



Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso



CROFTON®

# Schnellkochtopf 6 Liter Autocuiseur 6 litres | Pentola a pressione da 6 litri



Deutsch..... Seite 06  
Français..... Page 29  
Italiano..... Pagina 53



# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

## Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

## Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung\*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

## Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.\*

## Ihr Aldi Serviceportal

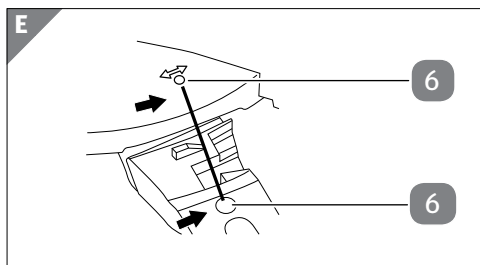
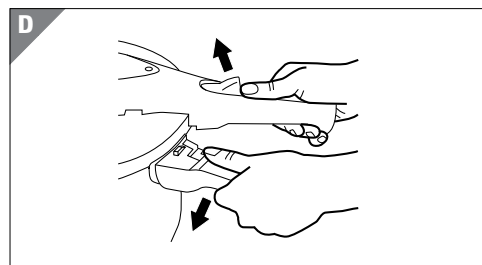
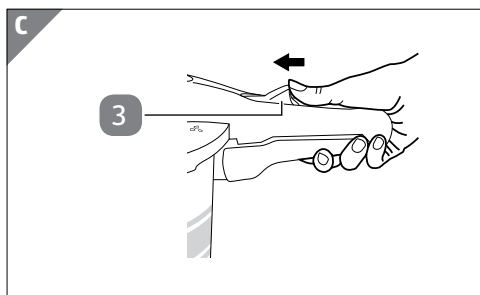
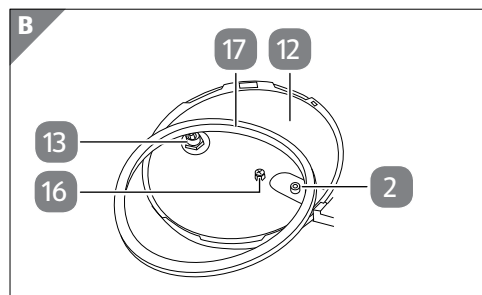
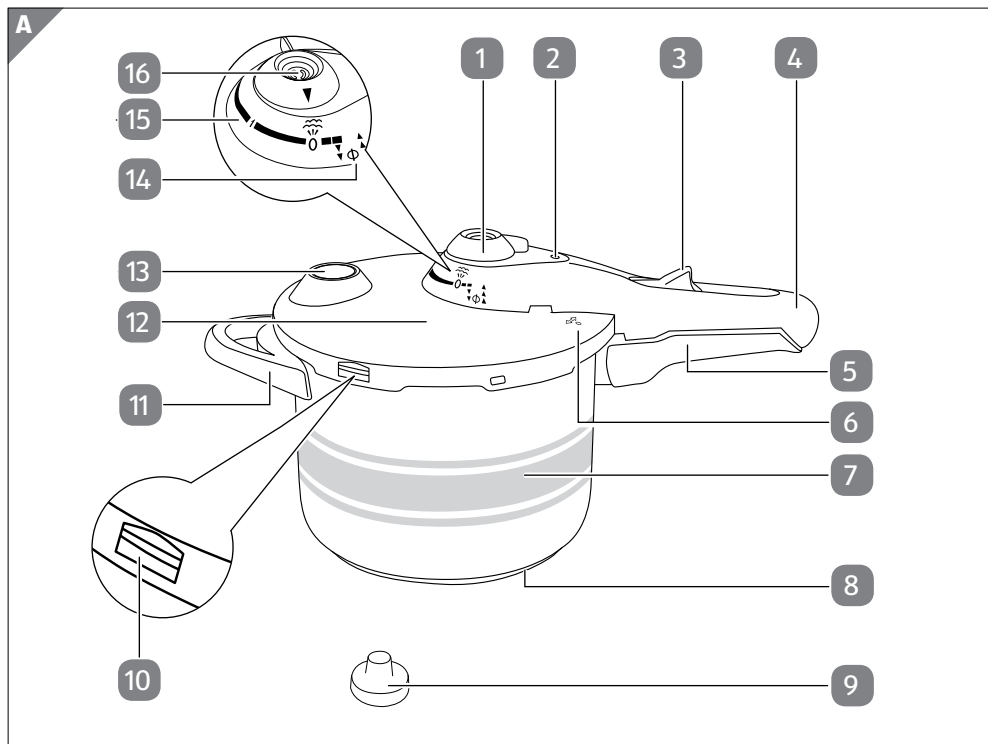
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).

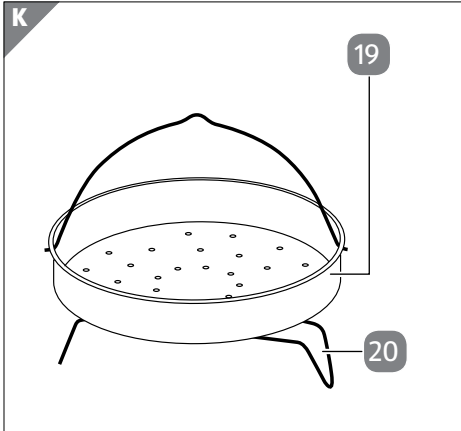
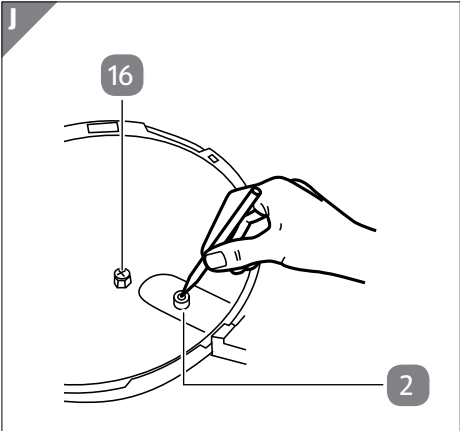
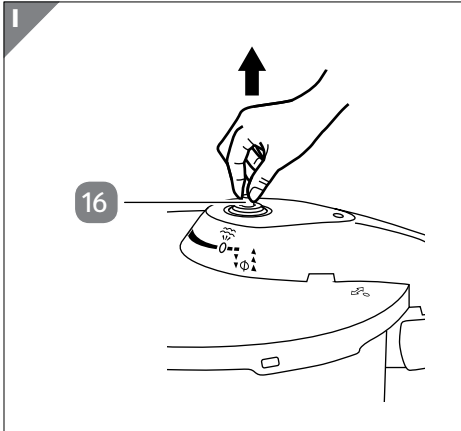
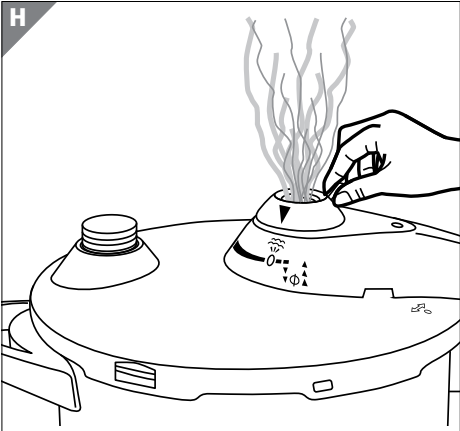
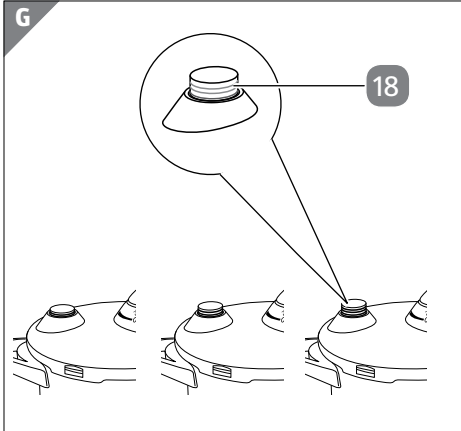
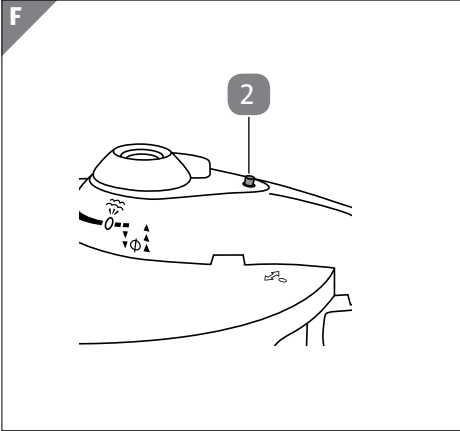


\* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht</b> .....	<b>4</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>5</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....	<b>6</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>7</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung.....	7
<b>Sicherheit</b> .....	<b>8</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheitshinweise.....	9
Sicherheitssysteme.....	12
<b>Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen</b> .....	<b>13</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>13</b>
Schnellkochtopf erstmalig reinigen.....	13
Gargut einfüllen.....	14
Schnellkochtopf verschließen.....	14
Garen unter Druck.....	15
Druck im Schnellkochtopf reduzieren.....	16
Schnellkochtopf öffnen.....	16
<b>Druckstufen und Garzeiten</b> .....	<b>17</b>
Druckstufen.....	17
Garzeiten.....	17
Hinweise zur Zubereitung und zu den Garzeiten.....	19
<b>Reinigung, Pflege und Aufbewahrung</b> .....	<b>20</b>
Schnellkochtopf reinigen.....	21
Dichtungsring reinigen und ersetzen.....	21
Ventile reinigen.....	21
Wartung und Aufbewahrung.....	22
Ersatzteile und weiteres Zubehör.....	22
<b>Fehlersuche</b> .....	<b>23</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>25</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>26</b>
Verpackung entsorgen.....	26
Schnellkochtopf entsorgen.....	26
<b>EG-Konformitätserklärung</b> .....	<b>27</b>
<b>Garantiekarte</b> .....	<b>77</b>
<b>Garantiebedingungen</b> .....	<b>78</b>





## Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Ventilkappe Druckregelventil
- 2 Sicherheitsventil (rot)
- 3 Verschluss-Schieber
- 4 Griffteil Deckel
- 5 Griffteil Topf
- 6 Verschleißmarkierung
- 7 Topf
- 8 Boden
- 9 Ersatzdichtung Druckstufenanzeiger, 2x
- 10 Sicherheitsfenster
- 11 Seitengriff
- 12 Deckel
- 13 Druckstufenanzeiger
- 14 Anzeige: Ventilkappe abnehmen
- 15 Druckstufenskala
- 16 Druckregelventil
- 17 Dichtungsring
- 18 Ringe des Druckstufenanzeigers
- 19 Dünsteinsatz
- 20 Einsatzträger

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Schnellkochtopf 6 Liter. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird der Schnellkochtopf 6 Liter im Folgenden nur „Schnellkochtopf“ genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Schnellkochtopf führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Schnellkochtopf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Diese Bedienungsanleitung kann über die Internetadresse [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de) als PDF-Datei heruntergeladen werden.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Schnellkochtopf oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!**

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Produkt oder seiner Verwendung.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass der Schnellkochtopf mit dem Produktsicherheitsgesetz konform ist. Der TÜV Rheinland bestätigt, dass nicht nur bei der bestimmungsgemäßen Verwendung, sondern auch bei vorhersehbarer Verwendung des Schnellkochtopfs die Sicherheit und die Gesundheit des Verwenders nicht gefährdet sind.



Das „LE-Zeichen“ steht für Lebensmittelechtheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte sind gemäß der Anforderungen der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Elektrokochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Gaskochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Glaskeramikkochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Halogenkochfeldern geeignet ist.

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum Schnellgaren von Lebensmitteln unter Druck konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.



Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Wenn Kinder mit der Verpackungsfolie oder Kleinteilen spielen, können Sie sich darin verfangen, diese über ihren Kopf stülpen oder sie verschlucken und daran ersticken.

- Halten Sie die Verpackungsfolie und Kleinteile von Kindern fern.

### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Beim Erhitzen entsteht Druck im Inneren des Schnellkochtopfes.

- Verschließen Sie den Schnellkochtopf richtig und vollständig, bevor Sie ihn erhitzen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht gewaltsam, insbesondere nicht, wenn er noch unter Druck steht.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck vollständig abgebaut ist, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Halten Sie den Schnellkochtopf von Kindern fern, wenn dieser unter Druck steht.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Garens unter Druck nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.

**⚠️ WARNUNG!****Brandgefahr und Verbrennungsgefahr!**

Heißes Fett kann sich bei hohen Temperaturen entzünden und brennen. Fettbrände lassen sich nicht mit Wasser löschen, sondern können bei Kontakt mit Wasser schwere Verbrennungen verursachen.

- Wenn Sie Fett in dem Schnellkochtopf erhitzen, lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt.
- Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen.
- Löschen Sie Fettbrände mit einer Löschdecke oder einem speziellen Fettbrand-Feuerlöscher.

