

SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Vorteile Ihres neuen Schnellkochtopfes	3
Sicherheitsinformation	4
Beschreibung	9
Bedienung	11
Häufig gestellte Fragen	17
Kochtipps	20
Garzeiten-Tabelle.....	22

Vorteile Ihres neuen Schnellkochtopfes

In einem gewöhnlichen Kochtopf verbleibt der Großteil der Vitamine und Mineralien im Wasser, welches man später wegschüttet. Sie gießen praktisch die wertvollen Bestandteile der Nahrung mit dem Wasser weg und ernähren sich von den Resten.

In Ihrem neuen Schnellkochtopf verbleiben alle wertvollen Bestandteile in der Nahrung, weil mit sehr wenig Wasser bei nur 1/3 der Zeit gekocht wird.

Sie sparen Zeit, Energie und erhalten die wertvollen Vitamine und Mineralien. Da Sie diesen Topf auch mit einem Glasdeckel wie einen normalen Kochtopf einsetzen können, sparen Sie auch Platz.

Wir hoffen, dass unser Schnellkochtopf Ihnen viele kulinarische Erlebnisse (zu)bereiten wird.

Sicherheitsinformation

Allgemein



Bitte lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Schnellkochtopfes dieses Handbuch sorgfältig durch.

- Lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Schnellkochtopfes dieses Handbuch sorgfältig durch. Heben Sie dieses Handbuch auf, um es auch später als Nachschlagewerk zu benutzen.
- Personen, die nicht mit dem Einsatz dieses Schnellkochtopfes vertraut sind, sollten nicht versuchen diesen Schnellkochtopf zu verwenden, ohne vorher dieses Handbuch durchgelesen zu haben.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf nie unbeaufsichtigt, solange er noch unter Druck steht.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Schnellkochtopf während dieser in Benutzung ist.
- Stellen Sie vor jedem Einsatz des Schnellkochtopfes sicher, dass das Druckregelventil und der Dichtungsring sauber sind. Der Stift im Sicherheitsventil sollte auf leichten Druck nachgeben. Das Sicherheitsventil selbst muss frei beweglich sein.

Beim Kochen

- Während des Kochvorgangs entsteht Druck im Topfinnenen. Aus diesem Grund sollte der Schnellkochtopfdeckel dicht abschließen. Lesen Sie hierzu die Sicherheitsinformationen aufmerksam durch. Unsachgemäßer Gebrauch des Schnellkochtopfes kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Schnellkochtopfes führen.
- Der Schnellkochtopf darf nie ohne Flüssigkeit eingesetzt werden. Ein solcher Einsatz kann zur Beschädigung des Schnellkochtopfes führen.

- Eine Mindestmenge von 350ml Flüssigkeit sollte immer vorhanden sein – unabhängig von der zu kochenden Speise.
- Der Schnellkochtopf sollte beim Einsatz zu mind. 1/3 mit Gargut gefüllt sein.
- Der Schnellkochtopf sollte beim Einsatz nie mehr als zu 2/3 mit Gargut gefüllt sein. Bei Speisen, die aufquellen oder schäumen (z.B. Reis oder Hülsenfrüchte), sollte der Füllstand 1/2 nicht überschreiten. Diese Speisen sollten im Topf ohne Deckel zum kochen gebracht und abgeschöpft werden, bevor der Schnellkochtopfdeckel aufgesetzt wird.
- Der Schnellkochtopf sollte nur auf für seine Größe geeigneten Herdplatten eingesetzt werden. Beobachten Sie den Schnellkochtopf genau, während Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf Elektroherden, sollte der Durchmesser der Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfbodens sein.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf einem Gasherd sollte der Flammenkranz nicht über den Topfboden hinausragen. Eine zu große Gasflamme kann die Seitengriffe beschädigen.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf einem Keramikherd sollte der Boden des Topfes sauber und trocken sein.
- Der Schnellkochtopf sollte nur zum schnellen Kochen unter Druck eingesetzt werden. Der Topf alleine oder mit dem mitgelieferten Glasdeckel kann wie ein gewöhnlicher Kochtopf eingesetzt werden.
- Verwenden Sie den Topf nie in der Mikrowelle.
- Der Topf des Sets darf in Kombination mit dem Schnellkochtopf-Deckel nie zum Braten oder Frittieren eingesetzt werden!
- Bitte beachten Sie die Hinweise zum Kochen von bestimmten Speisen im Abschnitt „Kochtipps“ in diesem Handbuch.





- Beim Zubereiten von z.B. Würsten mit künstlichen Wursthüllen sollte die Hülle vorher perforiert werden. Wird die Wursthülle nicht perforiert, kann sie sich unter Druck aufblähen und platzen. Die Spritzer können zu Verbrühungen führen.
- Wenn Fleisch mit Haut nach dem Kochen aufgebläht ist, sollten Sie nicht versuchen, die Haut zu durchstechen. Dies kann zu schweren Verbrühungen führen.
- Sie sollten nicht versuchen Speisen unter Druck zu kochen, die stark schäumen. z.B. Apfelmus, Rhabarber, Spaghetti, Haferflocken oder andere Getreideflocken. Diese Speisen könnten beim Kochen nach oben gewirbelt werden und das Druckregelventil verstopfen.
- Ist der Inhalt breiig, sollte der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden.
- Während des Kochvorgangs steigt Dampf aus dem Druckregelventil senkrecht auf.
- Solange der Schnellkochtopf noch heiß ist, sollte er nur mit Vorsicht angefasst und nur an den Griffen und nicht am Deckel bewegt werden. Die Griffe können bei längerem Einsatz auch heiß werden. Ein Lappen oder Topfhandschuhe werden empfohlen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie den heißen Schnellkochtopf nur an den Griffen und nicht an der Außenseite an.
- Versuchen Sie nie den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes muss der Druck im Inneren des Topfes abgelassen werden. Bitte lesen Sie die Anweisungen zum Druckausgleich auf Seite 13.
- Während des Kochens sollten die Sicherheitsmechanismen nicht manipuliert werden.

- Beim Ablassen des Dampfes vermeiden Sie Kontakt mit dem entweichenden Dampf.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Schnellkochtopfdeckel oder Teile davon nie in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle zum Reinigen des Schnellkochtopfes.
- Vermeiden Sie Kontakt mit dem heißen Dampf.
- Sie sollten nur Originalzubehör und –ersatzteile verwenden, die für diesen Schnellkochtopf entwickelt wurden.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitsmechanismen des Schnellkochtopfes vor.
- Verbogenes oder beschädigtes Zubehör darf auf keinen Fall eingesetzt werden.
- Sollte eine Reparatur notwendig werden, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- Behandeln Sie ihren Schnellkochtopf sorgfältig und Sie werden lange Freude an ihm haben.
- Bitte heben Sie dieses Handbuch gut auf.





Beschreibung

Druckregelventil (Abb. 1)

Verwenden Sie das Druckregelventil, um die gewünschte Kochstufe zu wählen.

Position I: für sanftes Kochen (0,7 bar/70 kPa)

Position II: für schnelles Kochen (1,2 bar/120 kPa)

Position : für langsamen Druckabbau

Position 0: zum Entnehmen des Druckventils für die Reinigung.

Maximal zulässiger Druck für diesen Schnellkochtopf: 2,7 bar/270 kPa.

Sicherheitsventil (Abb. 2a/b)

Während sich im Inneren des Schnellkochtopfes Druck aufbaut, hebt sich das Sicherheitsventil und der rote Kopf des Sicherheitsventils wird sichtbar. Gleichzeitig verriegelt das Sicherheitsventil den Schnellkochtopfdeckel. (Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopfdeckel mit Gewalt zu öffnen). Senkt sich das Sicherheitsventil wieder, steht der Topf nicht mehr unter Druck und kann geöffnet werden. Sollte aus einem unvorhergesehenen Grund das Druckregelventil Dampf nicht ablassen, wird sich dieses Ventil bei Erreichen des maximal zulässigen Drucks öffnen.

Patentierter Einhand-Verschluss (Abb. 4a/b)

Sie können den Deckel mit einer Hand öffnen, vom Topf entfernen und ihn wieder auf den Topf setzen.

Achtung: Lassen Sie den Druck vorher ab! Versuchen Sie nicht, den Topf mit Gewalt zu öffnen.

Deckel mit Dichtungsring (Abb. 5)

Dichtungsringe sind Verschleißteile und müssen bei Bedarf ersetzt werden.

Wichtig: Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Sicherheitsfenster (Abb. 6)

Eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung ist das Sicherheitsfenster an der Seite des Deckels. Sollte sich übermäßig hoher Druck im Topfinneren aufbauen, wird der Dichtungsring durch das Sicherheitsfenster gedrückt und der aufgestaute Druck kann entweichen.

Kochtopf (Abb. 7)

Der Kochtopf im zeitlosen, attraktiven Design ist aus hochwertigem Aluminium gefertigt. Ohne den Schnellkochtopfdeckel und mit dem mitgelieferten Glasdeckel kann er als ein gewöhnlicher Kochtopf eingesetzt werden.

Bedienung

Öffnen

Drehen Sie den Einhand-Verschluss an der Oberseite des Schnellkochtopfdeckels im Uhrzeigersinn um die Verriegelungsklammern zu lösen, die den Schnellkochtopfdeckel am Topf fixieren.

Gargut einfüllen

Füllen Sie nun das Gargut in den Topf hinein. Sollte das Gargut dazu neigen zu schäumen oder anzuschwellen, füllen Sie den Topf nicht mehr als bis zur Hälfte. Ansonsten können Sie den Topf zu 2/3 mit Gargut füllen. Die angegebenen Füllmengen beziehen sich immer auf das Gargut und Flüssigkeit.

Vergessen Sie nicht, immer etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) in den Topf zu geben, da diese benötigt wird, um den Druck beim Kochen aufzubauen.

Achtung: Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals „trocken kochen“. Stellen Sie sicher, dass immer ausreichend Platz zwischen Ihrem Gargut und dem Deckel mit den Sicherheitsventilen ist.

Der Boden des Topfes sollte nicht von Salz angegriffen werden. Sie sollten immer Salz in bereits kochendes Wasser hinzugeben.

Schließen

Setzen Sie den Schnellkochtopfdeckel auf den Topf. Drehen Sie den Einhand-Verschluss gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel mit den Verriegelungsklammern am Topf zu fixieren.

Druckstufe wählen

Wählen Sie mit dem Druckregelventil die gewünschte Druckstufe.

Position I:

Sanftes Kochen bei ca. 113 °C. Geeignet zum Dünsten und Dämpfen von empfindlichen Speisen wie Früchten, Fisch und Gemüse.

Position II:

Schnelles Kochen bei ca. 120 °C. Geeignet zum Kochen und Schmoren von Speisen wie Fleisch, Suppen und Eintöpfen.

Stellen Sie den Schnellkochtopf mit der voreingestellten Druckstufe auf den Herd und stellen Sie den Herd auf maximale Leistung.

Kochvorgang beginnt

Mit steigendem Druck im Topfinneren wird sich das Sicherheitsventil heben und der rote Kopf des Sicherheitsventils wird sichtbar. Ab jetzt kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden, ohne den Druck vorher abzulassen.

Sobald Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt, regeln Sie die Leistung des Herdes auf ein Minimum herunter. Der Kochvorgang beginnt nun. (Bitte beachten Sie hierzu die Garzeit-Tabelle auf Seite 22)

Abhängig davon, wie voll der Topf ist, kann es einige Minuten dauern, bis dieser Punkt erreicht ist. Der aus dem Druckregelventil entweichende Dampf ist ein Anzeichen dafür, dass Sie diesen Punkt erreicht haben. Erst jetzt sollte die Leistung des Herdes heruntergeregelt werden.

Kochzeit ist verstrichen

Schalten Sie den Herd aus.

Lassen Sie den Dampf langsam ab oder – je nach Rezept – warten Sie, bis der Druck im Topfinneren abgesunken ist. Drehen Sie das Druckregelventil nicht direkt von II auf . Drehen Sie erst von Position II auf Position I, warten eine Weile und drehen dann weiter zu . Sie können direkt von Position I zu  drehen, falls Sie bei Stufe I gekocht haben.

ACHTUNG: Der entweichende Dampf ist extrem heiß. Um Verbrühungen zu vermeiden, meiden Sie direkten Kontakt mit dem Dampf.

Schnellkochtopf öffnen

Wenn kein Dampf mehr aus dem Druckregelventil entweicht und das Sicherheitsventil sich gesenkt hat, können Sie den Schnellkochtopfdeckel öffnen.

Öffnen Sie den Schnellkochtopfdeckel niemals mit Gewalt!

Es gibt 3 Möglichkeiten, um den Druck im Topfinneren zu senken:

Abkühlen lassen

Warten Sie, bis sich das Sicherheitsventil gesenkt hat. Dies ist die empfohlene Vorgehensweise bei Gerichten, die breiig sind oder zum Schäumen neigen.

Langsames Abdampfen

Drehen Sie das Druckregelventil langsam auf Position 0.

Drehen Sie nicht direkt von Position II auf Position 0. Drehen Sie erst von Position II auf Position I, warten Sie eine Weile, und drehen Sie dann weiter zu Position 0. Sie können direkt von Position I zu Position 0 drehen, falls Sie bei Stufe I gekocht haben.

ACHTUNG: Der entweichende Dampf ist extrem heiß. Um Verbrühungen zu vermeiden, meiden Sie direkten Kontakt mit dem Dampf.

Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopfdeckel mit Gewalt zu öffnen oder an den Sicherheitsmechanismen zu manipulieren. Der Schnellkochtopf läßt sich öffnen, wenn er nicht mehr unter Druck steht.

Schneller Druckabbau

Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser und lassen kaltes Wasser über den Deckel laufen, bis sich das Sicherheitsventil gesenkt hat. Drehen Sie nun das Druckregelventil auf Position 0. Nach-

dem der Dampf entwichen ist, kann der Schnellkochtopfdeckel entfernt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlwolle oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Der Deckel sollte immer von Hand gereinigt werden.

Dichtungsring reinigen und ersetzen

Um den Dichtungsring zu reinigen, spülen Sie ihn unter heißem Wasser und trocknen ihn ab. Sobald der Dichtungsring hart wird (wenn die Farbe langsam bräunlich wird), sollte er ersetzt werden.

Sicherheitsventil reinigen

Das Sicherheitsventil braucht nur – beim Reinigen des Schnellkochtopfdeckels – mit heißem laufenden Wasser durchgespült werden.

