

SCHNELL- KOCHTOPF VITESSE

Spring

GEBRAUCHSANWEISUNG



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Inhalt

	Seite
Deutsch	3-12
English	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60
Nederlands	61-72

1.	Einleitung	4
2.	Verwendungszweck	4
3.	Sicherheitshinweise	4
4.	Vor dem ersten Gebrauch	5
5.	Hinweise für den Gebrauch	5
6.	Vor jedem Gebrauch	6
7.	Gebrauch	6
8.	Varianten des Dampfablasses	7
9.	Gartabelle	8
10.	Auftauen von Lebensmitteln	9
11.	Tipps und Tricks	9
12.	Fehlerbehebung	10
13.	Reinigung	11
14.	Verfärbungen	11
15.	Wartung	11
16.	Ersatzteile	12
17.	Garantie	12
18.	Haftungsausschluss	12
19.	Konformitätserklärung	12
20.	Technische Daten	12



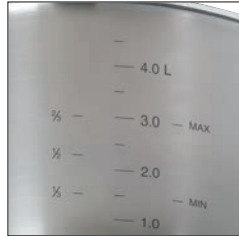

Eigenschaften



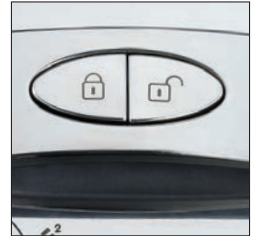
Extra starker Mehrschichtboden



Ergonomische,
wärmeisolierende Griffe



Innenskalierung in Litern



Einhand-Deckelverriegelung

Sicherheitsmerkmale



Kontrollmarkierungen
Für sicheres Verriegeln des Deckels



Regelventil
Zur Einstellung des Drucks



Sicherheitsventil
sichtbar
Topf steht
unter Druck



Sicherheitsventil
nicht sichtbar
Topf ohne
Druck



Sicherheitsfenster
Zum Druckausgleich

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben. Der Schnellkochtopf entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch erfordert seine Benutzung besondere Sorgfalt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

The logo for the brand 'Spring' is displayed in white text on a red rectangular background.

Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Schnellkochtopf nicht benutzen. Stellen Sie sicher,

dass alle Personen, die dieses Produkt benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Produktes ebenfalls mit ausgehändigt werden.



2 Verwendungszweck

Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.

- Der Schnellkochtopf ist nicht zum Braten bzw. Frittieren unter Druck geeignet.
- Der Schnellkochtopf ist nicht für den Einsatz im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Grill geeignet.
- Bereiten Sie keine Kompotte oder Apfelmus im Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Flüssigkeit.

3 Sicherheitshinweise

Obwohl sich der Schnellkochtopf durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Produktes sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie im **Kapitel 2 Verwendungszweck** beschrieben.

Vorsicht!

Dieses Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Dieses Produkt kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.



- Halten Sie Kinder außer Reichweite des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb bzw. solange er noch heiß ist.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Komponenten, da nur dann eine sichere Handhabung gewährleistet werden kann, und tauschen diese auch nur durch Original-Ersatzteile aus.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den sicherheitsrelevanten Komponenten vor.
- Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes entspricht oder kleiner als dieser ist.

- Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung. Geben Sie immer so viele Lebensmittel und Flüssigkeit dazu, dass mindestens die MIN-Markierung erreicht ist. Füllen Sie niemals Lebensmittel und Flüssigkeit über die MAX-Markierung hinaus in den Topf. **Achtung:** Berücksichtigen Sie dabei, dass einige Lebensmittel stark schäumen, oder wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse stark aufquellen können. Füllen Sie den Topf dann nur **maximal bis zur Hälfte**.



Gefahr!

Decken Sie den Schnellkochtopf niemals ab.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs entweicht heißer Wasserdampf. Halten Sie ausreichend Abstand, so dass Ihr Körper, Kopf oder Ihre Hände zu diesem keinen Kontakt haben. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.



- Transportieren Sie den Schnellkochtopf nur mit äußerster Vorsicht, solange dieser unter Druck steht. Fassen Sie ihn ausschließlich an den seitlichen Griffen an. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe. Tragen Sie den Schnellkochtopf niemals am Deckelgriff.
- Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Lösen Sie immer zuerst den Druck gemäß **Kapitel 8 Varianten des Dampfablasses**. Das Sicherheitsventil muss gesunken sein, bevor Sie die Verriegelung des Deckels lösen.
- Schütteln Sie den Schnellkochtopf immer, bevor Sie den Deckel öffnen, um eventuell vorhandene Luftbläschen zu entfernen und ein Herausspritzen von heißen Lebensmitteln zu vermeiden.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder seine Bestandteile beschädigt sind, er heruntergefallen oder verformt ist. Nehmen Sie keine Änderungen an den sicherheitsrelevanten Komponenten vor und versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf selbst zu reparieren. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

4 Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig ab. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein.
- Setzen Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß in die Unterseite des Deckels.
- Ihr Schnellkochtopf ist nun einsatzbereit.

5 Hinweise für den Gebrauch

- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich **nur unter unmittelbarer Aufsicht**, damit er sich nicht überhitzen oder unbemerkt leer kochen kann.
- Verwenden Sie die höchste Temperatureinstellung **ausschließlich unter unmittelbarer Aufsicht** und ausschließlich für kurze Zeit bis zum Erreichen des benötigten Drucks. Beachten Sie dabei ebenfalls die Gebrauchshinweise Ihres Herdes.
- Stimmen Sie die zuzubereitende Menge auf die Größe des Schnellkochtopfes ab.
- Stellen Sie bei Gasherden die Flamme so ein, dass die Flammenspitzen nicht über den Boden des Topfes hinausreichen.
- Der Schnellkochtopf wird bei längerer Kochzeit heiß. Fassen Sie ihn nur an den Griffen an und verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.
- Stellen Sie den heißen Schnellkochtopf nur auf ausreichend hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Bewahren Sie stark säure- oder salzhaltige Lebensmittel nicht im Schnellkochtopf auf.
- Bei regelmäßigem Gebrauch können sich die Schrauben der Seitengriffe lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen werden.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3a



Abb. 3b

6 Vor jedem Gebrauch

- Der Schnellkochtopf arbeitet unter Druck. Beachten Sie immer die Sicherheits- und Anwendungshinweise.
- Prüfen Sie den Schnellkochtopf, den Dichtungsring, das Sicherheitsventil und das Regelventil gründlich auf Verschmutzungen, Verschleiß oder Beschädigungen.
- Sollten Sie Verschmutzungen, Verschleiß oder andere Beschädigungen feststellen, ist es für den sicheren Gebrauch **zwingend notwendig, diese zu beheben**, indem Sie den Schnellkochtopf wie vorgeschrieben reinigen oder beschädigte Teile ersetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring korrekt eingesetzt ist (Abb. 1) und sich der Deckel ordnungsgemäß verriegeln lässt.
- Stellen Sie sicher, dass Regel- und Sicherheitsventil beweglich sind.

7 Gebrauch

- Drücken Sie die Taste  (Abb. 2). Die Deckelverriegelung löst sich und die Kontrollmarkierungen des Deckels werden sichtbar (Abb. 3a). Nehmen Sie den Deckel ab.
- Geben Sie die Lebensmittel inklusive der entsprechenden Flüssigkeitsmenge unter Berücksichtigung der MIN- und MAX-Markierung hinzu (Abb. 4). Als grobe Orientierung sollte der Schnellkochtopf **mindestens zu $\frac{1}{3}$ sowie maximal zu $\frac{2}{3}$** gefüllt sein. Bei **stark quellenden oder schäumenden Lebensmitteln** sollte die Füllmenge **maximal $\frac{1}{2}$** betragen.
- Alternativ können Sie das Gestell für den Dämpfeinsatz auf den Topfboden stellen, bis zur MIN- Markierung Flüssigkeit hinzugeben und den Dämpfeinsatz auf das Gestell setzen, so dass die Lebensmittel im Dampf gegart werden können. Beachten Sie, dass die Wasseroberfläche ca. 1 cm unterhalb des Dämpfeinsatzes liegen sollte und die MAX-Markierung durch die Lebensmittel im Dämpfeinsatz nicht überschritten werden darf.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring korrekt im Deckel eingesetzt ist und die Kontrollmarkierungen des Deckels sichtbar sind.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf.
- Drücken Sie die Taste  (Abb. 2) , um den Deckel zu verriegeln. Der Deckel ist ordnungsgemäß verriegelt, wenn die Kontrollmarkierungen nicht mehr sichtbar sind (Abb. 3b).
- Wählen Sie mit dem Regelventil (Abb. 5) aus, unter welchem Druck die Lebensmittel gegart werden sollen. Die Höhe des Drucks ist zwischen Stufe 0 und Stufe 2 stufenlos einstellbar. Zur Orientierung gilt, dass auf Stufe 1 schonend gegart und auf Stufe 2 schnell gegart wird. Beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Druck variieren.
- Wählen Sie auf dem Herd die höchste Leistungsstufe aus. **Überwachen Sie diesen Aufheizprozess.** Sobald der Druck im Inneren des Topfes steigt, wird das rote Sicherheitsventil sichtbar (Abb. 6a) und der Topf kann nicht mehr geöffnet werden.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, entweicht heißer Wasserdampf aus dem Regelventil (Abb. 5) vertikal nach oben.

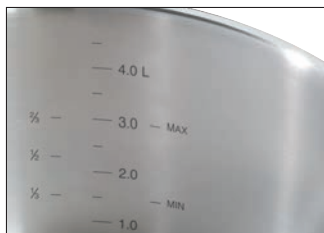


Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6a



Abb. 6b

- Reduzieren Sie die Leistung Ihres Herdes **unverzüglich** auf die niedrigste Stufe. Der Garprozess beginnt. Beachten Sie die Gardauer gemäß Rezept.
- Schalten Sie den Herd aus, sobald die Gardauer abgelaufen ist.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Wenn in Ihrem Rezept keine anderen Angaben gemacht werden, lassen Sie langsam den Dampf entweichen, indem Sie das Regelventil (Abb. 5) stufenweise in Richtung Stufe 0 drehen. Drehen Sie das Regelventil von Stufe 2 auf Stufe 1 und erst einige Sekunden später auf Stufe 0. Drehen Sie den Regler nicht direkt von Stufe 2 auf Stufe 0.



- Wenn kein Dampf mehr entweicht und das rote Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist (Abb. 6b), können Sie die Deckelverriegelung lösen, indem Sie die Taste  (Abb. 2) drücken, und den Deckel abnehmen.

Achtung: Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen, damit sich eventuelle Dampfblasen lösen können. Dies gilt insbesondere beim schnellen Abdampfen oder Abdampfen unter fließendem Wasser wie in **Kapitel 8 Varianten des Dampfablasses, Variante 2 bzw. 3** beschrieben.

8 Varianten des Dampfablasses

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Der entweichende Wasserdampf ist sehr heiß. Halten Sie Ihren Kopf, Hände und Arme nicht direkt über das Ventil. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.



Gefahr!

Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt und nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitselementen vor. Der Schnellkochtopf kann nicht geöffnet werden, solange er unter Druck steht und das rote Sicherheitsventil sichtbar ist (Abb. 6a).



Variante 1: Nehmen Sie den Topf von der Heizquelle. Warten Sie, bis das rote Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist (Abb. 6b) und kein Dampf mehr entweicht. Wir empfehlen diese Variante bei stark schäumenden Lebensmitteln.

Variante 2: Drehen Sie das Regelventil (Abb. 5) **stufenweise** auf Stufe 0. Drehen Sie das Regelventil erst von Stufe 2 auf Stufe 1 und dann weiter auf Stufe 0. Von Stufe 1 können Sie direkt auf Stufe 0 drehen. Warten Sie, bis kein Dampf mehr entweicht und das Sicherheitsventil nicht mehr sichtbar ist (Abb. 6b).

Variante 3: Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes, handwarmes Wasser. Achten Sie darauf, dass das Wasser **nur seitlich** über den Deckel läuft und **nicht über** den Griff des Deckels. Stellen Sie nicht den kompletten Schnellkochtopf ins Wasser. Wenn das Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist (Abb. 6b), drehen Sie das Regelventil (Abb. 5) auf Stufe 0. Sobald kein Dampf mehr entweicht, können Sie den Schnellkochtopf öffnen und den Deckel abnehmen.

