

- DE** Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit, diese Anleitung aufzubewahren.
- UK** It is necessary to retain these instructions, in case there are any queries, complaints or warranty claims.
- FR** Il est nécessaire de conserver cette notice en cas de questions, de réclamations et pour faire valoir la garantie.
- ES** Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía es necesario conservar estas instrucciones.
- PT** Para esclarecimento de eventuais dúvidas, reclamações e acionamento da garantia deverá guardar este manual.
- IT** Conservare le presenti istruzioni per l'uso per eventuali quesiti, reclami e richieste di garanzia.



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

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

SCHNELLKOCHTOPF-ANLEITUNG



Pressure Cooker Instructions
Notice d'utilisation autocuiseur
Instrucciones de la olla a presión
Manual - Panela de pressão
Istruzioni della pentola a pressione



ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7

DE UK FR ES PT IT

DE	Deutsch	2
UK	English	19
FR	Français	36
ES	Español	53
PT	Português	70
IT	Italiano	87

Inhaltsverzeichnis

DE

Seite	Inhalt
03	Einleitung
03-05	Bestimmungsgemäße Verwendung und wichtige Vorsichtsmaßnahmen
05	Abbildung und Lieferumfang
06	Sicherheit
07	Gebrauchsanleitung / Hinweise zum energiesparenden Kochen
08-09	Topf schließen
09-10	Dünsteinsatz und Standfuß (optional) / Beginn des Kochvorganges
10-11	Topf öffnen / Achtung
11	Reinigen des Sicherheitsventils
12	Herausnehmen und Reinigen des Druckregelungsventils
12-13	Pflege und Instandhaltung / Aufbewahrung / Allgemeine Hinweise
13-14	Gesundheitshinweis / Warnhinweise / Was tun wenn...
14-16	Garzeitentabellen
17	Wichtige Hinweise / Garantie
18	Konformitätserklärung

Einleitung

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

Bestimmungsgemäße Verwendung und wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln. Er dient zum Schnellgaren von Lebensmitteln durch erhöhten Druck und ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt zum Ausschluss der Herstellerhaftung.

Bitte beachten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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

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



- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Schnellkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.
- Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Bitte achten Sie darauf, dass Öl/Fett nicht überhitzt werden (Brandgefahr).
- Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.
- Halten Sie Verpackungs- und Schutzfolien von Kindern fern, es besteht Erstickungsgefahr.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Geben Sie bei Weitergabe des Schnellkochtopfes an Dritte immer die Anleitung mit.

Abbildung und Lieferumfang

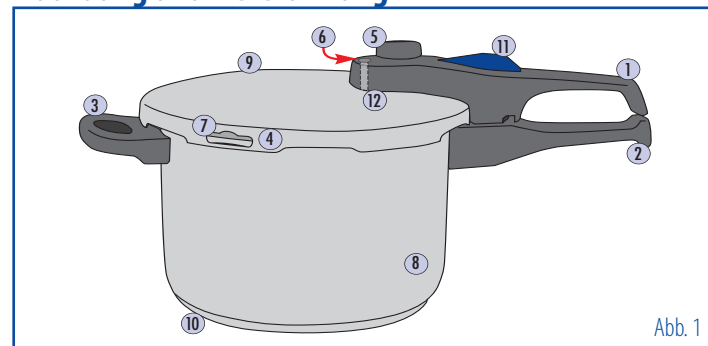
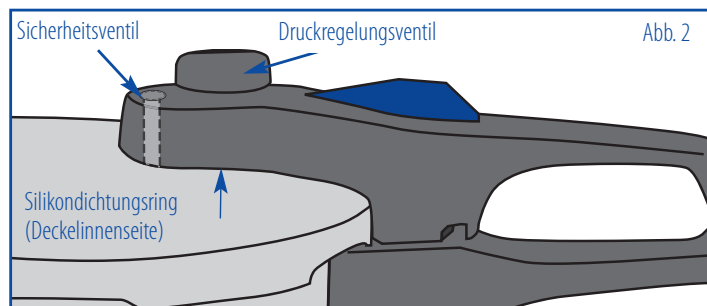


Abb. 1

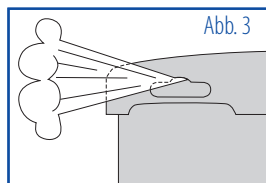
- | | | | |
|---|-----------------------|---|---|
| ① | Deckelstiel | ⑨ | Deckel |
| ② | Topfstiel | ⑩ | Energiesparender, aufgeschlagener Kapselboden |
| ③ | Gegengriff | ⑪ | Entriegelungsknopf |
| ④ | Gummidichtung (innen) | ⑫ | Silikondichtung (Deckelinnenseite) |
| ⑤ | Druckregelungsventil | ⑬ |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

Sicherheit

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



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



Als Ersatzteile erhältlich:

- | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| ① (Art.-Nr.: 99292) | ⑤ (Art.-Nr.: 99381) | ⑭ (Art.-Nr.: 99762) |
| ② (Art.-Nr.: 99291) | ⑥ (Art.-Nr.: 99674) | |
| ③ (Art.-Nr.: 99293) | ⑨ (Art.-Nr.: 99294) | |
| ④ (Art.-Nr.: 99699) | ⑫ (Art.-Nr.: 99385) | |

Gebrauchsanleitung

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

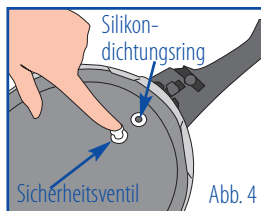
Hinweise zum energiesparenden Kochen

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

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

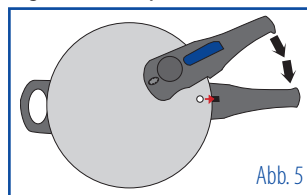
Kochzonendurchmesser:	Ø 18,0 cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 18,0/22,0 cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø 14,0/18,0 cm

Topf schließen

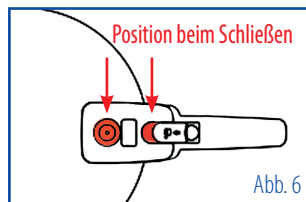


Bitte überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen vor dem Schließen des Topfes. Die Öffnung des Druckregelungsventils (siehe Abb. 2) muss sauber sein. Das Sicherheitsventil darf nicht verklemmt sein. Überprüfen Sie es, indem Sie auf der Unterseite des Deckels mit dem Finger auf den Stöpsel des Sicherheitsventils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

Lässt sich der Stöpsel nach innen drücken, so funktioniert das Sicherheitsventil korrekt. Wenn der Stöpsel nicht nachgibt und verklemmt ist, muss er gelockert und gereinigt werden, wie auf Seite 11 beschrieben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und zwar so, dass die Markierung auf dem Topfstiel (schwarzer Punkt) mit der Markierung (silberner Punkt) auf dem Deckel in einer Linie liegt (siehe Abb. 5). Drücken Sie anschließend den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn, bis beide Stiele übereinanderstehen, sodass der Entriegelungsknopf hörbar einrastet.



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



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

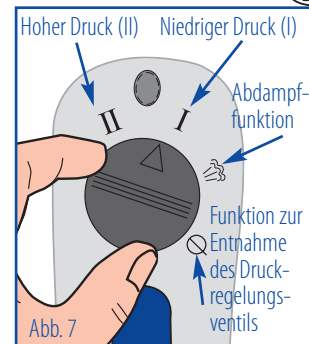
Dünsteinsatz und Standfuß (optional)

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

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

Beginn des Kochvorganges

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



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

Topf öffnen

Schalten Sie zuerst die Energiezufuhr ab und reduzieren Sie den Druck.

ACHTUNG:

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

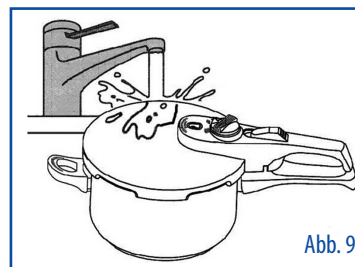
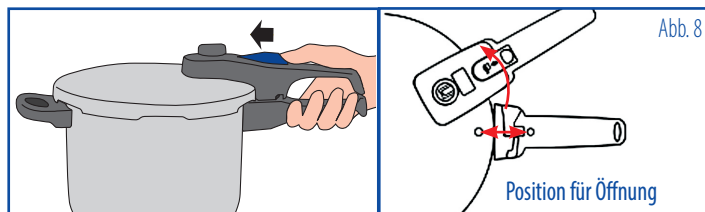
Bei breiigen Lebensmitteln, wie z. B. Reisbrei, Suppen, Eintöpfen usw., sollte der Topf vor der Öffnung leicht geschüttelt werden, damit die Luftblasen beiseitigt werden und keine Flüssigkeit herausspritzt.

DEN DECKEL NIE GEWALTSAM ÖFFNEN!

Es gibt drei Öffnungsmethoden, den Deckel zu öffnen:

(1) Langsame Abkühlung:

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



(2) Schnelle Abkühlung:

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

Bemerkung: Spülen Sie den Topf

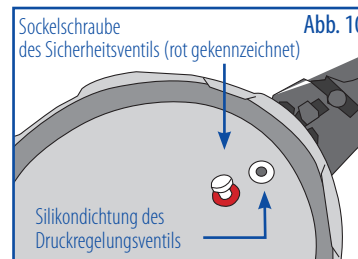
nicht zu stark, um zu vermeiden, dass Wasser über das Sicherheitsventil oder/und über das Druckregelventil in den Topf hinein gelangt.

(3) Abdampfen:

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

Reinigen des Sicherheitsventils

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



DAS SICHERHEITSVENTIL DARF NICHT ZERLEGT WERDEN!

Herausnehmen und Reinigen des Druckregelungsventils

Um den Silikondichtungsring zu reinigen, entnehmen Sie bitte das Druckregelungsventil. Stellen Sie dazu das Dreieckssymbol am Druckregelungsventil auf das Symbol Ø (siehe Abb. 7, Seite 9). Das Ventil lässt sich nach oben abnehmen.

Pflege und Instandhaltung

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

Aufbewahrung

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

Allgemeine Hinweise

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

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

Gesundheitshinweis

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

WARNHINWEISE

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

Was tun wenn...

... Dampf zwischen Deckel und Topf entweicht?

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

... kein Dampf aus dem Druckregelungsventil entweicht?

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

... zu viel Dampf aus dem Druckventil entweicht?

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

Garzeitentabellen

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

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

Suppen

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

Gemüse

	hoher Druck	niedriger Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasserzugabe
Bohnen	•		8 – 11	350 ml
Blumenkohl	•		3 – 5	350 ml
Pellkartoffeln	•		10	200-300 ml
Salzkartoffeln	•		7	350 ml
Kohl		•	8 – 10	250 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	300 ml
Paprikaschoten		•	3 – 4	250 ml
Rotkraut	•		8 – 10	250 ml
Sauerkraut	•		10 – 15	350-450 ml
Sellerie (Knollen)	•		10 – 12	350 ml
Spargel		•	5 – 10	650 ml
Spinat		•	3	250 ml

Fleisch

	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasserzugabe
Fleischrouladen (Rind)	•	10 – 12	250 ml
Geschnetzeltes	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Hackbraten	•	10 – 15	300 ml
Hackfleisch	•	6 – 10	250 ml
Kalbsbraten	•	25 – 30	300 ml
Kalbshaxe	•	28 – 32	300 ml
Kalbskotelett	•	8 – 10	250 ml

Fleisch

	hoher Druck	ca. Garzeiten in Minuten	Wasser- zugabe
Kalbsragout	•	15 – 23	250-350 ml
Kalbszunge	•	15 – 10	mit Wasser bedecken
Lammbraten	•	25 – 30	250-350 ml
Rindfleisch zum Sieden	•	35 – 45	nach Belieben
Rinderbraten	•	35 – 45	350 ml
Rinderschnitzel	•	10 – 15	250 ml
Rinderzunge	•	45 – 55	mit Wasser bedecken
Rollschinken	•	15 – 20	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (gesalzen)	•	14 – 16	mit Wasser bedecken
Schweinefleisch (geräuchert)	•	17 – 19	mit Wasser bedecken
Schweinebraten	•	20 – 30	250-300 ml
Schweinekotelett	•	10 – 12	mit Wasser bedecken
Schweinshaxe	•	30	350 ml
Huhn	•	20 – 30	mit Wasser bedecken
Hasenbraten	•	15 – 20	250-350 ml
Hirschmedaillons	•	5 – 10	250 ml
Rebhühner	•	12 – 20	250 ml
Reh-, Hasen-, Hirsch-, Wild- schwein-Pfeffer	•	15 – 18	300-350 ml
Rehkeule	•	30	300-350 ml
Rehschnitzel	•	5 – 10	250 ml

Wichtiger Hinweis

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

Garantie

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

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

Konformitätserklärung

nach Richtlinie 2014/68/EU
für ein Druckgerät

Der Hersteller

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
GERMANY

erklärt hiermit, dass das Druckgerät

Beschreibung:	Schnellkochtopf
Herstellungsjahr:	2024
Typ-, Serien-, Identifikations-Nr.:	ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5
Kammerbezeichnung:	2
max. zulässiger Druck PS:	3,0 bar
zulässiges max./min. Temperatur TS:	- °C
Volumen V / Durchmesser DN:	2,7 L, 3,2 L, 3,0 L, 4,0 L, 6,0 L, 7,0 L, 7,5 L
Prüfdruck PT:	5,0 bar
Datum der Druckprüfung:	2020-04-10 (Musterprüfung), 2024-06-01 (Selbstprüfung)
Druckprüfmedium:	Wasser
Fluid-Gruppe	2