Druckregelventil reinigen

Entfernen Sie das Oberteil des Druckregelventils. Drücken Sie hierzu das Druckregelventil herunter und drehen es auf Position 0. Das Ventil kann nun aus der Halterung herausgenommen werden. Reinigen Sie das Ventil unter laufendem Wasser und setzen es wieder in die Halterung ein.

Sie sollten den Schnellkochtopf nach dem Reinigen und Trocknen in einer sauberen und trockenen Umgebung lagern. Setzen Sie nicht den Schnellkochtopfdeckel auf den Topf und verriegeln Sie den Deckel nicht. Lagern Sie z.B. den Deckel umgedreht auf dem Topf.

Häufig gestellte Fragen

Wenn es lange dauert, bis der Topf zu kochen anfängt:

- Die Herdplatte ist nicht heiß genug
- Drehen Sie die Leistung des Herdes auf Maximum

Wenn der rote Kopf des Sicherheitsventils sich nicht hebt und kein Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt:

- Dies ist während der ersten paar Minuten völlig normal (Druckaufbau)

Wenn das Problem weiter besteht, prüfen Sie ob:

- Die Herdplatte heiß genug ist. Drehen Sie die Leistung auf Maximum
- Ausreichend Flüssigkeit im Topf ist
- Das Druckregelventil auf Position  steht
- Der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist
- Der Dichtungsring am Schnellkochtopfdeckel beschädigt ist

Wenn der rote Kopf des Sicherheitsventils sich gehoben hat, jedoch kein Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt:

- Halten Sie den Schnellkochtopf unter kaltes fließendes Wasser um Druck abzubauen
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf
- Reinigen Sie das Druckregel- und Sicherheitsventil

Wenn Dampf am Rand des Schnellkochtopfdeckels entweicht, prüfen Sie:

- Ob der Schnellkochtopfdeckel ordnungsgemäß verschlossen ist
- Ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist
Den Zustand des Dichtungsring (ersetzen Sie bei Bedarf den Dichtungsring)
- Ob der Schnellkochtopfdeckel, das Druckregelventil und das Sicherheitsventil sauber sind
- Ob der Rand des Schnellkochtopfdeckels und –topfes im guten Zustand sind ist.

Wenn der Deckel nicht geöffnet werden kann:

Prüfen Sie, ob der rote Kopf des Sicherheitsventils sich vollständig gesenkt hat. Wenn nicht, bauen Sie den Druck im Inneren des Topfes ab. Falls nötig, kühlen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kalten Wasser.

Wenn das Gargut entweder zu wenig oder zu stark gekocht ist, prüfen Sie:

- Die Garzeit (zu kurz oder zu lang)
- Die Leistung des Herdes
- Ob das Druckregelventil korrekt eingestellt ist
- Ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist

Wenn sich die Griffe am Topf lockern:

- Ziehen Sie die Griffe mit einem Schraubendreher an!

Wenn das Essen im Topf anbrennt:

Lassen Sie den Topf ausreichend lange einweichen bevor Sie ihn reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder chlorhaltige Reinigungsmittel

Wenn die Sicherheitsmechanismen auslösen:

- Schalten Sie den Herd aus
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf
- Überprüfen und reinigen Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.

Kochtipps

Die Dauer des Kochvorgangs hängt von der Größe und Menge des Garguts ab. Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtlinien.

Es ist nicht nötig, tiefgefrorene Kost vor dem Kochen aufzutauen. Es reicht aus, die Garzeit entsprechend zu verlängern.

Die Garzeiten in der Tabelle sind nur Richtlinien. Nach einer Weile entwickeln Sie ein Gefühl dafür, wie lange ein Gericht kochen muss.

Suppen und Eintöpfe mit Schmorfleisch

Bei Zutaten, deren Garzeit nicht stark voneinander abweicht (z.B. Fleisch und Gemüse), sollte das Fleisch angeschmort werden, dann das Gemüse mit Wasser hinzugefügt werden. Wenn die Garzeit stark voneinander abweicht, unterbrechen Sie den Garvorgang und fügen Gemüse und Wasser in den letzten Minuten hinzu. Auf diese Weise werden Fleisch und Gemüse ungefähr zum gleichen Zeitpunkt fertig gegart sein. Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie beachten, dass Zutaten, die zum Schäumen neigen, im offenen Topf zum Kochen gebracht werden sollten. Erst nachdem Sie den Schaum abgeschöpft haben, sollten Sie den Schnellkochtopf verschließen. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, lassen Sie den Dampf langsam ab und lassen Sie den Topf abkühlen.

Gemüse

Je feiner Gemüse geschnitten ist, umso schneller ist es gegart. Wenn Sie Ihr Gemüse jedoch lieber knackig bevorzugen, ist die Garzeit kürzer.

Je mehr Gemüse Sie kochen, umso länger wird die Garzeit.

Vorschlag: lieber zu kurz kochen – ein Nachkochen ist immer möglich!

Fleisch

Fleisch sollte im geöffneten Topf zum Kochen gebracht werden. Die benötigte Flüssigkeit sollte beim Ablöschen aufgefüllt werden. Stücke, die als Ganzes zu groß für den Topf sind, sollten in kleinere Teile geschnitten und individuell gebraten werden und dann übereinander gelegt im Topf gekocht werden.

Frischer Fisch

Kochen Sie Fisch immer mit ausreichend Flüssigkeit, entsprechend der Menge an Fisch. Da Fisch-Sud sehr klebrig ist, sollte der Deckel geöffnet werden, sobald sich das Sicherheitsventil gesenkt hat.

Tiefgefrorenes

Lange Auftauzeiten verkürzen sich drastisch, sind jedoch immer noch von Art und Menge der Nahrungsmittel abhängig. Das Auftauen im Schnellkochtopf erhält wertvolle Vitamine, Mineralien und Aromen der Nahrungsmittel.

Garzeiten-Tabelle

Suppen	Dauer	Garstufe
Bohnensuppe	20 min	II
Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20–25 min	II
Gemüsesuppe	4–8 min	II
Grießsuppe	3–5 min	II
Gulaschsuppe	10–15 min	II
Kartoffelsuppe	5–6 min	II
Knochenbrühe	20–25 min	II
Minestrone	8–10 min	II
Reissuppe	6–8 min	II
Rindfleischbrühe	35–40 min	II
Suppenhuhn	25–36 min	II
Tomatensuppe mit Reis	6–8 min	II
Eintöpfe	Dauer	Garstufe
Kohleintöpfe	15 min	II
Linsen (eingeweicht)	13–15 min	II
Pichelsteiner	20 min	II
Serbisches Rindfleisch	8–10 min	II
Fisch	Dauer	Garstufe
Dünstfisch mit Kartoffeln	6–8 min	I
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6–8 min	I
Schellfisch	4–6 min	I



AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

Glörstr. 20 - 22, 58579 Schalksmühle, GERMANY, Fon +49 2355 5083-0, Fax +49 2355 509777

www.bestpan.com

PRESSURE COOKER

User's Guide



Table of contents

Advantages of your new pressure cooker.....	3
Safety information	4
Description	9
Using the pressure cooker	11
Frequently asked questions	17
Cooking tips	20
Cooking time table	22

Advantages of your new pressure cooker

In a regular pot the largest part of the essential vitamins and minerals remain in the water, which you pour away. You practically pour away the healthy components of your meal and eat the leftovers!

In your new pressure cooker all of the healthy components stay in your meal due to the fact that you only need very little water and your meals are cooked in 1/3 of the time.

So you save time, energy, essential vitamins, minerals, nutrients and because you can also use your new pressure cooker as a normal pot with a glass lid, you also save space.

We hope that you have an exciting culinary experience and lots of fun with your pressure cooker.

Safety information

General

- Before using the pressure cooker for the first time, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.
- People not familiar with the use of this pressure cooker should not attempt to use it without reading this manual first.
- Never leave the pressure cooker unattended while it is still under pressure.
- Never leave children unsupervised with the pressure cooker while it is in use.
- Before every use make sure the pressure regulation valve and the sealing ring is clean. The pin should be checked for free motion (against spring pressure) using a pointed object. Particularly ensure that the safety valve on the underside of the lid can be moved.

During cooking

- During the cooking process pressure will build up in the cooker, it is therefore important to close the lid tight and read the notes on use and safety in this manual. Improper use of the pressure cooker can lead to damage of the pressure cooker or even physical injury.
- The pressure cooker must never be used without liquid; otherwise it may be damaged.
- The minimum amount of liquid should be approx. 350ml, regardless of the amount of food to be cooked!

- The pressure cooker should be filled at least 1/3 incl. the food to be cooked.
- The pressure cooker must never be filled more than 2/3 of its volume, or if cooking food which swells up or produces foam (e.g. rice or pulses) not more than half-full. These foods should first be brought to the boil in the uncovered pressure cooker and then skimmed before the lid is closed.
- The pressure cooker may only be placed on the appropriate stove for its size. When using full power to heat it, always keep it under observation.
- When using the cooker on an electric stove, the diameter of the hot-plate must be smaller or equal to the diameter of the pot.
- When using the cooker on a gas stove, the flame ring must not exceed the base diameter. A too large gas flame may damage the handles.
- When using the cooker on a ceramic stove, make sure the bottom of the pot is clean and dry.
- This pressure cooker with its pressure cooker lid should only be used to the intended purpose of fast cooking. Without its pressure lid, with or without using the glass lid, it may also be used as a regular cooking pot.
- Please never use it in a microwave.
- In combination with the pressure cooker lid, the pot may never be used for roasting or frying using oil.
- Please pay attention to the notes on cooking specific food products under the section “Cooking tips” in this manual.



Before using your new pressure cooker, please read this user's guide carefully and completely.





- When preparing e.g. sausages with an artificial skin, this must first be pierced. If the skin is not pierced, it will expand under pressure and may burst. Any splashes thus occasioned may cause burns.
- If you have cooked meat with the skin on which is swollen after cooking, do not pierce it but let it go down. Otherwise you might burn yourself.
- You should not pressure-cook foods which tend to cause strong foaming, such as apple purée, rhubarb, spaghetti, rolled oats or other types of cereals. As these foods can be swirled upwards during cooking, there is a risk of the pressure regulation valve becoming blocked.
- If the contents are mushy, the pressure cooker must be agitated gently before opening it.
- During cooking, bursts of steam will be given off vertically from the center of the regulator valve.
- If the pressure cooker is still hot, it must only be touched or moved with great care, and by using the handles on the cooker pot itself; not the handle on the lid. The handles may be hot due to the used heating source. Please use hand protection.
- Always touch the hot pressure cooker at its handles. Never touch the outside of the pressure cooker during the cooking procedure as it may lead to burns.
- Never force open the pressure cooker. Before opening the pressure cooker, make sure that the pressure has been completely relieved. (See further notes in this manual)
- When the pressure cooker is under pressure, force must never be used in an attempt to open it.
- The pressure cooker must be allowed to cool down before it is opened. Steam pressure must be completely released; otherwise it

will not be possible to open the cooker. Please read the opening instructions on p. 13.

- During the cooking process, the safety devices must not be interfered with.
- When releasing steam, keep away from the steam.

Cleaning and Maintenance

- Do not clean the pressure cooker lid (or parts of it) in the dishwasher.
- Never use abrasive cleaning agents or steel wool pads to clean the pressure cooker.
- Please take care not to come into contact with this hot steam.
- You should only use original accessories and spare parts or lids and pots as designed for these pressure cookers.
- Do not undertake any modifications to the safety devices; otherwise there is a risk of burns. When releasing the steam, keep away from it.
- Pressure cookers or accessories that are deformed or damaged in any way should not be used under any circumstances.
- If a repair becomes necessary, please contact our customer service department.
- Handle your pressure cooker with care, and you will enjoy it for a very long time.
- Please keep this manual for future reference.





Description

Pressure regulation valve (fig. 1)

Use the pressure regulation valve to set the desired cooking intensity.

Position I: for gentle cooking (0.7 bar/70 kPa)

Position II: for fast cooking (1.2 bar/120 kPa)

Position : for gradual release of pressure

Position 0: for removing and cleaning the valve

Maximum permitted pressure for this pressure cooker: 2.7 bar/270 kPa

Safety valve (fig. 2a/b)

While pressure in the cooker is building up, the red pressure indicator (fig. 2b) is visible and the cooker is locked (never attempt to open it using force). If the pressure indicator is not visible (fig. 2a), the cooker is no longer under pressure and can be opened. If for any unexpected reason the pressure regulator valve (fig. 1) does not release steam as it should, this valve will open in accordance with the prescribed pressure levels.

Patented one-hand opening/closing system (fig. 4a/b)

Open and remove the lid with only one hand and put it back on in any position.

Warning: Allow for the pressure to be released—do not attempt to force open!

Lid with sealing ring (fig. 5)

Sealing rings are subject to wear-and-tear, and must be replaced when necessary.

Important: Use only original replacement parts

Safety window (fig. 6)

An additional safety element is the safety window in the rim of the lid. If there is excessive pressure in the cooker, the sealing ring forces its way out through this window, and the steam can escape.

Cooker pot (fig. 7)

This pressure cooker—with its attractive, timeless design—is made of high-quality cast aluminium. Without its pressure lid, with or without using the glass lid, it may also be used as a regular cooking pot.

Using the pressure cooker

Opening

Turn the lid knob in the center of the pressure cooker lid clockwise to unlock the clamps securing the lid to the pot.

Adding food

Now add the food product to be cooked. If the food tends to swell or produce foam, ensure the cooker is only half full. Otherwise the cooker can be filled up to 2/3 of its capacity.

The indicated capacities always include the food and liquids.

Remember to always add some liquid (water or stock) to the pot as it is needed to build up pressure while cooking.

WARNING: Always add adequate liquid. **NEVER** let the pressure cooker “cook dry”.

Please check that there is adequate space between the food to be cooked and the lid with safety valves.

Caution: The base of the cooker should not be attacked by salt, you should only add salt to water that is already boiling, and stir it gently.

Closing

Place the lid on the pot. Turn the lid knob in the center of the pressure cooker lid counter-clockwise to lock the clamps securing the lid to the pot.

With the new one-hand opening/closing system you can put the lid on the pot in any position.

Setting the pressure level

Select the desired cooking level with the help of the pressure regulation valve:

Position I:

Gentle cooking level at approx. 113 °C for steaming and stewing more delicate foods such as vegetables, fish, fruit, ...

Position II:

Fast cooking level at approx. 120 °C for cooking and braising e.g. meat, soups, stews, ...