Variante 4: Um Energie zu sparen, können Sie den Schnellkochtopf kurz vor Ablauf der Garzeit vom Herd nehmen und die Lebensmittel mit der Resthitze zu Ende garen lassen. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, stellen Sie das Regelventil (Abb. 5) auf Stufe 0, um eventuell vorhandenen restlichen Druck entweichen zu lassen. Diese Variante eignet sich insbesondere bei Lebensmitteln mit einer langen Zubereitungsdauer.

9 Gartabelle

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte. Die genaue Garzeit hängt von der Frische, der Größe der Lebensmittel, der Zubereitungsart sowie Ihrem persönlichen Geschmack ab.

Je kleiner die Lebensmittel geschnitten sind, desto kürzer ist die Gardauer; je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger ist die Gardauer. Die Gardauer variiert je nachdem, ob die Lebensmittel direkt im Wasser gegart werden oder ob Sie den Dämpfeinsatz verwenden. Beim Dampfgaren muss die Gardauer etwas verlängert werden.

Tiefgekühlte Lebensmittel haben eine etwas längere Gardauer als frische.

Fleisch	Garstufe 1	Garstufe 2
Eisbein		30 – 40 Min
Gulasch		15 – 20 Min
Hackfleisch		5 – 10 Min
Geflügel		20 – 25 Min
Kalbsbraten		15 – 20 Min
Hühnerfrikassee		5 Min
Rinderbraten		40 – 50 Min
Rippchen		10 – 12 Min
Schweinebraten		25 – 30 Min
Rehkeule		25 – 30 Min

Die Garzeit sind Richtwerte; die genaue Gardauer hängt vom Reifegrad, der Ausgangstemperatur des Fleisches sowie der Größe und Menge der Fleischstücke ab. Für volles Aroma empfehlen wir, Fleisch erst ohne Deckel scharf anzubraten, bei größeren Mengen portionsweise, und dann die benötigte Flüssigkeitsmenge hinzuzugeben und im Anschluss mit Druck zu garen.

Achtung:

Beim Kochen von Fleisch, insbesondere mit Haut, kann dieses unter Druck anschwellen. Stechen Sie nicht in das Fleisch; Flüssigkeit oder Fett könnten herausspritzen. Beim Kochen von Würstchen stechen Sie diese vor dem Garen an, damit Fett entweichen kann und sie nicht platzen.

Fisch	Garstufe 1	Garstufe 2
Gedämpfter Fisch	6 – 8 Min	
Fisch in Weißweinsauce	6 – 8 Min	
Krustentiere	4 – 6 Min	

Kochen Sie Fisch immer mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit, da sich das im Fisch enthaltene Eiweiß am Boden des Topfes festsetzen kann. Aus diesem Grund sollte der Deckel des Schnellkochtopfes unmittelbar nach dem Absinken des Sicherheitsventils geöffnet werden.

Gemüse	Garstufe 1	Garstufe 2
Blumenkohl	3 – 7 Min	
Grüne Bohnen	3 – 5 Min	
Karotten	3 – 7 Min	
Pilze	6 – 8 Min	
Rote Bete	15 – 25 Min	
Kohlarten	5 – 15 Min	
Spinat	3 – 4 Min	
Bohnen		6 – 10 Min
Kartoffeln		6 – 8 Min
Pellkartoffeln		6 – 12 Min
Sellerie		12 – 15 Min

Es empfiehlt sich, den Gargrad schon vor Ablauf der eigentlichen Garzeit zu kontrollieren, damit das Gemüse knackig bleibt. Wenn die gewünschte Bissfestigkeit noch nicht erreicht ist, verlängern Sie den Garprozess entsprechend. Um ein unbeabsichtigtes Weitergaren zu vermeiden, empfehlen wir, den Kochprozess schnell gem. **Kapitel 8 Varianten des Dampfablasses, Variante 3** zu beenden.

Als Richtwert für Reis und anderes Getreide empfiehlt es sich, pro Tasse Reis 3 Tassen Flüssigkeit zu verwenden. Reis und Getreide quellen beim Kochen um **ca. 1/3** auf, daher sollte der Topf **maximal zu 1/2** gefüllt werden.

Um zu starkes Schäumen während des Garvorgangs zu vermeiden, sollte pro Tasse Reis 1 EL Butter oder Pflanzenöl hinzugefügt werden. Bei Bedarf kann der Reis auch schon gesalzen werden.

Sobald der Garprozess beendet ist, sollte das restliche Wasser zügig abgesssen werden.

Reis	Garstufe 1	Garstufe 2
Vollkornreis		20 Min
Weißer Reis		10 Min
Arborio-Reis		6 Min
Quinoa	2 – 4 Min	

Getreide, Vollkornreis sowie weißer Reis inkl. Mittel- und Langkornreis, Basmati- oder Jasminreis sollten kurz vor Ablauf der Garzeit vom Herd genommen werden. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, sollte gem. **Kapitel 8 Varianten zum Dampfablasses, Variante 2** erst langsam und dann schnell gem. **Variante 3** abgedampft werden.

Kurzkornreis wie Arborio-Reis sollte nach Ablauf der Gardauer gem. **Variante 3** abgedampft werden, um ein unbeabsichtigtes Weitergaren zu vermeiden.

Hülsenfrüchte	Garstufe 1	Garstufe 2
Schwarze Bohnen		6 Min
Borlotti-Bohnen		30 Min
Weißer Riesenbohnen (Butter beans)		40 Min
Kichererbsen		45 Min
Linsen		8 Min
Kidneybohnen		30 Min
Sojabohnen		35 Min
Schälerbsen		20 Min
Wachsbohnen		30 Min

Hülsenfrüchte haben eine sehr gute Lagerfähigkeit, können aber mit längerer Aufbewahrung austrocknen. Daher sind die Angaben in der Tabelle ein grober Richtwert und variieren abhängig vom Feuchtigkeitsgrad.

Getrocknete Bohnen, Erbsen und Linsen werden auf einer hohen Druckstufe gegart, kurz vor Ende der Garzeit vom Herd genommen und dann so lange stehen gelassen, bis der Druck vollständig entwichen ist. Hülsenfrüchte sollten vor dem Garen gewaschen und sorgfältig abgetropft werden. Es ist nicht notwendig, diese einzuweichen.

Hülsenfrüchte quellen beim Kochen stark auf, daher sollte der Topf **maximal zu 1/3** gefüllt werden. Um zu starkes Schäumen während des Garvorgangs zu vermeiden, sollte pro halbe Tasse Hülsenfrüchte 1 TL Butter oder Pflanzenöl hinzugefügt werden. Um zu vermeiden, dass die Hülsenfrüchte hart werden, sollte erst nach Beendigung des Garprozesses gesalzen werden.

10 Auftauen von Lebensmitteln

Der Schnellkochtopf ist auch ideal, um tiefgefrorene Lebensmittel schnell sowie vitamin- und geschmackschonend aufzutauen. Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in den Schnellkochtopf, füllen Sie Flüssigkeit dazu und beginnen Sie mit dem Schnellkochprozess wie unter **Kapitel 7 Gebrauch** beschrieben. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel fertig garen möchten, verlängern Sie die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten.

11 Tipps und Tricks

- Mit dem Schnellkochtopf können Sie komplette Gerichte zubereiten. Beginnen Sie mit dem Garen des Lebensmittels mit der längsten Gardauer. Sobald die restliche Garzeit der Gardauer der weiteren Lebensmittel entspricht, lösen Sie wie in **Kapitel 8 Varianten des Dampfablasses, Variante 3** beschrieben den Druck. Geben Sie die anderen Lebensmittel entsprechend ihrer Gardauer dazu und setzen den Garprozess für die restliche Zeit fort.
- Beim Zubereiten von Suppen und Eintöpfen empfehlen wir, stark schäumende Zutaten zunächst mit offenem Deckel zu garen, den Schaum abzuschöpfen und erst dann unter Druck weiterzugaren. Am Ende der Gardauer lassen Sie den Druck ab wie in **Kapitel 8 Varianten des Dampfablasses, Variante 1** beschrieben.
- Schneiden Sie für gleichmäßige Garergebnisse alle Zutaten mit der gleichen Gardauer in möglichst gleich große Stücke.
- Das Garen im Schnellkochtopf intensiviert den Geschmack und das Aroma frischer Kräuter und Gewürze sowie Knoblauch oder Zwiebeln. Würzen Sie erst sparsam und bei Bedarf nach.

- Als Flüssigkeit eignet sich nicht nur Wasser, sondern auch Milch oder Sahne, Tomatensauce, Brühe oder Kokosmilch.
- Wenn das fertige Gericht am Ende der Garzeit noch zu viel Flüssigkeit enthält, erhitzen Sie den Schnellkochtopf unter unmittelbarer Aufsicht ohne Deckel auf dem Herd, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

12 Fehlerbehebung

Störung	Störungsbehebung
Es dauert zu lange, bis der Kochprozess beginnt.	- Prüfen Sie die Heizleistung Ihres Herdes. - Stellen Sie die höchste Stufe ein, bis Dampf entweicht. Reduzieren Sie dann unverzüglich die Wärmezufuhr.
Das rote Sicherheitsventil ist nicht sichtbar und kein Dampf entweicht.	Beachten Sie, dass es einige Minuten dauern kann, bis genügend Druck aufgebaut wird. Anderenfalls überprüfen Sie, ob: - die Wärmequelle über eine ausreichende Heizleistung verfügt. - Sie genügend Flüssigkeit in den Topf gegeben haben. - das Regelventil auf Stufe 0 eingestellt ist. - der Schnellkochtopf vollständig verriegelt ist. - der Dichtungsring oder der Rand des Topfes beschädigt ist.
Das rote Sicherheitsventil ist sichtbar, aber es entweicht kein Dampf während des Kochprozesses.	- Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes Wasser, um den Druck abzulassen. - Öffnen Sie den Deckel. Säubern Sie das Regelventil sowie das Sicherheitsventil.
Dampf entweicht von allen Seiten des Deckels.	Kontrollieren Sie, ob: - der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist. - der Dichtungsring korrekt eingesetzt ist. - der Dichtungsring unbeschädigt ist und keinen Verschleiß aufweist. - der Deckel sowie Sicherheits- und Regelventil frei von Verschmutzungen sind. - der Rand des Topfes unbeschädigt ist.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	- Kontrollieren Sie, ob das Sicherheitsventil vollständig nach unten gesunken ist. - Lassen Sie den Dampf entweichen, bei Bedarf unter fließendem Wasser.
Es entweicht sehr viel Dampf, und Lebensmittel quellen aus dem Deckel und/oder durch das Sicherheitsventil.	Vergewissern Sie sich, dass der Druck komplett entwichen und das Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist, bevor Sie den Deckel öffnen. - Die Hitze ist zu hoch. - Beachten Sie immer die MAX-Markierung und berücksichtigen Sie, dass bestimmte Lebensmittel stark aufquellen. - Lassen Sie den Druck entweichen und nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Topf heraus.
Die Lebensmittel sind nicht gar, verkocht oder angebrannt.	- Beachten Sie die Gardauer. Passen Sie diese bei Bedarf an. - Beachten Sie die Leistung Ihres Herdes. - Vergewissern Sie sich, die richtige Druckstufe einzustellen. - Vergewissern Sie sich, die benötigte Flüssigkeitsmenge hinzuzufügen.
Eine oder mehrere Sicherheitseinrichtungen haben ausgelöst.	- Nehmen Sie den Schnellkochtopf unverzüglich von der Wärmequelle, lassen ihn vollständig abkühlen und öffnen den Deckel. - Kontrollieren Sie das Regelventil, das Sicherheitsventil sowie den Dichtungsring. Säubern Sie diese bei Bedarf. - Vergewissern Sie sich, dass Sie immer genügend Flüssigkeit zu den Speisen geben. Der Schnellkochtopf darf niemals leerkochen. - Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Beachten Sie hierzu auch die Hinweise im Kapitel 7 Gebrauch.

