	•	8 – 10	250 ml

Viandes

	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Côte de veau	•	8 – 10	100 ml
Ragoût de veau	•	15 – 23	100-200 ml
Langue de veau	•	15 – 10	recouvrir d'eau
Rôti d'agneau	•	25 – 30	100-200 ml
Viande de boeuf à bouillir	•	35 – 45	à votre guise
Rôti de boeuf	•	35 – 45	200 ml
Escalope de boeuf	•	10 – 15	100 ml
Langue de boeuf	•	45 – 55	recouvrir d'eau
Jambon roulé	•	15 – 20	recouvrir d'eau
Viande de porc (salée)	•	14 – 16	recouvrir d'eau
Viande de porc (fumée)	•	17 – 19	recouvrir d'eau
Rôti de porc	•	20 – 30	100-150 ml
Côte de porc	•	10 – 12	recouvrir d'eau
Pied de porc	•	30	200 ml
Poulet	•	20 – 30	recouvrir d'eau
Rôti de lièvre	•	15 – 20	100-200 ml
Médallions de cerf	•	5 – 10	100 ml
Perdrix	•	12 – 20	100 ml
Civet de chevreuil, de lièvre, de cerf, de sanglier	•	15 – 18	150-200 ml
Gigot de chevreuil	•	30	150-200 ml
Escalope de chevreuil	•	5 – 10	100 ml

Introduzione

Congratulazioni per il vostro nuovo acquisto! Questa pentola a pressione consentirà una preparazione ottimale degli alimenti grazie alla combinazione di due tecniche eccellenti: il fondo Sandwich incapsulato e il sistema del coperchio. Nonostante la cottura rapida, le vitamine, i minerali e il sapore dei cibi resteranno inalterati.

Uso previsto e precauzioni importanti

Usare la pentola a pressione solo per la preparazione di alimenti.

L'elevata pressione della pentola consente una cottura rapida degli alimenti ed essa è destinata esclusivamente al normale uso domestico. L'uso improprio della stessa comporta l'esclusione della responsabilità del produttore.

Attenersi alle seguenti precauzioni:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità di bambini.
- Non mettere mai la pentola a pressione in un forno caldo.
- Muovete la pentola con molta cautela se è sotto pressione. Non toccare mai le superfici bollenti, ma utilizzare i pomelli e le impugnature in dotazione. Eventualmente utilizzare un guanto da forno.
- Utilizzare la pentola a pressione soltanto per l'utilizzo previsto.
- In questa pentola gli alimenti sono preparati a pressione. Un uso improprio della stessa può provocare ustioni. Controllare che la pentola a pressione sia ben chiusa quando viene messa sul fornello. Per informazioni leggere le istruzioni per l'uso.
- Non aprire bruscamente la pentola a pressione. Prima dell'apertura accertarsi che la pressione interna sia completamente esaurita. Per informazioni leggere le istruzioni per l'uso allegate.

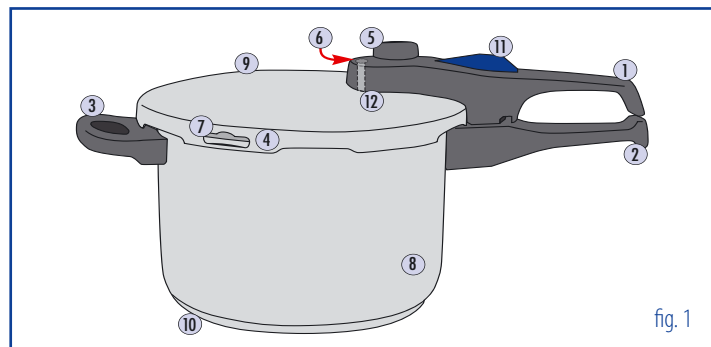
- Non riscaldare la pentola a pressione senza acqua all'interno per non rischiare un grave danneggiamento della stessa.
- Le impugnature/i manici non in plastica possono diventare bollenti: utilizzare sempre una presina o un oggetto analogo.
- Non estinguere con acqua un incendio provocato dai grassi che bruciano; piuttosto utilizzare una coperta ignifuga o un estintore adeguato.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre 2/3 del volume nominale. In caso di preparazione di alimenti quali riso, o verdura secca, che gonfiano durante la cottura, riempire la pentola a pressione non oltre la metà del volume nominale.
- Utilizzare esclusivamente fonti di calore consentite nelle istruzioni per l'uso (elettricità, gas, vetroceramica, induzione):



