



Schnellkochtopf STSK001

Bedienungsanleitung

EN - Pressure Cooker Operating instructions

FR - Autocuiseur Mode d'emploi

ES - Olla a presión Instrucciones de uso

IT - Pentola a pressione Istruzioni per l'uso

NL - Snelkookpan Gebruiksaanwijzing

01-06

DE - Bedienungsanleitung

07-12

EN - Operating instructions

13-18

FR - Mode d'emploi

19-24

ES - Instrucciones de uso

25-30

IT - Istruzioni per l'uso

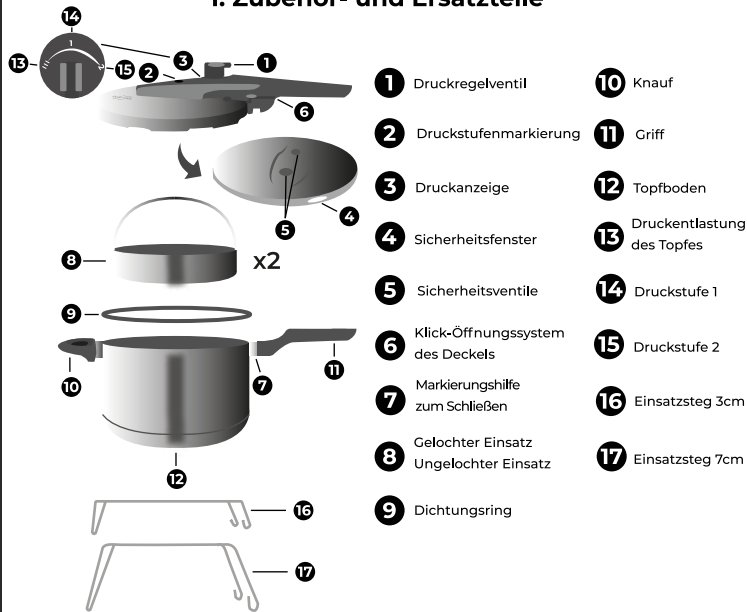
31-36

NL - Gebruiksaanwijzing

Inhalt

1. Zubehör- und Ersatzteile
2. Datenblatt
3. Vorteile des Schnellkochtopfs
4. Sicherheitshinweise
5. Sicherheitsfunktionen
6. Vor dem ersten Gebrauch
7. Erster Gebrauch des Topfs
8. Bedienungsanleitung
9. Kochen mit dem Schnellkochtopf
10. Methoden zum Druckabbau
11. Pflege des Schnellkochtopfs
12. Anwendungsmöglichkeiten
13. Tipps
14. Garantieerklärung
15. Haftungsausschluss
16. Typische Probleme - Lösungen
17. Garzeitentabelle
18. Rezepte
19. Ersatzteile

1. Zubehör- und Ersatzteile



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Druckregelventil | 10 Knauf |
| 2 Druckstufenmarkierung | 11 Griff |
| 3 Druckanzeige | 12 Topfboden |
| 4 Sicherheitsfenster | 13 Druckentlastung des Topfes |
| 5 Sicherheitsventile | 14 Druckstufe 1 |
| 6 Klick-Öffnungssystem des Deckels | 15 Druckstufe 2 |
| 7 Markierungshilfe zum Schließen | 16 Einsatzsteg 3cm |
| 8 Gelochter Einsatz | 17 Einsatzsteg 7cm |
| 9 Dichtungsring | |

2. Datenblatt

Größe	6 Liter
Durchmesser	22 cm
Druckstufe 1	70 kPa
Druckstufe 2	100 Kpa
Sicherheitsfenster Druckabbau	bis zu 280 kPa
Deckelmaterial	Edelstahl
Topfboden	5mm schlaggebundener Boden, eingekapselte Basis (18/10 Stahl-Aluminium-430 Stahl)
Dichtungsringmaterial	Lebensmittelechtes Silikon
Griff	Schwarzer Bakelit-Kunststoffgriff auf beiden Seiten des Topfes
Einsatz	Edelstahl; 1 gelocht, 1 ohne Löcher
Herdarten	Glaskeramik-, Induktions-, Elektro- und Gasherde

3. Vorteile des Schnellkochtopfs

Der SILBERTHAL Schnellkochtopf wird deine Art des Kochens grundlegend verändern. Du sparst viel Zeit bei der Zubereitung deiner Lieblingsgerichte im Vergleich zu herkömmlichen Töpfen.

Darüber hinaus, hilft der Schnellkochtopf dabei alle Vitamine und Mineralien im Essen zu bewahren und gleichzeitig den Geschmack und die natürliche Farbe zu verbessern.

Du kannst Energie sparen, da die Garzeit viel kürzer ist. Die dreifache Basis des SILBERTHAL Schnellkochtopfs ermöglicht eine schnelle und homogene Wärmeverteilung, sodass du den Herd noch vor Beendigung des Garvorgangs ausschalten kannst. Das Essen kocht auch bei ausgeschaltetem Herd weiter.

4. Sicherheitshinweise

Verbrennungsgefahr

Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Eine unzureichende Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Achte darauf, dass der Topf vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu findest du in der Bedienungsanleitung.

Öffne den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen ist. Wenn das Öffnen schwer fällt, steht der Schnellkochtopf immer noch unter Druck. Versuche unter keinen Umständen, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein.

Beim Bewegen des Topfs mit heißer Flüssigkeit gehe mit großer Vorsicht vor.

Berühre nicht die Metallseiten oder den Dampf, der aus dem Druckregelventil austritt.

Verwende beim Hochheben die beiden Griffe oder lass den Topf vollständig abkühlen. Verwende gegebenenfalls Küchenhandschuhe.

Hebe oder bewege den Topf nicht nur mit den Griffen. Das Gewicht kann dazu führen, dass der Inhalt etwas ausläuft und du dir beim Hochheben die Hände verbrennst.

Gefahr im Zusammenhang mit Missbrauch

Lass niemanden den Schnellkochtopf benutzen, der die Anweisungen nicht gelesen hat und nicht weiß, wie man ihn benutzt.

Verwende den Schnellkochtopf nicht für andere Zwecke als die Aufgeführten unter "Garzeiten" oder "Rezepte".

Verwende den Topf niemals, ohne ihn mindestens bis zum angegebenen Mindestfüllstand (300 ml) mit Flüssigkeit zu befüllen.

Fülle den Topf nicht über den Maximalfüllstand hinaus, welcher auf der Innenseite des Topfes angegeben ist (MAX_4000ml) und zwei Drittel seines Fassungsvermögens entspricht. Wenn du Lebensmittel zubereitest, die sich während des Kochens ausdehnen, befülle den Topf nicht mehr als die Hälfte (1/2 Markierung im Inneren). Überfüllen kann zu Verstopfungen der Sicherheitsvorrichtungen und damit zu Überdruck führen.

Einige Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gekocht werden, da sie die Sicherheitsvorrichtungen verstopfen können. Solche Lebensmittel sind Apfelsmus, Preiselbeeren, Hafer oder anderes Getreide, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti.

Stelle vor jedem Gebrauch sicher, dass alle Sicherheitsteile nicht blockiert sind.

Verwende den Schnellkochtopf nicht zum Braten mit ÖL (bei geschlossenem Deckel).

Verwende den Schnellkochtopf nicht im Ofen. Griffe, Ventile und Sicherheitsvorrichtungen werden durch hohe Temperaturen beschädigt. Der Schnellkochtopf kann nur für den Zweck verwendet werden, für den er entwickelt wurde: das Kochen von Lebensmitteln.

Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, reduziere die Temperatur so, dass konstant Dampf austritt. Dies weist darauf hin, dass die Lebensmittel bei einer optimalen Temperatur kochen. Wenn kein Dampf austritt, schalte den Herd sofort aus.

Ändere den Schnellkochtopf in keiner Weise.

Ignoriere keine der im Handbuch beschriebenen wichtigen Verwendungsbedingungen oder Warnungen. Niemals Aluminium oder Kunststoff in den Schnellkochtopf geben.

Niemals den Schnellkochtopfdeckel in der Spülmaschine reinigen.

Reinige das Druckventil vor erneuter Verwendung des Schnellkochtopfs wie in der Bedienungsanleitung angegeben.

Wenn du Probleme hast, versuche nicht den Schnellkochtopf einzustellen. Nimm ihn immer erst vom Kochfeld und lies den Abschnitt dieses Handbuchs mit dem Titel: Beseitigen von Störungen.

Wenn du Probleme hast, verwende den Schnellkochtopf nicht. Wende dich direkt an SILBERTHAL.

Ersetze den Silikon-Dichtungsring regelmäßig und verwende nur identische SILBERTHAL-Ersatzteile gemäß den Originalteilen.

Nur der Topf und Deckel des Schnellkochtopfs von SILBERTHAL sind miteinander kompatibel. Verwende diese nicht mit anderen Teilen oder Küchenutensilien.

Warnung

WICHTIG: Dieser Schnellkochtopf ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder deren Erfahrung oder Kenntnisse fehlen. Es sei denn, diese Personen werden von einer anderen Person, verantwortlich für ihre Sicherheit, bei der Bedienung des Geräts beaufsichtigt oder geschult.

Kinder, die den Schnellkochtopf benutzen, sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie ihn nicht als Spielzeug benutzen.

5. Sicherheitsfunktionen

Deckelverriegelungssystem während des Gebrauchs

Bei Verwendung des Schnellkochtopfs kann der Deckel aufgrund des Verriegelungssystems erst geöffnet werden, wenn der Druck im Inneren gelöst wurde. Daher funktioniert der Öffnungsknopf nicht.

Druckanzeige

Die Druckanzeige hebt sich und der rote Teil in der Anzeige bleibt sichtbar. In diesem Moment wird angezeigt, dass der Topf den richtigen Druck erreicht oder bereits erreicht hat. In diesem Fall versuche nicht den Schnellkochtopf zu öffnen oder erzwingen zu öffnen.

2 Sicherheitsventile + Druckregelventil

Dank des Druckregelventils kannst du die Druckstufen bestimmen. Im Falle eines Fehlers verfügt der SILBERTHAL Schnellkochtopf über zwei weitere Sicherheitsventile.

Klick-Öffnungssystem des Deckels

Sobald der Schnellkochtopf drucklos ist, kann der Deckel geöffnet werden. Dank des Klicksystems des Deckels kannst du dies problemlos tun.

Silikonring beständig bis 280 kPa

Der in der Dichtung befindliche Silikonring ist bis zu 280 kPa beständig und bietet diese Flexibilität bei maximalem Druck.

Sicherheitsfenster

In dem sehr unwahrscheinlichen Fall, dass die Sicherheitsvorrichtungen nicht funktionieren, ermöglicht die Druckkader dem Silikonring sich auszudehnen und schafft somit einen größeren Spielraum für die Druckentlastung.

6. Vor dem ersten Gebrauch

Überprüfe die Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Gebrauch

Dass die Ventile nicht verstopft sind.
Dass das Druckregelventil sauber und nicht verstopft ist.
Überprüfe, ob sich das Druckregelventil richtig bewegt.

Überprüfe auch, ob die Druckanzeige auf und ab geht. Schieb es jedoch nicht ganz hinein, um das Restdrucksystem nicht zu beschädigen.

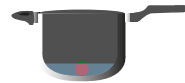
Stelle sicher, dass der Silikon-Dichtungsring sauber und nicht beschädigt ist sowie die Innenfläche und der Rand des Deckels.

Stelle sicher, dass der Silikonring perfekt in der Dichtung sitzt, die den Deckel umrandet.

Überprüfe, ob du den Deckel problemlos öffnen und schließen kannst.

Wenn du eine Fehlfunktion der Ventile bemerkst oder feststellst, dass diese nicht mehr funktionieren, wende dich direkt an SILBERTHAL.

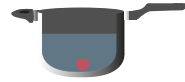
Flüssigkeitsmengen Minimale Füllung



Um Dampf zu erzeugen, muss der Topf IMMER den Mindestfüllstand an Flüssigkeit (300 ml) enthalten. Die Markierung befindet sich auf der Innenseite des Topfes. Wenn du die Zutaten mithilfe der Einsätze im Schnellkochtopf kochst, muss du dich auch hier an den Mindestfüllstand an Flüssigkeit halten (Markierung im Topf).

Verwende den Topf niemals ohne Flüssigkeit und stelle immer sicher, dass die Flüssigkeit während des Kochens nicht vollständig aufgebraucht ist. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann Lebensmittel verbrennen und den Topf sowie die Kunststoffgriffe beschädigen.

Maximale Füllung



Wenn du während des Garvorgangs schäumende oder quellende Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Reis, Müsli oder dehydrierte Lebensmittel zubereitest, darfst du die Markierung der halben Kapazität des Topfs nicht überschreiten.

Die Markierung MAX_4000ml im Schnellkochtopf darf nicht mit Flüssigkeit überschritten werden, damit sein Betrieb nicht beeinträchtigt wird. Diese Maximalmarkierung ist auf der Innenseite angegeben und entspricht 2/3 der Kapazität des Topfs.

Bitte beachte, dass einige Lebensmittel wie Nudeln, Gerste und bestimmte Früchte nicht in einem Schnellkochtopf gekocht werden sollten, entweder weil sie zu stark schäumen oder weil ihre Garzeit zu kurz ist. Während des Kochens können sie die Druckentlastungssysteme blockieren.

Wenn du den maximalen Füllstand des Topfes überschreitest, können sich die Sicherheitsvorrichtungen verschlechtern und das Verbrennungsrisiko erhöht sich. Wenn du vor dem Schnellkochen einige Lebensmittel (Zwiebeln, Fleischstücke usw.) anbraten möchtest, kannst du den SILBERTHAL Schnellkochtopf als herkömmlichen Topf, jedoch ohne Deckel, verwenden.

7. Erster Gebrauch des Topfs

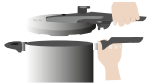
Schnellkochtopf öffnen



Drücke den Entriegelungsknopf an dem oberen Griff.



Drehe den Deckel mit einer Hand, die den unteren Griff am Topf hält, und mit der anderen Hand, die den oberen Griff am Deckel hält, im Uhrzeigersinn.



Hebe den Deckel an.

Schnellkochtopf schließen



Ordne den markierten Pfeil auf dem Deckel dem markierten Pfeil auf dem Topf zu. Die Ränder des Deckels und des Topfes passen sich so perfekt an und du kannst den Deckel gegen den Uhrzeigersinn zurück in die Ausgangsposition drehen.

Reinige vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Dichtungsring des Schnellkochtopfs mit warmen Seifenwasser. Dadurch werden eventuell vorhandene Rückstände oder Staub entfernt.

Druckregelventil

Du kannst das Drucklevel einstellen, indem du das Druckregelventil drehst.

Obwohl es zwei Stufen gibt, kannst du das Ventil stufenlos einstellen.

Stufe 1: ca. 70 kPa Betriebsdruck. Eher geeignet für empfindliche Lebensmittel wie Fisch. Schau dir die "Garzeitentabelle" an.

Stufe 2: ca. 100 kPa Betriebsdruck. Eher für alle anderen Lebensmittel geeignet. Schau dir die "Garzeitentabelle" an.

8. Gebrauchsanleitung

Der SILBERTHAL Schnellkochtopf kann für Glaskeramik-, Induktions-, Elektro- und Gasherde verwendet werden.

Wenn du einen Elektroherd verwendest, muss der Durchmesser des Topfbodens (22 cm) der Größe des Kochfelds entsprechen.

Wenn du einen Gasherd verwendest, lasse die Flammen nicht über den Topfboden hinausgehen. Die Oberfläche des Topfes sowie beide Griffe können durch die Hitze beschädigt werden.

Mit dem Schnellkochtopf kannst du ganz einfach Energie sparen. Dank des dicken Topfbodens kann die Wärme leicht aufgenommen, verteilt und gespeichert werden. Schalte den Herd früher aus und euer Gericht kocht weiter.

Bitte beachte, dass die gleichen Zutaten unterschiedliche Garzeiten haben können, da Menge, Form und Zustand variieren.

9. Kochen mit dem Schnellkochtopf



Gib die zu verwendenden Zutaten in den Topf, gib Flüssigkeit hinzu, schließe den Topf und stelle das Druckregelventil auf das erforderliche Level ein.



Stelle den Schnellkochtopf bei starker Hitze auf das Kochfeld.



Sobald sich im Topf ein bisschen Druck ansammelt, steigt die rote Druckanzeige an. Der Druck steigt weiter an bis das gewünschte Drucklevel erreicht ist, 70 (für Druckstufe 1) und 100 kPa (für Druckstufe 2). Sobald dieser Wert überschritten wird, lässt das Druckregelventil den Druck frei, um den

eingestellten Wert (70/100 kPa, je nach Druckstufe) aufrechtzuerhalten. Stelle an diesem Punkt die Hitze des Herds etwas herunter. Jetzt beginnt die eigentliche Garzeit (siehe Garzeitentabelle).

Wenn du mit Gas kochst, stelle den Schnellkochtopf in die Mitte des Gaskochfelds und stelle den Herd so ein, dass die Flammen den Topfboden nicht überschreiten.

Bitte beachte Folgendes:

Lasse NIEMALS einen leeren Topf auf einem heißen Kochfeld.

Wenn du beim Kochen Probleme bemerkst, nimm den Topf vom Herd und lasse ihn vollständig abkühlen. Koche niemals ohne Flüssigkeitszugabe bis zum Mindestfüllstand. Verwende den Schnellkochtopf nicht zum Braten mit Öl.

10. Methoden zum Druckabbau

1. Methode

Empfohlen & Optimal

Nimm den Topf vom Kochfeld, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Drehe das Druckregelventil nach links, um den Druck sofort abzulassen. Tu dies, bis die rote Druckanzeige abfällt. Schüttel nun den Schnellkochtopf ein wenig, um eventuelle Blasen zu entfernen und öffne vorsichtig den Deckel.

2. Methode

Empfohlen & Langsam

Nimm den Topf vom Kochfeld. Nach einer Weile fällt die Druckanzeige ab. Wenn diese komplett abgefallen ist, schüttel den Schnellkochtopf seitlich und öffne den Deckel. Beachte, dass diese Methode einige Zeit in Anspruch nimmt.

3. Methode

NICHT empfohlen

Um den Druck im Inneren des Schnellkochtopfs abzulassen, stell ihn nicht in die Spüle und lass kaltes Wasser über den Deckel laufen.

11. Pflege des Schnellkochtopfs

Deckel

Reinige den Deckel nicht in der Spülmaschine, da dies die Sicherheitsvorrichtungen beschädigen könnte. Versuche auch nicht, die Sicherheitsventile oder die Druckanzeige in irgendeiner Weise zu zerlegen.

Topf

Reinige den Topf von Hand mit warmen Wasser und Seife mithilfe eines Schwammes oder Lappens. Verwende zum Reinigen des Schnellkochtopfs keine ätzenden Reinigungsmittel wie Bleichmittel oder verdünnte Laugenlösungen.

Griff

Der Griff kann ganz einfach mit warmen Wasser und Seife mithilfe eines Schwammes oder Lappens gereinigt werden.

Druckregelventil

Du kannst das Druckregelventil leicht entfernen, indem du es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Maximum drehst und dann anhebst. Sobald du es zerlegt hast, kannst du es ganz einfach mit Wasser und Seife reinigen. Um es wieder anzubringen, führe die entgegengesetzte Bewegung aus wie am Anfang.

Silikonring

Reinige ihn jedes Mal mit warmen Wasser und Seife, wenn du auch den Deckel reinigst. Nach langer Benutzung sollte es durch einen neuen originalen SILBERTHAL Silikonring ersetzt werden, um das Auslaufen von Essen zu vermeiden und eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.

Um dies zu tun:

Entferne den Silikonring und reinige ihn. Befeuchte den neuen Silikonring mit Seifenwasser. Leg ihn nun in die Vorrichtung an der Innenseite des Deckels. Zur Hilfe kannst du einen Löffel verwenden.

Achtung

Reinige den Topf niemals mit einem Topfkratzer aus Stahl, da dies den Topfboden beschädigen könnte. Der Topf als solcher ist spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch nicht, ihn in der Spülmaschine zu reinigen. Die Oberfläche kann nach mehreren Geschirrspülerläufen beschädigt werden.

Versuche nicht Flecken oder Essensreste mit einem Messer oder anderen scharfen oder groben Werkzeugen zu entfernen.

Lagerung

Legе zum Aufbewahren den Deckel verkehrt herum auf den Topf. Lagere den Schnellkochtopf nicht vollständig geschlossen.

12. Anwendungsmöglichkeiten

Gefrorenes Essen

Du kannst Tiefkühlkost im Schnellkochtopf kochen, ohne diese vorher auftauen zu müssen. Die Flüssigkeit braucht länger um zu kochen, aber die Garzeit ändert sich nicht.

Vollkost

Wie bei Gemüse musst du es nicht im Voraus einweichen. Die Garzeiten des Schnellkochtopfs betragen normalerweise die Hälfte der herkömmlichen. Siehe die Tabelle der "Garzeiten".

Dosen Essen

Füge einfach den Inhalt der Dosen in die Einsätze und fülle Flüssigkeit mindestens bis zum Mindestfüllstand.

Sterilisieren

Mit dem Schnellkochtopf kannst du Flaschen, Gläser oder ähnliches sterilisieren. Stelle sie mit der Öffnung nach unten in den Einsatz ein und fülle Flüssigkeit mindestens bis zum Mindestfüllstand.

Etagenkochen

Das Gute am Schnellkochtopf ist, dass du damit auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten kannst.

Das Gericht, das länger kochen muss, geht in den unteren Einsatz. Das Gericht, das weniger Zeit zum Kochen benötigt, wird dementsprechend in den oberen Einsatz gepackt.

Beispiel:

Gesamtzeit Eintopf: 20 min
Fleisch: 12 min am Topfboden
Kartoffeln: 8 min in dem Locheinsatz
Gemüse: 8 min in dem nicht-perforierten Einsatz

In diesem Fall, das Fleisch 12 Minuten kochen lassen. Öffne den Topf (wie angegeben) und platziere die Einsätze in der folgenden Reihenfolge: zuerst die Kartoffeln in dem Locheinsatz mit dem 7cm Steg und dann das Gemüse in dem nicht gelochten Einsatz mit dem 3cm Steg. Schließe den Topf und lasse das Gericht weitere 8 Minuten kochen.

ACHTUNG: Denk daran, dass beim Öffnen des Topfes Dampf austritt. Wenn du beispielsweise den Topf öffnen möchtest, um mehr Lebensmittel hinzuzufügen, musst du auch mehr Flüssigkeit hinzufügen.

13. Tipps

Druckentlastung

Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge oder Kutteln) kann sich beim Kochen unter Druck ausdehnen. Steche das Fleisch niemals ein, während die Haut ausgedehnt ist, da heiße Flüssigkeit herausspritzen kann und Verbrennungen verursachen kann.

Reinigung

Die Verwendung bestimmter Zutaten oder Lebensmittel kann dazu führen, dass auf der Innenseite des Schnellkochtopfs gelbliche Flecken auftreten. Um diese Flecken zu entfernen, kannst du den Schnellkochtopf mit in Wasser verdünntem Essig (oder Zitronensaft) reinigen.

Für hartnäckigere Flecken den Topf eine Weile in Seifenwasser einweichen und anschließend mit einem Schwamm oder Tuch entfernen.