13 Reinigung

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf unmittelbar nach jedem Gebrauch. Lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen.
- Da alle Komponenten des Schnellkochtopfes sicherheitsrelevant sind, ist dieser nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Nehmen Sie den Dichtungsring vom Deckel ab. Reinigen Sie diesen ausschließlich mit warmem Wasser. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Das Sicherheitsventil im Deckel können Sie unter fließendem Wasser abspülen.
- Die Abdeckung des Regelventils können Sie zur gründlichen Reinigung vom Deckel abnehmen. Drehen Sie diese zunächst auf Stufe 0, drücken Sie sie dann nach unten und drehen sie über den Widerstand hinaus in Richtung . Die Abdeckung können Sie nun abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen. Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab. Prüfen Sie die Beweglichkeit des Ventils, bevor Sie die Abdeckung unter Berücksichtigung der Führung wieder aufsetzen und durch Drehung über den Widerstand hinaus in Richtung Stufe 0 befestigen.
- Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein. Wischen Sie ihn nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie den Topf ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel, bzw. bei Bedarf einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie den Topf einweichen.
- Reinigen Sie den Dämpfeinsatz sowie das Gestell mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese Teile in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme, scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung des Schnellkochtopfes.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf und alle Komponenten vollständig trocknen. Wir empfehlen, den Deckel zur Aufbewahrung nicht auf dem Topf zu verriegeln, um den Dichtungsring zu schonen.

14 Verfärbungen

Abhängig von verschiedenen Faktoren, wie dem Kalkgehalt im Wasser, der Zubereitung bestimmter Speisen, dem Einsatz bestimmter Reinigungsmittel, können Verfärbungen am Topf oder Deckel auftreten. Sie beeinträchtigen weder die Funktion noch das Koch- bzw. Bratergebnis. Leichte Kalkflecken können mit einer Lösung aus Essig und Wasser oder mit Zitronensäure entfernt werden. Andere Verfärbungen können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte entfernen.

15 Wartung



Gefahr!

Der Schnellkochtopf arbeitet mit Überdruck. Alle Einzelteile haben eine sicherheitsrelevante Funktion, so dass der einwandfreie Zustand aller Teile jederzeit gegeben sein muss!

Dies kann nur bei Berücksichtigung folgender Punkte gewährleistet werden:

- Die Reinigung muss sorgfältig und ordnungsgemäß durchgeführt werden. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Anleitung.
- Alle Teile, die sichtbare Verschleißspuren, deutliche Kalkablagerungen oder andere Beschädigungen aufweisen, müssen ausgetauscht werden. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Wenden Sie sich hierzu an den autorisierten Fachhandel.
- Der Dichtungsring muss je nach Gebrauchsintensität alle 1-2 Jahre ausgetauscht werden, spätestens jedoch dann, wenn dieser erkennbare Schäden aufweist, hart geworden oder stark verfärbt ist oder nicht mehr korrekt eingesetzt werden kann.

Der Schnellkochtopf VITESSE entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Durch defekte oder beschädigte Komponenten sowie durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Unsachgemäßer Gebrauch und mangelhafte Pflege oder Reinigung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

16 Ersatzteile

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist sicherheitsrelevant und zwingend für den sicheren Gebrauch des Schnellkochtopfes erforderlich.

Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Fachhändler vor Ort oder direkt an:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

17 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf Nichtbeachten der Bedienungsanleitung, auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege, Wartung und Reinigung, Verwendung von nicht zugelassenen Ersatzteilen, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Die Verschleißteile, d.h. Dichtungsring und Ventile, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Produkt zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Produkt durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortiments-änderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

18 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

19 Konformitätserklärung

Wir erklären, dass der Schnellkochtopf VITESSE der Verordnung (EU)2014/68 entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.spring.ch.

20 Technische Daten

Bezeichnung	Schnellkochtopf VITESSE 4.5 L	Schnellkochtopf VITESSE 6.0 L
Artikel- Nr.	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Druckstufe	Stufe 0 - Dampfgaren ohne Druck Stufe 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stufe 2 - 90 kPa / ca. 120 °C	Stufe 0 - Dampfgaren ohne Druck Stufe 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stufe 2 - 90 kPa / ca. 120 °C
Sicherheitsdruckstufe	Stufe 1 - 130 kPa Stufe 2 - 260 kPa	Stufe 1 - 130 kPa Stufe 2 - 260 kPa
Maximaler Druck	2.7 bar / 270 kPa	2.7 bar / 270 kPa
Abmessungen L x B x H	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Inhalt	4.5 L	6.0 L
Maximale Füllmenge (MAX-Markierung)	3.0 L	4.0 L



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

PRESSURE COOKER VITESSE

Spring

INSTRUCTIONS FOR USE



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Content

	Page
1. Introduction	16
2. Intended use	16
3. Safety instructions	16
4. Prior to the first use	17
5. Notices for use	17
6. Prior to each use	18
7. Use	18
8. Steam release variants	19
9. Table of cooking times	20
10. Defrosting food	21
11. Tips and tricks	21
12. Troubleshooting	22
13. Cleaning	23
14. Discolouring	23
15. Maintenance	23
16. Spare parts	24
17. Warranty	24
18. Liability exclusion	24
19. Declaration of conformity	24
20. Technical specifications	24



Spring

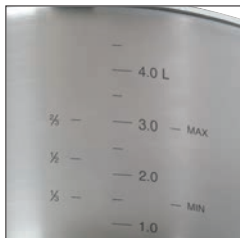
Characteristics



Extra strong multilayer bottom



Ergonomic,
heat insulating handles



Inner scale in litres



One-hand lid lock

Safety features



Control markings
For secure locking of the lid



Regulating valve
To set the pressure



visible
Pot is under
pressure



Safety valve
not visible
Pot is without
pressure



Safety window
For pressure equalisation

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING. The pressure cooker complies with the highest safety standards. Nevertheless, it must be operated with care. For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use the pressure cooker. Make sure that all persons who use this product have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the product changes hands.



2 Intended use

Only use the pressure cooker for cooking food in household quantities.

- The pressure cooker is not suitable for frying or deep-frying under pressure.
- The pressure cooker is not suitable for use in the oven, microwave or grill.
- Do not prepare compotes or applesauce in the pressure cooker.
- Never use the pressure cooker without adding liquid.

3 Safety instructions

Although the pressure cooker features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore, please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent personal injuries and/or major property damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the product.
- Operate the pressure cooker under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 2 Intended use**.

Caution!

This product may not be used by children. This product may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children are not allowed to play with the product.



- Keep the pressure cooker out of reach of children when it is in operation or as long as it is still hot.
- Only use the components included in the scope of delivery, as only then a safe handling can be guaranteed, and only replace them with original spare parts.
- Do not make any changes to the safety-relevant components.
- Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pressure cooker or is smaller.
- Observe the MIN and MAX marking. Always add as much food and liquid as is necessary to reach at least the MIN marking. Never fill food and liquid into the pot beyond the MAX marking. **Caution:** Take into account that some foods can foam or swell strongly, such as rice or dried vegetables. In this case, only fill the pot **halfway at the most**.



Danger!

Never cover the pressure cooker.



Risk of burns or injury!

Hot steam escapes during operation. Keep a sufficient distance so that your body, head or hands do not come into contact with it. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.

- Transport the pressure cooker with extreme caution only while it is under pressure. Hold it by the side handles only. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary. Never carry the pressure cooker by the lid handle.
- Never open the lid by force. Always release the pressure first according to **chapter 8 Steam release variants**. The safety valve must be sunk before you release the lid lock.
- Always shake the pressure cooker before opening the lid to remove any air bubbles and to prevent hot food from splashing out.
- Do not use the pressure cooker if it or its components are damaged, dropped or deformed. Do not make any changes to the safety-related components and never try to repair the pressure cooker in any way. Contact your authorized dealer whenever the product is in need of repairs.

4 Prior to the first use

- Remove all packaging materials.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Then, rinse them with clear water and dry them off carefully. Do not immerse the lid in water.
- Insert the sealing ring correctly into the underside of the lid.
- Your pressure cooker is now ready for use.

5 Notices for use

- The pressure cooker is suitable for all hob types, including induction.
- In order to ensure that the pressure cooker does not overheat or boil dry unnoticed, cooking must take place **under direct supervision only**.
- Use the highest temperature setting **exclusively under direct supervision** and only for a short time until the required pressure is reached. Also follow the instructions for use of your stove.
- Adjust the quantity to be prepared to the size of the pressure cooker.
- When using a gas hob, adjust the flame so that the tips of the flame do not extend beyond the bottom of the pot.
- The pressure cooker becomes hot during longer cooking time. Touch it by the handles only and use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.
- Place the hot pressure cooker on adequately heat-resistant surfaces only.
- Do not store acidic or salty foods in the pressure cooker.
- The screws of the side handles can loosen over time with regular use. Ensure that they are always tightened.



Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3a



Pic. 3b

6 Prior to each use

- The pressure cooker works under pressure. Always follow the instruction for safety and use.
- Check the pressure cooker, the sealing ring, the safety valve and the regulating valve thoroughly for dirt, wear or damage.
- If you notice any dirt, wear or other damage, it is **imperative** for safe use that you **rectify this** by cleaning the pressure cooker as prescribed or replacing any damaged parts.
- Make sure that the sealing ring is correctly inserted (Pic. 1) and that the lid locks properly.
- Make sure that the regulating valve and the safety valve are movable.

7 Use

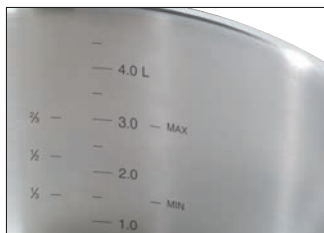
- Press the button  (Pic. 2). The lid lock releases and the control markings of the lid become visible (Pic. 3a). Remove the lid.
- Add the food, including the appropriate amount of liquid, taking into account the MIN and MAX markings (Pic. 4). As a rough guide, the pressure cooker should be filled **at least 1/3** and **at most 2/3**. For **strongly swelling or foaming foods**, the **maximum** filling quantity should be **1/2**.
- Alternatively, you can place the rack for the steamer insert on the bottom of the pot, add liquid up to the MIN marking and place the steamer insert on the rack so that the food can be cooked in steam. Note that the water surface should be approx. 1 cm below the steamer insert and the MAX marking must not be exceeded by the food in the steamer insert.
- Make sure that the sealing ring is correctly inserted in the lid and that the control markings of the lid are visible.
- Place the lid on the pot.
- Press the button  (Pic. 2) to lock the lid. The lid is properly locked when the control markings are no longer visible (Pic. 3b).
- Select with the regulating valve (Pic. 5) under which pressure the food is to be cooked. The amount of pressure can be selected continuously from level 0 to level 2. For orientation, level 1 is gentle cooking and level 2 fast cooking. Note that the cooking times vary depending on the amount of pressure.
- Select the highest power level of the stove. **Monitor this heating process**. As soon as the pressure inside the pot rises, the red safety valve (Pic. 6a) becomes visible, and the pot cannot be opened anymore.



Risk of burns or injury!

As soon as the cooking temperature has been reached, hot water steam escapes vertically upwards from the regulating valve (Pic. 5).

- **Immediately** reduce the power of your stove to the lowest setting. The cooking process begins. Observe the cooking time according to the recipe.
- Switch off the stove as soon as the cooking time has elapsed.



Pic. 4



Pic. 5



Pic. 6a



Pic. 6b

Risk of burns or injury!



If no other information is given in your recipe, slowly let the steam escape by gradually turning the regulating valve (Pic. 5) towards level 0. Turn the regulating valve from level 2 to level 1 and only a few seconds later to level 0. Do not turn the regulating valve directly from level 2 to level 0.

- When no more steam escapes and the red safety valve has sunk in completely (Pic. 6b), you can release the lid lock by pressing the button  (Pic. 2) and remove the lid.

Caution: Do not open the lid by force. Shake the pressure cooker before opening it so that any steam bubbles can be released. This applies in particular when steaming off quickly or steaming off under running water as described in chapter 8 Steam release variants, variant 2 or 3.

8 Steam release variants

Risk of burns or injury!



The escaping steam is very hot. Do not hold your head, hands or arms directly over the valve. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.

Danger!



Never open the lid by force and do not make any changes to the safety elements. The pressure cooker cannot be opened while it is under pressure and the red safety valve is visible (Pic. 6a).

Variant 1: Remove the pot from the heat source. Wait until the red safety valve has completely sunken in (Pic. 6b) and no more steam escapes. We recommend this variant for strongly foaming food.