- Per non rischiare ustioni, in caso di cottura di carne con pelle (per esempio, lingua di vitello) che può gonfiarsi con la pressione, evitare di perforare la carne fino a che la pelle sarà gonfia.
- In caso di preparazione di alimenti brodosi, agitare delicatamente la pentola a pressione per evitare la fuoriuscita degli alimenti all'apertura della stessa.
- Prima di ogni uso, accertarsi che le valvole non siano ostruite. Per informazioni leggere le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare la pentola quando è in pressione per friggere alimenti con l'olio.
- Evitare di intervenire sui dispositivi di sicurezza; limitarsi alla manutenzione indicata nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali del relativo modello. In particolare, utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso produttore e controllare che siano compatibili.
- Tenere le pellicole di imballaggio e protettive lontano dalla portata dei bambini – rischio di soffocamento.

- Conservare le presenti istruzioni.
- In caso di cessione della pentola a pressione a terzi, consegnare sempre anche le istruzioni per l'uso.

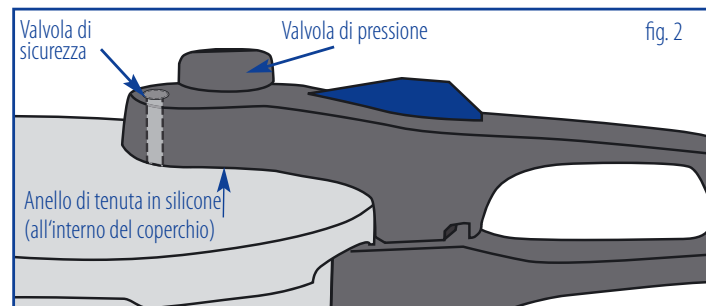
Illustrazioni e specifiche della fornitura



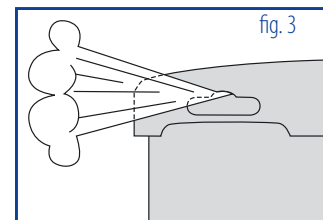
- | | |
|----------------------------------|---|
| ① Pomello del coperchio | ⑧ Pentola |
| ② Manico della pentola | ⑨ Coperchio |
| ③ Controimpugnatura | ⑩ Fondo incapsulato |
| ④ Guarnizione in gomma (interna) | ⑪ Pulsante di sblocco |
| ⑤ Valvola di pressione | ⑫ Guarnizione in silicone (all'interno del coperchio) |
| ⑥ Valvola di sicurezza | ⑬ Chiave a vite (senza figura) |
| ⑦ Foro di sicurezza | ⑭ Inserto per il vapore e supporto (opzionale) (senza fig.) |

Sicurezza

Il sistema della pentola a pressione garantisce un elevato grado di sicurezza. Controllare che il coperchio sia appoggiato correttamente per garantire il corretto funzionamento del sistema. La pentola dispone di un pressostato a due livelli, che regola la pressione impostata dall'utente, nonché di una valvola di sicurezza integrata nel manico del coperchio (vedasi fig. 2). Attenzione: riempire la pentola solo fino al livello massimo di riempimento (vedasi marcatura interna).



Un eventuale aumento eccessivo della pressione può far fuoriuscire la guarnizione in gomma attraverso una rientranza al bordo del coperchio (fig. 1: ⑦), provocando una fuoriuscita di pressione (vedasi fig. 3).



Tutti i punti elencati (al di fuori del ⑦, ⑩ e ⑪) sono disponibili come pezzi di ricambio.

Istruzioni per l'uso

Prima di usare la pentola a pressione per la prima volta, lavarla bene con acqua calda, risciacquare e asciugare subito.

Controllare che sul fondo della stoviglia e sulla superficie di cottura non ci siano residui di sporcizia, colla o irregolarità. Lo spostamento della stessa avanti e indietro potrebbe danneggiarla.