Schnellkochtopf-Baugruppe
• Gefäß (Topf und Deckel), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1)
• Sicherheitsventil, (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05, AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08)

den Anforderungen der Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU entspricht

Angewandte Konformitätsbewertungsverfahren: Modul A, Baumusterprüfung gleichwertig zu Modul B

Angewandte Normen und technische Spezifikationen: EN12778:2002+AC:2003+A1:2005

Weitere angewandte EG-Richtlinien: -

Beteiligte benannte Stellen: 0036 (Benannte Stelle nur bei Baumusterprüfung beteiligt)

Enthaltene Zertifikate

EG-Baumusterprüfbescheinigung Nr.: Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018

Spabrücken, 2024-06-01
Ort/Datum:

Unterschrift 

TÜV SÜD – PED Professional

Contents

Page	Content
20	Introduction
20-22	Proper Use and Important Safety Precautions
22	Figure and Scope of Delivery
23	Safety
24	Instructions for Use / Tips for Energy-Saving Cooking
25-26	Closing the Pressure Cooker
26-27	Steamer Insert and Stand (optional) / Starting Cooking
27-28	Opening the Pressure Cooker / Attention
28-29	Cleaning the Safety Valve /Removing and Cleaning the Pressure Regulating Valve
29	Care and Maintance / Storage / General Information
30-31	Health Warning / Warning / What to do if...
31-33	Table of Cooking Times
34	Important Information / Guarantee
35	Declaration of Conformity

Introduction

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

Proper Use and Important Safety Precautions

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

Please observe the following safety precautions:

- Read all instructions through carefully.
- Never use the pressure cooker near children.
- Do not place the pressure cooker in a hot oven.
- Move the pressure cooker very carefully if it is under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs. Also use an oven glove where necessary.
- Use the pressure cooker only for the purpose for which it is intended.
- Food is prepared in this cooker under pressure. You could be badly burned if you use the cooker in the wrong way. Please make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source. You will find more information on this in the instruction booklet.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure that the internal pressure has been fully reduced before opening the cooker. Please refer to these instructions for further details.
- Never heat the pressure cooker without putting water into it first. If heated without water, the device will be seriously damaged.

- Knobs/handles which are not made from plastic may become hot, always use oven gloves or similar.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 full. If you are preparing food such as rice or dried vegetables that may swell while cooking, fill the pressure cooker no more than half full.
- Only use heat sources which are approved in the instruction booklet (electrical, gas, glass ceramics, induction):



- If you have cooked meat with the skin on, (e.g. ox tongue), the skin can swell under pressure. In this case, do not pierce the meat while the skin is still swollen. You could be badly burned.
- If you are preparing mushy food, please shake the pressure cooker gently before you open the lid – this will prevent hot spatter.
- The product is not suitable for deep-frying.
- Please ensure that the oil/fat is not overheated. This presents a fire hazard.
- Do not add water to hot fat/oil, and do not extinguish burning fat with water. Use a fire blanket or appropriate fire extinguisher instead.
- Please note that cookware containing hot fat/oil must not be moved or transported.
- Before each use, please make sure that the valves are not blocked. Please refer to the instructions for further details.
- Do not use the pressure cooker to fry food under pressure with oil.
- Never tamper with the cooker's safety systems. Details of care and maintenance which you may carry out are contained in the instruction booklet.
- Only use original spare parts for the respective model. Use a pot and lid from the same manufacturer and make sure that they are compatible.

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

Figure and Scope of Delivery

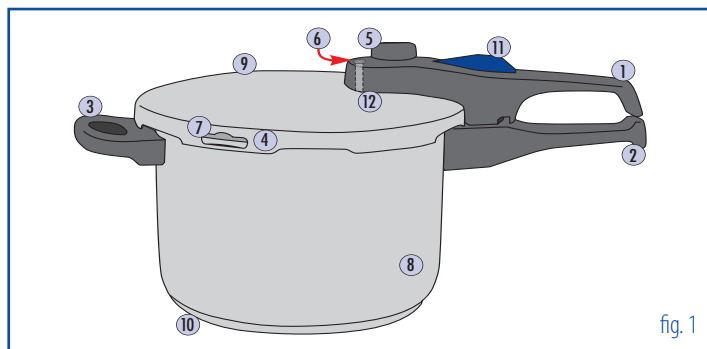
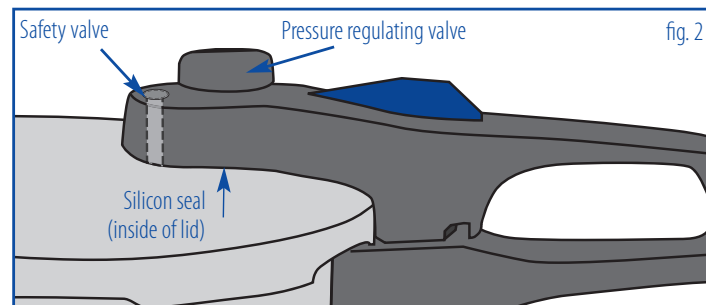


fig. 1

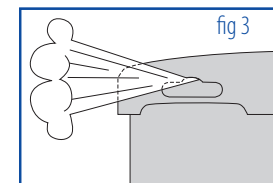
- | | |
|-----------------------------|--|
| ① Lid handle | ⑧ Cooking pot |
| ② Cooker handle | ⑨ Lid |
| ③ Side handle | ⑩ Energy-saving impact base |
| ④ Rubber seal (interior) | ⑪ Release button |
| ⑤ Pressure regulating valve | ⑫ Silicon seal (inside of lid) |
| ⑥ Safety valve | ⑬ Spanner (not illustrated)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

Safety

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



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



Available as spare parts:

- | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| ① (Art.-No.: 99292) | ⑤ (Art.-No.: 99381) | ⑭ (Art.-No.: 99762) |
| ② (Art.-No.: 99291) | ⑥ (Art.-No.: 99674) | |
| ③ (Art.-No.: 99293) | ⑨ (Art.-No.: 99294) | |
| ④ (Art.-No.: 99699) | ⑫ (Art.-No.: 99385) | |

Instructions for Use

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

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

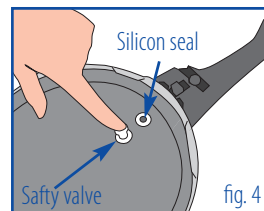
Tips for energy-saving cooking

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

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

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

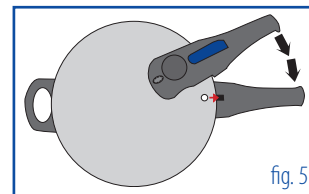
Closing the Pressure Cooker



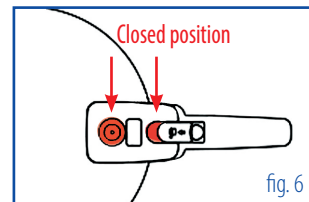
Please check the safety devices before closing the pressure cooker.

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

If you are able to press the stopper in, this means that the safety valve is working properly. If the stopper does not respond to the pressure and is jammed, it must be loosened and cleaned, as described on page 28. Place the lid on the cooking pot so that the marking on the cooker handle (black dot) is aligned with the marking on the lid (silver dot) (see fig. 5). Then press the lid down slightly and turn it until both handles are on top of one another and you hear the release button click into place.

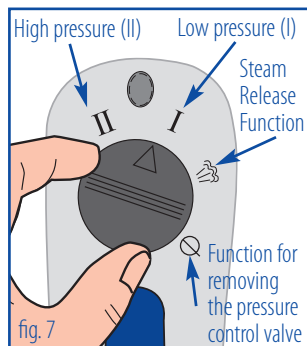


Check to see that the lid is correctly locked and that the release button is in the rear position (see fig. 6). When the nib of the release button can no longer be seen, this means that the lid is correctly locked. The pressure cooker is now properly closed.



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

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



Steamer Insert and Stand (optional)

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

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

Starting Cooking

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

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

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

Opening the Pressure Cooker

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

ATTENTION:

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

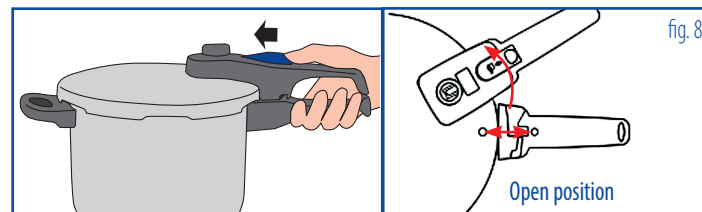
In the case of mushy food such as rice pudding, thick soups etc. the cooker should be slightly shaken to remove the air bubbles.

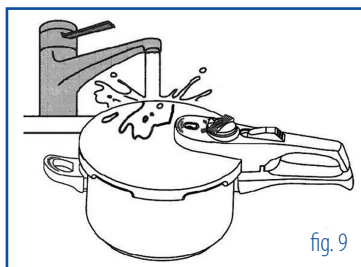
NEVER OPEN THE LID BY FORCE!

There are three methods for opening the lid:

(1) Slow cooling:

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



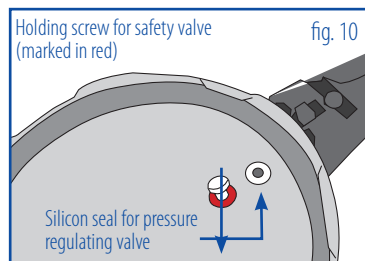


tering the cooker via the safety valve and / or the pressure control valve.

(3) Evaporation:

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

Cleaning the Safety Valve



(2) Quick cooling:

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

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

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

THE SAFETY VALVE MAY NOT BE DIVIDED!

Removing and Cleaning the Pressure Regulating Valve

To clean the silicone sealing ring, please remove the pressure control valve. Also ensure that the triangle symbol on the pressure regulating valve is set to the $\emptyset$ symbol (see fig. 7, page 26). The valve can be removed by being pulled upwards.

Care and Maintenance

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

Storage

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

General Information

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

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

Health warning

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

WARNING

The pressure cooker may only be repaired by authorised specialists.

What to do if...

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

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

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

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

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

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

Table of Cooking Times

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

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

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

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

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

Vegetables

	High pressure	Low pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beans	•		8 – 11	350 ml
Cauliflower	•		3 – 5	350 ml
Unpeeled potatoes	•		10–12	200–300 ml
Peeled potatoes	•		7	350 ml
Cabbage		•	8 – 10	250 ml
Kohlrabi		•	4 – 5	300 ml
Peppers		•	3 – 4	250 ml
Red cabbage	•		8 – 10	250 ml
Pickled cabbage	•		10 – 15	350–450 ml
Celeriac	•		10 – 12	350 ml
Asparagus		•	5 – 10	650 ml
Spinach		•	3	250 ml

Meat

	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Beef olives	•	10 – 12	250 ml
Diced meat	•	5 – 8	250 ml
Goulash	•	15 – 25	250 ml
Meat loaf	•	10 – 15	300 ml
Mince	•	6 – 10	250 ml
Veal joint	•	25 – 30	300 ml
Leg of veal	•	28 – 32	300 ml
Veal cutlet	•	8 – 10	250 ml

Meat

	High pressure	approx. cooking time in minutes	Added water
Veal stew	•	15 – 23	250–350 ml
Tongue of veal	•	15 – 10	Cover with water
Lamb joint	•	25 – 30	250–350 ml
Stewing beef	•	35 – 45	to taste
Beef joint	•	35 – 45	350 ml
Beef cutlet	•	10 – 15	250 ml
Tongue of beef	•	45 – 55	Cover with water
Rolled ham	•	15 – 20	Cover with water
Pork (salted)	•	14 – 16	Cover with water
Pork (cured)	•	17 – 19	Cover with water
Pork joint	•	20 – 30	250–300 ml
Pork cutlet	•	10 – 12	Cover with water
Leg of pork	•	30	350 ml
Chicken	•	20 – 30	Cover with water
Hare	•	15 – 20	250–350 ml
Venison medallions	•	5 – 10	250 ml
Partridge	•	12 – 20	250 ml
Jugged venison / hare / boar	•	15 – 18	300–350 ml
Haunch of venison	•	30	300–350 ml
Venison cutlet	•	5 – 10	250 ml

Important Information

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

Guarantee

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

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

Declaration of conformity

according to Directive 2014/68/EU
for a pressure equipment

The manufacturer

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
GERMANY

herewith declares, that the pressure equipment

Description:	Pressure Cooker
Year of manufacture:	2024
Type-, Serial-, Identification-No:	ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5
Chamber designation:	2
max. allowable pressure PS:	3.0 bar
allowable max./min. temperature TS:	- °C
Volume V / Diameter DN:	2.7 L, 3.2 L, 3.0 L, 4.0 L, 6.0 L, 7.0 L, 7.5 L
Test pressure PT:	5.0 bar
Date of pressure test:	2020-04-10 (design-type examination), 2024-06-01 (self-testing)
Pressure test medium:	Water
Fluid – fluid group	2
Pressure Cooker Assembly	▪ Vessel (Pot and lid), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1) ▪ Safety valve, (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05, AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08)

complies with the requirements of the Pressure Equipment Directive 2014/68/EU.