Instandhaltung

Der Silikonring sollte je nach durchschnittlicher Verwendung alle 2 Jahre gewechselt werden. Wir empfehlen, den Ring regelmäßig zu überprüfen.

14. Garantieerklärung

Wenn das Produkt während der Garantie defekt oder beschädigt ist, werden diese Defekte kostenlos behoben, indem die defekten Komponenten durch andere in gutem Zustand ersetzt werden oder der Schnellkochtopf vollständig ausgetauscht wird.

Defekte Komponenten können nur durch originale SILBERTHAL Ersatzteile ersetzt werden.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, muss die Bestellnummer angegeben und dem Verkäufer der Nachweis einer Fehlfunktion erbracht werden.

Gewährleistungsansprüche sind ausschließlich auf das Produkt beschränkt.

Diese Komponenten unterliegen einem natürlichen Verschleiß und sind daher von der Garantie ausgeschlossen:

Silikonring
Einsätze

Der Gewährleistungsanspruch muss direkt bei SILBERTHAL geltend gemacht werden

15. Haftungsausschluss

Für Schäden aus folgenden Gründen wird keine Garantie übernommen:

Unschlagmäßige und falsche Verwendung
Unschöne oder fahrlässige Behandlung
Falsche Reparaturen
Einbau von Ersatzteilen, die nicht dem Originalmodell entsprechen
Chemische oder physikalische Einflüsse auf Topfoberflächen
Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung.

16. Typische Probleme - Lösungen

Art	Ursache	Lösung
Die Druckanzeige geht nicht hoch	Der Durchmesser des Kochfelds ist nicht geeignet	Wähle das geeignete Kochfeld, das dem Durchmesser des Topfes entspricht
	Die Leistung des Kochfelds ist nicht ausreichend	Erhöhe die Leistung
	Der Deckel ist nicht richtig positioniert	Mache den Topf drucklos und öffne den Deckel. Überprüfe den Silikonring. Er sollte richtig sitzen. Den Schnellkochtopf wieder schließen.
	Es wurde nicht genug Flüssigkeit hinzugefügt	Gib Flüssigkeit in den Topf bis der Mindestfüllstand erreicht ist.
Dampf tritt aus dem Deckel aus	Silikonring und / oder Topfrand sind nicht sauber	Den Topf drucklos machen und den Deckel öffnen. Reinige den Silikonring, die Dichtung und den Rand des Deckels und schließe den Topf wieder.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Öffne den Deckel erneut und drehe den oberen Griff auf den am Topf befestigten Griff bis er einrastet.
	Der Silikonring ist durch Verschleiß beschädigt.	Ersetze den Silikonring durch einen originalen SILBERTHAL Ring.
Der Schnellkochtopf wurde überfüllt	Befülle den Schnellkochtopf nicht mehr als zwei Drittel (MAX_4000ml Markierung des Topfes). Bei Lebensmitteln, die zum Schäumen neigen, fülle Flüssigkeit nur bis zur Hälfte des Topfes.	

Art	Ursache	Lösung
Der Deckel ist schwer zu öffnen oder zu schließen	Möglicherweise befindet sich noch Druck im Topf	Führe eine der Druckentlastungsmethoden, wie beschrieben im Abschnitt "Druckentlastungsmethoden" durch. Öffne oder schließe den Deckel jedoch niemals mit Gewalt.
	Der Silikonring ist fehl am Platz, verschmutzt oder abgenutzt	Überprüfe, ob der Silikonring sauber ist und richtig sitzt. Stelle sicher, dass dieser nicht abgenutzt ist.
Der Schnellkochtopf wurde leer erhitzt	Dem Schnellkochtopf wurde keine Flüssigkeit zugesetzt, bevor er auf den Herd gestellt wurde	Bewege den Schnellkochtopf nicht und schalte die Herdplatte aus. Wir empfehlen, dass der Schnellkochtopf von SILBERTHAL überprüft wird
Das Ventil gibt Dampf ab	Während der Schnellkochtopf kocht, tritt eine leichte / konstante Dampfabgabe aus dem Druckregelventil auf.	Es ist Teil des normalen Betriebs des Schnellkochtopfs.

Der Schnellkochtopf verkürzt die Garzeiten von Essen im Vergleich zu herkömmlichen Töpfen erheblich. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass die Zutaten Nährstoffe, Vitamine, Mineralien sowie die natürliche Textur und Farbe behalten.

Darüber hinaus bleiben das Aroma und der Geschmack beim Kochen im Topf. Dein Zuhause wird nicht nach Essen riechen.

Die Garzeiten sollten immer ab dem Zeitpunkt gezählt werden, an dem die Druckanzeige vollständig sichtbar ist und Dampf aus dem Druckregelventil entweicht. Dies ist auch der Moment, in dem du die Hitze des Herds reduzieren solltest.

Die Garzeiten in der Tabelle sind Richtwerte. Beachte, dass die gleichen Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten haben können. Dies hängt von der Frische und Menge der verwendeten Lebensmittel, der Art und Weise, wie du die Zutaten schneidest, der Menge der verwendeten Flüssigkeit und dem individuellen Geschmack der einzelnen Lebensmittel ab.

Nachdem du den Schnellkochtopf mehrmals benutzt hast, hast du genug Erfahrung, um ungefähr zu wissen, wie lange deine Gerichte zum Kochen benötigen.

Denke daran, dass die zum Kochen erforderliche Mindestmenge an Flüssigkeit 1/3 der Füllkapazität beträgt. Für Lebensmittel, die schäumen, befülle den Topf nicht mehr als die Hälfte.

*Messungen beziehen sich auf 500 g Fleisch, 1000 g Fisch, 1 Liter Suppe oder Eintopf und 400 g Gemüse und Desserts.

17. Garzeitentabelle

		Minuten	Garstufe
Fisch	Kabeljaufilets	2-3	1
	Ganze Forelle	3-4	1
	Tintenfisch	8-12	1
	Muscheln	3-5	1
	Thunfisch oder gehackter Bonito	3-4	1
	In Scheiben geschnittener	3-4	1
	Kabeljau, Lachs	6-8	1

Schwein	Schweinschaxe	35-40	2
	Hackklößchen	5-6	2
	Rippchen vom Schwein	10-12	2
	Schweinebraten	30-35	2
	Schweinelende	8-10	2
	Eintopf mit Schweinefleisch	10-15	2
Rind und Kalb	Gepökelted Rindfleisch	5-7	2
	Kalbsragout	15-20	2
	Kalbschaxe	28-35	2
	Kalbszunge	20-30	2
	Hackfleischsuppe	15-20	2
	Mariniertes Fleisch	25-35	2
Geflügel	Kuhzunge	40-50	2
	Rinderhackfleisch	6-10	2
	Gebratenes Rind oder Ochse	35-45	2
	Geschmortes Hähnchen	10-15	2
	Puteneintopf	10-15	2
	Kaninchen oder Fasan	15-20	2
Wild	Geschmortes Kaninchen	22-25	2
	Wild	25-30	2
	Wildereintopf	20-30	2
Lamm	Lammeintopf	18-25	2
	Lammbraten	25-30	2
	Erbsenpüree	12-15	2
Suppen	Fleischbrühe	30-35	2
	Fischsuppe	15-18	2
	Püriertes Gemüse	5-8	2
	Zwiebelsuppe	6-8	1
	Hühnersuppe	20-25	1
	Ochsenchwanzsuppe	28-35	1
Gemüse	Kartoffelpüree	5-6	1
	Mangold, Brokkoli, Erbsen	2-3	1
	Auberginen, Gurken, Tomaten	2-3	1
	Blumenkohl, Paprika, Lauch	3-5	1
	Sellerie, Kohlrabi, Spargel	4-6	1
	Fenchel, Karotte, Kürbis	5-8	1
	Bohnen, Kohl, Rotkohl	7-10	1
	Sauerkraut, Artischocken	15-20	1
	Rote Bete	20-25	1
	Gekochte Kartoffeln	6-8	1
Hülsenfrüchte und Getreide	Kartoffeln mit Schale	6-10	1
	Mais	6-10	1
	Kichererbsen	20-25	2
	Weißer Bohnen	20-25	2
	Bohnen und Linsen	10-15	2
	Buchweizen, Hirsebrei	7-10	2
	Reispudding	10-15	2
	Langkörniger Reis	6-8	2
	Brauner Reis	12-15	2
	Obst	Kirschen, Pflaumen	2-5
Äpfel, Birnen		2-5	1
Aprikosen und Pfirsiche		2-5	1
Quitte		10-12	1

18. Rezepte

Gulaschsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl
 500 g Gulasch gemischt
 2 Zwiebeln
 2 Paprika
 1,5 L Brühe
 1 EL Tomatenketchup
 1 Dose Tomatenmark
 1 EL Gulaschgewürz Pulver
 1 EL ungarische Gulaschpaste
 Salz
 Pfeffer
 Zucker
 dunkler Saucenbinder

Das Gulasch in ca. 1 - 2 cm große gleichmäßige Würfel schneiden, Zwiebel würfeln, Paprika säubern, enthäuten und ebenfalls würfeln. Öl im Schnellkochtopf ohne Deckel heiß werden lassen, das Fleisch darin scharf anbraten. Die Zwiebeln und die Paprika dazugeben und ca. 4 Minuten mit schmoren.

Tomatenmark sowie die Gewürze zugeben und mit der Brühe ablöschen.

Das Ganze 10 - 15 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Noch einmal abschmecken und gegebenenfalls mit Saucenbinder andicken.

Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

30 g Butterschmalz
 4 dünne Rinderrouladen
 á 200 g
 8 Scheiben geräucherten Speck
 2 Zwiebeln
 4 TL Senf
 200 ml Rotwein
 400 ml Fleischbrühe
 1 EL Tomatenmark
 100 ml Sahne
 Saucenbinder
 Paprikapulver edelsüß
 Salz
 Pfeffer

Die Rouladen unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Dann mit dem Fleischklopferr schön breit klopfen, salzen und pfeffern. Mit je 1 TL Senf bestreichen und den Speck auflegen. Mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegen und alles mit Paprika und Salz bestreuen. An der Längsseite einklappen und zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

Die Rouladen mit Butterschmalz im offenen Topf scharf anbraten bis sie schön braun sind. Danach mit dem Rotwein und der Fleischbrühe ablöschen, Tomatenmark einrühren, kurz aufkochen und den Deckel schließen.

Das Ganze 15 - 20 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Die Sauce mit Saucenbinder je nach Geschmack andicken, mit Salz und Paprikapulver abschmecken und die Sahne einrühren.

Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen

500 g Rindfleisch mit Knochen
 (z.B. Beinscheibe)
 250 g Lauch
 250 g Sellerie
 500 g Möhren
 500 g grüne Brehbohnen
 1 kleiner Blumenkohl
 300 g Erbsen (ohne Schale)
 500 g Kartoffeln
 Petersilie
 Estragon
 Salz
 Pfeffer

Das Rindfleisch mit dem kleingeschnittenen Suppengemüse bestehend aus Sellerie, Lauch und Möhren in den Topf geben.

Das Ganze 5 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Dann die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, den in Röschen geteilten Blumenkohl, die Bohnen und die Erbsen zugeben.

Noch einmal 5 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen.

Fleisch herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Erst zum Schluss mit Salz, Pfeffer und den klein gehackten Kräutern würzen.

Apfelmus

Zutaten für 4 Personen

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
 100 ml Wasser
 Zimt
 Zucker

Die Äpfel waschen und entkernen, zusammen mit dem Wasser in den Topf geben.

Das Ganze 2 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

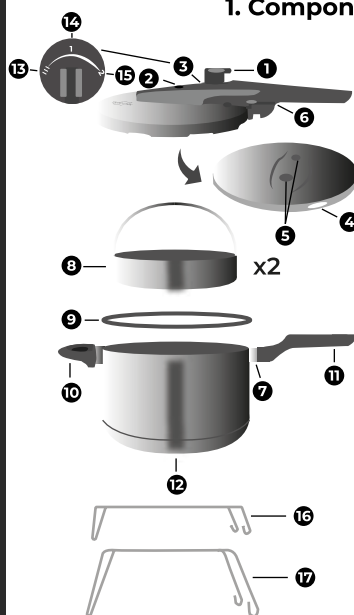
Das Mus durch ein Sieb streichen und eventuell mit Zucker und, wenn es gewünscht wird, Zimt abschmecken.

19. Ersatzteile

Folgende Ersatzteile stehen für den Wiederkauf bei Beschädigung oder Verschleiß zur Verfügung und sorgen für eine einwandfreie Funktion deines SILBERTHAL Schnellkochtopfs:
 Dichtungsring

Contents

1. Components and parts
2. Technical information
3. Advantages of the pressure cooker
4. Important safety instructions
5. Safety features
6. Before you start
7. First use of the pot
8. Instructions for use
9. Cooking with the pressure cooker
10. Methods for releasing pressure
11. Cleaning and care
12. Different uses
13. Tips
14. Warranty statement
15. Exemption from responsibility
16. Typical problems - solutions
17. Cooking time table
18. Recipes
19. Spare parts



- 1 Pressure regulating valve
- 2 Pressure indicator
- 3 Pressure level
- 4 Safety window
- 5 Safety valves
- 6 Open/Close Click System
- 7 Marking aid for closing
- 8 Perforated steaming basket
- 9 Non-perforated steaming basket
- 10 Grip
- 11 Handle
- 12 Base of the pot
- 13 Depressurization of the pot
- 14 Pressure level 1
- 15 Pressure level 2
- 16 3cm rack
- 17 7cm rack

2. Technical information

Size	6 Liters
Diameter	22 cm
Cooking level 1	70 kPa
Cooking level 2	100 Kpa
Safety window pressure release	up to 280 kPa
Cover material	Stainless steel
Base of pot	5mm impact bonded bottom, encapsulated base (18/10 steel-aluminium-430 steel)
Silicone ring material	Food grade silicone
Handle	Black Bakelite Plastic Handle on both sides of the pot
Steaming basket	Stainless steel; 1 perforated, 1 without holes
Types of stoves	Glass ceramic, induction, electric and gas cookers

1. Components and parts

3. Advantages of the pressure cooker

The SILBERTHAL pressure cooker will totally change the way you prepare your meals. You will save time when preparing your favourite dishes compared to traditional pots.

In addition, pressure cooking will help your dishes retain all the vitamins and minerals in the food while gaining in flavour and the natural colour of the cooked food.

You will be able to save energy as the cooking time is much shorter. The triple base of the SILBERTHAL pressure cooker enables a rapid and homogeneous distribution of heat so that you can turn off the stove even before the cooking is finished. The food continues to cook inside even with the hob off.

4. Important safety instructions

Risk of burns

The pressure cooker cooks under pressure. Improper use could cause burns. Make sure the pressure cooker is tightly closed before use. See the "Instructions for use" section.

Do not open the pressure cooker until it has cooled and released all internal pressure. If it is difficult to open, the pressure cooker is still under pressure. Under no circumstances should you try to force open the pressure cooker. Any pressure in the pressure cooker can be dangerous.

When moving an appliance containing hot liquid, do so with great caution.

Do not touch the metal sides or the steam coming out of the pressure regulating valve
Use the handle and grip when picking it up or let the pot cool down completely. If necessary, use gloves.

Do not lift or move the pot using only the handle. The weight may cause it to expire and thus burn your hands when you pick it up.

Hazard related to misuse

Do not let anyone use the pressure cooker who has not read the instructions and does not know how to use it

Do not use the pressure cooker for other uses than those mentioned in "Cooking Times" or "Recipes."

Never use the pot without filling it with liquid to at least the specified minimum level (300 ml).

Do not fill the pot beyond the maximum level marked on the inside of the pot (MAX_4000ml) which corresponds to two thirds of its capacity. When cooking food that expands during cooking, fill it to no more than half (1/2 level marked inside). Overfilling can cause clogging of safety devices and thus cause excess pressure.

Some foods should not be cooked in the pressure cooker as they may foam, splash and/or clog the safety devices. Such foods are applesauce, cranberries, oats or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti.

Before each use, always be sure to check that all safety parts are not obstructed.

Do not use the pressure cooker for frying with oil (when lid closed).

Do not use the pressure cooker in the oven. Handles, valves and safety devices are damaged by high temperatures. The pressure cooker can only be used for the purpose for which it was designed: cooking food.

When normal operating pressure is reached, reduce the temperature so that there is always a constant escape of steam, which lets us know that our food is cooking at an optimum temperature. If there is no escape of steam, proceed to turn off the cooker immediately.

Do not modify the pressure cooker in any way.

Do not ignore any of the important conditions of use or warnings described in the manual.

Never put aluminum or plastic inside the pressure cooker.

Never put the pressure cooker lid in the dishwasher. Before using the pressure cooker again, clean the regulating valve as indicated in the instructions. If you have problems, do not try to adjust the pressure cooker.

Always remove it from the cooktop and refer to the section of this manual entitled: Problem solving.

If you have any problems, do not use the pressure cooker. Contact SILBERTHAL directly.

Replace the silicone rubber periodically and use only identical SILBERTHAL parts according to the original parts.

The container and lid of this SILBERTHAL pressure cooker are only compatible with each other.

Do not use them with other parts or kitchen utensils.

Warning

IMPORTANT: This pressure cooker is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced, or who lack experience or knowledge, unless such persons are given supervision or training in the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Children using the cooker should be supervised to ensure that they do not use it as a toy.

5. Safety features

6 Safety mechanisms

Lid locking system during use

When using the pressure cooker, the lid cannot be opened due to the locking system until it is depressurised, therefore the open button will not work.

Pressure indicator

The pressure indicator will lift, leaving the red part inside the indicator visible. So at that moment, it indicates that the pot is reaching or has already reached the proper pressure. In this case, do not try to open or force open the pressure cooker.

2 Safety valves + Pressure regulating valve

Thanks to the pressure regulating valve you can determine the pressure level. In the event of failure, the SILBERTHAL pressure cooker has two further safety valves inside.

Click opening mechanism of the lid

Once the pressure cooker has been depressurised, it will be possible to open the lid. You will be able to do it easily thanks to the click mechanism of the lid.

Silicone ring resistant up to 280 kPa

The silicone ring that is located in the seal is resistant up to 280 kPa, providing that flexibility in case of maximum pressure.

Safety window

If in the very unlikely event that the safety devices do not work, the pressure vein will allow the silicone ring to expand and thus give a greater margin for depressurization.

6. Before you start

Check safety devices before each use

That the valves are not obstructed.

That the pressure regulating valve is clean and not obstructed.

Check that the pressure regulating valve is moving correctly

Check whether the pressure indicator goes up and down. But don't push it all the way in to not damage the residual pressure system.

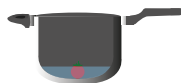
Make sure that the silicone sealing ring is clean and not damaged as well as the inside surface and the edge of the lid.

Make sure that the silicone ring fits perfectly in the seal that frames the lid.

Check that you can open and close the lid without any problems.

If you notice a malfunction of the valves or that they have stopped working, contact SILBERTHAL direct

Liquid quantities Minimum filling

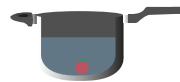


To generate steam, the pot must ALWAYS contain the minimum filling level of liquid (300 ml). The marking is on the inside of the pot.

If you use the pressure cooker to steam the food in the inserts, you must also stick to the minimum filling level of liquid (mark inside the pot).

Never use the pot without liquid and always ensure that the liquid is not completely used up during cooking. Failure to follow these instructions can burn food and damage the pot and plastic handles.

Maximum filling



If you prepare foaming or swelling foods such as legumes, rice, muesli or dehydrated foods during the cooking process, you may not exceed the mark at half capacity.

The MAX_4000ml mark inside the pressure cooker should not be exceeded with liquid so that its operation is not affected. This maximum mark is indicated on the inside and corresponds to 2/3 of the capacity of the pot.

Please note that some foods, such as pasta, barley and certain fruits, should not be cooked in a pressure cooker, either because they foam too much or because their cooking time is too short. During cooking, they could block the pressure release systems.

If you exceed the maximum filling level of the pot, the safety mechanisms could deteriorate, thus increasing the risk of burns.

If you wish to sauté some food (onions, pieces of meat, etc.) before pressure cooking, you can use the SILBERTHAL pressure cooker as conventional pot but without using the lid.

7. First use of the pot

Open the pressure cooker



Press the open release button on the upper handle.



Rotate the lid clockwise with one hand holding the lower handle on the pot and the other hand holding the upper handle on the lid.



Lift the lid.

Close the pressure cooker



Match the marked arrow on the lid with the marked arrow on the pot. The edges of the lid and the pot will fit together and you can easily turn the lid counter-clockwise back to initial position.

Pressure regulating valve

You can adjust the pressure level by turning the pressure regulating valve.

Although there are two levels, you can gradually adjust the valve between these levels.

Level 1: approximately 70 kPa operating pressure. More suitable for delicate food such as fish. Have a look at the "Cooking time table".

Level 2: approximately 100 kPa operating pressure. More suitable for all other foods. Have a look at the "Cooking time table".

8. Instructions for use

The SILBERTHAL pressure cooker can be used on glass-ceramic, induction, electric and gas stoves.

If you use an electric stove, the diameter of the base of the pot (22cm) must match the size of the hob.

If you use a gas stove, do not allow the flames to go beyond the base of the pot. The surface of the pot as well as both handles may be damaged by the heat.

You can easily save energy with the pressure cooker. Thanks to a thick bottom part, the heat can be absorbed, distributed and stored easily. Turn off the stove earlier and your dish keeps cooking.

Please note that the same food can have different cooking times as the quantity, shape and condition vary.

9. Cooking with the pressure cooker



Place the ingredients to be used inside the pot, add any liquid, close the pot and set the pressure regulating valve to the needed level.



Place the pressure cooker onto the hob at high heat.

As soon as little pressure is accumulated inside the pot, the red pressure indicator will rise. The pressure continues to rise until the desired pressure level is reached, 70 (for level 1) and 100 kPa (for level 2). Once, it surpasses this level, the pressure regulating valve will release pressure in order to maintain the adjusted level (70/100 kPa). At this point, turn down the heat of the stove. Now the actual cooking time starts (see cooking time table).



During the process, it is normal that small amounts of steam escape from the pressure regulating valve. If pressure is released too frequently or too much, the heat of the stove should be turned down slightly.

If cooking with gas, place the pressure cooker in the center of the gas hob and adjust the stove in a way that the flames do not exceed the base of the pot.

Please note the following:

NEVER leave an empty pot on a hot hob. If you notice any problems during cooking, remove the pot from the stove and let it cool down completely. Never cook without adding liquid until the minimum filling level. Do not use the cooker for frying with oil.

10. Methods for releasing pressure

1. Method

Recommended & Ideal

Remove the pot from the hob when the cooking time is over. Turn the pressure regulating valve to the left in order to release the pressure immediately. Do it until the red pressure indicator drops. Now shake the pressure cooker a little to remove any bubbles and carefully open the lid.

2. Method

Recommended & Slow

Remove the pot from the hob. After a while, the pressure indicator drops. When it has descended, shake the pressure cooker sideways and open the lid. Note that this method takes some time.

3. Method

NOT recommended

Do not depressurize the pressure cooker by placing it in the sink and letting cold water run over the lid.

11. Cleaning and care

Cover

Do not wash the lid in the dishwasher as this could damage the safety devices. Also do not try to dismantle the safety valves or the pressure indicator in any way.