Place the pressure cooker with preset cooking setting on the correct heat source. Set stove to maximum setting

Pressure cooking begins

The red pin on the safety valve will become visible with increasing pressure. From this point on, the pot cannot be opened until the pressure has been relieved.

Once steam starts venting through the pressure regulation valve. Set the stove to minimum setting. The boiling will commence. (see tables p. 22).

Depending on how full the cooker is, it will take several minutes until the preset cooking stage has been reached. This is the case as soon as steam starts to escape permanently from the pressure regulation valve. Only at this point should the heat source be turned down to a lower stage.

Cooking time elapsed

Switch off stove!

Slowly vent steam step-by-step, or wait as per recipe until the pressure is relieved. Do not directly switch from position II to position . First turn from position II to position I, wait a couple of seconds and then switch to position . You may directly switch from position I to position  when cooking on setting I.

WARNING: The escaping steam is very hot—protect yourself from burns and scalding by keeping your face, body and arms away from the steam. (see pp. 4)

Open pressure cooker

Once steam ceases to escape through the valve and the pressure indicator has dropped down, you may open the pressure cooker. The lid can now be removed.

WARNING: Never use force to open the lid.

There are the following 3 options for releasing the pressure:

Let it cool down

Wait until the red pin on the safety valve has completely disappeared. This is the recommended method for food products that are mushy or tend to foam.

Slow release of pressure

Turn the pressure valve slowly to position .

Do not turn from position II to position  straight away. Turn down from position II to position I first, wait a few seconds and then turn further from position I to position .

When cooking under pressure position I, you can turn directly from position I to position .

WARNING: The escaping steam is extremely hot.

NEVER use force to open the lid, and never interfere with the safety systems. The cooker can only be opened when it is no longer under pressure.

Quick release of pressure

Hold the cooker under cold running water and let cold water slowly run over the lid until the red pin on the safety valve has dropped completely out of sight. Now set the pressure regulation valve to position . Once all steam has escaped, the lid may be removed.

Cleaning and maintenance

Clean your pressure cooker after every use with hot water and dish-washing detergent. Please do not use any abrasive cleaning agents, steel wool, caustic cleaners, or any cleaner that contain chlorine. The lid should always be cleaned by hand.

Cleaning and replacing the sealing ring

To clean the sealing ring, rinse it under hot running water and dry it. As soon as the sealing ring becomes hard (when it begins to change its colour into brown), it should be replaced.

Cleaning the safety valve

The safety valve only needs—along with cleaning the lid—to be run through and rinsed with running water.

Cleaning the pressure regulator valve

Remove the plastic top. To do this, press the valve down and turn it completely to position 0. The valve can now be lifted off and removed upward from its catch. Clean by running under water and reinsert into catch. Please ensure the grooves on the valve are put into the appropriate holders.

You should store the pressure cooker after cleaning and drying in a clean, dry and protected environment. Do not put the lid on and do not

lock it, but store it with the lid upside down on the top of the pot, for example.

Frequently asked questions

When it takes a long time to come to the boiling point:

- The heat source is not hot enough
- Turn up the heat source to maximum

If the red pin on the safety valve does not rise, and steam does not escape from the valve during cooking:

- This is perfectly normal in the first few minutes (pressure build-up)

If this persists, check whether:

- The heat source is hot enough; if not, turn it up
- There is sufficient liquid in the cooker
- The pressure regulator valve is set at
- The pressure cooker lid is properly shut
- The sealing ring or the rim of the cooker is damaged

When the red pin on the safety valve has risen during cooking and steam is not escaping from the pressure regulator valve:

- Hold the pressure cooker under cold running water to release the pressure
- Open the pressure cooker
- Clean the pressure regulator valve and the safety valve

When the steam escapes from all around the lid, check:

- Whether the lid is properly closed
- Whether the sealing ring is properly fitted
- The condition of the sealing ring (if necessary, replace it)
- Cleanliness of the lid, the safety valve and the pressure regulation valve
- That the rim of the cooker is in good condition

When the lid cannot be opened:

- Check whether the safety valve has dropped completely; if not, release the pressure
- If necessary, cool the pressure cooker off under cold running water

When the food product being cooked is either not fully cooked or overcooked, check:

- The cooking time (too short or too long)
- The stove output
- That the pressure regulation valve is correctly set
- The amount of liquid

When the handles on the cooker become loose:

- Retighten screws using screwdriver

When the food is burned on in the cooker:

- Leave your pressure cooker to soak for a good time before cleaning it
- Do not use any caustic cleaners, or cleaners containing chlorine

When one of the safety devices is triggered:

- Turn off the heat source
- Allow the cooker to cool down
- Open it
- Check the pressure regulator valve, the safety valve and the sealing ring and clean them

Cooking tips

Different cooking times will also depend on the quality and the size of the food to be cooked. For this reason the times given below are only approximates.

It is not necessary to defrost deep-frozen foods in advance. It is sufficient to lengthen the cooking times slightly.

Instructions in recipes and cooking time tables can only be guidelines. After a time you will accumulate enough experience yourself to know exactly how long you must cook your food.

Soups and stews with braised meat

Where cooking times of the different ingredients do not vary much (e.g. for meat and vegetables), the meat is browned and then the vegetables are added with the water. When cooking times vary widely, interrupt the meat cooking and add the vegetables and water for the last few minutes. In this way, the meat and the vegetables will finish cooking at about the same time.

For soups and stews you should note that foods that tend to foam up must be brought to boil in an uncovered pressure cooker, and should be skimmed off before you close the cooker. When cooking is finished, please let the steam escape slowly, or leave the pressure cooker to cool down.

Vegetables

The finer the vegetables are cut up, the shorter their cooking time will be. On the other hand, if you prefer them “crunchy”, their cooking time is shorter. The more vegetables you cook, the longer the cooking time will be.

Suggestion: it is better to undercook—extra cooking is always possible.

Meat

Meat is brought to the boil in the uncovered pressure cooker. The necessary liquid is then topped up on deglazing. Pieces too large to fit into the cooker should be cut up and browned individually, then laid over one another to complete cooking.

Fish (fresh)

Cook with adequate liquid, according to amount. Since fish stock is extremely sticky, the lid should be removed as soon as the pressure indicator has completely disappeared.

Frozen food

The long times needed for defrosting shrink to minutes, but still depend on type and amount of the food to be defrosted. Defrosting in the pressure cooker preserves the vitamins, minerals and flavors of your food.

Cooking time table

Soups	Duration	Level
Bean soup	20 min	II
Pea soup (not soaked)	20–25 min	II
Vegetable soup	4–8 min	II
Oxtail soup	10–15 min	II
Potato soup	5–6 min	II
Beef stew	20–25 min	II
Minestrone	8–10 min	II
Rice soup	6–8 min	II
Boiled chicken	25–35 min	II
Tomato soup with rice	6–8 min	II
Stews	Duration	Level
Cabbage stews	15 min	II
Lentil (soaked)	13–15 min	II
Serbian beef stew	8–10 min	II
Fish	Duration	Level
Steamed fish with potatoes	6–8 min	I
Fish in white wine sauce with potatoes	6–8 min	I
Cod	4–6 min	I
Vegetables	Duration	Level
Cauliflower	3–7 min	I
Peas, green	3–5 min	I



AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

Glörstr. 20 - 22, 58579 Schalksmühle, GERMANY, Fon +49 2355 5083-0, Fax +49 2355 509777

www.bestpan.com

OLLA A PRESIÓN

Manual del usuario



Tabla de contenidos

Ventajas de su nueva olla a presión3

Información de seguridad 4

Descripción 9

Usando la olla a presión 11

Preguntas frecuentes 17

Consejos para cocinar20

Tabla de tiempos de cocinado.....23

Ventajas de su nueva olla a presión

En una cazuela convencional la mayor parte de las vitaminas y minerales pasan al agua, que es desechada. Por lo tanto usted está tirando casi todos los componentes saludables de su comida, ingiriendo solo una pequeña cantidad de éstos.

En su nueva olla a presión, todos los nutrientes se mantienen en la comida debido al hecho de que se necesita muy poca cantidad de agua para cocinar y la comida está lista en 1/3 del tiempo habitual.

Por lo tanto usted ahorra tiempo, energía, obtiene una mayor cantidad de vitaminas, minerales, nutrientes y dado que también puede usar su olla a presión como una cazuela normal con tapa de cristal, también ahorrará espacio.

Esperamos que tenga una increíble experiencia culinaria con nuestra olla a presión.

Información de seguridad

General



Antes de usar su nueva olla a presión, por favor, lea detenidamente esta guía de usuario completamente.

- Antes de usar la olla a presión por primera vez, por favor, lea estas instrucciones detenidamente y mantenga este manual en un lugar seguro para futuras consultas.
- Las personas que no estén acostumbradas al uso de esta olla a presión no deberían intentar usarla sin leer este manual primero.
- Nunca deje la olla a presión desatendida mientras ésta esté bajo presión.
- No deje sin supervisión a los niños con la olla mientras está siendo usada.
- Antes de cada uso, debe asegurarse de que la válvula reguladora de presión y la goma de cierre están limpios. Se debe comprobar que el elemento de la válvula dispone de libre movimiento (contra la presión) usando un objeto puntiagudo. Particularmente, asegúrese de que la válvula de seguridad situada en la parte inferior de la tapa se puede mover.

Durante la cocción

- Mientras el proceso de cocinado se esté llevando a cabo en el interior de la olla, es importante ajustar fuertemente la tapa y leer las notas de uso y seguridad de este manual. El uso inapropiado de la olla a presión puede conllevar su deterioro o incluso daños personales.
- La olla a presión nunca debe usarse sin líquido, porque en este caso, se vería fuertemente dañada.

- ¡La cantidad mínima de líquido debe ser aproximadamente de 350 ml, sea cual sea la cantidad de comida que se desee cocinar!
- La olla a presión se debe llenar al menos a 1/3 de su capacidad, incluyendo la comida que se va a cocinar.
- La olla a presión nunca se debe llenar a más de 2/3 de su volumen, o si la comida que se desea cocinar aumenta su volumen o produce espuma (por ejemplo, arroz o legumbres) a no más de la mitad. Estas comidas se deben primero llevar a ebullición en la olla sin tapar y posteriormente filtradas antes de cerrar la tapa.
- La olla a presión solo debe ponerse en el fogón apropiado para su tamaño. Cuando se use la máxima potencia para calentar, siempre manténgala bajo supervisión.
- Cuando se use la olla a presión en un fogón eléctrico, el diámetro del hornillo debe ser menor o igual al diámetro de la olla.
- Cuando se use la olla en un fogón de gas, la fuente de la llama no debe exceder el diámetro de la base. Una llama demasiado grande podría dañar las asas.
- Cuando se use la olla en un fogón cerámico, asegúrese de que el fondo está limpio y seco.
- Esta olla a presión con su tapa específica solo se debe usar para cocinar de manera rápida a presión. Sin la tapa a presión, con o sin la tapa de cristal, también se puede usar como una cazuela convencional.
- Por favor, nunca la use en el microondas.
- Usando su tapa específica, nunca se debe emplear para asar o freír usando aceite.
- Por favor, ponga atención a las notas para cocinar productos específicos en la sección «Consejos de cocina» de este manual.





- Cuando prepare, por ejemplo, embutidos con piel artificial, ésta debe ser primero perforada. Si dicha piel no se perfora, se expandirá bajo el efecto de la presión y podría estallar. Cualquier salpicadura de este modo ocasionada podría causar quemaduras.
- Si ha cocinado carne con piel, y esta se ha inflado después de la cocción, no la perfora, deje que baje por sí misma. De otro modo, podría quemarse.
- No debería cocinar a presión alimentos que tiendan a producir mucha espuma, como puede ser puré de manzana, ruibarbo, spaghetti, copos de avena o otro tipo de cereales. Debido a que estos alimentos pueden arremolinarse en la parte de arriba durante la cocción, existe el riesgo de que la válvula reguladora de presión se bloquee.
- Si el contenido es blando, la olla a presión se debe agitar suavemente antes de abrirla.
- Durante el cocinado, emanará vapor verticalmente del centro de la válvula reguladora.
- Si la olla todavía está caliente, ésta se debe tocar y mover con sumo cuidado, y usando las asas de la propia olla a presión, no el asa de la tapa. Las asas pueden estar calientes debido a la fuente de calor utilizada. Por favor, usar protección en las manos.
- Siempre manipule la olla a presión, si está caliente, usando sus asas. Nunca toque el exterior de la olla mientras está siendo usada, ya que existe riesgo de quemaduras.
- Nunca fuerce la apertura de la olla. Antes de abrirla, asegúrese de que la presión ha cesado completamente (Mire más a fondo las notas de este manual)
- Cuando la olla se encuentra bajo presión, nunca se debe usar la fuerza para abrirla.

- Se debe dejar enfriar la olla antes de ser abierta. La presión del vapor debe haber cesado por completo, de otra forma, no será posible abrirla. Por favor, lea las instrucciones para su apertura en la página 11.
- Durante el proceso de cocinado, no se deben obstaculizar los aparatos de seguridad.
- Manténgase alejado del vapor cuando éste salga.

Limpieza y mantenimiento

- No limpie la tapa de la olla (o sus partes) en el lavavajillas.
- No use agentes abrasivos o estropajos metálicos para limpiar la olla.
- Por favor, tenga cuidado de no entrar en contacto con el vapor caliente.
- Debería de usar únicamente accesorios y piezas de repuesto originales así como tapas y cazuelas diseñados para esta olla.
- No realice ningún cambio en los elementos de seguridad, si no hay riesgo de quemaduras. Cuando salga el vapor, manténgase alejado de él.
- Las ollas a presión o los accesorios que estén deformados o dañados de cualquier manera no deben ser usados bajo ninguna circunstancia.
- Si necesita una reparación, por favor contacte con nuestro servicio de atención al consumidor.
- Trate su olla a presión con cuidado, y disfrutará de ella por mucho tiempo.
- Por favor, guarde este manual para futuras consultas.





Descripción

Válvula reguladora de presión (fig. 1)

Use la válvula reguladora de presión para fijar la intensidad de cocinado deseada.