Per una migliore apertura e chiusura del coperchio consigliamo di lubrificare la guarnizione in gomma con un po' di olio da cucina.

Per generare una pressione adeguata per la cottura rapida degli alimenti, la pentola deve contenere una quantità minima di liquidi (acqua, brodo ecc.).

In caso di preparazione di alimenti che producono abbondante schiuma, riempire la pentola solo fino a metà.

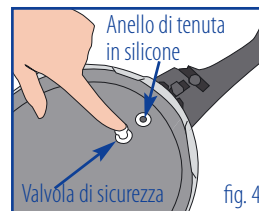
Consigli per la cottura a risparmio energetico

Per risparmiare energia preziosa durante la cottura, seguire i seguenti consigli:

- Controllare che il diametro della base della pentola sia maggiore della piastra di cottura e non viceversa; questo garantirà un risparmio energetico fino al 15%.
- Quanto più possibile, usare sempre le pentole con il coperchio, per risparmiare fino al 20% di energia.
- Utilizzare il calore residuo delle piastre di cottura elettriche. Spegnerne circa 10 minuti prima della cottura, per risparmiare fino al 10% di energia.

Diametro dell'are di cottura:	Ø 12/14,5 cm	Ø 18 cm
Diametro della pentola:	Ø 18 cm	Ø 22 cm
Induzione/diametro effettivo:	Ø 14,0 cm	Ø 18,0 cm

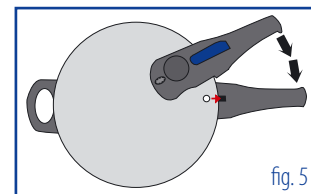
Chiusura della pentola



Prima di chiudere la pentola controllare i dispositivi di sicurezza.

Il foro della valvola di pressione (vedasi fig. 2) deve essere pulito e la valvola di sicurezza non deve essere bloccata. Controllarla premendo con le dita il tappo della valvola di sicurezza, sul lato inferiore del coperchio (fig. 4).

La pressione del tappo all'interno indica il corretto funzionamento della valvola di sicurezza. Se il tappo non cede o è bloccato, allentarlo e pulirlo come illustrato a pag. 54. Mettere il coperchio sulla pentola in maniera tale che la marcatura sul manico della pentola (punto nero) sia allineata alla marcatura sul coperchio (punto in argento) (vedasi fig. 5). Infine abbassare leggermente il coperchio fino alla sovrapposizione dei due manici, in modo che il pulsante di rilascio scatti in posizione.



Controllare che il coperchio sia correttamente bloccato e il pulsante di rilascio sia nella posizione posteriore (vedasi fig. 6). Se il fermo del pulsante di rilascio non è più visibile, il coperchio è bloccato correttamente. La pentola è chiusa correttamente.



Impostare la pressione desiderata sulla valvola di pressione (Premere la valvola di controllo della pressione verso il basso per regolare). Il simbolo del triangolo sulla valvola di controllo della pressione deve puntare al simbolo corrispondente: alta pressione (II), bassa pressione (I) (vedi fig. 7).

Inserto per il vapore e supporto (opzionale)

L'inserto assicura che le verdure, il pesce o altri alimenti sensibili non vengano a contatto con l'acqua e cuocino nel vapore.

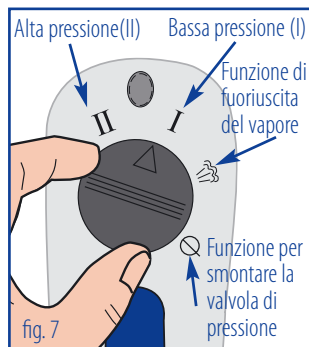
- Versare la quantità minima prescritta di liquido direttamente sul fondo della pentola.
- Posizionare il supporto sul fondo della pentola e collocare l'inserto per il vapore sul supporto. Il cibo non dovrebbe entrare in contatto con l'acqua.
- Quindi riempire l'inserto per il vapore. La pentola può essere riempita solo per un massimo di 2/3 per consentire una distanza sufficiente dal coperchio e dalla valvola.