Pot

Wash the pot by hand with warm water and soap using a sponge or cloth. Do not use corrosive detergents such as bleach or diluted lye solutions to clean the pressure cooker.

Handle

The handle can be cleaned simply with warm water and soap with a sponge or cloth.

Pressure regulating valve

You can easily remove the pressure regulating valve by turning it counter-clockwise to its maximum and then lift it up.

Once you have disassembled it you can easily clean it with water and soap. Put it back by making the opposite movement.

Silicone ring

Clean it with warm water and soap every time you clean also the lid.

After a long period of use it should be replaced with a new original SILBERTHAL silicone ring in order to prevent any leakage and ensure a continued proper function.

To do this:

Remove the silicone ring and clean it. Moisten the new silicone ring with soapy water. Place it in the appliance of the inside of the lid. For help you can use a spoon.

Attention

Never clean the pot with an abrasive steel scourer as this could damage the base of the pot.

The pot as such is dishwasher-safe. However, we do not recommend to clean it with the dishwasher. The surface could be damaged after several dishwasher runs.

Do not try to remove stains or food residues with a knife or other sharp or abrasive tools.

Storage

For storing, place the lid upside down onto the pot. Do not store the pressure cooker completely closed.

12. Different uses

Frozen foods

You can cook frozen food in the pressure cooker without defrosting it first. The liquid will take longer to start boiling but the cooking time will not change.

Whole foods

As with vegetables, you do not need to soak them in advance. The cooking times of the pressure cooker are usually half of the conventional ones. See the table of "cooking times".

Canned food

Simply add the content of the cans in the inserts and fill liquid at least to the minimum filling level.

Sterilize

You can use the pressure cooker to sterilize bottles, glass jars or similar. Place them with the opening faced down into the insert and fill liquid at least to the minimum filling level.

Cooking with steaming basket

The good thing about the pressure cooker is that it will also allow you to prepare several dishes at the same time.

The dish that needs to cook longer will go into the lower steaming basket. The dish that needs less time to cook will then go of course into upper steaming basket.

Example:

Total preparation time for stew: 20 min
Meat: 12 min in the base of the pot
Potatoes: 8 min in the perforated steaming basket
Vegetables: 8 min in the not-perforated steaming basket

Let him stew for 12 minutes. Then open the pot (following the instructions) and add the potatoes in the following order into the perforated basket using the 7cm support and the vegetables in the unperforated one using the 7cm support. Close the pot and let it cook for about 8 minutes.

If the cooking times of the different food are approximately the same, add those directly together from the beginning.

ATTENTION: Keep in mind that when you open the pot, steam comes out. If you intend to open the pot to add more food for example, you will have to add more liquid.

13. Tips

Pressure release

Meat with skin (e.g. beef tongue or tripe) can expand under pressure when cooked. Never prick the meat while the skin is stretched as hot liquid can spurt out and cause burns.

Cleaning

The use of certain ingredients or food can cause yellowish stains to appear on the inside of the pressure cooker. To remove these stains you can clean the pressure cooker with vinegar (or with lemon juice) diluted in water.

For more persistent stains, soak the pot in soapy water for a while and then remove them with a sponge or cloth.

Maintenance

The silicone ring should be changed every 2 years based on average use. We recommend to check the ring regularly.

14. Warranty statement

If the product is defective or damaged during the warranty, these defects will be corrected free of charge by replacing the defective components with others in good condition or by a complete replacement of the pressure cooker.

Defective components can only be replaced by original SILBERTHAL spare parts.

In order to invoke the warranty, it is necessary to provide the order number and to give the seller proof of malfunction.

Warranty claims are exclusively limited to the product.

These components are subject to natural wear and tear and are therefore excluded from the guarantee:

Silicone ring
Inserts

The warranty claim must directly be made at SILBERTHAL.

15. Exemption from liability

No warranty is given for damage due to the following reasons:

Improper and incorrect use
Incorrect or negligent treatment
Incorrect repairs
Installation of spare parts that do not correspond to the original model
Chemical or physical effects on pot surfaces
Non-compliance with these operating instructions.

16. Typical problems - solutions

Type	Cause	Solution
The pressure indicator does not go up	The diameter of the hob is not suitable	Select the appropriate heat source suitable to the diameter of the pot
	The power of the hob is not adequate	Increase the power
	The lid is not correctly positioned	Depressurize the pot and open the lid. Check the silicone ring. It should sit correctly. Close the pressure cooker again.
	Not enough liquid has been added	Add any liquid to the pot until the minimum filling level is reached.
Steam comes out of the lid	Silicone ring and/or pot edge are not clean	Depressurize the pot and open the lid. Clean the silicone ring, the sealing gasket and the edge of the lid and close the pot again.
	The lid is not properly closed	Open the lid again and turn the upper and lower handles until they click shut.
	The silicone ring is damaged by wear and tear	Replace the silicone ring with an original SILBERTHAL
	The pressure cooker has been overfilled	Do not fill the pressure cooker more than two thirds of its capacity (MAX_4000ml mark of the pot). For foods with a tendency to foam, fill only to half capacity.

Type	Cause	Solution
Hard to open or close the lid	There may still be pressure inside the pot	Perform one of the two depressurization methods as described in the "Methods for releasing pressure" section. Never use force to open or close the lid.
	The silicone ring is out of place, dirty or worn out	Check that the silicone ring is clean and properly fitted. Make sure it is not worn out.
The pressure cooker has been heated while empty	No liquid was added to the pressure cooker before it was placed on the stove	Do not move the pressure cooker and turn off the hob. We recommend that the pressure cooker is being checked by SILBERTHAL.
The valve releases steam	While the pressure cooker is cooking, there is a slight/ constant steam release from the pressure regulating valve.	It's part of the normal operation of the pot.

The pressure cooker reduces the cooking times of dishes significantly compared to conventional pots. Another major benefit is that the ingredients will retain nutrients, vitamins, minerals as well as the natural texture and color.

In addition, the flavor and aroma will remain inside the pot while cooking. Your home will not smell like food.

The cooking times should always be counted onwards the moment the pressure indicator is fully visible and some steam is starting to escape from the pressure regulating valve. This is also the moment when you should reduce the heat of the stove.

The cooking times in the table are indicative.

Keep in mind that the same food can have different cooking times. It depends on the freshness and quantity of the food you use, the way you cut the ingredients, the amount of liquid used and the individual taste of each one.

After you use the pressure cooker several times, you will have enough experience to know approximately how long your dishes need to cook.

Remember that the minimum amount of liquid needed for cooking is 1/3 of the filling capacity (minimum mark in pot). For foods that foam, do not fill it more than half.

*Measurements taken with reference to 500g of meat, 1000g of fish, 1 litre of soup or stew and 400g of vegetables and desserts.

17. Cooking time table

		Minutes	Cooking level
Fish	Cod filets	2-3	1
	Whole trout	3-4	1
	Squid	8-12	1
	Mussels	3-5	1
	Tuna or chopped bonito	3-4	1
	Sliced hake	3-4	1
	Cod, salmon	6-8	1

Pork	Pork knuckle	35-40	2	
	Pork meatballs	5-6	2	
	Pork ribs	10-12	2	
	Pork roast	30-35	2	
	Pork loin	8-10	2	
Veale and beef	Pork stew	10-15	2	
	Chopped veal	5-7	2	
	Beef stew	15-20	2	
	Veal shank	28-35	2	
	Beef tongue	20-30	2	
	Minced meat stew	15-20	2	
	Marinated meat	25-35	2	
	Cow tongue	40-50	2	
	Minced beef	6-10	2	
	Roast cow or ox	35-45	2	
Chicken	Braised chicken	10-15	2	
	Turkey stew	10-15	2	
Game	Roast hear or pheasant	15-20	2	
	Braised rabbit	22-25	2	
	Roast deer	25-30	2	
Lamb	Deer stew	20-30	2	
	Lamb stew	18-25	2	
Soups	Roast lamb	25-30	2	
	Pea puree	12-15	2	
	Meat broth	30-35	2	
	Fish soup	15-18	2	
	Mashed vegetables	5-8	2	
	Onion soup	6-8	1	
	Chicken soup	20-25	1	
	Oxtail soup	28-35	1	
	Mashed potatoes	5-6	1	
	Vegetables	Swiss chard, broccoli, peas	2-3	1
Eggplants, cucumbers, tomatoes		2-3	1	
Cauliflower, bell pepper, leek		3-5	1	
Celery, kohlrabi, asparagus		4-6	1	
Fennel, pumpkin		5-8	1	
Haricot beans, cabbage, red		7-10	1	
Fermented cabbage, artichokes		15-20	1	
Red beet		20-25	1	
Boiled potatoes		6-8	1	
Potatoes with skin		6-10	1	
Corn		6-10	1	
Legumes and Cereals		Chickpeas	20-25	2
		White beans	20-25	2
	Beans and lentils	10-15	2	
	Buckwheat, millet porridge	7-10	2	
	Rice pudding	10-15	2	
	Long grain rice	6-8	2	
Fruit	Brown rice	12-15	2	
	Cherries, plums	2-5	1	
	Apples, pears	2-5	1	
	Apricots and peaches	2-5	1	
	Quince	10-12	1	

18. Recipes

Goulash Stew

Ingredients for 4 person

1 *tblsp* of olive oil
 500 g goulash mixed
 2 onions
 2 peppers
 1.5 L broth
 1 *tblsp* tomato ketchup
 1 can of tomato paste
 1 *tblsp* goulash spice powder
 1 *tblsp* of Hungarian goulash paste
 salt
 pepper
 sugar
 dark gravy thickener

Cut the goulash into approx. 1 - 2 cm uniform cubes, dice the onion, clean, peel and dice the peppers.

Let the oil get hot in the pressure cooker without the lid, sear the meat in it. Add the onions and peppers and braise for about 4 minutes.

Add the tomato paste and the spices and deglaze with the broth.

Let it cook for 10 - 15 minutes in the pressure cooker at level 2, then depressurise according to the instructions for use.

Season again and thicken if necessary with dark gravy thickener.

Baked Potato Soup

Ingredients for 4 person

500 g Rindfleisch mit Knochen
 (z.B. Beinscheibe)
 250 g Lauch
 250 g Sellerie
 500 g Möhren
 500 g grüne Brechbohnen
 1 kleiner Blumenkohl
 300 g Erbsen (ohne Schale)
 500 g Kartoffeln
 Petersilie
 Estragon
 Salz
 Pfeffer

Heat olive oil for about 5 minutes in pressure cooker without the lid. Once oil is glistening hot, add the onions and cook for about 10 minutes, stirring occasionally.

Add the potatoes, cashews, garlic, chicken stock and nutritional yeast; stir to combine.

Cover and switch pressure cooker to level 2, making sure vent is closed. Once cycle is complete, depressurise according to the instructions for use.

Using a blender, carefully purée the hot soup until completely smooth. Be careful not to over-blend or soup will become gummy. Add the salt and freshly ground black pepper, to taste.

Butter Chicken

Ingredients for 4 person

3 *tblsp* butter unsalted
 8 cloves garlic minced
 2 *tblsp* fresh ginger minced (or paste)
 1 cup tomato puree or passata
 2 *tblsp* tomato paste
 3 *tblsp* garam masala
 1 *tblsp* coriander ground
 1 *tblsp* cumin ground
 1 *tblsp* smoked paprika
 1 *tblsp* turmeric
 1 *tblsp* salt
 2 lbs chicken thighs boneless and skinless, cut into pieces
 1 cup water
 1 cup whipping cream
 2 *tblsp* parsley chopped

Melt the butter in the pressure cooker without lid. Add the garlic and ginger and saute for another minute. Add the tomato puree and tomato paste to the pot and stir. Add the garam masala, coriander, cumin, paprika, turmeric and salt, stir and cook for about 3 to 5 minutes. Add the chicken thighs, water and stir everything together. There should be enough liquid in the pot to cover the chicken, so add more water if needed.

Close the lid properly. Set the pressure cooker to level 2 and set the timer to 5 minutes. Once the cooking time is complete, depressurise according to the instructions for use and open the cooker.

Continuing without lid now, add the whipping cream and simmer for 5 minutes, stirring occasionally. The sauce should thicken and reduce a bit. You don't want it to reduce too much.

Turn off the pressure cooker and garnish with fresh parsley. Serve warm over rice and with naan.

Cherry Cola Pulled Pork

Ingredients for 4 person

12 ounces cola beverage (not diet)
 1 onion
 1 1/2 *tblsp* salt
 3 1/2 pounds pork butt
 3/4 cup Cherry Fruit Spread
 3/4 cup barbecue sauce
 1/2 *tblsp* pepper

Combine cola, onion and salt in the pressure cooker. Stir. Add pork, turning to coat.

Place lid on pressure cooker, twist and lock according to instructions. Set the pressure cooker to level 2 and set the timer to 45 minutes. When cooking is complete, depressurise according to the instructions for use.

Remove lid according to instructions. Remove pork from pot. Shred pork using two forks.

Reserve 1/2 cup meat juices, discard remaining liquid. Combine fruit spread, barbecue sauce and pepper in pressure cooker without lid. Stir until blended. Bring sauce to a simmer, stirring occasionally, about 3 minutes. Stir in shredded pork. If necessary, add reserved meat juices, a little at a time, until desired consistency. Sauce will thicken during standing.

Add additional meat juices, as necessary. Serve on rolls or hamburger buns.

19. Spare parts

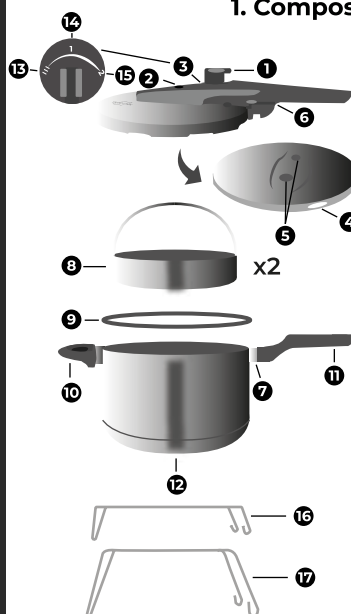
Following spare parts are available for repurchasing in case of damage or wearout and ensure a proper functioning of your SILBERTHAL pressure cooker:

Silicone ring

Sommaire

1. Composants et pièces
2. Informations techniques
3. Avantages de l'autocuiseur
4. Consignes de sécurité importantes
5. Caractéristiques de sécurité
6. Avant de commencer
7. Première utilisation
8. Mode d'emploi
9. Cuisiner avec l'autocuiseur
10. Méthodes de relâchement de la pression
11. Nettoyage et entretien
12. Différents usages
13. Conseils
14. Déclaration de garantie
15. Exonération de responsabilité
16. Résolution des problèmes
17. Temps de cuisson
18. Recettes
19. Pièces de rechange

1. Composants et pièces



- 1 Soupape de régulation de la pression
- 2 Indicateur de pression
- 3 Marques de niveau de pression
- 4 Fenêtre de sécurité
- 5 Soupapes de sécurité
- 6 Système d'ouverture/fermeture des clics
- 7 Marquage des aides à la fermeture
- 8 Insert perforé
- 9 Joint en silicone
- 10 Grip
- 11 Poignée
- 12 Base
- 13 Dépressurisation de la cocotte-minute
- 14 Niveau de pression 1
- 15 Niveau de pression 2
- 16 Support de 3cm
- 17 Support de 7cm

2. Informations techniques

Taille	6 litres
Diamètre	22 cm
Niveau de pression 1	70 kPa
Niveau de pression 2	100 Kpa
Relâchement de la pression	Jusqu'à 280 kPa
Matériau du couvercle	Acier inoxydable
Matériau de la base	Fond collé par choc de 5 mm, base encapsulée (acier 18/10 - aluminium - acier 430)
Matériau du joint en silicone	Silicone alimentaire
Poignée	Poignée en plastique bakélite noire sur les deux côtés du pot
Insert	Acier inoxydable 1 perforé, 1 sans perforation
Types de plaques	Céramique, induction, électrique et gaz

3. Avantages de l'autocuiseur

L'autocuiseur SILBERTHAL va totalement changer la façon dont vous préparez vos repas. Vous gagnerez du temps dans la préparation de vos plats préférés par rapport aux casseroles traditionnelles.

De plus, la cuisson sous pression permettra à vos plats de conserver toutes les vitamines et les minéraux des aliments tout en gagnant en saveur et en couleur naturelle des aliments cuits.

Vous pourrez économiser de l'énergie car le temps de cuisson est beaucoup plus court. La triple base de l'autocuiseur SILBERTHAL permet une distribution rapide et homogène de la chaleur, de sorte que vous pouvez éteindre le four avant même que la cuisson ne soit terminée. Les aliments continuent à cuire à l'intérieur même si la plaque de cuisson est éteinte.

4. Consignes de sécurité importantes

Risques de brûlures

L'autocuiseur cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser. Voir la section "Mode d'emploi".

N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il n'ait refroidi et libéré toute la pression interne. Si il est difficile à ouvrir, c'est qu'il est encore sous pression. N'essayez en aucun cas de forcer l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.

Lorsque vous déplacez avec un liquide chaud, faites-le avec beaucoup de prudence.

Ne touchez pas les parois métalliques ni la vapeur qui sort de la soupape de régulation de la pression. Utilisez la poignée et la prise pour le ramasser ou laissez le pot refroidir complètement. Si nécessaire, utilisez des gants.

Ne pas soulever ou déplacer la casserole en utilisant uniquement la poignée. Le poids peut le faire tomber et donc vous brûler les mains lorsque vous le prenez.

Danger lié à une mauvaise utilisation

N'utilisez pas l'autocuiseur si vous n'avez pas lu le mode d'emploi et ne savez pas comment l'utiliser

N'utilisez pas l'autocuiseur pour d'autres usages que ceux mentionnés dans les rubriques "Temps de cuisson" ou "Recettes".

Ne pas remplir le pot au-delà du niveau maximum indiqué à l'intérieur du pot (MAX_4000ml) qui correspond aux deux tiers de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas la marmite à plus de la moitié (1/2 niveau marqué à l'intérieur). Un remplissage excessif peut entraîner l'obstruction des dispositifs de sécurité et donc provoquer une surpression.

Certains aliments ne doivent pas être cuits dans l'autocuiseur car ils peuvent faire mousser, éclabousser et/ou boucher les dispositifs de sécurité. Ces aliments sont la compote de pommes, les canneberges, l'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macarons, la rhubarbe ou les spaghettis.

Avant chaque utilisation, vérifiez toujours à vérifier que toutes les pièces de sécurité ne sont pas obstruées.

N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire frire à l'huile (lorsque le couvercle est fermé).

N'utilisez pas l'autocuiseur dans le four. Les poignées, les soupapes et les dispositifs de sécurité sont endommagés par les températures élevées. L'autocuiseur ne peut être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu : la cuisson des aliments.

Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, réduisez la température afin qu'il y ait toujours une fuite constante de vapeur, ce qui nous permet de savoir que nos aliments cuisent à une température optimale. S'il n'y a pas de fuite de vapeur, éteignez immédiatement l'appareil.

Ne modifiez pas l'autocuiseur de quelque manière que ce soit.

N'ignorez aucune des conditions d'utilisation importantes ni aucun des avertissements décrits dans le manuel.

Ne mettez jamais d'aluminium ou de plastique à l'intérieur de l'autocuiseur.

Ne mettez jamais le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

Avant de réutiliser l'autocuiseur, nettoyez la vanne de régulation comme indiqué dans le mode d'emploi.

Retirez-la toujours de la plaque de cuisson et reportez-vous à la section de ce manuel intitulée : Résolution des problèmes.

Si vous avez des problèmes, n'utilisez pas l'autocuiseur. Contactez directement SILBERTHAL.

Remplacez périodiquement le caoutchouc de silicone et n'utilisez que des pièces SILBERTHAL identiques aux pièces d'origine.

Le récipient et le couvercle de cet autocuiseur SILBERTHAL ne sont compatibles qu'entre eux.

Attention

IMPORTANT : Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient supervisées ou formées au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants qui utilisent l'autocuiseur doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

5. Caractéristiques de sécurité

6 mécanismes de sécurité

Système de verrouillage du couvercle pendant l'utilisation

Lorsque vous utilisez l'autocuiseur, le couvercle ne peut pas être ouvert en raison du système de verrouillage tant qu'il n'est pas dépressurisé ; le bouton d'ouverture ne fonctionne donc pas.

Indicateur de pression

L'indicateur de pression se soulève, laissant visible la partie rouge à l'intérieur de l'indicateur. À ce moment, il indique que le pot atteint ou a déjà atteint la pression adéquate. Dans ce cas, n'essayez pas d'ouvrir ou de forcer l'autocuiseur.

2 Soupapes de sécurité + Soupape de régulation de la pression

Grâce à la vanne de régulation de la pression, vous pouvez déterminer le niveau de pression. En cas de panne, l'autocuiseur SILBERTHAL dispose de deux autres soupapes de sécurité à l'intérieur.

Mécanisme d'ouverture du couvercle par clic

Une fois l'autocuiseur dépressurisé, il sera possible d'ouvrir le couvercle. Vous pourrez le faire facilement grâce au mécanisme d'encliquetage du couvercle.

Anneau de silicone résistant jusqu'à 280 kPa

L'anneau de silicone qui se trouve dans le joint est résistant jusqu'à 280 kPa, ce qui lui confère cette flexibilité en cas de pression maximale.

fenêtre de sécurité

Dans le cas très improbable où les dispositifs de sécurité ne fonctionneraient pas, la veine de pression permettrait à l'anneau de silicone de se dilater et donc de donner une plus grande marge de dépressurisation.

6. Avant de commencer

Vérifiez les dispositifs de sécurité avant chaque utilisation

Vérifiez que la soupape de régulation de la pression se déplace correctement et que les valves la soupape de régulation de la pression ne soient pas obstruées.

Vérifiez si l'indicateur de pression monte et descend. Mais ne le poussez pas à fond pour ne pas endommager le système de pression résiduelle.

Assurez-vous que le joint d'étanchéité en silicone est propre et non endommagé, ainsi que la surface intérieure et le bord du couvercle.

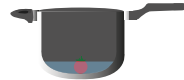
Assurez-vous que l'anneau de silicone s'adapte parfaitement au joint qui encadre le couvercle.

Vérifiez que vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle sans problème.

Si vous constatez un dysfonctionnement des valves ou qu'elles ont cessé de fonctionner, contactez directement SILBERTHAL.

Quantités de liquide

Remplissage minimum

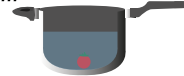


Pour générer de la vapeur, la casserole doit TOUJOURS contenir le niveau de remplissage minimum de liquide (300 ml). Le marquage se trouve à l'intérieur de la casserole.

Si vous utilisez l'autocuiseur pour faire cuire à la vapeur les aliments dans les inserts, vous devez également respecter le niveau minimum de liquide (marquage intérieur)

N'utilisez jamais la casserole sans liquide et veillez toujours à ce que le liquide ne soit pas complètement épuisé pendant la cuisson. Le non-respect de ces instructions peut brûler les aliments et endommager la casserole et les poignées en plastique.

Remplissage maximum



Si vous préparez des aliments moussants ou gonflants tels que des légumineuses, du riz, du muesli ou des aliments déshydratés pendant la cuisson, vous ne pouvez pas dépasser la marque à la moitié de la capacité.

