

Edelstahl Schnellkochtopf

- DE Bedienungsanleitung
- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- IT Istruzione per l'uso
- FR Mode d'emploi
- ES Manual de instrucciones

DE	Sicherheitshinweise	4	Utilizzo della pentola a pressione in sicurezza	55
	Technische Daten	9	Pulizia e manutenzione	59
	Den Schnellkochtopf sicher nutzen	10	Risoluzione dei problemi	61
	Reinigung und Pflege	14	Servizio clienti	62
	Fehler beheben	16	Smaltimento/Protezione dell'ambiente	63
	Kundenservice	17		
	Entsorgung/Umweltschutz	18		
EN	Safety information	20	FR Consignes de sécurité	64
	Technical Data	24	Caractéristiques techniques	69
	Using the pressure cooker safely	25	Utiliser l'autocuiseur en toute sécurité	70
	Cleaning and care	29	Entretien et nettoyage	74
	Troubleshooting	31	Diagnostic des pannes	76
	Customer service	32	Service clientèle	77
	Disposal/Environmental protection	33	Élimination/Protection de l'environnement	78
NL	Veiligheidsaanwijzingen	34	ES Advertencias de seguridad	79
	Technische gegevens	39	Datos técnicos	84
	De snelkookpan veilig gebruiken	40	Cómo usar la olla rápida de forma segura	85
	Schoonmaken en onderhoud	44	Limpieza y cuidado	89
	Fouten verhelpen	46	Solución de problemas	91
	Klantenservice	47	Atención al cliente	92
	Afvalverwijdering/ Milieubescherming	48	Eliminación/Protección del medio ambiente	93
IT	Avvertenze di sicurezza	49		
	Dati tecnici	54		

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen.

Symbolerklärung



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehe immer besonders achtsam mit diesem Gerät um und lasse es vollständig abkühlen, bevor du es verstaust.

Wichtige Sicherheitshinweise



Bewege den Dampfdruckkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühre nicht die heißen Flächen, sondern verwende die Griffe und Knöpfe. Verwende gegebenenfalls einen Handschutz.



In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Du kannst dir durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achte darauf, dass der Dampfdruckkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe du ihn auf den Herd stellst. Informationen hierzu findest du in der Gebrauchsanleitung.



Wenn du Fleisch mit Haut gekocht hast (z. B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann steche nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht ist. Du könntest dir Verbrennungen zuziehen.

- Lies dir alle Anweisungen durch.
- Verwende den Dampfdruckkochtopf nie in der Nähe von Kindern.
- Stelle den Dampfdruckkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Setze den Dampfdruckkochtopf nur für den Zweck ein, für den er vorgesehen ist.
- Öffne den Dampfdruckkochtopf

- niemals gewaltsam. Vergewissere dich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu findest du in der Gebrauchsanleitung.
- Erhitze den Dampfdruckkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Dampfdruckkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
 - Fülle den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als $\frac{2}{3}$ seines Nennvolumens. Wenn du Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereitest, die während des Kochvorgangs quellen, fülle den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
 - Verwende nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind.
 - Wenn du breiige Nahrungsmittel zubereitest, rüttle den Dampfdruckkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe du den Deckel öffnest.
 - Vergewissere dich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu findest du in der Gebrauchsanleitung.
- Verwende den Dampfdruckkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren oder anzubraten.
 - Nehme an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
 - Verwende nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwende insbesondere den Topf und den Deckel vom gleichen Hersteller und achte darauf, dass diese kompatibel sind.
 - Bewahre diese Anleitung auf.

Sicherheitshinweise



Dieses Produkt entspricht der europäischen Norm EN12778:2002/A1:2005.

- Überprüfe den Schnellkochtopf nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Schnellkochtopfes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden, nimm ihn nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.

- Unsachgemäße Reparaturen und die unsachgemäße Bedienung können zu Gefahren, insbesondere zu Verbrühungen, für den Benutzer führen und den Ausschluss der Gewährleistung zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für das Erhitzen von Lebensmitteln geeignet. Fülle keine anderen Gegenstände ein.
- Kinder unter 12 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend unter Beaufsichtigung stehen.
- Kinder ab 12 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen sollten den Schnellkochtopf nur dann bedienen, wenn er sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden

Gefahren verstanden haben.

Kinder ab 12 Jahren sollten den Schnellkochtopf nicht reinigen oder warten. Der Schnellkochtopf ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Schnellkochtopf spielen.

- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Die minimale Füllmenge darf nicht unterschritten werden.
- Benutze den Schnellkochtopf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Der Schnellkochtopf darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Bewahre kein Salz, Sojasauce, Zucker, Essig oder Wasser über längere Zeit im Topf auf. Reinige und trockne den Topf und jedes Zubehörteil sorgfältig nach jeder Nutzung.
- Erhitze den Topf niemals ohne Inhalt.
- Öffne den Topf niemals gewaltsam.

Besondere Sicherheitshinweise zur Verwendung als Schnellkochtopf mit Druckdeckel



Achtung: Öffne den Topf erst, wenn der Druck im Topf vollständig abgebaut ist.



Sollte der Silikonring durch das Sicherheitsfenster gedrückt werden oder Dampf aus dem Sicherheitsventil ausströmen, schalte sofort die Strom- oder Gaszufuhr aus.



Lass den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt, wenn er unter Druck steht, der Druck auf- oder abgebaut wird.



Achtung: Sei sehr vorsichtig, wenn du den Schnellkochtopf bewegst, während Druck auf dem Topf ist. Berühre nicht die metallenen Flächen und bewege den Topf nur mithilfe der Griffe. Verwende Topflappen oder Ähnliches, um den Topf sicher zu bewegen und bedienen. Achte darauf, dass der Topf sanft bewegt und abgesetzt wird, horizontal getragen wird und keine Stöße abbekommt.

- Verwende den Schnellkochtopf nur auf festinstallierten Herden. Verwende keine mobilen Herdplatten.
- Verwende den Schnellkochtopf nur auf Herdplatten, deren Durchmesser den Durchmesser des Topfbodens nicht überschreiten. Beachte bei der Verwendung auf dem Gasherd, dass die Flammen die Topfseite nicht erreichen dürfen.
- Versichere dich vor jedem Gebrauch, dass keines der Ventile verklebt oder blockiert ist und sich alle Ventile frei bewegen können. Bewahre den Deckel, die Ventile und den Silikonring in einer sauberen, fettfreien Umgebung auf.
- Vergewissere dich, dass der Silikonring richtig im Topfdeckel sitzt.
- Vergewissere dich sorgfältig, dass der Druckdeckel richtig und gut verschlossen ist, bevor du mit dem Kochen beginnst.
- **Achtung:** Verschließe und/oder beschwere die Ventile niemals von außen.
- Verwende den Druckdeckel nicht im Backofen.
- Richte den Topf so aus, dass das

Sicherheitsventil vom Nutzer und auch von häufig genutzten Laufwegen weg zeigt.

- Koche keine sich aufschäumenden, quellenden oder ähnliche Lebensmittel im Schnellkochmodus, um zu verhindern, dass die Ventile verklebt werden. Dazu zählen unter anderem Marmelade und Haferbrei.
- Rüttle vor jedem Öffnen sanft am Topf, um das Verbrühungsrisiko durch Dampfblasen zu minimieren.
- Halte deine Hände, deinen Kopf und deinen Körper möglichst weit vom austretenden Dampf entfernt.

Maximale Füllmengen für den Schnellkochmodus

Beachte die maximalen Füllmengen für den Schnellkochmodus.

- Weniger als $\frac{2}{3}$ für sich nicht vergrößernde oder aufquellende Speisen wie Fleisch, Gemüse etc.
- Weniger als $\frac{1}{2}$ für sich vergrößernde und aufquellende Speisen wie Reis, Linsen, Bohnen etc.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transport- sicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte der Schnellkochtopf gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Vergewissere dich, dass alle Ventile frei beweglich und nicht verklebt oder blockiert sind. Vergewissere dich, dass der Silikonring intakt und nicht brüchig, rissig oder löchrig ist.
- Lies dir unbedingt die Sicherheits- und Bedienhinweise sorgfältig durch und wende dich bei Fragen erst an den Kundenservice.
- Reinige den Topf beim ersten Mal, indem du ihn halb mit Wasser füllst, mit dem Druckdeckel verschließt und für 30 Minuten auf Stufe 1 kochen lässt. Gieße das Wasser ab und trockne den Topf.

Technische Daten

Maße(B/T/H):

44,5 x 24,5 x 16,5 cm (944169),

44,5 x 24,5 x 21 cm (944151)

Gewicht:

ca. 2,7 kg (944169),

ca. 2,9 kg (944151)

Durchmesser: 22 cm

Kapazität: 4 l (944169); 6 l (944151)

Drucklevel: 60 kPa (Stufe 1),

100 kPa (Stufe 2)

Herdarten: Elektro, Induktion, Gas unter
1,5 kW

Material: Edelstahl, Glas, Silikon, Kunst-
stoff

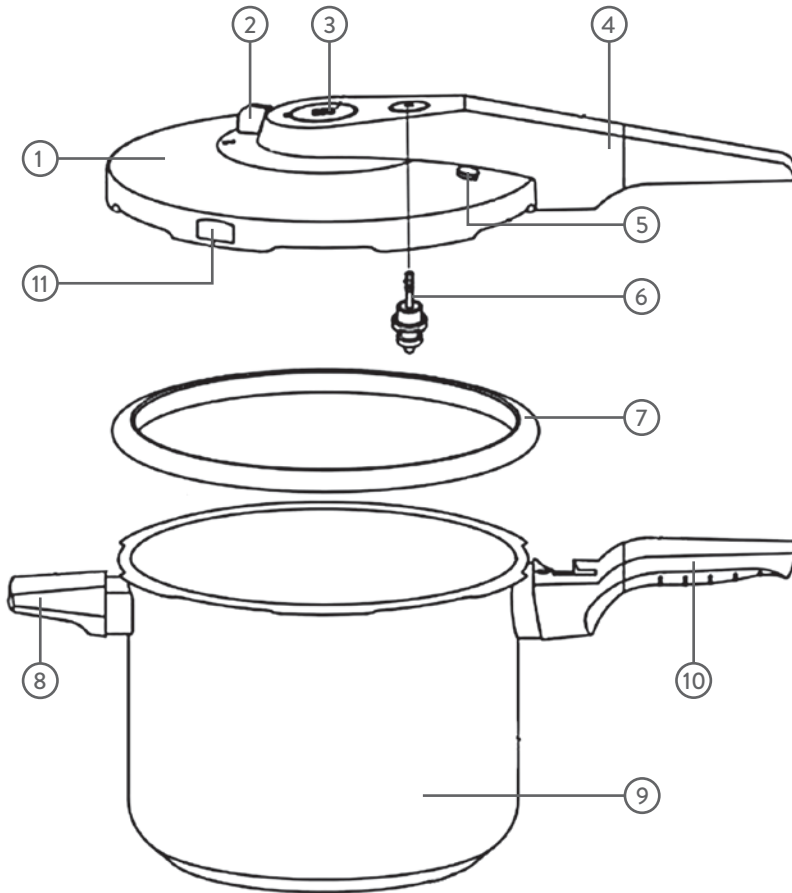
Ausstattung: Edelstahl Schnellkochtopf

Zubehör: Glasdeckel mit Dampfauslass,
Dämpfeinsatz

**Änderungen und Irrtümer in Aus-
stattungsmerkmalen, Technik, Farben
und Design vorbehalten.**

Den Schnellkochtopf sicher nutzen

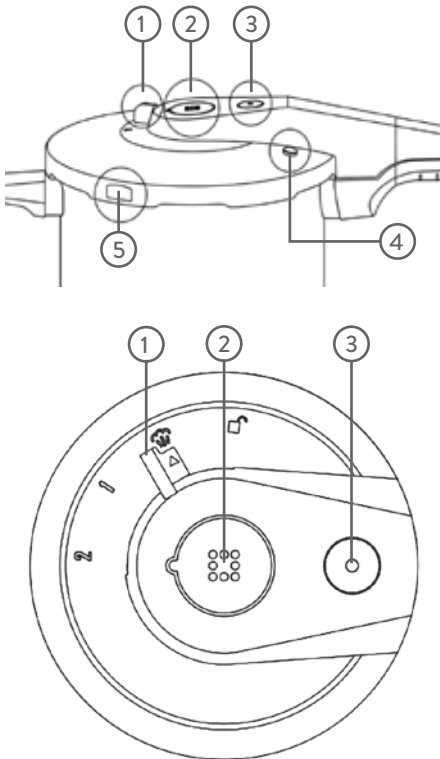
Produktbeschreibung



- 1. Druckdeckel
- 2. Regler
- 3. Druckventil
- 4. Oberer Griff
- 5. Sicherheitsventil
- 6. Druckindikator und Verschlussventil
- 7. Silikonring
- 8. Unterer Griff
- 9. Topf
- 10. Seitlicher Griff
- 11. Sicherheitsfenster

Der Druckdeckel und die Ventile einfach erklärt



Um dir ein sicheres Gefühl bei der Verwendung des Schnellkochmodus zu geben, haben wir mehrere Sicherheitsmechanismen in den Druckdeckel integriert. So ist gewährleistet, dass der Topf sicher Druck aufbaut, den Druck sicher hält und den Druck sicher abbauen kann.



1. Regler

Mit dem Regler stellst du die verschiedenen Modi ein, mit denen du den

Schnellkochtopf bedienst.

- a. Stelle den Regler auf das Schlosssymbol , um den Deckel zu öffnen bzw. den Deckel gut aufsetzen zu können.
- b. Stelle den Regler gegebenenfalls erst auf Stufe 1, bis der Dampf nachlässt und dann auf das Dampfsymbol , um Dampf abzulassen. Nicht erschrecken, der Dampf tritt mit einem lauten Zischen aus.
- c. Stelle den Regler auf Stufe 1, um den Deckel zu verschließen und auf der niedrigen Stufe zu kochen. Beachte, dass bereits Dampf austreten kann, wenn du von Stufe 2 auf Stufe 1 runterregelst.
- d. Stelle den Regler auf Stufe 2, um auf der höheren Stufe zu kochen.

2. Druckventil

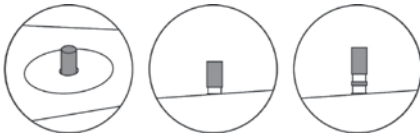
Durch dieses Ventil entweicht im Normalfall Dampf, um den Druck im Topfinneren abzubauen oder wenn der Druck im Inneren über das sichere Maß überschritten wird.

3. Druckindikator und Verschlussventil

Wenn Druck aufgebaut ist, tritt ein kleiner gelber Pin aus dem Deckel hervor, der Druckindikator. Er zeigt dir an, dass und wie viel Druck aufgebaut ist. Ist ein Ring sichtbar, kochst du auf Stufe 1 mit 60

kPa. Sind 2 Ringe sichtbar, kochst du auf der heißeren Stufe 2 mit 100 kPa. Wenn der Indikator noch weiter ansteigt, ist die Hitzezufuhr zu groß und du musst die Temperatur regulieren oder eines der Ventile ist blockiert.

Sobald der Druck auf 4 kPa steigt, setzt das Verschlussventil ein. Jetzt kannst du den Topfdeckel nicht mehr öffnen, ohne vorher den Regler auf das Dampfsymbol zu stellen und Dampf abzubauen.



4. Sicherheitsventil

Wenn das Druckventil verstopft, verklebt oder blockiert ist, entweicht der Dampf über das Sicherheitsventil.

5. Sicherheitsfenster

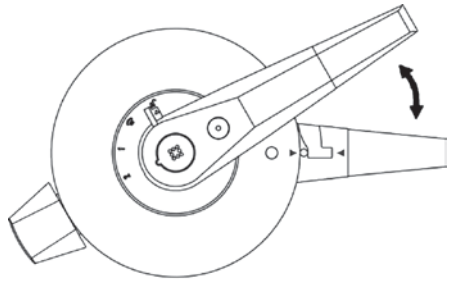
Wenn das Druck- und das Sicherheitsventil verstopft, verklebt oder blockiert sind, wird der Druck den Silikonring durch diese Öffnung drücken, sodass hier Dampf entweichen kann.

Den Druckdeckel aufsetzen

1. Vergewissere dich, dass alle Ventile sauber und frei beweglich sind und das Sicherheitsfenster nicht blockiert ist.

Setze den Silikonring ein.

2. Setze den Deckel so auf, dass Symbol auf dem Deckel und Einlassung auf dem Topf übereinanderstehen ►◄. Im Uhrzeigersinn schließt du den Deckel so, dass der obere und untere Griff eine Einheit bilden.



3. Verschließe den Deckel über den Regler und stelle die benötigte Stufe ein.

Kochen im Schnellkochmodus


1. Brate Fleisch, Zwiebeln und ähnliche Zutaten, wenn laut Rezept nötig, im geöffneten Topf ohne Deckel an. Gebe die restlichen Zutaten und Flüssigkeiten in den Topf, verschließe den Deckel sicher. Stelle die gewünschte Stufe ein.
2. Erhitze den Topf auf höchster Stufe, um schnell Druck aufzubauen. Beobachte dabei stetig den Druckindikator. Es ist normal, wenn anfangs etwas Dampf entweicht.

Sobald 4 kPa erreicht sind und das Verschlussventil einsetzt, sollte kein Dampf mehr austreten.