Inizio della cottura

All'inizio della cottura consigliamo di mettere i fornelli al massimo per raggiungere rapidamente la pressione desiderata nella pentola. Non riempire la pentola a pressione oltre il livello („Massimo“) indicato all'interno della stessa per evitare che l'alimento da cuocere sporchi la valvola durante la cottura.

La pressione generata nella pentola solleva la valvola di sicurezza e blocca il pulsante di scatto. Non aprire la pentola sotto pressione.

La fuoriuscita del vapore indica che nella pentola a pressione c'è una pressione sufficiente. Adesso è possibile abbassare la fonte di calore, mantenendo la pres-



sione senza dispersione eccessiva di vapore (si dovrebbe sentire solo un leggero sibilo). Il tempo di cottura si misura a partire da questo momento.

Aprire la pentola

Innanzitutto spegnere il fornello e ridurre la pressione.

ATTENZIONE:

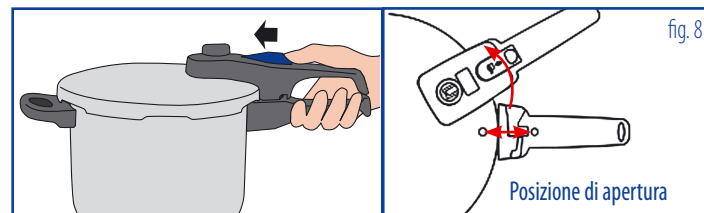
Non aprire la pentola fino a che la valvola di sicurezza non si è abbassata. La pentola è ancora sotto pressione. Indossare un paio di guanti all'apertura della pentola, per evitare ustioni. In caso di alimenti pastosi, quali per esempio risotto, minestra densa ecc., agitare delicatamente la pentola prima di aprirla, per far emergere le bolle d'aria.

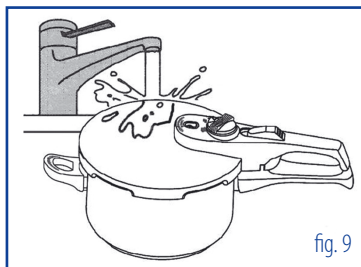
NON APRIRE MAI ENERGICAMENTE IL COPERCHIO!

Ci sono tre modi per aprire il coperchio:

(1) Raffreddamento lento:

Spegnere il fornello e lasciare raffreddare la pentola all'aperto fino all'abbassamento del perno di bloccaggio. Quindi aprire il coperchio, spostando in avanti l'interruttore a scorrimento e ruotando l'impugnatura del coperchio in senso antiorario fino alla sovrapposizione delle due marcature a „0“ (vedasi fig. 8).





per evitare che l'acqua penetri nella pentola dalla valvola di sicurezza e/o dalla valvola di pressione.

(3) Evaporazione:

Per fare ciò, ruotare lentamente il simbolo del triangolo sulla valvola di controllo della pressione nella posizione  (fig. 7) e attendere fino ad evaporazione completa. **ATTENZIONE:** il vapore che fuoriesce è bollente, non tenere le mani al di sopra della valvola e attendere fino ad evaporazione completa. Aprire il coperchio soltanto quando la valvola di sicurezza si è abbassata. Questa variante non è adatta agli alimenti schiumosi e pastosi (quali minestre, minestrini, legumi e pasta).

Pulizia della valvola di sicurezza

Svitare la vite a brugola per pulire la valvola di sicurezza (vedasi fig. 10). Quindi estrarre la valvola di sicurezza e lavarla accuratamente. A tal fine servirsi della chiave a vite in dotazione.



(2) Raffreddamento rapido:

Mettere la pentola a pressione sotto il rubinetto, risciacquare lentamente la pentola con acqua fino all'abbassamento della valvola di sicurezza (vedasi fig. 9). Quindi aprire il coperchio come indicato in figura (vedasi fig. 8). **Note:** evitare di lavare energicamente la pentola

Rimuovere e pulire la valvola di controllo della pressione

Per pulire la guarnizione in silicone, fare riferimento alla valvola di controllo della pressione. Quindi, posizionare il simbolo del triangolo sulla valvola di controllo della pressione sul simbolo Ø (vedasi fig. 7, pag. 52). La valvola può essere rimossa estraendola verso l'alto.