La marque MAX_4000ml sur l'autocuiseur ne doit pas être dépassée avec du liquide afin que son fonctionnement ne soit pas affecté. Cette marque maximale est marquée à l'intérieur et correspond aux 2/3 de sa capacité.

Veillez noter que certains aliments, tels que les pâtes, l'orge et certains fruits, ne doivent pas être cuits dans l'autocuiseur, soit parce qu'ils moussent trop, soit parce que leur temps de cuisson est trop court. Pendant la cuisson, ils pourraient bloquer les systèmes de relâchement de la pression.

Si vous dépassez le niveau de remplissage maximal de la marmite, les mécanismes de sécurité pourraient se détériorer, augmentant ainsi le risque de brûlures.

Si vous souhaitez faire sauter certains aliments (oignons, morceaux de viande, etc.) avant la cuisson sous pression, vous pouvez utiliser l'autocuiseur SILBERTHAL comme une marmite classique, mais sans utiliser le couvercle.

7. Première utilisation

Ouvrir l'autocuiseur



Appuyez sur le bouton d'ouverture de la poignée supérieure.



Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, une main tenant la poignée inférieure du pot et l'autre main tenant la poignée supérieure du couvercle.



Levez le couvercle.

Fermer l'autocuiseur



Faites correspondre la flèche marquée sur le couvercle avec la flèche marquée sur le pot. Les bords du couvercle et de la casserole s'emboîteront et vous pourrez facilement tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le remettre dans sa position initiale.

Souape de régulation de la pression

Vous pouvez ajuster le niveau de pression en tournant la vanne de régulation de la pression.

Bien qu'il y ait deux niveaux, vous pouvez régler progressivement la souape entre ces niveaux.

Niveau 1 : pression de fonctionnement d'environ 70 kPa. Convient mieux aux aliments délicats tels que le poisson. Consultez le "Tableau des temps de cuisson".

Niveau 2 : pression de fonctionnement d'environ 100 kPa. Convient mieux pour tous les autres aliments. Consultez le "Tableau des temps de cuisson".

8. Mode d'emploi

L'autocuiseur SILBERTHAL peut être utilisé sur les cuisinières en vitrocéramique, à induction, électriques et à gaz.

Si vous utilisez une cuisinière électrique, le diamètre du fond de la casserole (22 cm) doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson.

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez pas les flammes dépasser la base de la casserole. La surface de la casserole ainsi que les deux poignées peuvent être endommagées par la chaleur.

Vous pouvez facilement économiser de l'énergie avec l'autocuiseur. Grâce à une partie inférieure épaisse, la chaleur peut être absorbée, répartie et stockée facilement. Éteignez la cuisinière plus tôt et votre plat continue à cuire.

Veillez noter qu'un même aliment peut avoir des temps de cuisson différents car la quantité, la forme et l'état varient.

9. Cuisiner avec l'autocuiseur

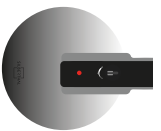


Placez les ingrédients à utiliser dans la marmite, ajoutez le liquide éventuel, fermez la marmite et réglez la vanne de régulation de la pression au niveau requis.



Placez l'autocuiseur sur la plaque de cuisson à feu vif.

Dès qu'il y a peu de pression à l'intérieur de la casserole, l'indicateur de pression rouge s'allume. La pression continue à augmenter jusqu'à ce que le niveau de pression souhaité soit atteint, soit 70 (pour le niveau 1) et 100 kPa (pour le niveau 2). Une fois qu'elle a dépassé ce niveau, la souape de régulation de la pression relâchera la pression afin de maintenir le niveau ajusté (70/100 kPa). À ce moment, baissez la chaleur de la plaque de cuisson.



Au cours du processus, il est normal que de petites quantités de vapeur s'échappent de la vanne de régulation de la pression. Si la pression est relâchée trop souvent ou trop fortement, la chaleur du poêle doit être légèrement réduite.

Si vous cuisinez au gaz, placez l'autocuiseur au centre de la plaque de cuisson au gaz et réglez la cuisinière de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole.

Instructions de sécurité

Ne laissez JAMAIS une casserole vide sur une plaque de cuisson.

Si vous remarquez des problèmes pendant la cuisson, retirez la casserole de la cuisinière et laissez-la refroidir complètement.

Ne faites jamais cuire sans ajouter de liquide jusqu'au niveau de remplissage minimal.

N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire avec de l'huile.

10. Méthodes de relâchement de la pression

1ère méthode Recommandée et idéale

Retirez la casserole de la plaque de cuisson lorsque le temps de cuisson est terminé. Tournez la vanne de régulation de pression vers la gauche afin de relâcher la pression immédiatement. Faites-le jusqu'à ce que l'indicateur de pression rouge baisse. Secouez maintenant un peu l'autocuiseur pour éliminer les bulles et ouvrez le couvercle avec précaution.

2nd méthode Recommandée et lente

Retirez la casserole de la plaque de cuisson. Au bout d'un moment, l'indicateur de pression baisse. Lorsqu'il est descendu, secouez l'autocuiseur sur le côté et ouvrez le couvercle. Notez que cette méthode prend un certain temps.

3ème méthode NON recommandée

Ne dépressurisez pas l'autocuiseur en le plaçant dans l'évier et en laissant couler de l'eau froide sur le couvercle.

11. Nettoyage et entretien

Couvercle

Ne lavez pas le couvercle au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager les dispositifs de sécurité. N'essayez pas non plus de démonter les soupapes de sécurité ou l'indicateur de pression de quelque manière que ce soit.

Casserole

Lavez la casserole à la main à l'eau chaude et au savon à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. N'utilisez pas de détergents corrosifs tels que de l'eau de javel ou des solutions de lessive diluées pour nettoyer la cocotte-minute.

Poignée

La poignée peut être nettoyée simplement à l'eau chaude et au savon avec une éponge ou un chiffon.

Souape de régulation de la pression

Vous pouvez facilement retirer la souape de régulation de la pression en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son maximum, puis en la soulevant.

Une fois démontée, vous pouvez facilement la nettoyer à l'eau et au savon. Remettez-la en place en effectuant le mouvement inverse.

Joint en silicone

Nettoyez-le à l'eau chaude et au savon chaque fois que vous nettoyez le couvercle.

Après une longue période d'utilisation, il doit être remplacé par un nouvel anneau en silicone SILBERTHAL d'origine afin d'éviter toute fuite et d'assurer un bon fonctionnement continu.

Pour cela, il faut

Retirez l'anneau de silicone et nettoyez-le.

Humidifiez le nouvel anneau de silicone avec de l'eau savonneuse.

Placez-le dans l'appareil de l'intérieur du couvercle. Pour vous aider, vous pouvez utiliser une cuillère.

Attention

Ne nettoyez jamais la casserole avec une récurante en acier abrasif, car cela pourrait endommager la base du autocuiseur.

Le récipient lui-même va au lave-vaisselle. Toutefois, nous ne recommandons pas de les laver au lave-vaisselle. La surface peut être endommagée après plusieurs cycles de lavage.

N'essayez pas d'enlever les taches ou les résidus de nourriture avec un couteau ou d'autres outils tranchants ou abrasifs.

12. Différents usages

Aliments surgelés

Vous pouvez faire cuire des aliments surgelés dans la cocotte-minute sans les décongeler au préalable. Le liquide mettra plus de temps à bouillir, mais le temps de cuisson ne changera pas.

Aliments entiers

Comme pour les légumes, il n'est pas nécessaire de les faire tremper à l'avance. Les temps de cuisson de l'autocuiseur sont généralement deux fois moins longs que les temps de cuisson classiques. Voir le tableau des "temps de cuisson".

Aliments en boîte

Il suffit d'ajouter le contenu des boîtes dans les inserts et de remplir le liquide au moins jusqu'au niveau de remplissage minimum.

Stérilisation

Vous pouvez utiliser la cocotte-minute pour stériliser des biberons, des bocaux en verre ou autres. Placez-les avec l'ouverture tournée vers le bas dans l'insert et remplissez le liquide au moins jusqu'au niveau de remplissage minimum.

Cuisiner avec des inserts

L'avantage de la cocotte-minute est qu'elle vous permet de préparer plusieurs plats en même temps.

Le plat qui doit cuire plus longtemps ira dans l'insert inférieur. Le plat qui a besoin de moins de temps de cuisson ira bien sûr dans l'insert supérieur. Exemple:

Temps total de préparation du ragoût : 20 min
Viande : 12 min dans le fond de la marmite
Pommes de terre : 8 min dans l'insert perforé
Légumes : 8 min dans l'encart non perforé

Laissez-le mijoter pendant 12 minutes. Ensuite, ouvrez le pot (en suivant les instructions) et ajoutez les pommes de terre dans l'ordre suivant dans le panier perforé en utilisant le support de 3 cm et les légumes dans le panier non perforé en utilisant le support de 7 cm. Fermez la casserole et laissez cuire pendant environ 8 minutes.

Si les temps de cuisson des différents aliments sont approximativement les mêmes, ajoutez-les directement ensemble dès le début.

ATTENTION : N'oubliez pas que lorsque vous ouvrez la marmite, de la vapeur en sort. Si vous avez l'intention d'ouvrir la casserole pour ajouter plus de nourriture par exemple, vous devrez ajouter plus de liquide.

13. Conseils

Libération de la pression

La viande avec la peau (par exemple la langue de bœuf ou les tripes) peut se dilater sous la pression lorsqu'elle est cuite. Ne piquez jamais la viande lorsque la peau est étirée, car un liquide chaud peut jaillir et provoquer des brûlures.

Nettoyage

L'utilisation de certains ingrédients ou aliments peut provoquer l'apparition de taches jaunâtres à l'intérieur de l'autocuiseur. Pour éliminer ces taches, vous pouvez nettoyer l'autocuiseur avec du vinaigre (ou du jus de citron) dilué dans de l'eau.

Pour les taches plus persistantes, faites tremper la marmite dans de l'eau savonneuse pendant un certain temps, puis enlevez-les avec une éponge ou un chiffon.

Maintenance

L'anneau de silicone doit être remplacé tous les deux ans, en fonction de l'utilisation moyenne. Nous recommandons de vérifier régulièrement l'anneau.

14. Déclaration de garantie

Si le produit est défectueux ou endommagé pendant la garantie, ces défauts seront corrigés gratuitement en remplaçant les composants défectueux par d'autres en bon état ou par un remplacement complet de l'autocuiseur.

Les composants défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine SILBERTHAL.

Pour pouvoir invoquer la garantie, il est nécessaire de fournir le numéro de commande et de fournir au vendeur la preuve du dysfonctionnement. Les demandes de garantie sont exclusivement limitées au produit.

Ces composants sont soumis à une usure naturelle et sont donc exclus de la garantie : Bague en silicone / Inserts
La demande de garantie doit être faite directement auprès de SILBERTHAL.

15. Exonération de responsabilité

Aucune garantie n'est donnée pour les dommages dus aux raisons suivantes :

Utilisation inappropriée et incorrecte
Traitement incorrect ou négligent
Réparations incorrectes
Installation de pièces de rechange ne correspondant pas au modèle d'origine
Effets chimiques ou physiques sur la surface des pots
Le non-respect de ce mode d'emploi.

16. Problèmes communs - solutions

Type	Cause	Solution
L'indicateur de pression n'augmente pas	Le diamètre de la plaque de cuisson n'est pas adapté	Choisissez la source de chaleur appropriée en fonction du diamètre du pot
	La puissance de la table de cuisson n'est pas suffisante	Augmentez la puissance
	Le couvercle n'est pas correctement positionné	Dépressurisez la casserole et ouvrez le couvercle. Vérifiez la bague en silicone. Il devrait être correctement positionné. Refermez l'autocuiseur.
	Le liquide n'a pas été ajouté en quantité suffisante	Ajoutez tout liquide dans le pot jusqu'à ce que le niveau de remplissage minimum soit atteint.
La vapeur sort du couvercle	L'anneau de silicone et/ou le bord du pot ne sont pas propres	Dépressurisez la casserole et ouvrez le couvercle. Nettoyez la bague en silicone, le joint d'étanchéité et le bord du couvercle, puis refermez le pot.
	Le couvercle est mal fermé	Ouvrez à nouveau le couvercle et tournez les poignées supérieure et inférieure jusqu'à ce qu'elles s'endenchent.
	L'anneau de silicone est endommagé par l'usure	Remplacer l'anneau en silicone par un SILBERTHAL original
	L'autocuiseur a été trop rempli	Ne pas remplir l'autocuiseur à plus des deux tiers de sa capacité (MAX_400ml sur l'échelle graduée). Pour les aliments qui ont tendance à mousser, ne remplissez que la moitié de la capacité.

Type	Cause	Solution
Difficile d'ouvrir ou de fermer le couvercle	Il se peut qu'il y ait encore de la pression à l'intérieur de la casserole	Effectuez l'une des deux méthodes de dépressurisation décrites dans la section "Méthodes de relâchement de la pression". N'utilisez jamais la force pour ouvrir ou fermer le couvercle.
	La bague en silicone est mal placée, sale ou usée	Vérifiez que la bague en silicone est propre et bien ajustée. Assurez-vous qu'elle n'est pas usée.
L'autocuiseur a été chauffé à vide	Aucun liquide n'a été ajouté à la cocotte-minute avant qu'elle ne soit mise sur le feu	Ne déplacez pas la cocotte-minute et éteignez la plaque de cuisson. Nous recommandons que l'autocuiseur soit contrôlé par SILBERTHAL.
La soupape libère de la vapeur	Pendant la cuisson de la cocotte-minute, il y a un dégagement de vapeur léger/constant de la soupape de régulation de la pression.	Cela fait partie du fonctionnement normal de la marmite.

L'autocuiseur permet de réduire considérablement le temps de cuisson des plats par rapport aux casseroles traditionnelles. Un autre avantage majeur est que les ingrédients conservent les nutriments, les vitamines, les minéraux ainsi que la texture et la couleur naturelles.

De plus, la saveur et l'arôme resteront à l'intérieur de la marmite pendant la cuisson. Votre maison ne sentira pas la nourriture.

Les temps de cuisson doivent toujours être comptés à partir du moment où l'indicateur de pression est entièrement visible et qu'un peu de vapeur commence à s'échapper de la soupape de régulation de pression. C'est également le moment où vous devez réduire la chaleur du fourneau.

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont indicatifs.

N'oubliez pas qu'un même aliment peut avoir des temps de cuisson différents. Cela dépend de la fraîcheur et de la quantité des aliments que vous utilisez, de la façon dont vous coupez les ingrédients, de la quantité de liquide utilisée et du goût individuel de chacun.

Après avoir utilisé l'autocuiseur plusieurs fois, vous aurez suffisamment d'expérience pour savoir approximativement combien de temps vos plats doivent cuire.

N'oubliez pas que la quantité minimale de liquide nécessaire à la cuisson est de 1/3 de la capacité de remplissage (marque minimale dans la marmite). Pour les aliments qui moussent, ne le remplissez pas à plus de la moitié.

*Mesures prises par rapport à 500g de viande, 1000g de poisson, 1 litre de soupe ou de ragoût et 400g de légumes et de desserts.

17. Temps de cuisson

		Minutes	Niveau de cuisson
		Filets de cabillaud	2-3
Poissons	Truite entière	3-4	1
	Calamar	8-12	1
	Moules	3-5	1
	Thon ou bonite hachée	3-4	1
	Merlu en tranches	3-4	1
	Morue, saumon	6-8	1

Porc	Jarret de porc	35-40	2
	Boulettes de porc	5-6	2
	Côtes de porc	10-12	2
	Rôti de porc	30-35	2
	Échine de porc	8-10	2
Veau et boeuf	Ragoût de porc	10-15	2
	Haché de veau	5-7	2
	Ragoût de boeuf	15-20	2
	Jarret de veau	28-35	2
	Langue de boeuf	20-30	2
	Ragoût de viande hachée	15-20	2
	Viande marinée	25-35	2
Poulet	Langue de vache	40-50	2
	Boeuf haché	6-10	2
	Rôti de vache ou de boeuf	35-45	2
Gibier	Poulet braisé	10-15	2
	Ragoût de dinde	10-15	2
	Rôti de faisán	15-20	2
Agneau	Lapin braisé	22-25	2
	Rôti de cerf	25-30	2
	Ragoût de cerf	20-30	2
Soupes et purées	Ragoût d'agneau	18-25	2
	Agneau rôti	25-30	2
	Soupe de pois	12-15	2
	Bouillon de viande	30-35	2
	Soupe de poissons	15-18	2
Légumineux et céréales	Purée de légumes	5-8	2
	Soupe à l'oignon	6-8	1
	Soupe au poulet	20-25	1
	Soupe de queue de boeuf	28-35	1
	Purée de pommes de terre	5-6	1
Légumes	Bettes, brocolis, petits pois	2-3	1
	Aubergines, courgette, tomates	2-3	1
	Chou-fleur, poivron, poireau	3-5	1
	Céleri, chou-rave, asperges	4-6	1
	Fenouil, citrouille	5-8	1
	Haricots, choux, choux rouges	7-10	1
	Choux fermentés, artichauts	15-20	1
Fruits	Betterave rouge	20-25	1
	Pommes de terre à l'eau	6-8	1
	Pommes de terre avec peau	6-10	1
	Maïs	6-10	1
	Pois chiches	20-25	2
	Haricots blancs	20-25	2
	Haricots et lentilles	10-15	2
	Sarrasin, bouillie de millet	7-10	2
	Riz au lait	10-15	2
	Riz long grains	6-8	2
Riz brun	12-15	2	
Fruits	Cerises, prunes	2-5	1
	Pommes, poires	2-5	1
	Abricots et pêches	2-5	1
	Coing	10-12	1

18. Recettes

Ragoût de goulash

Ingredients pour 4 personnes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 500 g de goulash mélangé
 2 oignons
 2 poivrons
 1,5 l de bouillon
 1 cuillère à soupe de ketchup à la tomate
 1 boîte de pâte de tomates
 1 cuillère à soupe de poudre d'épices à goulash
 1 cuillère à soupe de pâte de goulash hongroise
 sel
 poivre
 sucre
 épaisseur de sauce foncée

Couper le goulash en cubes uniformes d'environ 1 à 2 cm, couper l'oignon en dés, nettoyer, peler et couper les poivrons en dés.

Laissez l'huile chauffer dans la cocotte-minute sans couvercle, faites-y saisir la viande. Ajoutez les oignons et les poivrons et faites-les braiser pendant environ 4 minutes.

Ajoutez la pâte de tomates et les épices et déglacez avec le bouillon.

Laissez cuire pendant 10 à 15 minutes dans la cocotte-minute au niveau 2, puis dépressurisez selon le mode d'emploi.

Assaisonnez à nouveau et épaissez si nécessaire avec un épaississant de sauce foncée.

Soupe de légumes et boeuf

Ingredients pour 4 personnes

500 g de bœuf avec os
 (par exemple, disque de la jambe)
 250 g de poireau
 250 g de céleri
 500 g de carottes
 500 g de haricots verts français
 1 petit chou-fleur
 300 g de pois (sans peau)
 500 g de pommes de terre
 Persil
 Estragon
 Sel
 Poivre

Le bœuf avec les légumes de la soupe finement hachée composée de céleri, de poireaux et mettre des carottes dans le pot.

Faire cuire pendant 5 minutes dans l'autocuiseur au niveau 2, puis ajouter le mode Evaporer

Puis les pommes de terre pelées et coupées en dés, le chou-fleur divisé en bouquets, ajouter les haricots et les petits pois.

Faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires dans la cocotte-minute au niveau 2..

Retirez la viande et coupez-la en petits cubes. A la fin seulement, ajouter du sel et du poivre et assaisonner les herbes finement hachées.

Butter Chicken

Ingredients pour 4 personnes

3 c. à soupe de beurre non salé
 8 gousses d'ail hachées
 2 c. à café de gingembre frais haché (ou en pâte)
 1 tasse de purée de tomates ou de passata
 2 c. à soupe de concentré de tomates
 3 cuillères à café de garam masala
 1 cuillère à soupe de coriandre moulue
 1 cuillère à café de cumin moulu
 1 cuillère à soupe de paprika fumé
 1 cuillère à café de curcuma
 1 cuillère à café de sel
 2 livres de cuisses de poulet désossées et sans peau, coupées en morceaux
 1 tasse d'eau
 1 tasse de crème à fouetter
 2 c. à soupe de persil haché

Faites fondre le beurre dans la cocotte-minute sans couvercle. Ajoutez l'ail et le gingembre et faites sauter pendant une minute de plus. Ajoutez la purée de tomates et la pâte de tomates dans la marmite et remuez. Ajoutez le garam masala, la coriandre, le cumin, le paprika, le curcuma et le sel, remuez et faites cuire pendant 3 à 5 minutes. Ajoutez les cuisses de poulet, l'eau et mélangez le tout. Il doit y avoir suffisamment de liquide dans la marmite pour couvrir le poulet, ajoutez donc de l'eau si nécessaire.

Fermez bien le couvercle. Réglez l'autocuiseur sur le niveau 2 et mettez la minuterie sur 5 minutes. Une fois la cuisson terminée, dépressurisez selon le mode d'emploi et ouvrez la cocotte-minute.

En continuant sans couvercle, ajoutez la crème à fouetter et laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. La sauce doit épaissir et réduire un peu. Vous ne voulez pas qu'elle réduise trop.

Éteignez l'autocuiseur et décorez avec du persil frais. Servez chaud sur du riz et avec du naan.

Compote de pommes

Ingredients pour 4 personnes

1 kg de pommes acides
 100 ml d'eau
 Cannelle
 Sucre

Lavez et épépinez les pommes et mettez-les dans la marmite avec l'eau.

Faites cuire pendant 2 minutes dans l'autocuiseur au niveau 2, puis éteuvez selon les instructions.

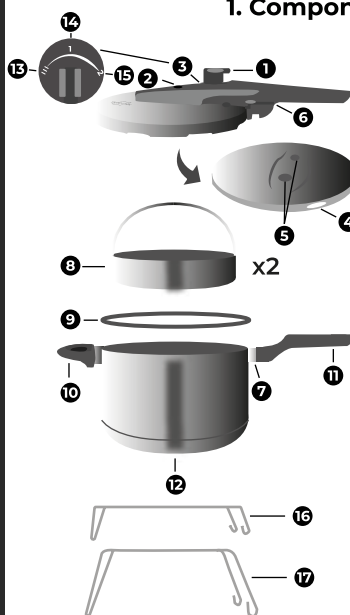
Passez la compote au tamis et ajoutez du sucre si nécessaire et, si vous le souhaitez, de la cannelle.