3. Sobald der Druckindikator die gewünschte Stufe erreicht, musst du die Hitze reduzieren. Beobachte, ob der Druckindikator auf der gewünschten Stufe bleibt oder sich absenkt und justiere die Hitze gegebenenfalls nach.
4. Wenn die Zeit um ist, schalte den Herd aus.
5. Abhängig von der zubereiteten Speise gibt es 3 Arten, um den Druck im Topfinneren abzulassen.
 - a. **Für Pellkartoffel, schäumende oder quellende Speisen (z.B. Hülsenfrüchte, Getreide):**
Lass den Topf von allein abkühlen, bis der Druckindikator wieder komplett im Deckel verschwunden ist. Für diese Lebensmittel darf nur diese Methode verwendet werden.
 - b. **Bei Schmorgerichten, Gemüse, Fleisch- und Fischgerichten, Gerichten mit kurzen Garzeiten:**
Schiebe den Regler auf das Dampfsymbol. **Achtung:** Der Dampf tritt sofort mit einem lauten Zischen aus dem Dampfventil senkrecht nach oben aus. Halte keine Körperteile über das Dampfventil. Warte, bis kein Dampf mehr austritt und der

Druckindikator wieder komplett im Deckel verschwunden ist.

c. Für Suppen, Reis, Pasta, Pudding und Kuchen:

- Kühle den Topf schneller ab, indem du ihn vorsichtig in die Spüle trägst und mit dem Wasserhahn kaltes Wasser über den Deckel fließen lässt, bis der Druckindikator wieder vollständig im Deckel verschwunden ist. Achte darauf, dass kein Wasser direkt über oder in die Ventile fließt.
6. Rüttel vor jedem Öffnen sachte am Topf, um das Verbrühungsrisiko durch Dampfblasen zu minimieren.
 7. Drehe den Regler von Stufe zu Stufe niedriger (Stufe 2, dann Stufe 1, dann ) . **Achtung:** Es kann noch Dampf aus dem Dampfventil austreten.
 8. Drehe den Regler auf das Schlosssymbol und nehme den Deckel vorsichtig ab, indem du den oberen Griff gegen den Uhrzeigersinn vom unteren Griff wegschiebst. Das ist erst möglich, wenn der Druck im Inneren des Topfes vollständig abgebaut ist.
- Achtung:** Sollte beim Dampfablass Flüssigkeit aus dem Dampfventil sprudeln, regle die Stufe wieder hoch, warte 5-8 Minuten und versuche dann erneut Dampf abzulassen. Alternativ kannst du den Topf auch nach Methode 5c abkühlen.

Dampfgaren im Schnellkochmodus

Bereite zum Beispiel Gemüse, Fisch und Geflügel mit dem Dämpfeinsatz zu.

1. Bereite die Zutaten vor und gebe sie in den Dämpfeinsatz.
2. Setze den Dämpfeinsatz in den Topf ein.
3. Fülle den Topf bis kurz unter den Dämpfeinsatz mit Wasser. Die Zutaten sollten nicht direkt mit Wasser in Kontakt kommen. Beachte, dass hier die Mindestfüllmenge nicht gilt.
4. Verwende den Schnellkochtopf wie im Kapitel „Kochen im Schnellkochmodus“ beschrieben.

Grundlegende Kochtipps

- Die Garzeit beginnt, sobald die empfohlene Garstufe erreicht ist (Druckindikator).
- Beachte, dass sich Gerichte, die häufig umgerührt werden müssen, nicht für den Schnellkochtopf eignen.
- Wähle lieber kürzere Garzeiten.
- Stufe 1 (Gartemperatur 110 °C) eignet sich grundsätzlich für Gemüse, Obst und Fisch.
- Stufe 2 (Gartemperatur 119 °C) eignet sich grundsätzlich für Rind, Schwein, Lamm, Wild, Suppen und Eintöpfe, Hülsenfrüchte und Getreide.

Reinigung und Pflege

Der Schnellkochtopf sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Schnellkochtopfs kann seine Funktionstüchtigkeit und Sicherheit beeinträchtigen. Topf und Druckdeckel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Glasdeckel und Dämpfeinsatz können in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Entferne jegliche Kochrückstände und Essensreste. Verwende keine Stahlwolle oder Messer, um den Topf nicht zu zerkratzen. Beachte, dass leichte Kratzer durch Kochutensilien erzeugt werden können und zu normalen Gebrauchsspuren zählen.
- Spüle Topf und Deckel mit klarem Wasser nach und trockne beides gut ab.
- Bewahre keine Speisen im Topf auf.

Reinigung der Ventile und des Silikonrings

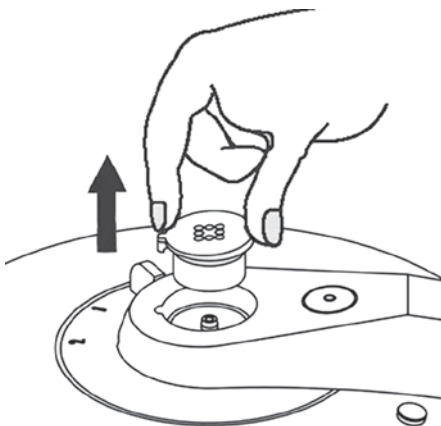
Die Reinigung des Silikonrings

1. Entferne den Silikonring nach jeder Nutzung und reinige ihn gründlich mit einem milden Reinigungsmittel per Hand.
2. Trockne den Silikonring ab und lasse ihn noch an der Luft nachtrocknen.
3. Setze den Silikonring wieder in den Deckel ein und lagere den Deckel verkehrt herum auf den Topf, sodass der Silikonring nicht gequetscht wird.
4. Bewahre den Schnellkochtopf und sein Zubehör an einem kühlen, gut gelüfteten Ort auf.

Beachte, dass sich der Silikonring verfärben kann. Das hat keine Auswirkung auf seine Funktionalität und er muss deshalb nicht ersetzt werden. Tausche den Silikonring je nach Nutzungsfrequenz alle 1-2 Jahre aus, sofern er nicht offensichtlich beschädigt ist. Wenn er Risse, Brüche oder Löcher hat, tausche ihn sofort aus. Verwende nur Originalteile.

Die Reinigung der Ventile

1. Entferne das Druckventil.






2. Reinige die Ventile von Essensresten und Rückständen.
3. Nutze notfalls eine Nadel, um Rückstände aus den Dampfauslässen zu entfernen und spüle mit Wasser nach.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.

Problem	Lösung
Der Druck baut sich nicht auf.	Es ist keine Flüssigkeit im Topf.
Dampf tritt während des Kochens aus, ohne dass bewusst Dampf abgelassen werden soll.	Die Hitze ist zu hoch. Reguliere die Hitze oder nimm den Topf vom Herd.
Aus der Unterseite des Druckdeckels tritt Dampf oder Flüssigkeit aus. 	Der Silikonring ist beschädigt oder verschmutzt. Reinige den Silikonring oder tausche ihn aus.
Der Deckel lässt sich nicht richtig schließen.	Der Deckel hat sich verzogen oder der Regler steht nicht auf dem Schlosssymbol  .
Dampf und Flüssigkeiten schießen plötzlich aus dem Sicherheitsventil. 	Das Verschlussventil ist verschmutzt oder die O-Ringe des Ventils sind beschädigt. Reinige das Ventil oder tausche die O-Ringe aus.

Während des Kochens tritt der Silikonring plötzlich aus dem Sicherheitsfenster hervor und Dampf tritt aus.



Die anderen Ventile sind verschmutzt oder blockiert oder der Silikonring ist veraltet. Schalte sofort die Energiequelle aus und tausche ggf. den Silikonring aus.

Sollte dein Schnellkochtopf darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, den Schnellkochtopf selbst zu reparieren.

Ersatzteile

Je nach Nutzungsintensität sollte der Silikonring alle 1-2 Jahre ausgetauscht werden. Spätestens aber, wenn er brüchig und rissig ist. Den Silikonring kannst

du unter der Artikelnummer 944297 nachbestellen.

Das Druckventil kannst du unter der Artikelnummer 944298 nachbestellen. www.springlane.de

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch

hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt.

Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern.

Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Produkt und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informiere dich gegebenenfalls bei deinem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet.

Die vollständige Konformitätserklärung kann auch unter <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen> eingesehen werden.

Konformitätserklärung

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller: Springlane GmbH/ Reisholzer Werftstrasse 25 a/40589 Düsseldorf.

Gegenstand der Erklärung: Art. Nr: 944559/Schnellkochtopf 4L
Art. Nr: 944560/Schnellkochtopf 6l
Art. Nr: 944152/Schnellkochtopf Set 4l + 6L

Die oben beschriebenen Gegenstände der Erklärung erfüllen die wesentlichen Schutzanforderungen gemäß:

Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU

Angewandtes Konformitätsbewertungsverfahren: Modul B

Die Einschätzung der Übereinstimmung der Produkte mit den Anforderungen in Bezug auf die wesentlichen Anforderungen basiert auf folgenden Normen:

EN 12778:2002

Düsseldorf, 24.11.2020



Philipp Kowalatis (Head of Global Sourcing)

Safety information

Please read this manual before using the device for the first time and keep the manual.

Intended use

This appliance is intended to be used exclusively for the preparation of food.

Explanation of symbols



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol indicates a possible risk of burns. Always be especially careful with this appliance and allow it to cool completely before putting it away.

Important safety instructions



Move the steam pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces, rather use the handles and knobs. Use hand protection if necessary.



In this pot, food is cooked under pressure. You can sustain burns through incorrect use

of the steam pressure cooker. Make sure that the steam pressure cooker is properly closed before you place it on the stove. You can find information about this in the user manual.



If you have cooked meat with skin (e.g. ox tongue) that can swell under pressure, do not puncture the meat as long as the skin is bloated. You could sustain burns.

- Read all instructions.
- Never use the steam pressure cooker near children.
- Do not place the steam pressure cooker in a hot oven.
- Use the steam pressure cooker only for the purpose for which it is intended.
- Never open the steam pressure cooker by force. Before opening, make sure that the internal pressure has been completely released. You can find information about this in the user manual.
- Never heat the steam pressure cooker without first filling it

with water. Without water, the appliance will be severely damaged.

- Never fill the steam pressure cooker above $\frac{2}{3}$ of its nominal capacity. If you are cooking foods such as rice or dried vegetables that swell during the cooking process, fill the steam pressure cooker up to half of its nominal capacity.
- Use only those heat sources that are approved in the user manual.
- When you prepare mushy foods, gently shake the steam pressure cooker to prevent the food from splashing out before you open the lid.
- Make sure the valves are not clogged before each use. You can find information about this in the user manual.
- Do not use the steam pressure cooker to fry or brown food under pressure with oil.
- Do not make adjustments to the safety systems except for the maintenance listed in the user manual.
- Use only original replacement parts for the model in question. In particular, use the pot and lid from the same manufacturer,

and make sure that they are compatible.

- Save these instructions.

Safety instructions



This product complies with the European standard EN12778:2002/A1:2005.

- After unpacking, check the pressure cooker to ensure it's in perfect condition and has no damage that could affect its functional safety. If there are defects, do not operate it, and contact our customer service.
- Improper repairs and improper operation may lead to hazards for the user, in particular scalding, and result in the exclusion of the warranty. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company, or a similarly qualified person.
- The pressure cooker is only suitable for heating food. Do not fill it with any other substances.
- Children under the age of 12 should be kept away from the appliance or kept under constant supervision.
- Children aged 12 and above or

persons with reduced physical, sensory, or mental abilities or who lack experience and/or knowledge should only use the pressure cooker if it is in its intended, normal operating position, and if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the hazards involved. Children aged 12 and above should not clean or service the pressure cooker. The pressure cooker is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the pressure cooker.

- The pressure cooker is intended exclusively for household use.
- Do not fill above the maximum filling level. Do not fill below the minimum filling level.
- Only use the pressure cooker after proper assembly.
- The pressure cooker should only be used with original accessories.
- Do not keep salt, soy sauce, sugar, vinegar or water in the pot for a long time. Clean and dry the pot and any accessory carefully after each use.
- Never heat the pot without any

contents.

- Never open the pot by force.

Special safety instructions for use as a pressure cooker with pressure lid



Attention: Do not open the pot until the pressure in the pot has been completely released.



If the silicone ring is pushed through the safety window, or steam flows out of the safety valve, immediately turn off the power or gas supply.



Never leave the pressure cooker unattended when it is under pressure or when pressure is being built up or released.



Attention: Be very careful when moving the pressure cooker while the pot is under pressure. Do not touch the metal surfaces, and move the pot only with the help of the handles. Use pot holders or similar to move and operate the pot safely. Make sure that the pot is moved and set down gently, carried horizontally and does not get bumped.

- Use the pressure cooker only on stationary stoves. Do not use mobile stove tops.
- Use the pressure cooker only on stove tops with diameters that do not exceed the diameter of the bottom of the pot. When used on a gas stove, note that the flames must not reach the side of the pot.
- Before each use, make sure that none of the valves are sticky or blocked, and that all valves can move freely. Keep the lid, valves and silicone ring in a clean, grease-free environment.
- Make sure the silicone ring is properly seated in the pot lid.
- Make sure the pressure lid is properly and well closed before you start cooking.
- **Attention:** Never close and/or weigh down the valves from the outside.
- Do not use the pressure lid in the oven.
- Position the pot so that the safety valve points away from the user and also from frequently used walkways.
- Do not cook foaming, swelling or similar foods in pressure cooking mode to prevent the valves from

getting sticky. These include jam and oatmeal.

- Shake the pot gently before each opening to minimize the risk of scalding due to steam bubbles.
- Keep your hands, head and body as far away from the escaping steam as possible.

Maximum filling quantities for pressure cooking mode

Note the maximum filling quantities for pressure cooking mode.

Less than $\frac{2}{3}$ for foods that do not become enlarged or swell, such as meat, vegetables, etc.

Less than $\frac{1}{2}$ for foods that do become enlarged and swell, such as rice, lentils, beans, etc.

Before first use

- Remove all transport safety and packaging parts and keep them away from children – danger of suffocation!
- The pressure cooker should be cleaned before first use and after prolonged periods of non-use. When doing so, follow our instructions on cleaning and maintenance.
- Make sure that all valves can

move freely and are not sticky or blocked. Make sure the silicone ring is intact and has no fractures, cracks or holes.

- Be sure to read the safety and operating instructions carefully and contact customer service if

you have any questions.

- Clean the pot the first time by half-filling it with water, closing it with the pressure lid and cooking at level 1 for 30 minutes. Drain the water and dry the pot.

Technical Data

Dimensions (W/D/H):

44.5 x 24.5 x 16.5 cm (944169),

44.5 x 24.5 x 21 cm (944151)

Weight:

approx. 2.7 kg (944169),

approx. 2.9 kg (944151)

Diameter: 22 cm

Capacity: 4 l (944169); 6 l (944151)

Pressure level: 60 kPa (level 1),

100 kPa (level 2)

Stove types: electric, induction, gas under
1.5 kW

Materials: stainless steel, glass, silicone,
plastic

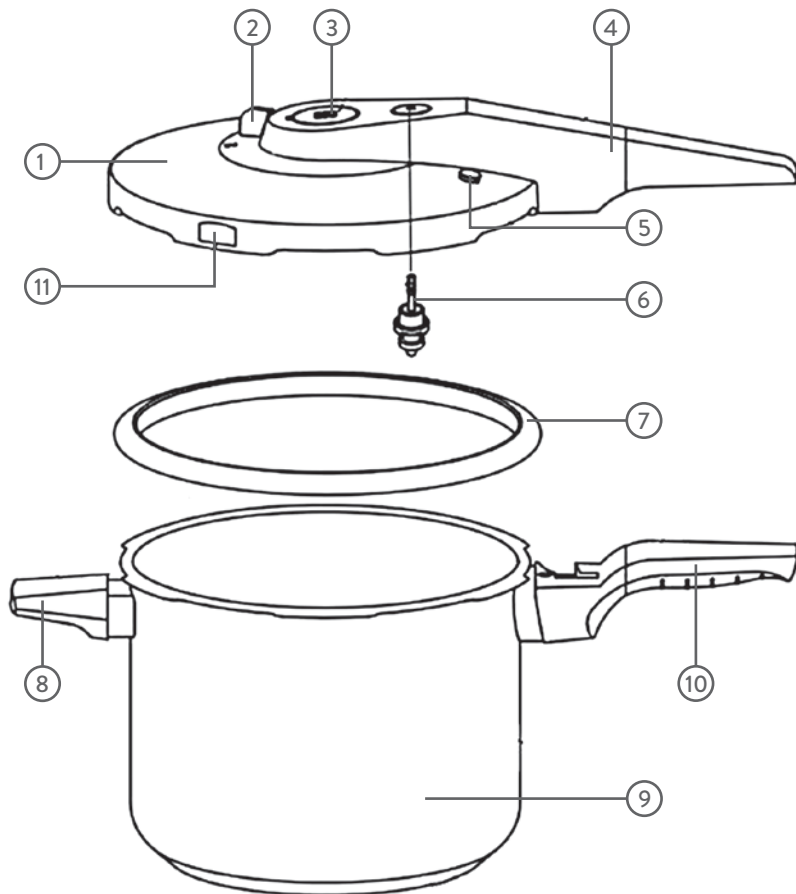
Features: stainless steel pressure cooker

Accessories: glass lid with steam outlet,
steamer

**Changes and errors in features,
technology, colours, and design are
reserved and subject to change without
notice.**

Using the pressure cooker safely

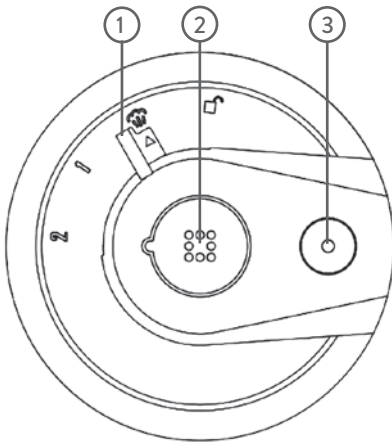
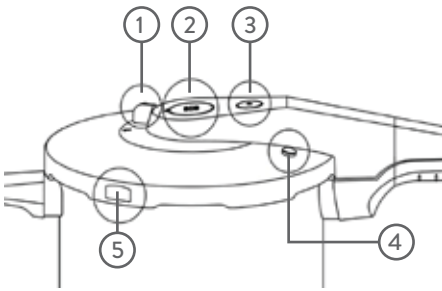
Product description



- | | |
|---|-------------------|
| 1. Pressure lid | 8. Lower handle |
| 2. Regulator | 9. Pot |
| 3. Pressure valve | 10. Side handle |
| 4. Upper handle | 11. Safety window |
| 5. Safety valve | |
| 6. Pressure indicator and closing valve | |
| 7. Silicone ring | |

The pressure lid and valves explained simply


To make you feel safe when using pressure cooking mode, we have integrated several safety mechanisms into the pressure lid. This ensures that the pot builds up pressure safely, keeps the pressure at a safe level and can safely release the pressure.