Variant 2: Turn the regulating valve (Pic. 5) to level 0 **in stages**. From level 2, turn the regulating valve first to level 1 and then further to level 0. From level 1, you can turn directly to level 0. Wait until no more steam escapes and the safety valve is no longer visible (Pic. 6b).

Variant 3: Hold the pressure cooker under running, lukewarm water. Make sure that the water **only runs over the side** of the lid and **not over** the handle of the lid. Do not put the entire pressure cooker in the water. When the safety valve has completely reset (Pic. 6b), turn the regulating valve (Pic. 5) to level 0. When no more steam escapes, you can open the pressure cooker and remove the lid.

Variant 4: To save energy, you can take the pressure cooker off the stove just before the cooking time is up and let the food finish cooking with the residual heat. As soon as the cooking time has elapsed, set the regulating valve (Pic. 5) to level 0 to let any remaining pressure escape. This variant is particularly suitable for food with a long preparation time.

9 Table of cooking times

The information in the table is for guidance only. The exact cooking time depends on the freshness, the size of the food, the preparation method and your personal taste.

The smaller the food is cut, the shorter the cooking time; the more food you cook, the longer the cooking time. The cooking time varies depending on whether the food is cooked directly in the water or whether you use the steamer insert. When steam cooking, the cooking time must be extended slightly.

Frozen food has a slightly longer cooking time than fresh food.

Meat	Cooking level 1	Cooking level 2
Pickled pork knuckle		30 – 40 min
Goulash		15 – 20 min
Minced meat		5 – 10 min
Poultry		20 – 25 min
Roast veal		15 – 20 min
Chicken fricassee		5 min
Roast beef		40 – 50 min
Ribs		10 – 12 min
Roast pork		25 – 30 min
Haunch of venison		25 – 30 min

The cooking times are guidelines; the exact cooking time depends on the degree of maturity, the initial temperature of the meat and the size and quantity of the pieces of meat. For full flavour, we recommend searing meat first without a lid, in portions for larger quantities, and then adding the required amount of liquid and cooking with pressure afterwards.

Caution:

When cooking meat, especially with skin, it may swell under pressure. Do not pierce the meat; liquid or fat could spurt out. When cooking sausages, prick them before cooking so that fat can escape and they do not burst.

Fish	Cooking level 1	Cooking level 2
Steamed fish	6 – 8 min	
Fish in white wine sauce	6 – 8 min	
Crustaceans	4 – 6 min	

Always cook fish with a sufficient amount of liquid, as the protein contained in the fish can stick to the bottom of the pot. For this reason, the lid of the pressure cooker should be opened immediately after the safety valve has sunk.

Vegetables	Cooking level 1	Cooking level 2
Cauliflower	3 – 7 min	
Green beans	3 – 5 min	
Carrots	3 – 7 min	
Mushrooms	6 – 8 min	
Beetroot	15 – 25 min	
Cabbage	5 – 15 min	
Spinach	3 – 4 min	
Beans		6 – 10 min
Potatoes		6 – 8 min
Boiled potatoes		6 – 12 min
Celery		12 – 15 min

It is advisable to check the degree of doneness before the end of the expected cooking time so that the vegetables remain crispy. If the desired firmness to the bite has not yet been achieved, extend the cooking process accordingly. To avoid unintentional further cooking, it is advisable to end the cooking process quickly according to **chapter 8 Steam release variants, variant 3**.

As a guideline for rice and other grains, it is recommended to use 3 cups of liquid per cup of rice. Rice and cereals swell **approx. 1/3**, so the pot should be filled to **no more than 1/2**.

To avoid too much foaming during the cooking process, 1 tablespoon of butter or vegetable oil should be added per cup of rice. If necessary, the rice can already be salted.

As soon as the cooking process is finished, the remaining water should be poured off quickly.

Rice	Cooking level 1	Cooking level 2
Wholemeal rice		20 min
White rice		10 min
Arborio rice		6 min
Quinoa	2 – 4 min	

Cereals, wholemeal rice as well as white rice incl. medium and long grain rice, basmati or jasmine rice should be removed from the stove shortly before the cooking time is up. When the cooking time has elapsed, the steam should be released slowly at first according to **chapter 8 Steam release variants, variant 2**, and then quickly according to **variant 3**. Short-grain rice such as Arborio rice should be steamed off at the end of the cooking time according **variant 3**, to avoid unintentional overcooking.

Pulses	Cooking level 1	Cooking level 2
Black beans		6 min
Borlotti Beans		30 min
Giant white beans (butter beans)		40 min
Chickpeas		45 min
Lentils		8 min
Kidney beans		30 min
Soya beans		35 min
Shelled peas		20 min
Wax beans		30 min

Pulses have a very good shelf life but can dry out with prolonged storage. Therefore, the information in the table is a rough guide and varies depending on the degree of moisture. Dried beans, peas and lentils should be cooked on a high pressure setting and removed from the heat just before the end of the cooking time, then left until the pressure has completely released. Pulses should be washed and carefully drained before cooking. It is not necessary to soak them. Pulses swell strongly during the cooking process, so the pot should be filled to a **maximum of 1/3**. To avoid too much foaming during the cooking process, 1 tsp of butter or vegetable oil should be added per half cup of pulses. To avoid the pulses becoming hard, salt should only be added after the cooking process is finished.

10 Defrosting food

The pressure cooker is also ideal for defrosting frozen food quickly and in a way that preserves vitamins and taste. Put the frozen food in the pressure cooker, add liquid and start the pressure-cooking process as described in **chapter 7 Use**. If you want to finish cooking frozen food, extend the cooking times given in the cooking table.

11 Tips and tricks

- You can prepare complete dishes with the pressure cooker. Start cooking the food with the longest cooking time. As soon as the remaining cooking time corresponds to the cooking time of the other foods, release the pressure as described in **chapter 8 Steam release variants, variant 3**. Add the other food according to its cooking time and continue the cooking process for the remaining time.
- When preparing soups and stews, we recommend cooking foaming ingredients with the lid open first, skimming off the foam and only then continuing to cook under pressure. At the end of the cooking time, release the pressure as described in **chapter 8 Steam release variants, variant 1**.
- For uniform cooking results, cut all ingredients with the same cooking time into pieces of as equal size as possible.
- Cooking in a pressure cooker intensifies the flavour and aroma of fresh herbs and spices as well as garlic or onions. Only season sparingly and when necessary.
- Not only water is suitable as liquid, but also milk or cream, tomato sauce, stock or coconut milk.
- If the finished dish still contains too much liquid at the end of the cooking time, heat the pressure cooker under direct supervision without the lid on the cooker until the liquid has evaporated.

12 Troubleshooting

Disorder	Troubleshooting
It takes too long for the cooking process to start.	- Check the heat output of your stove. - Set to the highest setting until steam escapes. Then immediately reduce the heat input.
The red safety valve is not visible and no steam escapes.	Note that it may take a few minutes for sufficient pressure to build up. Otherwise check, if: - the heat source has sufficient heating power. - you have added enough liquid to the pot. - the regulating valve is set to level 0. - the pressure cooker is fully locked. - the sealing ring or the rim of the pot is damaged.
The red safety valve is visible but no steam escapes during the cooking process.	- Hold the pressure cooker under running water to release the pressure. - Open the lid. Clean the regulating valve and the safety valve.
Steam escapes from all sides of the lid.	Check that: - the lid is properly closed. - the sealing ring is correctly inserted. - the sealing ring is undamaged and shows no wear. - the lid and the safety and control valves are free of dirt. - the rim of the pot is undamaged.
The lid cannot be opened.	- Check that the safety valve has sunk all the way down. - Let the steam escape, under running water if necessary.
A lot of steam escapes and food spills out of the lid and/or through the safety valve.	Make sure that the pressure has completely escaped and the safety valve has completely sunk in before opening the lid. - The heat is too high. - Always observe the MAX mark and take into account that certain foods swell up a lot. - Let the pressure escape and remove the food from the pot.
The food is undercooked, overcooked or burnt.	- Observe the cooking time. Adjust it if necessary. - Pay attention to the power of your stove. - Make sure you set the correct pressure level. - Make sure to add the required amount of liquid.
One or more safety devices have tripped.	- Remove the pressure cooker from the heat source immediately, let it cool down completely and open the lid. - Check the regulating valve, the safety valve and the sealing ring. Clean them if necessary. - Make sure you always add enough liquid to the food. The pressure cooker must never boil empty. - Make sure that the maximum filling quantity is not exceeded. Also observe the instructions in chapter 7 Use.

13 Cleaning

- Clean the pressure cooker immediately after each use. Let it cool down before cleaning.
- As all components of the pressure cooker are safety-related, it is not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Remove the sealing ring from the lid. Clean it with warm water only. Then dry it completely.
- You can rinse the safety valve in the lid under running water.
- You can remove the cover of the regulating valve from the lid for thorough cleaning. To do this, first turn it on level 0, then press it down and turn it beyond the resistance towards . You can remove the cover and rinse it under running water. Then dry it completely. Check the mobility of the valve before you put the cover back on, taking the guide into account, and fasten it by turning it beyond the resistance in the direction of level 0.
- Do not immerse the lid into water. Only wipe it with a soft cloth, slightly moistened if necessary. Afterwards, dry it off thoroughly.
- Clean the pot by hand only with warm water and a commercially available detergent or, if necessary, a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use given there. In case of stubborn residues, let the pot soak.
- Clean the steamer insert and the rack with warm water and a mild detergent. Alternatively, you can clean these parts in the dishwasher.
- Avoid using abrasive sponges, sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning the pressure cooker.
- Always let the pressure cooker and all its components dry off completely. We recommend to not lock the lid on the pot for storage to protect the sealing ring.

14 Discolouring

Depending on various factors, such as the lime content in the water, the preparation of certain dishes or the use of certain cleaning agents, discolouring can occur at the pot or at the lid. It does not impair the function or cooking and frying results. Minor scale spots can be removed with a solution of vinegar and water or with citric acid. Other discolouring can be removed with a commercially available cleaning agent for stainless steel products.

15 Maintenance



Danger!

The pressure cooker works with overpressure. All individual parts have a safety-relevant function, so that the perfect condition of all parts must be given at all times!

This can only be guaranteed if the following points are observed:

- Cleaning must be carried out carefully and properly. Observe the corresponding instructions in this manual.
- All parts that show visible signs of wear, clear limescale deposits or other damage must be replaced. Only use original spare parts. Contact an authorised specialist dealer for this.
- The sealing ring must be replaced every 1-2 years, depending on the intensity of use, but at the latest when it shows visible signs of damage, has become hard or heavily discoloured or can no longer be used correctly.

The pressure cooker VITESSE complies with the relevant safety regulations. Defective or damaged components as well as improper repairs can cause considerable danger to the user. Improper use and inadequate care or cleaning will invalidate the warranty.

16 Spare parts

Use original accessories only. These are safety-related and mandatory for a safe use of the pressure cooker.

If you have any questions, contact your local specialty dealer or contact us directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

17 Warranty

We cover this product with a warranty of 3 years from the purchase date. Keep the original sales receipt in a safe place. Excluded from the warranty are damages caused by non-observance of the operating instructions, normal wear and tear, improper use, incorrect operation, lack of care, maintenance and cleaning, use of non-approved spare parts, deliberate destruction, transport or accident as well as third-party intervention by unauthorised persons.

The wearing parts, i.e. sealing ring and valves, are excluded from the warranty.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the product together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective cookware with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

18 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

19 Declaration of conformity

We declare that the pressure cooker VITESSE complies with the regulation (EU) 2014/68. You can find the complete declaration of conformity at www.spring.ch.