19. Pièces de rechange

Les pièces de rechange suivantes sont disponibles pour le rachat en cas de dommage ou d'usure et assurent un bon fonctionnement de votre autocuiseur SILBERTHAL :
 Bague en silicone

Contenido

1. Componentes y partes
2. Información técnica
3. Ventajas de la olla a presión
4. Indicaciones importantes de seguridad
5. Características de seguridad
6. Antes de comenzar
7. Primer uso de la olla a presión
8. Modo de empleo
9. Cocinar con la olla a presión
10. Métodos para liberar la presión
11. Limpieza y cuidados
12. Diferentes usos
13. Consejos
14. Declaración de garantía
15. Exención de responsabilidad
16. Solución de problemas
17. Tabla de tiempos de cocción
18. Recetas
19. Repuestos



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Válvula reguladora de presión | 10 Asa |
| 2 Indicador de presión | 11 Mango |
| 3 Marcas de nivel de presión | 12 Base |
| 4 Ventana de presión | 13 Despresurización de la olla |
| 5 Válvulas de seguridad | 14 Nivel de presión 1 |
| 6 Sistema de clic de apertura/cierre | 15 Nivel de presión 2 |
| 7 Marca para la posición de cierre | 16 Soporte de 3cm |
| 8 Cestillo perforado
Cestillo no perforado | 17 Soporte de 7cm |
| 9 Junta de silicona | |

2. Información técnica

Tamaño	6 litros
Diámetro	22 cm
Nivel de presión 1	70 kPa
Nivel de presión 2	100 Kpa
Liberación de presión de la ventana de seguridad	Hasta 280 kPa
Material de la tapa	Acero inoxidable
Base de la olla	5 mm de base adherida por impacto, base encapsulada (acero 18/10-aluminio-acero 430)
Material de la junta de silicona	Silicona de uso alimentario
Asa y mango	Mango y asa de plástico de baquelita negra
Cestillo	Acero inoxidable 1 perforado, 1 sin agujeros
Tipos de cocinas	Cocinas vitrocerámicas, de inducción, eléctricas y de gas

3. Ventajas de la olla a presión

Cocinar en la olla a presión de SILBERTHAL cambiará totalmente la forma de preparar tus comidas. Ahorrarás tiempo a la hora de preparar tus platos favoritos en comparación con las cazuelas u ollas tradicionales.

Además, cocinar a presión ayudará a que tus platos conserven todas las vitaminas y minerales de los alimentos ganando en sabor y en el color natural de los alimentos cocinados.

Podrás ahorrar energía. El tiempo de cocción de los alimentos es mucho menor, pero gracias a la rápida y homogénea distribución del calor debido a la triple base de la olla a presión de SILBERTHAL, podrás apagar la placa de la cocina antes de que se haya acabado el tiempo de cocción.

La comida se terminará de hacer en el interior aún con la placa de la cocina apagada.

4. Indicaciones importantes de seguridad

Riesgo de quemaduras

La olla a presión cocina a presión. Usarla de forma inadecuada podría causar quemaduras. Asegúrate que la olla está bien cerrada antes de utilizarla. Consulta la sección "Modo de empleo".

No abras la olla a presión hasta que se haya enfriado y liberado toda la presión interna. Si te es difícil abrirla, eso significa que la olla sigue bajo presión. Bajo ningún concepto intentes abrirla a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

Cuando vayas a moverla y contenga en el interior líquido caliente, hazlo con mucha precaución.

No toques los lados metálicos ni el vapor que sale de la válvula reguladora de presión.

Usa el asa y el mango al cogerla o deja que la olla se enfríe completamente. Si es necesario, usa guantes.

No la levantes ni muevas usando sólo el asa o el mango. El peso puede hacer que se venza y al cogerla te quemes las manos.

Peligro relacionado con el mal uso

No dejes utilizar la olla a presión a nadie que no haya leído las instrucciones y que no sepa usarla.

No utilices la olla a presión para otros usos diferentes a los mencionados en "Tabla de tiempos de cocción" o "Recetas".

Nunca utilices la olla sin haberla llenado de líquido, como mínimo, hasta el nivel mínimo marcado en el interior (300ml).

No lenes la olla a más del nivel máximo que está marcado en el interior de la olla (MAX_4000ml) que corresponde a dos tercios de su capacidad. Cuando cocines comida que se expanda durante la cocción, llénala como máximo hasta la mitad (nivel de 1/2 marcado en el interior). El llenado excesivo puede causar la obstrucción de los dispositivos de seguridad y provocar un exceso de presión.

Algunos alimentos no deberían de cocinarse en la olla a presión ya que podrían espumar, salpicar y/o obstruir los dispositivos de seguridad. Dichos alimentos son el puré de manzana, los arándanos, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti.

Antes de cada uso, asegúrate siempre de comprobar que todas las dispositivos de seguridad no están obstruidas.

No utilices la olla a presión para freír con aceite a presión (con la tapa cerrada).

No utilices la olla a presión en el horno. Las asas, las válvulas y los dispositivos de seguridad se dañan con las altas temperaturas.

La olla a presión sólo puede ser utilizada para el fin para el cual está diseñada: la cocción de alimentos.

Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la temperatura de tal manera que siempre haya un escape de vapor constante, el cual nos permite saber que nuestros alimentos se están cocinando a una temperatura óptima, de no haber escape de vapor, proceda a apagar la placa de la cocina inmediatamente.

No modifiques la olla de presión de ninguna manera.

No ignores ninguna de las condiciones de uso o advertencias importantes descritas en el manual.

Nunca introduzcas aluminio o plástico dentro de la olla a presión. Nunca metas la tapa de la olla a presión en el lavaplatos.

Antes de volver a utilizar la olla de presión, limpia la válvula reguladora como se indica en las instrucciones.

En caso de tener problemas, no intentes ajustar la olla a presión. Siempre quítala de la placa de cocción y consulta la sección de este manual titulada "Solución de problemas".

En caso de tener algún problema, no utilices la olla a presión. Contáctate con SILBERTHAL directamente.

Reemplace la goma de silicona periódicamente y utilice únicamente repuestos SILBERTHAL idénticos a las piezas originales.

El recipiente y la tapa de esta olla a presión de SILBERTHAL son compatibles solamente entre sí. No los uses con otras partes o utensilios de cocina.

Advertencias

IMPORTANTE: Esta olla a presión no está destinada para ser utilizada por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento de la olla a presión por una persona responsable de su seguridad.

Los niños que utilicen la olla deben ser supervisados para asegurar que no la utilizan como juguete.

5. Características de seguridad

6 Mecanismos de seguridad

Sistema de bloqueo de la tapa durante su uso

Durante el uso de la olla a presión, no se podrá abrir la tapa debido al sistema de bloqueo hasta que no se despresurice, por lo tanto el botón de apertura no funcionará.

Indicador de presión

El indicador de presión se levantará, dejando verse visible la parte roja del interior del indicador. Por lo que en ese momento, nos indica que la olla está alcanzando o ha alcanzado ya la presión adecuada. En ese caso, no intentes abrir o forzar la olla de presión.

2 Válvulas de seguridad + Válvula reguladora de presión

Gracias a la válvula reguladora de presión podrás determinar el nivel de presión. En caso de que ésta fallase, la olla a presión de SILBERTHAL cuenta con otras dos válvulas de seguridad en el interior.

Sistema de apertura de click de la tapa

Una vez que se haya despresurizado la olla a presión, será posible abrir la tapa y podrás hacerlo fácilmente gracias al sistema de apertura de click de la tapa.

Junta de silicona resistente hasta los 280 kPa

La junta de silicona que está situada en la junta es resistente hasta los 280 kPa, dotando de esa flexibilidad en caso de presión máxima.

Ventana de presión

Si en el caso muy improbable de que los dispositivos de seguridad no funcionen, la ventana de presión permitirá que la junta de silicona se expanda y así dará un mayor margen a la despresurización.

6. Antes de comenzar

Comprobar los dispositivos de seguridad antes de cada uso

Que las válvulas no están obstruidas.

Que la válvula reguladora de presión está limpia y no obstruida.

Comprueba la correcta movilidad de la válvula reguladora de presión.

Comprueba que el indicador de presión también sube y baja. Pero no lo presiones completamente para no dañar el sistema de presión residual.

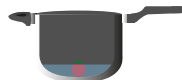
Asegúrate de que la junta de silicona no está dañada y está limpia al igual que la superficie y que la junta de la tapa.

Asegúrate de que la junta de silicona está perfectamente encajada en su lugar dentro de la junta que bordea la tapa.

Comprueba que puedes abrir y cerrar la tapa sin problemas. Si observases un mal funcionamiento de las válvulas o que éstas hayan dejado de funcionar, contacta directamente con SILBERTHAL.

Cantidades de líquido

Llenado mínimo



Para generar vapor se necesita SIEMPRE que la olla al menos contenga el nivel mínimo de líquido (300ml). La marca de cantidad mínima se encuentran en el interior de la olla. En caso de que utilice la olla a presión para cocinar al vapor los alimentos en el cestillo, también deberá llenar de agua hasta el mínimo de líquido requerido (nivel de mínimo marcado en el interior de la olla).

No utilice nunca la olla sin el mínimo líquido requerido y asegúrese siempre de que el líquido no se consume completamente. Si no sigue estas indicaciones, la comida podría quemarse y la olla y los mangos de plástico podrían resultar dañados.

Llenado máximo



Cuando prepare alimentos que generan espuma o que se hinchan durante el proceso de cocción como las legumbres, el arroz, cereales o alimentos deshidratados, no llene o sobrepase la marca de nivel de 1/2 de su capacidad.

No se deberá sobrepasar de líquido la marca de MAX_4000ml de la olla a presión para que su funcionamiento no se vea afectado. Esta marca de máximo está marcada en el interior y corresponde a 2/3 de su capacidad.

Ten en cuenta que algunos alimentos ya sea porque generan demasiada espuma o porque su tiempo de cocción es demasiado corto no deben cocinarse en una olla a presión como la pasta, la cebada y algunas frutas. Ya que durante la cocción, podrían bloquear los sistemas de liberación de presión.

Si excede los niveles de llenado de la olla, los mecanismos de seguridad podrían deteriorarse, aumentando el riesgo de sufrir quemaduras.

Si desea rehogar algún alimento (cebollas, trozos de carne, etc.) antes de cocinarlo a presión, puede utilizar la olla a presión de SILBERTHAL como si se tratase de una cuedala convencional pero sin usar la tapa.

7. Primer uso de la olla

Abrir la olla a presión



Presionar el botón de apertura situado en el mango de la tapa.



Con una mano sujetando el mango inferior que corresponde al recipiente y con la otra sujetando el mango superior que corresponde a la tapa, girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj.



Levantar la tapa.

Cerrar la olla a presión



Situar la marca de la flecha de la tapa enfrente de la flecha del mango. Los bordes de la tapa y del recipiente encajarán y podrás girar la tapa fácilmente en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Válvula de regulación de presión

Puedes seleccionar el nivel de presión girando la válvula de regulación de presión.

Aunque hay dos niveles, puedes ajustar gradualmente la válvula entre niveles.

Nivel 1: aproximadamente 70 kPa de presión de funcionamiento. Más adecuado para alimentos delicados como el pescado. Ojear la "Tabla de tiempos de cocción"

Nivel 2: aproximadamente 100 kPa de presión de funcionamiento. Más adecuado para el resto de alimentos. Ojear la "Tabla de tiempos de cocción"

8. Modo de empleo

La olla a presión de SILBERTHAL puede usarse para placas de cocina vitrocerámicas, inducción, estufa, cocinas eléctricas y de gas.

Si cocinas en una cocina eléctrica, el diámetro de la base de la olla (22cm) deberá coincidir con el de la cocina.

Si cocinas en una cocina a gas, no permitas que las llamas sobrepasen la base de la olla. Si esto ocurriese, la superficie de la olla, el asa y el mango podrían dañarse por el calor.

En caso de que quieras ahorrar energía, puedes desconectar la placa de la cocina antes de que finalice el tiempo de cocción. El calor y la presión interior acumulada en la olla a presión bastará para finalizar el proceso.

Ten en cuenta, que un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes, ya que las cantidades, la forma y el estado varían.

9. Cocinar con la olla a presión



Coloca los ingredientes que vayas a utilizar dentro de la olla, añade el agua, ciérrala y coloca la válvula de regulación de presión en el nivel que necesites.



Coloca la olla a presión sobre la placa de la cocina a fuego alto.

Tan pronto como se acumula un poco de presión en la olla, el indicador de presión rojo se va elevando. La presión continúa aumentando hasta que se alcanza el nivel de presión deseado 70kPa (para el nivel 1 de cocción) y 100kPa (para el nivel 2 de cocción). Una vez que se supera este valor, la válvula reguladora de presión libera la presión para mantener el valor establecido (70kPa o 100kPa dependiendo del nivel). Este es el momento en el que tienes que bajar el calor de la placa de la cocina.

Durante el proceso, es normal observar pequeñas cantidades de vapor saliendo de la válvula reguladora de presión. Si la presión se libera con demasiada frecuencia o mucho, se puede bajar el fuego ligeramente.

Si cocinas a gas, coloca la olla a presión en el centro de la cocina a gas y ajusta la llama no permitiendo que ésta sobrepase la base de la olla.

Ten en cuenta lo siguiente:

No dejes NUNCA una olla vacía sobre una placa de cocina caliente.

Si notas algún problema durante la cocción, retira la olla de la placa de la cocina y déjala enfriar completamente.

No cocines nunca sin, como mínimo, la cantidad mínima de agua o líquido.

No utilices la olla para freír con aceite a presión.

10. Métodos para liberar la presión

Método 1

Recomendado e ideal

Retire la olla de la placa de la cocina una vez que el tiempo de cocción ha terminado. Gira la válvula hacia la izquierda, lo que liberará la presión de inmediato. Esto debe hacerse hasta que el indicador rojo baje, luego agita la olla un poco para eliminar las burbujas y abre la tapa.

Método 2

Recomendado pero lento

Retire la olla de la placa de la cocina. Tras un tiempo, el indicador de presión descenderá. Cuando haya descendido, agita lateralmente la olla y directamente abre la tapa.

Método 3

NO recomendado

No recomendamos despresurizar la olla a presión colocándola en el fregadero y dejando correr un chorro de agua fría por encima de la tapa.

11. Limpieza y cuidados

Tapa

No laves la tapa de la olla en el lavavajilla ya que esto podría dañar los dispositivos de seguridad. No trates de desmontar de ninguna manera las válvulas de seguridad o el indicador de presión.

Recipiente

Lava el recipiente a mano con agua tibia y jabón ayudándote de una esponja o de un estropajo suave.

No utilices detergentes corrosivos como lejías o soluciones diluidas de lejía para limpiar la olla a presión.

Mango

El mango puedes lavarlo simplemente con agua tibia y jabón con una esponja o estropajo suave.

Válvula reguladora de salida de presión

Puedes desmontarla fácilmente girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta su máximo y después levantarla.

Una vez la hayas desmontado puedes lavarla fácilmente con agua y jabón y volver a colocarla realizando el movimiento contrario.

Junta de silicona

Tras un largo período de uso deberá ser reemplazada por una nueva junta de silicona original de SILBERTHAL para prevenir cualquier tipo de escape y que así la olla a presión siga funcionando correctamente.

Para ello:

Retira la junta de silicona y lávala.

Humedece la nueva junta de silicona con agua jabonosa.

Colócala en la junta de la tapa ayudándote si hace falta de una cuchara.

Presiona para que se fije bien en su lugar.

Atención

No limpies nunca la olla con un estropajo de acero ya que podría dañar la superficie.

El recipiente en sí, es apto para el lavavajillas. Sin embargo, no recomendamos lavarlos en el lavavajillas. La superficie puede dañarse tras varios ciclos de lavado.

No intentes quitar las manchas o los restos de comida con cuchillos o demás artículos puntiagudos o abrasivos.

Almacenamiento

Para almacenarla, coloca la tapa boca abajo sobre el recipiente de la olla. No guardes la olla cerrada después de usarla.

12. Diferentes usos

Alimentos congelados

Puedes cocinar los alimentos congelados en la olla a presión sin que haga falta previamente descongelarlos. El agua tardará más tiempo en empezar a hervir pero los tiempos de cocción no variarán.

Alimentos integrales

Como en el caso de las legumbres, no necesitarás ponerlas a remojo con antelación. Los tiempos de cocción de la olla a presión suelen ser la mitad de los convencionales. Consulta la "Tabla de tiempos de cocción"

Conservas

Introduzca los recipientes de las conservas en el cestillo y llena hasta el nivel mínimo de agua.

Esterilizar

Puedes utilizarla para esterilizar biberones, botes de cristal u otros accesorios. Colócalos con la apertura hacia abajo en el cestillo y llena hasta el nivel mínimo de agua.

Cocción con cestillos

Lo bueno de la olla rápida es que también te va a permitir preparar varios platos al mismo tiempo.

El plato que necesite un mayor tiempo de cocción irá abajo y el que necesite un tiempo de cocción inferior irá en el cestillo.

Ejemplo:

Tiempo total para la preparación del estofado: 20 min

Carne: 12 min en la base de la olla

Patatas: 8 min en el cestillo perforado

Verduras: 8 min en el cestillo no perforado

Deja que se vaya haciendo el estofado durante 12 minutos. Después, abre la olla (siguiendo las instrucciones) y añade en el siguiente orden las patatas en el cestillo perforado usando el soporte de 3cm y las verduras en el no perforado usando el soporte de 7cm. Cierra la olla y deja que se termine de cocinar durante unos 8 minutos.

Si los tiempos de cocción de los diferentes alimentos son aproximadamente los mismos, puedes colocarlos directamente juntos desde el principio.

ATENCIÓN: Ten en cuenta que al abrir la olla, sale vapor. Por lo que si tienes intención de abrir la olla para introducir otro alimento y continuar con el proceso de cocción, deberás echar más líquido del necesario.

13. Consejos

Liberación de presión

Carnes con piel (por ejemplo la lengua de buey o los callos) se pueden hinchar cuando se cocinan bajo presión. Nunca perforo la carne mientras la piel está hinchada ya que podría salpicar y ocasionar quemaduras.

Limpieza

El uso de ciertos ingredientes o aditivos alimenticios puede provocar la aparición de manchas amarillentas en el interior de la olla a presión. Para quitar estas manchas puedes limpiar la olla con vinagre (o con zumo de limón) diluido en agua.

Para las manchas más persistentes, dejar la olla un tiempo a remojo con agua con jabón para ablandar cualquier mancha persistente. O también puedes añadir agua caliente con jabón en el interior y con ayuda de un cepillo ir limpiándolas.

Mantenimiento

La junta de silicona debe cambiarse cada 2 años en base al uso promedio. Recomendamos revisar la junta regularmente.

14. Declaración de garantía

Si el producto presentara defectos o se daña durante la garantía, estos defectos serán solucionados de forma gratuita mediante el reemplazo de los componentes defectuosos por otros en buen estado o por un reemplazo completo de la olla a presión.

Los componentes defectuosos sólo pueden ser reemplazados por SILBERTHAL.

Para poder alegar el derecho de garantía, es necesario presentar el número de pedido y entregar al vendedor una prueba de su incorrecto funcionamiento.

El derecho a garantía se limita exclusivamente al producto.

Éstos componentes están sometidos a un desgaste natural y por lo tanto quedan excluidos de la garantía: Anillo de silicona / Cestillo

El derecho de garantía deberá hacerse efectivo directamente con SILBERTHAL

15. Exención de responsabilidad

No se ofrece ninguna garantía en caso de daños debidos a los siguientes motivos:

Utilización incorrecta o indebida.

Trato incorrecto o negligente.

Reparaciones incorrectas.

Montaje de piezas de repuesto que no corresponden con el modelo original.

Efectos químicos o físicos sobre las superficies de la olla.

Incumplimiento de estas instrucciones de uso.

16. Problemas típicos - soluciones

Tipo	Causa	Solución
El indicador no sube	El diámetro de la placa de la cocina no es apto	Selecciona el foco de calor adecuado al diámetro de la olla
	La potencia de la placa de la cocina no es la adecuada	Aumenta la potencia
	La tapa no está colocada correctamente	Despresuriza la olla y abre la tapa. Comprueba que la junta de silicona asienta correctamente y vuelva a cerrar la olla.
	No queda o no se ha añadido suficiente líquido	Añade agua o cualquier otro líquido a la olla hasta alcanzar el mínimo recomendado
El vapor sale por la tapa	La junta de silicona y/o el borde de la olla no están limpios	Despresuriza la olla y abre la tapa. Limpia la junta de silicona, la junta de cierre y el borde de la tapa y vuelve a cerrar la olla.
	La tapa no está bien cerrada	Vuelve a abrir la tapa y girar el mango superior y el inferior hasta que haga el click de cierre.
	La junta de silicona se ha dañado por el desgaste.	Reemplace la junta de silicona por otra original de SILBERTHAL
	Se ha llenado demasiado la olla a presión	No llene la olla a presión más de dos tercios de su capacidad (marca de MAX_4000ml de la olla). Para los alimentos con tendencia a generar espuma, llénala sólo hasta la mitad de su capacidad

Tipo	Causa	Solución
Cuesta abrir o cerrar la tapa	Puede que aún haya presión dentro de la olla	Lleve a cabo cualquiera de los dos métodos de despresurización del apartado "Métodos para liberar la presión". Pero no fuerce nunca la tapa para abrir o cerrar la olla.
	La junta de silicona está fuera de su lugar, sucia o desgastada	Comprueba que la junta de silicona está limpia y bien puesta. Asegúrate de que no está desgastada.
La olla a presión se ha calentado estando vacía	No se agregó líquido a la olla a presión antes de colocarla en la placa de la cocina	No mueva la olla a presión y apague la placa de la cocina. Le recomendamos que en ese caso la olla sea revisada por SILBERTHAL.
La válvula suelta vapor	Mientras la olla está en funcionamiento hay una ligera y constante salida de vapor por la válvula reguladora de vapor.	Es parte del funcionamiento normal de la olla.

La olla a presión reduce los tiempos de cocción necesarios respecto a otros tipos de cocción como el tradicional y los ingredientes mentendrán además sus nutrientes, vitaminas, minerales y conservarán la textura y color natural.

Además los sabores y aromas permanecerán dentro de la olla. Por lo que no te olerá toda la casa a comida.

Los tiempos deben contarse siempre desde el momento en el que el indicador de presión está totalmente visible y empieza a salir algo de vapor por la válvula reguladora de presión. Es ese el momento también en el que reduciremos la potencia de la placa de la cocina.

Los tiempos de la tabla son orientativos. Ten en cuenta que un mismo alimento puede tener tiempos de cocción diferentes. Dependerá de la frescura y de la cantidad de los alimentos, el tipo de corte, el agua utilizada y el gusto individual de cada uno.

Después de que uses la olla a presión varias veces, tendrás la suficiente experiencia para saber aproximadamente cuanto tiempo necesita de cocción tus platos.

Recuerda que la cantidad mínima de líquido para cocción es 300ml de líquido (marca del mínimo está dentro de la olla) y para alimentos que sueltan espuma, no llenarla más de la mitad.

*Medidas tomadas en referencia a 500g de carne, 1000g pescado, 1 litro en sopa y 400g en legumbres y postres.