Posición I: Cocinado suave (0.7 bar/70 kPa)

Posición II: Cocinado rápido (1.2 bar/120 kPa)

Posición : Para descender gradualmente la presión

Posición 0: Pare quitar y limpiar la válvula

Máxima presión permitida para esta olla a presión: 2.7 bar/270 kPa

Válvula de seguridad (fig. 2a/b)

Mientras la presión de la olla aumenta, el indicador de presión rojo (fig. 2b) será visible y la olla estará sellada (nunca intente abrirla usando la fuerza). Si el indicador de presión no es visible (fig. 2a), la olla ya no está bajo presión y puede abrirse. Si por alguna razón inesperada la válvula reguladora de presión (fig. 1) no suelta vapor como debería, se abrirá de acuerdo con los niveles de presión descritos.

Sistema patentado de apertura y cierre con una mano (fig. 4a/b)

Abra y quite la tapa con sólo una mano y póngala de nuevo en cualquier posición.

¡Cuidado: Permita que la presión sea liberada - no intente forzar la apertura!

Tapa con goma selladora (fig. 5)

La goma selladora tiende a desgastarse, y debe ser sustituida cuando sea necesario.

Importante: Use solo repuestos originales.

Ventana de seguridad (fig. 6)

Un elemento de seguridad adicional es la apertura de seguridad en el borde de la olla. Si hay demasiada presión en la olla, la goma selladora forzará que ésta vaya hacia dicha apertura, y el vapor podrá liberarse.

Cuerpo de la olla (fig. 7)

El cuerpo de la olla - con su atractivo e intemporal diseño – está fabricado con aluminio de gran calidad fundido a mano. Sin su tapa específica para presión, usando o no la tapa de cristal, puede usarse también como una cazuela normal.

Usando la olla a presión

Apertura

Gire el tirador situado en el centro de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear las abrazaderas que unen la tapa al cuerpo de la olla.

Introduciendo los alimentos

Ahora, añada el alimento que desea cocinar. Si la comida tiende a hincharse o producir espuma, asegúrese de llenar la olla como máximo sólo hasta la mitad de su capacidad. Si no, puede llenarse hasta los 2/3 de su capacidad.

Las capacidades indicadas siempre incluyen los alimentos y los líquidos. Recuerde añadir siempre algún líquido (agua o caldo) ya que es necesario para poder crear la presión mientras se cocina.

CUIDADO: Siempre añada un líquido adecuado. NUNCA permita que la olla cocine en seco.

Por favor, compruebe que hay el espacio necesario entre los alimentos que van a ser cocinados y la tapa con las válvulas de seguridad.

Precaución: La base de la olla no debe ser atacada por la sal, añada la sal únicamente al agua que ya está hirviendo y remueva suavemente .

Cierre

Ponga la tapa encima del cuerpo de la olla y gire el tirador situado en el centro de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para sellar

las abrazaderas que unen la tapa al cuerpo de la olla.
Con el nuevo sistema de apertura y cierre con una mano puede poner la tapa en el cuerpo en cualquier posición.

Fijando el nivel de presión

Seleccione el nivel de cocinado que desea con la ayuda de la válvula reguladora de presión:

Posición I:

Cocinado suave a aproximadamente 113 °C para cocer al vapor y guisar los alimentos más delicados como pueden ser vegetales, pescado, fruta, ...

Posición II:

Cocinado rápido a aproximadamente 120 °C para cocinar y estofar por ejemplo carne, sopas, estofados, ...
Ponga la olla con el modo de cocción seleccionado en una correcta fuente de calor. Fije el fogón en la máxima potencia.

El cocinado a presión comienza

El elemento rojo de la válvula de seguridad se hará visible cuando la presión esté aumentando. A partir de este momento, la olla no debe ser abierta hasta que la presión haya cesado.

Una vez que el vapor empiece a ser soltado a través de la válvula de regulación de la presión, lleve la potencia del fogón al mínimo. La cocción comenzará (vea la tabla página 23).

Dependiendo de cómo de llena esté la olla, llevará algunos minutos el alcanzar el modo de cocinado preseleccionado. Este es el caso en el que el vapor empezará a escapar de manera permanente de la válvula de regulación de presión.

Únicamente en este momento, la fuente de calor debe ser llevada a una menor potencia.

Pasado el tiempo de cocción

Apague el fogón

Despacio descargue el vapor paso a paso, o espere a que desaparezca la presión. No cambie directamente de la posición II a la posición .

Primero, pase de la posición II a la posición I, espere un par de segundos y posteriormente llévelo a la posición . Podrá cambiar directamente de la posición I a la posición  cuando el modo de cocción fijado sea el I.

CUIDADO: El vapor que se libera está muy caliente- protéjase de quemaduras y escaldaduras manteniendo su cara, cuerpo y brazos fuera del alcance del vapor. (véase página 4)

Abriendo la olla

Una vez que el vapor deje de salir por la válvula y el indicador de presión se haga prácticamente invisible podrá abrir la olla. Ahora puede quitar la tapa.

CUIDADO: Nunca use la fuerza para abrir la tapa.
Existen 3 formas de disminuir la presión:

Deje que se enfríe

Espere hasta que el indicador rojo de la válvula de seguridad haya desaparecido por completo. Éste es el método recomendado para alimentos de textura blanda o que tienden a formar espuma.

Liberación lenta de la presión

Lleve la válvula de presión lentamente a la posición 0.

No cambie de la posición II a la posición 0 directamente. Cámbiela de la posición II a la I primero, espere unos segundos y entonces cambie de la posición I a la posición 0.

Cuando se cocina en la posición I, puede pasar directamente de la posición I a la posición 0.

CUIDADO: El vapor liberado está muy caliente.

NUNCA use la fuerza para abrir la tapa, y nunca interfiera en los elementos de seguridad. La olla solo puede ser abierta cuando no se encuentre bajo presión.

Liberación rápida de la presión

Ponga la olla bajo una fuente de agua fría en movimiento y deje que este agua se deslice por la tapa hasta que el indicador rojo de la válvula de seguridad haya desaparecido de la vista completamente. Ahora, fije

la válvula en la posición 0. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa puede ser retirada.

Limpieza y mantenimiento

Limpie su olla después de cada uso con agua caliente y detergente para platos. Por favor, no use agentes limpiadores abrasivos, estropajos, limpiadores caústicos o cualquier limpiador que contenga cloro. La tapa siempre se debe limpiar a mano.

Limpieza y recolocación de la goma

Para limpiar la goma, enjuáguela bajo agua caliente y séquela. Tan pronto como la goma empiece a ponerse rígida (cuando cambie su color a marrón), debe ser cambiada.

Limpieza de la válvula de seguridad

La válvula de seguridad sólo necesita - acompañada de la limpieza de la tapa - ser enjuagada bajo una fuente de agua en movimiento.

Limpiando la válvula reguladora de presión

Quite la parte plástica superior. Para ello, presione la válvula hacia abajo y gírela completamente hacia la posición 0. La válvula puede ser ahora retirada liberándola tirando hacia arriba. Lávela bajo una fuente de agua en movimiento y vuelva a insertarla. Por favor, asegurese que las muescas de la válvula se insertan en los espacios adecuados.

Debe guardar la olla después de limpia y seca en un ambiente limpio, seco y protegido. No ponga la tapa y no la cierre, pero puede guardar la olla con la tapa puesta del revés, por ejemplo.

Preguntas frecuentes

Cuando se tarda mucho tiempo en llegar al punto de ebullición:

- La fuente de calor no es suficiente
- Suba la potencia de la fuente de calor al máximo

Si el elemento rojo de la válvula de seguridad no sube, y el vapor no se libera a través la válvula durante el cocinado:

- Esto es normal durante los primeros minutos (se está generando la presión)

Si este hecho persiste, compruebe si:

- La fuente de calor está suficientemente caliente. Si no, eleve su potencia
- Hay suficiente líquido en la olla
- Que la válvula reguladora de presión ha sido correctamente fijada en una posición
- La tapa está cerrada apropiadamente
- La goma selladora o el borde de la olla están dañados

Cuando el elemento rojo de la válvula de seguridad ha subido y el vapor no escapa a través de la válvula reguladora de presión:

- Mantenga la olla bajo una fuente de agua fría en movimiento para liberar la presión
- Abra la olla

- Lave la válvula reguladora de presión y la válvula de seguridad

Cuando el vapor escapa a través de toda la tapa, compruebe:

- Si la tapa está apropiadamente cerrada
- Si la goma selladora ha sido correctamente ajustada
- El estado de la goma selladora (si es necesario, cámbiela)
- La limpieza de la tapa, la válvula de seguridad y la válvula reguladora de presión
- Que el borde de la olla se encuentra en buena condición

Cuando no se puede abrir la tapa :

- Chequee si la válvula de seguridad ha bajado por completo, sino, disminuya la presión
- Si es necesario, enfrie la olla bajo una fuente de agua fría en movimiento

Cuando el producto que está siendo cocinado no se ha cocinado completamente o se ha cocinado más de la cuenta, chequee:

- El tiempo de cocinado (muy corto o muy largo)
- La potencia del fogón
- Que la válvula reguladora de la presión se ha fijado correctamente
- La cantidad de líquido

Cuando se aflojan las asas de la olla:

- Ajuste los tornillos usando un destornillador

Cuando la comida se quema en la olla:

- Deje en remojo la olla durante un buen periodo de tiempo antes de limpiarla
- No use limpiadores caústicos, o que contengan cloro

Cuando uno de los elementos de seguridad se activa:

- Apague la fuente de calor
- Deje que la olla se enfrie
- Ábrala
- Chequee la válvula reguladora de presión, la válvula de seguridad y la goma selladora y límpielas

Consejos para cocinar

Los tiempos de cocinado van a depender también de la calidad y el tamaño de los alimentos que se quieren cocinar. Por ello, los tiempos que se proponen son sólo aproximados.

No es necesario descongelar previamente los alimentos completamente congelados. Basta con aumentar los tiempos de cocinado ligeramente. Las instrucciones de las recetas y las tablas de tiempos de cocinado deben ser considerados únicamente como una guía. Con el tiempo tendrá la suficiente experiencia como para saber exáctamente durante cuánto tiempo cocinar su comida.

Sopas y guisos con carne estofada

Cuando los tiempos de cocción de los diferentes ingredientes no varían mucho (por ejemplo para la carne y los vegetales), la carne se dora y posteriormente los vegetales se añaden con el agua. Cuando los tiempos de cocción varían mucho, deje de cocinar la carne y añada los vegetales y el agua en los últimos minutos. De esta forma, la carne y las verduras se cocinarán durante aproximadamente el mismo tiempo. Para sopas y guisos debe tener en cuenta que los alimentos que tienden a formar espuma se deben poner a hervir en la olla sin tapar, y deben ser colados antes de cerrar la olla. Cuando el proceso de cocinado ha terminado, por favor, permita que el vapor salga lentamente, o deje que la olla se enfrie.

Vegetales

Contra más pequeños sean los trozos en los que se corten los vegetales, menor será el tiempo de cocinado necesario. Por otra parte, si los prefiere crujientes, el tiempo de cocinado también será menor. Contra más verdura desee preparar, mayor será el tiempo necesario para prepararlas.

Consejo: siempre es mejor cocinar poco los vegetales – una cocción extra siempre es posible.

Carne

La carne debe ser llevada a ebullición en la olla sin tapar. El líquido necesario debe ponerse encima cubriéndola. Las piezas que sean demasiado grandes para poder insertarlas en la olla deben ser desmenuzadas y doradas, salteadas individualmente, y posteriormente extenderlas una tras otra para completar el cocinado.

Pescado (fresco)

Cocinarlo con el líquido adecuado, de acuerdo a la cantidad. Como el caldo de pescado es extremadamente pegajoso, la tapa debe ser retirada tan pronto como el indicador de presión haya desaparecido completamente.

Alimentos congelados

Los largos tiempos necesarios para descongelar pueden convertirse en tan sólo minutos, aunque esto depende del tipo y los alimentos que

se quieren descongelar. Descongerlar en la olla a presión conserva las vitaminas, minerales y los sabores de la comida.

Tabla de tiempos de cocinado

Sopas	Tiempo	Nivel
Sopa de alubias	20 min	II
Sopa de guisantes (no puestos en remojo)	20–25 min	II
Sopa de verduras	4–8 min	II
Sopa de rabo de buey	10–15 min	II
Sopa de patatas	5–6 min	II
Estofado de ternera	20–25 min	II
Minestrone	8–10 min	II
Sopa de arroz	6–8 min	II
Pollo hervido	25–35 min	II
Sopa de tomate con arroz	6–8 min	II
Guisados	Tiempo	Nivel
Guisados de col	15 min	II
Lentejas (en remojo)	13–15 min	II
Guisado de ternera Serbio	8–10 min	II
Pescado	Tiempo	Nivel
Pescado al vapor con patatas	6–8 min	I
Pescado en salsa de vino con patatas	6–8 min	I
Bacalao	4–6 min	I
Verduras	Tiempo	Nivel
Coliflor	3–7 min	I
Guisantes, verdes	3–5 min	I
Zanahorias	3–7 min	I

Verduras	Tiempo	Nivel
Pimientos rellenos	6–8 min	I
Champiñones	6–8 min	I
Remolacha	15–25 min	I
Repollos de todo tipo	5–15 min	I
Espinacas	3–4 min	I
Judías	6–10 min	II
Patatas	6–8 min	II
Carne	Tiempo	Nivel
Codillo de cerdo	30–40 min	II
Gulash	15–20 min	II
Carne molida	5–10 min	II
Pollo	20–25 min	II
Ternera, trozos	6 min	II
Ternera, asada	15–20 min	II
Muslo de pavo	25–35 min	II
Ternera asada	40–50 min	II
Costilla de cerdo	10–12 min	II
Roulade de carne	15–20 min	II
Estofado de ternera marinada	30–35 min	II
Cerdo asado	25–30 min	II
Estofado de venado	25–30 min	II



AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

Glörstr. 20 - 22, 58579 Schalksmühle, GERMANY, Fon +49 2355 5083-0, Fax +49 2355 509777

www.bestpan.com

AUTOUISEUR

Mode d'emploi



Sommaire

Avantages du nouvel Autocuiseur.....3

Informations de sécurité..... 4

Description 7

Utilisation 10

Questions souvent posées..... 15

Conseils de cuisson 18

Tableau du temps de cuisson..... 21

Avantages du nouvel Autocuiseur

Dans une marmite traditionnelle, les vitamines et minéraux restent dans l’eau de cuisson, qui sera ensuite renversée. Vous renversez pratiquement les principales saveurs de la nourriture avec l’eau de cuisson et vous nourrissez de ce qui reste.

Dans votre nouvel Autocuiseur, les principales saveurs sont gardées dans la nourriture, car vous utilisez très peu d’eau en cuisant pendant le tiers de temps.