**⚠️ WARNUNG!****Verbrühungsgefahr und Verbrennungsgefahr!**

Während des Garens unter Druck tritt heißer Dampf aus dem Druckregelventil aus und Teile des Schnellkochtopfes werden heiß. Wenn Sie mit dem Dampf oder den heißen Teilen in Berührung kommen, können Sie sich daran verbrühen.

- Vermeiden Sie direkten Körperkontakt mit dem austretenden Dampf.
- Berühren Sie die heißen Teile des Schnellkochtopfes nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den heißen Schnellkochtopf und den Deckel ausschließlich an den Griffen an.
- Verwenden Sie zusätzlich stets wärmeisolierende Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Schnellkochtopfes und des Deckels.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf und den Deckel vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

**⚠️ WARNUNG!****Verletzungs- und Verbrennungsgefahr durch Explosion!**

Wenn der Schnellkochtopf oder Teile des Deckels beschädigt sind und Sie diese Teile weiterhin benutzen oder wenn Sie den Schnellkochtopf unsachgemäß verwenden, kann dies zu schweren Verletzungen durch Explosion oder zu Verbrennungen führen.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr, wenn die Bauteile des Schnellkochtopfes Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
- Prüfen Sie das Sicherheitsventil, das Druckregelventil und den Dichtungsring des Deckels vor jeder Benutzung auf Sauberkeit und Funktion.
- Verändern Sie außer den angegebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten nichts an den Sicherheitssystemen des Schnellkochtopfs (Sicherheitsverschluss und Ventile des Deckels).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf unter Druck nicht zum Braten und Frittieren mit Öl.
- Wenn Sie breiige Inhalte zubereiten, rütteln Sie den Schnellkochtopf leicht, bevor Sie ihn nach dem Garen öffnen.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als der angegebenen Maximalfüllmenge (2/3 des Nennvolumens).
- Füllen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis oder getrocknetem Gemüse, die während des Garens quellen, den Schnellkochtopf maximal zur Hälfte seines Nennvolumens.

**▲ VORSICHT!****Verbrühungsgefahr!**

Wenn Sie Wurstwaren mit künstlicher Hülle garen, kann sich die Hülle beim Garen unter Druck aufblähen und platzen. Wenn Sie Fleisch mit Haut garen, dieses beim Garen anschwillt und Sie es anstechen, kann heißes Wasser heraus spritzen.

Wenn Sie in Kontakt mit den so entstehenden Spritzern kommen, können Sie sich daran verbrühen.

- Stechen Sie Wurstwaren mit künstlicher Hülle vor dem Garen stets an, um zu verhindern, dass diese aufplatzen.
- Stechen Sie Fleisch mit Haut nach dem Kochen nicht an, sondern lassen Sie es stets anschwellen.

**HINWEIS!****Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie den Schnellkochtopf mit ungeeigneten Hitzequellen nutzen oder den Schnellkochtopf nicht ausreichend befüllen, kann dies zur Beschädigung des Schnellkochtopfes führen.

- Verwenden Sie nur die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Hitzequellen (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in heißen Backöfen.
- Beachten Sie stets die Mindestfüllmenge des Schnellkochtopfes.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf unter Druck niemals, ohne vorher Wasser in den Schnellkochtopf gefüllt zu haben.

**Sicherheitssysteme****Sicherheitsfenster**

Bei zu hohem Druck im Schnellkochtopf drückt sich der Dichtungsring **17** des Deckels **12** durch das Sicherheitsfenster **10** nach außen (siehe **Abb. A**). Dadurch kann überschüssiger Dampf entweichen.

## Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil **2** im Deckel **12** zeigt an, ob der Schnellkochtopf unter Druck steht (siehe **Abb. A**). Wenn das Sicherheitsventil sichtbar aus dem Deckel herausragt, hat sich im Schnellkochtopf Druck aufgebaut. Dann ist der Schnellkochtopf verriegelt und Sie können ihn nicht öffnen (siehe **Abb. F**).

Sobald der Druck im Schnellkochtopf abgebaut wird, sinkt das Sicherheitsventil zurück in den Deckel. Wenn das Sicherheitsventil nicht mehr aus dem Deckel herausragt, ist der Schnellkochtopf nicht mehr verriegelt und Sie können ihn öffnen.

## Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen

### HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Schnellkochtopf schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Topf **7** und den Deckel **12** aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A, B** und **K** sowie **Liste** auf **S.6**).
3. Kontrollieren Sie, ob der Schnellkochtopf oder Einzelteile davon Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

## Verwendung

### Schnellkochtopf erstmalig reinigen

- Reinigen Sie vor der erstmaligen Verwendung alle Teile des Schnellkochtopfes, wie im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.

## Gargut einfüllen

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Schnellkochtopf zu gering oder übermäßig befüllen oder keine bzw. zu wenig Flüssigkeit einfüllen, kann dies zu Beschädigungen des Schnellkochtopfes führen.

- Füllen Sie für die Dampfbildung stets 250–300 ml Flüssigkeit in den Schnellkochtopf, unabhängig von der Menge des Garguts.
- Beachten Sie die Füllmengengrenzen von mindestens  $\frac{1}{3}$  des Nennvolumens und maximal  $\frac{1}{2}$  des Nennvolumens bei quellenden Speisen bzw.  $\frac{2}{3}$  des Nennvolumens bei allen übrigen Speisen.

Die Füllmengen setzen sich zusammen aus Flüssigkeit + Gargut.

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie Salz in kaltes Wasser im Schnellkochtopf geben, kann dies zu Beschädigungen des Topfbodens führen.

- Geben Sie Salz stets nur in bereits kochendes Wasser.
  1. Füllen Sie die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit (Wasser, Fond oder Sauce) in den Topf **7**.
  2. Fügen Sie das Gargut hinzu.
  3. Verschließen Sie den Schnellkochtopf, wie im Kapitel „Schnellkochtopf verschließen“ beschrieben.

## Schnellkochtopf verschließen

- Setzen Sie den Deckel **12** auf den Topf **7**. Die Verschleißmarkierungen **6** auf dem Deckel und dem Griffteil des Topfes **5** müssen einander gegenüberliegen (siehe **Abb. E**).
- Schieben Sie den Griffteil des Deckels **4** und den Griffteil des Schnellkochtopfes übereinander. Der Verschluss-Schieber **3** rastet hörbar ein.

Der Schnellkochtopf ist verschlossen, und Sie können ihn nun erhitzen.

## Garen unter Druck

### HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Wird bei Überdruck im Schnellkochtopf die Hitzezufuhr nicht reduziert, kann dies zu Beschädigungen des Schnellkochtopfes führen.

– Bei Überdruck wird ein roter Ring auf dem Druckstufenanzeiger sichtbar und der Topf dampft ab. Reduzieren Sie in solch einem Fall unverzüglich die Hitzezufuhr der Heizstelle, bis der rote Ring nicht mehr sichtbar ist.

1. Drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** in die Position, die die geeignete Druckstufe für die eingefüllten Speisen bezeichnet (siehe Kapitel „Druckstufen und Garzeiten“).
2. Setzen Sie den verschlossenen Schnellkochtopf mit gewählter Druckstufe auf den Herd.
3. Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe ein.

Der Druck im Schnellkochtopf wird aufgebaut. Das rote Sicherheitsventil **2** und der Druckstufenanzeiger **13** zeigen den Druckaufbau im Schnellkochtopf an (siehe **Abb. F** und **Abb. G**).

Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten, bis der Schnellkochtopf die eingestellte Druckstufe erreicht. Wenn aus dem Druckregelventil **16** permanent Dampf austritt und die grünen Ringe auf dem Druckstufenanzeiger **18** sichtbar sind, ist die Druckstufe erreicht. In diesem Moment beginnt die Garzeit.

4. Stellen Sie den Herd nun auf eine niedrige Stufe ein.
5. Lassen Sie den Schnellkochtopf entsprechend der im Rezept angegebenen Garzeit auf dem Herd (siehe Kapitel „Druckstufen und Garzeiten“ und ggf. Ihr eigenes Rezept).
6. Wenn die Garzeit beendet ist, schalten Sie den Herd aus.
7. Bauen Sie den Druck im Schnellkochtopf ab, wie im Kapitel „Druck im Schnellkochtopf reduzieren“ beschrieben.

## Druck im Schnellkochtopf reduzieren

### **WARNUNG!**

### Verbrühungsgefahr!

Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt nach oben hinaus.

- Halten Sie Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf zu reduzieren:

- Schnellkochtopf abkühlen lassen: Dies ist besonders empfohlen für schäumende und breiartige Speisen.
- Druck langsam über das Druckregelventil **16** abbauen (siehe **Abb. H**).

### Schnellkochtopf abkühlen lassen

1. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine hitzebeständige Unterlage, z. B. auf eine kalte Herdplatte.
2. Warten Sie nach dem Garen so lange, bis das Sicherheitsventil **2** vollständig in den Deckel **12** eingesunken ist (siehe **Abb. A**).
3. Wenn das Sicherheitsventil nicht mehr aus dem Schnellkochdeckel herausragt, öffnen Sie den Schnellkochtopf, wie im Kapitel „Schnellkochtopf öffnen“ beschrieben.

### Druck langsam über das Druckregelventil reduzieren

1. Drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** langsam stufenweise auf Position 0 zurück.
2. Wenn das Sicherheitsventil **2** nicht mehr aus dem Deckel **12** herausragt, öffnen Sie den Schnellkochtopf, wie im Kapitel „Schnellkochtopf öffnen“ beschrieben.



### Schnellkochtopf öffnen

1. Drücken Sie den Verschluss-Schieber **3** in Richtung Deckel **12** (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Deckel am Griffteil **4** entgegen der Uhrzeigerrichtung herum (siehe **Abb. D**). Die Verschleißmarkierungen auf dem Deckel und dem Griffteil des Schnellkochtopfes **5** müssen einander gegenüberliegen (siehe **Abb. E**).
3. Heben Sie den Deckel vom Topf **7** ab.



# Druckstufen und Garzeiten

## Druckstufen

Position	Druckstufe
1	Schonstufe
2	Schnellstufe
	Druckabbau
	Abnehmen und Reinigen des Ventils

## Garzeiten

Die folgenden Garzeiten sind Annäherungswerte, da die genauen Garzeiten stets von der Qualität und der Menge des Garguts abhängig sind.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel müssen nicht vor dem Garen aufgetaut werden. Es genügt, wenn Sie die Garzeit etwas verlängern.

## Suppen und Eintöpfe

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Bohnensuppe	20	2
Erbsensuppe (Erbsen nicht eingeweicht)	20–25	2
Gemüsesuppe	4–8	2
Grießsuppe	3–5	2
Gulaschsuppe	10–15	2
Kartoffelsuppe	5–6	2
Knochenbrühe	20–25	2
Minestrone	8–10	2
Reissuppe	6–8	2
Rindfleischbrühe	35–40	2
Suppenhuhn	25–35	2
Tomatensuppe mit Reis	6–8	2
Kohleintopf	15	2
Linsen (eingeweicht)	13–15	2

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Pichelsteiner Eintopf	20	2
Serbisches Rindfleisch	8-10	2

## Gemüse

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Blumenkohl	3-7	1
Erbsen, grüne	3-5	1
Möhren	3-7	1
Paprikaschoten, gefüllt	6-8	1
Pilze	6-8	1
Rote Rüben	15-25	1
Kohl	5-15	1
Spinat	3-4	1
Bohnen	6-10	2
Kartoffeln	6-8	2
Pellkartoffeln	6-12	2
Knollensellerie	12-15	2

## Fleisch

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Eisbein	30-40	2
Gulasch	15-20	2
Hackfleisch	5-10	2
Huhn	20-25	2
Kalbfleisch, geschnetzelt	6	2
Kalbsbraten	15-20	2
Kalbsfrikassee	5	2
Putenkeule	25-35	2
Rinderbraten	40-50	2
Rippchen	10-12	2
Rouladen	15-20	2
Sauerbraten	30-35	2

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Schweinebraten	25–30	2
Schweinschaxe	25–35	2
Rehkeule, geschmort	25–30	2

## Fisch

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Dünstfisch mit Kartoffeln	6–8	I
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6–8	I
Schellfisch	4–6	I

## Hinweise zur Zubereitung und zu den Garzeiten

### Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

- Garen Sie schäumende Speisen im offenen Schnellkochtopf an und entfernen Sie den Schaum, bevor Sie den Schnellkochtopf verschließen.
- Wenn die Garzeiten der Zutaten (z. B. von Fleisch und Gemüse) nicht zu sehr von einander abweichen: Braten Sie das Fleisch an und fügen Sie das Gemüse beim Ablöschen hinzu.
- Bei stark unterschiedlichen Garzeiten der Zutaten: Unterbrechen Sie den Garvorgang des Fleisches und geben Sie für die letzten Minuten das Gemüse hinzu. So werden Fleisch und Gemüse gleichzeitig fertig.