17. Tabla de tiempos de cocción

		Minutos	Nivel de cocción
Pescado	Filetes de bacalao	2-3	1
	Tucha entera	3-4	1
	Calamares	8-12	1
	Mejillones	3-5	1
	Atún o bonito troceado	3-4	1
	Merluza en rodajas	3-4	1
	Bacalao, salmón	6-8	1

Cerdo	Codillo de cerdo	35-40	2
	Albóndigas de cerdo	5-6	2
	Costilla de cerdo	10-12	2
	Asado de cerdo	30-35	2
Ternera y vaca	Lomo de cerdo	8-10	2
	Estofado de cerdo	10-15	2
	Ternera troceada	5-7	2
	Estofado de ternera	15-20	2
	Jarrete de ternera	28-35	2
	Lengua de ternera	20-30	2
	Estofado de carne picada	15-20	2
Pollo y pavo	Carne adobada	25-35	2
	Lengua de vaca	40-50	2
	Carne de vaca picada	6-10	2
	Vaca o buey asado	35-45	2
Caza	Pollo estofado	10-15	2
	Estofado de pavo	10-15	2
	Asado de liebre o faisán	15-20	2
Cordero	Conejo estofado	22-25	2
	Asado de ciervo	25-30	2
	Estofado de ciervo	20-30	2
Sopas	Estofado de cordero	18-25	2
	Cordero asado	25-30	2
	Puré de guisantes	12-15	2
	Caldo de carne	30-35	2
Verduras y hortalizas	Caldo de pescado	15-18	2
	Puré de verduras	5-8	2
	Sopa de cebolla	6-8	1
	Sopa de pollo	20-25	1
	Sopa de rabo de buey	28-35	1
	Puré de patata	5-6	1
Legumbres secas y cereales	Acelgas, brócoli, guisantes	2-3	1
	Berenjenas, pepinos, tomates	2-3	1
	Coliflor, pimiento, puerro	3-5	1
	Apio, colinabo, espárragos	4-6	1
	Hinojo, Berza, Calabaza	5-8	1
	Judías, col común, lombarda	7-10	1
	Col fermentada, alcachofas	15-20	1
	Remolacha roja	20-25	1
	Patatas hervidas	6-8	1
	Patatas con piel	6-10	1
Fruta	Maíz	6-10	1
	Garbanzos	20-25	2
	Fabada y alubias blancas	20-25	2
	Judías y lentejas	10-15	2
	Trigo sarraceno, gachas de mijo	7-10	2
	Arroz con leche	10-15	2
	Arroz de grano largo	6-8	2
Fruta	Arroz integral	12-15	2
	Cerezas, ciruelas	2-5	1
	Manzanas, peras	2-5	1
	Albaricoques y melocotones	2-5	1
	Membrillo	10-12	1

18. Recetas

Patatas a la riojana

Ingredientes

8 Patatas
300gr Chorizo
2 Cebollas
2 o 3 dientes de ajo
Aceite de Oliva
1 Cucharada de pimentón
1 Hoja de laurel
1,5l Caldo de verduras o agua
Sal

Pelar y cortar las patatas (cortando con el cuchillo pero "rascando" la patata, de forma que suenen al cortarlas). Cortar el chorizo en trozos gruesos.

Calienta el aceite de oliva en la olla y vete añadiendo la cebolla, el pimiento y que se poche. Luego añadirle el ajo, la hoja de laurel y el chorizo. Rehogar bien y retirar del la placa de cocina. Añade el pimentón, dale vueltas y vuelve a colocarla en la placa de la cocina. Incorpora las patatas y rehógalas. Cubre con el caldo de verduras o el agua, pon la tapa y cierra la olla.

Espera a que el indicador de presión suba y déjalo cocer 5 minutos.

Retira la olla y deja que se libere la presión del vapor. Abre, rectificas la sal y pimienta al gusto.

Cocido de garbanzos

Ingredientes

250 gr Garbanzos
1 Hueso de jamón
150 gr Chorizo
100 gr Tocino entreverado
1 Morcilla de arroz
2 Patatas
2 Zanahorias
1 Tallo de apio
Sal

Mete en la olla a presión todos los ingredientes menos los garbanzos y las verduras, cubre con el agua y lleva a ebullición sin tapar la cazuela.

Limpia el caldo de espumas e impurezas, añade los garbanzos y cierra la tapa de la olla.

Espera a que el indicador de presión suba, baja el fuego al mínimo déjalo 15 minutos.

Enfría la olla bajo un chorro de agua fría para liberar la presión de forma rápida. Cuando abras la tapa, añade las patatas, las zanahorias, y el apio. Vuelve a cerrar la olla y cuando vuelva a subir el indicador de presión, baja el fuego al mínimo y déjalo cocer otros 5 minutos.

Retira de la placa de la cocina y espera a que se libere la presión para abrir la olla.

Añade la morcilla y deja cocer con la tapa destapada otros 5 minutos.

Crema de puerros y pera

Ingredientes

2 Puerros
1 Patatas
1 Cebolla
2 Peras
800 ml Agua o Caldo de verduras
2 Quesitos
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva

Corta el puerro y la cebolla. Sofríelos en la olla con un poco de aceite de oliva.

Añade la pera pelada y cortada y saltéala junto con la cebolla y el puerro.

Añade la patata cortada y el agua o el caldo de verduras. Cierra la tapa y espera a que el indicador suba.

Cuando haya subido, baja el fuego al mínimo y espera 5 minutos.

Apaga el fuego y añade los dos quesitos. Y retira todo para batirlo con la batidora.

Peras al vino tinto con chocolate

Ingredientes

4 Peras conferencia
600 ml Vino tinto
200 gr Azúcar
1 Naranja
1 Limón
1 Rama de canela
4 Hojas de menta
200-300 gr cobertura de chocolate negro

Verter el vino, la rama de canela, el azúcar, las hojas de menta, las cortezas de naranja y de limón.

Pon la olla a calentar en la placa de la cocina. Pelas las peras conservando e inclúyelas.

Cierra la olla y espera a que el indicador de presión suba. Baja el fuego al mínimo.

Déjalo cocer unos 5 minutos (también puedes apagar el fuego con antelación).

Funde la cobertura de chocolate en el microondas o al baño María.

Una vez haya pasado el tiempo de cocción, despresuriza la olla y abre la tapa. Retira las peras y déjalas enfriar.

Sirve las peras acompañadas del chocolate fundido caliente.

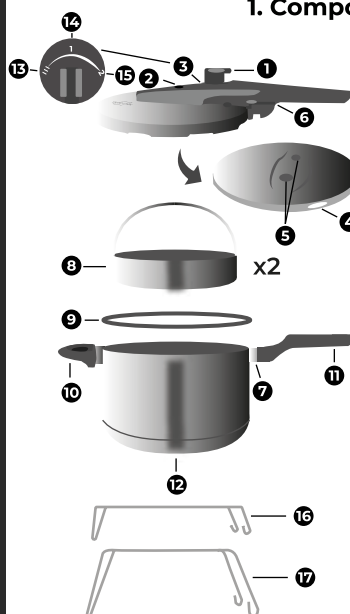
19. Repuestos

Los siguientes repuestos están disponibles para su recompra en caso de deterioro o desgaste y aseguran el correcto funcionamiento de tu olla a presión SILBERTHAL:

Junta de silicona

Contenuto

1. Componenti e parti
2. Informazioni tecniche
3. Vantaggi della pentola a pressione
4. Importanti istruzioni di sicurezza
5. Caratteristiche di sicurezza
6. Prima di iniziare
7. Primo utilizzo della pentola a pressione
8. Istruzioni per l'uso
9. Cucinare con la pentola a pressione
10. Metodi di rilascio della pressione
11. Pulizia e cura
12. Diversi usi
13. Suggerimenti
14. Dichiarazione di garanzia
15. Esonero di responsabilità
16. Risoluzione dei problemi
17. Tabella dei tempi di cottura
18. Ricette
19. Ricambi



- 1 Valvola di regolazione della pressione
- 2 Indicatore di pressione
- 3 Segni del livello di pressione
- 4 Finestra di pressione
- 5 Valvole di sicurezza
- 6 Sistema di apertura/chiusura a click
- 7 Segno per la posizione di chiusura
- 8 Cestino forato
Cestino non perforato
- 9 Guarnizione di silicone
- 10 Impugnatura
- 11 Maniglia
- 12 Fondo
- 13 Depressurizzazione
- 14 Livello di pressione 1
- 15 Livello di pressione 2
- 16 Supporto da 3cm
- 17 Supporto da 7cm

2. Informazioni tecniche

Dimensione	6 litri
Diametro	22 cm
Livello di pressione 1	70 kPa
Livello di pressione 2	100 Kpa
Rilascio della pressione della finestra di sicurezza	fino a 280 kPa
Materiale del coperchio	Acciaio inox
Base della pentola	5 mm di base incollata ad impatto, base incapsulata (acciaio 18/10-alluminio-acciaio 430)
Materiale della guarnizione in silicone	Silicone per uso alimentare
Impugnatura e maniglia	Impugnatura e maniglia in plastica nera in bachelite
Cestino	Acciaio inox 1 forato, 1 senza fori
Tipi di cucine	Cucine in vitroceramica, a induzione, elettriche e a gas

1. Componenti e parti

3. Vantaggi della pentola a pressione

Cucinare nella pentola a pressione SILBERTHAL cambierà completamente il tuo modo di preparare i pasti.

Risparmierete tempo nella preparazione dei tuoi piatti preferiti rispetto alle tradizionali casseruole o pentole.

Inoltre, la cottura a pressione aiuterà i tuoi piatti a trattenere tutte le vitamine e i minerali presenti nel cibo, acquisendo al tempo stesso il sapore e il colore naturale del cibo cotto.

Sarete in grado di risparmiare energia. Il tempo di cottura è molto più breve, ma grazie alla rapida e omogenea distribuzione del calore dovuta al triplo fondo della pentola a pressione SILBERTHAL, è possibile spegnere la pentola prima della fine del tempo di cottura. Il cibo sarà finito all'interno anche a fornello spento.

4. Importanti istruzioni di sicurezza

Rischio di ustioni

La pentola a pressione cuoce sotto pressione. Un uso improprio può causare ustioni. Prima dell'uso assicurarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa. Vedere la sezione "Istruzioni per l'uso".

Non aprire la pentola a pressione finché non si è raffreddata e non ha rilasciato tutta la pressione interna. Se trovate difficile aprire la pentola a pressione, significa che la pentola è ancora sotto pressione. In nessun caso dovete cercare di aprirla con la forza. Un'eventuale pressione nella pentola a pressione può essere pericolosa.

Quando si sposta la pentola e contiene del liquido caldo all'interno, farlo con molta cautela.

Non toccare i lati metallici o il vapore che esce dalla valvola di regolazione della pressione.

Usare la maniglia e l'impugnatura quando si raccoglie la pentola o lasciare che la pentola si raffreddi completamente. Se necessario, indossare guanti.

Non sollevare o spostare la pentola usando solo il manico. Il peso può causare la sua scadenza e bruciare le mani quando lo si raccoglie.

Pericolo connesso all'uso improprio

Non lasciate usare la pentola a pressione a chi non ha letto le istruzioni e non sa come usarla.

Non utilizzate la pentola a pressione per usi diversi da quelli indicati nella "Tabella dei tempi di cottura" o nelle "Ricette".

Non riempire la pentola oltre il livello massimo indicato all'interno della pentola (MAX_4000ml) che corrisponde a due terzi della sua capacità. Quando si cuoce un alimento che si espande durante la cottura, riempirlo fino a non più della metà (1/2 livello segnato all'interno). Il riempimento eccessivo può causare l'intasamento dei dispositivi di sicurezza e causare un eccesso di pressione.

Alcuni alimenti non devono essere cotti nella pentola a pressione, poiché possono formare schiuma, spruzzi e/o intasare i dispositivi di sicurezza. Tali alimenti sono la salsa di mele, mirtilli rossi, avena o altri cereali, piselli spezzati, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti.

Prima di ogni utilizzo, verificare sempre che tutti i dispositivi di sicurezza non siano ostruiti.

Non utilizzare la pentola a pressione per friggere con olio a pressione (con il coperchio chiuso).

Non utilizzare la pentola a pressione nel forno. Maniglie, valvole e dispositivi di sicurezza sono danneggiati dalle alte temperature. La pentola a pressione può essere utilizzata solo per lo scopo per cui è stata progettata: cuocere i cibi.

Quando si raggiunge la normale pressione di esercizio, ridurre la temperatura in modo che ci sia sempre una costante fuoriuscita di vapore, che ci fa sapere che i nostri cibi stanno cuocendo a una temperatura ottimale. Se non c'è fuoriuscita di vapore, procedere a spegnere immediatamente il fornello.

Non modificate in alcun modo la pentola a pressione.

Non ignorare nessuna delle importanti condizioni d'uso o delle avvertenze descritte nel manuale.

Non mettete mai alluminio o plastica all'interno della pentola a pressione.

Non mettete mai il coperchio della pentola a pressione nella lavastoviglie.

Prima di rimettere in funzione la pentola a pressione, pulire la valvola di regolazione come indicato nelle istruzioni.

In caso di problemi non cercate di regolare la pentola a pressione. Toglietelo sempre dal fornello e consultate la sezione "Risoluzione dei problemi" di questo manuale.

In caso di problemi non utilizzate la pentola a pressione. Contattare direttamente SILBERTHAL.

Sostituire periodicamente la gomma silconica e utilizzare solo parti di ricambio SILBERTHAL identiche alle parti originali.

Il contenitore e il coperchio di questa pentola a pressione SILBERTHAL sono compatibili solo tra loro. Non utilizzarli con altre parti o pentole.

Avvertenze

IMPORTANTE: Questa pentola a pressione non è destinata a persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o che non hanno esperienza o conoscenze, a meno che tali persone non siano sorvegliate o addestrate nell'uso della pentola a pressione da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini che usano la pentola a pressione devono essere sorvegliati per assicurarsi che non la utilizzino come giocattolo.

5. Caratteristiche di sicurezza

6 Meccanismi di sicurezza

Sistema di bloccaggio del coperchio durante l'uso

Quando si usa la pentola a pressione, il coperchio non può essere aperto a causa del sistema di bloccaggio fino a quando non viene depressurizzata, quindi il pulsante di apertura non funziona.

Indicatore di pressione

L'indicatore di pressione si solleva, lasciando visibile la parte rossa all'interno dell'indicatore. Quindi, in quel momento, indica che la pentola sta raggiungendo o ha già raggiunto la pressione adeguata. In questo caso non cercate di aprire o di forzare la pentola a pressione.

2 Valvole di sicurezza + Valvola di regolazione della pressione

Grazie alla valvola di regolazione della pressione è possibile determinare il livello di pressione. In caso di guasto, la pentola a pressione SILBERTHAL ha all'interno due ulteriori valvole di sicurezza.

Sistema di apertura del coperchio a click

Una volta depressurizzata la pentola a pressione, sarà possibile aprire il coperchio e potrete farlo facilmente grazie al sistema a scatto del coperchio.

Guarnizione in silicone resistente fino a 280 kPa

La guarnizione in silicone che si trova nella guarnizione è resistente fino a 280 kPa, garantendo tale flessibilità in caso di pressione massima.

Finestra di pressione

Se nel caso molto improbabile che i dispositivi di sicurezza non funzionino, la finestra di pressione permetterà alla guarnizione in silicone di espandersi e quindi di dare un maggiore margine di depressurizzazione.

6. Prima di iniziare

Controllare i dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo

Che le valvole non siano ostruite.

Che la valvola di regolazione della pressione sia pulita e non ostruita.

Controllare che la valvola di regolazione della pressione si muova correttamente. Controllare che anche il indicatore di pressione vada su e giù. Ma non spingerlo fino in fondo per non danneggiare il sistema di pressione residua.

Assicurarsi che la guarnizione di silicone non sia danneggiata e che sia pulita, così come la superficie e la guarnizione del coperchio.

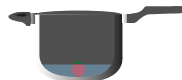
Assicurarsi che la guarnizione di silicone sia perfettamente inserita all'interno della guarnizione che delimita il coperchio.

Verificare di poter aprire e chiudere il coperchio senza problemi.

Se si nota un malfunzionamento delle valvole o che hanno smesso di funzionare, contattare direttamente SILBERTHAL.

Quantità di liquido

Riempimento minimo

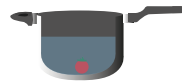


Per generare vapore è SEMPRE necessario che la pentola contenga almeno il livello minimo di liquido (300ml). Il marchio della quantità minima si trova all'interno della pentola.

Se utilizzate la pentola a pressione per cuocere a vapore gli alimenti nel cestello, dovete anche riempirlo con acqua fino al livello minimo di liquido necessario (livello minimo indicato all'interno della pentola).

Non utilizzate mai la pentola a pressione senza il liquido minimo necessario e fate sempre attenzione che il liquido non venga completamente consumato. Se non si seguono queste istruzioni, il cibo potrebbe bruciarsi e la pentola e i manici in plastica potrebbero essere danneggiati.

Riempimento massimo



Quando si preparano alimenti che formano schiuma o si gonfiano durante il processo di cottura, come legumi, riso, cereali o cibi disidratati, non riempire o superare la linea di livello di 1/2 capacità.

Il segno MAX_4000ml sulla pentola a pressione non deve essere superato con il liquido, in modo da non compromettere il funzionamento della pentola a pressione. Questo segno massimo è contrassegnato all'interno e corrisponde a 2/3 della sua capacità.

Si prega di notare che alcuni alimenti o perché generano troppa schiuma o perché il loro tempo di cottura è troppo breve non dovrebbero essere cotti in una pentola a pressione come la pasta, l'orzo e alcuni frutti. Questo perché durante la cottura potrebbero bloccare i sistemi di rilascio della pressione.

Se si superano i livelli di riempimento della pentola, i meccanismi di sicurezza potrebbero deteriorarsi, aumentando il rischio di ustioni.

Se desiderate far soffriggere alcuni cibi (cipolle, pezzi di carne, ecc.) prima della cottura a pressione, potete utilizzare la pentola a pressione SILBERTHAL come se fosse una casseruola tradizionale, ma senza usare il coperchio.

7. Primo utilizzo della pentola a pressione

Aprire la pentola a pressione



Premere il pulsante di sblocco sulla maniglia del coperchio.



Con una mano che tiene il manico inferiore corrispondente al contenitore e con l'altra mano che tiene il manico superiore corrispondente al coperchio, girare il coperchio in senso orario.



Sollevere il coperchio.

Chiudere la pentola a pressione



Posizionare il segno della freccia sul coperchio davanti alla freccia sull'impugnatura. I bordi del coperchio e il contenitore si incastrano insieme e si può facilmente ruotare il coperchio in senso antiorario.

Valvola di regolazione della pressione

È possibile selezionare il livello di pressione ruotando la valvola di regolazione della pressione.

Anche se ci sono due livelli, è possibile regolare gradualmente la valvola tra un livello e l'altro.

Livello 1: pressione di funzionamento di circa 70 kPa. Più adatto per alimenti delicati come il pesce. Date un'occhiata alla "Tabella dei tempi di cottura".

Livello 2: circa 100 kPa di pressione di funzionamento. Più adatto a tutti gli altri alimenti. Date un'occhiata alla "Tabella dei tempi di cottura".

8. Istruzioni per l'uso

La pentola a pressione SILBERTHAL può essere utilizzata per i piani cottura in vetroceramica, a induzione, i fornelli, le cucine elettriche e a gas.

In caso di cottura su una cucina elettrica, il diametro della base della pentola (22 cm) deve corrispondere a quello della cucina.

Se si cucina su un fornello a gas, non lasciare che le fiamme superino la base della pentola. Se ciò accade, la superficie della pentola, il manico e l'impugnatura possono essere danneggiati dal calore.

Nel caso in cui si voglia risparmiare energia, è possibile scollegare la pentola dal fornello prima della fine del tempo di cottura. Il calore e la pressione all'interno della pentola a pressione saranno sufficienti a completare il processo.

Si prega di notare che uno stesso alimento può avere tempi di cottura diversi, in quanto le quantità, la forma e le condizioni variano.

9. Cucinare con la pentola a pressione



Mettete gli ingredienti che userete all'interno della pentola, aggiungete l'acqua, chiudete la pentola e regolate la valvola di regolazione della pressione al livello che vi serve.



Porre la pentola a pressione sulla piastra riscaldante.

Non appena nella pentola si accumula un po' di pressione, il indicatore di pressione rosso si alza. La pressione continua ad aumentare fino a raggiungere il livello di pressione desiderato - 70kPa (per il livello di cottura 1) e 100kPa (per il livello di cottura 2). Una volta superato questo valore, la valvola di regolazione della pressione rilascia la pressione per mantenere il valore impostato (70kPa o 100kPa a seconda del livello). Questo è il momento in cui si deve abbassare il fuoco sulla piastra di cucina.

Durante il processo è normale osservare la fuoriuscita di piccola quantità di vapore dalla valvola di regolazione della pressione. Se la pressione viene rilasciata troppo spesso o in eccesso, il fuoco può essere leggermente abbassato.

Se si cucina a gas, posizionare la pentola a pressione al centro della cucina a gas e regolare la fiamma non facendola passare sul fondo della pentola.

Tenete presente quanto segue:

Non lasciare MAI una padella vuota su una piastra di cucina calda. Se notate problemi durante la cottura, togliete la pentola dalla cucina e lasciatela raffreddare completamente. Non cucinare mai senza almeno la quantità minima di acqua o di liquido. Non utilizzare la pentola per friggere con olio a pressione.

10. Metodi di rilascio della pressione

Metodo 1 Consigliato e ideale

Togliere la pentola dalla cucina quando il tempo di cottura è finito. Ruotare la valvola a sinistra, che rilascia immediatamente la pressione. Questo dovrebbe essere fatto fino a quando l'indicatore rosso non cade, quindi agitare un po' la padella per rimuovere le bolle e aprire il coperchio.

Metodo 2 Consigliato ma lento

Togliere la pentola dalla cucina. Dopo un po' di tempo, il indicatore di pressione si abbasserà. Quando è scesa, scuotere la pentola di lato e aprire direttamente il coperchio.

Metodo 3 NON consigliato

Si sconsiglia di depressurizzare la pentola a pressione collocandola nel lavello e lasciando scorrere un getto d'acqua fredda sul coperchio.

11. Pulizia e cura

Coperchio

Non lavare il coperchio della pentola in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe danneggiare i dispositivi di sicurezza. Non tentare di smontare in alcun modo le valvole di sicurezza o il indicatore di pressione.

Contenitore

Lavare il contenitore a mano con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.

Per pulire la pentola a pressione non usate detersivi corrosivi come candeggina o soluzioni di candeggina diluita.

Maniglia

La maniglia può essere lavata semplicemente con acqua calda e sapone con una spugna morbida.

Valvola di regolazione della pressione

È possibile rimuoverla facilmente ruotandola in senso antiorario al massimo e poi sollevarla.

Una volta smontato si può facilmente lavare con acqua e sapone e rimetterlo a posto facendo il movimento opposto.

Guarnizione in silicone

Lavare con acqua calda e sapone ogni volta che si lava il coperchio.

Dopo un lungo periodo di utilizzo dovrebbe essere sostituita con una nuova guarnizione originale in silicone SILBERTHAL per evitare perdite, in modo che la pentola a pressione continui a funzionare correttamente.

Per fare questo:

Rimuovere la guarnizione in silicone e lavarla.

Bagnare la nuova guarnizione in silicone con acqua saponata.

Mettetela sulla guarnizione del coperchio, aiutandovi se avete bisogno di un cucchiaino. Premerlo in posizione.

Attenzione

Non pulire mai la pentola con un tampone di lana d'acciaio, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie.

Il contenitore è lavabile in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di non lavarli in lavastoviglie. La superficie può essere danneggiata dopo diversi cicli di lavaggio.

Non tentare di rimuovere macchie o residui di cibo con coltelli o altri oggetti affilati o abrasivi.