20 Technical specifications

Description	Pressure cooker VITESSE 4.5 L	Pressure cooker VITESSE 6.0 L
Item no.	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Pressure stage	Stage 0 - Steam cooking without pressure Stage 1 - 60 kPa / approx. 113 °C Stage 2 - 90 kPa / approx. 120 °C	Stage 0 - Steam cooking without pressure Stage 1 - 60 kPa / approx. 113 °C Stage 2 - 90 kPa / approx. 120 °C
Safety pressure stage	Stage 1 - 130 kPa Stage 2 - 260 kPa	Stage 1 - 130 kPa Stage 2 - 260 kPa
Maximum pressure	2.7 bar / 270 kPa	2.7 bar / 270 kPa
Measurements L x W x H	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Capacity	4.5 L	6.0 L
Maximum filling quantity (MAX marking)	3.0 L	4.0 L



We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



AUTOUISEUR VITESSE

Spring

MODE D'EMPLOI



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Contenu

	Page
1. Introduction	28
2. Utilisation prévue	28
3. Consignes de sécurité	28
4. Avant la première utilisation	29
5. Consignes d'utilisation	29
6. Avant chaque utilisation	30
7. Utilisation	30
8. Variantes d'évacuation de la vapeur	31
9. Tableau des temps de cuisson	32
10. Décongélation d'aliments	33
11. Conseils et astuces	33
12. Élimination de défauts	34
13. Nettoyage	35
14. Décolorations	35
15. Entretien	35
16. Pièces de rechange	36
17. Garantie	36
18. Exclusion de responsabilité	36
19. Déclaration de conformité	36
20. Données techniques	36



Spring

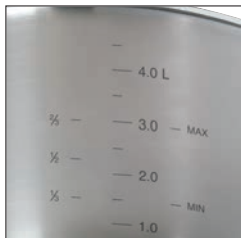
Propriétés



Fond multicouche extra-robuste



Poignées ergonomiques
et thermo-isolantes



Graduation intérieure en litres



Verrouillage du couvercle d'une
seule main

Caractéristiques de sécurité



Repères de contrôle
Pour verrouillage sûr du couvercle



Valve de réglage
Pour régler la pression



Valve de sécurité
visible
Cocotte est
sous pression



non visible
Cocotte est
sans pression



Ouverture de sécurité
Pour compensation de pression

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING. Cet autocuiseur répond aux exigences les plus élevées en matière de sécurité. Toutefois, son utilisation demande des précautions particulières.

C'est pourquoi nous vous prions de lire minutieusement la présente notice d'utilisation ainsi que les consignes de sécurité et de les respecter. La notice contient les informations nécessaires à une utilisation en toute sécurité. Veuillez donc noter les points suivants :



Les personnes n'ayant pas lu et compris la notice d'utilisation ne doivent pas utiliser l'autocuiseur. Veillez à ce que toutes les personnes utilisant ce

produit aient obtenu des instructions compétentes. La présente notice d'utilisation doit toujours être conservée à portée de main à des fins de consultation et être remise avec le produit en cas de transmission à un tiers.



2 Utilisation prévue

L'autocuiseur est exclusivement destiné à la cuisson d'aliments dans des quantités normales pour un ménage.

- L'autocuiseur ne convient pas au rôtissage ou à la friture sous pression.
- L'autocuiseur ne convient pas à une utilisation dans le four, dans le four à micro-ondes ou sur le gril.
- Ne préparez pas de compote dans l'autocuiseur.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de liquide.

3 Consignes de sécurité

Bien que l'autocuiseur se démarque par un niveau élevé de qualité et de sécurité, des blessures ou dommages matériels ne peuvent être exclus en cas d'erreur d'utilisation ou d'utilisation incorrecte. Veuillez donc prendre note des consignes de sécurité accompagnées des symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire minutieusement la présente notice d'utilisation avant la première mise en service du produit.
- Utilisez uniquement l'autocuiseur sous supervision directe et pour l'utilisation prévue, comme décrit au **chapitre 2 Utilisation prévue**.

Attention !

Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Ce produit peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances requises à condition d'être supervisées ou de recevoir des instructions quant à l'utilisation sûre du produit et d'avoir compris les dangers qui peuvent en découler. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.



- Gardez l'autocuiseur hors de portée des enfants quand il est en cours d'utilisation ou tant qu'il soit encore chaud.
- Pour assurer une manipulation sûre, utilisez uniquement les composants contenus dans la livraison et remplacez-les exclusivement par des pièces de rechange d'origine.
- Ne modifiez pas les composants relatifs à la sécurité.
- Choisissez une zone de cuisson ou une plaque de cuisinière qui correspond au diamètre du fond de l'autocuiseur ou est plus petit que celui-ci.

- Respectez les repères MIN et MAX. Ajoutez toujours une quantité d'aliments et de liquide suffisante pour atteindre au moins le repère MIN. N'ajoutez jamais une quantité d'aliments et de liquide au-delà du repère MAX. **Attention** : Veuillez tenir compte du fait que certains aliments produisent beaucoup de mousse, et que le riz ou que les légumes secs peuvent gonfler fortement. Dans ce cas, remplissez l'autocuiseur **au maximum jusqu'à la moitié**.



Danger !

Ne recouvrez jamais l'autocuiseur.

Risque de blessures resp. brûlures !



De la vapeur d'eau brûlante s'échappe pendant la cuisson. Gardez une distance suffisante afin d'éviter tout contact entre la vapeur d'eau brûlante et votre corps, votre tête ou vos mains. Utilisez en cas de besoin nos maniques SPRING GRIPS ou des gants de cuisine.

- Transportez l'autocuiseur avec la plus grande précaution lorsque celui-ci est sous pression. Ne le saisissez que par les poignées latérales. Utilisez en cas de besoin nos maniques SPRING GRIPS ou des gants de cuisine. N'utilisez jamais la poignée sur le couvercle pour porter l'autocuiseur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle. Laissez toujours d'abord la pression diminuer conformément au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur**. La valve de sécurité doit s'être abaissée avant que vous puissiez déverrouiller le couvercle.
- Secouez toujours l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'évacuer les bulles d'air éventuellement présentes et d'éviter les éclaboussures d'aliments chauds.
- N'utilisez pas l'autocuiseur si celui-ci ou ses composants sont endommagés, s'il est tombé ou s'il est déformé. Ne modifiez pas les composants relatifs à la sécurité et n'essayez jamais de réparer l'autocuiseur vous-même. Si une réparation est nécessaire, adressez-vous à un commerce spécialisé autorisé.

4 Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les soigneusement. Ne plongez pas le couvercle dans l'eau.
- Installez le joint d'étanchéité correctement sur le dessous du couvercle.
- Votre autocuiseur est maintenant prêt à être utilisé.

5 Consignes d'utilisation

- L'autocuiseur convient pour tous les types de cuisinières, induction incluse.
- Utilisez toujours l'autocuiseur **sous supervision directe** afin qu'il ne puisse pas surchauffer ou cuire à vide à votre insu.
- Utilisez le réglage de chaleur le plus élevé **uniquement sous supervision directe** et pour une courte durée jusqu'à avoir atteint la pression requise. Respectez également les instructions d'utilisation de votre cuisinière.
- Sélectionnez la quantité d'aliments à préparer en fonction de la taille de l'autocuiseur.
- Si vous disposez d'une cuisinière à gaz, réglez la flamme de sorte que les extrémités de la flamme ne dépassent pas des bords de la cocotte.
- L'autocuiseur devient brûlant après une durée de cuisson prolongée. Saisissez-le uniquement par les poignées et utilisez en cas de besoin nos maniques SPRING GRIPS ou des gants de cuisine.
- Placez l'autocuiseur chaud uniquement sur des surfaces présentant une résistance suffisante à la chaleur.
- Ne conservez pas d'aliments acides ou salés dans l'autocuiseur.
- Les vis des poignées latérales peuvent se desserrer en cas d'utilisation régulière. Veillez à toujours les resserrer si nécessaire.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a



Fig. 3b

6 Avant chaque utilisation

- L'autocuiseur fonctionne sous pression. Veuillez toujours respecter les consignes de sécurité et d'utilisation.
- Examinez minutieusement l'autocuiseur, le joint d'étanchéité, la valve de sécurité et la valve de réglage afin de vérifier qu'ils ne sont pas sales, usés ou endommagés.
- Si vous deviez remarquer des saletés, de l'usure ou d'autres dommages, **il est impératif** pour une utilisation en toute sécurité **d'éliminer** ces défauts en nettoyant l'autocuiseur comme indiqué, ou en remplaçant les pièces endommagées.
- Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit correctement installée (Fig. 1) et à ce que le couvercle se laisse verrouiller correctement.
- Vérifiez que la valve de sécurité et la valve de réglage sont mobiles.

7 Utilisation

- Appuyez sur le bouton  (Fig. 2). Le couvercle se déverrouille et les repères de contrôle du couvercle deviennent visible (Fig. 3a). Retirez le couvercle.
- Ajoutez les aliments et la quantité de liquide requise en tenant compte des repères MIN et MAX (Fig. 4). Généralement, l'autocuiseur devrait être rempli **au moins 1/3 et à 2/3 au maximum**. Si vous cuisez des **aliments qui gonflent ou produisent de la mousse**, ne le remplissez pas **à plus de 1/2**.
- Alternativement, vous pouvez placer le support pour l'insert vapeur au fond de la cocotte, ajouter du liquide jusqu'au repère MIN et placer l'insert vapeur sur le support afin de cuire les aliments dans la vapeur. Notez que la surface de l'eau doit se trouver à env. 1 cm en-dessous de l'insert vapeur et que le repère MAX ne doit pas être dépassé par les aliments se trouvant dans l'insert vapeur.
- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien placé dans le couvercle et que le repères de contrôle du couvercle sont visibles.
- Placez le couvercle sur la cocotte.
- Appuyez sur le bouton  (Fig. 2) pour verrouiller le couvercle. Le couvercle est bien fermé lorsque les repères de contrôle ne sont plus visibles (Fig. 3b).
- Sélectionnez avec la valve de réglage (Fig. 5) la pression à laquelle vous souhaitez cuire les aliments. La quantité de pression est réglable en continu entre le niveau 0 et le niveau 2. Comme orientation, le niveau 1 représente une cuisson douce, le niveau 2 une cuisson rapide. Notez que les temps de cuisson varient en fonction de la pression.
- Réglez la cuisinière au niveau de chaleur maximal. **Surveillez le processus d'échauffement**. Dès que la pression a augmenté à l'intérieur de la cocotte, la valve de sécurité rouge devient visible (Fig. 6a) et l'autocuiseur ne peut plus être ouvert.



Risque de blessures resp. brûlures !

Dès que la température de cuisson a été atteinte, de la vapeur chaude s'échappe de la valve de réglage (Fig. 5) vers le haut à la verticale.

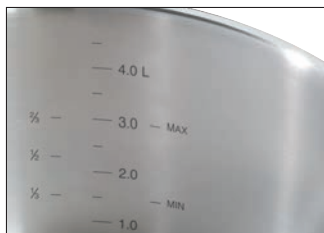


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6a



Fig. 6b

- Réduisez **immédiatement** la puissance de la cuisinière au niveau le plus bas. Le processus de cuisson a commencé. Respectez la durée de cuisson indiquée par la recette.
- Éteignez la cuisinière à la fin de la durée de cuisson.

Risque de blessures resp. brûlures !

Si votre recette n'indique aucune autre instruction, laissez la vapeur s'échapper lentement en tournant progressivement la valve de réglage (Fig. 5) vers le niveau 0. Tournez la valve de réglage du niveau 2 au niveau 1, puis après quelques secondes au niveau 0. Ne tournez pas directement la valve de réglage du niveau 2 au niveau 0.



- Lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe et que la valve de sécurité rouge s'est complètement enfoncée (Fig. 6b), vous pouvez déverrouiller le couvercle en appuyant sur la touche  (Fig. 2) et le retirer.

Attention : Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle. Secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin d'évacuer les bulles de vapeur éventuellement présentes. Ceci est particulièrement important en cas d'évacuation de la vapeur rapide ou d'évacuation de la vapeur sous eau courante, comme indiqué au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 2 resp. 3.**

8 Variantes d'évacuation de la vapeur

Risque de blessures resp. brûlures !

La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante. Ne placez pas votre tête, vos mains et vos bras directement au-dessus de la valve. Utilisez en cas de besoin nos maniques SPRING GRIPS ou des gants de cuisine.

Danger !

Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle, et n'apportez aucune modification aux éléments de sécurité. L'autocuiseur ne peut pas être ouvert tant qu'il est sous pression et que la valve de sécurité rouge est visible (Fig. 6a).



Variante 1 : Retirez la cocotte de la source de chaleur. Attendez jusqu'à ce que la valve de sécurité rouge se soit complètement abaissée (Fig. 6b) et que plus aucune vapeur ne s'échappe. Nous recommandons cette variante pour les aliments qui produisent beaucoup de mousse.