Vous économisez du temps, de l’énergie et récoltez les principales vitamines et minéraux. Vous économisez également de la place puisque vous pouvez l’utiliser comme une marmite avec son couvercle en verre. Nous espérons que l’Autocuiseur vous aidera à préparer beaucoup de plats culinaires.

Informations de sécurité

En général

- Lisez bien ce livre d'emploi avant toute première utilisation de l'Autocuiseur. Conservez ce livre comme ouvrage de référence.
- Les personnes qui ne sont pas habituées à utiliser cet Autocuiseur, ne devraient pas essayer de s'en servir sans avoir lu auparavant ce livre d'emploi.
- Ne pas laissez l'Autocuiseur sans surveillance pendant qu'il est sous pression.
- Ne pas laisser sans surveillance en présence d'enfants.
- Soyez sûr que pendant l'utilisation le bouton de pression intégrée et la bague d'étanchéité soient propres. La goupille de la valve de sécurité doit être en baisse de pression. La valve de sécurité doit être libre de mobilité.



Lisez bien ce livre d'emploi avant toute première utilisation de l'Autocuiseur.

Pendant la cuisson

- Pendant la cuisson, il y a une pression à l'intérieur de l'Autocuiseur. Il faut donc bien fermer le couvercle. Soyez attentifs aux informations de sécurité. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut provoquer des blessures ou l'endommagement de celui-ci.
- L'Autocuiseur ne doit pas être utilisé sans liquide. Cela pourrait amener à l'endommagement de l'appareil.
- Une quantité minimale de 350 ml doit toujours être disponible, peu importe les aliments à cuisiner.
- L'Autocuiseur doit être rempli avec au minimum 1/3 des ingrédients.

- Ne pas remplir à plus de 2/3 du récipient. Pour les aliments qui font mousser ou gonflent, ne pas remplir à plus de la moitié. Cuire ces aliments sans couvercle et laisser refroidir avant de le fermer.
- Poser l'Autocuiseur sur le feu adapté à sa forme. Gardez-le en observation lorsque vous l'utilisez à pleine puissance.
- Sur une plaque électrique, avec un diamètre inférieur au fond de l'Autocuiseur ou identique.
- Ne pas poser sur un feu à gaz non adapté à la forme de l'Autocuiseur. Une trop grande flamme peut endommager les manches.
- La plaque vitrocéramique doit être propre et sèche avant de poser l'Autocuiseur.
- Utiliser l'Autocuiseur avec pression uniquement pour une cuisson rapide. Vous pouvez l'utiliser comme marmite avec le couvercle.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.
- Ne pas utiliser le set pour frire ou braiser.
- Bien observer les conseils d'aliments à cuisiner dans le livre d'emploi.
- Perforez la saucisse enveloppée dans un boyau artificiel avant de la cuisiner. Si vous ne la performez pas, la saucisse risque de gonfler et exploser. Les projections risquent de causer des brûlures.
- Si la viande avec peau gonfle, n'essayez pas de percer la peau, pour risque de brûlures.
- Ne pas cuisiner les aliments qui moussent suivant avec pression : compote de pommes, rhubarbe, spaghetti, flocons d'avoine ou de blé. Ces aliments risqueraient de monter avec la pression et bloquer le bouton de pression intégrée.
- Si le contenu est pâteux, retirez du feu et remuez.
- Pendant la cuisson montée d'aplomb de vapeur dans le bouton de pression intégrée .





- Tant que l'Autocuiseur est chaud, touchez avec prudence seulement les manches mais pas le couvercle. Les manches restent chaudes pendant une longue cuisson. Un torchon ou des manilles sont conseillers.
- Pour éviter toute brûlure, toucher les manches mais pas la partie extérieure.
- N'essayez pas d'ouvrir l'Autocuiseur en forçant. Avant l'ouverture, laissez partir la pression de l'intérieur du récipient. Lisez attentivement les conseils de pressurisation de la page 10.
- Pendant la cuisson, ne pas manipuler les mécanismes de sécurité.
- Pendant la décompression, évitez le contact avec la vapeur.

Nettoyage et entretien

- Ne pas nettoyer le couvercle et certaines pièces dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergents ou de laines d'acier pour le nettoyage.
- Evitez tout contact avec la vapeur brûlante.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux développés pour cet Autocuiseur.
- Ne pas entreprendre de modifications dans le mécanisme de sécurité.
- Les accessoires abîmés ou dérobés ne doivent pas être servis.
- Pour les réparations nécessaires adressez-vous à notre service client.
- Prenez soin de votre Autocuiseur et vous aurez longtemps plaisir à l'utiliser.
- Conservez-bien ce livre d'emploi.

Description

Bouton de pression intégré (image 1)

Utilisez le bouton de pression intégrée pour choisir le niveau de cuisson souhaité.

Position I: pour une cuisson douce (0,7 bar/70 kPa)

Position II: pour une cuisson rapide (1,2 bar/120 kPa)

Position : pour une décompression lente

Position 0: pour le nettoyage du bouton.

Pression max. autorisée pour cet Autocuiseur : 2,7 bar/270 kPa.



Valve de sécurité (images 2a/b)

Pendant la pression intérieure de l'Autocuiseur, la valve de sécurité s'élève et la tête rouge de la valve est visible. En même temps, la valve de sécurité verrouille le couvercle.(n'essayez pas d'ouvrir le couvercle en forçant). Lorsque la valve de sécurité se rabaisse, la tête n'est plus sous pression donc il est possible de l'ouvrir. Si pour quelque raison, le bouton de pression ne laisse pas échapper la vapeur, cette valve s'ouvrira lorsque la pression atteindra son maximum.

Fermeture d'une main brevetée (images 4a/b)

Vous pouvez ouvrir le couvercle d'une main, le poser à côté et le reposer. Attention : laissez partir la pression. Ne pas essayer d'ouvrir l'Autocuiseur avec force.



Couvercle avec anneau d'étanchéité (image 5)

Les anneaux d'étanchéité sont des pièces d'usure qui doivent être remplacées en cas de besoin.

Important : utilisez uniquement les pièces d'origine.

Fenêtre de sécurité (image 6)

Un aménagement supplémentaire de sécurité : la fenêtre de sécurité sur le côté du couvercle. Dans le cas où une haute pression s'installe à l'intérieur du récipient, l'anneau d'étanchéité fera alors pression sur la fenêtre de sécurité afin de laisser échapper la pression.

Récipient (image 7)

Le récipient classique, au design attractif, est fabriqué à partir de fonte haut de gamme d'aluminium.

Sans le couvercle de l'Autocuiseur et le couvercle en verre, il peut être utilisé comme marmite ordinaire.

Utilisation

Ouverture

Tournez la fermeture d'une main au dessus de l'Autocuiseur dans le sens des aiguilles pour déverrouiller le couvercle.

Remplissage des aliments

Remplissez le récipient avec les aliments. Si les aliments sont susceptibles de mousser ou gonfler, ne pas remplir plus de la moitié. Sinon, vous pouvez remplir le récipient aux 2/3.

Les quantités d'aliments à remplir dépendent de l'aliment et du liquide. N'oubliez pas de mettre un peu de liquide dans le récipient (eau ou bouillon), nécessaire pour constituer la pression pendant la cuisson.

Attention : ne laissez jamais votre Autocuiseur « cuire à sec ».

Soyez sûr d'avoir assez de place entre les aliments et le couvercle avec la valve de sécurité.

Le fond du récipient ne doit pas contenir de sel uniquement. Veuillez saler l'eau en train de bouillir.

Fermeture

Posez le couvercle de l'Autocuiseur sur le récipient. Tournez la fermeture d'une main dans le sens contraire des aiguilles, pour verrouiller le couvercle.

Choix du niveau de pression

Choisissez le niveau de pression avec la goupille de pression.

Position I:

Cuisson douce à 113 °C environ. Approprié pour cuire à l'étuvée et diminuer des aliments sensibles comme les fruits, poissons et légumes.

Position II:

Cuisson rapide à 120 °C environ. Approprié pour cuire et mijoter des aliments comme la viande, les soupes et les pot-au-feu.

Poser l'Autocuiseur avec le niveau de pression pré-réglé sur le feu et mettez le feu au maximum

Début du processus de cuisson

Avec une montée de pression à l'intérieur du récipient s'élève la valve de sécurité et le bouton rouge est visible. A partir de maintenant l'Autocuiseur ne peut plus s'ouvrir sans laisser partir la pression au préalable.

Lorsque la vapeur monte de la goupille de pression, baissez le feu au minimum. Le processus de cuisson commence. (voir tableau des temps de cuisson page 21)

Tout dépend de la quantité d'aliments dans le récipient, cela peut durer quelques minutes, avant d'atteindre ce point. La vapeur sortant de la goupille de pression est un signal que ce point a été atteint. Ensuite baissez le feu.

Fin de la cuisson

Eteignez le feu.

Laissez échapper la vapeur lentement, tout dépend de la recette, attendez que la pression s'échappe de l'intérieur du récipient. Ne tournez pas directement la goupille de pression de la position II à . Tournez d'abord sur la position II à I, attendre un moment avant de tourner sur la position . Vous pouvez aller directement de la position I à  si vous cuisinez sur la position I.

Attention : la vapeur est extrêmement brûlante. Pour éviter toute brûlure, évitez le contact direct avec la vapeur.

Ouverture de l'Autocuiseur

Lorsqu'il n'y a plus de vapeur sortant de la goupille de pression et que la valve de sécurité se baisse, vous pouvez ouvrir le couvercle.

Ne pas ouvrir le couvercle de l'Autocuiseur avec force.

Il existe 3 possibilités de faire diminuer la pression à l'intérieur du récipient :

Laisser refroidir

Attendez que la valve de sécurité baisse. Ceci est recommandé pour les aliments pâteux ou qui moussent.

Laisser échapper la vapeur lentement

Tournez la goupille de pression lentement sur la position .

Tournez directement de la position II à la position . Tournez d'abord de la position II à la position I, attendre un moment, et tournez vers la position . Vous pouvez tourner directement de la position I à la position , si vous cuisinez en position I.

Attention : la vapeur est extrêmement brûlante. Pour éviter toute brûlure, évitez le contact direct avec la vapeur. n'essayez pas d'ouvrir le couvercle avec force et de manipuler le mécanisme de sécurité.

L'Autocuiseur peut s'ouvrir lorsqu'il n'est plus sous pression.

Dépression rapide

Placer l'Autocuiseur sous l'eau froide et laisser couler l'eau froide sur le couvercle jusqu'à ce que la valve de sécurité baisse. Tournez alors la goupille de pression sur la position .

Lorsque la vapeur est complètement échappée, vous pouvez retirer le couvercle.

Nettoyage et entretien

Nettoyez votre Autocuiseur à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits agressifs, de laine de verre ou de produits à base de chlore. Le couvercle doit être nettoyé à la main.

Nettoyage de l'anneau d'étanchéité et remplacement

Nettoyez-le à l'eau chaude et séchez-le. Lorsque l'anneau devient dur (s'il devient marron) remplacez-le.

Nettoyage de la valve de sécurité

Nettoyez-le uniquement à l'eau chaude.

Nettoyage de la goupille de pression

Retirez la partie supérieure de la goupille. Appuyez sur la goupille et tournez en position 0. La goupille peut être retirée et nettoyée sous l'eau courante et ensuite remplacée.

Rangez l'Autocuiseur après nettoyage et séchage dans un endroit propre et sec. Ne pas poser le couvercle sur le récipient et verrouiller.

Rangez le couvercle retourné dans le récipient par exemple.

Questions souvent posées

Si ça dure longtemps avant le début de cuisson :

- La plaque de cuisson n'est pas assez chaude
- Mettre le feu au maximum

Lorsque la tête rouge de la valve de sécurité ne s'élève pas et la vapeur ne monte pas de la goupille de pression :

- Ceci est tout-à-fait normal les 1ères minutes (montée de pression)

Si le problème persiste, vérifiez si :

- La plaque de cuisson est assez chaude. Mettre au feu maximum
- Il y a assez de liquide dans le récipient
- La goupille de pression est sur la position 
- L'Autocuiseur est bien fermé
- L'anneau d'étanchéité n'est pas endommagé

Si la tête rouge de la valve de sécurité est levée mais la vapeur ne s'échappe pas de la goupille de pression :

- Placez l'Autocuiseur sous l'eau froide pour faire partir la pression
- Ouvrez l'Autocuiseur
- Nettoyez la goupille de pression et la valve de sécurité

Si la vapeur s'échappe du bord du couvercle, vérifiez :

- Que le couvercle est bien fermé
- Que l'anneau d'étanchéité est bien placé, la qualité de l'anneau (remplacez-le si nécessaire)
- Que le couvercle, la goupille de pression et de sécurité sont propres
- Que le bord du couvercle et du récipient ne soit pas endommagé

Si le couvercle ne peut pas s'ouvrir :

Vérifiez que la tête rouge de la goupille de sécurité est bien descendue. Sinon laissez partir la pression du récipient. Si nécessaire, laissez refroidir l'Autocuiseur en le plaçant sous l'eau froide.

Si les aliments sont peu ou trop cuits, vérifiez :

- Le temps de cuisson (trop court ou trop long)
- La puissance de la plaque de cuisson
- Si la goupille de pression est bien positionnée
- S'il y a suffisamment de liquide dans le récipient

Si les manches du récipient sont dessérés :

- Resserrez avec un tournevis !

Si les aliments brûlent dans le récipient :

Laissez reposer assez longtemps le récipient avant de le nettoyer. Ne pas utiliser de produits agressifs ou de chlore.

Lorsque les mécanismes de sécurité se défont :

- Eteignez le feu
- Laissez refroidir
- Ouvrez l'Autocuiseur
- Vérifiez et nettoyez la goupille de pression, la valve de sécurité et l'anneau d'étanchéité.

Conseils de cuisson

La durée de cuisson dépend de la grandeur et de la quantité des aliments. Les temps de cuisson proposés sont des recommandations. Il n'est pas nécessaire de décongeler des produits surgelés avant de les cuire. Il suffit de prolonger le temps de cuisson. Les temps de cuisson sur le tableau sont des recommandations. Avec l'expérience, on développe un sentiment de la durée de cuisson de chaque plat.

Soupes et pot-au-feu avec de la viande mijotée

Pour les ingrédients, dont la cuisson se diffère largement (par ex. :viande et légumes), la viande doit être mijotée au préalable avant d'ajouter les légumes avec de l'eau. Lorsque le temps de cuisson diffère, interrompez la cuisson pour rajouter les légumes et l'eau à la dernière minute. De cette manière, la viande et les légumes seront cuits en même temps.