### Gemüse



TIPP: Wählen Sie zunächst eine kürzere Garzeit. Nachgaren ist immer möglich.

Je feiner das Gemüse geschnitten ist, umso kürzer ist die Garzeit.

- Wenn Sie das Gemüse „knackig“ möchten: Verkürzen Sie die Garzeit.
- Verlängern Sie die Garzeit bei größeren Mengen.

### Fleisch

- Braten Sie Fleisch stets im Schnellkochtopf ohne Deckel an und geben Sie die notwendige Flüssigkeit erst beim Ablöschen dazu.
- Schneiden Sie zu große Fleischstücke durch, braten Sie diese an und legen Sie sie zum Fertiggaren übereinander.

## Fisch

- Da Fischsud stark klebt: Nehmen Sie den Deckel sofort ab, sobald der Druck im Schnellkochtopf vollständig abgebaut ist.

## Tiefkühlkost

- Tiefgekühlte Lebensmittel müssen Sie vor dem Garen im Schnellkochtopf nicht auftauen, verlängern Sie stattdessen die Garzeiten etwas.

## Dünsteinsatz

Lebensmittel können mit Hilfe des Dünsteinsatzes **19** gedämpft oder gedünstet werden. Auf diese Weise bleiben wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe in den Lebensmitteln bei der Garung erhalten.

- Stellen Sie den Einsatzständer **20** auf den Boden des Topfes **7** und platzieren Sie den Dünsteinsatz darauf.
- Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf, dass diese nicht in den Dünsteinsatz eindringt.
- Legen Sie die Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, in den Dünsteinsatz.
- Verschließen Sie den Schnellkochtopf wie im Kapitel “Schnellkochtopf verschließen” beschrieben.

# Reinigung, Pflege und Aufbewahrung

## HINWEIS!

### Unsachgemäße Reinigung!

Wenn Sie den Schnellkochtopf unsachgemäß reinigen, können Sie ihn oder Teile davon beschädigen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie laugen- oder chlorhaltige Reiniger und keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen.
- Entfernen Sie Flecken auf dem Topfboden mit Zitrone oder Essig.
- Geben Sie den Deckel keinesfalls in den Geschirrspüler.

## Schnellkochtopf reinigen

1. Lassen Sie den Topf **7**, den Deckel **12** sowie den Dünsteinsatz **19** und den Einsatzständer **20** vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie den Dichtungsring **17** aus dem Deckel (siehe **Abb. B**).
3. Reinigen Sie den Topf, den Deckel, den Dünsteinsatz und den Einsatzständer mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel oder geben Sie den Schnellkochtopf, den Dünsteinsatz und den Einsatzständer ohne den Deckel in den Geschirrspüler.
4. Reinigen Sie den Dichtungsring, das Sicherheitsventil **2** und das Druckregelventil **16** wie in den Kapiteln „Dichtungsring reinigen und ersetzen“ und „Ventile reinigen“ beschrieben.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

## Dichtungsring reinigen und ersetzen

1. Wischen Sie den Dichtungsring **17** ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab (siehe **Abb. B**).
2. Lassen Sie den Dichtungsring gut trocknen.
3. Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Deckel **12** ein (siehe **Abb. B**).
4. Ersetzen Sie den Dichtungsring bei normaler Benutzung des Deckels jährlich, spätestens aber, wenn er hart oder dunkel geworden ist.

## Ventile reinigen

### Sicherheitsventil reinigen

1. Spülen Sie das Sicherheitsventil **2** unter fließendem Wasser (siehe **Abb. B**).
2. Prüfen Sie mit einem spitzen Gegenstand, ob sich der Stift am Sicherheitsventil hindrücken lässt oder ob das Sicherheitsventil eventuell verstopft ist (siehe **Abb. J**).  
Das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite sollte sich locker bewegen lassen und darf nicht festsitzen.

### Druckregelventil reinigen

1. Drücken und drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** auf die Position zum Entfernen der Ventilkappe **14** und ziehen Sie die Ventilkappe nach oben aus dem Deckel **12** heraus.
2. Ziehen Sie das Druckregelventil **16** nach oben ab (siehe **Abb. I**).
3. Reinigen Sie das Druckregelventil unter fließendem Wasser.
4. Reinigen Sie den unteren Teil des Druckregelventils auf der Innenseite des Deckels (siehe **Abb. J**).
5. Setzen Sie das Druckregelventil wieder in den Deckel ein.

6. Setzen Sie die Ventilkappe wieder in den Deckel ein.  
Achten Sie darauf, die Nuten des Druckregelventils und die Nuten der Ventilkappe jeweils in die passenden Führungen im Deckel zu setzen.
7. Drehen Sie die Ventilkappe des Druckregelventils und prüfen Sie so, ob Sie das Druckregelventil und die Ventilkappe korrekt eingesetzt haben und ob sich das Druckregelventil normal bewegen lässt.

## Wartung und Aufbewahrung

### Griffe auf festen Sitz überprüfen

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Griffteil des Topfes **5** und der Seitengriff **11** noch fest sitzen (siehe **Abb. A**).
- Wenn sich einer der Griffe gelockert hat, schrauben Sie ihn mit einem handelsüblichen Kreuzschlitz-Schraubendreher fest.

### Schnellkochtopf aufbewahren

- Bewahren Sie den gereinigten Topf **7** und den gereinigten Deckel **12** stets in sauberer und trockener Umgebung auf, z. B. im Küchenschrank.
- Setzen Sie den Deckel nicht auf den Topf, sondern legen Sie ihn z. B. umgedreht auf den Topf.

### Dichtung des Druckstufenanzeigers austauschen

Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung des Druckstufenanzeigers **13** und tauschen Sie die Dichtung ggf. gegen eine Ersatzdichtung **9** aus.

- Ziehen Sie die Dichtung an der unteren Seite des Deckels **12** vom Druckstufenanzeiger ab.
- Schieben Sie die Ersatzdichtung vollständig über den Druckstufenanzeiger, sodass diese fest in der Führungsrille des Druckstufenanzeigers sitzt.

## Ersatzteile und weiteres Zubehör

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

- Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an unseren Kundenservice.

Folgende Ersatzteile und Zubehörteile können Sie auf der Internetseite [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de) bestellen:

Ersatzteil/Zubehör	Artikelnummer
Dichtungsring	507048000
Druckregelventil	507026000
Dünsteinsatz	507010000

## Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache/Behebung
Die Ankochzeit dauert sehr lange.	Die Energiezufuhr ist zu gering. – Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe.
Das rote Sicherheitsventil steigt während des Garens nicht und kein Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	In den ersten Minuten ist dies normal, da der Druck im Schnellkochtopf aufgebaut wird. Wenn dies beim Garen auftritt, überprüfen Sie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Hitzequelle stark genug?</li> <li>– Erhöhen Sie ggf. die Energiezufuhr.</li> <li>• Reicht die Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf?</li> <li>– Erhöhen Sie ggf. die Flüssigkeitsmenge.</li> <li>• Steht die Ventilkappe des Druckregelventils in der Position "Druck abbauen"?</li> <li>– Drehen Sie es auf die gewünschte Druckstufe.</li> <li>• Ist der Schnellkochtopf gut verschlossen?</li> <li>– Verschließen Sie ihn ggf. erneut.</li> <li>• Sind der Dichtungsring oder Topfrand beschädigt?</li> <li>– Beenden Sie den Garvorgang und ersetzen Sie ggf. den Dichtungsring bzw. benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr.</li> </ul>
Das rote Sicherheitsventil steigt während des Garens und kein Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Halten Sie den Schnellkochtopf zum Druckabbau unter kaltes Wasser.</li> <li>2. Öffnen Sie den Schnellkochtopf.</li> <li>3. Reinigen Sie das Druckregelventil und das Sicherheitsventil.</li> </ol>

Fehler	Mögliche Ursache/Behebung
Dampf entweicht um den Deckel herum.	<p>Überprüfen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Deckel verschlossen? <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verschließen Sie den Deckel ggf. erneut.</li> </ul> </li> <li>• Ist der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt? <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beenden Sie den Garvorgang und legen Sie den Dichtungsring ggf. richtig ein.</li> </ul> </li> <li>• Ist der Dichtungsring funktionstüchtig oder muss er ersetzt werden? <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beenden Sie den Garvorgang und ersetzen Sie ggf. den Dichtungsring.</li> </ul> </li> <li>• Sind der Deckel, das Druckregelventil und das Sicherheitsventil sauber? <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beenden Sie den Garvorgang und reinigen Sie ggf. das Druckregelventil und das Sicherheitsventil.</li> </ul> </li> <li>• Ist der Topfrand in ordnungsgemäßem Zustand? <ul style="list-style-type: none"> <li>– Beenden Sie den Garvorgang und benutzen Sie den Schnellkochtopf ggf. nicht mehr.</li> </ul> </li> </ul>
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	<p>Das Sicherheitsventil ist nicht völlig abgesunken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bauen Sie den Druck im Schnellkochtopf ab.</li> <li>– Kühlen Sie den Schnellkochtopf ggf. unter kaltem Wasser ab.</li> </ul>
Das Gargut ist nach dem Garen angebrannt oder nicht gar.	<p>Überprüfen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• War die Garzeit zu kurz oder zu lang?</li> <li>• Stimmt die Leistung der Hitzequelle?</li> <li>• Ist das Druckregelventil auf die richtige Garstufe eingestellt?</li> <li>• War die Flüssigkeitsmenge ausreichend?</li> </ul>
Das Gargut ist nach dem Garen angebrannt.	<p>Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Zeit lang in Wasser einweichen, bevor Sie ihn reinigen.</p>
Eines der Sicherheitssysteme (Sicherheitsventil, Dichtungsring im Sicherheitsfenster) wird ausgelöst.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Energiezufuhr aus.</li> <li>2. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.</li> <li>3. Öffnen Sie den Schnellkochtopf.</li> <li>4. Überprüfen und reinigen Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.</li> </ol>
Ein Griff am Schnellkochtopf ist locker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schrauben Sie den Griff mit einem handelsüblichen Kreuzschlitz-Schraubendreher fest.</li> </ul>



# Technische Daten

Typ:	Schnellkochtopf 6 Liter
Artikelnummer:	92528
Schnellkochtopf:	
Material:	
Körper:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS304, Werkstoffnr. 14301
Griffe:	Kunststoff
Boden:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS430, Werkstoffnr. 14016
Materialstärken:	
Boden:	ca. 5,2 mm
Wand:	ca. 1,2 mm
Durchmesser:	
Boden:	ca. 19 cm
Wand:	ca. 22 cm
Nennvolumen:	6,0 l
Füllmenge (max. $\frac{2}{3}$ ):	4,0 l
Höhe:	ca. 16,5 cm
Gewicht:	ca. 2040 g
Deckel:	
Material:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS304, Werkstoffnr. 14301
Materialstärke:	ca. 1,2 mm
Gewicht:	ca. 980 g
Druckstufen/Betriebsdruck (Druckregulierungsventil):	stufenlos verstellbares Federventil von 0,6 bar/60 kPa bis 1,0 bar/100 kPa, max. 3,0 bar/300 kPa
Dünsteinsatz inkl. Einsatzträger:	
Material:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS304, Werkstoffnr. 14301

# Entsorgung

## Verpackung entsorgen



Die Verpackung besteht aus recyclefähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



Entsorgen Sie die Papp-Verpackung sortenrein, indem Sie diese dem Altpapier zuführen.



Die Folienverpackung kann über die Gelbe Tonne bzw. über den Gelben-Sack entsorgt werden.

## Schnellkochtopf entsorgen

Entsorgen Sie den Schnellkochtopf entsprechend den in Ihrem Land geltenden Bestimmungen und Gesetzen.