Variante 2 : Tournez la valve de réglage (Fig. 5) **progressivement** vers le niveau 0. Depuis le niveau 2, tournez la valve de réglage d'abord sur le niveau 1 puis sur le niveau 0. Depuis le niveau 1, vous pouvez la tourner directement vers le niveau 0. Attendez que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la valve de sécurité ne soit plus visible (Fig. 6b).

Variante 3 : Placez l'autocuiseur sous l'eau courante tiède. Veillez à ce que l'eau ne s'écoule que **sur les côtés du couvercle et non sur la poignée du couvercle**. N'immergez pas l'autocuiseur entier dans l'eau. Lorsque la valve de sécurité s'est complètement enfoncée (Fig. 6b), tournez la valve de réglage (Fig. 5) sur le niveau 0. Lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur et retirer le couvercle.

Variante 4 : Pour économiser de l'énergie, retirez l'autocuiseur de la cuisinière quelque peu avant la fin du temps de cuisson et laissez la chaleur résiduelle terminer de cuire les aliments. Dès que la durée de cuisson est écoulée, tournez la valve de réglage (Fig. 5) sur le niveau 0 afin de laisser la pression résiduelle s'échapper. Cette variante convient particulièrement bien aux aliments avec une longue durée de préparation.

9 Tableau des temps de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson réel dépend de la fraîcheur, de la taille des aliments, du type de préparation ainsi de vos goûts personnels.

Plus les aliments sont coupés petits, plus la durée de cuisson sera courte ; plus vous cuisez d'aliments, plus le temps de cuisson sera long. Le temps de cuisson sera différent selon que les aliments sont cuits directement dans l'eau ou dans l'insert vapeur. Si vous utilisez le mode de cuisson par vapeur, prolongez quelque peu la durée de cuisson.

Les aliments surgelés doivent être cuits légèrement plus longtemps que les aliments frais.

Viande	Niveau de cuisson 1	Niveau de cuisson 2
Jarret de porc bouilli		30 – 40 min
Goulasch		15 – 20 min
Viande hachée		5 – 10 min
Volaille		20 – 25 min
Rôti de veau		15 – 20 min
Fricassée de poulet		5 min
Rôti de bœuf		40 – 50 min
Côtelettes		10 – 12 min
Rôti de porc		25 – 30 min
Cuisse de chevreuil		25 – 30 min

Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives ; le temps de cuisson réel dépend du degré de maturité, de la température initiale de la viande ainsi que de la taille du morceau de viande et de la quantité.

Pour obtenir un arôme plus riche, nous conseillons de commencer par griller la viande sans le couvercle, en portions si les quantités sont importantes, puis d'ajouter la quantité de liquide requise et enfin de cuire la viande sous pression.

Attention :

La viande, en particulier lorsqu'elle est cuite avec la peau, peut gonfler sous la pression. Ne piquez pas la viande ; cela risque de faire éclabousser des liquides ou des graisses. Lors de la cuisson de saucisses, piquez-les avant la cuisson afin que les graisses puissent s'échapper et que les saucisses n'éclatent pas.

Poisson	Niveau de cuisson 1	Niveau de cuisson 2
Poisson vapeur	6 – 8 min	
Poisson sauce au vin blanc	6 – 8 min	
Crustacés	4 – 6 min	

Cuisez toujours le poisson avec suffisamment de liquide, car les protéines contenues dans le poisson peuvent sinon s'incruster dans le fond de la cocotte. C'est pourquoi il faut toujours immédiatement ouvrir le couvercle de l'autocuiseur une fois que la valve de sécurité s'est enfoncée.

Légumes	Niveau de cuisson 1	Niveau de cuisson 2
Chou-fleur	3 – 7 min	
Haricots verts	3 – 5 min	
Carottes	3 – 7 min	
Champignons	6 – 8 min	
Betterave rouge	15 – 25 min	
Choux	5 – 15 min	
Épinards	3 – 4 min	
Haricots frais (fèves)		6 – 10 min
Pommes de terre		6 – 8 min
Pommes de terre en robe des champs		6 – 12 min
Céleri		12 – 15 min

Il est conseillé de contrôler le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson prévu, afin que les légumes restent croquants. Si la fermeté souhaitée n'est pas encore atteinte, prolongez le processus de cuisson en conséquence. Pour éviter une poursuite involontaire de la cuisson, nous vous recommandons de terminer rapidement le processus de cuisson conformément au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 3**.

Pour riz et d'autres sortes de céréales nous conseillons d'utiliser 3 tasses de liquide pour 1 tasse de riz. Le riz et les céréales gonflent fortement pendant la cuisson **d'environ 1/3** c'est pourquoi il convient de ne pas remplir l'autocuiseur à **plus de 1/2**.

Pour éviter une production de mousse trop importante pendant la cuisson, ajoutez 1 cuillère à soupe de beurre ou d'huile végétale pour chaque tasse de riz. Vous pouvez aussi déjà saler le riz.

Dès que la cuisson est terminée, versez rapidement l'eau résiduelle.

Riz	Niveau de cuisson 1	Niveau de cuisson 2
Riz complet		20 min
Riz blanc		10 min
Riz Arborio		6 min
Quinoa	2 – 4 min	

Les céréales, le riz complet ainsi que le riz blanc, y compris le riz à grain moyen et long, le riz basmati et le riz jasmin, doivent être retirés de la cuisinière quelque peu avant la fin du temps de cuisson. À la fin du temps de cuisson, commencez par évacuer la vapeur lentement conformément au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur, variant 2**, puis rapidement conformément **variante 3**.

Pour le riz à grain rond, comme le riz Arborio, évacuez la vapeur conformément au **variante 3**, afin d'éviter une poursuite involontaire de la cuisson.

Légumineuses	Niveau de cuisson 1	Niveau de cuisson 2
Haricots noirs		6 min
Haricots Borlotti		30 min
Haricots blancs géants (butter beans)		40 min
Pois chiches		45 min
Lentilles		8 min
Haricots rouges		30 min
Graines de soja		35 min
Petits pois		20 min
Haricots beurre		30 min

Les légumes secs se conservent très bien, mais ils peuvent se dessécher après une conservation prolongée. C'est pourquoi les valeurs indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives approximatives qui peuvent varier en fonction du taux d'humidité.

Les haricots secs, les pois et les lentilles sont cuits à un niveau élevé de pression et peuvent être retirés de la cuisinière brièvement avant la fin du temps de cuisson, puis laissés à reposer jusqu'à ce que la pression soit complètement tombée. Les légumineuses doivent être lavées et bien égouttées avant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de les faire tremper.

Les légumineuses gonflent fortement pendant la cuisson, ce pourquoi il convient de ne pas remplir l'autocuiseur à **plus de 1/3**. Pour éviter une production de mousse trop importante pendant la cuisson, ajoutez 1 cuillère à thé de beurre ou d'huile végétale pour chaque tasse de légumineuses. Pour éviter que les légumineuses ne durcissent, ne les salez qu'après la cuisson.

10 Décongélation d'aliments

L'autocuiseur convient également parfaitement à la décongélation des aliments surgelés de manière rapide et qui préserve les vitamines et les arômes. Placez les aliments surgelés dans l'autocuiseur, ajoutez du liquide et commencez le processus de cuisson rapide comme décrit au **chapitre 7 Utilisation**. Si vous souhaitez ensuite cuire les aliments surgelés, prolongez avec les temps de cuisson indiqués dans le tableau.

11 Conseils et astuces

- L'autocuiseur vous permet de préparer des plats complets. Commencez par cuire l'aliment avec le plus long temps de cuisson. Dès que le temps de cuisson restant correspond à la durée de cuisson du prochain aliment, évacuez la pression comme décrit au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 3**. Ajoutez les autres aliments en fonction de leur temps de cuisson, puis continuez la cuisson pour le temps restant.
- Lors de la préparation de soupes et de ragoûts, nous conseillons de commencer par cuire les ingrédients qui produisent beaucoup de mousse avec le couvercle ouvert, d'écumer la mousse puis de continuer à cuire sous pression. À la fin de la durée de cuisson, évacuez la pression comme décrit au **chapitre 8 Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 1**.

- Pour un résultat de cuisson homogène, coupez tous les ingrédients ayant le même temps de cuisson en morceaux de taille similaire.
- La cuisson par autocuiseur intensifie les goûts et les arômes des herbes et épices fraîches ainsi que de l'ail ou de l'oignon. Commencez par assaisonner les aliments avec parcimonie, puis complétez si nécessaire.
- Comme liquide, il est possible d'ajouter non seulement de l'eau, mais aussi du lait ou de la crème, de la sauce tomate, du bouillon ou du lait de coco.
- Si le plat terminé contient encore trop de liquide à la fin de la cuisson, placez l'autocuiseur sur la cuisinière allumée, sans couvercle et sous supervision directe, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

12 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Élimination de la panne
La cuisson prend trop de temps à commencer.	- Vérifiez la puissance chauffante de votre cuisinière. - Réglez-la à la puissance maximale jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe. Réduisez ensuite immédiatement l'arrivée de chaleur.
La valve de sécurité rouge n'est pas visible, et aucune vapeur ne s'échappe.	Veillez noter que cela peut prendre quelques minutes jusqu'à ce qu'une pression suffisante se soit formée. Sinon, vérifiez que : - la source de chaleur est suffisamment puissante. - vous avez ajouté suffisamment de liquide dans la cocotte. - la valve de réglage est placée sur le niveau 0. - l'autocuiseur est complètement verrouillé. - le joint d'étanchéité ou le bord de la cocotte n'est pas endommagé.
La valve de sécurité rouge est visible mais aucune vapeur ne s'échappe pendant la cuisson.	- Tenez l'autocuiseur sous l'eau courante afin d'évacuer la pression. - Ouvrez le couvercle. Nettoyez la valve de réglage et la valve de sécurité.
De la vapeur s'échappe de tous les côtés du couvercle.	Vérifiez que : - le couvercle est bien fermé. - le joint d'étanchéité est bien placé. - le joint d'étanchéité est intact et ne présente pas de signes d'usure. - le couvercle et la valve de sécurité et de réglage ne sont pas encrassés. - le bord de l'autocuiseur n'est pas endommagé.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	- Vérifiez que la valve de sécurité est complètement enfoncée. - Laissez la vapeur sortir ; placez l'autocuiseur sous l'eau courante en cas de besoin.
Beaucoup de vapeur s'échappe et les aliments débordent du couvercle et/ou de la valve de sécurité.	Vérifiez que la pression a été complètement évacuée et que la valve de sécurité est complètement abaissée avant d'ouvrir le couvercle. - La chaleur est trop élevée. - Veuillez toujours respecter le repère MAX et tenir compte du fait que certains aliments gonflent fortement. - Faites évacuer la pression et retirez les aliments de la cocotte.
Les aliments ne sont pas cuits, trop cuits ou brûlés.	- Veuillez respecter le temps de cuisson. Adaptez-le si nécessaire. - Tenez compte de la puissance de votre cuisinière. - Vérifiez que vous avez réglé le bon niveau de pression. - Vérifiez que vous avez ajouté la quantité de liquide requise.
Un ou plusieurs dispositifs de sécurité se sont déclenchés.	- Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur immédiatement, laissez-le complètement refroidir et ouvrez le couvercle. - Vérifiez la valve de réglage, la valve de sécurité ainsi que le joint d'étanchéité. Nettoyez-les si nécessaire. - Vérifiez que vous ajoutez toujours suffisamment de liquide aux plats. L'autocuiseur ne doit jamais cuire à vide. - Vérifiez que vous n'avez pas dépassé la quantité maximale de remplissage. Veuillez respecter les consignes figurant au chapitre 7 Utilisation.