Pour les soupes et pot-au-feu, prendre en considération que les aliments qui moussent, doivent être cuits sans couvercle. Fermez le couvercle lorsqu'il n'y a plus de mousse. Lorsque le temps de cuisson est terminé, laissez échapper la vapeur lentement et laissez refroidir le récipient.

Légumes

Plus les légumes sont coupés en petits morceaux, plus vite il seront cuits. Si vous préférez vos légumes croquants, le temps de cuisson sera diminué.

Plus vous cuisez de légumes, plus long est le temps de cuisson.

Conseil : il vaut mieux cuire peu- il est toujours possible de continuer à cuire.

Viande

La viande doit être cuinée sans le couvercle. Le liquide nécessaire doit être ajouté pour décuire. Les gros morceaux doivent être découpés en petits morceaux et braisés séparément avant d'être disposés les uns sur les autres dans le récipient.

Poisson frais

Cuisez toujours le poisson avec suffisamment de liquide en fonction de la quantité. Comme le court-bouillon est très collant, ne pas poser le couvercle tant que la valve de sécurité n'est pas descendue.

Surgelés

Le temps de décongélation diminue, tout dépend de la quantité et des denrées. La décongélation dans le récipient conserve les vitamines, minéraux et arômes des denrées.

Tableau du temps de cuisson

Suppen	Durée	Niveau de cuisson
Soupe de haricots	20 min	II
Soupe de petits pois (non trempés)	20–25 min	II
Soupe de légumes	4–8 min	II
Soupe de blé dur	3–5 min	II
Goulache	10–15 min	II
Soupe de pommes de terre	5–6 min	II
Consommé	20–25 min	II
Minestrone	8–10 min	II
Soupe de riz	6–8 min	II
Court-bouillon de bœuf	35–40 min	II
Poule-au-pot	25–36 min	II
Soupe de tomates au riz	6–8 min	II
Pot-au-feu	Durée	Niveau de cuisson
Choux	15 min	II
Lentilles (trempées)	13–15 min	II
Pot-au-feu	20 min	II
Bœuf façon Serbe	8–10 min	II
Fisch	Durée	Niveau de cuisson
Poisson à l’étouffée avec pommes de terre	6–8 min	I
Poisson mariné au vin blanc et pommes de terre	6–8 min	I
Haddock	4–6 min	I

Légumes	Durée	Niveau de cuisson
Choux fleur	3–7 min	I
Petits pois, verts	3–5 min	I
Carottes	3–7 min	I
Poivrons, garnis	6–8 min	I
Champignons	6–8 min	I
Betteraves rouges	15–25 min	I
Toute sorte de choux	5–15 min	I
Epinards	3–4 min	I
Haricots	6–10 min	II
Pommes de terre	6–8 min	II
Pommes de terre en « robe des champs »	6–12 min	II
Sellerie	12–15 min	II

Viande	Durée	Niveau de cuisson
Pieds de porc	30–40 min	II
Goulache	15–20 min	II
Viande hâchée	5–10 min	II
Poule	20–25 min	II
Veau, escalope	6 min	II
Rôti de veau	15–20 min	II
Fricassée de veau	5 min	II
Cuisse de dinde	25–35 min	II
Roulades	15–20 min	II
Côtelettes	10–12 min	II
Rôti de porc	25–30 min	II



AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

Glörstr. 20 - 22, 58579 Schalksmühle, GERMANY, Fon +49 2355 5083-0, Fax +49 2355 509777

www.bestpan.com

PENTOLA A PRESSIONE

Guida all'utilizzo



Sommario

I molteplici vantaggi della tua nuova pentola a pressione 3

Informazioni di sicurezza 4

Descrizione..... 9

Utilizzo della pentola a pressione..... 12

Domande più frequenti..... 18

Suggerimenti in cucina.....21

Tabella dei tempi di cottura 24

Spazio per le vostre ricette..... 26

I molteplici vantaggi della tua nuova pentola a pressione

In una normale pentola, durante la cottura, la maggior parte delle vitamine e dei minerali essenziali rimane nell’acqua che poi viene gettata via. Praticamente si scarta la parte migliore delle sostanze nutritive dei cibi e si mangia quello che resta.

Nella tua nuova pentola a pressione tutti i componenti più salubri rimangono all’interno dei cibi in virtù del fatto che la cottura necessita di una minima quantità di acqua e i cibi vengono cucinati in 1/3 del tempo rispetto ad una pentola normale.

Così si risparmia, tempo, energia e si mantengono vitamine e sostanze nutritive oltre al fatto che essendo utilizzabile anche con un coperchio in vetro come una normale pentola si recupera spazio nella cucina.

Ti auguriamo di avere delle piacevoli esperienze culinarie e molto divertimento con la tua nuova pentola a pressione AMT.

Informazioni di sicurezza

Generali

- Raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta e conservare questo manuale in un luogo sicuro per una futura necessità.
- Le persone che non conoscono l'utilizzo di questa pentola a pressione sono sconsigliati a utilizzarla prima di aver letto il manuale d'istruzioni.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita quando è ancora in pressione.
- Non lasciare bambini incustoditi vicini alla pentola a pressione quando questa è in uso.
- Prima di ogni utilizzo assicuratevi sempre che la valvola di regolazione della pressione e la guarnizione di gomma di tenuta siano ben pulite. Controllare che la valvola di sicurezza posta sotto il coperchio possa muoversi liberamente.

Durante la cottura

- Durante la cottura la pressione andrà ad aumentare all'interno della pentola e per questa ragione è molto importante chiudere ermeticamente il coperchio e leggere attentamente le indicazioni sull'uso e la sicurezza in questo manuale. Un uso improprio della pentola a pressione potrebbe portare ad un danneggiamento della stessa e o ad eventuali danni alle persone.

- La pentola a pressione non deve mai essere utilizzata senza liquidi altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- La minima quantità di liquido dovrebbe essere approssimativamente 350 ml. indipendentemente dal volume del cibo che dovrebbe essere cucinato.
- La pentola a pressione dovrebbe essere riempita almeno per 1/3 della sua capacità complessiva incluso il cibo che vi deve essere cucinato.
- La pentola a pressione non deve essere mai riempita più dei 2/3 del suo volume o nel caso di cibi che rigonfiano o producono schiuma tipo il riso e i legumi non più della metà. Questi cibi dovrebbero essere portati precedentemente ad ebollizione senza il coperchio e poi schiumati prima della chiusura del coperchio.
- La pentola a pressione deve essere collocata su una dimensione del fornello appropriata alla sua dimensione. Quando si utilizza la massima potenza per riscaldare la pentola tenerla sempre sotto controllo.
- Quando si utilizza la pentola su di un fornello elettrico il diametro dello stesso deve essere inferiore o uguale al diametro del fondo della pentola.
- Quando si utilizza la pentola su di un fornello a gas la fiamma non deve debordare dal fondo della pentola poiché potrebbe danneggiarne i manici.
- Quando la pentola è utilizzata su un piano in vetroceramica assicurarsi che il fondo della stessa sia ben pulito e asciutto.
- Questa pentola con il suo coperchio a pressione deve essere utilizzata solo per la cottura rapida. Senza il coperchio a pressione, con il coperchio in vetro o senza può essere utilizzata come una normale pentola.
- Non utilizzare mai nei forni a microonde



- Sotto pressione questa pentola non deve essere mai usata per arrostiti-
re o friggere utilizzando dell'olio.
- Raccomandiamo di fare attenzione alle indicazioni di cottura su alcu-
ni specifici tipi di alimento contenuti nella sezione "suggerimenti per
cucinare" di questo manuale.
- Quando si preparano per esempio delle salsicce realizzate con pelle
artificiale dovrebbero essere bucate altrimenti con la pressione pot-
rebbero rigonfiarsi ed esplodere. Gli schizzi potrebbero provocare
spiacevoli bruciature.
- Se cuocete della carne con la pelle che si è rigonfiata durante la cot-
tura non bucate la pelle prima che questa si sia raffreddata altrimenti
potreste rimanere scottati.
- Non è consigliato cucinare a pressione dei cibi che tendono a caus-
are un'eccessiva schiuma quali il puree di mele, rabarbaro, spaghetti,
fiocchi d'avena o altri tipi di cereali. Questi cibi possono rigonfiarsi
durante la cottura andando a ostruire la valvola di sicurezza.
- Durante la cottura usciranno sbuffi di vapore dal centro della valvola
di sicurezza.
- Se la pentola a pressione è ancora calda deve essere maneggiata con
cautela impugnando le apposite maniglie e non il pomello di chiusura
del coperchio. I manici potrebbero essere caldi e quindi si suggerisce
l'utilizzo di protezioni per le mani.
- Maneggiare sempre la pentola a pressione per mezzo dei manici. Non
toccare mai la pentola a pressione durante la cottura perché potrebbe
provocare delle scottature.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Prima di aprirla
assicurarsi che la pressione interna sia completamente svanita.

- La pentola a pressione deve essere fatta raffreddare prima della sua
apertura. La pressione del vapore deve essere completamente allen-
tata altrimenti non sarà possibile aprirla.
- Si consiglia di leggere le istruzioni di apertura a pag.13.
- Quando il vapore fuoriesce dalla pentola mantenersi lontani dal vapo-
re.

Pulizia e manutenzione

- Non lavare il coperchio della pentola a pressione (o parti di esso) in
lavastoviglie.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi o spugnette d'acciaio per pulire
la pentola a pressione.
- Fare attenzione a non entrare mai in contatto con il vapore caldo.
- Raccomandiamo di utilizzare soltanto gli accessori dedicati o coperchi
originali realizzati appositamente per la pentola a pressione.
- Non intraprendere nessuna modifica alle dotazioni di sicurezza altri-
menti si corre il rischio di subire scottature. Quando viene fatto uscire
il vapore tenersi a distanza di sicurezza.
- La pentola a pressione o i suoi accessori che dovessero risultare dan-
neggiati non devono essere utilizzati in nessun modo.
- Se una riparazione si rende necessaria si prega di contattare l'azienda
fornitrice.
- Maneggiate la vostra pentola a pressione con le dovute attenzioni e
avrete ottime soddisfazioni nel suo utilizzo per molto tempo.
- Tenete sempre questo manuale a portata di mano per future consulta-
zioni.





Descrizione

Valvola di regolazione della pressione (fig. 1)

Usate la valvola di regolazione della pressione per impostare l'intensità di cottura desiderata.

Position I: per cotture più delicate (0,7 bar/70kPa)

Position II: per cotture più veloci (1,2 bar/120 kPa)

Position : per far uscire il vapore e allentare la pressione per l'apertura

Position 0: per rimuovere e pulire la valvola Massima pressione consentita per questa pentola a pressione: 2,7 bar/270 kPa

Valvola di sicurezza (fig. 2a/b)

Quando la pentola inizia ad andare in pressione il vapore esce dalla valvola di sicurezza (fig. 2a) e durante questa fase è sempre possibile ruotare il pomello di bloccaggio e alzare il coperchio (fase di bassa pressione). Quando la pressione comincia a salire la valvola di sicurezza si chiude per mezzo del sistema di bloccaggio brevettato e compare un pallino rosso nel foro della valvola (fig. 2b). A questo punto non sarà più possibile ruotare il pomello di apertura fino a che la pentola sarà nella fase di alta pressione e il vapore inizierà a fuoriuscire dalla valvola di sfogo (fig. 1) che potrà essere regolata nella posizione 1 o 2 a seconda del tipo di cottura desiderato.

Sistema di chiusura/apertura con una sola mano brevettato (fig. 4a/b)

Aprire e chiudere il coperchio con una sola mano è estremamente semplice. Per chiudere la pentola a pressione è necessario che il coperchio abbia il pomello con la freccia che indica la pentola aperta (fig. 4b) quindi si posiziona il coperchio sulla pentola e si fa ruotare il pomello fino a che la freccia non indica la pentola chiusa (fig. 4a).

Coperchio con anello di tenuta (fig. 5)

L'anello di tenuta in gomma del coperchio è un componente soggetto ad usura e quindi raccomandiamo di controllarne abitualmente il buono stato e in caso di danneggiamento di sostituirlo con un ricambio originale.

Fessura di sicurezza (fig. 6)

Un ulteriore elemento per la prevenzione di eventuali anomalie è la fessura di sicurezza. Sul bordo d'acciaio del coperchio c'è un'apertura di pochi centimetri dalla quale si può vedere la guarnizione sottostante (fig.6). In caso di eccessiva pressione l'anello di guarnizione si allenterà in quel punto lasciando uscire il vapore in eccesso, ristabilendo la giusta pressione d'esercizio.

Utilizzo alternativo (Abb. 7)

La pentola a pressione, con il suo design “accattivante e fuori dalle mode”, può essere utilizzata anche senza il coperchio a pressione o con un coperchio in vetro come una normale pentola antiaderente per tantissimi anni.

Utilizzo della pentola a pressione

Apertura

Ruotare il pomello situato al centro del coperchio in senso orario per sbloccare le ganasce che lo fissano al bordo della pentola.

Aggiungere i cibi

Quindi aggiungere il cibo da cucinare. Se il cibo tende a rigonfiarsi o a produrre della schiuma è meglio non riempire la pentola oltre la metà.

Negli altri casi si possono raggiungere i 2/3 della sua capacità.

La capacità indicata include sia il cibo che i liquidi di cottura.

Ricordate di aggiungere sempre del liquido (acqua o brodo) alla pentola poiché è necessario per creare la pressione necessaria alla cottura.

ATTENZIONE: aggiungere sempre una quantità adeguata di liquido. Non lasciate mai cucinare a “secco” la pentola a pressione.

Controllare sempre che ci sia lo spazio sufficiente fra il cibo e il coperchio con le sue valvole di sicurezza.

ATTENZIONE: Il fondo della pentola non deve essere aggredito dal sale, versatelo nel liquido di cottura quando già inizia a bollire mescolando delicatamente.

Chiusura

Posizionare prima il coperchio sulla pentola e ruotare il pomello in senso antiorario per permettere alle ganasce di bloccare il coperchio sul bordo della pentola. Con il nuovo sistema di apertura/chiusura con una sola mano è possibile disporre il coperchio in qualsiasi posizione.