# B/R/K

Wuppertal, 24.02.2011

## EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B  
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp: Schnellkochtopf „PREMIUM 6L“

Einschlägige EG Richtlinien: RL 97/23/EG

Angewandte Norm: DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH



Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer



# Répertoire

<b>Vue d'ensemble</b> .....	<b>4</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>5</b>
<b>Contenu de livraison/Pièces de l'appareil</b> .....	<b>30</b>
<b>Codes QR</b> .....	<b>31</b>
<b>Généralités</b> .....	<b>32</b>
Lire le mode d'emploi et le conserver .....	32
Légende des symboles.....	32
<b>Sécurité</b> .....	<b>33</b>
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	33
Consignes de sécurité.....	34
Systèmes de sécurité .....	37
<b>Vérifier l'autocuiseur et le contenu de la livraison</b> .....	<b>37</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>38</b>
Nettoyer l'autocuiseur la première fois.....	38
Verser les aliments à cuire .....	38
Fermer l'autocuiseur.....	39
Cuire sous pression .....	39
Réduire la pression dans l'autocuiseur.....	40
Ouvrir l'autocuiseur .....	41
<b>Niveaux de pression et temps de cuisson</b> .....	<b>41</b>
Niveaux de pression .....	41
Temps de cuisson .....	41
Conseils pour la préparation et les temps de cuisson .....	43
<b>Nettoyage, entretien et rangement</b> .....	<b>45</b>
Nettoyer l'autocuiseur .....	45
Nettoyer et remplacer le joint d'étanchéité .....	45
Nettoyer les soupapes.....	46
Entretien et rangement.....	46
Pièces détachées et autres accessoires .....	47
<b>Recherche d'erreurs</b> .....	<b>48</b>
<b>Données techniques</b> .....	<b>50</b>
<b>Élimination</b> .....	<b>51</b>
Élimination de l'emballage .....	51
Éliminer l'autocuiseur.....	51
<b>Declaration de conformité ce</b> .....	<b>52</b>
<b>Bon de garantie</b> .....	<b>77</b>
<b>Conditions de garantie</b> .....	<b>79</b>

# Contenu de livraison/Pièces de l'appareil

- 1 Capuchon soupape régulatrice de pression
- 2 Soupape de sécurité (rouge)
- 3 Poussoir de fermeture
- 4 Poignée du couvercle
- 5 Poignée de l'autocuiseur
- 6 Marquage de fermeture
- 7 Autocuiseur
- 8 Fond
- 9 Joint de rechange affichage de niveau de pression, 2 x
- 10 Hublot de sécurité
- 11 Poignée latérale
- 12 Couvercle
- 13 Affichage de niveau de pression
- 14 Affichage: Enlever le capuchon de soupape
- 15 Échelle niveaux de pression
- 16 Soupape régulatrice de pression
- 17 Joint d'étanchéité
- 18 Bagues de l'affichage de niveau de pression
- 19 Panier vapeur
- 20 Support panier

## Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

### Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

### Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet\*.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

### Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.\*

### Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).



\* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

# Généralités

## Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de cet autocuiseur 6 litres. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Pour garantir une compréhension facile, l'autocuiseur 6 litres est appelé par la suite seulement «autocuiseur».

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser l'autocuiseur. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager l'autocuiseur.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez l'autocuiseur à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Ce mode d'emploi peut être téléchargé à l'adresse Internet [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de) comme fichier PDF.

## Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'autocuiseur ou sur l'emballage.

### **AVERTISSEMENT!**

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

### **ATTENTION!**

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

### **AVIS!**

Ce symbole/mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations supplémentaires pour l'installation et l'utilisation du produit.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences des directives CE.





Le sceau «Sécurité vérifiée» (symbole GS) confirme que l'autocuiseur est conforme à la loi de sécurité produit. Le TÜV Rheinland confirme que la sécurité et la santé de l'utilisateur ne sont pas en danger non seulement lors d'une utilisation conforme mais également lors d'une utilisation prévisible de l'autocuiseur.



Le «sigle LE» certifie la conformité à l'usage alimentaire: Les produits marqués avec ce symbole sont, conforme aux exigences de la directive UE 1935/2004, sans danger pour le contact avec des aliments.



Ce symbole indique que l'autocuiseur est adapté à l'utilisation sur des plaques de cuisson électriques.



Ce symbole indique que l'autocuiseur est adapté à l'utilisation sur des plaques de cuisson à gaz.



Ce symbole indique que l'autocuiseur est adapté à l'utilisation sur des plaques de cuisson vitrocéramiques.



Ce symbole indique que l'autocuiseur est adapté à l'utilisation sur des plaques de cuisson à induction.



Ce symbole indique que l'autocuiseur est adapté à l'utilisation sur des plaques de cuisson à halogène.

## Sécurité

### Utilisation conforme à l'usage prévu

L'autocuiseur est exclusivement conçu pour cuire rapidement sous pression des aliments. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez l'autocuiseur uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut causer des dommages matériels et même personnels. L'autocuiseur n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

## Consignes de sécurité

### AVERTISSEMENT!

#### Risque d'étouffement!

Si des enfants jouent avec le film d'emballage ou des petites pièces, ils peuvent s'y emmêler, les passer sur leur tête ou les avaler et s'étouffer.

- Éloignez le film d'emballage et les petites pièces des enfants.

### AVERTISSEMENT!

#### Risque de blessure!

Lors de la chauffe, la pression est générée à l'intérieur de l'autocuiseur.

- Fermez correctement et complètement l'autocuiseur avant de le chauffer.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur par la force, en particulier lorsqu'il est encore sous pression.
- Vérifiez qu'il n'y ait plus de pression avant d'ouvrir l'autocuiseur.
- Éloignez l'autocuiseur des enfants lorsqu'il est sous pression.
- Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance lors de la cuisson sous pression.
- Bougez l'autocuiseur très prudemment lorsqu'il est sous pression.

### AVERTISSEMENT!

#### Risque d'incendie et de brûlure!

La graisse chaude peut s'enflammer et brûler en cas de températures élevées. Les feux de graisse ne peuvent pas être éteints par l'eau mais peuvent provoquer de graves brûlures en cas de contact avec l'eau.

- Lorsque vous chauffez de la graisse dans l'autocuiseur, ne le laissez jamais sans surveillance.
- N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau.
- Éteignez des feux de graisse avec une couverture d'extinction ou un extincteur spécial pour des feux de graisse.

**⚠ AVERTISSEMENT!****Risque d'ébouillantage et de brûlure!**

Pendant la cuisson sous pression, de la vapeur très chaude s'échappe de la soupape régulatrice de pression et certains éléments de l'autocuiseur deviennent très chauds. Si vous entrez en contact avec la vapeur ou les éléments chauds, vous pouvez vous brûler avec.

- Évitez tout contact corporel direct avec la vapeur qui s'échappe.
- Ne touchez pas les parties brûlantes de l'autocuiseur avec les doigts nus.
- Prenez l'autocuiseur chaud et le couvercle exclusivement par les poignées.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir l'autocuiseur et le couvercle.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur et le couvercle avant chaque nettoyage.

**⚠ AVERTISSEMENT!****Risque de blessure et de brûlure par explosion!**

Si l'autocuiseur ou des parties du couvercle sont endommagés et vous continuez à utiliser ces pièces, ou lorsque vous utilisez l'autocuiseur de manière incorrecte, cela peut provoquer de graves blessures par explosion ou des brûlures.

- N'utilisez plus l'autocuiseur lorsque les composants de l'autocuiseur présentent des fissures ou fêlures, ou s'ils se sont déformés. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
- Vérifiez la soupape de sécurité, la soupape régulatrice de pression et le joint d'étanchéité du couvercle pour propreté et fonctionnement avant chaque utilisation.

- En dehors des travaux de nettoyage et d'entretien indiqués, ne modifiez rien sur les systèmes de sécurité de l'autocuiseur (fermeture de sécurité et soupapes du couvercle).
- N'utilisez pas l'autocuiseur sous pression pour rôtir ou frire avec de l'huile.
- Si vous préparez des contenus en purée, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir après la cuisson.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur avec plus de la quantité de remplissage maximale (2/3 du volume nominal).
- Lors de la préparation d'aliments comme du riz ou des légumes secs qui gonflent pendant la cuisson, remplissez l'autocuiseur seulement jusqu'à la moitié de son volume nominal.

**⚠ ATTENTION!****Risque d'ébouillement!**

Si vous cuisez des charcuteries avec des peaux artificielles, la peau peut gonfler et éclater lors de la cuisson sous pression. Si vous cuisez de la viande avec la peau, celle-ci peut gonfler lors de la cuisson, et lorsque vous le piquez, l'eau bouillante peut s'éclabousser.

Si vous entrez en contact avec les éclaboussures ainsi créées, vous pouvez vous ébouillanter.

- Piquez toujours des charcuteries avec une peau artificielle avant la cuisson pour empêcher qu'elles s'éclatent.
- Ne piquez pas de la viande avec peau après la cuisson, laissez-la toujours dégonfler.

**AVIS!****Risque d'endommagement!**

Si vous utilisez l'autocuiseur avec des sources de chaleur inadaptées ou l'autocuiseur n'est pas suffisamment rempli, ceci peut provoquer des dommages sur l'autocuiseur.

- N'utilisez que les sources de chaleur indiquées dans ce mode d'emploi (voir chapitre «Légende des symboles»).
- N'utilisez pas l'autocuiseur dans des fours chauds.

- Veillez toujours à la quantité de remplissage minimale de l'autocuiseur.
- Ne chauffez jamais l'autocuiseur sous pression sans avoir rempli auparavant de l'eau dans l'autocuiseur.

## Systèmes de sécurité

### Hublot de sécurité

Lors d'une pression trop élevée dans l'autocuiseur, le joint d'étanchéité **17** du couvercle **12** pousse par le hublot de sécurité **10** vers l'extérieur (voir **figure A**). La vapeur excédentaire peut s'échapper ainsi.

### Soupape de sécurité

La soupape de sécurité **2** dans le couvercle **12** affiche si l'autocuiseur est sous pression (voir **figure A**). Si la soupape de sécurité dépasse de manière visible du couvercle, la pression a été générée dans l'autocuiseur. L'autocuiseur est maintenant verrouillé et vous ne pouvez pas l'ouvrir (voir **figure F**).

Dès que la pression dans l'autocuiseur a baissé, la soupape de sécurité s'abaisse dans le couvercle. Lorsque la soupape de sécurité ne dépasse plus du couvercle, l'autocuiseur n'est plus verrouillé et vous pouvez l'ouvrir.

## Vérifier l'autocuiseur et le contenu de la livraison

### AVIS!

### Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement l'autocuiseur.

- Ouvrez donc l'emballage avec précaution.
  1. Retirez l'autocuiseur **7** et le couvercle **12** de l'emballage.
  2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A, B et K** ainsi que **liste** sur **page 30**).
  3. Contrôlez si l'autocuiseur ou ses différentes pièces présentent des dommages.  
Si c'est le cas, n'utilisez pas l'autocuiseur. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

# Utilisation

## Nettoyer l'autocuiseur la première fois

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de l'autocuiseur comme décrit dans le chapitre «Nettoyage, entretien et rangement».

## Verser les aliments à cuire

### AVIS!

### Risque d'endommagement!

Si vous remplissez l'autocuiseur pas assez ou trop ou avec pas ou pas assez de liquide, cela peut provoquer des dommages sur l'autocuiseur.

- Pour la formation de vapeur, remplissez toujours 250 – 300 ml de liquide dans l'autocuiseur, et ceci indépendamment de la quantité des aliments à cuire.
- Respectez les limites de remplissage d'au moins  $\frac{1}{3}$  du volume nominal et de  $\frac{1}{2}$  maximal du volume nominal en cas d'aliments gonflants, ou  $\frac{2}{3}$  du volume nominal pour tous les autres aliments.

Les quantités de remplissage se composent du liquide + des aliments à cuire.

### AVIS!

### Risque d'endommagement!

Si vous mettez du sel dans l'eau froide dans l'autocuiseur, ceci peut endommager le fond de l'autocuiseur.

- Mettez toujours le sel uniquement dans l'eau déjà bouillante.
  1. Remplissez le liquide nécessaire à la formation de vapeur (eau, fond de sauce ou sauce) dans l'autocuiseur **7**.
  2. Ajoutez les aliments à cuire.
  3. Fermez l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Fermer l'autocuiseur».

## Fermer l'autocuiseur

- Placez le couvercle (12) sur l'autocuiseur (7). Les marques de fermeture (6) sur le couvercle et la poignée de l'autocuiseur (5) doivent être l'une en face de l'autre (voir **figure E**).
- Poussez la poignée du couvercle (4) et la poignée de l'autocuiseur pour qu'elle soient superposées. Le poussoir de fermeture (3) s'enclenche de manière audible.

L'autocuiseur est fermé et vous pouvez le chauffer maintenant.

## Cuire sous pression

### AVIS!

### Risque d'endommagement!

Si en cas de surpression dans l'autocuiseur, l'alimentation en chaleur n'est pas réduite, cela peut provoquer des dommages sur l'autocuiseur.

- En cas de surpression, une bague rouge sur l'affichage de niveau de pression devient visible et l'autocuiseur s'évapore. Réduisez dans ce cas immédiatement l'alimentation de chaleur jusqu'à ce que la bague rouge n'est plus visible.

1. Tournez le capuchon de soupape (1) de la soupape régulatrice de pression (16) vers la position indiquant le niveau de pression adapté aux les aliments remplis (voir chapitre «Niveaux de pression et temps de cuisson»).
2. Posez l'autocuiseur fermé avec le niveau de pression sélectionné sur la cuisinière.
3. Réglez la cuisinière au niveau le plus élevé.

La pression dans l'autocuiseur est générée. La soupape de sécurité rouge (2) et l'affichage de niveau de pression (13) montrent la génération de pression dans l'autocuiseur (voir **figure F** et **figure G**).

Selon la quantité de remplissage, il faut quelques minutes jusqu'à ce que l'autocuiseur atteigne le niveau de pression réglé. Si la vapeur sort en permanence de la soupape régulatrice de pression (16) et les bagues vertes sur l'affichage de niveau de pression (18) sont visibles, le niveau de pression est atteint. A ce moment, le temps de cuisson commence.