Applied conformity assessment procedures:	Module A, Design-Type Examination equivalent to Module B
Applied standards and technical specifications:	EN12778:2002+AC:2003+A1:2005
Other applied EC-Directives:	-
Engaged notified bodies:	0036 (Notified body only involved in design-type examination)

Certificates which are included

EC-Design Examination Certificate No.:	Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018
--	---------------------------------

Spabrücken, 2024-06-01
Location, Date:

TÜV SÜD – PED Professional

Signature

Sommaire

Page	Contenu
37	Introduction
37-39	Utilisation conforme et mesures importantes de sécurité
39	Illustration et contenu de la livraison
40	Sécurité
41	Notice d'utilisation/ Informations pour une cuisson économique en énergie
42-43	Fermeture de l'autocuiseur
43-44	Panier de cuisson et pied (optionnel) / Début de la cuisson
44-45	Ouverture de l'autocuiseur / Attention
45	Nettoyage de la soupape de sécurité
46	Retrait et nettoyage la soupape de régulation de la pression
46	Entretien et maintenance / Stockage / Informations générales
47-48	Avertissement sanitaire / Avertissements / Comment faire...
48-50	Tableau des temps de cuisson
51	Informations importantes / Garantie
52	Déclaration de conformité

Introduction

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

Utilisation conforme et mesures importantes de sécurité

Utilisez l'autocuiseur uniquement pour la préparation de denrées alimentaires. Il est destiné à la cuisson rapide d'aliments sous pression élevée et uniquement à l'usage domestique habituel. Toute utilisation non conforme entraîne la caducité de la garantie fabricant.

Veillez prendre en considération les points suivants :

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

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



- Si vous cuisinez de la viande avec la peau (par exemple : langue de boeuf), celle-ci peut gonfler en étant sous pression. Ne pas piquer la viande aussi longtemps que la peau est gonflée, sinon vous pouvez vous brûler.
- Si vous préparez des aliments en bouillie, ne bougez l'autocuiseur que très doucement pour éviter le giclement de la nourriture à l'extérieur, avant de soulever le couvercle.
- Le produit ne convient pas à la friture.
- Veuillez vous assurer que l'huile / de la graisse chaude ne surchauffe pas, (risques d'incendie).
- Ne mettez pas d'eau dans de la graisse / de l'huile chaude et n'éteignez pas de la graisse en feu avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil pour faire frire sous pression des aliments avec de l'huile.
- En dehors de l'entretien mentionné dans la notice d'utilisation, n'intervenez jamais sur les systèmes de sécurité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales conformes au modèle

correspondant. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et assurez-vous que ces derniers sont compatibles.

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

Illustration et contenu de la livraison

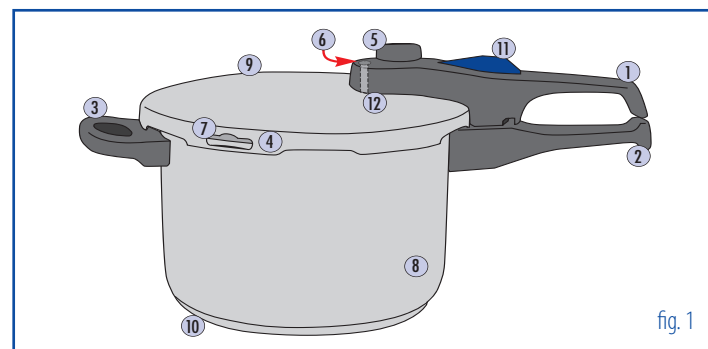
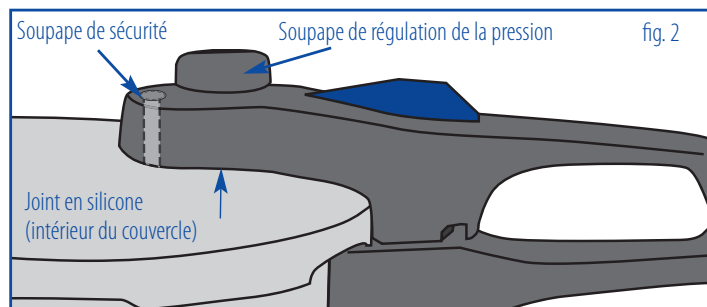


fig. 1

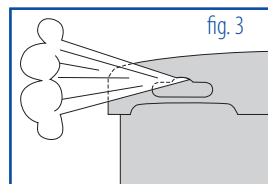
- | | |
|--|---|
| ① Manche du couvercle | ⑧ Cuve de l'autocuiseur |
| ② Manche de l'autocuiseur | ⑨ Couvercle |
| ③ Poignée opposée | ⑩ Fond capsulé pressé consomme peut d'énergie |
| ④ Joint en caoutchouc (intérieur) | ⑪ Bouton de déverrouillage |
| ⑤ Soupape de régulation de la pression | ⑫ Joint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

Sécurité

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



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



Disponibles en pièces détachées:

- | | | |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| ① (N° d'art.: 99292) | ⑤ (Art.-Nr.: 99381) | ⑭ (N° d'art.: 99762) |
| ② (N° d'art.: 99291) | ⑥ (Art.-Nr.: 99674) | |
| ③ (N° d'art.: 99293) | ⑨ (Art.-Nr.: 99294) | |
| ④ (N° d'art.: 99699) | ⑫ (Art.-Nr.: 99385) | |

Notice d'utilisation

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

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

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

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

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

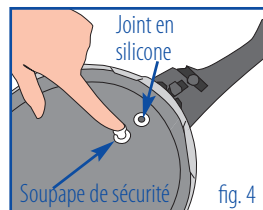
Informations pour une cuisson économique en énergie

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

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

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

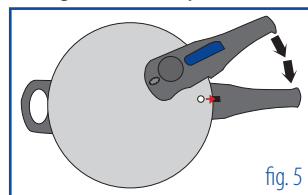
Fermeture de l'autocuiseur



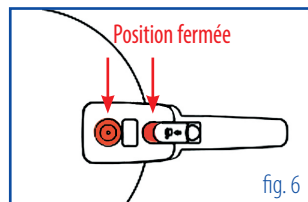
Veillez contrôler les dispositifs de sécurité avant de fermer l'autocuiseur.

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

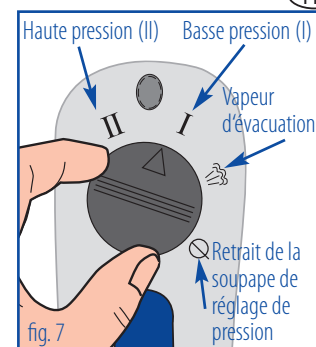
Si la tige s'enfonce, la soupape de sécurité fonctionne correctement. Si la tige ne bouge pas et reste bloquée, elle doit être desserrée et nettoyée (description page 45). Placez le couvercle sur l'autocuiseur de façon à ce que le repère sur le manche de l'autocuiseur (point noir) forme une ligne avec le repère « 0 » du couvercle (point argenté) (voir fig. 5). Puis, appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que les deux manches soient superposés et que le bouton de déverrouillage s'encliquète de manière audible.



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



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



Panier de cuisson et pied

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

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

Début de la cuisson

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

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

Ouverture de l'autocuiseur

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

ATTENTION :

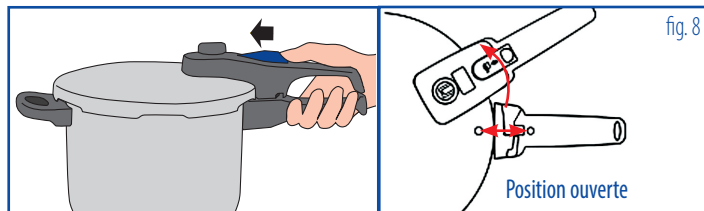
Ne pas ouvrir l'autocuiseur aussi longtemps que la soupape de sécurité n'est pas abaissée. L'autocuiseur est encore sous pression. En ouvrant l'autocuiseur, veuillez porter des gants pour éviter les blessures. En cas d'aliments en bouillie tels que riz au lait, soupes épaisses, etc., secouer légèrement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

NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DE FORCE !

Il existe trois méthodes pour ouvrir le couvercle :

(1) Refroidissement lent :

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



(2) Refroidissement rapide :

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

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

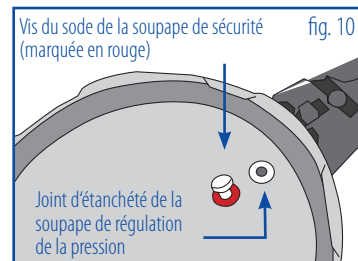
pour éviter que de l'eau ne pénètre dans celui-ci via la soupape de sécurité et/ou via la soupape de régulation de la pression.

(3) Évaporation :

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

Nettoyage de la soupape de sécurité

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



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

LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ NE DOIT PAS ÊTRE DÉMONTÉE !

Retrait et nettoyage de la soupape de régulation de la pression

Pour nettoyer le joint d'étanchéité en silicone, veuillez enlever la soupape de régulation de la pression. Pour ce faire, positionner le symbole en forme de triangle de la soupape de régulation de la pression sur le symbole Ø (voir fig. 7, page 43). La soupape peut être enlevée par le haut.

Entretien et maintenance

Nettoyez votre autocuiseur (optionnel : panier et pied) après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle non abrasif. Ne pas mettre le couvercle et le joint en caoutchouc au lave-vaisselle. En cas de présence de résidus tenaces, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.. Ne pas nettoyer le joint en caoutchouc avec du liquide à vaisselle.

Stockage

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

Informations générales

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

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

Avertissement sanitaire

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

AVERTISSEMENT

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

Comment faire...

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

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

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

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

... si excès de vapeur s'échappe de la soupape de régulation de la pression ?
 Il est possible que la source de chaleur soit trop élevée, il faut donc la réduire. Il se pourrait également que la soupape de régulation de la pression soit encrassée.

Tableau des temps de cuisson

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

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

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

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

Potages

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

Légumes

	Haute pression	Basse pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Haricots	•		8 – 11	350 ml
Chou-fleur	•		3 – 5	350 ml
Pommes de terre en robe des champs	•		10	200–300 ml
Pommes de terre pelées	•		7	350 ml
Chou		•	8 – 10	250 ml
Chou-rave		•	4 – 5	300 ml
Piments doux		•	3 – 4	250 ml
Chou rouge	•		8 – 10	250 ml
Choucroute	•		10 – 15	350–450 ml
Céleri (bulbes)	•		10 – 12	350 ml
Asperges		•	5 – 10	650 ml
Epinards		•	3	250 ml

Viandes

	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Paupiettes de viande (boeuf)	•	10 – 12	250 ml
Emincé	•	5 – 8	250 ml
Goulasch	•	15 – 25	250 ml
Rôti de viande hachée	•	10 – 15	300 ml
Viande hachée	•	6 – 10	250 ml
Rôti de veau	•	25 – 30	300 ml
Jarret de veau	•	28 – 32	300 ml
Côte de veau	•	8 – 10	250 ml

Viandes

	Haute pression	Temps de cuisson approximatif en minutes	Supplément d'eau
Côte de veau	•	8 – 10	250-350 ml
Ragoût de veau	•	15 – 23	recouvrir d'eau
Langue de veau	•	15 – 10	250-350 ml
Rôti d'agneau	•	25 – 30	à votre guise
Viande de boeuf à bouillir	•	35 – 45	350 ml
Rôti de boeuf	•	35 – 45	250 ml
Escalope de boeuf	•	10 – 15	recouvrir d'eau
Langue de boeuf	•	45 – 55	recouvrir d'eau
Jambon roulé	•	15 – 20	recouvrir d'eau
Viande de porc (salée)	•	14 – 16	recouvrir d'eau
Viande de porc (fumée)	•	17 – 19	250-300 ml
Rôti de porc	•	20 – 30	recouvrir d'eau
Côte de porc	•	10 – 12	350 ml
Pied de porc	•	30	recouvrir d'eau
Poulet	•	20 – 30	250-350 ml
Rôti de lièvre	•	15 – 20	250 ml
Médallions de cerf	•	5 – 10	250 ml
Perdrix	•	12 – 20	300-350 ml
Civet de chevreuil, de lièvre, de cerf, de sanglier	•	15 – 18	300-350 ml
Gigot de chevreuil	•	30	250 ml
Escalope de chevreuil	•	5 – 10	100 ml

Important

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

Garantie

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

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

Déclaration de conformité
conformément à la Directive 2014/68/UE
sur les équipements sous pression

Le fabricant

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co., KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
Allemagne

déclare par la présente que l'équipement sous pression

Description :	Autocuiseur
Année de fabrication :	2024
N° de type, de série et d'identification :	ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5
Nombre de compartiments :	2
Pression max. admissible PS	PS : 3,0 bar
Admissible max./min. température TS:	- °C
Volume V / Diamètre DN :	2,7 L, 3,2 L, 3,0 L, 4,0 L, 6,0 L, 7,0 L, 7,5 L
Pression d'essai PT :	5,0 bar
Date de l'essai de pression :	2020-04-10 (examen de conception type), 2024-06-01 (autotest)
Milieu d'essai de pression :	Eau
Groupe fluide :	2
Ensemble autocuiseur	
	• Récipient (pot et couvercle), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1)
	• Soupape de sécurité (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05, AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08))

est conforme aux exigences de la Directive sur les équipements sous pression 2014/68/EU

Procédures d'évaluation de la conformité appliquées :	Module A, Examen de conception-type équivalent au Module B
Normes appliquées et spécifications techniques :	EN12778:2002+AC:2003+A1:2005
Autres directives CE appliquées :	-
Organismes notifiés engagés :	0036 (Organisme notifié impliqué uniquement dans l'examen de conception type)

Certificats inclus

Certificat d'examen de conception CE n° :	Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018
---	---------------------------------

Spabrücken, 2024-06-01
Lieu, date :

Signature 

Índice de contenidos

Página	Contenidos
54	Introducción
54-56	Uso correcto y precauciones importantes
56	Ilustraciones y piezas suministradas
57	Seguridad
58	Instrucciones de uso / Consejos para cocinar ahorrando energía
59-60	Cerrar la olla
60-61	Inserto de vapor y base (optional) / Inicio de la cocción
61-62	Abrir la olla/ Atención
62	Limpiar la válvula de seguridad
63	Retirada y limpieza de la válvula reguladora de presión
63-64	Cuidado y mantenimiento / Almacenamiento / Indicaciones generales
64-65	Aviso sanitario / ADVERTENCIA / ¿Qué hacer
65-67	Tabla de tiempos de cocción
68	Información importante / Garantía
69	Declaración de conformidad

Introducción

Le felicitamos por la adquisición de su nueva olla a presión. Gracias a la óptima tecnología de su fondo difusor doblemente encapsulado y al moderno sistema de su tapa, usted tiene ahora la posibilidad de preparar sus alimentos de la mejor forma posible. A pesar de la rápida cocción, se conservan todas las vitaminas, los minerales y el sabor en la comida.