Manutenzione e cura

Dopo ogni uso lavare la pentola a pressione con acqua calda e detersivo non abrasivo (opzionale: inserto e supporto). Non lavare coperchio e guarnizione in gomma in lavastoviglie. Lasciare in ammollo in caso di sporco ostinato. Rimuovere i residui di calcare con aceto. Non lavare la guarnizione in gomma con detersivo.

Conservazione

Dopo il lavaggio asciugare bene pentola e coperchio e riporre con il coperchio capovolto. Non riporre mai la pentola con il coperchio chiuso per evitare l'usura della gomma!

Informazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi con il passare del tempo, ma possono essere riavvitate con i comuni cacciaviti in commercio. Durante la cottura è possibile sentire dei rumori causati da motivi tecnici e che non sono indice di difettosità della stoviglia. Il diametro del fondo della pentola deve coincidere con la grandezza del piano di cottura per evitare che, in caso di diametro inferiore, il piano di cottura (piano magnetico) non reagisca al fondo della pentola. Riscaldare la pentola a fuoco medio. Soprattutto nei piani di cottura a induzione, le stoviglie prive di alimenti da cuocere o arrostiti, raggiungono rapidamente temperature fino a 500°C.

Modello numero	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
Diametro	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
Volume nominale	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Quantità max. di riempimento	1,8	2,1	2,0	2,7	4,1	4,7
Pressione di esercizio	I 60Kpa		II 100Kpa			

Avvertenze sulla salute

Si prega di notare che possono verificarsi reazioni allergiche in soggetti con allergia al nichel quando si usano stoviglie in acciaio inossidabile.

AVVERTENZE:

Per riparazioni della pentola a pressione rivolgersi esclusivamente a tecnici autorizzati e qualificati.

Che cosa fare...

... in caso di dispersione di vapore tra coperchio e pentola?

La guarnizione in gomma potrebbe essere sporca, oppure la pentola non è chiusa correttamente. Sostituire la guarnizione difettosa. Chiudere la pentola correttamente (vedasi cap. „Chiusura della pentola“). Lavare l’anello in gomma se la guarnizione in gomma è sporca.

... in caso di dispersione di vapore dalla valvola di pressione?

La pentola non ha una tenuta corretta, controllare accuratamente. Verificare anche che ci sia una sufficiente quantità di liquido nella pentola. È probabile che ci sia poca pressione. Regolare accuratamente/adequatamente l’apporto energetico. Lavare e sostituire l’eventuale guarnizione in gomma sporca o difettosa. Sostituire la guarnizione in gomma una volta l’anno.

... in caso di eccessiva dispersione di calore dalla valvola di pressione?

Probabilmente la fonte di calore è troppo alta e deve essere messa più bassa. Oppure la valvola di regolazione di pressione è sporca.

Tabella dei tempi di cottura

I tempi riportati di seguito sono meramente indicativi, perché ovviamente, dipendono dalla qualità e dalle condizioni dell’alimento da cuocere.

Dopo breve tempo, sarete sufficientemente esperti da conoscere accuratamente i tempi di cottura per la ricetta da realizzare.

Non scongelare le verdure o il pesce congelato. Basta prolungare leggermente il tempo di cottura.

I tempi di cottura si riferiscono al livello medio di riempimento della pentola a pressione, pari a circa 500 g oltre alla quantità di acqua indicata; in caso di minestre, al livello massimo di riempimento.

	alta pressione	bassa pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti
Minestre			
Zuppa di fagioli	•		20
Zuppa di piselli o lenticchie (in ammollo)	•		12 – 15
Minestrone	•		5 – 8
Spezzatino	•		15 – 20
Brodo di pollo	•		15 – 20
Zuppa di patate	•		6 – 8
Brodo d'osso	•		20 – 25
Minestra di riso	•		8
Brodo di manzo	•		25 – 45

Verdure

	alta pressione	bassa pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Fagioli	•		8 – 11	200 ml
Cavolfiore	•		3 – 5	200 ml
Patate lesse	•		10	150 ml
Patate bollite	•		7	200 ml
Cavolo		•	8 – 10	100 ml
Cavolo rapa		•	4 – 5	150 ml
Peperoni		•	3 – 4	100 ml
Cavolo rosso	•		8 – 10	100 ml
Crauti	•		10 – 15	200-300 ml
Sedano (tuberi)	•		10 – 12	200 ml
Asparagi		•	5 – 10	500 ml
Spinaci		•	3	100 ml