4. Réglez maintenant la cuisinière à un niveau plus bas.
5. Laissez l'autocuiseur sur la cuisinière selon le temps de cuisson indiqué pour la recette (voir chapitre «Niveaux de pression et temps de cuisson» et éventuellement votre propre recette).

6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, éteignez la cuisinière.
7. Diminuez la pression dans l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Réduire la pression dans l'autocuiseur».

## Réduire la pression dans l'autocuiseur

### AVERTISSEMENT!

#### Risque d'ébouillement!

La vapeur d'eau sortante est très chaude. La vapeur sort vers le haut.

- Tenez éloignés les mains, la tête et le corps de la zone d'évaporation.

Vous avez deux possibilités pour réduire la pression dans l'autocuiseur:

- Laissez refroidir l'autocuiseur: Ceci est particulièrement recommandé pour des aliments moussants et en forme de purée.
- Réduire lentement la pression par la soupape régulatrice de pression **16** (voir **figure H**).

#### Laisser refroidir l'autocuiseur

1. Posez l'autocuiseur sur un support résistant à la chaleur, par ex. une plaque de cuisinière froide.
2. Attendez après la cuisson jusqu'à ce que la soupape de sécurité **2** s'est abaissée complètement dans le couvercle **12** (voir **figure A**).
3. Lorsque la soupape de sécurité ne dépasse plus du couvercle de l'autocuiseur, ouvrez l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Ouvrir l'autocuiseur».

#### Réduire lentement la pression par la soupape régulatrice de pression

1. Tournez le capuchon de soupape **1** de la soupape régulatrice de pression **16** lentement par niveau vers la position 0.
2. Lorsque la soupape de sécurité **2** ne dépasse plus du couvercle **12**, ouvrez l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Ouvrir l'autocuiseur».





## Ouvrir l'autocuiseur

1. Poussez le poussoir de fermeture **3** en direction du couvercle **12** (voir **figure C**).
2. Tournez le couvercle avec la poignée **4** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir **figure D**). Les marques de fermeture sur le couvercle et la poignée de l'autocuiseur **5** doivent être l'une en face de l'autre (voir **figure E**).
3. Enlevez le couvercle de l'autocuiseur **7**.

## Niveaux de pression et temps de cuisson

### Niveaux de pression

Position	Niveau de pression
1	Niveau de maintien
2	Niveau rapide
	Dépression
	Enlever et nettoyer la soupape

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson suivants sont des valeurs approximatives puisque les temps de cuisson exacts dépendent de la qualité et la quantité des aliments à cuire.

Les aliments congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson. Il suffit de prolonger un peu le temps de cuisson.

### Soupes et ragoûts

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Soupe aux haricots	20	2
Soupe aux petits pois (petits pois non trempés)	20 – 25	2
Soupe de légumes	4 – 8	2
Soupe à la semoule	3 – 5	2
Soupe de goulasch	10 – 15	2
Soupe de pommes de terre	5 – 6	2
Bouillon à l'os	20 – 25	2

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Minestrone	8 – 10	2
Soupe au riz	6 – 8	2
Bouillon de bœuf	35 – 40	2
Bouillon de poule	25 – 35	2
Soupe de tomate au riz	6 – 8	2
Potée de chou	15	2
Lentilles (trempées)	13 – 15	2
Potée façon Pichelstein	20	2
Bœuf à la serbe	8 – 10	2

## Légumes

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Chou-fleur	3 – 7	1
Petits pois verts	3 – 5	1
Carottes	3 – 7	1
Poivrons farcis	6 – 8	1
Champignons	6 – 8	1
Betteraves rouges	15 – 25	1
Chou	5 – 15	1
Épinards	3 – 4	1
Haricots	6 – 10	2
Pommes de terre	6 – 8	2
Pommes de terre en chemise	6 – 12	2
Céleri-rave	12 – 15	2

## Viande

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Jambonneau	30 – 40	2
Goulasch	15 – 20	2

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Viande hachée	5 – 10	2
Poulet	20 – 25	2
Viande de veau émincée	6	2
Rôti de veau	15 – 20	2
Émincé de veau	5	2
Cuisse de dinde	25 – 35	2
Rôti de bœuf	40 – 50	2
Côtelettes	10 – 12	2
Roulades	15 – 20	2
Rôti de bœuf mariné	30 – 35	2
Rôti de porc	25 – 30	2
Jambonneau de porc	25 – 35	2
Cuisse de chevreuil, mijotée	25 – 30	2

## Poisson

Aliment/aliment à cuire	Temps de cuisson (minutes)	Niveau de pression
Poisson à la vapeur avec pommes de terre	6 – 8	I
Poisson à la sauce au vin blanc avec pommes de terre	6 – 8	I
Églefin	4 – 6	I

## Conseils pour la préparation et les temps de cuisson

### Soupes et ragoûts avec de la viande rôtie

- Cuisez les aliments moussants dans l'autocuiseur ouvert et enlevez la mousse avant de fermer l'autocuiseur.
- Si les temps de cuisson des aliments (par ex. viandes et légumes) ne diffèrent pas trop: Faites rôtir la viande et ajoutez les légumes lors de l'arrosage.
- En cas de temps de cuisson fortement différents des aliments: Interrompez la cuisson de la viande et ajoutez pour les dernières minutes les légumes. Ainsi, la viande et les légumes sont cuits en même temps.

## Légumes



CONSEIL: Sélectionnez d'abord un temps de cuisson plus court. Une poursuite de cuisson est toujours possible.

Plus les légumes sont coupés finement, plus la cuisson est courte.

- Si vous préférez le légume «croquant»: Réduisez le temps de cuisson.
- Rallongez le temps de cuisson pour des quantités plus importantes.

## Viande

- Faites rissoler la viande toujours dans l'autocuiseur sans couvercle et ajoutez le liquide nécessaire seulement lors de l'arrosage.
- Coupez les morceaux de viande trop grands, rissolez-les et superposez-les pour la cuisson finale.

## Poisson

- Puisque le court-bouillon de poisson colle fortement: Enlevez immédiatement le couvercle dès que la pression dans l'autocuiseur a baissé complètement.

## Produits congelés

- Vous n'êtes pas obligé de décongeler des aliments congelés avant la cuisson dans l'autocuiseur, prolongez plutôt un peu les temps de cuisson.

## Panier vapeur

Les aliments peuvent être cuits à la vapeur ou étuvés à l'aide du panier vapeur **19**. De cette façon, les vitamines et substances nutritives solubles dans l'eau restent dans les aliments pendant la cuisson.

- Posez le support de panier **20** au fond de l'autocuiseur **7** et placez le panier vapeur dessus.
- Mettez du liquide dans l'autocuiseur de façon à ce qu'il n'atteint pas le panier vapeur.
- Placez les aliments qui doivent être cuits à la vapeur ou étuvés dans le panier vapeur.
- Fermez l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Fermer l'autocuiseur».

# Nettoyage, entretien et rangement

## AVIS!

### Nettoyage non conforme!

Si vous nettoyez l'autocuiseur de manière non conforme, vous pouvez l'endommager ou des parties lui appartenant.

- Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, comme des nettoyeurs contenant du javel ou chlore, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire.
- Enlevez les tâches au fond de l'autocuiseur avec du citron ou du vinaigre.
- Ne mettez en aucun cas l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

### Nettoyer l'autocuiseur

1. Laissez refroidir complètement l'autocuiseur **7**, le couvercle **12** ainsi que le panier vapeur **19** et le support de panier **20**.
2. Enlevez le joint d'étanchéité **17** du couvercle (voir **figure B**).
3. Nettoyez l'autocuiseur, le couvercle, le panier vapeur et le support de panier avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle liquide, ou mettez l'autocuiseur, le panier vapeur et le support de panier sans couvercle dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyez le joint d'étanchéité, la soupape de sécurité **2** et la soupape régulatrice de pression **16** comme décrit dans les chapitres «Nettoyer et remplacer le joint d'étanchéité» et «Nettoyer les soupapes».
5. Laissez sécher complètement toutes les pièces.

### Nettoyer et remplacer le joint d'étanchéité

1. Essuyez le joint d'étanchéité **17** et rincez-le sous l'eau courante (voir **figure B**).
2. Laissez sécher complètement le joint d'étanchéité.
3. Remplacez le joint d'étanchéité dans le couvercle **12** (voir **figure B**).
4. En cas d'utilisation normale, remplacez le joint d'étanchéité tous les ans, mais au plus tard lorsqu'il est devenu dur ou foncé.

## Nettoyer les soupapes

### Nettoyer la soupape de sécurité

1. Rincez la soupape de sécurité **2** sous l'eau courante (voir **figure B**).
2. Vérifiez avec un objet pointu si la tige sur la soupape de sécurité peut être enfoncée ou si la soupape de sécurité est éventuellement bouchée (voir **figure J**).  
La soupape de sécurité sur la face inférieure du couvercle doit pouvoir bouger librement et ne doit pas être bloquée.

### Nettoyer la soupape régulatrice de pression

1. Poussez et tournez le capuchon de soupape **1** de la soupape régulatrice de pression **16** vers la position pour enlever le capuchon de soupape **14** et retirez le capuchon vers le haut du couvercle **12**.
2. Retirez la soupape régulatrice de pression **16** vers le haut (voir **figure I**).
3. Nettoyez la soupape régulatrice de pression sous l'eau courante.
4. Nettoyez la partie inférieure de la soupape régulatrice de pression sur la face inférieure du couvercle (voir **figure J**).
5. Remettez la soupape régulatrice de pression dans le couvercle.
6. Réinsérez le capuchon de soupape dans le couvercle.  
Veillez à placer les rainures de la soupape régulatrice de pression et les rainures du capuchon de soupape dans les guides correspondants dans le couvercle.
7. Tournez le capuchon de soupape régulatrice de pression et vérifiez ainsi que vous avez inséré correctement la soupape régulatrice de pression et le capuchon, et qu'il peut bouger normalement.

## Entretien et rangement

### Vérifier la fixation solide des poignées

- Vérifiez régulièrement que la poignée de l'autocuiseur **5** et la poignée latérale **11** sont encore solidement fixées (voir **figure A**).
- Si une des poignées est desserrée, resserrez-la avec un tournevis cruciforme courant.

### Ranger l'autocuiseur

- Rangez l'autocuiseur nettoyé **7** et le couvercle nettoyé **12** toujours dans un environnement propre et sec, par ex. dans l'armoire de cuisine.
- Ne placez pas le couvercle sur l'autocuiseur, posez-le plutôt à l'envers sur l'autocuiseur.

## Remplacer le joint de l'affichage de niveau de pression

Contrôlez régulièrement l'état du joint de l'affichage de niveau de pression **13** et remplacez le joint par un joint de rechange **9**, si nécessaire.

- Retirez le joint sur la face inférieure du couvercle **12** de l'affichage de niveau de pression.
- Poussez le joint de rechange complètement au-dessus de l'affichage de niveau de pression pour qu'il soit bien fixé dans la rainure de guidage de l'affichage de niveau de pression.

## Pièces détachées et autres accessoires

Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes autorisées.