1. Regulator

You set the different modes that you operate the pressure cooker in with the regulator.

- a. Set the regulator to the lock symbol

 to open the lid or replace the lid properly.

- b. If necessary, set the regulator to level 1 until the steam subsides and then to the steam symbol  to let the steam escape. Don't be alarmed - the steam escapes with a loud hiss.
- c. Set the regulator to level 1 to close the lid and cook at the low level. Note that steam can already start escaping when you shift down from level 2 to level 1.
- d. Set the regulator to level 2 to cook at the higher level.

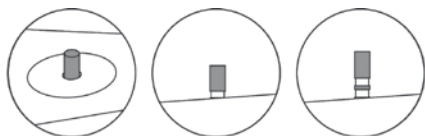
2. Pressure valve

Steam normally escapes through this valve to release the pressure inside the pot or when the pressure inside exceeds the safe level.

3. Pressure indicator and closing valve

When pressure is built up, a small yellow pin emerges from the lid, the pressure indicator. It shows you that and how much pressure is built up. If one ring is visible, you are cooking at level 1 with 60 kPa. If 2 rings are visible, you are cooking at the hotter level 2 with 100 kPa. If the indicator continues to increase, the heat supply is too strong, and you need to regulate the temperature, or one of the valves is blocked.

As soon as the pressure rises to 4 kPa, the closing valve engages. Now you can't open the pot lid without first setting the regulator to the steam symbol and releasing steam.



4. Safety valve

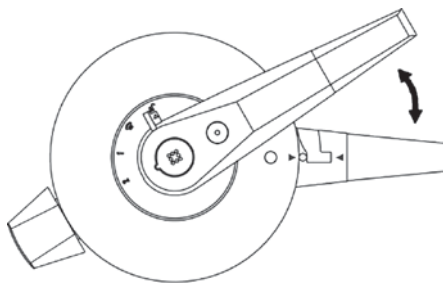
When the pressure valve is clogged, sticky or blocked, the steam escapes through the safety valve.

5. Safety window

If the pressure and safety valve are clogged, sticky or blocked, the pressure will push the silicone ring through this opening so that steam can escape here.

Putting on the pressure lid

1. Make sure that all valves are clean and can move freely and that the safety window is not blocked. Insert the silicone ring.
2. Put on the lid so that the symbol on the lid are above the symbol on the pot ►◄. You close the lid in a clockwise motion, so that the upper and lower handles form one unit.



3. Close the lid over the regulator and set the level needed.

Cooking in pressure cooking mode

1. If required according to the recipe, brown meat, onions and similar ingredients in the open pot without a lid. Put the rest of the ingredients and liquids in the pot; secure the lid. Set the desired level.
2. Heat the pot at the highest level to quickly build up pressure. Keep an eye on the pressure indicator. It is normal for some steam to escape initially. As soon as 4 kPa are reached, and the closing valve engages, no more steam should escape.
3. Once the pressure indicator reaches the desired level, you should turn down the heat. Note whether the pressure indicator remains at the desired level or whether it drops and adjust the heat if necessary.
4. When the time is up, turn off the stove.

5. Depending on the food prepared, there are 3 ways of releasing the pressure inside the pot.

a. For jacket potatoes and foods that swell or expand (e.g. legumes, grains):

Let the pot cool down on its own until the pressure indicator has completely disappeared inside the lid.


b. For stews, vegetables, meat and fish dishes, and dishes with short cooking times:

Move the regulator to the steam symbol. **Warning:** The valve immediately starts emitting steam vertically upwards with a loud hissing sound. Keep all body parts away from the steam valve. Wait until no more steam escapes, and the pressure indicator has completely disappeared inside the lid.

c. For soups, rice, pasta, puddings and cakes:

Cool the pot faster by carefully moving it into the sink and running cold water over the lid with the tap until the pressure indicator has completely disappeared inside the lid. Make sure that no water flows directly over or into the valves.

6. Shake the pot gently before each opening to minimize the risk of scalding due to steam bubbles.

7. Turn the controller down in stages (Level 2 then Level 1, then .

Warning: The valve can still emit steam.

8. Turn the regulator to the lock symbol and carefully remove the lid by sliding the upper handle counter-clockwise away from the lower handle. The pot cannot be opened until the pressure inside has dropped completely.

Warning: If liquid sputters from the steam valve when steam is vented, turn the level back up, wait 5-8 minutes and try to release the steam again. Alternatively, you can cool the pot using Method 5c.

Steam cooking in pressure cooking mode

For example, cook vegetables, fish and poultry with the steamer.

1. Prepare the ingredients and place them in the steamer.
2. Insert the steamer in the pot.
3. Fill the pot with water up to just below the steamer. The ingredients should not come into direct contact with water. Note that the minimum filling quantity does not apply here.
4. Use the pressure cooker as described in the "Cooking in pressure cooking mode" section.

Basic cooking tips

- The cooking time begins as soon as the recommended cooking level is reached (pressure indicator).
 - Note that dishes that need to be stirred frequently are not suitable for the pressure cooker.
 - It's preferable to choose shorter cooking times.
- Level 1 (cooking temperature of 110 °C) is generally suitable for vegetables, fruit and fish.
 - Level 2 (cooking temperature of 119 °C) is generally suitable for beef, pork, lamb, game, soups and stews, legumes and cereals.

Cleaning and care

The pressure cooker should be cleaned and dried as follows after each use. Insufficient or improper care of the pressure cooker can impair its functionality and safety.

The pot and pressure lid should not be cleaned in the dishwasher. The glass lid and steamer can be cleaned in the dishwasher.

- Remove any cooking residues and leftover food. Do not use steel wool or a knife, to avoid scratching the pot. Note that using cooking utensils can result in light scratches that are considered normal signs of use.
- Rinse the pot and lid with clean water and dry them both well.
- Do not store food in the pot.

Cleaning the valves and the silicone ring

Cleaning the silicone ring

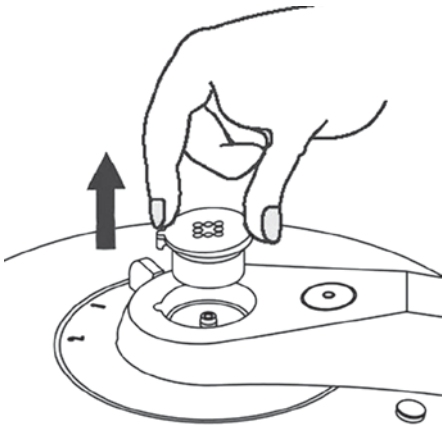
1. Remove the silicone ring after each use and clean it thoroughly by hand with a mild detergent.
2. Dry off the silicone ring and allow it to air dry.
3. Put the silicone ring back into the lid and store the lid upside down on the pot so that the silicone ring is not crushed.
4. Keep the pressure cooker and its accessories in a cool, well-ventilated place.

Note that the silicone ring can become discoloured. This has no effect on its functionality, and therefore it does not

need to be replaced. Depending on the frequency of use, replace the silicone ring every 1-2 years, unless it is obviously damaged. If it has cracks, fractures or holes, replace it immediately. Use only original parts.

Cleaning the valves

1. Remove the pressure valve.






2. Clean leftover food and debris from the valves.
3. If necessary, use a needle to remove residue from the steam outlets and rinse with water.

Troubleshooting

Please perform the following steps if the pressure cooker is not working properly:

1. Check that you have followed the operating instructions precisely and correctly.
2. Check whether the table displayed below offers feasible solutions.

Problem	Solution
Pressure does not build up.	There is no liquid in the pot.
Steam escapes during cooking without it being intended to do so.	The heat is too high. Adjust the heat or take the pot off the stove.
Steam or liquid is leaking from the underside of the pressure lid. 	The silicone ring is damaged or dirty. Clean or replace the silicone ring.
The lid cannot be closed properly.	The lid has become warped, or the regulator is not on the lock symbol  .
Steam and liquids suddenly shoot out of the safety valve. 	The closing valve is dirty, or the O-rings of the valve are damaged. Clean the valve or replace the O-rings.

During cooking, the silicone ring suddenly emerges from the safety window, and steam escapes.



The other valves are dirty or blocked, or the silicone ring is outdated. Immediately switch off the energy source and replace the silicone ring if necessary.

Should your pressure cooker show defects beyond these, please contact a professional repair service. Do not try to repair the pressure cooker yourself.

Replacement parts

Depending on the intensity of use, the silicone ring should be replaced every 1-2 years, but at the latest when it becomes fractured and cracked. You can reorder

the silicone ring under item number 944297.

You can reorder the pressure valve under item number 944298.

www.springlane.de

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

Disposal/Environmental protection



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life.

Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen.

Verklaring van symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool geeft een mogelijk risico op verbrandingsgevaar aan. Wees altijd bijzonder voorzichtig met dit apparaat en laat het volledig afkoelen voordat je het opbergt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen



Verplaats de snelkookpan bijzonder voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan, maar gebruik de handvaten en knoppen. Gebruik indien nodig handbescherming.



In deze pan wordt voeding onder druk bereid. Je kunt brandwonden oplopen door verkeerd gebruik van de snelkookpan. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat je hem op het fornuis plaatst. Je vindt hierover meer informatie in de gebruikershandleiding.



Als je vlees hebt gekookt in de huid (bijv. ossentong) die onder invloed van druk kan opzwellen, prik je niet in het vlees zolang de huid opgezwollen is. Je kan verbrandingen oplopen.

- Lees alle instructies goed door.
- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.
- Plaats de snelkookpan niet in een hete bakoven.
- Gebruik de snelkookpan alleen voor datgene waarvoor deze bestemd is.
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Zorg ervoor dat de interne druk volledig werd afgebouwd alvorens de pan te openen. Je vindt

hierover meer informatie in de gebruikershandleiding.

- Verwarm de snelkookpan nooit zonder eerst water in de snelkookpan te gieten. Zonder water zal het apparaat erg beschadigd raken.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan $\frac{2}{3}$ van zijn nominale volume. Als je gerechten zoals rijst of gedroogde groenten bereidt die tijdens het koken opzwellen, vul je de snelkookpan tot maximaal de helft van het nominale volume.
- Gebruik alleen warmtebron(nen) die in de gebruikershandleiding zijn goedgekeurd.
- Als je vloeibaardere gerechten bereidt, moet je de snelkookpan voorzichtig schudden om te voorkomen dat de etenswaren eruit spatten vooraleer je het deksel opent.
- Controleer voor elk gebruik of de ventielen niet geblokkeerd zijn. Je vindt hierover meer informatie in de gebruikershandleiding.
- Gebruik de snelkookpan niet om etenswaren onder druk te bakken of te frituren met olie.
- Wijzig nooit iets aan de veiligheidssystemen, behalve

tijdens het onderhoud. Het onderhoud wordt in de gebruikershandleiding gespecificeerd.

- Gebruik alleen originele reserveonderdelen voor het betreffende model. Gebruik altijd de pan en het deksel van één en dezelfde fabrikant en zorg ervoor dat deze compatibel zijn.
- Bewaar deze instructies.

Veiligheidsaanwijzingen



Dit product voldoet aan de Europese norm EN12778:2002/A1:2005.

- Controleer na het uitpakken of de snelkookpan in perfecte staat is en of er geen beschadigingen voorhanden zijn die de functionele veiligheid van de snelkookpan kunnen beïnvloeden. Als er gebreken worden vastgesteld, mag je het niet in gebruik nemen en dien je contact op te nemen met onze klantenservice.
- Ondeskundige reparaties en onjuiste bediening kunnen leiden tot gevaren, zoals verbranding bij de gebruiker en kan leiden tot uitsluiting van de garantie.

Als afzonderlijke onderdelen beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, een erkende specialist of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen.

- Deze snelkookpan is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen. Gebruik het niet voor andere middelen.
- Houd kinderen jonger dan 12 jaar uit de buurt van het apparaat, of onder voortdurend toezicht.
- Kinderen vanaf 12 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mogen de snelkookpan alleen bedienen indien deze zich in de normale gebruiksstand bevindt, er voortdurend toezicht wordt gehouden en wanneer de gebruiker de instructies voor veilig gebruik kent en de mogelijke risico's heeft begrepen. Kinderen tot 12 jaar mogen de snelkookpan niet schoonmaken of onderhouden. De snelkookpan is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te garanderen dat ze niet met de snelkookpan spelen.

- De snelkookpan is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. De minimale vulhoeveelheid mag niet worden onderschreden.
- Gebruik de snelkookpan pas nadat het op de juiste wijze is gemonteerd.
- De snelkookpan mag uitsluitend met de originele accessoires worden gebruikt.
- Bewaar zout, sojasaus, suiker, azijn of water niet te lang in de pan. Reinig en droog de pan en elk accessoire-onderdeel zorgvuldig na elk gebruik.
- Verwarm de pan nooit zonder inhoud.
- Open de pan nooit met geweld.

Bijzondere veiligheidsinstructies voor gebruik als snelkookpan met drukdeksel



Let op: Open de pan niet voordat de druk in de pan volledig werd afgebouwd.



Als de siliconenring door het veiligheidsvenster wordt gedrukt of als er stoom uit het veiligheidsventiel ontsnapt, schakel dan onmiddellijk de stroom- of gastoevoer uit.



Verlies de snelkookpan nooit uit het oog wanneer deze onder druk staat, of wanneer de druk wordt op- of afgebouwd.



Let op: Wees erg voorzichtig bij het verplaatsen van de snelkookpan terwijl de pan onder druk staat. Raak de metalen oppervlakken niet aan en verplaats de pan alleen met de handvaten. Gebruik pannelappen of iets dergelijks om de pan veilig te verplaatsen en te bedienen. Zorg ervoor dat de pan voorzichtig wordt verplaatst en neergezet, horizontaal wordt gedragen en geen stoten te verduren krijgt.

- Gebruik de snelkookpan alleen op ingebouwde fornuizen. Gebruik geen draagbare kookplaten.
- Gebruik de snelkookpan alleen op kookplaten waarvan de diameter niet groter is dan de diameter van de bodem van de pan. Bij gebruik op een gasfornuis moet je ervoor zorgen dat de vlammen niet aan de zijkant van de pan omhoogkomen.
- Controleer voor elk gebruik of geen van de ventielen vastgekleefd of geblokkeerd is geraakt, en of alle ventielen vrij kunnen bewegen. Berg het deksel, de ventielen en de siliconenring op in een schone, vetvrije omgeving.
- Zorg ervoor dat de siliconenring correct in het deksel van de pan zit.
- Zorg ervoor dat het drukdeksel goed en stevig gesloten is voordat je begint met koken.
- **Let op:** Sluit en/of verzwaar de ventielen nooit van buitenaf.
- Gebruik het drukdeksel niet in een bakoven.
- Zet de pan veilig neer zodat het veiligheidsventiel uit de buurt van de gebruiker en ook uit de buurt van veelgebruikte loopwegen wordt gericht.

- Kook geen opschuimende, zwellende of vergelijkbare voedingsmiddelen in de snelkookstand om te voorkomen dat de ventielen gaan kleven. Het gaat onder meer om jam en haverhout.
- Om het risico op verbranding als gevolg van stoombellen tot een minimum te beperken, moet de pan telkens voorzichtig worden geschud alvorens deze te openen.
- Houd je handen, hoofd en lichaam zo ver mogelijk weg van ontsnappende stoom.

Maximale vulhoeveelheden voor de snelkookstand

Houd rekening met de maximale vulhoeveelheden voor de snelkookstand.

- Minder dan $\frac{2}{3}$ voor niet groter wordende of opzwellende voedingsmiddelen zoals vlees, groenten, enz.
- Minder dan $\frac{1}{2}$ voor groter wordende en opzwellende voedingsmiddelen zoals rijst, linzen, bonen enz.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportbeveiligings- en verpakkingsonderdelen en houd deze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!
- Vóór de eerste ingebruikname en na langdurig niet-gebruik moet de snelkookpan worden schoongemaakt. Neem onze schoonmaak- en onderhoudsinstructies in acht.
- Controleer of alle ventielen vrij kunnen bewegen en dat deze niet vastgekleefd of geblokkeerd zijn geraakt. Zorg ervoor dat de siliconenring intact is en niet broos, gebarsten of geperforeerd is geraakt.
- Lees de veiligheids- en bedieningshandleiding zorgvuldig door en neem eerst contact op met de klantenservice als je vragen hebt.
- Maak de pan de eerste keer schoon door deze voor de helft met water te vullen, het drukdeksel te sluiten en 30 minuten op niveau 1 te laten koken. Giet het water af en maak de pan droog.

Technische gegevens

Afmetingen (b/l/h):

44,5 x 24,5 x 16,5 cm (944169),

44,5 x 24,5 x 21 cm (944151)

Gewicht:

ong. 2,7 kg (944169),

ong. 2,9 kg (944151)

Diameter: 22 cm

Capaciteit: 4 l (944169); 6 l (944151)

Drukniveau: 60 kPa (niveau 1),

100 kPa (niveau 2)

Fornuistypes: elektrisch, inductie, gas
onder 1,5 kW.