Carne

	alta pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Rollé di carne (manzo)	•	10 – 12	100 ml
Spezzatino di vitello	•	5 – 8	100 ml
Gulasch	•	15 – 25	100 ml
Polpettone arrosto	•	10 – 15	150 ml
Carne macinata	•	6 – 10	100 ml
Arrosto di vitello	•	25 – 30	150 ml
Ossobuco	•	28 – 32	150 ml
Cotoletta di vitello	•	8 – 10	100 ml

Carne

	alta pressione	tempo approssi- mativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Ragù di manzo	•	15 – 23	100-200 ml
Lingua di vitello per bollito	•	15 – 10	coprire con acqua
Arrosto di agnello	•	25 – 30	100-200 ml
Carne di manzo per bollito	•	35 – 45	a piacere
Arrosto di manzo	•	35 – 45	200 ml
Cotoletta di vitello	•	10 – 15	100 ml
Lingua di manzo	•	45 – 55	coprire con acqua
Prosciutto arrotolato	•	15 – 20	coprire con acqua
Carne di maiale (salata)	•	14 – 16	coprire con acqua
Carne di maiale(affumicata)	•	17 – 19	coprire con acqua
Arrosto di maiale	•	20 – 30	100-200 ml
Cotoletta di maiale	•	10 – 12	coprire con acqua
Stinco di maiale	•	30	200 ml
Pollo	•	20 – 30	coprire con acqua
Coniglio arrosto	•	15 – 20	100-200 ml
Medaglioni di cervo	•	5 – 10	100 ml
Pernice	•	12 – 20	100 ml
Capriolo, lepre, cervo e cinghiale pepati	•	15 – 18	150-200 ml
Capriolo	•	30	150-200 ml
Cotoletta di capriolo	•	5 – 10	100 ml

Wichtiger Hinweis

Wenn irgendein Teil Ihres Schnellkochtopfes ersetzt werden muss, achten Sie darauf, dass Sie ein original Ersatzteil verwenden. Für ein erfolgreiches Kochen mit dem Schnellkochtopf muss dieser mindestens zu einem Viertel bis höchstens zu drei Viertel seines Inhalts mit Flüssigkeit, einschließlich der Zutaten, gefüllt sein. Bei der Zubereitung von stark schäumenden Speisen darf der Topf nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein. Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft, denn dies könnte Schäden zur Folge haben. Entsorgung: Bitte den Schnellkochtopf im Restmüll entsorgen. Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Garantie

Der Schnellkochtopf ist aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und hält bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung nahezu ein Leben lang. Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf frei von Material- und Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand. Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrolle innerhalb vier Jahren nach dem Kauf eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos durchgeführt. Wenden Sie sich in Garantiefällen und zur Bestellung von Ersatzteilen an nebenstehende Adresse.

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Schnellkochtöpfe der einschlägigen EG-Richtlinie (Druckgeräte-Richtlinie) 2014/68/EU entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird. Außerdem entsprechen die Artikel der erforderlichen Norm DIN EN 12778:2005-09 zur Erlangung des CE-Zeichens.

EG-Konformitätserklärung (EG-Richtlinie 2014/68/EU, DIN EN 12778)

Wir:

Firma: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
 Straße: Dalberger Straße 20
 PLZ, Ort: D-55595 Spabründen

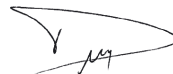
erklären in alleiniger Verantwortung, dass der Dampfdruckkochtopf

Artikel: Schnellkochtöpfe Praktika Plus XS und XL
 Betriebsdruck: 0,6 bar/1,0 bar
 Marke: ELO
 Modell: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2
 Art. Nr.: 99276, 99279, 99285, 99286, 99287, 99290, 99308, 99332, 99333, 99342, 99343, 99387, 99388, 99389

mit der EG Druckgeräte-Richtlinie 2014/68/EU übereinstimmt.