- En cas de réparation, adressez-vous au service après-vente à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Vous pouvez commander les pièces détachées et accessoires suivants sur le site internet [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de):

Pièce détachée/ accessoire	Numéro d'article
Joint d'étanchéité	507048000
Soupape régulatrice de pression	507026000
Panier vapeur	507010000

# Recherche d'erreurs

Défaillance	Origine possible/solution
Le temps de cuisson dure très longtemps.	L'alimentation en énergie est trop faible. – Réglez la cuisinière au niveau le plus élevé.
La soupape de sécurité rouge ne monte pas pendant la cuisson et aucune vapeur ne sort de la soupape de sécurité.	C'est normal pendant les premières minutes puisque la pression est en train d'être générée dans l'autocuiseur. Si cela arrive lors de la cuisson, vérifiez: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que la source de chaleur est assez forte?</li> <li>– Si nécessaire, augmentez l'alimentation en énergie.</li> <li>• La quantité de liquide dans l'autocuiseur est-elle suffisante?</li> <li>– Si nécessaire, augmentez la quantité de liquide.</li> <li>• Est-ce que le capuchon de la soupape régulatrice de pression est en position «Diminuer la pression»?</li> <li>– Tournez-le à la position souhaitée.</li> <li>• Est-ce que l'autocuiseur est bien fermé?</li> <li>– Refermez-le si nécessaire.</li> <li>• Est-ce que le joint d'étanchéité ou le bord de l'autocuiseur sont endommagés?</li> <li>– Arrêtez la cuisson et remplacez si nécessaire le joint d'étanchéité, ou n'utilisez plus l'autocuiseur.</li> </ul>
La soupape de sécurité rouge monte pendant la cuisson et aucune vapeur ne sort de la soupape de sécurité.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour diminuer la pression, placez l'autocuiseur en-dessous de l'eau froide.</li> <li>2. Ouvrez l'autocuiseur.</li> <li>3. Nettoyez la soupape régulatrice de pression et la soupape de sécurité.</li> </ol>



Défaillance	Origine possible/solution
Il y a de la vapeur qui s'évapore autour du couvercle.	<p>Vérifiez:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que le couvercle est bien fermé?</li> <li>– Refermez le couvercle si nécessaire.</li> <li>• Est-ce que le joint d'étanchéité est inséré correctement dans le couvercle ?</li> <li>– Arrêtez la cuisson et réinsérez le joint d'étanchéité correctement.</li> <li>• Est-ce que le joint d'étanchéité est fonctionnel ou faut-il la remplacer?</li> <li>– Arrêtez la cuisson et remplacez le joint d'étanchéité.</li> <li>• Est-ce que le couvercle, la soupape régulatrice de pression et la soupape de sécurité sont propres?</li> <li>– Arrêtez la cuisson et nettoyez si nécessaire la soupape régulatrice de pression et la soupape de sécurité.</li> <li>• Est-ce que le bord de l'autocuiseur est dans un état conforme?</li> <li>– Arrêtez la cuisson et n'utilisez plus l'autocuiseur.</li> </ul>
Le couvercle ne peut plus être ouvert.	<p>La soupape de sécurité ne s'est pas abaissée complètement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Diminuez la pression dans l'autocuiseur.</li> <li>– Refroidissez éventuellement l'autocuiseur en-dessous de l'eau froide.</li> </ul>
Les aliments à cuire ont brûlés après la cuisson ou ne sont pas cuits.	<p>Vérifiez:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le temps de cuisson était-il trop court ou trop long?</li> <li>• Est-ce que la performance de la source de chaleur correspond?</li> <li>• La soupape régulatrice de pression est-elle réglée au bon niveau de cuisson?</li> <li>• La quantité de liquide est-elle suffisante?</li> </ul>
Les aliments à cuire ont brûlés après la cuisson.	Faites tremper l'autocuiseur un moment dans de l'eau avant de le nettoyer.

Défaillance	Origine possible/solution
Un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité, joint d'étanchéité dans le hublot de sécurité) est déclenché.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'alimentation en énergie.</li> <li>2. Laissez refroidir l'autocuiseur.</li> <li>3. Ouvrez l'autocuiseur.</li> <li>4. Vérifiez et nettoyez la soupape régulatrice de pression, la soupape de sécurité et la bague d'étanchéité.</li> </ol>
Une poignée sur l'autocuiseur s'est desserrée.	– Revissez la poignée avec un tournevis cruciforme courant.

## Données techniques

Type:	Autocuiseur 6 litres
No d'article:	92528
Autocuiseur:	
Matériau:	
Corps:	acier inox inoxydable 18 10 SUS304, No matériau 14301
Poignées:	plastique
Fond:	acier inox inoxydable 18 10 SUS430, No matériau 14016
Épaisseurs matériaux:	
Fond:	env. 5,2 mm
Paroi:	env. 1,2 mm
Diamètre:	
Fond:	env. 19 cm
Paroi:	env. 22 cm
Volume nominal:	6,0 l
Quantité de remplissage (max. 2/3):	4,0 l
Hauteur:	env. 16,5 cm
Poids:	env. 2040 g

**Couvercle:**

Matériau:	acier inox inoxydable 18 10 SUS304, No matériau 14301
Épaisseur matériaux:	env. 1,2 mm
Poids:	env. 980 g
Niveaux de pression/fonctionnement (soupape régulatrice de pression):	Soupape à ressort réglable en continue de 0,6 bar/60 kPa à 1,0 bar/100 kPa, max. 3,0 bar/300 kPa

**Panier vapeur y compris support panier:**

Matériau:	acier inox inoxydable 18 10 SUS304, No matériau 14301
-----------	--

## Élimination

### Élimination de l'emballage



L'emballage est constitué de matériaux recyclables. Veuillez l'éliminer de manière écologique et par sorte dans les conteneurs de collecte prévus.



Éliminez l'emballage en carton par sorte en l'amenant aux vieux papiers.



Vous pouvez éliminer l'emballage de film dans le tonneau jaune ou le sac jaune si ce système de recyclage de déchets est disponible dans votre commune.

### Éliminer l'autocuiseur

Éliminez l'autocuiseur selon les dispositions et lois en vigueur dans votre pays.

# B/R/K

Wuppertal, 24.02.2011

## DECLARATION DE CONFORMITE CE pour autocuiseurs

Homologation CE, module B  
(contrôle de conception)

Nous déclarons par la présente que les autocuiseurs désignés ci-après en vertu de leur conception et construction, ainsi que les versions commercialisées par nous, sont conformes aux exigences sanitaires et de sécurité des directives CE correspondantes.

En cas de modifications des appareils sans notre approbation, la présente déclaration perd sa validité.

Type d'appareil : Autocuiseur « PREMIUM 6L »  
Directives CE correspondantes : directive 97/23/CE

Norme appliquée : DIN EN 12778/ 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH



Peter Rommerskirchen, gérant

# Sommar

<b>Panoramica prodotto .....</b>	<b>4</b>
<b>Utilizzo .....</b>	<b>5</b>
<b>Dotazione/parti dell'apparecchio .....</b>	<b>54</b>
<b>Codici QR .....</b>	<b>55</b>
<b>In generale .....</b>	<b>56</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	56
Descrizione pittogrammi.....	56
<b>Sicurezza .....</b>	<b>57</b>
Utilizzo conforme alla destinazione.....	57
Note relative alla sicurezza .....	58
Sistemi di sicurezza .....	61
<b>Controllare la pentola a pressione e dotazione .....</b>	<b>61</b>
<b>Utilizzo .....</b>	<b>62</b>
Pulire la pentola a pressione per la prima volta .....	62
Caricare gli alimenti .....	62
Chiudere la pentola a pressione .....	63
Cucinare sotto pressione.....	63
Ridurre la pressione in una pentola a pressione.....	64
Aprire la pentola a pressione .....	65
<b>Livelli di pressione e tempi di cottura .....</b>	<b>65</b>
Livelli di pressione.....	65
Tempi di cottura.....	65
Indicazioni per la preparazione e per i tempi di cottura .....	67
<b>Pulizia, cura e conservazione.....</b>	<b>69</b>
Pulire la pentola a pressione .....	69
Pulire e sostituire l'anello di tenuta.....	69
Pulire le valvole .....	70
Manutenzione e conservazione .....	70
Pezzi di ricambio e accessori.....	71
<b>Ricerca anomalie .....</b>	<b>72</b>
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>74</b>
<b>Smaltimento .....</b>	<b>75</b>
Smaltimento dell'imballaggio .....	75
Smaltimento della pentola a pressione .....	75
<b>Dichiarazione di conformità.....</b>	<b>76</b>
<b>Tagliando di garanzia .....</b>	<b>77</b>
<b>Condizioni di garanzia.....</b>	<b>80</b>

# Dotazione/Parti dell'apparecchio

- 1 Cappuccio della valvola regolatrice di pressione
- 2 Valvola di sicurezza (rossa)
- 3 Levetta di chiusura
- 4 Manico del coperchio
- 5 Manico della pentola
- 6 Segni di chiusura
- 7 Pentola
- 8 Corpo
- 9 Tenuta di ricambio dell'indicatore di pressione, 2x
- 10 Finestra di sicurezza
- 11 Manico laterale
- 12 Coperchio
- 13 Indicatore di pressione
- 14 Indicatore: Togliere il cappuccio della valvola
- 15 Scala dei livelli di pressione
- 16 Valvola regolatrice di pressione
- 17 Anello di tenuta
- 18 Anello dell'indicatore di pressione
- 19 Cestello per cottura a vapore
- 20 Supporto per cestello

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

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

### Cosa sono i codici QR?

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

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

### Ecco come si fa

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

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

### Provate ora

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

### Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).



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

# In generale

## Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono alla presente pentola a pressione da 6 litri. Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Per migliorare la comprensione, d'ora innanzi la pentola a pressione da 6 litri verrà chiamata solo "pentola a pressione".

Prima di mettere in funzione la pentola a pressione leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni alla pentola a pressione.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

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

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate come file PDF dal sito [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de).

## Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni d'uso, sulla pentola a pressione stessa o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

**⚠ AVVERTENZA!**

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

**⚠ ATTENZIONE!**

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


**AVVISO!**

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica la possibilità di danni.



Questo simbolo dà utili informazioni aggiuntive sul prodotto o sull'utilizzo.



 Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.



Il sigillo “sicurezza testata” (pittogramma GS) conferma che la pentola è conforme alla legge sulla sicurezza dei prodotti. TÜV Rheinland conferma che la sicurezza e la salute dell'utente non sono compromesse non solo in caso di utilizzo conforme alla destinazione d'uso, ma anche in caso di condizioni di utilizzo prevedibili della pentola.



Il “marchio LE” sta per la autenticità degli alimenti: I prodotti etichettati con questo simbolo sono igienicamente sicuri per il contatto con gli alimenti, secondo i requisiti del regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica che la pentola è adatta per l'uso su piani di cottura elettrici.



Questo simbolo indica che la pentola è adatta per l'uso su piani di cottura a gas.



Questo simbolo indica che la pentola è adatta per l'uso su vetroceramica.



Questo simbolo indica che la pentola è adatta per l'uso su piastre ad induzione.



Questo simbolo indica che la pentola è adatta per l'uso su piani di cottura alogeni.

## Sicurezza

### Utilizzo conforme alla destinazione

La pentola a pressione è progettato esclusivamente per cuocere rapidamente gli alimenti sotto pressione. È destinata soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare la pentola a pressione soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La pentola a pressione non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

## Note relative alla sicurezza

### **⚠ AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

Giocando con i fogli dell'imballaggio o con i piccoli pezzi i bambini potrebbero restare intrappolati, li potrebbero mettere sulla testa e rimanere soffocati.

- Tenere la pellicola d'imballaggio e le piccole parti lontano dai bambini.

### **⚠ AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di ferimento!**

Una volta riscaldata, è presente pressione all'interno della pentola a pressione.

- Chiudere la pentola a pressione correttamente e completamente prima di riscaldarla.
- Non aprire la pentola a pressione con forza, in particolare se è ancora sotto pressione.
- Assicurarsi che la pressione sia stata completamente sfiatata prima di aprire la pentola a pressione.
- Mantenere la pentola a pressione lontana dai bambini quando è sotto pressione.
- Non lasciare mai incustodita la pentola a pressione durante la cottura sotto pressione.
- Spostare la pentola a pressione con molta attenzione quando è sotto pressione.

**⚠ AVVERTENZA!****Rischio di incendio e di scottature!**

L'olio caldo può incendiarsi ad alte temperature. Gli incendi dovuti ad alimenti grassi non possono essere spenti con l'acqua, ma possono causare gravi ustioni a contatto con l'acqua.

- Se si riscalda il grasso nella pentola a pressione, non lasciarla mai incustodita.
- Non tentare mai di spegnere gli incendi di alimenti grassi con acqua.
- Eliminare gli incendi di alimenti grasso con una coperta antincendio o un estintore per grasso speciale.

**⚠ AVVERTENZA!****Pericolo di ustioni e scottature!**

Durante la cottura, fuoriesce vapore bollente in pressione dalla valvola regolatrice di pressione e le parti della pentola a pressione possono surriscaldarsi. Se si entra in contatto con il vapore o le parti calde, è possibile scottarsi.

- Evitare il contatto diretto con il vapore che fuoriesce.
- Non toccare le parti calde della pentola a pressione con le dita.
- Afferrare la pentola a pressione calda e il coperchio solo dalle maniglie.
- Utilizzare inoltre sempre guanti termoisolanti da cucina o presine per toccare la pentola a pressione e il coperchio.
- Lasciar raffreddare completamente la pentola a pressione e il coperchio prima di pulirli.

**⚠ AVVERTENZA!****Pericolo di ferimento e di scottature per esplosione!**

Se la pentola a pressione o parti del coperchio sono danneggiate e si continuano a utilizzare queste parti o quando si utilizza la pentola a pressione in modo improprio, questo può causare gravi lesioni, esplosioni o ustioni.

- Non utilizzare la pentola a pressione se i componenti della pentola a pressione presentano crepe o fessure o se sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.
- Controllare la valvola di sicurezza, la valvola regolatrice di pressione e l'anello di tenuta del coperchio prima di ogni utilizzo per garantirne la pulizia e il funzionamento.
- Non modificare i sistemi di sicurezza della pentola a pressione (chiusura di sicurezza e valvole del coperchio), tranne nelle operazioni di pulizia e manutenzione.
- Non utilizzare la pentola a pressione sotto pressione per friggere con l'olio.
- Nel preparare contenuti polposi, scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla dopo la cottura.
- Riempire la pentola a pressione non oltre le quantità massime indicate (2/3 del volume nominale).
- Per la preparazione di cibi quali riso o verdure essiccate, che si gonfiano durante la cottura, la pentola a pressione dev'essere riempita al massimo fino alla metà della sua capacità nominale.