13 Nettoyage

- Nettoyez l'autocuiseur immédiatement après chaque utilisation. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Comme tous les composants de l'autocuiseur sont importants pour la sécurité, l'autocuiseur ne convient pas au lavage en lave-vaisselle.
- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle. Nettoyez-le uniquement à l'eau chaude. Séchez-le ensuite complètement.
- Vous pouvez rincer la valve de sécurité dans le couvercle à l'eau courante.
- Vous pouvez retirer le capot de la valve de réglage du couvercle afin de bien le nettoyer. Pour ce faire, tournez-le d'abord au niveau 0, puis pressez-le vers le bas et tournez-le au-delà de la résistance vers le symbole . Vous pouvez maintenant retirer le capot et le rincer à l'eau courante. Séchez-le ensuite complètement. Vérifiez la mobilité de la valve avant de replacer le capot en suivant le guidage et en le fixant par rotation et au-delà de la résistance en direction du niveau 0.
- Ne plongez pas le couvercle dans l'eau. Essuyez-le seulement avec un chiffon doux, le cas échéant légèrement humidifié. Séchez-le ensuite complètement.
- Nettoyez la cocotte uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent disponible dans le commerce ou, si nécessaire, un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce conformément aux instructions qu'il contient. Laissez la cocotte tremper en cas de salissures tenaces.
- Nettoyez l'insert panier et le support à l'eau chaude et un détergent doux. Vous pouvez également mettre ces parties au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvant, de brosse à récurer ou de détergents abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur.
- Laissez complètement sécher l'autocuiseur et tous ses composants. Nous conseillons de ne pas verrouiller le couvercle sur la cocotte lors du rangement afin de préserver le joint d'étanchéité.

14 Décolorations

Différents facteurs, tels que la teneur en calcaire de l'eau, la préparation de certains aliments, l'utilisation de certains produits de nettoyage, peuvent mener à une décoloration de la cocotte ou du couvercle. Cela n'entrave en rien le fonctionnement ou le résultat de cuisson. Les légères traces de tartre peuvent être éliminées à l'aide d'un mélange de vinaigre et d'eau ou d'acide citrique. Vous pouvez éliminer les autres types de décoloration à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

15 Entretien



Danger !

L'autocuiseur fonctionne sous surpression. Tous les composants ont une fonction de sécurité, c'est pourquoi ils doivent tous être en parfait état à tout moment !

Ceci ne peut être garanti qu'en respectant les points suivants :

- Le nettoyage doit être réalisé minutieusement et correctement. Respectez les consignes correspondantes figurant dans la présente notice.
- Toutes les pièces présentant des signes visibles d'usure, des dépôts importants de tartre ou d'autres dommages doivent être remplacées. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine. Veuillez-vous adresser à un commerce spécialisé autorisé.
- Le joint d'étanchéité doit être remplacée tous les 1 à 2 ans en fonction de l'intensité d'utilisation, mais au plus tard lorsque celui-ci présente des dommages visibles, est devenu rigide ou fortement décoloré, ou s'il ne peut plus être mis en place correctement.

L'autocuiseur VITESSE respecte tous les règlements de sécurité pertinents. Des composants défectueux ou endommagés ou une réparation incorrecte peuvent mener à des dangers considérables pour l'utilisateur. Une utilisation incorrecte et un entretien ou un nettoyage insuffisant entraînent la perte de la garantie.

16 Pièces de rechange

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ceux-ci sont importants pour la sécurité et sont nécessaires à une utilisation sûre de l'autocuiseur.

Pour toute question, adressez-vous à votre revendeur spécialisé le plus proche ou directement à :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

17 Garantie

Le délai de garantie est de 3 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

Les pièces d'usure, c'est-à-dire le joint d'étanchéité et les valves, sont exclues de la garantie.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

18 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

19 Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que l'autocuiseur VITESSE est conforme à l'ordonnance (UE) 2014/68. Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur www.spring.ch.

20 Données techniques

Désignation	Autocuiseur VITESSE 4.5 L	Autocuiseur VITESSE 6.0 L
No. d'article	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Niveau de pression	Niveau 0 - cuisson à la vapeur sans pression Niveau 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Niveau 2 - 90 kPa / ca. 120 °C	Niveau 0 - cuisson à la vapeur sans pression Niveau 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Niveau 2 - 90 kPa / ca. 120 °C
Niveau de pression de sécurité	Niveau 1 - 130 kPa Niveau 2 - 260 kPa	Niveau 1 - 130 kPa Niveau 2 - 260 kPa
Pression maximale	2.7 bars / 270 kPa	2.7 bars / 270 kPa
Dimensions L x l x H	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Contenu	4.5 L	6.0 L
Volume de remplissage maximal (repère MAX)	3.0 L	4.0 L



Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

PENTOLA A PRESSIONE VITESSE

Spring

ISTRUZIONI PER L'USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Indice

	Pagina
1. Introduzione	40
2. Uso previsto	40
3. Istruzioni di sicurezza	40
4. Prima dell'uso iniziale	41
5. Avvertenze per l'uso	41
6. Prima di ogni uso	42
7. Uso	42
8. Varianti per lo sfiato del vapore	43
9. Tabella cotture	44
10. Scongelamento degli alimenti	45
11. Consigli e trucchi	45
12. Risoluzione degli errori	46
13. Pulizia	47
14. Scolorimento	47
15. Manutenzione	47
16. Pezzi di ricambio	48
17. Garanzia	48
18. Esclusione di responsabilità	48
19. Dichiarazione di conformità	48
20. Dati tecnici	48



Spring

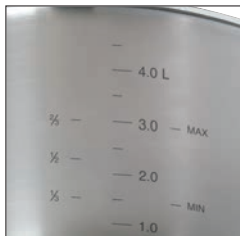
Caratteristiche



Fondo multistrato extra forte



Manici ergonomici
e termoisolanti



Scala interna in litri



Blocco del coperchio con una
sola mano

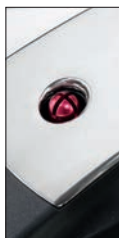
Caratteristiche di sicurezza



Marcature di controllo
Per un bloccaggio sicuro del
coperchio



Valvola di regolazione
Per l'impostazione della pressione



Valvola di sicurezza
visibile
Pentola è
sotto pressione



Valvola di sicurezza
non visibile
Pentola è
senza pressione



Finestra di sicurezza
Per l'equalizzazione della pressione

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING. La pentola a pressione soddisfa i più elevati requisiti di sicurezza. Il suo utilizzo richiede tuttavia una particolare cautela.

Per questo motivo vi preghiamo di leggere e seguire attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. In esse sono riportate le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro. Pertanto:



Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non devono utilizzare la pentola a pressione. Assicuratevi che chiunque utilizzi questo prodotto abbia ricevuto istruzioni specifiche. Queste istruzioni per l'uso dovrebbero essere sempre disponibili per la consultazione e andrebbero consegnate anche in caso di cessione del prodotto.

2 Uso previsto

Utilizzare la pentola a pressione solo per cuocere alimenti in normali quantità domestiche.

- La pentola a pressione non è adatta per arrostitire o friggere sotto pressione.
- La pentola a pressione non è adatta all'uso nel forno, nel microonde o sul grill.
- Non cuocere conserve o composte di mele nella pentola a pressione.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere liquido.

3 Istruzioni di sicurezza

Sebbene la pentola a pressione sia dotata di un elevato standard di qualità e sicurezza, in caso di errori nell'utilizzo o uso improprio non si possono escludere lesioni o danni di materiali. Osservare pertanto le avvertenze di sicurezza contrassegnate dai seguenti simboli:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto per la prima volta.
- Utilizzare la pentola a pressione solo sotto diretta supervisione e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 2 Uso previsto**.

Cautela!

Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Questo prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenze se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i pericoli derivanti. La pulizia e la manutenzione che va effettuata dall'utente non devono essere eseguite dai bambini. I bambini non devono giocare con il prodotto.



- Tenere i bambini fuori dalla portata della pentola a pressione quando è in uso o è ancora calda.
- Utilizzare solo i componenti compresi nella fornitura, poiché solo così è possibile garantire un utilizzo sicuro, e sostituirli esclusivamente con pezzi di ricambio originali.
- Non apportare modifiche ai componenti rilevanti per la sicurezza.
- Selezionare una zona di cottura o un piano di cottura che corrisponda o sia inferiore al diametro di base della pentola a pressione.

- Rispettare le tacche MIN e MAX. Aggiungere sempre alimenti e liquidi sufficienti a raggiungere almeno la tacca MIN. Non riempire mai alimenti o liquidi nella pentola oltre la tacca MAX. **Attenzione:** Tenere presente che alcuni alimenti formano molta schiuma o possono aumentare notevolmente di volume, come ad es. il riso o le verdure secche. Riempire quindi la pentola **non oltre la metà**.



Rischio!

Non coprire mai la pentola a pressione.

Pericolo di lesione o ustioni!

Durante il funzionamento fuoriesce vapore acqueo caldo. Mantenere una distanza sufficiente ad evitare il contatto del vapore acqueo caldo con il corpo, la testa o le mani. Se necessario, utilizzare le nostre presine SPRING GRIPS o i guanti.



- Trasportare la pentola a pressione solo con estrema cautela se è sotto pressione. Afferrarla esclusivamente dai manici laterali. Se necessario, utilizzare le nostre presine SPRING GRIPS o i guanti. Non trasportare mai la pentola a pressione afferrandola per il manico del coperchio.
- Non cercare mai di aprire il coperchio con la forza. Rilasciare sempre prima la pressione secondo il **capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore**. La valvola di sicurezza deve essere abbassata prima di rilasciare il blocco del coperchio.
- Agitare sempre la pentola a pressione prima di aprire il coperchio per eliminare eventuali bolle d'aria ed evitare che fuoriescano gli alimenti caldi.
- Non utilizzare la pentola a pressione se essa o i suoi componenti sono danneggiati, se è caduta o deformata. Non apportare modifiche ai componenti rilevanti per la sicurezza e non tentare mai di riparare da soli la pentola a pressione. Se sono necessarie riparazioni rivolgersi a un rivenditore specializzato autorizzato.

4 Prima dell'uso iniziale

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Lavare tutte le parti con acqua tiepida e un detersivo delicato. Sciacquarle quindi con acqua pulita e asciugarle con cura. Non immergere il coperchio nell'acqua.
- Posizionare correttamente l'anello di guarnizione sul lato inferiore del coperchio.
- La vostra pentola a pressione ora è pronta per l'uso.

5 Avvertenze per l'uso

- La pentola a pressione è adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.
- Utilizzare sempre la pentola a pressione **solo sotto supervisione diretta** in modo che non si surriscaldi o possa cuocere a vuoto inavvertitamente.
- Utilizzare l'impostazione della temperatura più alta **esclusivamente sotto supervisione diretta** e solo per brevi periodi di tempo fino al raggiungimento della pressione richiesta. Seguire anche le istruzioni per l'uso del vostro piano cottura.
- Scegliere la quantità dell'alimento da cuocere in base alla dimensione della pentola a pressione.
- Per i fornelli a gas regolare la fiamma in modo che le punte delle fiamme non lambiscano oltre il fondo della pentola.
- La pentola a pressione si scalda durante la cottura per un periodo di tempo prolungato. Tenerla solo per i manici e, se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.
- Posizionare la pentola a pressione calda solo su superfici sufficientemente resistenti al calore.
- Non conservare alimenti molto salati o acidi nella pentola a pressione.
- Con l'uso regolare le viti dei manici laterali potrebbero allentarsi. Assicurarsi che siano sempre ben strette.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a



Fig. 3b

6 Prima di ogni uso

- La pentola a pressione funziona sotto pressione. Seguire sempre le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso.
- Controllare bene la pentola a pressione, l'anello di guarnizione, la valvola di sicurezza e la valvola di regolazione per verificare che non siano presenti sporco, segni di usura o danni.
- Se viene rilevato sporco, segni di usura o altri danni, per un uso sicuro è **essenziale rimediare** pulendo la pentola a pressione come prescritto o sostituendo le parti danneggiate.
- Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia inserito correttamente (Fig. 1) e che il coperchio si chiuda correttamente.
- Assicurarsi che la valvola di regolazione e di sicurezza siano mobili.