Uso correcto y precauciones importantes

Utilice la olla a presión únicamente para preparar alimentos. Debe utilizarse para cocinar alimentos rápidamente mediante alta presión, y está destinada únicamente al uso doméstico normal. Un uso incorrecto invalidará la responsabilidad del fabricante.

Por favor, tenga en cuenta las siguientes medidas de precaución:

- Lea detenidamente todas las instrucciones.
- Nunca deje la olla a presión cerca de niños.
- Nunca meta la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla tenga presión, muévela con mucho cuidado. No toque las superficies calientes; utilice los mangos y las perillas. En caso de que sea necesario, utilice un guante.
- Utilice la olla a presión sólo para el fin para el que está diseñada.
- En esta olla se cocinan alimentos a presión. Puede sufrir quemaduras debido a un uso inadecuado de la olla a presión. Compruebe que la olla a presión esté correctamente cerrada antes de ponerla sobre el fuego. Puede encontrar toda la información relacionada en las instrucciones de uso.
- Nunca abra la olla a presión utilizando la fuerza. Antes de su apertura, asegúrese de que la presión interior ha desaparecido. Puede encontrar toda la información relacionada en estas instrucciones de uso.
- Nunca caliente la olla a presión sin haber puesto agua en su interior primero.

Sin agua, el dispositivo se dañará severamente

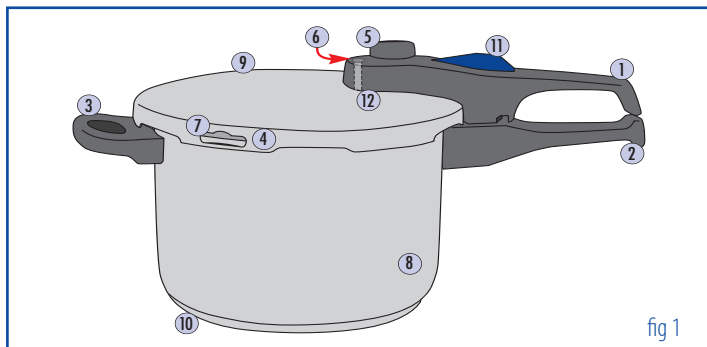
- Los mangos/asas que no sean de plástico pueden calentarse, por ello debe utilizar siempre manoplas o similares.
- Nunca llene la olla a presión con más de 2/3 de su capacidad. Si va a cocinar alimentos como arroz o legumbres secas, que se hinchan durante la cocción, llene la olla a presión como mucho hasta la mitad de su capacidad.
- Utilice únicamente las fuentes de calor aprobadas en el manual de instrucciones (placas eléctricas, gas, vitrocerámica, inducción):



- Si ha cocinado carne con piel (como por ejemplo, lengua de buey) que pueda hincharse debido a la presión, no la muerda mientras la piel todavía esté hinchada. Podría sufrir quemaduras.
- Si cocina alimentos blandos, agite a continuación suavemente la olla a presión para evitar que los alimentos salpiquen cuando abra la tapa.
- Asegúrese antes de cada uso de que las válvulas no estén obstruidas. Puede encontrar toda la información relacionada en las instrucciones de uso.
- El producto no es adecuado para freír.
- Preste atención de que el aceite/grasa caliente no se sobrecaliente (peligro de incendio).
- No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado.
- Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.
- Antes de cualquier uso, por favor tenga en cuenta todos los sistemas de seguridad -excepto los de mantenimiento- que vienen indicados en el manual de instrucciones.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales para el modelo en cuestión. Particularmente, utilice una olla y la tapa del mismo fabricante y asegúrese de que son compatibles.

- Mantenga las películas de embalaje y protección fuera del alcance de los niños, ya que pueden comportar riesgo de asfixia.
- Conserve estas instrucciones.
- En el caso de que ceda la olla a presión a terceros, acompañela siempre del manual de instrucciones.

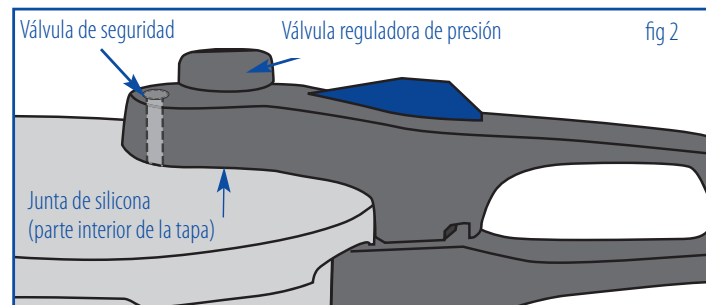
Ilustraciones y piezas suministradas



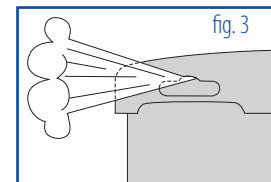
- | | |
|---------------------------------|--|
| ① Asa de la tapa | ⑧ Olla |
| ② Asa de la olla | ⑨ Tapa |
| ③ Asa lateral | ⑩ Fondo encapsulado a presión de bajo consumo energético |
| ④ Junta de goma (interior) | ⑪ Botón de liberación |
| ⑤ Válvula reguladora de presión | ⑫ Junta de silicona (parte interior de la tapa) |
| ⑥ Válvula de seguridad | ⑬ Tensor (no mostrado en la figura) |
| ⑦ Válvula de escape de vapor | ⑭ Inserto de vapor y base (no mostrados en la figura) |

Seguridad

El sistema de la olla a presión otorga un alto grado de seguridad. Por eso es importante cerrar correctamente la tapa, simplemente para que funcione el sistema. La olla tiene un regulador de dos etapas para que usted pueda regular la presión a su elección, así como una válvula de seguridad incorporada en el asa de la tapa (véase Figura 2). A TENER EN CUENTA: Llene la olla únicamente hasta la altura de llenado máxima (véase la marca en el interior).



En caso de un aumento excesivo de la presión, la junta de goma se expulsa a través de una abertura en el borde de la tapa (Fig. 1, ⑦) y la presión puede escapar (véase la Figura 3).



Disponibles como piezas de repuesto:

- | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| ① (Art. n.º: 99292) | ⑤ (Art. n.º: 99381) | ⑭ (Art. n.º: 99762) |
| ② (Art. n.º: 99291) | ⑥ (Art. n.º: 99674) | |
| ③ (Art. n.º: 99293) | ⑨ (Art. n.º: 99294) | |
| ④ (Art. n.º: 99699) | ⑫ (Art. n.º: 99385) | |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso, la olla a presión debe lavarse en profundidad, enjuagarse y secarse de inmediato. Compruebe si en la base de la pieza de batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, etiquetas adhesivas o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Para una mejor apertura y cierre de latapa, se recomienda engrasar la junta de goma con un poco de aceite de cocina. Si desea que en la olla se produzca la presión adecuada para acelerar la cocción de los alimentos, debe poner en su interior la menor cantidad de líquido (agua, caldo,...) posible. Cuando vaya a cocinar alimentos que produzcan mucha espuma, llene la olla solo hasta la mitad.

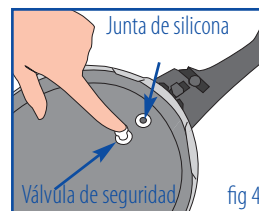
Consejos para cocinar ahorrando energía

Para ahorrar significativamente energía mientras cocina, tenga en cuenta los siguientes consejos:

- Asegúrese de que la base de la olla sea más grande que el del fogón, y no al revés; esta medida puede suponer un ahorro de energía de hasta el 15 %.
- Utilice siempre que sea posible la olla con la tapa para ahorrar hasta un 20 % de energía.
- Utilice el calor residual de las placas eléctricas. Apáguelas aproximadamente 10 minutos antes de que finalice la cocción. Esta medida puede suponer un ahorro de energía de hasta el 10 %.

Diámetro de la zona de cocinado:	Ø 18,0 cm
Diámetro de la pieza de batería de cocina:	Ø 18,0/22,0 cm
Diámetro efectivo/de la placa de inducción:	Ø 14,0/18,0 cm

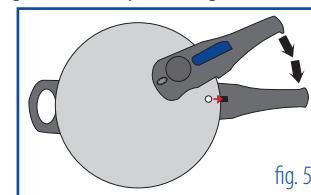
Cerrar la olla



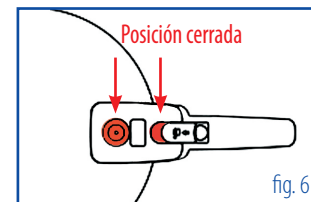
Por favor, compruebe los dispositivos de seguridad antes de cerrar la olla.

La abertura de la válvula reguladora de presión (véase la figura 2) debe de estar limpia y la válvula de seguridad no debe estar obstruida. Puede comprobarlo pulsando el tapón de la válvula de seguridad sobre la parte inferior con el dedo (véase la figura 4).

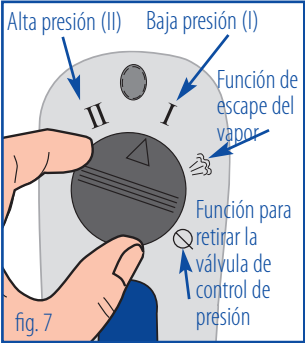
Si el tapón se puede presionar hacia dentro quiere decir que la válvula de seguridad funciona correctamente. Si el tapón no cede y está obstruido, debe aflojarse y limpiarse siguiendo las instrucciones de la página 61. Ponga la tapa sobre la olla de forma que la marca en el mango de la olla (punto negro) esté alineada con la marca (punto plateado) que se encuentra en la tapa (véase la figura 5). A continuación, presione ligeramente la tapa hacia abajo y gírela hasta que los dos mangos se superpongan y oiga cómo se encaja el botón de liberación.



Compruebe si la tapa está correctamente cerrada y si el botón de liberación se encuentra en la posición trasera (véase la figura 6). Cuando la boquilla del botón de liberación ya no pueda verse, la tapa estará correctamente cerrada.



Ahora, la olla de cocción rápida está cerrada de forma ideal. Ajuste la presión deseada en la válvula reguladora de la presión (presionándola hacia abajo). El símbolo del triángulo en la válvula reguladora de la presión deberá apuntar al símbolo correspondiente: Alta presión (II), baja presión (I)



Inserto de vapor y base

El inserto asegura que las verduras, el pescado u otros alimentos sensibles no entren en contacto con el agua, sino que se cocinen con vapor.

- Ponga la cantidad mínima de líquido necesario directamente en el interior de la olla a presión.
- Coloque la base dentro de la olla de tal manera que se apoye sobre el fondo de esta, y a continuación coloque el inserto de vapor sobre la base. La comida no deberá entrar en contacto con el agua.
- Ahora, rellene el inserto de vapor. La olla a presión solo deberá rellenarse como máximo 2/3, para que haya una distancia suficiente con respecto a la tapa y la válvula.

Inicio de la cocción

Le recomendamos que al principio del proceso de cocción ponga la fuente de energía a la mayor potencia, de forma que la olla pueda alcanzar la presión deseada lo antes posible. Por favor, asegúrese de que no ha llenado la olla a presión por encima de la altura de relleno recomendada („máximo“). Los alimentos podrían de otro modo ensuciar la válvula. La presión que hay en el interior de la olla empuja la válvula de seguridad hacia arriba y ésta bloquea el botón de liberación. Así, la olla con presión no se puede abrir.

En el momento en que el vapor empieza a salir por la válvula reguladora de presión esto significa que la olla ha alcanzado el nivel de presión adecuado. Entonces puede bajar la potencia de la fuente de calor, de forma que se mantenga la presión pero no salga demasiado vapor (solo oír un ligero silbido). A partir de este momento puede empezar a contar el tiempo de cocción.

Abrir la olla

En primer lugar interrumpa el suministro de energía y reduzca la presión.