** ATTENZIONE!****Pericolo di ustioni**

Se si cucinano salsicce con budello artificiale, il budello può gonfiarsi e scoppiare durante la cottura sotto pressione. Durante la cottura di carne con la pelle, questa si gonfia durante la cottura e alla perforazione potrebbe schizzare acqua calda.

Se si entra in contatto con questi schizzi, è possibile scottarsi.

- Perforare le salsicce con budello artificiale prima della cottura, per evitare che questa esploda.
- Non bucare la carne con la pelle dopo la cottura, ma lasciarla sempre sgonfiare.

## AVVISO!

### Pericolo di danneggiamento!

Se si utilizza la pentola a pressione con fonti di calore inappropriate o non si riempie la pentola a pressione a sufficienza, questo può provocare danni alla pentola a pressione.

- Utilizzare solo le fonti di calore elencate nelle presenti istruzioni per l'uso (vedi capitolo “Descrizione pittogrammi”).
- Non utilizzare la pentola a pressione in forni caldi.
- Rispettare sempre la capacità minima della pentola a pressione.
- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza avere precedentemente inserito l'acqua nella pentola a pressione.

## Sistemi di sicurezza

### Finestra di sicurezza

In caso di pressione eccessiva nella pentola a pressione, l'anello di tenuta **17** del coperchio **12** viene compresso verso l'esterno tramite la finestra di sicurezza **10** (vedi **figura A**). In questo modo il vapore in eccesso può fuoriuscire.

### Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza **2** nel coperchio **12** indica se la pentola a pressione è sotto pressione (vedi **figura A**). Se la valvola di sicurezza sporge in modo visibile dal coperchio, è presente pressione nella pentola a pressione. Successivamente la pentola a pressione viene bloccata e non è possibile aprirla (vedi **figura F**).

Una volta che la pressione viene ridotta nella pentola a pressione, la valvola di sicurezza viene abbassata nel coperchio. Se la valvola di sicurezza non sporge dal coperchio, la pentola a pressione non è più bloccata ed è possibile aprirla.

## Controllare la pentola a pressione e dotazione

## AVVISO!

### Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti e non si presta sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito la pentola a pressione.

- Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre la pentola **7** e il coperchio **12** dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A, B e K** e **l'elenco a pag. 53**).
3. Controllare se la pentola a pressione o i singoli componenti presentano danni. Nel caso fosse danneggiata, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

## Utilizzo

### Pulire la pentola a pressione per la prima volta

- Prima del primo utilizzo, pulire tutti i pezzi della pentola a pressione come descritto al capitolo “Pulizia, cura e conservazione”.

### Caricare gli alimenti

#### AVVISO!

#### Pericolo di danneggiamento!

Se si riempie la pentola a pressione in modo insufficiente o eccessivo, o si inserisce troppo o troppo poco liquido, questo può portare a danni della pentola a pressione.

- Per la formazione di vapore aggiungere sempre 250 – 300 ml di liquido nella pentola a pressione, indipendentemente dalla quantità di cibo.
- Osservare i limiti di capacità di almeno  $\frac{1}{3}$  del volume nominale e di massimo  $\frac{1}{2}$  del volume nominale con cibo che si gonfia o di  $\frac{2}{3}$  del volume nominale per tutti gli altri alimenti.

Le quantità comprendono alimenti + liquidi.

#### AVVISO!

#### Pericolo di danneggiamento!

Se si aggiunge il sale in acqua fredda in una pentola a pressione, ciò può causare danni al fondo della pentola.

- Aggiungere il sale sempre e solo in già acqua bollente.

1. Aggiungere il liquido necessario per la formazione di vapore (acqua, brodo o salsa) nella pentola **7**.
2. Aggiungere gli alimenti.
3. Chiudere la pentola a pressione come descritto nel capitolo “Chiudere la pentola a pressione”.

## Chiudere la pentola a pressione

- Posizionare il coperchio **12** sulla pentola **7**. I segni di chiusura **6** sul coperchio e sul manico della pentola **5** devono sovrapporsi (vedi **figura E**).
- Far scorrere l'una sopra l'altra il manico del coperchio **4** e il manico della pentola a pressione. La levetta di chiusura **3** si arresta in modo udibile.

La pentola a pressione è ora chiusa e può essere riscaldata.

## Cucinare sotto pressione

### AVVISO!

### Pericolo di danneggiamento!

In caso di sovrappressione nella pentola a pressione, l'apporto di calore non viene ridotto, ma ciò può provocare danni alla pentola a pressione.

- In caso di sovrappressione, è visibile un anello rosso sull'indicatore di livello della pressione e la pentola viene evaporata. In tal caso ridurre immediatamente la fornitura di calore della fonte di calore finché l'anello rosso non è più visibile.
1. Ruotare il cappuccio **1** della valvola regolatrice di pressione **16** nella posizione definita per il livello di pressione appropriato all'alimento (vedi capitolo “Livelli di pressione e tempi di cottura”).
  2. Posizionare la pentola a pressione chiusa con il livello di pressione selezionato sul fornello.
  3. Impostare il fornello al massimo livello.
- La pressione nella pentola a pressione inizia ad accumularsi. La valvola di sicurezza rossa **2** e l'indicatore del livello della pressione **13** mostrano l'accumulo di pressione nella pentola a pressione (vedi **figura F** e **figura G**).

A seconda della capacità, sono necessari diversi minuti fino a quando la pentola a pressione raggiunge il livello di pressione impostato. Se dalla valvola regolatrice di pressione **16** fuoriesce regolarmente vapore e gli anelli verdi sono visibili sull'indicatore di livello della pressione **18**, il livello di pressione è stato raggiunto. In questo momento inizia la cottura.

4. Ora impostare il fornello su un livello basso.
5. Lasciare la pentola a pressione sul fornello a seconda del tempo di cottura indicato nella ricetta (vedi capitolo “Livelli di pressione e tempi di cottura” ed, eventualmente, seguire una propria ricetta).
6. A cottura terminata, spegnere il fornello.
7. Scaricare la pressione nella pentola a pressione, come descritto nel capitolo “Ridurre la pressione in una pentola a pressione”.

## Ridurre la pressione in una pentola a pressione

### AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni!

Il vapore espulso è molto caldo. Il vapore fuoriesce dalla cima.

- Tenere le mani, la testa e il corpo lontani dalla fuoriuscita di vapore.

Ci sono due modi per ridurre la pressione nella pentola a pressione:

- Lasciare raffreddare la pentola a pressione: Questo è particolarmente indicato per la formazione di preparazioni schiumose e pastose.
- Rilasciare lentamente la pressione sulla valvola regolatrice di pressione **16** (vedi **figura H**).

#### Lasciare raffreddare la pentola a pressione

1. Posizionare la pentola a pressione su una superficie resistente al calore, ad es. un fornello freddo.
2. Aspettare dopo la cottura finché la valvola di sicurezza **2** rientra completamente nel coperchio **12** (vedi **figura A**).
3. Se la valvola di sicurezza non sporge dal coperchio della pentola a pressione, aprire la pentola a pressione, come descritto nel capitolo “Aprire la pentola a pressione”.

#### Ridurre la pressione lentamente con la valvola regolatrice di pressione

1. Riportare il cappuccio **1** della valvola regolatrice di pressione **16** lentamente in posizione 0.
2. Se la valvola di sicurezza **2** non sporge più dal coperchio **12**, aprire la pentola a pressione, come descritto nel capitolo “Aprire la pentola a pressione”.



## Aprire la pentola a pressione

1. Ruotare la levetta di chiusura **3** in direzione del coperchio **12** (vedi **figura C**).
2. Ruotare il coperchio sul manico **4** in senso antiorario (vedi **figura D**). I segni di chiusura sul coperchio e sul manico della pentola a pressione **5** devono sovrapporsi (vedi **figura E**).
3. Sollevare il coperchio dalla pentola **7**.

## Livelli di pressione e tempi di cottura

### Livelli di pressione

Posizione	Livello di pressione
1	Livello continuo
2	Livello rapido
	Riduzione della pressione
	Rimuovere e pulire la valvola

### Tempi di cottura

I seguenti tempi di cottura sono indicativi perché i tempi di cottura esatti dipendono sempre dalla qualità e dalla quantità del cibo.

Gli alimenti congelati non devono essere scongelati prima della cottura. È sufficiente prolungare leggermente il tempo di cottura.

### Zuppe e stufati

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Zuppa di fagioli	20	2
Zuppa di piselli (piselli non precotti)	20 – 25	2
Zuppa di verdure	4 – 8	2
Minestra di semolino	3 – 5	2
Minestra di goulash	10 – 15	2
Zuppa di patate	5 – 6	2
Brodo di ossa di carne	20 – 25	2

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Minestrone	8 – 10	2
Zuppa di riso	6 – 8	2
Brodo di carne	35 – 40	2
Zuppa di pollo	25 – 35	2
Zuppa di pomodoro con il riso	6 – 8	2
Stufato di cavolo	15	2
Lenticchie (precotte)	13 – 15	2
Stufato di Pichelsteiner	20	2
Carne di manzo serbo	8 – 10	2

## Verdura

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Cavolfiore	3 – 7	1
Piselli, verdi	3 – 5	1
Carote	3 – 7	1
Peperoni, ripieni	6 – 8	1
Funghi	6 – 8	1
Barbabietole	15 – 25	1
Cavolo	5 – 15	1
Spinaci	3 – 4	1
Fagioli	6 – 10	2
Patate	6 – 8	2
Patate novelle	6 – 12	2
Sedano rapa	12 – 15	2

## Carne

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Zampetto di porco	30 – 40	2
Gulasch	15 – 20	2

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Carne macinata	5 – 10	2
Pollo	20 – 25	2
Carne di vitello, tagliata	6	2
Arrosto di vitello	15 – 20	2
Vitello in fricassea	5	2
Cosce di tacchino	25 – 35	2
Arrosto di manzo	40 – 50	2
Costine	10 – 12	2
Involtini	15 – 20	2
Arrosto marinato all'aceto	30 – 35	2
Maiale arrosto	25 – 30	2
Cosciotto di maiale	25 – 35	2
Carne di cervo, in umido	25 – 30	2

## Pesce

Preparazione/alimento	Tempo di cottura (minuti)	Livello di pressione
Pesce con patate	6 – 8	I
Pesce con sughetto di vino bianco e patate	6 – 8	I
Eglefino	4 – 6	I

## Indicazioni per la preparazione e per i tempi di cottura

### Zuppe e stufati con carne saltata

- Cuocere sempre il cibo che produce schiuma nella pentola a pressione aperta e rimuovere la schiuma prima di chiudere la pentola a pressione.
- Se i tempi di cottura degli ingredienti (per es. carne e verdure) non si discostano troppo gli uni dagli altri: Far saltare la carne e aggiungere le verdure.
- In caso di tempi di cottura molto diversi degli ingredienti: Non interrompere la cottura della carne e aggiungere negli ultimi minuti le verdure. In questo modo, carne e verdure saranno pronte contemporaneamente.

## Verdura



**CONSIGLIO:** In primo luogo, scegliere un tempo di cottura più breve. Prolungare la cottura è sempre possibile.

Più le verdure vengono tagliate sottili, minore sarà il tempo di cottura.

- Per verdure “croccanti”: Ridurre il tempo di cottura.
- Aumentare il tempo di cottura per maggiori quantità.

## Carne

- Far saltare la carne sempre nella pentola a pressione senza il coperchio e aggiungere il liquido necessario.
- Tagliare grossi pezzi di carne, saltarli e sovrapporli a cottura terminata.

## Pesce

- Per un brodo di pesce ben raddensato: Rimuovere immediatamente il coperchio non appena la pressione nella pentola a pressione viene scaricata completamente.

## Surgelati

- Non scongelare gli alimenti surgelati prima della cottura in una pentola a pressione, ma prolungare leggermente il tempo di cottura.

## Cestello per cottura a vapore

Gli alimenti possono essere cotti a vapore o bolliti con l'aiuto di cestello per cottura a vapore **19**. In questo modo, vitamine e nutrienti idrosolubili vengono mantenuti nel cibo durante la cottura.

- Posizionare il supporto **20** sul fondo della pentola **7** e posizionare sopra il cestello per cottura a vapore.
- Aggiungere liquido nella pentola in modo che non penetri nel cestello per cottura a vapore.
- Posizionare il cibo da cuocere a vapore o bollire nel cestello per cottura a vapore.
- Chiudere la pentola a pressione come descritto nel capitolo “Chiudere la pentola a pressione”.

# Pulizia, cura e conservazione

## AVVISO!

### Pulizia impropria!

La pulizia della pentola a pressione non corretta può danneggiare la pentola o parti di questa.