Folgende Richtlinie, harmonisierte Normen, nationale Normen und Spezifikationen wurden angewendet:

2014/68/EU (Modul A, B)
DIN EN 12778/09.05
AfPS GS 2014:01



Herr Nicolas Fröhlich
 Spabründen, 10/2018
 Der Unterzeichner dieser Erklärung ist Leiter Einkauf des o.g. Unternehmens.

Important Information

If any part of your pressure cooker needs replacing, please ensure that you use an original spare part. For successful cooking with the pressure cooker, it must be one quarter to maximum three quarters full of liquid including all ingredients. When cooking dishes which create froth, the pot should never be more than half full. Take care to ensure that not all the liquid evaporates, as this could lead to damage. Disposal: please dispose of your pressure cooker as residual waste. Contribute to the protection of the environment. There is a public return system for the disposal of packaging material and old appliances. For further information on addresses and business hours, please consult your local administrative authority or the consumer advice centre.

Guarantee

The pressure cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel and will last almost a lifetime if correctly used and looked after. We guarantee that the pressure cooker is free from material and design defects. The materials used in its manufacture have the highest quality standards. If, despite our careful inspection processes, your pressure cooker needs repairing within four years of purchase, and this is clearly due to a manufacture or material defect, this will be carried out free of charge. Please use the address shown opposite for any claims under guarantee and for ordering spare parts.

We hereby confirm that the mentioned pressure cookers comply with the applicable EU-directive (Pressure equipment) 2014/68/EU and are manufactured in bulk accordingly. Furthermore, the products also comply with the standard DIN EN 12778:2005-09 which is required in order to obtain the CE-symbol.

EC Declaration of Conformity (EC Directive 2014/68/EU, DIN EN 12778)

We:

Company: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Address: Dalberger Straße 20
Postcode, city: D-55595 Spabrücken

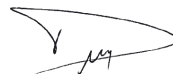
declare under our sole responsibility that the pressure cooker

Article: Praktika Plus XS and XL
Operating pressure: 0,6 bar/1,0 bar
Brand: ELO
Model No.: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2
Art. No.: 99276, 99279, 99285, 99286, 99287, 99290, 99308, 99332, 99333, 99342, 99343, 99387, 99388, 99389

conforms to the EC Pressure Equipment Directive 2014/68/EU.

The following directive, harmonised standards, national standards and specifications were applied:

2014/68/EU (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
AfPS GS 2014:01



Mr. Nicolas Fröhlich
Spabrücken, 10/2018

The signatory of this declaration is the Buying Manager of the above mentioned company.

Important

Si une pièce de votre autocuiseur doit être remplacée, veuillez uniquement utiliser une pièce de rechange d'origine. Pour une cuisson réussie avec l'autocuiseur, celui-ci doit être rempli au minimum à un quart jusqu'à trois quarts maximum de son contenu avec du liquide, y compris les ingrédients. Pour la préparation de plats générant beaucoup de mousse, l'autocuiseur ne doit pas être rempli à plus de la moitié. Faites en sorte que le liquide ne s'évapore jamais dans sa totalité, car ceci pourrait entraîner des dommages. Mise au rebut : mettre l'autocuiseur dans la poubelle des déchets résiduels. Contribuez à la protection de l'environnement. Il existe un système public de reprise pour l'élimination du matériel d'emballage et des anciens appareils. Pour de plus amples informations concernant adresses et heures d'ouverture, veuillez vous adresser à l'administration municipale ou à l'association des consommateurs.

Garantie

L'autocuiseur est en acier inoxydable 18/10 de qualité supérieure et possède une longue espérance de vie lorsqu'il est entretenu et utilisé correctement. Nous garantissons cet autocuiseur contre tout défaut de fabrication et de matériau. Les matériaux de fabrication répondent à des exigences de haute qualité. Si, malgré notre contrôle minutieux, un défaut de matériau ou de fabrication devait apparaître dans les quatre ans après son achat et si l'appareil nécessitait une réparation, celle-ci serait effectuée gratuitement. Au cas où vous souhaiteriez faire appel à la garantie ou commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser à l'adresse ci-contre.

Par la présente, nous déclarons que les autocuiseurs mentionnés sont conformes à la directive européenne correspondante (équipements sous pression) 2014/68/EU et que la série est fabriquée en conséquence. En outre, les articles sont conformes à la norme DIN EN 12778:2005-09 nécessaire à l'obtention du symbole CE.