Conservazione

Per conservarlo, mettere il coperchio a testa in giù sul contenitore della pentola.

Non tenere la pentola chiusa dopo l'uso.

12. Diversi usi

Cibi surgelati

Nella pentola a pressione si possono cuocere i cibi surgelati senza scongelarli prima. L'acqua impiegherà più tempo per iniziare a bollire, ma i tempi di cottura non cambieranno.

Alimenti integrali

Come per le verdure, non è necessario metterle a bagno in anticipo. I tempi di cottura della pentola a pressione sono di solito la metà di quelli convenzionali. Vedi la "Tabella dei tempi di cottura".

Cibo in scatola

Mettere i contenitori delle conserve nel cestino e riempire fino al livello minimo di acqua.

Sterilizzare

Si può usare per sterilizzare bottiglie, barattoli di vetro o altri accessori. Posizionarli con l'apertura rivolta verso il basso nel cestello e riempirli fino al livello minimo dell'acqua.

Cucinare con cestini

La cosa buona del fornello veloce è che vi permetterà anche di preparare più piatti contemporaneamente.

Il piatto che necessita di un tempo di cottura più lungo andrà di sotto e quello che necessita di un tempo di cottura più breve andrà nel cestello.

Esempio:

Tempo totale per la preparazione dello stufato: 20 min

Carne: 12 min alla base della pentola

Patate: 8 minuti nel cestino forato

Verdure: 8 minuti nel cestino non forato

Lasciatelo stufare per 12 minuti. Quindi aprire la pentola (seguendo le istruzioni) e aggiungere le patate nell'ordine seguente nel cestino forato usando il supporto da 3cm e le verdure in quello non forato usando il supporto da 7cm. Chiudere la pentola e lasciarla cuocere per circa 8 minuti.

Se i tempi di cottura dei diversi alimenti sono all'incirca gli stessi, è possibile collocarli direttamente insieme fin dall'inizio.

ATTENZIONE: Tenete presente che quando si apre la pentola, esce vapore. Quindi, se si intende aprire la pentola per introdurre un altro alimento e continuare il processo di cottura, si dovrà versare più liquido del necessario.

13. Suggerimenti

Le carni con pelle (per esempio, lingua di manzo o trippa) possono gonfiarsi se cotte sotto pressione. Non trafiggere mai la carne quando la pelle è gonfia perché potrebbe schizzare e causare ustioni.

Pulizia

L'uso di determinati ingredienti o additivi alimentari può causare la comparsa di macchie giallastre all'interno della pentola a pressione. Per eliminare queste macchie potete pulire la pentola a pressione con aceto (o succo di limone) diluito in acqua.

Per macchie più persistenti, lasciare il vaso in ammollo per un po' in acqua saponata per ammorbidire eventuali macchie persistenti. È anche possibile aggiungere acqua calda e sapone all'interno e usare una spazzola per pulirli.

Manutenzione

La guarnizione di silicone deve essere cambiata ogni 2 anni in base all'uso medio. Si consiglia di controllare regolarmente la guarnizione.

14. Dichiarazione di garanzia

Se il prodotto è difettoso o danneggiato durante il periodo di garanzia, questi difetti saranno corretti gratuitamente sostituendo i componenti difettosi con altri in buono stato o sostituendo completamente la pentola a pressione.

I componenti difettosi possono essere sostituiti solo da SILBERTHAL.

Per invocare la garanzia è necessario fornire il numero d'ordine e dare al venditore la prova del malfunzionamento.

Le richieste di garanzia sono limitate esclusivamente al prodotto.

Questi componenti sono soggetti ad usura naturale e sono quindi esclusi dalla garanzia:

Anello in silicone

Cestino

La richiesta di garanzia deve essere fatta direttamente con SILBERTHAL.

15. Esonero di responsabilità

Non viene fornita alcuna garanzia per danni dovuti ai seguenti motivi:

Uso non corretto o improprio.

Trattamento errato o negligente.

Riparazioni errate.

Installazione di pezzi di ricambio che non corrispondono al modello originale.

Effetti chimici o fisici sulle superfici della pentola.

Inosservanza di queste istruzioni per l'uso.

16. Problemi tipici - soluzioni

Tipo	Causa	Soluzione
L'indicatore non si alza	Il diametro della piastra della cucina non è adatto	Selezionare la fonte di calore appropriata per il diametro della pentola
	La potenza della piastra della cucina non è adeguata	Aumenta la potenza
	Il coperchio non è posizionato correttamente	Depressurizzare la pentola e aprire il coperchio. Controllare che la guarnizione di silicone sia posizionata correttamente e richiudere la pentola.
	Non è rimasto abbastanza liquido o non è stato aggiunto	Aggiungere acqua o qualsiasi altro liquido alla pentola fino a raggiungere il minimo raccomandato
Il vapore esce dal coperchio	La guarnizione di silicone e/o il bordo del vaso non sono puliti	Depressurizzare la pentola e aprire il coperchio. Pulire la guarnizione di silicone, la guarnizione di tenuta e il bordo del coperchio e richiudere la pentola.
	Il coperchio non è chiuso correttamente	Aprire di nuovo il coperchio e girare le maniglie superiore e inferiore fino a quando non si chiude a scatto.
	La guarnizione di silicone è stata danneggiata dall'usura.	Sostituire la guarnizione di silicone con una SILBERTHAL originale
	La pentola a pressione è stata riempita troppo	Non riempire la pentola a pressione per più di due terzi (segno MAX_4000ml nella pentola). Per gli alimenti che tendono a schiumare, riempire solo fino a metà capacità.

Tipo	Causa	Soluzione
Difficile aprire o chiudere il coperchio	Potrebbe esserci ancora pressione all'interno della pentola	Eseguire uno dei due metodi di depressurizzazione nella sezione "Metodi di rilascio della pressione". Ma non forzare mai il coperchio aperto o chiuso.
	La guarnizione di silicone è fuori posto, sporca o deteriorata	Controllare che la guarnizione di silicone sia pulita e ben posizionata. Assicuratevi che non sia deteriorata.
La pentola a pressione è stata riscaldata a vuoto	Non è stato aggiunto alcun liquido alla pentola a pressione prima che venisse posizionata sulla piastra della cucina.	Non spostare la pentola a pressione e spegnere la piastra della cucina. Si consiglia di far controllare il fornello da SILBERTHAL.
La valvola rilascia vapore	Mentre la pentola è in funzione, c'è una leggera e costante uscita di vapore dalla valvola di regolazione del vapore.	Fa parte del normale funzionamento del vaso.

La pentola a pressione riduce i tempi di cottura rispetto ad altri tipi di cottura come quella tradizionale e gli ingredienti mantengono anche le sostanze nutritive, le vitamine, i minerali e conservano la consistenza e il colore naturale.

Inoltre, i sapori e gli aromi rimarranno all'interno della pentola. Così tutta la tua casa non puzzerà di cibo.

I tempi devono sempre essere contati dal momento in cui il indicatore di pressione è completamente visibile e un po' di vapore inizia ad uscire dalla valvola di regolazione della pressione. Questo è anche il momento in cui si riduce la potenza del fornello.

I tempi sul tavolo sono una guida. Si prega di notare che lo stesso cibo può avere tempi di cottura diversi. Dipenderà dalla freschezza e dalla quantità del cibo, dal tipo di taglio, dall'acqua utilizzata e dal gusto individuale di ciascuno.

Dopo aver usato più volte la pentola a pressione, avrete abbastanza esperienza per sapere approssimativamente per quanto tempo i piatti devono essere cucinati.

Ricordate che la quantità minima di liquido di cottura è di 300ml di liquido (il segno minimo è all'interno della pentola) e per gli alimenti che fanno schiuma, non riempite la pentola più della metà.

*Misurazioni prese in riferimento a 500g di carne, 1000g di pesce, 1 litro in zuppa e 400g in verdure e dolci.

17. Tabella dei tempi di cottura

		Minuti	Livello di cottura
Pesce	Filetti di merluzzo	2-3	1
	Tutto il lotto	3-4	1
	Calamaro	8-12	1
	Cozze	3-5	1
	Tonno o bonito a pezzi	3-4	1
	Nasello a fette	3-4	1
	Merluzzo, salmone	6-8	1

Maiale	Stinco di maiale	35-40	2
	Polpette di maiale	5-6	2
	Costolette di maiale	10-12	2
	Arrosto di maiale	30-35	2
	Lombo di maiale	8-10	2
Vitello e mucca	Stufato di maiale	10-15	2
	Manzo tritato	5-7	2
	Stufato di vitello	15-20	2
	Stelo di vitello	28-35	2
	Lingua di vitello	20-30	2
	Zuppa di carne macinata	15-20	2
	Carne marinata	25-35	2
	Lingua di mucca	40-50	2
	Carne bovina macinata	6-10	2
	Mucca o bue arrostito	35-45	2
Pollo e tacchino	Pollo in umido	10-15	2
	Stufato di tacchino	10-15	2
Caccia	Lepre o fagiano arrosto	15-20	2
	Coniglio in umido	22-25	2
	Arrosto di cervo	25-30	2
	Stufato di cervo	20-30	2
Agnello	Stufato di agnello	18-25	2
	Agnello arrosto	25-30	2
Zuppe	Purea di piselli	12-15	2
	Brodo di carne	30-35	2
	Zuppa di pesce	15-18	2
	Purè di verdure	5-8	2
	Zuppa di cipolla	6-8	1
	Zuppa di pollo	20-25	1
Verdure	Zuppa di coda di bue	28-35	1
	Purè di patate	5-6	1
	Bietole, broccoli, piselli	2-3	1
	Melanzane, cetrioli, pomodori	2-3	1
	Cavolfiore, pepe, porro	3-5	1
	Sedano, cavolo rapa, asparagi	4-6	1
	Finocchio, Cavolo, Zucca	5-8	1
	Fagioli, cavolo, cavolo rosso	7-10	1
	Crauti, carciofi	15-20	1
	Barbabietola rossa	20-25	1
	Patate bollite	6-8	1
	Patate con la buccia	6-10	1
	Mais	6-10	1
Legumi secchi e cereali	Ceci	20-25	2
	Fabada e fagioli bianchi	20-25	2
	Fagioli e lenticchie	10-15	2
	Grano saraceno, porridge di	7-10	2
	Budino di riso	10-15	2
	Riso a chicco lungo	6-8	2
	Riso integrale	12-15	2
Frutta	Ciliegie, prugne	2-5	1
	Mele, pere	2-5	1
	Albicocche e pesche	2-5	1
	Mela cotogna	10-12	1

18. Ricette

Spezzatino

Ingredienti per 4 persone

1kg Spezzatino di manzo
2 Carote
2 Peperoni rossi
10 Pomodori ciliegia
1 Cipolla
Sale e pepe
Olio extravergine d'oliva

Mettere nella pentola a pressione la carne, le carote senza pelle e tagliate a fette, i pomodori lavati e tagliati a metà, i peperoni tagliati a pezzi, la cipolla tritata, il sale, il pepe e riempire d'acqua fino a raggiungere il minimo.

Mescolare il tutto e chiudere la pentola a pressione con il coperchio.

Mettetelo sul fornello e quando il indicatore di pressione si è alzato e comincia a uscire il vapore, abbassate il fuoco al minimo e cuocete ancora per 35 minuti.

Minestrone

Ingredienti per 4 persone

250g Verza
250g Fagioli borlotti
200g Bietole
30gr Passata di pomodoro
30g Pancetta
2 Carote
3 Porri
1 Costa di sedano
2 Spicchi d'aglio
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Aggiungere olio d'oliva e pancetta alla pentola e farla rosolare bene. Una volta rosolata la pancetta, toglietela temporaneamente dalla pentola a pressione e portatela in un piatto.

Poi aggiungete le verdure che avete lavato e tagliato a pezzettini e fatele rosolare ancora per un paio di minuti nello stesso olio.

Aggiungere la passata di pomodoro e i fagioli. Aggiungere acqua a sufficienza per raggiungere il livello minimo di liquido, ma non più di un litro. Se rimangono scoperti, non importa, perché il vapore finirà di cuocerli. Infine, aggiungere di nuovo il sale e la pancetta.

Chiudere la pentola a pressione e alzare la fiamma. Quando il manometro sale, abbassare il fuoco e cuocere per 20 minuti. Dopo 20 minuti, togliere dal fuoco e aprire il coperchio.

Arrosto di manzo

Ingredienti per 4 persone

800g Arrosto di manzo
30g Burro
Olio extravergine d'oliva
1 Cipolla
4 Spicchi d'aglio
1/2 Bicchiere di vino bianco
Rami di timo e rosmarino
Sale e pepe

Versare l'olio e il burro nella pentola a pressione e accendere il fornello.

Quando il burro si sarà sciolto, aggiungete l'arrosto alla pentola e fatelo rosolare bene girandolo spesso in modo che rosoli da tutti i lati. Quando il pezzo di carne è ben rosolato, condirlo con sale e pepe.

Mettere temporaneamente il pezzo di carne in un piatto e far rosolare la cipolla e l'aglio nello stesso olio e burro in cui è stato fatto rosolare l'arrosto.

Quando la cipolla è ben rosolata, aggiungere la carne alla pentola a pressione, aggiungere un bicchiere di vino e coprire con acqua fino a raggiungere il minimo.

Chiudere la pentola e attendere circa 25-30 minuti.

Zuppa di Lenticchie

Ingredienti per 4 persone

500g Lenticchie
1,6 litri di brodo vegetale
1 Rametto di Rosmarino
Sugo di Pomodoro
2 Cucchiaini di Olio al Peperoncino
Olio extravergine d'oliva
2 cipolle

Pulire le lenticchie con acqua fredda.

Tritate le cipolle e frigatele per qualche minuto nella pentola a pressione aperta con olio d'oliva, rosmarino e olio al peperoncino.

Aggiungere il succo di pomodoro. A questo punto aggiungere le lenticchie e il brodo. Mescolare e chiudere la pentola a pressione.

Mettetelo a fuoco vivo e quando il manometro sale, abbassatelo al minimo per 13 minuti al livello 2. Trascorso il tempo, depressurizzate la pentola, aprite il coperchio, regolate il sale e il pepe a piacere e servite.

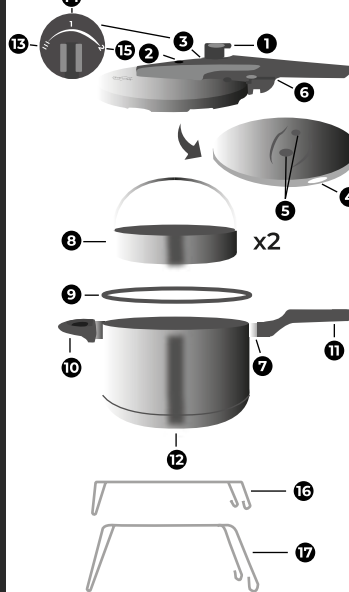
19. Ricambi

I seguenti pezzi di ricambio sono disponibili per il riacquisto in caso di usura e garantiscono il corretto funzionamento della tua pentola a pressione SILBERTHAL: Guarnizione di silicone

Inhoud

1. Toebehoren en reserveonderdelen
2. Technische specificaties
3. Voordelen van de snelkookpan
4. Veiligheidsinstructies
5. Beveiligingsfuncties
6. Voor het eerste gebruik
7. Eerste gebruik van de pot
8. Gebruiksaanwijzing
9. Koken met en snelkookpan
10. Methoden om druk af te bouwen
11. Verzorging van de snelkookpan
12. Mogelijke toepassingen
13. Tips
14. Garantieverklaring
15. Uitsluiting van aansprakelijkheid
16. Verhelpen van storingen
17. Kooktijden tabel
18. Recepten
19. Reserveonderdelen

1. Toebehoren en reserveonderdelen



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Drukregelventiel | 10 Open ontspanknop |
| 2 Drukindicator | 11 Handvat |
| 3 Drukmarkering | 12 Panbodem |
| 4 Veiligheidsvenster | 13 Drukontlasting van de pot |
| 5 Veiligheidsventielen | 14 Drukniveau 1 |
| 6 Klik-openingsstelsel van het deksel | 15 Drukniveau 2 |
| 7 Sluitmarkering | 16 Rek 3cm |
| 8 Geperforeerde inzet | 17 Rek 7cm |
| 9 Afdichtring | |

2. Technische specificaties

Grootte	6 liter
Diameter	22 cm
Drukniveau 1	70 kPa
Drukniveau 2	100 Kpa
Drukverlaging veiligheidsruit	tot 280 kPa
Materiaal deksel	roestvrij staal
Panbodem	5 mm impactgebonden bodem, ingekapselde basis (18/10 staal-aluminium-430 staal)
Materiaal afdichtring	Siliconen van voedingskwaliteit
Panhandgreep	Zwart bakeliet plastic handvat aan beide kanten van de pot
inzet	roestvrij staal 1 geperforeerd, 1 zonder gaten
Kachelsorten	Glaskeramik, inductie-, elektrische en gasfornuizen

3. Voordelen van de snelkookpan

De SILBERTHAL snelkookpan verandert de manier waarop je kookt. U bespaart veel tijd bij het bereiden van uw favoriete gerechten in vergelijking met conventionele potten.

Bovendien helpt de snelkookpan om alle vitamines en mineralen in het voedsel te behouden en tegelijkertijd de smaak en natuurlijke kleur te verbeteren.

Je bespaart energie omdat de kooktijd veel korter is. De drievoudige basis van de SILBERTHAL snelkookpan maakt een snelle en homogene warmteverdeling mogelijk, zodat u de kachel voor het einde van het kookproces kunt uitschakelen. Het voedsel blijft koken, zelfs als de kachel is uitgeschakeld.

4. Veiligheidsinstructies

Risico op brandwonden

Dit apparaat kookt met behulp van druk. Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is voordat u hem verwarmt. Informatie hierover vindt u in de instructiehandleiding.

Open de snelkookpan niet voordat deze is afgekoeld en alle interne druk is opgeheven. Als het moeilijk te openen is, staat de snelkookpan nog steeds onder druk. Probeer in geen geval de snelkookpan met geweld te openen. Elke druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn. Wees heel voorzichtig bij het verplaatsen van de pot met hete vloeistof.

Raak de metalen zijken of de stoom die uit de drukregelklep komt niet aan.

Gebruik het handvat en de pommel bij het tillen of laat de pan volledig afkoelen. Gebruik indien nodig keukenhandschoenen.

Til of verplaats de pot niet zomaar met het handvat. Door het gewicht kan de inhoud een beetje lekken en uw handen verbranden wanneer u ze optilt.

Gevaar door misbruik

Laat niemand de snelkookpan gebruiken die de instructies niet heeft gelezen en niet weet hoe hij deze moet gebruiken.

Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan vermeld onder "Kooktijden" of "Recepten".

Gebruik de pot nooit zonder deze met vloeistof te vullen tot minimaal het aangegeven minimum niveau (300 ml).

Vul de pot niet verder dan het maximale niveau, dat wordt aangegeven aan de binnenkant van de pot (MAX_4000ml) en overeenkomt met tweederde van de capaciteit. Als u voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, vul de pan dan niet meer dan halverwege (1/2 streepje aan de binnenkant). Overvullen kan leiden tot verstopping van de veiligheidsvoorzieningen en dus tot overdruk.

Sommige voedingsmiddelen mogen niet in de snelkookpan worden gekookt, omdat ze de veiligheidsvoorzieningen kunnen verstopen. Dergelijke voedingsmiddelen zijn appelmoes, veenbessen, haver of andere granen, erwten, pasta, macaroni, rabarber of spaghetti.

Zorg er voor elk gebruik voor dat alle veiligheidsonderdelen niet zijn geblokkeerd.

Gebruik de snelkookpan niet om met olie te bakken (met gesloten deksel).

Gebruik de snelkookpan niet in de oven. Handgrepen, kleppen en veiligheidsinrichtingen worden door hoge temperaturen beschadigd. De snelkookpan kan alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is ontwikkeld: het koken van voedsel.

Als de normale werkdruk is bereikt, verlaag dan de temperatuur zodat er constant stoom ontsnapt. Dit geeft aan dat het voedsel op een optimale temperatuur kookt. Als er geen stoom is, zet de kachel dan onmiddellijk uit.

Wijzig de snelkookpan op geen enkele manier. Negeer geen van de belangrijke gebruiksvaardigheden of waarschuwingen die in de handleiding worden beschreven.

Leg nooit aluminium of plastic in de snelkookpan.

Reinig het deksel van de snelkookpan nooit in de vaatwasser.

Voordat u de snelkookpan opnieuw gebruikt, moet u de regelklep reinigen zoals gespecificeerd in de gebruiksaanwijzing.

Probeer bij problemen de snelkookpan niet aan te passen. Verwijder het altijd eerst van de kookplaat en lees het gedeelte van deze handleiding getiteld: Problemen oplossen.

Gebruik bij problemen geen snelkookpan. Neem rechtstreeks contact op met SILBERTHAL.

Vervang de siliconen afdichting regelmatig en gebruik alleen identieke SILBERTHAL-reserveonderdelen volgens de originele onderdelen. Alleen de pan en het deksel van de snelkookpan van SILBERTHAL zijn compatibel met elkaar. Gebruik ze niet met andere onderdelen of keukengerie.

Waarschuwing

BELANGRIJK: Deze snelkookpan is niet bedoeld voor mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of die geen ervaring of kennis hebben. Tenzij deze personen onder toezicht staan of getraind zijn in de bediening van het apparaat door een andere persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen die de snelkookpan gebruiken, moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze het niet als speelgoed gebruiken.

5. Veiligheidsfuncties

6 veiligheidsmechanismen

Dekselvergrendelingsstelsel tijdens gebruik

Bij gebruik van de snelkookpan kan het deksel door het sluitsysteem alleen geopend worden als de druk binnenin is weggenomen. Daarom werkt de openingsknop niet.

Drukindicator

De drukweergave stijgt en het rode deel van het display blijft zichtbaar. Op dit moment wordt aangegeven dat de pot de juiste druk heeft bereikt of deze al heeft bereikt. Probeer in dit geval niet om de snelkookpan te openen of te forceren.

2 Veiligheidsventielen + Drukregelventiel

Dankzij het drukregelventiel bepaal je zelf het drukniveau. In het geval van een fout heeft de SILBERTHAL snelkookpan twee extra veiligheidskleppen.

Klik-openingsstelsel van het deksel

Zodra de snelkookpan drukloos is, kan het deksel worden geopend. Dankzij het kliksysteem van het deksel doe je dit eenvoudig.

Afdichting bestendig tot 280 kPa

De siliconen ring in de afdichting is bestand tot 280 kPa en biedt deze flexibiliteit bij maximale druk.

Veiligheidsvenster

In het zeer onwaarschijnlijke geval dat de veiligheidsvoorzieningen niet werken, laat de drukdraad de siliconenring uitzetten, waardoor er meer ruimte ontstaat voor drukontlasting.

6. Voor het eerste gebruik

Controleer de veiligheidsvoorzieningen voor elk gebruik

Dat de kleppen niet verstopt zijn.

Dat de drukregelklep schoon is en niet verstopt.

Controleer of de drukregelklep goed beweegt.

Controleer ook of de drukindicator op en neer gaat. Duw het echter niet helemaal naar binnen om het restdruksysteem niet te beschadigen.

Zorg ervoor dat de siliconen afdichting schoon en onbeschadigd is, evenals het binnenoppervlak en de rand van het deksel.