- Pulire la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detersivi aggressivi come detersivi contenenti liscivia o cloro, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili.
- Rimuovere le macchie sul fondo della pentola con limone o aceto.
- Non lavare mai il coperchio in lavastoviglie.

### Pulire la pentola a pressione

1. Lasciar raffreddare completamente la pentola **7**, il coperchio **12**, il cestello per cottura a vapore **19** e il suo supporto **20**.
2. Rimuovere l'anello di tenuta **17** dal coperchio (vedi **figura B**).
3. Pulire la pentola, il coperchio, il cestello per cottura a vapore e il suo supporto con acqua calda e detersivo liquido o inserire la pentola a pressione, il cestello per cottura a vapore e il suo supporto, senza il coperchio, in lavastoviglie.
4. Pulire l'anello di tenuta, la valvola di sicurezza **2** e la valvola regolatrice di pressione **16** come descritto nei capitoli "Pulire e sostituire l'anello di tenuta" e "Pulire le valvole".
5. Far asciugare completamente tutti i pezzi.

### Pulire e sostituire l'anello di tenuta

1. Pulire l'anello di tenuta **17** e sciacquarlo sotto l'acqua corrente (vedi **figura B**).
2. Lasciare asciugare bene l'anello di tenuta.
3. Riposizionare l'anello di tenuta nel coperchio **12** (vedi **figura B**).
4. Sostituire l'anello di tenuta annualmente in caso di normale utilizzo del coperchio, o prima se si è indurito o è diventato scuro.

## Pulire le valvole

### Pulire la valvola di sicurezza

1. Sciacquare la valvola di sicurezza **2** sotto l'acqua corrente (vedi **figura B**).
2. Verificare con un oggetto appuntito, se è possibile spingerlo nella valvola di sicurezza o se la valvola di sicurezza è bloccata (vedi **figura J**).

La valvola di sicurezza sul lato inferiore del coperchio dovrebbe muoversi liberamente e non deve essere bloccata.

### Pulire la valvola regolatrice di pressione

1. Premere e ruotare il cappuccio della valvola **1** della valvola regolatrice di pressione **16** in posizione per rimuovere il cappuccio della valvola **14** e tirarlo dall'alto dal coperchio **12**.
2. Rimuovere la valvola regolatrice di pressione **16** dall'alto (vedi **figura I**).
3. Pulire la valvola regolatrice di pressione sotto l'acqua corrente.
4. Pulire la parte inferiore della valvola regolatrice di pressione sul lato interno del coperchio (vedi **figura J**).
5. Riposizionare la valvola regolatrice di pressione nel coperchio.
6. Riposizionare il cappuccio della valvola di nuovo nel coperchio.  
Assicurarsi che le scanalature della valvola regolatrice di pressione e le scanalature del cappuccio della valvola si posizionino nelle relative guide nel coperchio.
7. Girare il cappuccio della valvola regolatrice di pressione e verificare quindi se la valvola regolatrice di pressione e il cappuccio della valvola sono stati inseriti correttamente e possono essere spostati normalmente.

## Manutenzione e conservazione

### Controllare la tenuta del manico

- Controllare regolarmente se il manico della pentola **5** e il manico laterale **11** sono ancora serrati (vedi **figura A**).
- Se uno dei manici è allentato, serrarlo con un cacciavite a croce disponibile in commercio.

### Manutenzione della pentola a pressione

- Tenere la pentola **7** e il coperchio puliti **12** sempre in un ambiente pulito e asciutto, ad es. nella credenza della cucina.
- Non mettere il coperchio sulla pentola, ma collocarlo ad es. a testa in giù sulla pentola.

## Sostituzione della tenuta dell'indicatore di livello della pressione

Controllare regolarmente le condizioni della tenuta dell'indicatore di livello della pressione **13** e sostituirla, se necessario, con una tenuta di ricambio **9**.

- Rimuovere la tenuta sul lato inferiore del coperchio **12** dall'indicatore di livello della pressione.
- Far scorrere la tenuta di ricambio completamente sull'indicatore di livello della pressione in modo che si inserisca saldamente nella scanalatura di guida dell'indicatore di livello della pressione.

## Pezzi di ricambio e accessori

Le riparazioni vanno eseguite esclusivamente da personale autorizzato.

- In caso di riparazione, rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del nostro servizio clienti indicato nel tagliando di garanzia.

Le seguenti parti di ricambio e accessori possono essere ordinati sul sito [www.schnellkochtopf24.de](http://www.schnellkochtopf24.de):

Ricambio/accessorio	Numero articolo
Anello di tenuta	507048000
Valvola regolatrice di pressione	507026000
Cestello per cottura a vapore	507010000

# Ricerca anomalie

Errore	Possibile causa/soluzione
<p>Il tempo di riscaldamento richiede molto tempo.</p>	<p>Il calore ricevuto è troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impostare il fornello al massimo livello.</li> </ul>
<p>La valvola di sicurezza rossa non aumenta durante la cottura e non fuoriesce vapore dalla valvola di sicurezza.</p>	<p>Nei primi minuti è normale, perché la pressione deve accumularsi nella pentola a pressione.</p> <p>Se ciò si verifica durante la cottura, controllare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonte di calore è abbastanza forte?           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se necessario, aumentare il calore.</li> </ul> </li> <li>• È presente la quantità di liquido corretta nella pentola a pressione?           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se necessario, aumentare la quantità di liquido.</li> </ul> </li> <li>• Il cappuccio della valvola regolatrice di pressione si trova in posizione "accumulo di pressione"?           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruotare sul livello di pressione desiderato.</li> </ul> </li> <li>• La pentola a pressione è chiusa correttamente?           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiuderla di nuovo se necessario.</li> </ul> </li> <li>• L'anello di tenuta o il bordo della pentola sono danneggiati?           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrestare il processo di cottura ed eventualmente sostituire la tenuta o non utilizzare più la pentola a pressione.</li> </ul> </li> </ul>
<p>La valvola di sicurezza rossa aumenta durante la cottura ma non fuoriesce vapore dalla valvola di sicurezza.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mantenere la pentola a pressione per ridurre la pressione sotto l'acqua fredda.</li> <li>2. Aprire la pentola a pressione.</li> <li>3. Pulire la valvola regolatrice di pressione e la valvola di sicurezza.</li> </ol>



Errore	Possibile causa/soluzione
Il vapore fuoriesce attorno al coperchio.	Controllare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il coperchio è chiuso?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Richiudere il coperchio se necessario.</li> </ul> </li> <li>• L'anello di tenuta è inserito correttamente nel coperchio?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fermare la cottura e posizionare l'anello di tenuta correttamente.</li> </ul> </li> <li>• L'anello di tenuta è ancora funzionale o dev'essere sostituito?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arrestare il processo di cottura ed eventualmente sostituire l'anello di tenuta.</li> </ul> </li> <li>• Il coperchio, la valvola regolatrice di pressione e la valvola di sicurezza sono puliti?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arrestare il processo di cottura e pulire la valvola regolatrice di pressione e la valvola di sicurezza.</li> </ul> </li> <li>• Il bordo della pentola è in buone condizioni?               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arrestare il processo di cottura e non utilizzare più la pentola a pressione se necessario.</li> </ul> </li> </ul>
Il coperchio non può essere aperto.	La valvola di sicurezza non è completamente rientrata. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Far fuoriuscire la pressione nella pentola a pressione.</li> <li>– Far raffreddare la pentola a pressione con acqua fredda se necessario.</li> </ul>
Il cibo viene bruciato dopo la cottura o non viene cotto per niente.	Controllare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tempo di cottura è troppo breve o troppo lungo?</li> <li>• Si riceveva la stessa quantità di calore dalla fonte di calore?</li> <li>• La valvola regolatrice di pressione era impostata al giusto livello di cottura?</li> <li>• La quantità di liquido era sufficiente?</li> </ul>
Il cibo viene bruciato dopo la cottura.	Lasciare la pentola in ammollo in acqua per qualche momento prima di pulirla.
Uno dei sistemi di sicurezza (valvola di sicurezza, anello di tenuta sulla finestra di sicurezza) è stato attivato.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chiudere la fonte di calore.</li> <li>2. Lasciar raffreddare la pentola a pressione.</li> <li>3. Aprire la pentola a pressione.</li> <li>4. Controllare e pulire la valvola regolatrice di pressione, la valvola di sicurezza e l'anello di tenuta.</li> </ol>
Un manico sulla pentola a pressione è allentato.	– Avvitare il manico saldamente con un cacciavite a croce disponibile in commercio.

## Dati tecnici

Tipo:	Pentola a pressione da 6 litri
Numero articolo:	92528
Pentola a pressione:	
Materiale:	
Corpo:	acciaio inox 18 10 SUS304, Materiale n. 14301
Manico:	plastica
Corpo:	acciaio inox 18 10 SUS430, Materiale n. 14016
Spessore del materiale:	
Corpo:	ca. 5,2 mm
Parete:	ca. 1,2 mm
Diametro:	
Corpo:	ca. 19 cm
Parete:	ca. 22 cm
Volume nominale:	6,0 l
Capacità (max. 2/3):	4,0 l
Altezza:	ca. 16,5 cm
Peso:	ca. 2040 g
Coperchio:	
Materiale:	acciaio inox 18 10 SUS304, Materiale n. 14301
Spessore del materiale:	ca. 1,2 mm
Peso:	ca. 980 g
Livelli di pressione/pressione di esercizio (pressione regolabile):	valvola a molla a variazione continua di 0,6 bar/60 kPa – 1,0 bar/100 kPa, max. 3,0 bar/300 kPa
Cestello per cottura a vapore, incluso supporto per cestello:	
Materiale:	acciaio inox 18 10 SUS304, Materiale n. 14301

# Smaltimento

## Smaltimento dell'imballaggio



La confezione è realizzata con materiali riciclabili. Smaltirla nel rispetto dell'ambiente e smistarla negli appositi contenitori.



Smistare gli imballaggi in cartone per riciclare la carta.



La pellicola di imballaggio può essere smaltita nel sacco giallo o nel bidone giallo se questo sistema di riciclaggio dei rifiuti è disponibile nella propria città.

## Smaltimento della pentola a pressione

Smaltire la pentola a pressione secondo le leggi e disposizioni in vigore nella propria nazione di residenza.

# B/R/K

Wuppertal, 24.02.2011

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE per pentole a pressione

Prova di omologazione CE, modulo B  
(Controllo della progettazione)

Con la presente dichiariamo che in virtù della loro progettazione e tipo di costruzione nonché delle esecuzioni da noi commercializzate, le pentole a pressione indicate qui di seguito soddisfano i requisiti di sicurezza e di tutela della salute delle direttive CE pertinenti.

In caso di modifiche degli apparecchi non concordate con noi, questa dichiarazione perde la sua validità.

Tipo di apparecchio: Pentola a pressione "PREMIUM 6L"

Direttive CE pertinenti: Dir. 97/23/CE

Norma applicata: DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH



Peter Rommerskirchen, amministratore delegato



# GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

## SCHNELLKOCHTOPF 6 LITER

AUTOUISEUR 6 LITRES · PENTOLA A PRESSIONE DA 6 LITRI

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: \_\_\_\_\_

Adresse / adresse / indirizzo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



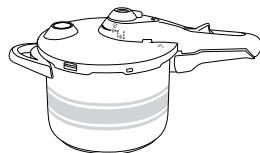
\_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum des Kaufs / date d'achat / data di acquisto\* \_\_\_\_\_

\*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren. / Nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte. / Si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia.

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

B/R/K Vertriebs-GmbH

Westring 340

42329 Wuppertal

GERMANY

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

00800 275 00000

[info@brk-germany.com](mailto:info@brk-germany.com)

Modell/Type/Modello: Schnellkochtopf 6 Liter/  
Autocuiseur 6 litres/ Pentola a pressione da 6 litri

10/2015

Artikel-Nr./N° d'art. /Cod. art.: 92528

Hotline kostenfrei

Hotline gratuite

Hotline di assistenza  
gratuita

# 3

**JAHRE GARANTIE  
ANS GARANTIE  
ANNI GARANZIA**



---

## Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

<b>Garantiezeit:</b>	<b>3 Jahre</b> ab Kaufdatum <b>6 Monate</b> für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
<b>Kosten:</b>	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten
<b>Hotline:</b>	Kostenfreie Hotline

<b>TIPP:</b>	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.
--------------	--

### Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

---

### Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

---

## Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

## Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La aiuteremo così a risolvere il problema senza che si debba rivolgere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevedibili (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.





CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |  
Commercializzato da:**

B/R/K  
Vertriebs-GmbH  
Westring 340  
42329 Wuppertal  
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA**



CH

**00800 275 00000**



**info@brk-germany.com**

Modell/Modèle/Modello: **Schnellkochtopf 6 Liter/Autocuiseur 6 litres/**

**Pentola a pressione da 6 litri**

Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **92528**

10/2015

**3**

**JAHRE GARANTIE  
ANS DE GARANTIE  
ANNI DI GARANZIA**