Materiaal: roestvrij staal, glas, siliconen,
kunststof

Uitrusting: roestvrijstalen snelkookpan

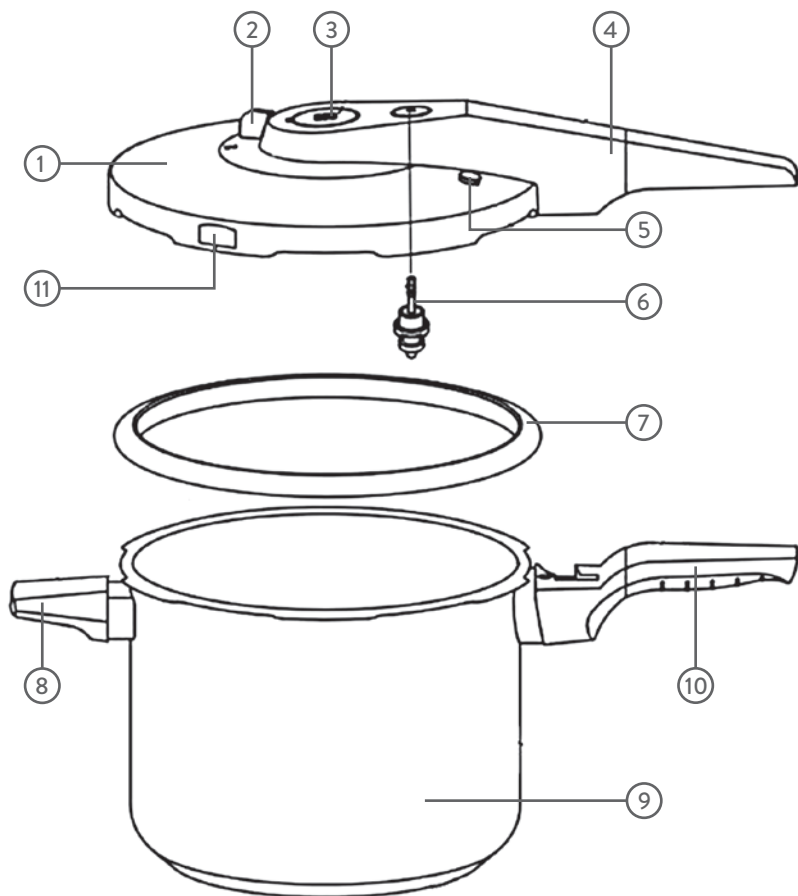
Accessoires: glazen deksel met stoomuit-
gang, stoominzetstuk

Wijzigingen en fouten in

**uitrustingsfuncties, techniek, kleuren en
vormgeving voorbehouden.**

De snelkookpan veilig gebruiken

Productbeschrijving



1. Drukdeksel

2. Regelaar

3. Drukventiel

4. Bovenste handvat

5. Veiligheidsventiel

6. Drukindicator en sluitventiel

7. Siliconenring

8. Onderste handvat

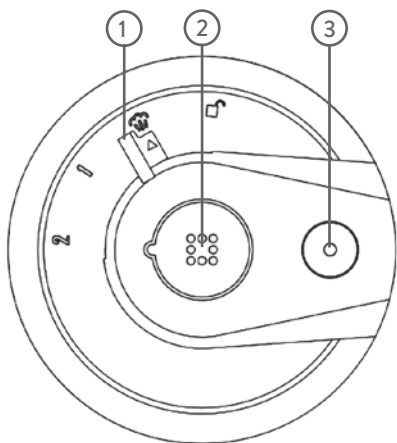
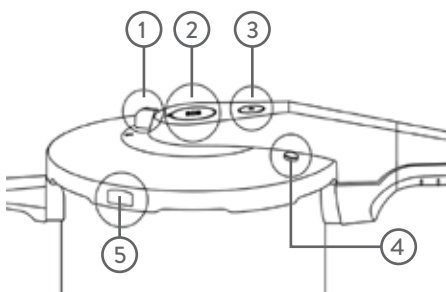
9. Pan

10. Zijdelings handvat

11. Veiligheidsvenster



Het drukdeksel en de ventielen eenvoudig uitgelegd

Om je een veilig gevoel te geven bij het gebruik van de snelkookpan, hebben we verschillende veiligheidsmechanismen in het deksel geïntegreerd. Op deze manier wordt gegarandeerd dat de pan veilig druk opbouwt, de druk veilig vasthoudt en de druk veilig kan afbouwen.



1. Regelaar

Met behulp van regelaar stel je de verschillende standen in waarmee je de snelkookpan bedient.

- Zet de regelaar op het slotsymbool  om het deksel te openen of om het deksel correct te bevestigen.
- Stel de regelaar indien nodig eerst in op niveau 1 tot er stoom vrijkomt en daarna op het stoomsymbool , om stoom af te laten. Niet schrikken want de stoom ontsnapt met een luid sissend geluid naar buiten.
- Zet de regelaar op niveau 1 om het deksel te sluiten en op het lage niveau te koken. Houd er rekening mee dat er al stoom kan ontsnappen als je van niveau 2 naar niveau 1 overschakelt.
- Zet de regelaar op niveau 2 om het kookniveau te verhogen.

2. Drukventiel

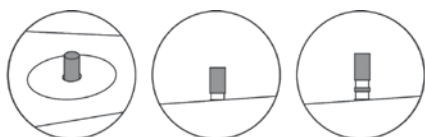
Normaal gesproken ontsnapt er stoom door dit ventiel om de druk in de pan af te bouwen of wanneer de druk binnenin de pan het veilige niveau overschrijdt.

3. Drukindicator en sluitventiel

Wanneer er druk wordt opgebouwd, steekt er een kleine gele pin uit het deksel. Dit is de drukindicator. Deze informeert je dat er druk wordt opgebouwd en toont je ook hoeveel druk dit precies inhoudt. Als er een ring zichtbaar is, kook je met 60 kPa op niveau 1. Als er 2 ringen zichtbaar zijn, kookt je met 100 kPa op het hetere niveau 2. Als de indicator verder blijft

stijgen, is de warmtetoevoer te hoog en moet je de temperatuur regelen of is een van de ventielen geblokkeerd.

Zodra de druk is gestegen tot 4 kPa, begint het sluitventiel te werken. Nu kan je het deksel van de pan niet meer openen zonder eerst de regelaar op het stoomsymbool te zetten en de stoom af te bouwen.



4. Veiligheidsventiel

Als het drukventiel verstopt, vastgekleefd of geblokkeerd zit, ontsnapt de stoom via het veiligheidsventiel.

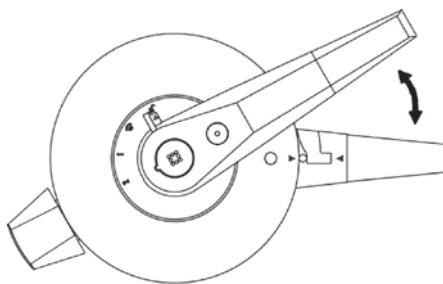
5. Veiligheidsvenster

Als de druk- en veiligheidsventielen verstopt, vastgekleefd of geblokkeerd zijn, zal de druk de siliconenring door deze opening duwen, waardoor stoom kan ontsnappen.

Het drukdeksel bevestigen

1. Zorg ervoor dat alle ventielen schoon zijn, vrij kunnen bewegen en dat het veiligheidsvenster niet geblokkeerd is. Breng de siliconenring aan.
2. Plaats het deksel zo dat de symbolen

op het deksel en op de pan op één lijn staan ►◄. Draai het deksel met de wijzers van de klok mee om het te sluiten, zodat de bovenste en onderste handvaten één geheel vormen.



3. Sluit het deksel via de regelaar en stel het gewenste niveau in.

Koken in de snelkookstand

1. Fruit vlees, uien en soortgelijke ingrediënten aan in een open pan zonder deksel indien dit volgens het recept nodig is. Voeg de overige ingrediënten en vloeistoffen toe aan de pan, sluit het deksel goed af. Stel het gewenste niveau in.
2. Verwarm de pan op het hoogste niveau om snel druk op te bouwen. Houd de drukindicator voortdurend in het oog. Het is normaal dat er in het begin een beetje stoom ontsnapt. Zodra 4 kPa is bereikt en het sluitventiel in werking treedt, mag er geen stoom meer ontsnappen.

3. Zodra de drukindicator het gewenste niveau heeft bereikt, moet je de warmte verlagen. Controleer of de drukindicator op het gewenste niveau blijft of daalt en stel indien nodig de warmte bij.
4. Schakel het fornuis uit als de tijd om is.
5. Afhankelijk van het gerecht dat wordt bereid, zijn er 3 manieren om de druk uit de pan te laten ontsnappen.

a. Voor aardappelen in de schil, schuimende of wellende gerechten (bv. peulvruchten, granen):

Laat de pan rustig afkoelen totdat de drukindicator weer volledig in het deksel is verdwenen.


b. Voor stoofschotels, groenten, vlees- en visgerechten, gerechten met korte kooktijden:

Zet de regelaar op het stoomsymbool. Opgelet: de stoom ontsnapt met een luid sissend geluid uit het stoomventiel en stijgt rechtstreeks naar boven. Houd geen lichaamsdelen boven het stoomventiel. Wacht tot er geen stoom meer ontsnapt en de drukindicator weer volledig in het deksel is verdwenen.

c. Voor soepen, rijst, pasta, pudding en gebak:

Koel de pan sneller af door deze voorzichtig in de afwasbak te zetten en koud kraanwater over het deksel

te laten stromen tot de drukindicator weer volledig in het deksel is verdwenen. Zorg ervoor dat er geen water direct over of in de ventielen stroomt.

6. Telkens als je de pan wilt openen, moet je er eerst zachtjes mee schudden om het risico op verbranding als gevolg van stoombellen tot een minimum te beperken.
7. Draai de regelknop stapsgewijs naar een lagere stand (stand 2, dan stand 1, dan ). Opgelet: er kan nog stoom uit het stoomventiel ontsnappen.
8. Zet de regelaar op het slotsymbool en verwijder voorzichtig het deksel door het bovenste handvat tegen de wijzers van de klok in van het onderste handvat weg te schuiven. De pan kan alleen worden geopend nadat de druk binnenin de pan volledig is afgebouwd.

Let op: als er bij het laten ontsnappen van stoom vloeistof uit het stoomventiel borrelt, verhoog dan de stand opnieuw, wacht 5 à 8 minuten en probeer vervolgens nogmaals stoom te laten ontsnappen. Als alternatief kan je de pan ook volgens methode 5c afkoelen.

Stomen in de snelkookstand

Bereid bijvoorbeeld groenten, vis en gevogelte met het stoominzetstuk.

1. Bereid de ingrediënten voor en voeg deze toe aan het stoominzetstuk.
2. Plaats het stoominzetstuk in de pan.
3. Vul de pan met water tot net onder het stoominzetstuk. De ingrediënten mogen niet in direct contact komen met water. Houd er rekening mee dat de minimale vulhoeveelheid hier niet van toepassing is.
4. Gebruik de snelkookpan zoals beschreven in het hoofdstuk "Koken in de snelkookstand".

Fundamentele kooktips

- De kooktijd begint zodra het

aanbevolen kookniveau is bereikt (drukindicator).

- Houd er rekening mee dat gerechten die vaak moeten worden omgeroerd niet geschikt zijn voor de snelkookpan.
- Kies in plaats daarvan voor kortere kooktijden.
- Niveau 1 (kooktemperatuur 110 °C) is in principe geschikt voor groenten, fruit en vis.
- Niveau 2 (kooktemperatuur 119 °C) is in principe geschikt voor rundvlees, varkensvlees, lamsvlees, wild, soepen en stoofschotels, peulvruchten en granen.

Schoonmaken en onderhoud

De snelkookpan moet na elk gebruik als volgt worden schoongemaakt en gedroogd. Onvoldoende of ondeskundig onderhoud van de snelkookpan kan de functionaliteit en de veiligheid van de pan aantasten. De pan en het drukdeksel mogen niet in de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Het glazen deksel en het stoominzetstuk kunnen in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.

- Verwijder eventuele kook- en etensresten. Gebruik geen staalwol

of messen om krassen op de pan te voorkomen. Houd er rekening mee dat lichte krassen kunnen worden veroorzaakt door kookgerei en dat dit normale gebruikssporen zijn.

- Spoel de pan en het deksel af met helder water en droog deze goed af.
- Bewaar geen eten in de pan.

Schoonmaken van de ventielen en de siliconering

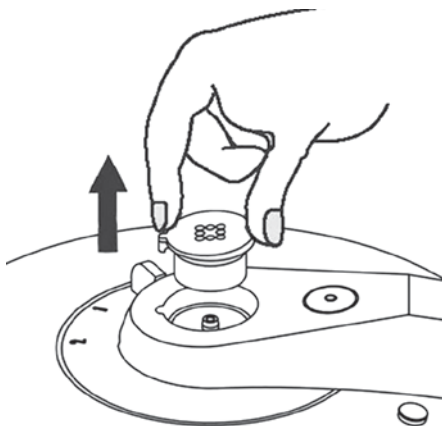
Schoonmaken van de siliconering

1. Verwijder de siliconering na elk gebruik en maak hem grondig met de hand schoon met een mild afwasmiddel.
2. Droog de siliconering af en laat deze aan de lucht opdrogen.
3. Plaats de siliconering terug in het deksel en zet het deksel ondersteboven op de pan zodat de siliconering niet wordt geplet.
4. Bewaar de snelkookpan en de bijbehorende accessoires op een koele, goed geventileerde plaats.

Houd er rekening mee dat de siliconering kan verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit en hij hoeft daarom niet te worden vervangen. Afhankelijk van de mate van gebruik moet je de siliconering om de 1-2 jaar vervangen. Als de ring beschadigd is, moet je deze onmiddellijk vervangen. Dit geldt met name in het geval van barsten, scheuren of gaten. Gebruik alleen originele onderdelen.

Schoonmaken van de ventielen

1. Verwijder het drukventiel.






2. Reinig de ventielen van etensresten en andere restanten.
3. Gebruik indien nodig een naald om resten uit de stoomuitgangen te verwijderen en spoel deze af met water.

Fouten verhelpen

Als de snelkookpan niet naar behoren werkt, volg dan deze stappen:

1. Controleer of de bedieningshandleiding nauwkeurig en correct werd opgevolgd.
2. Controleer of de onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.

Probleem	Oplossing
Er wordt geen druk opgebouwd.	Er zit geen vloeistof in de pan.
Tijdens het koken ontsnapt er stoom zonder dat er doelbewust werd gekozen om stoom af te laten.	De warmte is te sterk. Regel de warmte of verwijder de pan van het fornuis.
Er ontsnapt damp of vloeistof uit de onderkant van het drukventiel. 	De siliconenring is beschadigd of vuil. Maak de siliconenring schoon of vervang deze.
Het deksel kan niet goed worden gesloten.	Het deksel is kromgetrokken of de regelaar staat niet op het slotsymbool  .
Stoom en vloeistoffen schieten plotseling uit het veiligheidsventiel. 	Het sluitventiel is vuil of de O-ringen van het ventiel zijn beschadigd. Maak het ventiel schoon of vervang de O-ringen.

Tijdens het koken komt de siliconenring plotseling uit het veiligheidsvenster en ontsnapt er stoom.



De andere ventielen zijn vuil of geblokkeerd of de siliconenring is verouderd. Schakel de stroombron onmiddellijk uit en vervang de siliconenring indien nodig.

Als je snelkookpan nog steeds gebreken vertoont, neem dan contact op met een professionele reparatiedienst. Probeer de snelkookpan niet zelf te repareren.

Reserveonderdelen

Afhankelijk van de mate van gebruik, moet de siliconenring om de 1-2 jaar worden vervangen. Doe dit ten laatste als deze broos en gebarsten is. De siliconenring kan

je bestellen onder artikelnummer 944297.

Het drukventiel kan je bestellen onder artikelnummer 944298.

www.springlane.de

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld.

Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10

(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen

geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservale in un luogo sicuro.

Uso previsto

Questo dispositivo è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.

Spiegazione dei simboli



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



Il simbolo ivi riportato, informa circa un possibile rischio di ustioni. Procedere con molta cura nell'utilizzo del suddetto dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente prima di riporlo.

Avvertenze di sicurezza importanti



Muovere la pentola a pressione molto delicatamente quando è sotto pressione. Non toccare le superfici calde, usare le maniglie e i tasti. Se necessario, utilizza una protezione per le mani.



In questa pentola gli alimenti vengono preparati sotto pressione. L'uso scorretto della pentola a pressione può provocare ustioni. Accertati di aver chiuso bene la pentola a pressione prima di metterla sul piano cottura. Troverai informazioni al riguardo nelle istruzioni per l'uso.



Se hai cucinato della carne (ad es. la lingua di bue) con la pelle che potrebbe gonfiarsi sotto l'influenza della pressione, non perforare la carne fintanto che la pelle è gonfia. Potresti ustionarti.

- Leggi attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità di bambini.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno caldo.
- Utilizza la pentola a pressione solo per lo scopo a cui è destinata.
- Non aprire mai la pentola a pressione con la forza. Prima dell'apertura, assicurati che la pressione interna sia

completamente rilasciata.

Troverai informazioni al riguardo nelle istruzioni per l'uso.

- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza averla prima riempita d'acqua. In mancanza d'acqua, il dispositivo subirà gravi danni.
- Non riempire mai la pentola a pressione con più di 2/3 del suo volume nominale. Se durante la cottura prepari alimenti quali riso o verdure essiccate che durante la cottura si dilatano, riempi la pentola a pressione fino a metà del suo volume nominale.
- Utilizza solo fonti di calore approvate nelle istruzioni per l'uso.
- In caso di preparazione di cibi particolarmente pastosi, agita delicatamente la pentola a pressione per evitare che il cibo fuoriesca schizzando prima di aprire il coperchio.
- Assicurati sempre prima dell'uso che le valvole non siano intasate. Troverai informazioni al riguardo nelle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere o rosolare gli alimenti sotto pressione con olio.