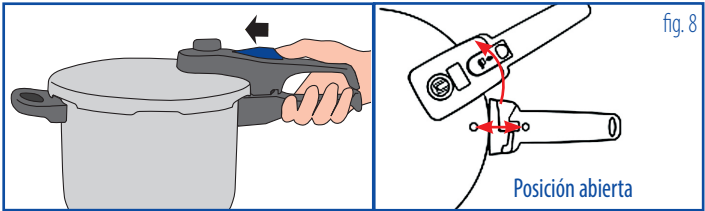
Atención

No abra la olla hasta que la válvula de seguridad no haya descendido. Todavía se encuentra presión en la olla. Si el indicador de presión aún no ha descendido (lo que significa que aún hay presión en la olla) no se puede abrir la olla. Para evitar lesiones es recomendable llevar guantes a la hora de abrir la olla. Con comidas espesas como p. ej. gachas, sopas densas, etc. debe agitarse un poco la olla antes de abrirla para eliminar las posibles burbujas de aire. **¡NUNCA ABRA LA TAPA UTILIZANDO LA FUERZA!**

Existen tres métodos para abrir la tapa::

(1) Apertura con enfriado lento::

Interrumpa el suministro de energía. Deje enfriar al aire la olla normalmente hasta que la válvula de seguridad descienda. Entonces puede abrir la tapa empujando el botón de liberación hacia adelante y girando el mango de la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que las dos marcas 0 coincidan (véase la figura 8).



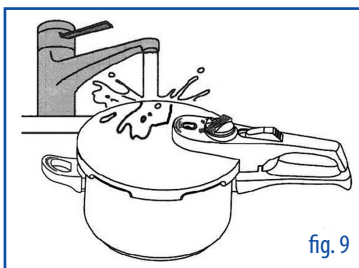


fig. 9

(2) Apertura con enfriado rápido: Coloque la olla de vapor a presión debajo del grifo y deje correr el agua fría por encima hasta que la válvula de seguridad descienda (véase im. 8). Entonces se podrá abrir la tapa tal y como se ha descrito anteriormente (véase la figura 8).

Nota: No lave la olla con demasiada

fuerza, para evitar que entre agua en ella a través de la válvula de seguridad o la válvula de regulación de la presión.

(3) Expulsión del vapor

Para ello, gire el símbolo del triángulo lentamente en la válvula de regulación de la presión hasta la posición  - (fig. 7) y espere hasta que no salga más vapor. **ATENCIÓN:** El vapor saliente está muy caliente, por lo que debe evitarse poner la mano sobre la válvula y esperar a que no salga más vapor de la misma. La tapa sólo se podrá abrir cuando la válvula de seguridad haya bajado completamente. Esta variante no es adecuada para comidas espesas o espumosas (como sopas, potajes, legumbres y pastas).

Limpiar la válvula de seguridad

Para limpiar la válvula de seguridad hay que, primero, sacar el tornillo que la fija (véase la figura 10). Entonces se puede sacar la válvula de seguridad y limpiarse en profundidad.

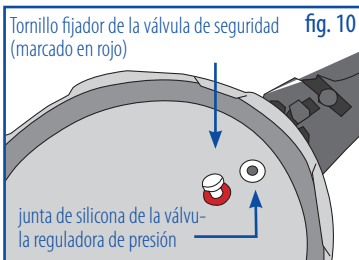


fig. 10

¡LA VÁLVULA DE SEGURIDAD NO DEBE DESMONTARSE!

Retirada y limpieza de la válvula reguladora de presión

Para limpiar el anillo de junta de silicona, retire la válvula de control de la presión. Asegure también que el símbolo del triángulo de la válvula reguladora de presión esté sobre el símbolo Ø (véase la figura 7, página 60). La válvula puede retirarse empujándola hacia arriba.

Cuidado y mantenimiento

Lave su olla a presión después de cada uso (opcionales: inserto y base) con agua caliente y detergente no abrasivo. La tapa y la junta de goma no se pueden meter al lavavajillas. Contra la suciedad pegada o persistente, deje en remojo durante un tiempo el utensilio. No utilice bajo ningún concepto para la limpieza ningún objeto duro o puntiagudo, ni tan siquiera con la suciedad más persistente. Retire los residuos de cal con vinagre. La junta de goma no se puede lavar con detergente.

Almacenamiento

Después de lavarlas, seque bien la olla y la tapa y guárdelas con la tapa hacia abajo. La olla no debe guardarse con la tapa cerrada, ¡de lo contrario se provoca un deterioro prematuro de la goma!

Indicaciones generales

Las empuñaduras atornilladas pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Pueden presentarse sonidos de vibración en cocinas con fogones de inducción. Estos tienen causas técnicas y no son signo de una avería de la batería de cocina. Calentar como máximo a nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las baterías de cocina sin alimentos para cocer y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C.

Número de modelo	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
Diámetro	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
Capacidad nom.	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Capacidad de llenado máx.	1,8 L	2,1 L	2,0 L	2,7 L	4,0 L	4,7 L
Presión de trabajo	I 60Kpa		II 100Kpa			

Aviso sanitario

Por favor, tenga en cuenta de que el uso de ollas de acero inoxidable puede causar reacciones alérgicas en personas que sufran alergia al níquel.

ADVERTENCIA

Las reparaciones de la olla de vapor a presión sólo pueden ser realizadas por especialistas autorizados.

¿Qué hacer

... si el vapor se sale entre la tapa y la olla?

Eso significa que o la junta de goma está defectuosa o que la olla no está bien cerrada. Cambie la junta de goma defectuosa. Cierre correctamente la olla (véase cap. „Cerrar la olla“). Si la junta de goma simplemente está sucia, hay que limpiar el anillo.

... si no sale vapor por la válvula reguladora de la presión?

Eso significa que la olla no está sellada correctamente y hay que volver a comprobarla. Compruebe también si hay suficiente líquido en la olla. Posiblemente hay demasiada poca presión en la olla. Regule el suministro de energía con cuidado/ como corresponda. Si la junta de goma está sucia o defectuosa, hay que limpiarla o sustituirla. Una vez al año hay que cambiar el anillo de goma.

... si sale demasiado vapor a través de la válvula de presión?

Esto probablemente significa que la fuente de calor está demasiado caliente y que hay que bajarle un poco la fuerza. También puede significar que la válvula reguladora de vapor esté obstruida.

Tabla de tiempos de cocción

Los siguientes tiempos de cocción que se especifican son aproximados, puesto que éstos verdaderamente dependen de la calidad y el estado de los alimentos. Después de un breve período de tiempo habrá adquirido la experiencia suficiente y sabrá perfectamente cuánto tiempo hay que dejar cocer el plato elegido. No es necesario descongelar previamente las verduras o el pescado congelados, basta con alargar un poco el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción corresponden a un peso medio de contenido de la olla a presión de 500 g aprox. a lo que se suma la cantidad de agua correspondiente, en el caso de las sopas hasta la altura máxima de relleno recomendada.

Menestras

	alta presión	baja presión	tiempos de cocción en minutos
Sopa de alubias	•		20
Sopa de guisantes o de lentejas (caldosa)	•		12 – 15
Sopa de verduras	•		5-8
Sopa gulasch	•		15 – 20
Sopa de pollo	•		15 – 20
Sopa de patata	•		6 – 8
Caldo de casquería	•		20 – 25
Sopa de arroz	•		8
Sopa de carne de vacuno	•		25 – 45

Verduras

	alta presión	baja presión	tiempos de cocción aproximados en minutos	agua añadida
Alubias	•		8 – 11	350 ml
Coliflor	•		3 – 5	350 ml
Patatas cocidas con piel	•		10	200-300 ml
Patatas cocidas sin piel	•		7	350 ml
Col		•	8 – 10	250 ml
Colinabo		•	4 – 5	300 ml
Pimientos		•	3 – 4	250 ml
Col lombarda	•		8 – 10	250 ml
Chucrut	•		10 – 15	350-450 ml
Apio (tubérculos)	•		10 – 12	350 ml
Espárragos		•	5 – 10	650 ml
Espinacas		•	3	250 ml

Carnes

	alta presión	tiempos de cocción aproximados en minutos	agua añadida
Roulade de carne (vacuno)	•	10 – 12	250 ml
Filetes	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Carne mechada	•	10 – 15	300 ml
Carne picada	•	6 – 10	250 ml
Ternera asada	•	25 – 30	300 ml
Pierna de ternera	•	28 – 32	300 ml
Chuleta de ternera	•	8 – 10	250 ml

Carnes

	alta presión	tiempos de cocción aproxima- dos en minutos	agua añadida
Ternera para guisar	•	15 – 23	250-350 ml
Estofado de ternera	•	15 – 10	(cubra con agua)
Lengua de ternera	•	25 – 30	250-350 ml
Asado de cordero	•	35 – 45	(a su antojo)
Carne de vacuno para guisa	•	35 – 45	350 ml
Carne de vacuno asada	•	10 – 15	250 ml
Filete de carne de vacuno	•	45 – 55	(cubra con agua)
Lengua de vaca	•	15 – 20	(cubra con agua)
Jamón ahumado enrollado	•	14 – 16	(cubra con agua)
Carne de cerdo (curada)	•	17 – 19	(cubra con agua)
Carne de cerdo asada	•	20 – 30	250-300 ml
Chuleta de cerdo	•	10 – 12	(cubra con agua)
Pierna de cerdo	•	30	350 ml
Pollo	•	20 – 30	(cubra con agua)
Conejo asado	•	15 – 20	250-350 ml
Medallones de ciervo	•	5 – 10	250 ml
Perdices	•	12 – 20	250 ml
Corzo, conejo, ciervo o jabalí a la pimienta	•	15 – 18	300-350 ml
Zanca de corzo	•	30	300-350 ml
Filete de corzo	•	5 – 10	250 ml

Información importante

Si necesita sustituir alguna pieza de su olla a presión, por favor, asegúrese de que se trata de una pieza de repuesto original. Para cocinar adecuadamente con la olla a presión debe llenarse entre una cuarto y dos tercios de su capacidad entre líquido e ingredientes. Cuando vaya a cocinar alimentos que produzcan mucha espuma, nunca llene la olla a más de la mitad. Asegúrese de que nunca se evapora todo el líquido, ya que entonces se podrían producir daños. Eliminación: Depositar la olla a presión en el contenedor de basura no reciclable. Contribuya a la conservación del medio ambiente. Se encuentra a su disposición un sistema público de reciclaje para embalajes y electrodomésticos usados. Puede recibir más información sobre direcciones y horarios de apertura en su ayuntamiento o en la central de atención al consumidor.

Garantía

La olla a presión está fabricada con acero inoxidable 18/10 de alta calidad y con el uso y cuidado adecuados, puede durar casi toda una vida. Garantizamos que la olla a presión está libre de cualquier tipo de defecto de material o de fabricación. Los materiales que se han utilizado para la producción de la misma responden a los más altos estándares de calidad. Si a pesar de nuestro cuidadoso control, en el período de cuatro años tras la compra es necesario realizar cualquier tipo de reparación debido a un defecto de material o de fabricación, ésta se realizará de forma totalmente gratuita. En el caso de uso de la garantía y para realizar pedidos de piezas de repuesto diríjase a la dirección adjunta al dorso.

Por la presente declaramos que las ollas a presión se han fabricado conforme a la vigente directiva de la CE (directiva sobre equipos a presión) **97/23/CE** y toda la serie se realizará bajo los mismos patrones. Asimismo, todos los artículos cumplen con la norma DIN EN 12778:2005-09 para obtener el sello de la CE.

Declaración de conformidad

conforme a la Directiva 2014/68/UE
para un dispositivo a presión

El fabricante

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co., KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
ALEMANIA

declara por la presente que la olla de cocción de alta presión

Descripción:	Olla a presión
Año de fabricación:	2024
N.º de modelo, de serie y de identificación:	ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5
Designación de cámaras:	2
Presión máx. permitida PS:	3,0 bar
máx./mín. permitido temperatura TS:	- °C
Contenido V / Diámetro DN:	2,7 L, 3,2 L, 3,0 L, 4,0 L, 6,0 L, 7,0 L, 7,5 L
Presión de prueba PT:	5,0 bar
Fecha de la prueba de presión:	2020-04-10 (examen de diseño tipo), 2024-06-01 (autoprueba)
Medio de prueba de presión:	Agua
Grupo de fluidos:	2
Conjunto de olla a presión	• Recipiente (Olla y tapa), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1) • Válvula de seguridad (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05, AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08)

cumple con los requisitos de la Directiva de equipos a presión 2014/68/UE.

Procedimientos de evaluación de la conformidad aplicados: Módulo A, Examen de tipo de diseño equivalente al Módulo B

Normas aplicadas y especificaciones técnicas:	EN12778:2002+AC:2003+A1:2005
Otras directivas CE aplicadas:	-
Organismos notificados involucrados:	0036 (Organismo notificado que solo participa en el examen del diseño tipo)

Certificados que se incluyen

Certificado de examen de diseño CE n.º:	Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018
---	---------------------------------

Spabrücken, 2024-06-01
Location, Date

Firma

TÜV SÜD – PED Professional

Índice

Página	Conteúdo
71	Introdução
71-73	Uso previsto e precauções importantes
73	Figuras e âmbito da entrega
74	Segurança
75	Manual de instruções
75	Indicações sobre a poupança de energia durante a cozedura
76-77	Fechar a panela
77-78	Acessório para vapor e base (opcional) / Início do processo de cozedura
78-79	Abrir a panela / Atenção
79	Limpeza da válvula de segurança
80	Remover e limpar a válvula de regulação da pressão
80-81	Conservação e manutenção / Armazenamento / Informações gerais
81-82	Recomendação de saúde / AVISOS / O que fazer se...
82-84	Tabelas de tempo de cozedura
85	Nota importante / Garantia
86	Declaração de conformidade

Introdução

Parabéns pela compra da sua nova panela de pressão. Com esta panela de pressão, poderá preparar os seus alimentos da melhor forma possível, utilizando ambas as técnicas de fundo térmico e sistema de tampa, otimizadas. Apesar da cozedura rápida, todas as vitaminas, minerais e sabores são preservados.