Impostare il livello di pressione

Selezionare il livello di pressione desiderato per mezzo della valvola di regolazione:

POSIZIONE 1:

Livello di cottura più delicato, raggiunge i 113° approssimativi per stufare e per cuocere a vapore cibi più delicati quali verdura, pesce, frutta etc.

POSIZIONE 2:

Per cotture più veloci alla temperatura di circa 120° per brasare e per cucinare cibi come la carne in generale, le zuppe, gli spezzatini etc.

Iniziare la cottura a pressione

Quando il pallino rosso all'interno della valvola di sicurezza diventa visibile il sistema di bloccaggio del coperchio si attiva e da questo momento in poi non è più possibile aprire la pentola. Il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola di sfiato e a questo punto si può decidere quale posizione impostare in base al tipo di alimento da cucinare. Una volta

impostata la regolazione della valvola è possibile abbassare la fiamma al minimo poiché la pentola continua a svolgere il suo lavoro con il minimo dispendio energetico (vedi tabella a pag.22). A seconda del grado di riempimento occorrerà più o meno tempo alla pentola per raggiungere il corretto livello di pressione per iniziare la cottura. Questo verrà raggiunto non appena il vapore inizierà ad uscire dalla valvola di regolazione. A questo punto sarà possibile abbassare la fiamma al minimo.

Raggiungimento del tempo di cottura desiderato - fine cottura

Spengere la fonte di calore.

Far uscire il vapore lentamente dalla valvola di sfiato o attendere fino a che la pressione si sarà ridotta al minimo. Non portare la valvola direttamente dalla posizione 2 a quella di sfiato ma passare prima dalla posizione 1 per qualche istante e solo successivamente in quella di scarico. E' possibile invece scaricare direttamente il vapore se la valvola è in posizione 1.

ATTENZIONE: normalmente il vapore è molto caldo e quindi è sempre bene fare attenzione quando questo fuoriesce dalle valvole. La nostra pentola ha un sistema brevettato che permette di raffreddare il vapore in uscita e quindi di ridurre al minimo i rischi durante l'utilizzo.

Aprire la pentola a pressione

Quando il vapore ha cessato di fuoriuscire dalla valvola di sfiato e l'indicatore di pressione rosso è scivolato giù nella posizione di sblocco sarà possibile aprire la pentola.

ATTENZIONE: non forzare mai l'apertura della pentola

Ci possono essere 3 modi per far abbassare la pressione alla pentola:

Lasciarla raffreddare

Attendere che il pallino rosso all'interno della valvola di sicurezza sia completamente scomparso. Questo è il metodo di raffreddamento consigliato per i cibi mollicci o che tendono a schiumare.

Abbassamento graduale della pressione

Ruotare la valvola di sfiato sulla posizione di scarico. Non posizionarla direttamente sullo scarico se si trova nella posizione 2 ma passare prima dalla posizione 1 e successivamente allo scarico. Se si cucina sulla posizione 1 è possibile scaricare direttamente il vapore.

ATTENZIONE: il vapore è molto caldo

Mai usare la forza per aprire il coperchio e mai interferire con i sistemi di sicurezza. La pentola può essere aperta solo se non è sotto pressione.

Abbassamento rapido della pressione

Tenere la pentola sotto l'acqua fredda corrente lasciando che passi lentamente sul coperchio fino a che il pallino rosso posizionato all'interno della valvola di sicurezza sia scomparso del tutto. A questo punto ruotare la valvola di sfiato sulla posizione di scarico e quando il vapore sarà fuoriuscito del tutto sarà possibile aprire il coperchio.

Pulizia e manutenzione

Pulire la pentola pressione dopo ogni utilizzo con acqua calda e detergente per le stoviglie. Non utilizzare mai prodotti detergenti abrasivi, lana di roccia, soda caustica e smacchiatori che contengano candeggina. Il coperchio deve essere sempre lavato a mano.

Pulizia e sostituzione della guarnizione di tenuta

Per pulire la guarnizione di tenuta del coperchio toglierlo dalla sua sede e immergerla in acqua calda e detergente. Asciugarla bene prima di posizionarla nuovamente all'interno del coperchio. Quando noterete che la guarnizione tendere a indurirsi troppo e ad assumere un colore più marrone sarà necessario provvedere alla sua sostituzione in quanto non avrà più i requisiti di elasticità necessari ad assicurare una tenuta ottimale.

Pulire la valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza necessita soltanto di essere smontata dal coperchio e sciacquata sotto l'acqua corrente.

Pulire la valvola di regolazione della pressione

Rimuovere la valvola di plastica. Per fare questo è necessario premere la valvola e ruotarla completamente nella posizione "0" di sgancio. Ora la valvola può essere comodamente rimossa dalla sua sede. Pulirla sotto. E' consigliato di riporre la pentola a pressione dopo averla pulita e asciugata in un luogo asciutto, pulito e sicuro. Non appoggiare il coperchio sopra la pentola e chiuderlo ma appoggiare il coperchio capovolto sopra la pentola.

Domande più frequenti

Quando la pentola impiega molto tempo a raggiungere il punto di ebollizione:

- La temperatura non è sufficiente
- Aumentare l'energia verso il massimo

Se il pallino rosso della valvola di sicurezza non sale e il vapore non fuoriesce dalla valvola durante la cottura:

- Questo è perfettamente normale nei primi minuti

Se questo stato permane, controllare se:

- La fonte di calore non è sufficiente; quindi alzarla ulteriormente
- Il liquido nella pentola è sufficiente
- La valvola di regolazione della pressione è correttamente impostata
- Il coperchio della pentola a pressione è chiuso correttamente
- L'anello di tenuta in gomma del coperchio sia danneggiato

Quando il pallino rosso nella valvola di sicurezza è salito durante la cottura e il vapore non fuoriesce dalla valvola di regolazione del vapore:

- Tenere la pentola a pressione sotto l'acqua corrente per abbassare la pressione
- Aprire la pentola a pressione

- Pulire la valvola di regolazione della pressione e la valvola di sicurezza

Quando il vapore esce dal bordo del coperchio, controllare:

- Se il coperchio è chiuso correttamente
- Se l'anello di gomma di tenuta è ben posizionato nella sua sede
- Le condizioni dell'anello di tenuta in gomma (se necessario cambiarlo)
- Pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di regolazione della pressione
- Che il bordo della pentola sia in ottime condizioni

Quando non si riesce ad aprire il coperchio:

Controllare che la valvola di sicurezza sia scesa completamente; se non lo è abbassare la pressione. Se necessario mettere la pentola a pressione sotto l'acqua corrente per raffreddarla

Quando l'alimento che deve essere cucinato è poco cotto o troppo cotto, controllare:

- Il tempo di cottura (troppo breve o troppo lungo)
- L'uscita della fonte di calore
- Che la valvola di regolazione della pressione sia impostata correttamente
- La quantità di liquido immessa

Quando i manici della pentola si allentano:

- Ristringergli utilizzando un cacciavite

Quando il cibo si è bruciato nella pentola:

Lasciare la pentola in ammollo con acqua calda per qualche minuto prima di pulirla. Non utilizzare soda caustica o detergenti che contengano candeggina

Quando una delle valvole di sicurezza è bloccata:

- Spengere la fonte di calore
- Far raffreddare la pentola
- Aprirla
- Controllare la valvola di regolazione della pressione, la valvola di sicurezza e l'anello di tenuta in gomma del coperchio e pulirli

Suggerimenti in cucina

Differenti tempi di cottura possono dipendere anche dalla qualità e dalla dimensione del cibo che deve essere cucinato. Per questo motivo i tempi consigliati qua sotto sono puramente indicativi. Non è necessario scongelare in anticipo i cibi surgelati. E' sufficiente allungare leggermente i tempi di cottura. Le istruzioni nelle ricette e nella tabella dei tempi di cottura possono essere soltanto dei suggerimenti d'aiuto. Dopo un certo periodo di utilizzo avrete senz'altro sufficiente esperienza per valutare correttamente quanto tempo occorra per cucinare ogni cibo.

Zuppe e bolliti con carne brasata

Quando i tempi di cottura dei vari ingredienti non sono troppo diversi fra loro (per esempio la carne e le verdure), la carne deve essere fatta indorare per poi aggiungere la verdura con l'acqua. Quando invece i tempi di cottura variano molto fra loro, cuocere la carne e a fine cottura aggiungere l'acqua e le verdure per pochi minuti. In questo modo la carne e le verdure termineranno la cottura nello stesso tempo.

Per zuppe e bolliti dovete fare attenzione ai cibi che tendono a rigonfiarsi e fare schiuma; farli quindi bollire prima a pentola aperta, schiumando prima di coprire e andare in pressione. Quando la cottura sarà terminata far uscire il vapore lentamente o lasciare che la pentola si raffreddi.

Verdure

Più le verdure saranno tagliate a pezzi piccoli e minore sarà il tempo di cottura necessario. Altrimenti se le preferite croccanti il loro tempo di cottura dovrà essere ridotto. Più quantità di verdure cuocete e più il tempo di cottura sarà lungo.

SUGGERIMENTO: è meglio cuocere meno poiché proseguire la cottura è possibile mentre se si cuoce troppo non siamo più in grado di correggere il tiro.

Carne

La carne deve essere portata in ebollizione a pentola aperta. Il liquido necessario sarà aggiunto successivamente. I pezzi troppo grandi per essere inseriti nella pentola saranno dorati a parte e poi inseriti uno sopra all'altro nella pentola per completarne la cottura.

Pesce (fresco)

Cuocerlo con il liquido adeguato, in base al volume. Poiché il baccalà è molto appiccicoso il coperchio dovrà essere rimosso non appena l'indicatore di pressione sarà sparito completamente.

Cibo surgelato

Il lungo tempo necessario per scongelare il cibo si riduce a pochi minuti ma dipende comunque dalla quantità di cibo che deve essere scongela-

ta. Scongellare nella pentola a pressione preserva le vitamine, i minerali e i sapori dei cibi.

Tabella dei tempi di cottura

Zuppe	Dauer	Garstufe
Zuppa di fagioli	20 minuti	II
Zuppa di verdure	20–25 minuti	II
Zuppa di coda di bue	4–8 minuti	II
Zuppa di patate	10–15 minuti	II
Stufato di manzo	5-6 minuti	II
Minestrone	8-10 minuti	II
Zuppa di riso	6-8 minuti	II
Zuppa di pomodoro e riso	6–8 minuti	II
Stufati	Dauer	Garstufe
Stufato di cavolo	15 minuti	II
Lenticchie	13–15 minuti	II
Stufato di manzo serbo	8-10 minuti	II
Pesce	Dauer	Garstufe
Stufato di pesce con patate	6–8 minuti	I
Pesce al vino rosso con patate	6–8 minuti	I
Merluzzo	4–6 minuti	I
Verdure	Dauer	Garstufe
Cavolfiore	3–7 minuti	I
Piselli verdi	3–5 minuti	I
Funghi	3–7 minuti	I
Spinaci	6–8 minuti	I
Patata	6–8 minuti	I

Carne	Dauer	Garstufe
Carne di manzo macinata	5–10 minuti	II
Polo	20–25 minuti	II
Involtino	15–20 minuti	II

Spazio per le vostre ricette



СКОРОВАРКА

Инструкция по эксплуатации



Содержание

Достоинства вашей новой скороварки.....	3
Инструкция по технике безопасности.....	4
Описание	9
Как пользоваться скороваркой	11
Часто задаваемые вопросы.....	17
Кухонные советы.....	20
Время приготовления	22

Достоинства вашей новой скороварки

В обыкновенных кастрюлях очень большая часть витаминов и минералов остаётся в воде, которая выливается после приготовления пищи. Вы практически выливаете здоровые компоненты вашей пищи и съедаете остатки!

В вашей новой скороварке все здоровые компоненты остаются в вашей пище, потому что вы используете очень маленькое количество воды. Время приготовления тоже намного короче, чем в обычной посуде.

Вы экономите деньги и энергию. Сохраняете витамины, важные питательные компоненты и экономите место, так как в наборе со стеклянной крышкой ваша скороварка является обычной кастрюлей. Мы надеемся, что наша скороварка вам понравится и доставит много замечательных кулинарных успехов!

Инструкция по технике безопасности

Общая информация

- Перед первым употреблением скороварки прочитайте пожалуйста эту инструкцию внимательно и сохраните её в безопасном месте, чтобы обратиться к ней, если в будущем возникнет такая необходимость.
- Пользователи не знающие нашей скороварки не должны применять скороварку не прочитав инструкцию.
- Никогда не оставляйте включенной скороварку без присмотра.
- Не оставляйте детей с включенной скороваркой без вашего надзора.
- Перед каждым использованием скороварки убедитесь, что клапан регулирующий давление и уплотнительное кольцо чистые.
- Стержень в предохранительном клапане должен поддаваться лёгкому нажатию на него. Убедитесь в том, что предохранительный клапан свободно двигается.

Перед первым употреблением скороварки прочитайте пожалуйста эту инструкцию внимательно.

Во время приготовления

- Во время процесса приготовления давление в посуде будет подниматься, поэтому очень важно чтобы крышка была плотно закрыта. Внимательно прочитайте инструкцию по технике безопасности. Неправильное использование скороварки может привести к её повреждению или даже к физической травме пользователя.
- Скороварку нельзя никогда использовать без воды или иной жидкости, потому что это может привести к её повреждению.

- Минимальное наполнение скороварки примерно 350 мл, независимо от количества пищи, которую вы готовите!
- Скороварка должна быть заполнена по крайней мере до 1 /3 своего объема (включая пищу), чтобы приготовление в ней было возможно.
- Скороварка никогда не должна быть заполнена более чем на 2/3 своего объема.
- Если вы варите пищу, которая значительно увеличивается в объеме в процессе приготовления или вспенивается (например рис или бобовые растения), то тогда скороварка не должна быть заполнена более чем до половины своего объема. Такие продукты следует довести до кипения в открытой скороварке и затем удалить пену, перед закрыванием посуды крышкой.
- Скороварка должна быть размещена на плите соответствующей её размеру. Когда вы разогреваете содержимое, всегда следите за скороваркой.
- Применяя скороварку на электрической плите помните, что диаметр подогревательной плиты не должен быть больше, чем диаметр кастрюли.
- Применяя скороварку на газовой плите помните, что газовое пламя не должно превышать диаметр кастрюли. Слишком большое газовое пламя может повредить ручки.
- Применяя скороварку на керамической плите, убедитесь, что дно кастрюли чистое и сухое.
- Скороварка и крышка к скороварке должны быть использованы только в целях быстрого приготовления блюд. Со стеклянной крышкой скороварка может быть использована, также как обычная кастрюля.
- Просим никогда не ставить скороварку в микроволновую печь.