- Non manomettere i sistemi di sicurezza ad eccezione della manutenzione indicata nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizza unicamente pezzi di ricambio originali per il modello in questione. In particolare, utilizza la pentola e il coperchio dello stesso produttore e assicurati che siano compatibili.
- Conserva queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze di sicurezza



Questo prodotto è conforme alla norma europea EN12778:2002/A1:2005.

- Dopo aver disimballato la pentola a pressione, controlla che sia in condizioni perfette ed esente da qualsiasi danno che possa averne compromesso la sua sicurezza funzionale. Nel caso in cui siano presenti dei difetti, non metterla in funzione e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie e un uso improprio possono portare a pericoli, in particolare a scottature, per l'utente e comportare l'esclusione della garanzia. In caso di

- danneggiamento delle singole parti, queste devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- La pentola a pressione è adatta esclusivamente per riscaldare gli alimenti. Non introdurre altri oggetti nel dispositivo.
 - I bambini al di sotto dei 12 anni devono stare lontani dall'apparecchio oppure utilizzarlo sotto la costante supervisione di un adulto.
 - La pentola a pressione, purché si trovi nella sua normale posizione di funzionamento, può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore ai 12 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e/o conoscenze adeguate, se sorvegliati, opportunamente istruiti sull'uso sicuro e ne abbiano compreso i pericoli associati. Ai bambini di età superiore ai 12 anni non è consentito pulire o riparare la pentola a pressione. La pentola a pressione non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati ed è necessario assicurarsi che non giochino con la pentola a pressione.
- La pentola a pressione è destinata esclusivamente all'uso domestico.
 - La quantità massima di riempimento non deve essere superata. Rispettare la dose minima di riempimento.
 - Utilizza la pentola a pressione solo dopo averla montata correttamente.
 - La pentola a pressione può essere utilizzata solo con gli accessori originali.
 - Nella pentola non conservare sale, salsa di soia, zucchero, aceto o acqua. Pulisci e asciuga la pentola e ogni accessorio con cura dopo ogni utilizzo.
 - Non riscaldare mai la pentola senza il suo contenuto.
 - Non aprire mai la pentola con la forza.

Avvertenze di sicurezza speciali per l'impiego come pentola a pressione con coperchio a pressione



Attenzione: apri la pentola solo quando la pressione è stata completamente eliminata.



Nel caso in cui la guarnizione di silicone venisse premuta attraverso la finestra di sicurezza o il vapore fuoriuscisse dalla valvola di sicurezza, spegnere immediatamente l'alimentazione elettrica o il gas.



Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita quando è sotto pressione, quando la pressione si accumula o si libera.



Attenzione: fai molta attenzione durante lo spostamento della pentola a pressione quando è in funzione la pressione sulla pentola. Non toccare le superfici metalliche e sposta la pentola esclusivamente con l'aiuto dei manici. Usa presine o prodotti analoghi per spostare la pentola in modo sicuro. Assicurati che la pentola venga spostata e

appoggiata delicatamente, venga portata in posizione orizzontale e non riceva urti.

- Utilizza la pentola a pressione solo su piani cottura fissi. Non utilizzare piani cottura mobili.
- Utilizza la pentola a pressione solo su piani cottura il cui diametro non superi il diametro del fondo della pentola. In caso di utilizzo su un piano cottura a gas, assicurati che le fiamme non raggiungano il fianco della pentola.
- Prima di ogni utilizzo, assicurati che nessuna delle valvole sia bloccata o incollata e che tutte le valvole possano muoversi liberamente. Conserva il coperchio, le valvole e la guarnizione in silicone in un ambiente pulito e privo di grassi.
- Accertati che la guarnizione in silicone sia posizionata correttamente nel coperchio della pentola.
- Prima di iniziare la cottura, accertati che il coperchio a pressione sia ben chiuso.
- **Attenzione:** non chiudere mai le valvole e/o gravare su di esse dall'esterno.

- Non utilizzare il coperchio a pressione nel forno.
- Allinea la pentola in modo che la valvola di sicurezza sia rivolta lontano dall'utente e dalle zone di passaggio utilizzati di frequente.
- Non cuocere nella modalità di cottura a pressione alimenti che tendano a fare schiuma, ad aumentare il proprio volume o simili per evitare che si incollino alle valvole. In questa categoria rientrano la marmellata e il porridge.
- Agita delicatamente la pentola prima di ogni apertura per ridurre al minimo il rischio di scottature dovute alle bolle di vapore.
- Tieni le mani, la testa e il corpo il più lontano possibile dal vapore che fuoriesce.

Dosi massime di riempimento per la modalità di cottura a pressione

Osserva le dosi massime di riempimento per la modalità cottura a pressione.

- Meno di $\frac{2}{3}$ per alimenti che non aumentano il proprio volume o che si gonfiano, quali carne, verdure, ecc.
- Meno della $\frac{1}{2}$ per alimenti che aumentano il proprio volume e

si gonfiano quali riso, lenticchie, fagioli, ecc.

Prima della prima messa in funzione

- Rimuovi tutte le parti di sicurezza per il trasporto e l'imballaggio e tienile lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!
- La pentola a pressione deve essere pulita prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inutilizzo. Presta attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
- Assicurati che tutte le valvole siano libere di muoversi e che non siano incollate o bloccate. Assicurati che la guarnizione in silicone sia intatta e che non sia danneggiata, screpolata o perforata.
- Leggi attentamente le istruzioni per la sicurezza e l'uso e in caso di domande, rivolgiti prima al servizio clienti.
- Pulisci la pentola la prima volta riempendola a metà con acqua, chiudendola con il coperchio a pressione e facendola bollire per 30 minuti al livello 1. Versa l'acqua e asciuga la pentola.

Dati tecnici

Dimensioni (L x l x h):

44,5 x 24,5 x 16,5 cm (944169),

44,5 x 24,5 x 21 cm (944151)

Peso:

ca. 2,7 kg (944169),

ca. 2,9 kg (944151)

Diametro: 22 cm

Capacità: 4 l (944169); 6 l (944151);

Pressione di funzionamento:

60 kPa (livello 1); 100 kPa (livello 2)

Tipologie di piani cottura: elettrici, a induzione, a gas potenza fino a 1,5 kW

Materiale: acciaio inox, vetro, silicone, plastica

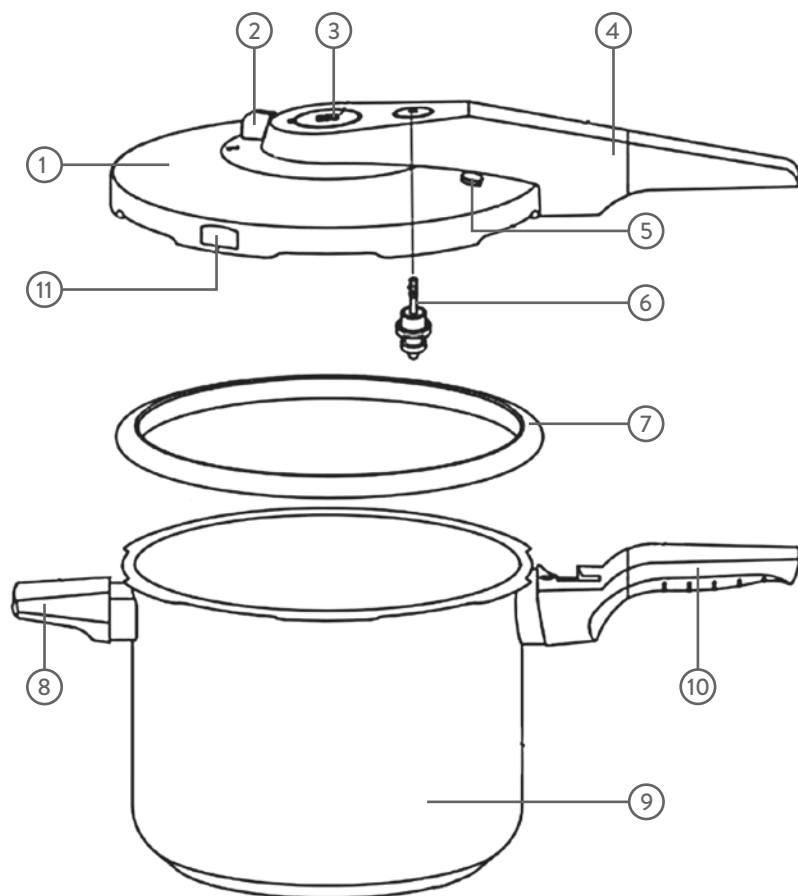
Dotazione: pentola a pressione in acciaio inox

Accessori: coperchio in vetro con uscita vapore, cestello per cottura a vapore

Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche delle apparecchiature, nella tecnologia, nei colori e nel design.

Utilizzo della pentola a pressione in sicurezza

Descrizione del prodotto



1. Coperchio a pressione

2. Regolatore

3. Valvola di esercizio

4. Manico superiore

5. Valvola di sicurezza

6. Indicatore di pressione e valvola di chiusura

7. Guarnizione in silicone

8. Manico inferiore

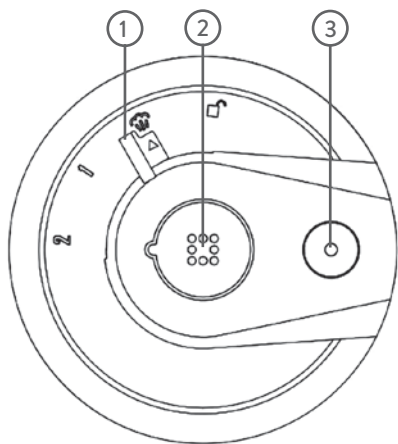
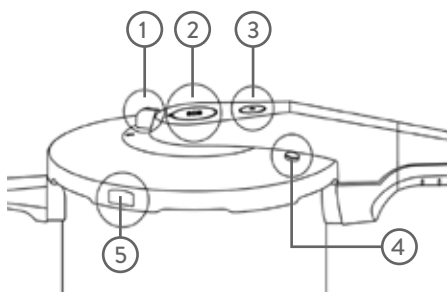
9. Corpo

10. Manico laterale

11. Finestra di sicurezza



Coperchio a pressione e valvole spiegate in modo semplice

Per fornirti una sensazione di sicurezza durante l'utilizzo della modalità di cottura a pressione, abbiamo integrato diversi meccanismi di sicurezza nel coperchio a pressione, garantendo così che la pentola accumuli, mantenga e rilasci la pressione in modo sicuro.



1. Regolatore

Con il regolatore è possibile impostare le diverse modalità di funzionamento della pentola a pressione.

- Posiziona il regolatore sul simbolo di blocco  per aprire il coperchio o per consentirne il corretto posizionamento.
- Se necessario, imposta prima il regolatore sul livello 1 fino quando il vapore si riduce e poi sul simbolo del vapore  per il suo rilascio. Non spaventarti, il vapore fuoriesce con un forte sibilo.
- Imposta il regolatore sul livello 1 per chiudere il coperchio e cuocere a basso livello. **Attenzione:** il vapore può già fuoriuscire quando passi dal livello 2 al livello 1.
- Imposta il regolatore sul livello 2 per cucinare al livello superiore.

2. Valvola di esercizio

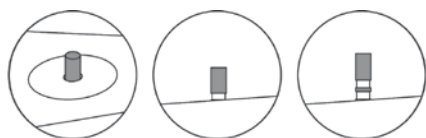
Il vapore normalmente fuoriesce attraverso questa valvola per ridurre la pressione all'interno della pentola o se la pressione all'interno della pentola supera il livello di sicurezza.

3. Indicatore di pressione e valvola di chiusura

Quando la pressione si accumula, un piccolo perno giallo sporge dal coperchio: è l'indicatore di pressione. Ti indica l'accumulo e la quantità di pressione. Se è visibile un anello, si sta cucinando a 60 kPa al livello 1. Se sono visibili due anelli,

si sta cucinando al livello 2 più caldo a 100 kPa. Se l'indicatore continua a salire, l'apporto di calore è troppo elevato ed è necessario regolare la temperatura o una delle valvole è bloccata.

Non appena la pressione sale a 4 kPa, la valvola di chiusura inizia a funzionare. Ora non è più possibile aprire il coperchio della pentola senza aver prima impostato il regolatore sul simbolo del vapore e senza togliere il vapore.



4. Valvola di sicurezza

Se la valvola di esercizio è ostruita, incollata o bloccata, il vapore fuoriesce attraverso la valvola di sicurezza.

5. Finestra di sicurezza

Se le valvole di pressione e di sicurezza sono ostruite, incollate o bloccate, la pressione spingerà la guarnizione in silicone attraverso questa apertura, permettendo la fuoriuscita del vapore.

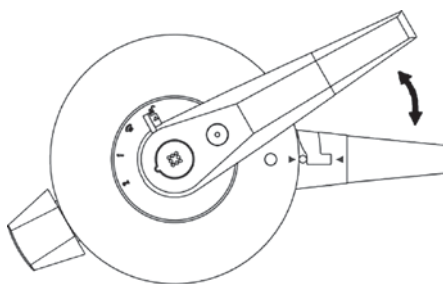
Posizionare il coperchio a pressione

1. Assicurati che tutte le valvole siano pulite e libere di muoversi e che la

finestra di sicurezza non sia bloccata.

Inserisci la guarnizione in silicone.

2. Posiziona il coperchio in modo tale che i simboli sul coperchio e sul corpo della pentola siano allineati ►◄. Ruota il coperchio in senso orario per chiuderlo in modo che i manici superiore e inferiore formano un'unica unità.



3. Chiudi il coperchio sopra il regolatore e imposta il livello desiderato.

Cottura in modalità di cottura a pressione

1. Se la ricetta lo richiede, arrostisci carne, cipolle e ingredienti simili, nella pentola aperta senza coperchio. Aggiungi gli altri ingredienti e i liquidi nella pentola, chiudi bene il coperchio. Imposta il livello desiderato.
2. Riscalda la pentola al massimo livello per aumentare rapidamente la pressione. Tieni d'occhio costantemente l'indicatore di pressione. È normale che all'inizio

esca un po' di vapore. Non appena si raggiungono i 4 kPa e si attiva la valvola di chiusura, non deve più uscire vapore.

3. Una volta che l'indicatore di pressione raggiunge il livello desiderato, è necessario ridurre il calore. Osservare se l'indicatore di pressione rimane al livello desiderato o scende e, se necessario, regolare nuovamente il calore.
4. Quando il tempo è scaduto, spegni il piano cottura.
5. A seconda della pietanza che desideri preparare, puoi rilasciare il vapore nella pentola in 3 modi diversi.

a. Per cuocere le patate con la buccia o alimenti schiumosi o che si dilatano durante la cottura (ad es. legumi e cereali):

Lascia raffreddare la pentola da sola fino a quando l'indicatore di pressione non sarà completamente scomparso nel coperchio.


b. Per stufati, verdure, piatti a base di carne e pesce, piatti con tempi di cottura brevi:

Sposta il regolatore sul simbolo del vapore. **Attenzione:** il vapore fuoriesce immediatamente dalla valvola in verticale verso l'alto con un forte sibilo. Mantieni la distanza necessaria dalla valvola. Attendi fino a quando non

fuoriesce più vapore e l'indicatore di pressione è completamente scomparso nel coperchio.

c. Per zuppe, riso, pasta, budini o torte:

Raffredda la pentola più rapidamente, collocandola con cura nel lavandino e lasciando scorrere l'acqua fredda di rubinetto sul coperchio fino a quando l'indicatore di pressione non sarà di nuovo completamente scomparso nel coperchio. Assicurati che l'acqua non fluisca direttamente sopra o dentro le valvole.

6. Agita delicatamente la pentola prima di ogni apertura per ridurre al minimo il rischio di scottature dovute alle bolle di vapore.
7. Abbassa il regolatore di pressione di un livello (livello 2, poi livello 1, )

Attenzione: il vapore può continuare a fuoriuscire dalla valvola

8. Ruota il regolatore sul simbolo di blocco e rimuovi con cautela il coperchio facendo scorrere il manico superiore in senso antiorario mentre lo allontani dal manico inferiore. È possibile aprire la pentola solo quando la pressione al suo interno è stata completamente rilasciata.

Attenzione: se nel momento in cui

il vapore viene rilasciato dalla valvola fuoriesce del liquido, ruota di nuovo il regolatore verso l'alto, attendi 5-8 minuti e poi prova a fare fuoriuscire il vapore di nuovo. In alternativa, puoi anche far raffreddare la pentola con il metodo 5c.

Cottura a vapore in modalità di cottura a pressione

Con il cestello per cottura a vapore puoi preparare ad esempio verdure, pesce e pollame.

1. Prepara gli ingredienti e aggiungili al cestello per cottura a vapore.
2. Posiziona il cestello per cottura a vapore nella pentola.
3. Riempi la pentola con acqua fino a poco sotto al cestello per cottura a vapore. Gli ingredienti non devono venire a contatto diretto con l'acqua. Tieni presente che in questo caso la

dose minima non è valida.

4. Utilizza la pentola a pressione come descritto nel capitolo "Cottura in modalità di cottura a pressione".

Consigli di cucina di base

- Il tempo di cottura inizia non appena viene raggiunto il livello di cottura consigliato (indicatore di pressione).
- Tieni presente che le pietanze che richiedono di essere rimescolate frequentemente non sono adatte alla pentola a pressione.
- Scegli tempi di cottura più brevi.
- Livello 1 (temperatura di cottura 110 °C) è fondamentalmente adatto per verdure, frutta e pesce.
- Livello 2 (temperatura di cottura 119 °C) è fondamentalmente adatto per carne di manzo, maiale, agnello, selvaggina, minestre e stufati, legumi e cereali.