Uso previsto e precauções importantes

Utilize a panela de pressão apenas para a preparação de alimentos.

Para uso exclusivamente doméstico, a panela destina-se à cozedura rápida de alimentos através do aumento de pressão. A utilização indevida conduz à exclusão da responsabilidade do fabricante.

Tenha em consideração as seguintes precauções:

- Leia todas as instruções.
- Nunca utilize a panela de pressão na proximidade de crianças.
- Não coloque a panela de pressão dentro de um forno quente.
- Mova a panela de pressão com muito cuidado, quando a mesma estiver sob pressão. Não toque nas superfícies quentes, use as pegas e os botões. Se necessário, use uma proteção para as mãos.
- Utilize a panela de pressão apenas para os fins para os quais foi concebida.
- Nesta panela os alimentos são preparados sob pressão. O uso incorreto da panela de pressão pode causar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada, antes de a colocar em cima do fogão. Pode encontrar informações sobre o assunto no manual de instruções.
- Nunca abra a panela de pressão à força. Antes de abrir, verifique se a pressão interna foi completamente libertada. Pode encontrar informações sobre o assunto neste manual de instruções.
- Nunca aqueça a panela de pressão sem antes ter colocado água na panela de

pressão. Sem água, o aparelho ficará severamente danificado.

- As asas/pegas que não são de plástico podem aquecer, use sempre pegas para tachos ou algo idêntico.
- Nunca encha a panela de pressão mais de 2/3 acima da sua capacidade nominal. Se estiver a preparar alimentos, tais como arroz ou leguminosas, que aumentam de volume durante o processo de cozedura, encha a panela de pressão no máximo até metade da sua capacidade nominal.
- Utilize apenas fontes de calor autorizadas no manual de instruções (elétricas, a gás, vitrocerâmica, indução):



- Se tiver cozinhado carne com pele (por exemplo, língua de boi), que pode inchar sob pressão, não perfure a carne, enquanto a pele ainda estiver inchada. Poderia sofrer queimaduras.
- Ao preparar alimentos moles, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa, para evitar que os alimentos espirrem.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que as válvulas não estão entupidas. Pode encontrar informações sobre o assunto no manual de instruções.
- O produto não é adequado para fritar.
- Tome cuidado para que o óleo / graxa quente não superaqueça (perigo de incêndio).
- Não despeje água em óleo / graxa quente nem remova a graxa em chamas com água; em vez disso, use uma manta anti-incêndio ou um extintor de incêndio adequado.
- Lembre-se de que os utensílios de cozinha não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.
- Não efetue quaisquer alterações aos sistemas de segurança, que não sejam a manutenção referida no manual de instruções.

- Use apenas peças de substituição originais para o modelo em questão. Use, sobretudo, a cuba e a tampa do mesmo fabricante e certifique-se de que ambas são compatíveis.
- Mantenha as embalagens e as películas de proteção afastados de crianças, dado que existe perigo de asfixia.
- Guarde estas instruções para referência futura.
- Quando entregar a panela de pressão a terceiros, forneça sempre as instruções.

Figuras e âmbito da entrega

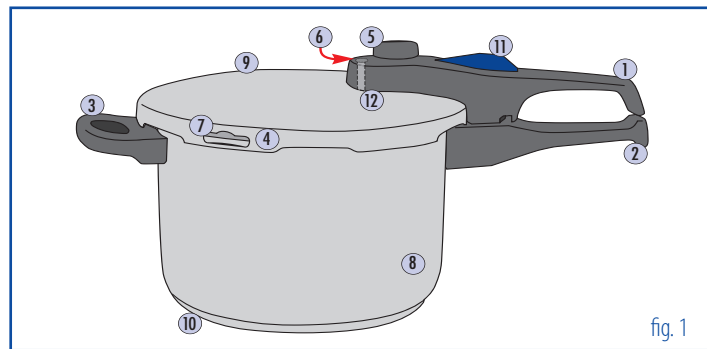
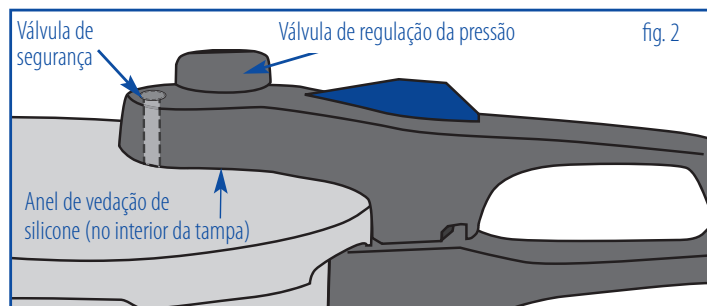


fig. 1

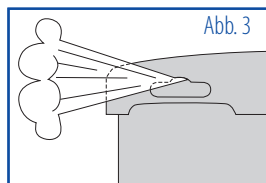
- | | |
|-----------------------------------|---|
| ① Pega comprida da tampa | ⑨ Tampa |
| ② Pega comprida da panela | ⑩ Fundo térmico |
| ③ Asa exterior | ⑪ Botão de desbloqueio |
| ④ Junta de vedação (interior) | ⑫ Junta de silicone (interior da tampa) |
| ⑤ Válvula de regulação da pressão | ⑬ Chave inglesa (sem fig.) |
| ⑥ Válvula de segurança | ⑭ Tampa de vidro (opcional) (sem fig.) |
| ⑦ Abertura de segurança | |
| ⑧ Panela (cuba) | |

Segurança

O sistema da panela de pressão oferece um elevado grau de segurança. Certifique-se de que a tampa se fecha corretamente, apenas assim o sistema irá funcionar. A panela possui um regulador de pressão de dois níveis, que regula a pressão por si selecionada, além de uma válvula de segurança embutida na pega comprida da tampa (consulte a fig. 2). Nota: encha a panela apenas até ao nível máximo de enchimento (consulte a marcação interna).



Se a pressão aumentar excessivamente a junta de vedação é empurrada através de um recesso na borda da tampa (fig. 1: ⑦) por onde a pressão pode escapar (consulte a fig. 3).



Disponíveis como peças de substituição:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ① (Art. n.º: 99292) | ⑥ (Art. n.º: 99674) |
| ② (Art. n.º: 99291) | ⑨ (Art. n.º: 99294) |
| ③ (Art. n.º: 99293) | ⑫ (Art. n.º: 99385) |
| ④ (Art. n.º: 99699) | ⑭ (Art. n.º: 99762) |
| ⑤ (Art. n.º: 99381) | |

Manual de instruções

Antes da sua primeira utilização, a panela de pressão deve ser bem lavada com água quente, enxaguada e seca imediatamente. Verifique a parte inferior da panela e a placa, relativamente a resíduos de sujidade, autocolantes ou irregularidades. Poderiam ocorrer danos ao empurrar a panela para frente e para trás. Para uma melhor abertura e fecho da tampa, recomenda-se a lubrificação da junta de vedação com um pouco de óleo de cozinha. Se for gerada a pressão necessária para acelerar a cozedura dos alimentos na panela de pressão, esta deverá conter uma quantidade mínima de líquido (água, caldo, etc.). Ao preparar alimentos propícios à formação de muita espuma, a panela só pode ser cheia até metade da sua capacidade.

Indicações sobre a poupança de energia durante a cozedura

Para poupar durante a cozedura, devem ser seguidas as seguintes dicas:

- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da panela é maior que a placa, e não o contrário; isso pode poupar até 15% de energia.
- Se possível, utilize sempre panelas com tampa, o que pode poupar até 20% de energia.
- Utilize o calor residual das placas elétricas. Desligue aprox. 10 minutos antes do final da cozedura. Tal pode poupar até 10% da energia.

Diâmetro da zona de cozedura:	Ø 18,0 cm
Diâmetro das panelas:	Ø 18,0/22,0 cm
Indução/efic. Diâmetro:	Ø 14,0 /18,0 cm

Fechar a panela

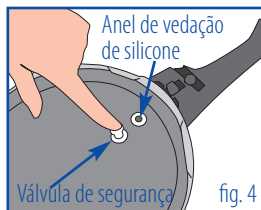
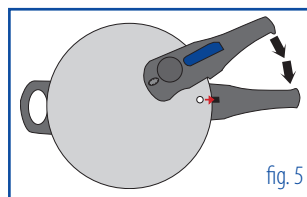


fig. 4

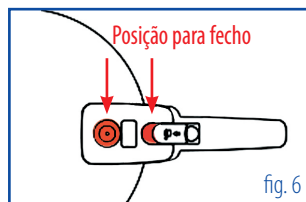
Verifique os dispositivos de segurança antes de fechar a panela.

A abertura da válvula de regulação da pressão (consulte a fig. 2) deve estar limpa. A válvula de segurança não pode estar obstruída. Verifique-a pressionando o bujão da válvula de segurança com o dedo, na parte inferior da tampa (fig. 4).

Se o bujão permitir ser pressionado para dentro, então a válvula de segurança está a funcionar corretamente. Se o bujão não ceder e estiver preso, terá de ser solto e limpo, conforme descrito na página 79. Coloque a tampa em cima da panela, para que a marcação na pega comprida da panela (ponto preto) fique alinhada na tampa com a marcação (ponto prateado)(consulte a fig. 5). Em seguida, pressione a tampa levemente para baixo e rode-a até que ambas as pegas compridas fiquem sobrepostas, para que o botão de desbloqueio encaixe de forma audível.



Verifique se a tampa está corretamente travada e se o botão de desbloqueio se encontra na posição traseira (consulte a fig. 6). Se a saliência do botão de desbloqueio já não for visível, a tampa está corretamente bloqueada. Assim, a panela de pressão está corretamente fechada.



Ajuste a pressão desejada na válvula de regulação da pressão (pressione a válvula de regulação da pressão para baixo para ajustar). O símbolo triangular na válvula de regulação da pressão deve apontar para o símbolo correspondente: alta pressão (II), baixa pressão (I) (consulte a fig.7)

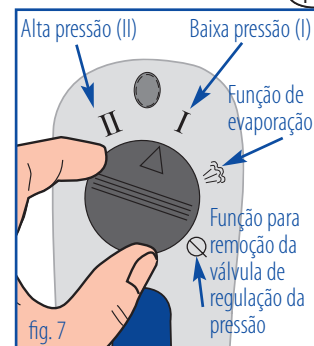


fig. 7

Acessório para vapor e base (opcional)

O acessório garante que os legumes, peixe ou outros alimentos sensíveis não entram em contacto com a água, mas que cozinham a vapor.

- Introduza a quantidade mínima de líquidos necessária diretamente no fundo da panela.
- Coloque a base no fundo da panela e o acessório para vapor na base. Os alimentos não devem entrar em contacto com a água.
- Agora, encha o acessório para vapor. A panela só pode ser cheia até 2/3 para que haja uma distância suficiente relativamente à tampa e à válvula.

Início do processo de cozedura

Recomendamos que coloque a fonte de calor no máximo, antes do início do processo de cozedura, para que a pressão desejada na panela seja atingida o mais rápido possível. Certifique-se de que não enche a panela de pressão acima do nível de enchimento especificado no interior („máximo“). Caso contrário, os alimentos poderiam sujar a válvula durante a cozedura. A válvula de segurança é pressionada para cima devido à pressão criada na panela e bloqueia o botão de desbloqueio. A panela pressurizada não pode ser aberta. Assim que o vapor sair da válvula de regulação da pressão, isso significa que existe pressão suficiente na panela de pressão. Agora pode reduzir a potência da fonte de ca-

lor, para que a pressão seja mantida, mas não saia demasiado vapor (Deve-se ouvir apenas um leve assobio). A partir deste momento, é medido o tempo de cozedura.

Abrir a panela

Desligue primeiro a alimentação elétrica e reduza a pressão.

ATENÇÃO:

Não abra a panela até a válvula de segurança descer. A panela ainda está sob pressão. Use luvas para abrir a panela, para evitar ferimentos. Com alimentos moles, tais como papas de arroz, sopas espessas etc., a panela deve ser levemente agitada antes da sua abertura, para remover as bolhas de ar.

NUNCA ABRA A TAMPA À FORÇA!

Existem três métodos para abrir a tampa:

(1) Arrefecimento lento:

Desligue a alimentação elétrica. Deixe a panela arrefecer, normalmente, ao ar até a válvula de segurança descer. Em seguida, pode abrir a tampa ao empurrar o botão de desbloqueio para a frente e rodar a pega comprida da tampa no sentido contrário dos ponteiros do relógio, até ambas as marcações O fiquem alinhadas (consulte a fig. 8).