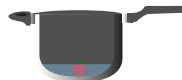
Zorg ervoor dat de siliconenring perfect in de verzegeling past die het deksel omlijst.

Controleer of je het deksel gemakkelijk kunt openen en sluiten.

Als u een storing van de kleppen opmerkt of merkt dat ze niet meer werken, neem dan direct contact op met SILBERTHAL.

Hoeveelheden vloeistof

Minimale vulling

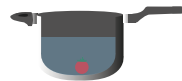


Om stoom te genereren, moet de pot ALTIJD het minimale vloeistofniveau (300 ml) bevatten. De markering bevindt zich aan de binnenkant van de pot.

Als u de ingrediënten kookt met behulp van de inzetstukken in de snelkookpan, moet u hier ook het minimale vloeistofniveau behouden (markering in de pot).

Gebruik de pan nooit zonder vloeistof en zorg er altijd voor dat de vloeistof tijdens het koken niet volledig is opgebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan voedsel verbranden en de pot en plastic handvatten beschadigen.

Maximale vulling



Als u tijdens het kookproces schuimend of zwellend voedsel zoals peulvruchten, rijst, meesl of gedehydrateerd voedsel bereidt, mag u de halve capaciteit van de pan niet overschrijden.

De markering MAX_4000ml in de snelkookpan mag niet met vloeistof worden overschreden om de werking ervan niet te belemmeren. Deze maximale markering is aan de binnenkant aangegeven en komt overeen met 2/3 van de inhoud van de pot.

Houd er rekening mee dat sommige voedingsmiddelen zoals pasta, gerst en bepaald fruit niet in een snelkookpan mogen worden gekookt, omdat ze te veel schuimen of omdat hun kooktijd te kort is. Ze kunnen de drukontlastingsystemen tijdens het koken blokkeren.

Als u het maximale vulniveau van de pot overschrijdt, kunnen de veiligheidsvoorzieningen verslechteren en neemt het risico op brandwonden toe.

Als u voor het snel koken wat voedsel (uien, stukken vlees, etc.) wilt bakken, kunt u de SILBERTHAL snelkookpan gebruiken als een conventionele pan, maar zonder deksel.

7. Eerste gebruik van de pot

Open de snelkookpan



Druk op de ontgrendelingsknop op de bovenste handgreep.



Draai het deksel met de wijsers van de klok mee, waarbij u met één hand de onderste handgreep op de pot vasthoudt en met de andere hand de bovenste handgreep op het deksel.



Til het deksel op.

Sluit de snelkookpan



Zorg dat de gemarkeerde pijl op het deksel overeenkomt met de gemarkeerde pijl op de pot. De randen van het deksel en de pot passen perfect en je kunt het deksel linksom terugdraaien naar de beginpositie.

Drukregulventiel

U kunt het drukniveau aanpassen door aan de drukregelklep te draaien.

Hoewel er twee fasen zijn, kunt u de klep continu aanpassen.

Niveau 1: ca. 70 kPa bedrijfsdruk. Eerder geschikt voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vis. Bekijk de "Kooktijden tabel".

Niveau 2: ca. 100 kPa bedrijfsdruk. Meer geschikt voor alle andere voedingsmiddelen. Bekijk de "Kooktijden tabel".

8. Gebruiksaanwijzing

De SILBERTHAL snelkookpan kan worden gebruikt voor glaskeramiek, inductie, elektrische en gasfornuizen.

Als je een elektrisch fornuis gebruikt, moet de diameter van de bodem van de pan (22 cm) overeenkomen met de grootte van de kookplaat.

Als u een gasfornuis gebruikt, laat de vlammen dan niet over de bodem van de pan gaan. Het oppervlak van de pot en beide handvatten kunnen door de hitte worden beschadigd.

Met de snelkookpan bespaar je gemakkelijk energie. Dankzij de dikke panbodem kan de warmte gemakkelijk worden opgenomen, verdeeld en opgeslagen. Zet de kachel eerder uit en je gerecht blijft koken.

Houd er rekening mee dat dezelfde ingrediënten verschillende kooktijden kunnen hebben, aangezien de hoeveelheid, vorm en conditie variëren.

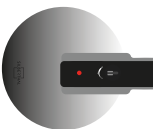
9. Koken met en snelkookpan



Doel de te gebruiken ingrediënten in de pan, voeg vloeistof toe, sluit de pan en zet het drukregulventiel op het gewenste niveau.



Zet de snelkookpan op hoog vuur op de kookplaat.



Zodra er een beetje druk in de pot ontstaat, stijgt de rode drukweergave. De druk blijft stijgen tot het gewenste drukniveau is bereikt, 70 (voor kookstand 1) en 100 kPa (voor kookstand 2). Zodra deze waarde wordt overschreden, laat het drukregulventiel de druk ontsnappen om de ingestelde waarde (70/100 kPa, afhankelijk van het kookniveau) te behouden. Verlaag op dit punt het vuur van het fornuis een beetje.

Tijdens het proces is het normaal dat kleine hoeveelheden stoom ontsnappen uit de drukregelklep. Als de druk te vaak of te sterk wordt verlaagd, moet de temperatuur van het fornuis iets worden verlaagd.

Als je met gas kookt, plaats dan de snelkookpan in het midden van de gaskookplaat en zet de kachel zo dat de vlammen de bodem van de pan niet kruisen.

Let op het volgende:

Leg NOOIT een lege pan op een hete kookplaat.

Als je tijdens het koken problemen opmerkt, haal de pan dan van het vuur en laat hem volledig afkoelen.

Kook nooit tot het minimumniveau zonder toevoeging van vloeistof. Gebruik de kachel niet om met olie te bakken.

10. Methoden om druk af te bouwen

1. Methode Aanbevolen en optimaal

Haal de pan van de kookplaat als de kooktijd verstreken is. Draai het drukregulventiel naar links om de druk onmiddellijk te verminderen. Doe dit totdat de rode drukindicator daalt. Schud nu de snelkookpan een beetje om eventuele luchtballen te verwijderen en open voorzichtig het deksel.

2. Methode Aanbevolen en traag

Haal de pan van de kookplaat. Na enige tijd daalt de drukweergave. Schud de snelkookpan zijwaarts wanneer deze volledig is gevallen en open het deksel. Merk op dat deze methode enige tijd in beslag neemt.

3. Methode NIET aangeraden

Om de druk in de snelkookpan te verminderen, mag u deze niet in de gootsteen plaatsen en koud water over het deksel laten lopen.

11. Verzorging van de snelkookpan

Deksel

Was het deksel niet in de vaatwasser, aangezien dit de veiligheidsvoorzieningen kan beschadigen. Probeer ook op geen enkele manier de veiligheidskleppen of manometer te demonteren.

Pan

Was de pot met de hand met warm water en zeep met een spons of doek.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen zoals bleekmiddel of verdunde alkalische oplossingen om de snelkookpan schoon te maken.

Panhandgreep

Het handvat is eenvoudig schoon te maken met warm water en zeep met een spons of doek.

Drukregulventiel

U kunt de drukregelklep eenvoudig verwijderen door deze maximaal linksom te draaien en vervolgens op te tillen.

Als je hem eenmaal uit elkaar hebt gehaald, maak je hem gemakkelijk schoon met water en zeep. Om het weer aan te brengen, voert u de tegenovergestelde beweging uit zoals in het begin.

Afdichting

Reinig het elke keer als u ook het deksel schoonmaakt met warm water en zeep.

Na langdurig gebruik moet het worden vervangen door een nieuwe, originele SILBERTHAL-siliconering om lekkage van voedsel te voorkomen en een goede werking te garanderen.

Om dit te doen:

Verwijder de siliconen ring en maak deze schoon.

Bevochtigt de nieuwe siliconering met een sopje.

Plaats het nu in het apparaat aan de binnenkant van het deksel. Je kunt een lepel gebruiken om te helpen.

Attentie

Gebruik nooit een stalen potschraper om de pot schoon te maken, omdat dit de bodem van de pot kan beschadigen.

De pot als zodanig is vaatwasmachinebestendig. We raden het echter af om het in de vaatwasser te doen. Het oppervlak kan beschadigd raken aan verschillende afwasbeurten.

Probeer geen vlekken of etensresten te verwijderen met een mes of ander scherp of ruw gereedschap.

Bewaring

Plaats het deksel ondersteboven op de pot voor opslag.

Bewaar de snelkookpan niet volledig gesloten.

12. Mogelijke toepassingen

Diepvries voedsel

U kunt diepvriesproducten bereiden in een snelkookpan zonder dat u dit vooraf hoeft te ontdoien. De vloeistof heeft meer tijd nodig om te koken, maar de kooktijd verandert niet.

Heel eten

Net als bij groenten hoef je ze niet van tevoren te weken. De kooktijden van de snelkookpan zijn meestal de helft van die van conventionele. Zie de tabel van "Kooktijden".

Blikken voedsel

Voeg eenvoudig de inhoud van de blikken toe aan de inzetstukken en vul de vloeistof tot minimaal het minimumniveau.

Steriliseren

Met de snelkookpan kunt u flessen, glazen en dergelijke steriliseren. Plaats het met de opening naar beneden in het inzetstuk en vul de vloeistof tot minimaal het minimumniveau.

Koken op de vloer

Het mooie van de snelkookpan is dat je er meerdere gerechten tegelijk mee kunt bereiden.

Het gerecht dat langer moet koken, gaat in de onderste inzet. Het gerecht dat minder tijd nodig heeft om te koken, wordt dienovereenkomstig verpakt in de bovenste inzet.

Voorbeeld:

Totale stooftijd: 20 min

Vlees: 12 min op de bodem van de pot

Aardappelen: 8 min in de geperforeerde inzet

Groenten: 8 min in de niet-geperforeerde inzet

Laat het vlees in dit geval 12 minuten koken. Open de pan (zoals aangegeven) en plaats de inzetstukken in de volgende volgorde: eerst de aardappelen in de geperforeerde inzet met de 7cm bar en vervolgens de groenten in de niet-geperforeerde inzet met de 3cm bar. Sluit de pan en laat het gerecht nog 8 minuten koken.

Als de kooktijden van de verschillende ingrediënten ongeveer gelijk zijn, vul ze dan vanaf het begin samen.

LET OP: Denk eraan dat er stoom ontsnapt wanneer de pot wordt geopend. Als u bijvoorbeeld de pot wilt openen om meer voedsel toe te voegen, moet u ook meer vloeistof toevoegen.

13. Tips

Drukvermindering

Vlees met vel (bijv. Rundertong of pens) kan tijdens het koken onder druk uitzetten. Prik nooit in het vlees terwijl de huid is uitgerekt, omdat hete vloeistof eruit kan spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

Reiniging

Het gebruik van bepaalde ingrediënten of voedingsmiddelen kan gele vlekken aan de binnenkant van de snelkookpan veroorzaken. Om deze vlekken te verwijderen, kunt u de snelkookpan schoonmaken met azijn (of citroensap) verdund in water.

Voor hardnekkige vlekken de pot een tijdje in een sopje laten weken en daarna met een spons of doek verwijderen.

Instandhouding

De siliconen ring moet om de 2 jaar worden vervangen, afhankelijk van het gemiddelde gebruik. We raden aan om de ring regelmatig te controleren.

14. Garantieverklaring

Als het product defect of beschadigd is tijdens de garantieperiode, worden deze defecten gratis hersteld door de defecte componenten te vervangen door andere in goede staat of door de snelkookpan volledig te vervangen.

Defecte componenten kunnen alleen worden vervangen door originele SILBERTHAL reserveonderdelen.

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie, moet het ordernummer worden vermeld en moet de verkoper het bewijs van een storing worden verstrekt.

Garantieclaims zijn beperkt tot het product.

Deze componenten zijn onderhevig aan natuurlijke slijtage en vallen daarom niet onder de garantie:

Afdichtring

Inzetten

De garantieclaim moet rechtstreeks bij SILBERTHAL worden ingediend.

15. Uitsluiting van aansprakelijkheid

Er is geen garantie voor schade om de volgende redenen:

Onjuist en onjuist gebruik

Onjuiste of nalatige behandeling

Verkeerde reparaties

Installatie van reserveonderdelen die niet overeenkomen met het originele model

Chemische of fysieke invloeden op potoppervlakken

Het niet volgen van deze instructiehandleiding.

16. Typische problemen - oplossingen

Soort	Oorzaak	Oplossing
De drukweergave gaat niet omhoog	De diameter van de kookplaat is niet geschikt	Selezionare la fonte di calore appropriata per il diametro della pentola
	De kookplaatprestaties zijn niet voldoende	Verhoog prestatie
	Het deksel is niet correct geplaatst	Maak de pot drukloos en open het deksel. Controleer de siliconen ring. Het moet goed zitten. Sluit de snelkookpan weer.
	Er is onvoldoende vloeistof toegevoegd	Voeg vloeistof toe aan de pot totdat het minimumniveau is bereikt.
Er komt stoom uit het deksel	De siliconen ring en / of de rand van de pot zijn niet schoon	Maak de pot drukloos en open het deksel. Reinig de siliconen ring, de verzegeling en de rand van het deksel en sluit de pot weer.
	De siliconen ring is door slijtage beschadigd.	Vervang de siliconen ring door een originele SILBERTHAL ring.
	De snelkookpan was te vol	Vul de snelkookpan niet meer dan tweederde (maximale markering in de pot). Voor voedsel dat de neiging heeft te schuimen, vult u de vloeistof slechts tot de helft van de pan.
	Het deksel is niet goed gesloten	Vul de snelkookpan niet meer dan tweederde (markering MAX_4000ml op de pan). Voor voedsel dat de neiging heeft om te schuimen, vult u de pan slechts tot de helft met vloeistof.

Soort	Oorzaak	Oplossing
Het deksel is moeilijk te openen of te sluiten	Mogelijk staat er nog druk in de pot	Voer een van de drukontlastingsmethoden uit zoals beschreven in het gedeelte "Methoden om druk af te bouwen". Gebruik nooit kracht om het deksel te openen of te sluiten.
	De siliconen ring is niet op zijn plaats, vuil of versleten	Controleer of de siliconenring schoon is en goed zit. Zorg ervoor dat het niet versleten is.
De snelkookpan werd leeg verwarmd	Er werd geen vloeistof aan de snelkookpan toegevoegd voordat deze op het fornuis	Verplaats de snelkookpan niet en schakel de kookplaat niet uit. Wij raden aan om de snelkookpan door SILBERTHAL te laten controleren
De ventiel geeft stoom af	Terwijl de snelkookpan kookt, komt er een lichte / constante stoomuitstoot uit de drukregelklep.	Het maakt deel uit van de normale werking van de snelkookpan.

De snelkookpan verkort de kooktijden van voedsel aanzienlijk in vergelijking met conventionele potten. Een ander groot voordeel is dat de ingrediënten voedingsstoffen, vitamines, mineralen en de natuurlijke textuur en kleur behouden.

Bovendien blijven geur en smaak tijdens het koken in de pan. Je huis ruikt niet naar voedsel.

De kooktijden moeten altijd worden geteld vanaf het punt waarop de drukweergave volledig zichtbaar is en er stoom ontsnapt uit de drukregelklep. Dit is ook het moment waarop je de warmte van het fornuis moet verminderen.

De kooktijden in de tabel zijn richtlijnen. Merk op dat hetzelfde voedsel verschillende kooktijden kan hebben.

Dit hangt af van de versheid en hoeveelheid van het gebruikte voedsel, de manier waarop u de ingrediënten snijdt, de hoeveelheid gebruikte vloeistof en de individuele smaak van elk voedsel.

Nadat je de snelkookpan meerdere keren hebt gebruikt, heb je genoeg ervaring om te weten hoe lang het ongeveer duurt voordat je gerechten gaar zijn.

Vergeet niet dat de minimale hoeveelheid vloeistof die nodig is om te koken 1/3 van de vulcapaciteit is (minimummarkering in de pot). Vul de pan niet voor meer dan de helft voor voedsel dat schuimt.

* Metingen hebben betrekking op 500 g vlees, 1000 g vis, 1 liter soep of stoofpot en 400 g groenten en desserts.

17. Kooktijden tabel

		Minuten	Koken niveau
Vis	Kabeljauwfilets	2-3	1
	Hele forel	3-4	1
	Octopus	8-12	1
	Schaaldieren	3-5	1
	Tonijn of gehakte bonito	3-4	1
	Gesneden heek	3-4	1
	Kabeljauw, zalm	6-8	1

Varken	Varkensvlees	35-40	2	
	Dumplings	5-6	2	
	Varkensribben	10-12	2	
	Geroosterd varken	30-35	2	
	Varkenslende	8-10	2	
	Varkensvlees stoofpot	10-15	2	
Rundvlees	Gehakt kalfsvlees	5-7	2	
	Goulash	15-20	2	
	Kalfsschenkel	28-35	2	
	Rundertong	20-30	2	
	Gehaktstoofpot	15-20	2	
	Gemarineerd vlees	25-35	2	
	Koelientong	40-50	2	
	Gehakt	6-10	2	
	Gebakken rundvlees of os	35-45	2	
	Gestoofde kip	10-15	2	
Gevogelte	Kalkoenstoofpot	10-15	2	
	Geroosterd konijn of fazant	15-20	2	
Wild	Gestoofd konijn	22-25	2	
	Gebakken herten	25-30	2	
	Hertenstoofpot	20-30	2	
	Lamsstoofpot	18-25	2	
Lam	Geroosterd lam	25-30	2	
	Erwtentpuree	12-15	2	
Soepen	Vleessoep	30-35	2	
	Vissoep	15-18	2	
	Gepureerde groenten	5-8	2	
	Uien soep	6-8	1	
	Kippensoep	20-25	1	
	Ossenstaart soep	28-35	1	
	Aardappelpuree	5-6	1	
Groenten	Snijbiet, broccoli, erwten	2-3	1	
	Aubergine, komkommer, tomaat	2-3	1	
	Bloemkool, paprika, prei	3-5	1	
	Selderij, koolrabi, asperges	4-6	1	
	Venkel, pompoen	5-8	1	
	Bonen, kool, rode kool	7-10	1	
	Gefermenteerde kool,	15-20	1	
	Rode biet	20-25	1	
	Gekookte aardappelen	6-8	1	
	Aardappelen met schil	6-10	1	
Peulvruchten en granen	Mais	6-10	1	
	Kikkererwten	20-25	2	
	Witte bonen	20-25	2	
	Bonen en linzen	10-15	2	
	Boekweit, gierstpap	7-10	2	
	Rijstpudding	10-15	2	
	Langkorrelige rijst	6-8	2	
	Bruine rijst	12-15	2	
	Fruit	Kersen, pruimen	2-5	1
		Appels, peren	2-5	1
Abrikozen en perziken		2-5	1	
kweepeer		10-12	1	

18. Recepten

Gulash Soep

Ingrediënten voor 4 personen

1 eetlepel olijfolie
500 g goulash gemengd
2 uien
2 paprika's
1,5 l Bouillon
1 el tomatenketchup
1 blikje tomatenpuree
1 eetlepel goulashkruidenpoeder
1 eetlepel Hongaarse goulashpasta
zout
peper
suiker
donkere sausbinder

Snij de goulash in ongeveer 1-2 cm uniforme blokjes, snijd de ui in blokjes, maak de paprika schoon, verwijder de schil en snijd ook in blokjes. Laat de olie in de snelkookpan zonder deksel heet worden, bak hierin het vlees. Voeg de uien en paprika's toe en stooft ze ongeveer 4 minuten.

Voeg de tomatenpuree en de kruiden toe en blus af met de bouillon.

Kook het geheel 10-15 minuten in de snelkookpan op snelheid 2 en laat het vervolgens verdampen volgens de gebruiksaanwijzing. Opnieuw kruiden en eventueel indikken met sausbinders.

Stoofpotje met wortel

Ingrediënten voor 4 personen

500 g Wortels
500 g Uien
500 g Aardappelen
4 Mettwurst
ca. 700 ml Bouillon
1 kopje Crème fraîche

Schil en was de wortelen en aardappelen en snijd ze in blokjes of plakjes.

Snij de uien en de mettworst in blokjes of plakjes en doe ze samen met de wortelen en aardappelen in de snelkookpan, vul met bouillon en kook 8 minuten op niveau 1.

Laat het verdampen. Roer als laatste crème fraîche erdoor en bestrooi met peterselie.

Pulled Pork met gewokte groenten

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg varkensschouder ontbeend
6 el tex-mex kruiden
50 g suiker
2 kl zout
1 blikje cola
1 ui
1 wortel
1/2 bol knoflook
peper en zout
enkele takjes tijm
1 blokje rundsbouillon

Snij de groenten in grote stukken en doe ze in de snelkoker. Meng de tex-mex kruiden met de suiker, voeg hierbij een beetje peper en zout.

Wrijf hier het vlees mee in. Leg het vlees bij de groenten en overgiet met de cola. Voeg hierbij het bouillonblokje en de tijm.

Sluit de snelkookpan en verwarm tot positie 2. Tijdens de gehele gaartijd (65 min.) dient het niveau op stand 2 te blijven staan (zie ook instructies in de handleiding).

Zet de pot aan de kant en laat nog 25 min. staan.

Open de pot en neem het vlees er uit. Zeef de jus. Pluk het vlees en voeg hierbij de jus (laat deze eventueel eerst nog even inkoken tot de gewenste dikte).

Vleesribben met gepekeld groenten

Ingrediënten voor 4 personen

Vleesribben
1 wortel
1 ui
3 teentjes knoflook
800 g vleesribben
150 g champignons
1 dl sojasaus
4 el gembersiroop
2 dl rundsbouillon
Peper en zout
50 g boter
Olijfolie
Gepekeld groenten
2 dl azijn
1 dl water
100 g suiker
20 g zout
Kruiden naar smaak (komijn, steranijs, kardemom,...)

1. Vleesribben
Snij de wortel en ui in stukken en snipper de knoflook. Stooft aan in de snelkookpan.

Kleur ondertussen de ribben goed aan in een roestvrijstalen bakpan met een beetje boter en kruid af met peper en zout.

Deglaceer de pan met rundsbouillon en roer de bakresten los met een garde. Voeg toe aan de groenten.

Voeg de ribben toe aan de groenten in de snelkookpan.

Snij de champignons in vier en voeg deze eveneens toe aan de snelkookpan.

Bevochtig met bouillon, gembersiroop en sojasaus. Kruid af met peper en zout.

Kook gedurende 45 minuten gaar in de snelkookpan op stand 2 (hoge druk).

2. Gepekeld groenten
Brenge 2 dl azijn en 1 dl water aan de kook. Los hier 100 g suiker en 20 g zout in op.

Voeg naar smaak komijn, steranijs, kardemom of andere kruiden toe.




Snij de groenten die je wilt pekelen in niet al te grote stukken en overgiet deze met de pekel
Laat enkele uurtjes trekken.

Werk af met verse kruiden.

19. Reserveonderdelen

De volgende reserveonderdelen zijn terug te kopen in geval van schade of slijtage en zorgen ervoor dat uw SILBERTHAL snelkookpan naar behoren functioneert:
Afdichttring



 info@silberthal.net  +49 (0) 711 / 54 091 005  www.silberthal.net

SILBERTHAL, premano GmbH & Co. KG,
Paulinenstraße 40, 70178 Stuttgart, Germany