Pulizia e manutenzione

La pentola a pressione deve essere pulita ed asciugata dopo ogni utilizzo come indicato di seguito. La mancata o impropria manutenzione della pentola a pressione può comprometterne il corretto funzionamento. La pentola e il coperchio a pressione non devono essere puliti in lavastoviglie. Il coperchio in vetro e il

cestello per cottura a vapore possono essere lavati in lavastoviglie.

- Rimuovi i residui di cottura e gli avanzi di cibo. Non utilizzare lana d'acciaio o coltelli per evitare di graffiare la pentola. **Attenzione:** lievi graffi possono essere causati dagli utensili da cucina e sono normali segni d'uso.

- Sciacqua la pentola e il coperchio con acqua pulita e asciugali bene.
- Non conservare alimenti nella pentola.

Pulizia delle valvole e della guarnizione in silicone

La pulizia della guarnizione in silicone

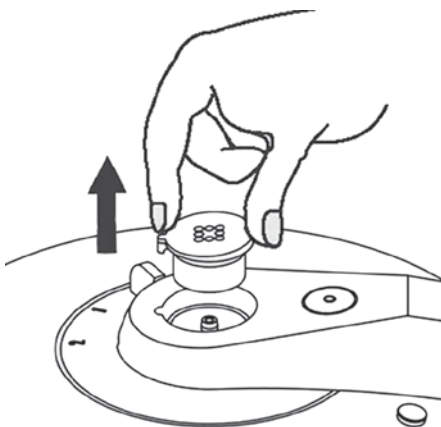
1. Rimuovi la guarnizione in silicone dopo ogni utilizzo e puliscila accuratamente a mano con un detergente delicato.
2. Asciuga la guarnizione in silicone e lasciala asciugare all'aria.
3. Rimetti la guarnizione in silicone nel coperchio e appoggia il coperchio capovolto sulla pentola in modo che la guarnizione in silicone non venga schiacciata.
4. Conserva la pentola a pressione e i suoi accessori in un luogo fresco e ben ventilato.

Tieni presente che la guarnizione in silicone può scolorire. Ciò non ha alcun effetto sulla sua funzionalità e quindi non ha bisogno di essere sostituita.

A seconda della frequenza di utilizzo, sostituisci la guarnizione in silicone ogni 1-2 anni, a condizione che non sia visibilmente danneggiata. Se presenta danni, rotture o perforazioni, sostituiscila immediatamente. Utilizza esclusivamente pezzi di ricambio originali.

Pulizia delle valvole

1. Rimuovi la valvola di esercizio.






2. Pulisci le valvole dai residui e depositi di cibo.
3. Se necessario, utilizza un ago per rimuovere i residui dagli scarichi del vapore e risciacqua con acqua.

Risoluzione dei problemi

Se la pentola a pressione non funziona correttamente, segui questa procedura:

1. Verifica che le istruzioni d'uso siano state osservate in modo corretto ed esatto.
2. Verifica se la tabella sottostante offre possibili soluzioni.

Problema	Soluzione
La pressione non si accumula.	Non c'è liquido nella pentola.
Il vapore fuoriesce durante la cottura senza averlo fatto uscire deliberatamente.	Il calore è troppo elevato. Regola il calore o toglila pentola dal piano cottura.
Il vapore o il liquido fuoriesce dalla parte inferiore del coperchio a pressione. 	La guarnizione in silicone è danneggiata o sporca. Pulisci la guarnizione in silicone o sostituiscila.
Non è possibile chiudere in modo corretto il coperchio.	Il coperchio si è deformato o il regolatore non è sul simbolo di blocco  .
Vapore e liquidi escono improvvisamente dalla valvola di sicurezza. 	La valvola di chiusura è sporca o gli anelli ad O della valvola sono danneggiati. Pulisci la valvola o sostituisci gli anelli ad O.

Durante la cottura, l'anello di silicone esce improvvisamente dalla finestra di sicurezza e il vapore fuoriesce.



Le altre valvole sono sporche o bloccate o la guarnizione in silicone è vecchia. Spegni immediatamente la fonte di alimentazione e, se necessario, sostituisci la guarnizione in silicone.

Se la tua pentola a pressione presentasse dei difetti, rivolgiti ad un Centro Assistenza professionale. Non tentare di riparare la pentola a pressione da solo.

Ricambi

A seconda della frequenza di utilizzo, sostituisci la guarnizione in silicone ogni 1-2 anni. Al più tardi quando risulta danneggiata e presenta spaccature. Puoi

ordinare la guarnizione in silicone con il numero di articolo 944297.

Puoi ordinare la valvola di esercizio con il numero di articolo 944298.

www.springlane.de

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi addizionali.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Consignes de sécurité

Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de conserver ce manuel.

Usage prévu

Cet appareil convient uniquement à la préparation des aliments.

Signification des symboles



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.



Ce symbole indique un éventuel risque de brûlure. Sois toujours extrêmement vigilant avec cet appareil et laisse-le refroidir complètement avant de le ranger.

Principales consignes de sécurité



Déplace l'autocuiseur avec beaucoup de prudence lorsque celui-ci est sous pression. Ne touche pas les surfaces chaudes, utilise les poignées et les boutons. Utilise des protections pour les mains si nécessaire.



Cette cocotte permet de cuire des aliments sous pression. Tu pourrais te brûler en utilisant l'autocuiseur d'une façon inappropriée. Veille à ce que l'autocuiseur soit correctement fermé avant de le poser sur le fourneau. Tu trouveras des informations à ce sujet dans le manuel d'utilisation.



Si tu cuisines de la viande avec la peau (comme de la langue de bœuf) susceptible de gonfler sous la pression, ne pique pas la viande tant que la peau est gonflée. Tu pourrais te brûler.

- Lis toutes les instructions.
- N'utilise jamais cet autocuiseur à proximité des enfants.
- Ne place jamais l'autocuiseur dans un four chaud.
- N'utilise l'autocuiseur que dans le cadre de son usage prévu.
- N'ouvre jamais l'autocuiseur par la force. Avant de l'ouvrir, assure-toi que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est totalement retombée. Tu trouveras des informations à ce sujet dans le

manuel d'utilisation.

- Ne fais jamais chauffer l'autocuiseur sans avoir, au préalable, versé de l'eau à l'intérieur. L'appareil sera gravement endommagé s'il chauffe sans eau.
- Ne remplis jamais l'autocuiseur à plus de 2/3 de son volume nominal. Si tu prépares des aliments tels que du riz ou des légumes secs qui vont gonfler au cours de la cuisson, ne remplis l'autocuiseur tout au plus, qu'à moitié de son volume nominal.
- N'utilise que les sources de chaleur approuvées dans le manuel d'utilisation.
- Si tu prépares des aliments mous, mélange doucement le contenu de l'autocuiseur afin d'éviter toute éclaboussure lorsque tu ouvriras le couvercle.
- Avant utilisation, assure-toi toujours que les soupapes ne sont pas bouchées. Tu trouveras des informations à ce sujet dans le manuel d'utilisation.
- N'utilise jamais l'autocuiseur pour faire frire ou griller des aliments dans de l'huile sous pression.
- N'essaie pas d'intervenir sur le système de sécurité présenté

dans le manuel d'utilisation, hormis dans le cadre de sa maintenance.

- N'utilise que des pièces détachées originales adaptées au modèle en question. Utilise notamment la cocotte et le couvercle du même fabricant et veille à ce qu'ils soient compatibles.
- Conserve le présent manuel d'utilisation.

Consignes de sécurité



Ce produit est conforme à la norme européenne EN12778:2002/A1:2005.

- Überprüfe den Schnellkochtopf
Après déballage, vérifie que l'autocuiseur est en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'autocuiseur. En cas de défauts, ne le mets pas en marche et adresse-toi au service clients.
- Des réparations et une utilisation non conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur, notamment des brûlures, ainsi que la perte de la

garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée agréée ou une personne possédant les qualifications nécessaires.

- L'autocuiseur ne convient que pour la cuisson des aliments. Ne place aucun autre objet à l'intérieur.
- Les enfants de moins de 12 ans doivent rester à distance de l'appareil ou être sous surveillance constante.
- Les enfants âgés d'au moins 12 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, devraient utiliser l'autocuiseur uniquement lorsque celui-ci se trouve dans la position de fonctionnement normal prévue, lorsqu'ils sont supervisés ou qu'ils ont reçu des instructions sur son utilisation sécurisée et en comprennent les dangers. Les enfants de plus de 12 ans ne doivent ni nettoyer, ni entretenir l'autocuiseur. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas

avec l'autocuiseur.

- L'autocuiseur ne convient que pour une utilisation domestique.
- La capacité maximale de remplissage ne doit pas être dépassée. La capacité minimale de remplissage doit être respectée.
- Utilise l'autocuiseur uniquement après un assemblage conforme.
- L'autocuiseur ne doit être utilisé qu'avec les accessoires d'origine.
- Ne conserve pas de sel, de sauce soja, de sucre, de vinaigre, ni d'eau dans l'autocuiseur pour une durée prolongée. Nettoie et sèche soigneusement la cocotte et chacun de ses accessoires après chaque utilisation.
- Ne fais jamais chauffer la cocotte à vide.
- N'ouvre jamais la cocotte par la force.

Consignes de sécurité spécifiques concernant l'utilisation de l'autocuiseur avec son couvercle de pression



Attention : n'ouvre la cocotte qu'une fois que la pression est totalement retombée.



Si le joint en silicone semble comprimé contre la fenêtre de sécurité ou si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité, arrête immédiatement le gaz ou la plaque électrique.



Ne laisse jamais l'autocuiseur sans surveillance lorsqu'il est sous pression ou que la pression est en train de monter ou de redescendre.



Attention : fais très attention lorsque tu déplaces l'autocuiseur quand il est encore sous pression. Ne touche jamais les surfaces métalliques et ne déplace la cocotte qu'à l'aide des poignées. Utilise des maniques ou des accessoires similaires afin de pouvoir déplacer et utiliser la cocotte en toute sécurité. Veille à déplacer et à poser prudemment la

cocotte, à la porter à l'horizontale et à ne pas la heurter.

- N'utilise l'autocuiseur que sur des cuisinières fixes. N'utilise pas de plaques mobiles.
- N'utilise l'autocuiseur que sur des cuisinières avec des plaques dont le diamètre ne dépasse pas le diamètre du fond de la cocotte. Dans le cadre d'une utilisation sur une gazinière, veille à ce que les flammes ne remontent par le long de la cocotte.
- Avant chaque utilisation, assure-toi qu'aucune soupape n'est collée ou bouchée et que toutes les soupapes s'ouvrent et se referment librement. Conserve le couvercle, les soupapes et le joint de silicone dans un endroit sec et ne présentant pas de traces de graisse.
- Assure-toi que le joint de silicone est bien placé dans le couvercle.
- Vérifie soigneusement que le couvercle de pression est bien en place et bien fermé avant de commencer la cuisson.
- **Attention :** ne referme ni n'appuie jamais sur les soupapes depuis l'extérieur.
- N'utilise jamais le couvercle de

pression au four.

- Place la cocotte de façon à ce que la soupape de sécurité ne soit orientée ni vers l'utilisateur, ni vers un lieu de passage.
- Ne cuisine pas d'aliments susceptibles de mousser ou de gonfler en mode cuisson rapide afin d'éviter que les soupapes ne soient collées. Par exemple, évite de préparer de la confiture et du porridge.
- Avant d'ouvrir la cocotte, agite-la doucement afin de minimiser tout risque de brûlure à la suite d'un échappement de vapeur.
- Garde les mains, la tête et le corps le plus loin possible de la vapeur qui s'échappe de la cocotte.

Remplissage maximal en mode cuisson rapide

Respecte les quantités maximales en mode cuisson rapide.

- Remplis l'autocuiseur à moins de $\frac{2}{3}$ pour les aliments qui ne gonflent, ni ne se dilatent, tels que les légumes, la viande, etc.
- Remplis l'autocuiseur à moins de $\frac{1}{2}$ pour les aliments qui gonflent et se dilatent tels que le riz, les lentilles, les haricots, etc.

Avant la première utilisation

- Retire tous les éléments d'emballage et de protection utilisés pour le transport et conserve-les hors de portée des enfants – risque de suffocation !
- Veille à bien nettoyer ton autocuiseur avant la première utilisation ou après toute période prolongée sans utilisation. Réfère-toi pour cela à nos conseils de nettoyage et d'entretien.
- Assure-toi qu'aucune soupape n'est collée ou bouchée et que toutes les soupapes s'ouvrent et se referment librement. Assure-toi que le joint de silicone est intact, c'est-à-dire ni cassant, ni craquelé, ni percé.
- N'oublie en aucun cas de lire attentivement le mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité et adresse-toi au service client en cas de question.
- Avant la première utilisation, nettoie la cocotte en la remplissant d'eau jusqu'à moitié, en fermant le couvercle de pression et en laissant cuire pendant 30 minutes au niveau 1. Élimine ensuite l'eau et sèche la cocotte.

Caractéristiques techniques

Dimensions (L/P/H) :

44,5 x 24,5 x 16,5 cm (944169),

44,5 x 24,5 x 21 cm (944151)

Poids :

env. 2,7 kg (944169),

env. 2,9 kg (944151)

Diamètre : 22 cm

Capacité : 4 l (944169) , 6 l (944151)

Niveau de pression : 60 kPa (niveau 1) ,
100 kPa (niveau 2)

Types de foyers : électrique, induction, gaz
pour moins de 1,5 kW

Matériaux : acier inoxydable, verre, silicone, plastique

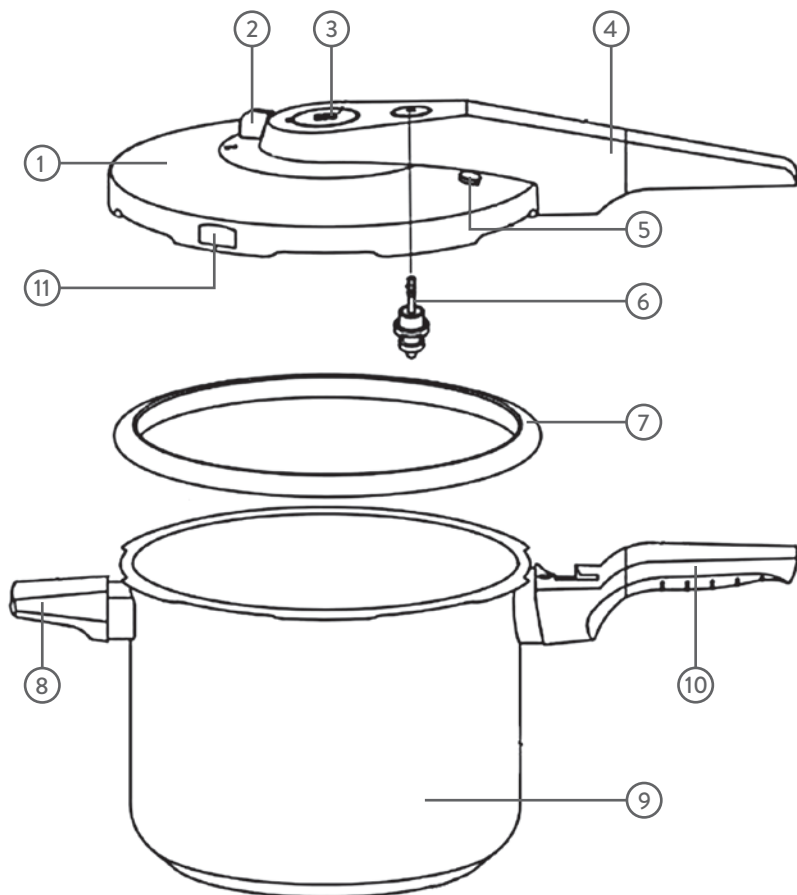
Équipement : autocuiseur en acier
inoxydable

Accessoires : couvercle en verre avec
évacuation de la vapeur, panier

**Sous réserve de modifications et d'erreurs
relatives à l'équipement, à la technique,
aux coloris et au design.**

Utiliser l'autocuiseur en toute sécurité

Description du produit

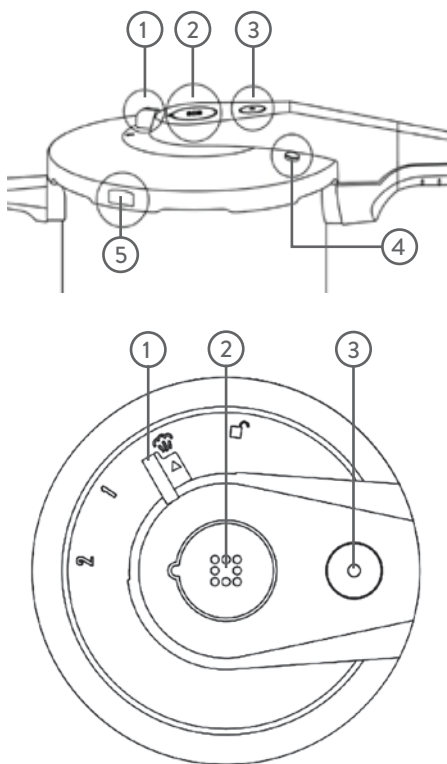


- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Couvercle de pression | 7. Joint de silicone |
| 2. Régulateur | 8. Poignée inférieure |
| 3. Soupape de pression | 9. Cocotte |
| 4. Poignée supérieure | 10. Poignée latérale |
| 5. Soupape de sécurité | 11. Fenêtre de sécurité |
| 6. Indicateur de pression et soupape de fermeture | |

Couvercle de pression et soupapes présentés simplement

Pour que tu utilises le mode cuisson rapide en toute sécurité, nous avons intégré plusieurs mécanismes de sécurité au couvercle de pression de la cocotte.

Nous pouvons ainsi garantir que la cocotte accumule, conserve et élimine la pression en toute sécurité.



1. Régulateur

Le régulateur te permet de paramétrer les différents modes d'utilisation de l'autocuiseur.