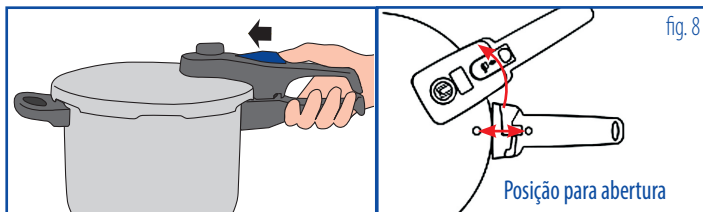


fig. 8

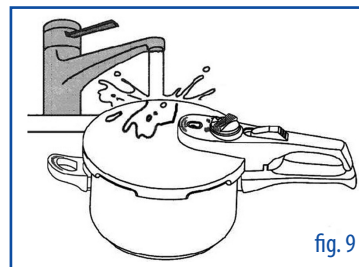


fig. 9

(2) Arrefecimento rápido:

Coloque a panela de pressão por baixo da torneira e deixe correr lentamente com água fria sobre a panela, até a válvula de segurança descer (consulte a fig. 9). Em seguida, abra a tampa, conforme descrito (consulte a fig. 8).

Nota: não deixe correr demasiada água sobre a panela, para evitar que a água entre na panela através da válvula de segurança e/ou da válvula de regulação da pressão.

(3) Despressurizar:

Para tal, rode o símbolo triangular na válvula de regulação da pressão, lentamente, para a posição  (fig.7) e aguarde até que deixe de sair vapor.

ATENÇÃO: o vapor que sai está muito quente. Não coloque as mãos por cima da válvula e aguarde até que deixe de sair vapor. A tampa apenas permite ser aberta, depois da válvula de segurança descer. Esta alternativa não é adequada para pratos espumosos ou moles (tais como sopas, ensopados, leguminosas e massas).

Limpeza da válvula de segurança

Para limpar a válvula de segurança, o parafuso da base deve ser desapertado (consulte a fig. 10). Em seguida, a válvula de segurança pode ser removida e limpa cuidadosamente. Para tal, use a chave inglesa fornecida.

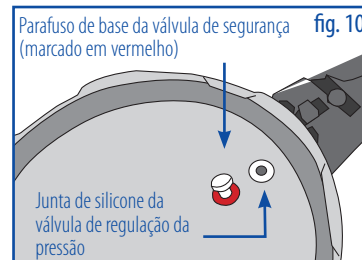


fig. 10

A VÁLVULA DE SEGURANÇA NÃO PODE SER DESMONTADA!

Remover e limpar a válvula de regulação da pressão

Para limpar a junta de silicone, remova a válvula de regulação da pressão. Para tal, coloque o símbolo triangular da válvula de regulação da pressão no símbolo Ø (consulte a fig. 7, página 77). A válvula pode ser removida para cima.

Conservação e manutenção

Lave a sua panela de pressão (opcionalmente: cesto e suporte) após cada utilização com água quente e um detergente não abrasivo. A tampa e a junta de vedação não devem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Em caso de sujidade maior e mais resistente, é aconselhável deixar em demolha durante algum tempo. Remova resíduos de calcário com vinagre. A junta de vedação não pode ser lavada com detergente.

Armazenamento

Após a lavagem, a panela e a tampa devem ser bem secas e guardadas com a tampa virada ao contrário. A panela não deve ser guardada com a tampa fechada, pois tal iria causar o envelhecimento prematuro da borracha!

Informações gerais

Os acessórios parafusados podem soltar-se com o tempo, mas podem ser facilmente apertados com uma chave inglesa comum. Podem ocorrer zumbidos durante o processo de cozedura em fogões de indução. Tal deve-se a razões técnicas e não indicam que os tachos e panelas estejam danificados. O diâmetro inferior da panela e o tamanho da placa devem coincidir, caso contrário, existe a possibilidade, especialmente com um diâmetro inferior, da placa (campo magnético) não responder ao fundo da panela. Pré-aqueça as panelas, no máximo, a uma temperatura média. Especialmente em placas de indução, os tachos e panelas sem alimentos para cozer ou assar podem atingir, rapidamente, temperaturas de até 500°C.

Número de modelo	ASC18-2.7	ASC18-3.2	ASC22-3	ASC22-4	ASC22-6	ASC22-7
Diâmetro	Ø 18 cm	Ø 18 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm	Ø 22 cm
Capacidade nominal	2,7 L	3,2 L	3,0 L	4,0 L	6 L	7 L
Capacidade máx.	1,8 L	2,1 L	2,0 L	2,7 L	4,0 L	4,7 L
Pressão de funcionamento	I 60Kpa		II 100Kpa			

Recomendação de saúde

Tenha em atenção, que pessoas com alergia ao níquel podem apresentar reações alérgicas quando utilizam panelas em aço inoxidável.

AVISOS

A panela de pressão só pode ser reparada por um técnico autorizado.

O que fazer se...

... O vapor escapa entre a tampa e a panela?

A junta de vedação está com defeito ou a panela não está corretamente fechada. Substitua a junta de vedação com defeito. Feche a panela corretamente (consulte o cap. "Fechar a panela"). Se a junta de vedação estiver suja, deve ser limpa.

... não sai nenhum vapor da válvula de regulação da pressão?

Então a panela não está devidamente vedada e deve ser verificada. Deve também certificar-se, se existe líquido suficiente na panela. Possivelmente, há pouca pressão na panela. Ajuste a alimentação elétrica, cuidadosamente/em conformidade. Se a junta de vedação estiver suja ou com defeito, deverá ser limpa ou substituída. A junta de vedação deve ser substituída, uma vez por ano.

... se sair muito vapor da válvula de pressão?

Possivelmente a fonte de calor está demasiado alta e tem de ser reduzida. Também é possível que a válvula de regulação da pressão esteja suja.

Tabelas de tempo de cozedura

Os tempos abaixo indicados são apenas aproximados, dado que dependem da qualidade e condição dos alimentos. Após um curto período de utilização, terá experiência suficiente e saberá exatamente quanto tempo demora a cozinhar o respetivo prato. Legumes ou peixe congelados não necessitam de ser previamente descongelados. Basta prolongar um pouco o tempo de cozedura. Os tempos de cozedura referem-se a um peso médio de enchimento da panela de pressão, de aproximadamente 500 g, mais a quantidade especificada de água, no caso de sopas até ao nível máximo de enchimento permitido.

Sopas

	alta pressão	baixa pressão	Tempo de cozedura aprox. em minutos
Sopa de feijão	•		20
Sopa de ervilhas, lentilhas (demolhadas)	•		12 – 15
Sopa de legumes	•		5–8
Sopa de guisado (carne)	•		15 – 20
Canja	•		15 – 20
Sopa de batata	•		6 – 8
Caldo de osso buco	•		20 – 25
Sopa de arroz	•		8
Sopa de carne de vaca	•		25 – 45

Legumes

	alta pressão	baixa pressão	Tempo de cozedura aprox. em minutos	Adição de água
Feijões	•		8 – 11	350 ml
Couve-flor	•		3 – 5	350 ml
Batatas com casca	•		10	200–300 ml
Batatas cozidas	•		7	350 ml
Couve		•	8 – 10	250 ml
Couve-rábano		•	4 – 5	300 ml
Pimentos		•	3 – 4	250 ml
Repolho roxo	•		8 – 10	250 ml
Chucrute	•		10 – 15	350–450 ml
Aipo (tubérculos)	•		10 – 12	350 ml
Espargos		•	5 – 10	650 ml
Espinafres		•	3	250 ml

Carne

	alta pressão	Tempo de cozedura aprox. em minutos	Adição de água
Rolo de carne (vaca)	•	10 – 12	250 ml
Tiras de carne	•	5 – 8	250 ml
Jardineira	•	15 – 25	250 ml
Rolo de carne picada	•	10 – 15	300 ml
Carne picada	•	6 – 10	250 ml
Vitela assada	•	25 – 30	300 ml
Pernil de vitela	•	28 – 32	300 ml
Costeleta de vitela	•	8 – 10	250 ml

Carne

	alta pressão	Tempo de cozedura aprox. em minutos	Adição de água
Vitela guisada	•	15 – 23	250-350 ml
Língua de vitela	•	15 – 10	cubra com água
Borrego assado	•	25 – 30	250-350 ml
Vitela para cozer	•	35 – 45	a gosto
Vitela assada	•	35 – 45	350 ml
Escalopes de vitela	•	10 – 15	250 ml
Língua de vaca	•	45 – 55	cubra com água
Presunto fumado	•	15 – 20	cubra com água
Carne de porco (salgada)	•	14 – 16	cubra com água
Carne de porco (fumada)	•	17 – 19	cubra com água
Porco assado	•	20 – 30	250-300 ml
Costeleta de porco	•	10 – 12	cubra com água
Pernil de porco	•	30	350 ml
Galinha	•	20 – 30	cubra com água
Coelho assado	•	15 – 20	250-350 ml
Medalhões de veado	•	5 – 10	250 ml
Perdizes	•	12 – 20	250 ml
Veado, coelho, cervo, porco preto estufado	•	15 – 18	300-350 ml
Perna de veado	•	30	300-350 ml
Schnitzel de veado	•	5 – 10	250 ml

Nota importante

Se qualquer parte da sua panela de pressão precisar de ser substituída, certifique-se de que usa uma peça de substituição original. Para uma cozedura bem-sucedida, a panela de pressão deve ser cheia com líquido, incluindo ingredientes, no mínimo de um quarto a no máximo três quartos da sua capacidade. Ao preparar alimentos altamente espumosos, a panela nunca deve estar mais do que meio cheia. Certifique-se de que nunca evapore todo o líquido, pois isso poderia causar danos. Eliminação: elimine a panela de pressão juntamente com o lixo doméstico. Contribua para a proteção ambiental. Existe um sistema público de retoma para a eliminação de materiais de embalagem e equipamentos antigos. Para obter mais informações sobre endereços e horários de funcionamento, entre em contato com a autarquia local ou com as entidades de apoio ao consumidor.

Garantia

A panela de pressão é feita em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e, se for cuidada e utilizada corretamente, durará quase toda a vida. Garantimos que a panela de pressão não tem defeitos de material e construção. Os materiais utilizados na produção cumprem as mais elevadas exigências de qualidade. Se, apesar do nosso controlo cuidadoso, for necessária uma reparação no prazo de quatro anos após a compra que possa ser atribuída a um defeito de fabrico ou material, esta será realizada gratuitamente. Em caso de reclamação de garantia ou para encomendar peças de reposição, entre em contacto com o endereço ao lado.

Pela presente, declaramos que as panelas de pressão mencionadas estão em conformidade com a diretiva da CE aplicável (diretiva „equipamentos sob pressão“) 2014/68/EU e que a gama é fabricada de acordo com a mesma. Além disso, os artigos estão em conformidade com a norma DIN EN 12778:2005-09, que é necessária para a atribuição da marcação CE.

Declaração de conformidade

de acordo com a diretiva 2014/68/EU
para um equipamento sob pressão

O fabricante

ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co. KG
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
ALEMANHA

declara que a panela de pressão

Descrição:

Ano de fabrico:

N.º de modelo, de série e de identificação:

Designação da câmara:

Pressão máx. permitida PS:

allowable max./min. temperature TS:

Volume V/diâmetro DN:

Pressão de ensaio PT:

Data do ensaio de pressão:

Meio do ensaio de pressão:

Fluid- fluid group

Panela de Pressão

2024

ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3,
ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5

2

3.0 bar

- °C

2.7 L, 3.2 L, 3.0 L, 4.0 L, 6.0 L, 7.0 L, 7.5 L

5.0 bar

2020-04-10 (exame de tipo de projeto),
01/06/2024 (autoteste)

Água

2

Conjunto de panela de pressão

• Recipiente (pote e tampa), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1)

• Válvula de segurança, (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05 , AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08))

cumpre os requisitos da diretiva sobre equipamentos de pressão 2014/68/UE

Procedimentos de avaliação de conformidade aplicados: Módulo A, Exame de Tipo de Projeto equivalente ao Módulo B

Normas e especificações técnicas aplicadas:

Outras Diretivas CE aplicadas:

Organismos notificados envolvidos:

EN12778:2002+AC:2003+A1:2005

-

0036 (Organismo notificado envolvido apenas no exame de projeto-tipo)

Certificados que estão incluídos

Certificado de exame de projeto CE nº: Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018

Spabrücken, 2024-06-01
Local, data

Assinatura



TÜV SÜD – PED Professional

Indice

Pagina	Contenuto
88	Introduzione
88-90	Usso previsto e precauzioni importanti / Illustrazioni e specifiche della fornitura
91	Sicurezza
92	Istruzioni per l'uso / Consigli per la cottura a risparmio energetico
93-94	Chiusura della pentola
94-95	Inserito per il vapore e supporto (opzionale) / Inizio della cottura
95-96	Aprire la pentola / Attenzione
96	Pulizia della valvola di sicurezza
97	Rimuovere e pulire la valvola di controllo della pressione
97-98	Manutenzione e cura / Conservazione / Informazioni generali
98-99	Avvertenze sulla salute / Avvertenze / Che cosa fare...
99-101	Tabelle dei tempi di cottura
102	Informazioni importanti / Garanzia
103	Dichiarazione di conformità

Introduzione

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

Uso previsto e precauzioni importanti

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

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

Attenersi alle seguenti precauzioni:

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

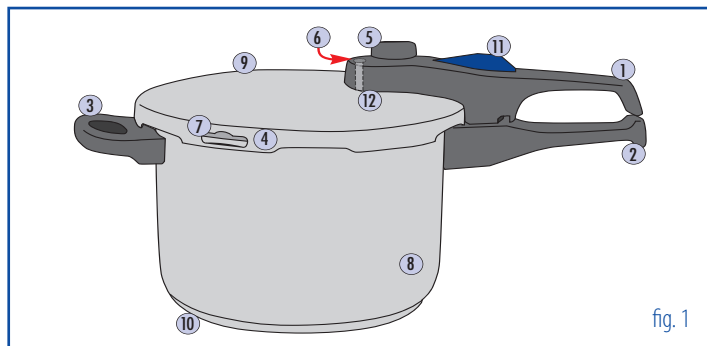
- Non riscaldare la pentola a pressione senza acqua all'interno per non rischiare un grave danneggiamento della stessa.
- Le impugnature/i manici non in plastica possono diventare bollenti: utilizzare sempre una presina o un oggetto analogo.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre 2/3 del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



- Per non rischiare ustioni, in caso di cottura di carne con pelle (per esempio, lingua di vitello) che può gonfiarsi con la pressione, evitare di perforare la carne fino a che la pelle sarà gonfia.
- In caso di preparazione di alimenti brodosi, agitare delicatamente la pentola a pressione per evitare la fuoriuscita degli alimenti all'apertura della stessa.
- Prima di ogni uso, accertarsi che le valvole non siano ostruite. Per informazioni leggere le istruzioni per l'uso.
- Evitare di intervenire sui dispositivi di sicurezza; limitarsi alla manutenzione indicata nelle istruzioni per l'uso.
- Il prodotto non è adatto alla frittura.
- Assicurarsi che l'olio / grasso bollente non si surriscaldi (pericolo di incendio).
- Non versare acqua nel grasso/olio bollente e in caso di fiamme non spegnerle con l'acqua, ma con una coperta antincendio o un estintore adatto.
- Assicurarsi che le pentole con grasso/olio bollente non vengano spostate o trasportate.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali del relativo modello. In particolare, utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso produttore e controllare che siano compatibili.