- Сковарку нельзя использовать в комбинации с крышкой для скороварки для жарки, жарки во фритюре или выпечки.
- Просим обратить внимание на находящуюся в этой инструкции информацию о способе варения отдельных продовольственных товаров в разделе «Кухонные советы».
- При приготовлении колбасы с искусственной оболочкой, надо оболочку сначала проколоть. Если оболочку не прокалывать, то колбаса разбухнет под давлением, может лопнуть и разбрызгивание жидкости может привести к ожогу.
- Не готовьте в скороварке пищу, которая вспенивается во время кипения, например: яблочное пюре, ревень, спагетти, овсянка и другие типы зерна. Эти продукты могут стать причиной блокирования клапана регулирующего давление.
- Если содержимое имеет консистенцию кашицы, скороварку надо легко встряхнуть перед тем как её открыть.
- Во время приготовления клапан регулирующий давление выпускает струю пара.
- Если скороварка горячая, надо её переносить с большой осторожностью только за ручки скороварки, а не за крышку. Пользуйтесь кухонными перчатками или иными средствами защиты, так как ручки могут быть горячими.
- Всегда берите скороварку за её ручки. Никогда не трогайте стенки скороварки во время кипения - это может привести к ожогу.
- Когда скороварка находится под давлением, никогда не открывайте её с применением силы. Сковарка должна остынуть. Не открывайте скороварку до тех пор, пока внутреннее давление не станет равным наружному. Читайте инструкцию на странице 13.

- Во время процесса приготовления, не вносите конструктивные изменения в защитные системы скороварки.
- Сторонитесь выходящего из посуды пара.

Чистка и уход

- Сковарку и крышку от неё нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не применяйте агрессивные вещества и металлические мочалки для мытья скороварки.
- Избегайте контакта с горячим паром.
- Используйте только оригинальные запасные части, которые были разработаны для этой скороварки.
- Не вносите конструктивные изменения в защитные системы скороварки.
- Если скороварка или её аксессуары повреждены, их нельзя больше использовать.
- Если ремонт скороварки необходим, свяжитесь пожалуйста с нашим отделом обслуживания клиентов.
- Сохраните пожалуйста эту инструкцию, чтобы обратиться к ней, если в будущем возникнет такая необходимость.





Описание

Клапан регулирующий давление (фотография 1)

Применяйте клапан регулирующий давление, чтобы выбрать нужное вам давление для приготовления пищи.

Позиция I: низкое давление (0.7 бар / 70 гПа)

Позиция II: высокое давление (1.2 бар / 120 гПа)

Позиция 'I': для постепенного выпуска пара и уменьшения давления

Позиция 0: для удаления и чистки клапана

Максимальное возможное давление вашей скороварки: 2.7 бар/270 гПа

Предохранительный клапан (фотография 2 а/б)

Когда давление в посуде увеличивается, предохранительный клапан поднимается и красный показатель давления (фотография 2 б) становится видимым. Сковарка блокируется (никогда не открывайте скороварку с применением силы). Если предохранительный клапан опустился (фотография 2 а), то скороварка не находится больше под давлением и её можно открыть. Если из каких-либо причин клапан регулирующий давление (фотография 1) не выпускает пар, то этот клапан откроется при достижении максимального возможного давления.

Запатентованная система открывания/закрывания при помощи одной руки (фотография 4 а/б)

Крышку можно открывать, снимать и закрывать при помощи одной руки.

Внимание: Не пытайтесь открыть скороварку с применением силы – уменьшите предварительно давление.

Крышка с уплотнительным кольцом (фотография 5)

Уплотнительное кольцо изнашивается, поэтому при необходимости кольцо должно быть заменено.

Важно: Используйте только оригинальные запасные части.

Предохранительное окошко (фотография 6)

Дополнительный элемент безопасности это предохранительное окошко на краю крышки. Если давление в посуде является чрезмерным, то уплотнительное кольцо выпускает пар через предохранительное окошко.

Кастрюля скороварки (фотография 7)

Наша скороварка со своим привлекательным, современным дизайном сделана из высококачественного алюминия.

Без своей специальной крышки для скороварки или со стеклянной крышкой скороварка может быть использована как обычная кастрюля.

Как пользоваться скороваркой

Открывание скороварки

Поверните ручку расположенную посередине крышки скороварки по часовой стрелке, чтобы открыть зажимы фиксирующие крышку.

Закладка продуктов

Теперь добавьте продукты, которые вы хотите сварить. Если продукт вспенивается или значительно увеличивается в объеме в процессе приготовления, убедитесь в том, что посуда заполнена только до половины своего объема. В других случаях посуда может быть заполнена до 2/3 своего объема.

Указанный объём включает в себя продукты и жидкость.

Не забывайте добавлять какую-либо жидкость (воду или бульон) в посуду, так как это нужно для увеличения давления во время приготовления.

Внимание: всегда добавляйте воду или другую жидкость. Никогда не готовьте в скороварке без жидкости.

Следите за тем, чтобы между продуктами и крышкой с предохранительными клапанами всегда был необходимый промежуток.

Внимание: дно посуды не должно быть покрыто солью. Вы должны солить кипящую воду.

Закрывание посуды

Закройте кастрюлю крышкой. Поверните ручку расположенную посередине крышки скороварки против часовой стрелки, чтобы закрыть зажимы фиксирующие крышку.

Настраивание уровня давления

Выберите нужное вам давление для приготовления пищи с помощью клапана регулирующего давление.

Позиция I:

низкое давление, примерно 113 °C. Применяется для приготовления фруктов, рыбы и овощей.

Позиция II:

высокое давление, примерно 120 °C. Применяется для приготовления мяса, супов и жаркого.

Поставьте скороварку на плиту и включите её на полную мощность.

Начало процесса приготовления

Красный стержень на предохранительном клапане станет видимым в тот момент, когда начнет увеличиваться давление. С этого момента нельзя открывать посуды до тех пор пока давление не уменьшится.

Как только пар начнет выходить из клапана регулирующего давление, убавьте мощность плиты до минимума. Процесс приготовления начался. (Примите во внимание таблицу с рекомендуемым временем для приготовления продуктов на странице 22.)

В зависимости от количества продуктов в посуде, начало процесса приготовления может занять несколько минут.

Пар непрерывно выходящий из клапана это признак того, что процесс приготовления пищи начался. Теперь вы можете убавить мощность плиты.

Время приготовления истекло

Выключите плиту!

Медленно выпустите пар или подождите - согласно рецепту - когда давление уменьшится. Не поворачивайте клапан регулирующий давление из позиции II сразу на позицию «I». Сначала поверните его из позиции II на позицию I, подождите несколько секунд и только потом поверните его на позицию «I». Свободно можете повернуть клапан с позиции I на позицию «I», если вы готовили на позиции I.

ВНИМАНИЕ: Выходящий пар очень горячий - избегайте контакта с горячим паром во избежании ожогов.

Открывание скороварки, после того как время приготовления истекло

Как только пар перестанет выходить через клапан регулирующий давление и предохранительный клапан опустится, вы можете открыть скороварку. Никогда не открывайте скороварку с применением силы!

Три способа как снизить давление внутри скороварки:

Естественное охлаждение

Подождите пока красный стержень на предохранительном клапане полностью исчезнет. Это рекомендованный метод для приготовления пищи, которая кашеобразная или во время кипения вспенивается.

Медленное выпускание пара

Поверните медленно клапан регулирующий давление на позицию . Не поворачивайте клапан регулирующий давление из позиции II сразу на позицию . Сначала поверните его из позиции II на позицию I, подождите несколько секунд и только потом поверните его на позицию .

Свободно можете повернуть клапан с позиции I на позицию , если вы готовили на позиции I.

ВНИМАНИЕ: Выходящий пар очень горячий - избегайте контакта с горячим паром во избежании ожогов.

Не открывайте скороварку с применением силы и не вносите конструктивные изменения в защитные системы скороварки. Скороварку можно открыть, только тогда когда она не находится под давлением.

Быстрое охлаждение проточной водой

Поставьте скороварку под холодную текущую воду и направляйте струю холодной воды на крышку до тех пор, пока предохранительный

клапан не опустится вниз. Поверните клапан регулирующий давление на позицию . Когда весь пар выйдет, можно открыть крышку.

Чистка и уход

Мойте вашу скороварку после каждого использования при помощи горячей воды и мягкого моющего средства. Никогда не применяйте агрессивные вещества, вещества содержащие хлор и металлические мочалки для мытья скороварки. Чистку крышки необходимо производить только вручную.

Чистка и замена уплотнительного кольца

Чтобы почистить уплотнительное кольцо, положите его под горячую текущую воду и затем высушите его. Если уплотнительное кольцо станет твердым (если цвет поменяется на коричневый) надо его заменить.

Чистка предохранительного клапана

Предохранительный клапан надо мыть вместе с крышкой под текущей водой.

Чистка клапана регулирующего давление

Снимите верхнюю часть клапана регулирующего давление. Нажмите для этого клапан вниз и поверните его на позицию 0. Теперь клапан можно вытащить из крепления. Помойте его под текущей водой и поместите обратно в крепление.

После мытья храните скороварку в чистом и сухом месте. Не храните крышку закрытой на скороварке. Храните её в перевернутом виде на кастрюле.

Часто задаваемые вопросы

Если скороварка долгое время не начинает варить:

- Источник тепла не достаточно горячий.
- Включите источник тепла на максимум.

Если красный стержень в предохранительном клапане не появляется и пар не выходит из клапана регулирующего давление:

- В течении первых минут это нормально (увеличение давления)

Если ситуация не меняется, то проверьте:

- достаточно ли нагрет источник тепла, включите его на максимум
- достаточно ли жидкости находится в посуде
- стоит ли клапан регулирующий давление на позиции 
- правильно ли закрыта крышка скороварки
- не повреждено ли уплотнительное кольцо

Если красный стержень предохранительного клапана поднялся во время приготовления, а пар не выходит из клапана регулирующего давление:

- Держите скороварку под холодной текущей водой, чтобы уменьшить давление
- Откройте скороварку

- Прочистите клапан регулирующий давление и предохранительный клапан

Если пар выходит из-под крышки, то проверьте:

- правильно ли закрыта крышка скороварки
- правильно ли установлено уплотнительное кольцо
- состояние уплотнительного кольца – при необходимости замените его
- чистоту крышки, клапана регулирующего давление и предохранительного клапана
- находится ли скороварка и крышка в хорошем состоянии

Если крышка не открывается:

- Проверьте опустился ли предохранительный клапан. Если нет, то уменьшите внутреннее давление. При необходимости охладите скороварку под струёй холодной воды.

Если продукт, который вы варите получился недоваренным или переваренным, то проверьте:

- время приготовления (слишком долго или слишком мало)
- мощность плиты
- правильно ли настроен клапан регулирующий давление
- достаточно ли жидкости в кастрюле

Если ручки скороварки болтаются:

Подкрутите ручки с помощью отвертки.

Если пища в скороварке подгорела:

Замочите вашу скороварку на короткое время перед мытьём, не применяйте агрессивные вещества или вещества содержащие хлор

Если одно из предохраняющих устройств не работает:

- Выключите источник тепла
- Остудите скороварку
- Откройте скороварку
- Проверьте клапан регулирующий давление, предохранительный клапан и уплотнительное кольцо и почистите их

Кухонные советы

Время приготовления зависит от величины и количества продуктов. По этой причине указанное время приготовления может использоваться только в качестве справочной информации.

Нет необходимости размораживать замороженные продукты перед варкой, вполне достаточно увеличить время приготовления.

Со временем вы наберётесь опыта, сколько времени готовится какое-либо блюдо.

Супы и жаркое с тушённым мясом

Если время приготовления разных продуктов не значительно отличается (например мясо и овощи), то в момент когда мясо подрумянится, можно добавить овощи с водой. Если однако время приготовления отличается, лучше добавить овощи с водой за несколько минут перед окончанием варки. Таким образом мясо и овощи будут приготовлены в одно время.

При супах и жарком соблюдайте, что продукты которые пенятся, надо предварительно привести к кипению в открытой кастрюле. Лишь после того, как вы снимите пену, вы можете закрыть крышку.

По окончании приготовления выпустите медленно пар и остудите скороварку.

Овощи

Чем мельче нарезаны овощи – тем короче будет время варки. Для того, чтобы овощи были более «хрустящими», надо сократить время их приготовления. Чем больше овощей вы варите, тем дольше время варки.

Совет: лучше недоварить – так как возможность доварить есть всегда.

Мясо

Мясо надо привести к кипению в открытой скороварке. Затем надо заполнить скороварку необходимым количеством жидкости. Куски, которые целиком не помещаются в посуду, надо порезать на мелкие куски и положить друг на друга в кастрюлю.

Рыба (свежая)

Рыбу надо готовить в достаточном количестве жидкости. Рыбный отвар очень липкий, поэтому крышку надо открывать сразу, как только предохранительный клапан опустится.

Замороженные продукты

Размораживать продукты в скороварке можно намного быстрее, чем традиционными методами, однако это зависит от количества замороженных продуктов. Размораживание в скороварке позволяет сохранить все витамины, минералы и аромат продуктов.

Рекомендуемое время приготовления

Суп	Время приготовления	Уровень
Фасолевый суп	20 минут	II
Гороховый суп (не замоченный)	20–25 минут	II
Овощной суп	4–8 минут	II
Картофельный суп	5–6 минут	II
Суп-гуляш	10–15 минут	II
Костный бульон	20–25 минут	II
Рисовый суп	6–8 минут	II
Говяжий бульон	35–40 минут	II
Куриный суп	25–36 минут	II
Томатный суп с рисом	6–8 минут	II
Тушёные блюда	Время приготовления	Уровень
Мясо тушённое с капустой	15 минут	II
Чечевица	13–15 минут	II
Сербский гуляш	8–10 минут	II
Рыба	Время приготовления	Уровень
Паровая рыба с картошкой	6–8 минут	I
Рыба в винном соусе с картошкой	6–8 минут	I
Треска	4–6 минут	I
Овощи	Время приготовления	Уровень
Цветная капуста	3–7 минут	I
Замоченный горох	3–5 минут	I



AMT Alumetall-Gießtechnik GmbH

Glörstr. 20 - 22, 58579 Schalksmühle, GERMANY, Fon +49 2355 5083-0, Fax +49 2355 509777

www.bestpan.com