- Place le régulateur sur le symbole du cadenas afin d'ouvrir le couvercle et de le mettre en place correctement.
- Le cas échéant, place tout d'abord le régulateur sur le niveau 1 jusqu'à ce que la quantité de vapeur diminue, puis place-le sur le symbole de la vapeur afin d'évacuer celle-ci. N'aie pas peur, la vapeur produit un sifflement sonore lorsqu'elle s'échappe de la cocotte.
- Place le régulateur sur le niveau 1 afin de verrouiller le couvercle et de commencer la cuisson au niveau le plus bas. Attention, il est possible que de la vapeur s'échappe si tu passes du niveau 2 au niveau 1.
- Place le régulateur sur le niveau 2 afin de commencer la cuisson au niveau le plus élevé.

2. Soupape de pression

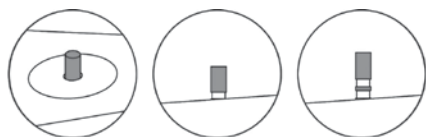
Cette soupape permet d'évacuer de la vapeur dans le cadre d'un fonctionnement normal afin de réduire la pression à l'intérieur de la cocotte ou lorsque la pression dépasse le niveau maximal autorisé.

3. Indicateur de pression et soupape de fermeture

Lorsque la pression a été évacuée, une petite tige jaune sort du couvercle, c'est l'indicateur de pression. Il te signale que

la pression a été évacuée et dans quelle mesure. Si tu peux voir un anneau, tu cuisines alors au niveau 1 avec une pression de 60 kPa. Si tu peux voir deux anneaux, tu cuisines alors au niveau 2 avec une pression de 100 kPa. Lorsque l'indicateur sort encore davantage du couvercle, cela signifie que la température est trop élevée et que tu dois réduire la flamme, ou que l'une des soupapes est bloquée.

Dès que la pression atteint 4 kPa, la soupape de fermeture entre en jeu. Tu ne peux plus ouvrir le couvercle sans placer au préalable le régulateur sur le symbole de la vapeur afin de faire évacuer celle-ci.



4. Soupape de sécurité

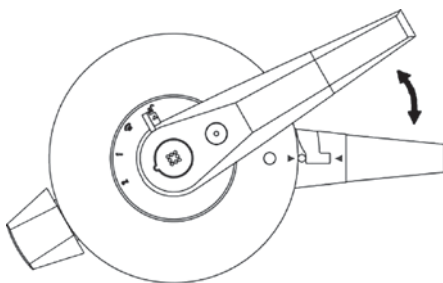
Lorsque la soupape de pression est obstruée, collée ou bloquée, la vapeur s'échappe via la soupape de sécurité.

5. Fenêtre de sécurité

Si les soupapes de pression et de sécurité sont obstruées, collées ou bloquées, la pression poussera le joint de silicone à travers cette ouverture, permettant à la vapeur de s'échapper.

Mettre le couvercle de pression en place

1. Assure-toi que toutes les soupapes sont propres, s'ouvrent et se referment librement et que la fenêtre de sécurité n'est pas bloquée. Place le joint de silicone.
2. Mets en place le couvercle de façon à ce que le symbole du couvercle se trouve au-dessus du symbole de la cocotte ▶◀. Tu peux ensuite refermer le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin que la poignée supérieure et la poignée inférieure forment un tout.



3. Referme le couvercle à l'aide du régulateur et paramètre le niveau de cuisson souhaité.

Cuisiner en mode cuisson rapide

1. Si la recette l'indique, fais revenir de la viande, des oignons ou d'autres ingrédients similaires dans la cocotte ouverte sans couvercle. Place les

autres ingrédients et les liquides dans la cocotte puis referme bien le couvercle. Paramètre le niveau de cuisson souhaité.


2. Chauffe la cocotte au niveau le plus élevé afin d'accumuler rapidement de la pression. Surveillance ici toujours l'indicateur de pression. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe au départ. Dès qu'une pression de 4 kPa est atteinte et que la soupape de fermeture s'active, aucune vapeur ne devrait plus s'échapper.
3. Dès que l'indicateur de pression a atteint le niveau souhaité, il faut réduire la chaleur. Vérifie que l'indicateur de pression reste bien sur le niveau souhaité ou s'il baisse et ajuste la chaleur le cas échéant.
4. Une fois la durée de la cuisson écoulée, éteins la plaque.
5. En fonction de ce qui est préparé, il y a trois façons de relâcher la pression à l'intérieur de l'autocuiseur :
 - a. **pour les pommes de terre en robe des champs et les aliments qui moussent ou gonflent (par ex. les légumes secs, les céréales) :**
Laisse la cocotte refroidir d'elle-même jusqu'à ce que l'indicateur de pression ait de nouveau totalement disparu à l'intérieur du couvercle.
 - b. **pour les ragôts, les légumes, les**

plats de viande et de poisson, les plats à cuisson rapide :

place le régulateur sur le symbole de la vapeur. **Attention :** la vapeur s'échappe d'un coup, verticalement et avec un fort sifflement, par la vanne de régulation de la vapeur. Reste donc à bonne distance de la vanne. Attends qu'aucune vapeur ne s'échappe plus et que l'indicateur de pression soit totalement redescendu dans le couvercle.

c. pour les soupes, le riz, les pâtes, le pudding et les gâteaux :

tu peux refroidir la cocotte plus rapidement en la mettant avec précaution dans l'évier et en faisant couler le robinet d'eau froide sur le couvercle jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de nouveau totalement rentré dans le couvercle. Veille à ce que l'eau ne coule pas directement sur les soupapes, ni à l'intérieur.

6. Avant d'ouvrir la cocotte, agite-la doucement afin de minimiser tout risque de brûlure par échappement de vapeur.
 7. Ferme progressivement le régulateur (niveau 2, puis niveau 1, puis ).
- Attention :** de la vapeur peut encore s'échapper de la vanne de régulation.
8. Place le régulateur sur le symbole du cadenas et retire doucement le

couvercle en tournant la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'éloigner de la poignée inférieure. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque la pression à l'intérieur a été complètement relâchée.

Attention : si lorsque de la vapeur se dégage, du liquide sort de la vanne de régulation, augmente à nouveau le niveau, attends 5 à 8 minutes puis essaye à nouveau de dégager de la vapeur. Tu peux également refroidir l'autocuiseur en utilisant la méthode 5c.

Cuire à la vapeur en mode cuisson rapide

Tu peux par exemple préparer des légumes, du poisson ou de la volaille dans le panier.

1. Prépare tes aliments et place-les dans le panier.
2. Place ensuite le panier dans la cocotte.
3. Remplis la cocotte d'eau jusqu'à ce que son niveau soit légèrement en-dessous

du panier. Les aliments ne doivent pas entrer en contact direct avec l'eau. Attention, la quantité minimale de remplissage ne s'applique pas ici.

4. Utilise l'autocuiseur conformément au chapitre « cuisiner en mode cuisson rapide ».

Conseils de cuisson de base

- Le temps de cuisson commence dès que le niveau de cuisson recommandé est atteint (indicateur de pression).
- Attention, les plats qui doivent être mélangés régulièrement ne conviennent pas à une cuisson dans l'autocuiseur.
- Choisis plutôt des aliments dont le temps de cuisson est court.
- Niveau 1 (température de cuisson 110 °C) convient pour les légumes, les fruits et le poisson.
- Niveau 2 (température de cuisson 119 °C) convient pour le bœuf, le porc, l'agneau, le gibier, les soupes et les ragoûts, les légumineuses et les céréales.

Entretien et nettoyage

L'autocuiseur doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation,

comme suit. Un entretien incomplet ou non conforme de l'autocuiseur peut

compromettre son bon fonctionnement et vous mettre en danger. La cocotte et le couvercle de pression peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Le couvercle en verre et le panier peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

- Retire les résidus de cuisson et les restes de nourriture. N'utilise ni paille de fer, ni couteau afin de ne pas rayer la cocotte. De légères rayures provoquées par des ustensiles de cuisine sont possibles et elles constituent des traces d'utilisation normale.
- Rince la cocotte et le couvercle à l'eau claire et sèche-les bien.
- Ne conserve pas de nourriture dans la cocotte.

Nettoyage des soupapes et du joint de silicone

Nettoyage du joint de silicone

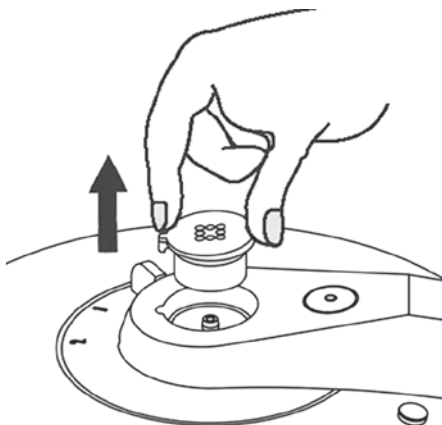
1. Retire le joint de silicone après chaque utilisation et nettoie-le soigneusement à la main à l'aide d'un détergent doux.
2. Essuie le joint de silicone et laisse-le encore sécher à l'air libre.
3. Remplace le joint de silicone dans le couvercle et pose le couvercle à l'envers sur la cocotte afin que le joint de silicone ne soit pas écrasé.

4. Conserve l'autocuiseur et ses accessoires dans un endroit frais et bien ventilé.

Attention, le joint de silicone peut se décolorer. Cela n'a aucune incidence sur sa fonctionnalité et il ne doit pas être remplacé pour autant. Remplace le joint de silicone tous les uns ou deux ans selon la fréquence d'utilisation de l'autocuiseur, à moins qu'il ne soit manifestement endommagé. Si le joint présente des fissures, des fractures ou des trous, remplace-le immédiatement. N'utilise que des pièces d'origine.

Nettoyage des soupapes

1. Retire la soupape de pression.



2. Nettoie la soupape de pression en retirant les restes de nourriture et les résidus.
3. Si nécessaire, utilise une aiguille pour




retirer les résidus des sorties de vapeur

et rince-les à l'eau.

Diagnostic des pannes

Si l'autocuiseur ne fonctionne pas correctement, suis les étapes suivantes :

1. Vérifie que tu as suivi attentivement et correctement le manuel d'utilisation.
2. Vérifie si le tableau ci-dessous propose des solutions possibles.

Problème	Solution
La pression n'augmente pas dans la cocotte.	La cocotte ne contient pas de liquide.
De la vapeur s'échappe accidentellement au cours de la cuisson.	La température est trop élevée. Adapte la température de cuisson ou retire la cocotte de la plaque.
De la vapeur ou du liquide s'échappe du dessous de la cocotte. 	La joint de silicone est endommagé ou sali. Nettoie le joint de silicone ou remplace-le.
Le couvercle ne se ferme pas correctement.	Le couvercle s'est déformé ou bien le régulateur ne se trouve pas sur le symbole du cadenas  .
De la vapeur et du liquide jaillissent soudainement de la soupape de sécurité. 	La soupape de fermeture est sale ou bien les joints circulaires de la soupape sont endommagés. Nettoie la soupape ou remplace les joints circulaires.

Le joint de silicone sort soudainement de la fenêtre de sécurité au cours de la cuisson et de la vapeur s'échappe.



Les autres soupapes sont sales ou bloquées ou bien le joint de silicone est trop vieux. Interromps immédiatement la cuisson et remplace le joint de silicone si nécessaire.

Si ton autocuiseur présente d'autres problèmes, adresse-toi à un service de réparation professionnel. N'essaye pas de réparer l'autocuiseur toi-même.

Pièces de rechange

Selon la fréquence d'utilisation, le joint de silicone doit être remplacé tous les un à deux ans. Il doit être remplacé, au plus tard, lorsqu'il devient cassant ou fissuré. Le

joint de silicone peut être commandé sous la référence 944297.

La soupape de pression peut être commandée sous la référence 944298.

www.springlane.de

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus

pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Tu dois déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition.

La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante :

<https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Advertencias de seguridad

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

Uso previsto

Este aparato está concebido exclusivamente para cocinar alimentos.

Explicación de símbolos



Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de un posible peligro de quemaduras. Manipula este aparato siempre con cuidado y deja que se enfríe completamente antes de guardarlo.

Instrucciones de seguridad importantes



Mueve la olla rápida con mucho cuidado cuando esta se encuentre bajo presión. No toques las superficies calientes; para ello, usa las asas y los pomos. Cuando sea necesario, usa protección para las manos.



En esta olla se prepara la comida bajo presión. Puedes sufrir quemaduras si usas la olla rápida incorrectamente. Asegúrate de que la olla rápida esté bien cerrada antes de colocarla sobre la fuente de calor. Puedes encontrar más información al respecto en las instrucciones de uso.



Si has cocinado carne con piel (p. ej. lengua), la cual puede hincharse bajo la influencia de la presión, no perfores la carne mientras la piel esté hinchada. Podrías sufrir quemaduras.

- Lee atentamente todas las instrucciones.
- No utilices nunca la olla rápida cerca de niños.
- No metas la olla rápida en un horno caliente.
- Utiliza la olla rápida únicamente para el propósito para el que está destinada.
- Nunca abras la olla rápida a la fuerza. Antes de abrirla, asegúrate de que la presión

- interna se haya eliminado completamente. Puedes encontrar más información al respecto en las instrucciones de uso.
- Nunca calientes la olla rápida sin antes haberla llenado de agua. Sin agua, el aparato se dañará considerablemente.
 - Nunca llenes la olla rápida con más de $\frac{2}{3}$ de su volumen nominal. Si preparas alimentos como arroz o verduras secas, que aumentan de tamaño al cocinarse, llena la olla rápida, como máximo, hasta la mitad de su volumen nominal.
 - Utiliza únicamente la(s) fuente(s) de calor aprobada(s) en estas instrucciones de uso.
 - Si preparas comida de consistencia pastosa, como papillas o purés, agita suavemente la olla rápida antes de abrir la tapa; de esta manera, evitarás que la comida salpique.
 - Asegúrate siempre, antes del uso, de que las válvulas no estén obstruidas. Puedes encontrar más información al respecto en las instrucciones de uso.
 - Nunca utilices la olla rápida para freír o preparar alimentos a presión con aceite.

- No manipules los sistemas de seguridad, excepto para el mantenimiento indicado en las instrucciones de uso.
- Utiliza exclusivamente piezas de repuesto originales para cada modelo. En particular, usa la olla y la tapa del mismo fabricante y asegúrate de que sean compatibles.
- Conserva estas instrucciones de uso.

Instrucciones de seguridad



Este producto cumple con la norma europea EN12778:2002/A1:2005.

- Después de desembalar la olla rápida, comprueba que se encuentre en perfecto estado y busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento de la olla rápida. Si existieran defectos, no la uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones y el manejo inadecuados pueden provocar una situación de riesgo para el usuario, en particular de escaldaduras, y dar lugar a una exclusión de la garantía. Si

algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.

- La olla rápida debe usarse exclusivamente para procesar alimentos. No introduzcas ningún otro objeto.
- Los niños menores de 12 años deberán mantenerse alejados del aparato o ser vigilados en todo momento.
- Los niños menores de 12 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, solo podrán hacer funcionar la olla rápida cuando esta se encuentre en su posición de uso prevista, cuando estén bajo supervisión o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. Los niños menores de 12 años de edad no deben limpiar ni realizar ningún mantenimiento a la olla rápida. La olla rápida no es ningún juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de

que no jueguen con la olla rápida.

- La olla rápida está destinada únicamente al uso doméstico.
- No debe sobrepasarse el nivel máximo de llenado. La cantidad mínima de llenado no debe ser inferior a la que se ha establecido.
- Utiliza la olla rápida únicamente después de que haya sido correctamente montada.
- La olla rápida debe usarse únicamente con sus accesorios originales.
- No guardes sal, salsa de soja, azúcar, vinagre o agua en la olla durante mucho tiempo. Limpia y seca la olla y cada accesorio con cuidado después de cada uso.
- Nunca calientes la olla rápida sin contenido.
- Nunca abras la olla a la fuerza.

Instrucciones especiales de seguridad para el uso de la olla rápida con tapa de presión



Precaución: no abras la olla hasta que la presión en esta se haya liberado completamente.



Si el anillo de silicona queda presionado a través de la ventana de seguridad o sale vapor por la válvula de seguridad, apaga el

suministro de energía o gas inmediatamente.



Nunca dejes la olla rápida desatendida cuando esté bajo presión, la presión se esté acumulando o esté disminuyendo.



Precaución: ten mucho cuidado al mover la olla rápida mientras esté bajo presión. No toques las superficies metálicas y mueve únicamente la olla con las asas. Utiliza agarradores de ollas o accesorios similares para mover y manejar la olla de manera segura. Asegúrate de que la olla se mueva y se coloque con cuidado, sea llevada en posición horizontal y no reciba ningún golpe.

- Utiliza la olla rápida únicamente sobre cocinas fijas. No utilices placas de cocción móviles.
- Utiliza la olla rápida únicamente en placas cuyo diámetro no exceda el diámetro de la base de la olla. Al usar la olla rápida en cocinas de gas, asegúrate de que las llamas no lleguen a los costados de la olla.
- Antes de cada uso, asegúrate de que ninguna de las válvulas esté

atascada o bloqueada y de que todas las válvulas puedan moverse libremente. Mantén la tapa, las válvulas y el anillo de silicona en un entorno limpio y libre de grasa.

- Asegúrate de que el anillo de silicona esté colocado de manera correcta en la tapa.
- Asegúrate bien de que la tapa de presión esté cerrada de manera correcta y adecuada antes de empezar a cocinar.
- **Precaución:** nunca cierres y/o pongas peso sobre las válvulas desde el exterior.
- No uses la tapa de presión en el horno.
- Orienta la olla de manera que la válvula de seguridad apunte lejos del usuario y también lejos de aquellos lugares por donde puedan pasar personas.
- No prepares alimentos que hagan espuma, se hinchen o tengan características similares en el modo de cocción rápida; de esta manera, evitarás que las válvulas se peguen. Esto incluye mermelada y gachas de avena.
- Agita suavemente la olla antes de abrirla para minimizar el riesgo de escaldaduras por burbujas de vapor.