Déclaration de conformité CE (Directive 2014/68/EU, DIN EN 12778)

Nous,

Entreprise: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Rue: Dalberger Straße 20
Ville: D-55595 Spabrücken

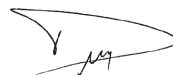
**déclarons sous notre responsabilité exclusive, que l'autocuiseur
vapeur**

Article: Autocuiseur Praktika Plus XS et XL
Pression de fonctionnement: 0,6 bar/1,0 bar
Marque: ELO
N° de modelo.: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2
N° d'art.: 99276, 99279, 99285, 99286, 99287, 99290, 99308, 99332, 99333,
99342, 99343, 99387, 99388, 99389

est en conformité avec la directive européenne 2014/68/EU.

Cette déclaration de conformité CE atteste que l'autocuiseur susnommé est conforme aux directives harmonisées CE suivantes.

**2014/68/EU (Module A, B)
DIN EN 12778/09.05
AfPS GS 2014:01**



M. Nicolas Fröhlich
Spabrücken, 10/2018

Le signataire de cette déclaration est le Responsable des achats de l'entreprise susnommée.

Informazioni importanti

Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali qualora sia necessario sostituire un pezzo della pentola a pressione. Per una cottura ottimale, un quarto-tre quarti della pentola a pressione devono essere riempiti con sostanze liquide, oltre agli ingredienti da cuocere. In caso di preparazione di alimenti che producono abbondante schiuma, non riempire mai la pentola oltre la metà. Evitare l'evaporazione totale del liquido per non danneggiare la pentola. Smaltimento: smaltire la pentola a pressione con i rifiuti non riciclabili. Contribuite alla difesa ambientale. Per lo smaltimento dei materiali di confezionamento e dei dispositivi obsoleti servirsi dell'apposito sistema di ritiro. Per ulteriori informazioni, indirizzo e orario di apertura rivolgersi all'amministrazione comunale o alla centrale consumatori.

Garanzia

La pentola a pressione è prodotta in acciaio di alta qualità 18/10 e dura a lungo se la manutenzione e l'uso sono corretti. Garantiamo che la pentola a pressione non presenta difetti di materiale o fabbricazione. I materiali impiegati per la produzione sono conformi agli elevati standard di qualità. Qualora, negli anni, nonostante il nostro accurato controllo, dopo l'acquisto fosse necessario eseguire una riparazione riconducibile a un difetto di fabbricazione o del materiale, la stessa sarà eseguita gratuitamente. Per avvalersi della garanzia, o ordinare pezzi di ricambio, rivolgersi all'indirizzo sottostante.

Con la presente dichiariamo che le pentole a pressione elencate sono conformi alla vigente Direttiva CE (Direttiva sugli apparecchi a pressione) 2014/68/EU e che la produzione della rispettiva serie è conforme. I prodotti sono altresì conformi alla norma DIN EN 12778:2005-09 per l'apposizione del marchio CE.

Dichiarazione di conformità CE (Direttiva 2014/68/EU, DIN EN 12778)

La sottoscritta:

Società: ELO-Stahlwaren Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG
Indirizzo: Dalberger Straße 20
CAP, Luogo: D-55595 Spabrücken

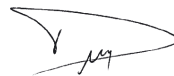
dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la pentola a pressione

Articolo: Pentola a pressione Praktika Plus XS e XL
Pressione di esercizio: 0,6 bar/1,0 bar
Marca: ELO
Modello: ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC18-2.7, ASC18-3.2
Codice art.: 99276, 99279, 99285, 99286, 99287, 99290, 99308, 99332, 99333, 99342, 99343, 99387, 99388, 99389

è conforme alla Direttiva 2014/68/EU sugli apparecchi a pressione.

Sono state applicate le seguenti: direttiva, norme armonizzate, norme e specifiche nazionali:

2014/68/EU (Modulo A, B)
DIN EN 12778/09.05
AfPS GS 2014:01



Sr. Nicolas Fröhlich
Spabrücken, 10/2018

El firmante de esta declaración es el director de la empresa mencionada anteriormente.