- Tenere le pellicole di imballaggio e protettive lontano dalla portata dei bambini – rischio di soffocamento.
- Conservare le presenti istruzioni.
- In caso di cessione della pentola a pressione a terzi, consegnare sempre anche le istruzioni per l'uso.

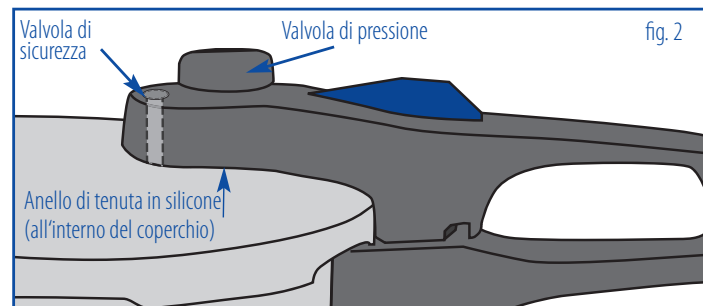
Illustrazioni e specifiche della fornitura



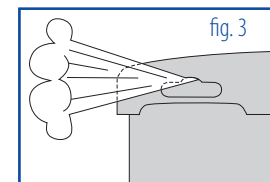
- | | |
|----------------------------------|---|
| ① Pomello del coperchio | ⑧ Pentola |
| ② Manico della pentola | ⑨ Coperchio |
| ③ Controimpugnatura | ⑩ Fondo capsula rialzato a risparmio energetico |
| ④ Guarnizione in gomma (interna) | ⑪ Pulsante di sblocco |
| ⑤ Valvola di pressione | ⑫ Guarnizione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

Sicurezza

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



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



Disponibili come pezzi di ricambio:

- | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| ① (Codice art.: 99292) | ⑤ (Codice art.: 99381) | ⑭ (Codice art.: 99762) |
| ② (Codice art.: 99291) | ⑥ (Codice art.: 99674) | |
| ③ (Codice art.: 99293) | ⑨ (Codice art.: 99294) | |
| ④ (Codice art.: 99699) | ⑫ (Codice art.: 99385) | |

Istruzioni per l'uso

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

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

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

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

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

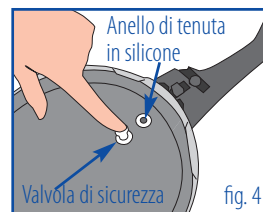
Consigli per la cottura a risparmio energetico

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

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

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

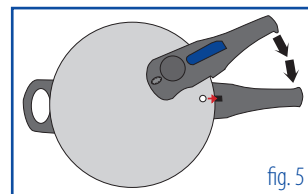
Chiusura della pentola



Prima di chiudere la pentola controllare i dispositivi di sicurezza.

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

La pressione del tappo all'interno indica il corretto funzionamento della valvola di sicurezza. Se il tappo non cede o è bloccato, allentarlo e pulirlo come illustrato a pag. 96. Mettere il coperchio sulla pentola in maniera tale che la marcatura sul manico della pentola (punto nero) sia allineata alla marcatura sul coperchio (punto in argento) (vedasi fig. 5). Infine abbassare leggermente il coperchio fino alla sovrapposizione dei due manici, in modo che il pulsante di rilascio scatti in posizione.



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



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



Inserto per il vapore e supporto

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

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

Inizio della cottura

All'inizio della cottura consigliamo di mettere i fornelli al massimo per raggiungere rapidamente la pressione desiderata nella pentola. Non riempire la pentola a pressione oltre il livello („Massimo“) indicato all'interno della stessa per evitare che l'alimento da cuocere sporchi la valvola durante la cottura. La pressione generata nella pentola solleva la valvola di sicurezza e blocca il pulsante di scatto. Non aprire la pentola sotto pressione. La fuoriuscita del vapore indica che nella pentola a pressione c'è una pressione sufficiente. Adesso è pos-

sibile abbassare la fonte di calore, mantenendo la pressione senza dispersione eccessiva di vapore (si dovrebbe sentire solo un leggero sibilo). Il tempo di cottura si misura a partire da questo momento.

Aprire la pentola

Innanzitutto spegnere il fornello e ridurre la pressione.

ATTENZIONE:

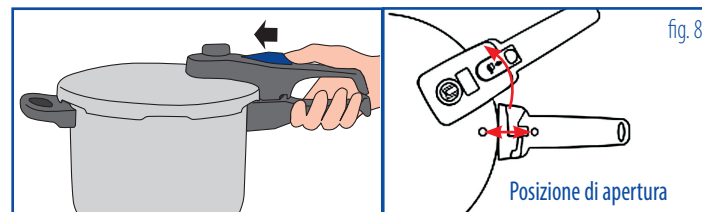
Non aprire la pentola fino a che la valvola di sicurezza non si è abbassata. La pentola è ancora sotto pressione. Indossare un paio di guanti all'apertura della pentola, per evitare ustioni. In caso di alimenti pastosi, quali per esempio risotto, minestrina densa ecc., agitare delicatamente la pentola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

NON APRIRE MAI ENERGICAMENTE IL COPERCHIO!

Ci sono tre modi per aprire il coperchio:

(1) Raffreddamento lento:

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



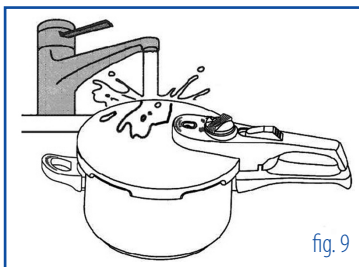


fig. 9

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

(3) Evaporazione:

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

Pulizia della valvola di sicurezza

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

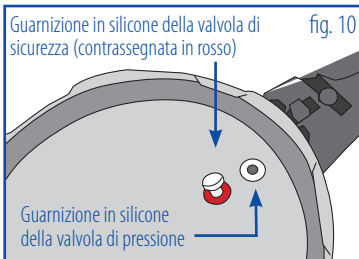


fig. 10

NON SMONTARE LA VALVOLA DI SICUREZZA!

Rimuovere e pulire la valvola di controllo della pressione

Per pulire la guarnizione in silicone, fare riferimento alla valvola di controllo della pressione. Quindi, posizionare il simbolo del triangolo sulla valvola di controllo della pressione sul simbolo Ø (vedasi fig. 7, pag. 94). La valvola può essere rimossa estraendola verso l'alto.

Manutenzione e cura

Dopo ogni uso lavare la pentola a pressione con acqua calda e detersivo non abrasivo (opzionale: inserto e supporto). Non lavare coperchio e guarnizione in gomma in lavastoviglie. Lasciare in ammollo in caso di sporco ostinato. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto. Non lavare la guarnizione in gomma con detersivo.

Conservazione

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

Informazioni generali

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

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

Avvertenze sulla salute

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

AVVERTENZE:

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

Che cosa fare...

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

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

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

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

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

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

Tabella dei tempi di cottura

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

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

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

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

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

Verdure

	alta pressione	bassa pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Fagioli	•		8 – 11	350 ml
Cavolfiore	•		3 – 5	350 ml
Patate lesse	•		10	200-300 ml
Patate bollite	•		7	350 ml
Cavolo		•	8 – 10	250 ml
Cavolo rapa		•	4 – 5	300 ml
Peperoni		•	3 – 4	250 ml
Cavolo rosso	•		8 – 10	250 ml
Crauti	•		10 – 15	350-450 ml
Sedano (tuberi)	•		10 – 12	350 ml
Asparagi		•	5 – 10	650 ml
Spinaci		•	3	250 ml

Carne

	alta pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Rollé di carne (manzo)	•	10 – 12	250 ml
Spezzatino di vitello	•	5 – 8	250 ml
Gulasch	•	15 – 25	250 ml
Polpettone arrosto	•	10 – 15	300 ml
Carne macinata	•	6 – 10	250 ml
Arrosto di vitello	•	25 – 30	300 ml
Ossobuco	•	28 – 32	300 ml
Cotoletta di vitello	•	8 – 10	250 ml

Carne

	alta pressione	tempo approssimativo di cottura in minuti	aggiunta di acqua
Ragù di manzo	•	15 – 23	250-350 ml
Lingua di vitello per bollito	•	15 – 10	coprire con acqua
Arrosto di agnello	•	25 – 30	250-350 ml
Carne di manzo per bollito	•	35 – 45	a piacere
Arrosto di manzo	•	35 – 45	350 ml
Cotoletta di vitello	•	10 – 15	250 ml
Lingua di manzo	•	45 – 55	coprire con acqua
Prosciutto arroccato	•	15 – 20	coprire con acqua
Carne di maiale (salata)	•	14 – 16	coprire con acqua
Carne di maiale (affumicata)	•	17 – 19	coprire con acqua
Arrosto di maiale	•	20 – 30	250-300 ml
Cotoletta di maiale	•	10 – 12	coprire con acqua
Stinco di maiale	•	30	350 ml
Pollo	•	20 – 30	coprire con acqua
Coniglio arrosto	•	15 – 20	250-350 ml
Medaglioni di cervo	•	5 – 10	250 ml
Pernice	•	12 – 20	250 ml
Capriolo, lepre, cervo e cinghiale pepati	•	15 – 18	300-350 ml
Capriolo	•	30	300-350 ml
Cotoletta di capriolo	•	5 – 10	250 ml

Informazioni importanti

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

Garanzia

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

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

Dichiarazione di conformità

ai sensi della Direttiva 2014/68/UE
per un'attrezzatura a pressione

Il produttore

**ELO-Stahlwaren Karl Grünewald
& Sohn GmbH & Co. KG**
Dalberger Straße 20
55595 Spabrücken
GERMANIA

herewith declares, that the pressure equipment

Descrizione:	Pentola a pressione
Anno di produzione:	2024
N. del tipo, di serie, di identificazione:	ASC18-2.7, ASC18-3.2, ASC22-3, ASC22-4, ASC22-6, ASC22-7, ASC22-7.5
Designazione camera:	2
Pressione max. consentita PS:	3.0 bar
allowable max./min. temperature TS:	°C
Volume V / Diametro DN:	2.7 L, 3.2 L, 3.0 L, 4.0 L, 6.0 L, 7.0 L, 7.5 L
Pressione di prova PT:	5.0 bar
Data della prova di pressione:	2020-04-10 (design-type examination), 2024-06-01 (self-testing)
Mezzo della prova di pressione:	Acqua
Gruppo del fluido:	2

Assemblaggio pentola a pressione

- Recipiente (pentola e coperchio), (AS22-02, AS18-2, ASC22-1, ASC18-1)
- Valvola di sicurezza, (AS22-1-3, AS22-1-3-01A, AS22-1-3-02, AS22-1-3-04, AS22-1-3-03, AS22-1-3-05, AS22-1-3-06, AS22-1-3-07, AS22-1-3-08))

soddisfa i requisiti della Direttiva Attrezzature a pressione 2014/68/UE.

Procedure di valutazione della conformità applicate: modulo A, esame del tipo di progettazione equivalente al modulo B

Norme applicate e specifiche tecniche: EN12778:2002+AC:2003+A1:2005

Altre direttive CE applicate: _____

Organismi notificati coinvolti: 0036 (Organismo notificato coinvolto solo nell'esame del tipo di progettazione)

Certificati inclusi

Certificato di esame CE della progettazione n.: Z-IS-ESA12-MUC-21-06-790008-018

Spabrücken, 2024-06-01
Luogo e data

Firma

TÜV SÜD – PED Professional