- Mantén las manos, la cabeza y el cuerpo lo más lejos posible del vapor que sale.

Cantidades máximas de llenado para el modo de cocción rápida

Ten siempre en cuenta las cantidades máximas de llenado para el modo de cocción rápida.

- Menos de $\frac{2}{3}$, si los alimentos no crecen ni se hinchan, como la carne, las verduras, etc.
- Menos de $\frac{1}{2}$ si preparas alimentos que se ensanchan, crecen o hinchan, como arroz, lentejas, judías, etc.

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, la olla rápida deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Asegúrate de que todas las válvulas puedan moverse libremente y de que ninguna esté atascada o bloqueada. Asegúrate

de que el anillo de silicona esté intacto y no esté quebradizo, agrietado o perforado.

- Asegúrate de leer cuidadosamente las indicaciones de seguridad y de funcionamiento y, si tienes alguna pregunta, contacta primero con el servicio de atención al cliente.
- Antes del primer uso, limpia la olla de esta manera: llénala hasta la mitad con agua, ciérrala con la tapa de presión y deja que hierva durante 30 minutos en el nivel 1. Vierte el agua y seca la olla.

Datos técnicos

Dimensiones (ancho/largo/alto):

44,5 x 24,5 x 16,5 cm (944169),

44,5 x 24,5 x 21 cm (944151)

Peso:

aprox. 2,7 kg (944169),

aprox. 2,9 kg (944151)

Diámetro: 22 cm

Capacidad: 4 l (944169); 6 l (944151)

Nivel de presión: 60 kPa (nivel 1);

100 kPa (nivel 2)

Tipos de cocinas: eléctricas, de inducción,
de gas de menos de 1,5 kW

Materiales: acero inoxidable, cristal,
silicona, plástico

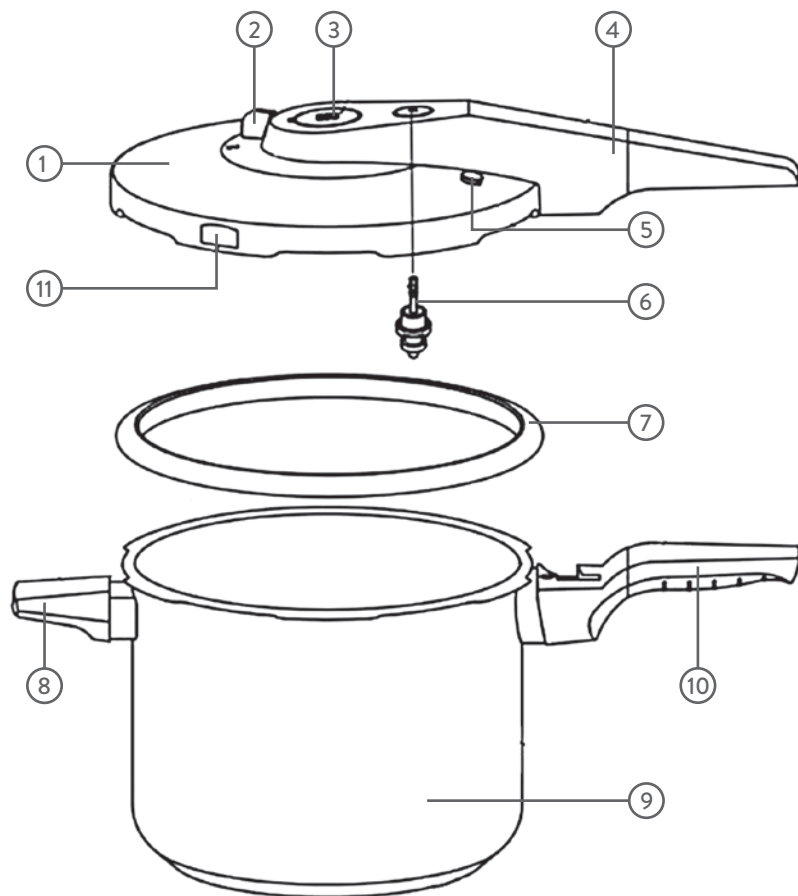
Equipamiento: olla rápida de acero
inoxidable

Accesorios: tapa de vidrio con salida de
vapor, accesorio para cocinar al vapor

**Nos reservamos el derecho de
modificación y error en relación con
las características del equipamiento, la
tecnología, los colores y el diseño.**

Cómo usar la olla rápida de forma segura

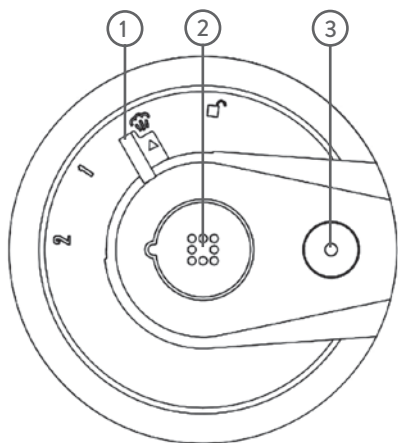
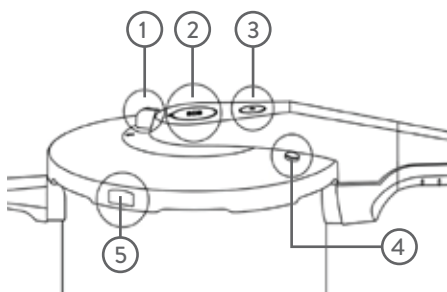
Descripción del producto



1. Tapa de presión
2. Regulador
3. Válvula de presión
4. Asa superior
5. Válvula de seguridad
6. Indicador de presión y válvula de cierre
7. Anillo de silicona
8. Asa inferior
9. Olla
10. Asa lateral
11. Ventana de seguridad



Una explicación sencilla de la tapa de presión y las válvulas

Con el propósito de que tengas una sensación de seguridad al usar la olla en el modo de cocción rápida, hemos integrado varios mecanismos de seguridad en la tapa de presión. Esto garantiza que la olla acumule, mantenga y pueda liberar la presión de forma segura.



1. Regulador

Con el regulador puedes fijar los diferentes modos de funcionamiento de la olla rápida.

- Gira el regulador para que apunte al símbolo respectivo  sobre la tapa y así puedas abrirla o cerrarla correctamente.
- Si es necesario, coloca primero el regulador en el nivel 1, hasta que se reduzca el vapor; y luego, sobre el símbolo de vapor , para dejar salir el resto de vapor. No te asustes, el vapor se escapará con un fuerte silbido.
- Coloca el regulador en el nivel 1 para cerrar la tapa y cocinar en el nivel bajo. Ten en cuenta que el vapor ya puede estar saliendo cuando bajes del nivel 2 al 1.
- Coloca el regulador para que apunte al nivel 2 y así cocinar a una mayor temperatura.

2. Válvula de presión

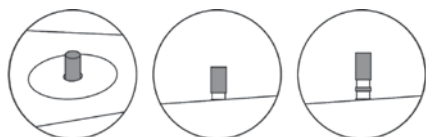
El vapor suele salir a través de esta válvula para reducir la presión dentro de la olla, o si la presión dentro de la olla excede el nivel seguro.

3. Indicador de presión y válvula de cierre

Cuando la presión aumenta, un pequeño alfiler amarillo sobresale de la tapa: el indicador de presión. Este te muestra que la presión se ha incrementado, y cuánto. Si puedes ver un anillo, estás cocinando con una presión de 60 kPa en el nivel 1.

Si puedes ver 2 anillos, estás cocinando con una presión de 100 kPa en el nivel 2, el más caliente. Si el indicador sigue saliendo, esto indica que el flujo de calor es muy alto. En este caso, debes bajar la temperatura de cocción; también puede deberse a que una de las válvulas está bloqueada.

Cuando la presión sube a 4 kPa, la válvula de cierre se activa. Ahora, la única manera de abrir la tapa es colocando el regulador apuntando al símbolo de vapor y dejando salir el vapor.



4. Válvula de seguridad

Si la válvula de presión está obstruida, atascada o bloqueada, el vapor sale por la válvula de seguridad.

5. Ventana de seguridad

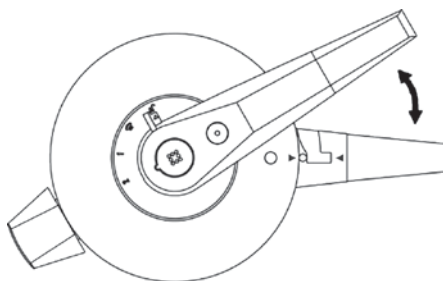
Si las válvulas de presión y de seguridad están obstruidas, atascadas o bloqueadas, la presión empujará el anillo de silicona a través de esta abertura, permitiendo que el vapor salga.

Cómo colocar la tapa de presión

1. Asegúrate de que todas las válvulas

puedan moverse libremente y de que la ventana de seguridad no esté bloqueada. Coloca el anillo de silicona.

2. Coloca la tapa de manera que los símbolos de la tapa y de la olla queden alineados ►◄. Para cerrarla, gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj, de modo que las asas superiores e inferiores formen una unidad.



3. Cierra la tapa y usa el regulador para elegir el nivel de cocción que necesites.

Cómo cocinar en el modo de cocción rápida

1. Si es necesario para la receta, rehoga la carne, la cebolla y otros ingredientes similares con la olla abierta y sin tapa. Añade los demás ingredientes líquidos y sólidos a la olla y cierra bien la tapa. Ajusta el nivel que desees.
2. Coloca el fuego bajo la olla al nivel más alto para aumentar la presión rápidamente. Mientras, observa el

indicador de presión constantemente. Es normal que al principio salga algo de vapor. Una vez que se alcance la presión de 4 kPa y se active la válvula de cierre, no debería salir más vapor.

3. Debes reducir el calor cuando el indicador de presión haya alcanzado el nivel deseado. Comprueba si el indicador de presión permanece en el nivel deseado, o si desciende, y reajusta la cantidad de calor si es necesario.
4. Una vez que haya pasado el tiempo necesario, apaga el fuego.
5. En función del plato que hayas preparado, hay tres maneras de liberar la presión del interior de la olla.

a. Para las patatas cocidas y platos que producen espuma o aumentan su tamaño (p. ej., legumbres, cereales):

Deja que la olla se enfríe sola, hasta que el indicador de presión sobre la tapa se haya hundido por completo.


b. Para platos estofados, verduras, carnes, pescados y platos con tiempos de cocción reducidos:

Gira el regulador para que apunte al símbolo de vapor. **Advertencia:** el vapor sale enseguida en dirección vertical por la válvula de vapor emitiendo un silbido ruidoso. No acerques ninguna parte del cuerpo a la válvula de vapor. Espera hasta que

no salga más vapor y el indicador de presión sobre la tapa se haya hundido por completo.

c. Para sopas, arroz, pasta, pudín y bizcochos:

Puedes enfriar la olla más rápidamente si la colocas con cuidado en el fregadero y, con la ayuda del grifo, haces que el agua fría fluya sobre la tapa; puedes hacerlo hasta que el indicador de presión sobre la tapa se haya vuelto a hundir completamente. Asegúrate de que no fluya agua directamente sobre o dentro de las válvulas.

6. Agita suavemente la olla antes de abrirla para minimizar el riesgo de escaldaduras por burbujas de vapor.
7. Gira el regulador progresivamente a un nivel más bajo (Nivel 2, luego nivel 1 y así ). **Advertencia:** todavía puede salir vapor de la válvula.
8. Gira el regulador para que apunte al símbolo del candado y retira cuidadosamente la tapa deslizando el asa superior en el sentido contrario a las agujas del reloj y alejándola del asa inferior. La olla podrá abrirse cuando la presión del interior haya desaparecido por completo.

Advertencia: si durante la evacuación del vapor también sale líquido por la válvula,

vuelve a subir el nivel, espera 5-8 minutos e intenta evacuar de nuevo el vapor. Como alternativa, también puedes enfriar la olla siguiendo el método 5c.

Cómo cocinar al vapor en el modo de cocción rápida

Con el accesorio para cocinar al vapor puedes cocinar, entre otros, verduras, pescado y aves.

1. Prepara los ingredientes y colócalos sobre el accesorio para cocinar al vapor.
2. Coloca el accesorio para cocinar al vapor en la olla.
3. Llena la olla con agua hasta que el nivel de agua quede justo por debajo del accesorio para cocinar al vapor. Los ingredientes no deben entrar en contacto directo con el agua. Ten en cuenta que, en este caso, la cantidad mínima de llenado no se aplica.
4. Utiliza la olla rápida tal como se

describe en el capítulo "Cómo cocinar en el modo de cocción rápida".

Consejos básicos de cocina

- El tiempo de cocción comienza en el momento en el que se alcanza el nivel de cocción recomendado (indicador de presión).
- Ten en cuenta que los platos que requieren una agitación constante no son los adecuados para una olla rápida.
- Te recomendamos usar tiempos cortos de cocción.
- El nivel 1 (temperatura de cocción 110 °C) suele ser el más apropiado para verduras, frutas y pescado.
- El nivel 2 (temperatura de cocción 119 °C) está recomendado para carne de vacuno, cerdo, cordero, jabalí, sopas y guisos, legumbres y cereales.

Limpieza y cuidado

La olla rápida debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo de la olla rápida afectará su funcionalidad y seguridad. La olla y la tapa de presión no deben ser lavadas en el

lavavajillas. La tapa de vidrio y el accesorio para cocinar al vapor se pueden lavar en el lavavajillas.

- Elimina cualquier residuo que haya generado la cocción y los restos de comida. No uses lana de acero o

cuchillos, así evitarás rayar la olla. Ten en cuenta que los utensilios de cocina pueden ocasionar ligeros arañazos y que esto es algo normal que acompaña al uso.

- Enjuaga la olla y la tapa con agua limpia y sécalas bien.
- No guardes comida en la olla.

Limpeza de las válvulas y el anillo de silicona

Limpeza del anillo de silicona

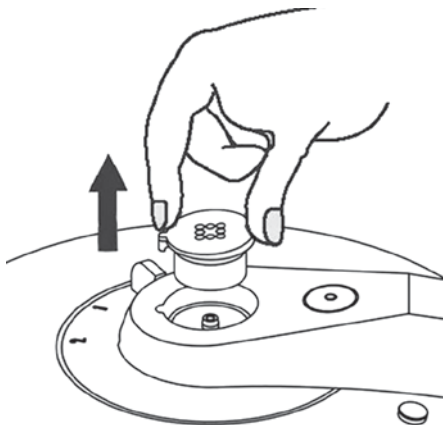
1. Retira el anillo de silicona después de cada uso y límpialo a fondo y a mano con un detergente suave.
2. Seca el anillo de silicona y deja que se siga secando con el aire.
3. Vuelve a poner el anillo de silicona en la tapa y coloca la tapa al revés sobre la olla, de manera que el anillo de silicona no quede aplastado.
4. Guarda la olla rápida y sus accesorios en un lugar fresco y bien ventilado.

Ten en cuenta que el anillo de silicona puede cambiar de color con el tiempo. Esto no afecta su funcionalidad y por ello, si esto sucede, no necesita ser reemplazado. Cambia el anillo de silicona cada 1 o 2 años, dependiendo de la frecuencia de uso, a menos que esté claramente dañado. Si tiene

grietas, roturas o agujeros, cámbialo inmediatamente por otro. Usa únicamente las piezas originales.

Limpeza de las válvulas

1. Retira la válvula de presión.

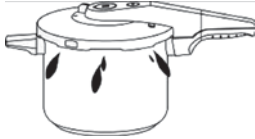




2. Limpia las válvulas de residuos y desechos de comida.
3. Si es necesario, usa una aguja para eliminar los residuos de las salidas de vapor y enjuaga con agua.

Solución de problemas

Si la olla rápida no funciona correctamente, te pedimos que sigas los siguientes pasos:

1. Comprueba que el manual de uso se ha seguido de forma precisa y correcta.
2. Comprueba si la tabla que se muestra a continuación ofrece soluciones posibles para el problema.

Problema	Solución
No se genera presión.	No hay nada líquido en la olla.
El vapor empieza a salir durante la cocción sin que se haya dejado salir deliberadamente.	El fuego es demasiado alto. Ajusta el calor o retira la olla del fuego.
El vapor o el líquido se escapa por la parte inferior de la tapa de presión. 	El anillo de silicona está dañado o sucio. Limpia o reemplaza el anillo de silicona.
La tapa no se puede cerrar correctamente.	La tapa se ha deformado o el regulador no está apuntando al símbolo del candado  .
El vapor y los líquidos salen repentinamente por la válvula de seguridad. 	La válvula de cierre está sucia o las juntas tóricas de la válvula están dañadas. Limpia la válvula o cambia las juntas tóricas.

Durante la cocción, el anillo de silicona emerge repentinamente por la ventana de seguridad y el vapor se escapa.



Las otras válvulas están sucias o bloqueadas, o el anillo de silicona está muy viejo. Apaga la fuente de energía inmediatamente y, si es necesario, cambia el anillo de silicona.

Si tu olla rápida mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con un servicio de reparaciones profesional. Nunca intentes reparar la olla rápida por tu cuenta.

Repuestos

Dependiendo de la intensidad de uso, el anillo de silicona debe ser reemplazado cada 1-2 años. A más tardar, cuando esté quebradizo y agrietado. Puedes pedir el

anillo de silicona con el número de artículo 944297.

Puedes pedir la válvula de presión con el número de artículo 944298.

www.springlane.de

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural.

La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:
+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/Protección del medio ambiente



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.



Bedienungsanleitung Edelstahl Schnellkochtopf

Artikel-Nr.: 944559 (4l), 944560 (6l)

Stand: November 2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: 0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de