7 Uso

- Premere il pulsante  (Fig. 2). Il blocco del coperchio si sgancia e le tacche di controllo sul coperchio diventano visibili (Fig. 3a). Togliere il coperchio.
- Introdurre gli alimenti includendo la quantità adeguata di liquido, tenendo conto delle tacche MIN e MAX (Fig. 4). In linea generale la pentola a pressione dovrebbe essere piena **almeno per 1/3** e al **massimo per 2/3**. Per **gli alimenti che aumentano molto di volume o formano molta schiuma** il livello di riempimento dovrebbe essere al **massimo di 1/2**.
- In alternativa è possibile posizionare il supporto per l'inserito vapore sul fondo della pentola, aggiungere il liquido fino alla tacca MIN e posizionare l'inserito vapore sul supporto in modo che gli alimenti possano essere cotti a vapore. Tenere presente che la superficie dell'acqua deve trovarsi a circa 1 cm sotto l'inserito vapore e che gli alimenti nel l'inserito vapore non devono superare la tacca MAX.
- Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia posizionato correttamente nel coperchio e che le tacche di controllo del coperchio siano visibili.
- Mettere il coperchio sulla pentola.
- Premere il pulsante  (Fig. 2) per bloccare il coperchio. Il coperchio è bloccato correttamente quando le tacche di controllo non sono più visibili (Fig. 3b).
- Selezionare con la valvola di regolazione (Fig. 5) la pressione alla quale cuocere l'alimento. Il livello di pressione è infinitamente variabile tra il livello 0 e il livello 2. A titolo indicativo, la cottura degli alimenti avviene in modo delicato al livello 1 e in modo rapido al livello 2. I tempi di cottura variano a seconda della pressione.
- Selezionare il livello di potenza più alto sul piano cottura. **Tenere sotto controllo questo processo di riscaldamento.** Non appena la pressione all'interno della pentola aumenta, la valvola di sicurezza rossa diventa visibile (Fig. 6a) e la pentola non può più essere aperta.



Pericolo di lesione o ustioni!

Non appena la temperatura di cottura è stata raggiunta, il vapore caldo fuoriesce verticalmente dalla valvola di regolazione (Fig. 5) verso l'alto.

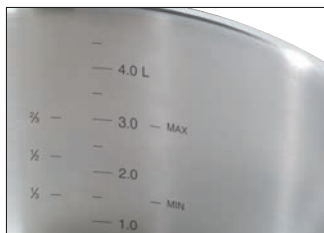


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6a



Fig. 6b

- Ridurre **immediatamente** la potenza del piano cottura al livello più basso. Inizia il processo di cottura. Prestare attenzione al tempo di cottura secondo la ricetta.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnere il piano cottura.

Pericolo di lesione o ustioni!

A meno che la ricetta non specifichi diversamente, fare fuoriuscire lentamente il vapore ruotando gradualmente la valvola di regolazione (Fig. 5) verso il livello 0. Ruotare la valvola di regolazione dal livello 2 al livello 1 e pochi secondi dopo al livello 0. Non ruotare la valvola di regolazione direttamente dal livello 2 al livello 0.



- Quando non fuoriesce più vapore e la valvola di sicurezza rossa è completamente retratta (Fig. 6b), è possibile premere il pulsante  (Fig. 2) per rilasciare il blocco del coperchio e togliere il coperchio.

Attenzione: Non aprire il coperchio con la forza. Agitare la pentola a pressione prima di aprirla per far uscire eventuali bolle di vapore. Ciò vale in particolare per l'evaporazione rapida o l'evaporazione sotto acqua corrente come descritto nel capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore, variante 2 risp. 3.

8 Varianti per lo sfiato del vapore

Pericolo di lesione o ustioni!

Il vapore acqueo che fuoriesce è molto caldo. Non tenere la testa, le mani e le braccia direttamente sopra la valvola. Se necessario, utilizzare le nostre presine SPRING GRIPS o i guanti.



Pericolo!

Non aprire mai il coperchio con la forza e non apportare modifiche agli elementi di sicurezza. La pentola a pressione non può essere aperta mentre è sotto pressione e la valvola di sicurezza rossa è visibile (Fig. 6a).



Variante 1: Togliere la pentola dalla fonte di calore. Attendere finché la valvola rossa di sicurezza non è completamente rientrata (Fig. 6b) e non fuoriesce più vapore. Consigliamo questa variante per gli alimenti che formano molta schiuma.

Variante 2: Ruotare **gradualmente** la valvola di regolazione (Fig. 5) al livello 0. Dal livello 2, ruotare il regolatore al livello 1 e poi di nuovo al livello 0. Dal livello 1 si può passare direttamente al livello 0. Attendere finché non fuoriesce più vapore e la valvola di sicurezza non è più visibile (Fig. 6b).

Variante 3: Tenere la pentola a pressione sotto acqua corrente tiepida. Assicurarsi che l'acqua scorra **solo lungo il lato** del coperchio e **non sul** manico del coperchio. Non mettere tutta la pentola a pressione nell'acqua. Quando la valvola di sicurezza è completamente rientrata (Fig. 6b) ruotare la valvola di regolazione (Fig. 5) al livello 0. Quando non fuoriesce più vapore si può aprire la pentola a pressione e togliere il coperchio.

Variante 4: Per risparmiare energia si può togliere la pentola a pressione dal piano cottura poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare che gli alimenti terminino la cottura con il calore residuo. Trascorso il tempo di cottura, impostare la valvola di regolazione (Fig. 5) al livello 0 per consentire la fuoriuscita dell'eventuale pressione residua. Questa variante è particolarmente adatta per gli alimenti che richiedono molto tempo per la preparazione.

9 Tabella cotture

Le informazioni nella tabella hanno valore indicativo. Il tempo esatto di cottura dipende dalla freschezza, dalle dimensioni degli alimenti, dal metodo di preparazione e dai gusti personali.

Quanto più piccoli vengono tagliati gli alimenti tanto più breve sarà il tempo di cottura; maggiore è la quantità degli alimenti da cuocere, più lungo sarà il tempo di cottura. Il tempo di cottura varia se gli alimenti vengono cotti direttamente nell'acqua o se si utilizza l'inserito vapore. Durante la cottura a vapore è necessario prolungare leggermente il tempo di cottura.

Gli alimenti surgelati richiedono un po' più tempo di cottura rispetto a quelli freschi.

Carne	Livello di cottura 1	Livello di cottura 2
Zampetto di maiale		30 – 40 min
Gulasch		15 – 20 min
Carne macinata		5 – 10 min
Pollame		20 – 25 min
Arrosto di vitello		15 – 20 min
Pollo in fricasea		5 min
Roastbeef		40 – 50 min
Costolette		10 – 12 min
Arrosto di maiale		25 – 30 min
Coscia di capriolo		25 – 30 min

I tempi di cottura sono indicativi; il tempo esatto di cottura dipende dal grado di frollatura, dalla temperatura iniziale della carne, dalle dimensioni e dalla quantità dei pezzi di carne. Perché si sprigioni tutto l'aroma si consiglia di rosolare prima la carne senza coperchio, in porzioni per quantità maggiori, quindi di aggiungere la quantità di liquido necessaria e infine di cuocerla a pressione.

Attenzione:

Durante la cottura della carne, soprattutto con la pelle, questa può aumentare di volume sotto pressione. Non bucare la carne; potrebbero schizzare liquidi o grassi. Per cuocere le salsicce bucarle prima della cottura per far fuoriuscire il grasso ed evitare che scoppino.

Pesce	Livello di cottura 1	Livello di cottura 2
Pesce al vapore	6 – 8 min	
Pesce in salsa al vino bianco	6 – 8 min	
Crostacei	4 – 6 min	

Cuocere sempre il pesce con una quantità sufficiente di liquido, poiché le proteine contenute nel pesce possono attaccarsi al fondo della pentola. Per questo motivo il coperchio della pentola a pressione dovrebbe essere aperto subito dopo l'abbassamento della valvola di sicurezza.

Verdura	Livello di cottura 1	Livello di cottura 2
Cavolfiore	3 – 7 min	
Fagiolini verdi	3 – 5 min	
Carote	3 – 7 min	
Funghi	6 – 8 min	
Barbabietole rosse	15 – 25 min	
Varietà di cavoli	5 – 15 min	
Spinaci	3 – 4 min	
Fagioli		6 – 10 min
Patate		6 – 8 min
Patate con la buccia		6 – 12 min
Sedano		12 – 15 min

Si consiglia di controllare il grado di cottura prima della fine del tempo di cottura previsto, in modo che le verdure rimangano croccanti. Se non si è ancora raggiunta la consistenza desiderata al morso, prolungare il processo di cottura di conseguenza. Per evitare un'ulteriore cottura involontaria, si consiglia di terminare rapidamente il processo di cottura come descritto nel capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore, variante 3.

Per cuocere riso e altri cereali consigliamo di utilizzare 3 tazze di liquido per tazza di riso. Il riso e i cereali aumentano di circa 1/3 durante la cottura, quindi la pentola deve essere riempita al massimo di 1/2.

Per evitare un'eccessiva formazione di schiuma durante la cottura, dovrete aggiungere 1 cucchiaino di burro o olio vegetale per ogni tazza di riso. Se necessario il riso può anche essere già salato.

Una volta terminata la cottura, l'acqua rimanente dovrebbe essere eliminata rapidamente.

Riso	Livello di cottura 1	Livello di cottura 2
Riso integrale		20 min
Riso bianco		10 min
Riso Arborio		6 min
Quinoa	2 – 4 min	

I cereali, il riso integrale e il riso bianco, compreso il riso a grani medi e lunghi, il riso basmati o il riso jasmine dovrebbero essere tolti dal piano di cottura poco prima della fine del tempo di cottura. Trascorso il tempo di cottura, il vapore deve essere eliminato prima lentamente secondo il capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore, variante 2 e poi velocemente secondo la variante 3.

Nel riso a grani corti tipo riso Arborio il vapore dovrebbe essere eliminato una volta trascorso il tempo di cottura secondo la variante 3, per evitare una cottura eccessiva.

Legumi	Livello di cottura 1	Livello di cottura 2
Fagioli neri		6 min
Fagioli borlotti		30 min
Fagioli giganti bianchi (butter beans)		40 min
Ceci		45 min
Lenticchie		8 min
Fagioli comuni		30 min
Soia		35 min
Piselli sgranati		20 min
Fagiolo burro		30 min

I legumi hanno un'ottima conservabilità, ma possono seccarsi se conservati per lungo tempo. Pertanto, le informazioni riportate nella tabella sono indicative e variano a seconda del grado d'umidità.

Fagioli secchi, piselli e lenticchie vanno cotti ad alta pressione e tolti dal fuoco poco prima della fine del tempo di cottura, quindi lasciati riposare fino alla completa fuoriuscita della pressione. I legumi dovrebbero essere lavati e sgocciolati accuratamente prima della cottura. Non è necessario metterli in ammollo.

I legumi aumentano molto di volume durante la cottura, quindi la pentola dovrebbe essere riempita al massimo per 1/3. Per evitare un'eccessiva formazione di schiuma durante la cottura dovrete aggiungere 1 cucchiaino di burro o olio vegetale per mezza tazza di legumi. Per evitare che i legumi diventino duri è opportuno salarli solo a cottura ultimata.

10 Scongelo degli alimenti

La pentola a pressione è ideale anche per scongelare gli alimenti surgelati velocemente e in modo da preservarne vitamine e gusto. Posizionare gli alimenti surgelati nella pentola a pressione, aggiungere il liquido e iniziare il processo di cottura a pressione come descritto nel capitolo 7 Uso. Se desiderate terminare la cottura di cibi surgelati prolungate i tempi di cottura indicati nella tabella di cottura.

11 Consigli e trucchi

- Con la pentola a pressione si può preparare pasti completi. Iniziare a cuocere l'alimento con il tempo di cottura più lungo. Non appena il tempo di cottura residuo corrisponde al tempo di cottura degli altri alimenti, rilasciare la pressione come descritto nel capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore, variante 3. Aggiungere gli altri alimenti in base al loro tempo di cottura e proseguire la cottura per il tempo rimanente.
- Per preparare zuppe e stufati si consiglia di cuocere gli ingredienti che formano molta schiuma prima con il coperchio aperto, togliendo la schiuma, e solo successivamente di continuare la cottura sotto pressione. Al termine del tempo di cottura scaricare la pressione come descritto nel capitolo 8 Varianti per lo sfiato del vapore, variante 1.
- Per ottenere risultati di cottura uniformi, tagliare tutti gli ingredienti con lo stesso tempo di cottura in pezzi di dimensioni quanto più uguali possibile.
- La cottura nella pentola a pressione intensifica il gusto e l'aroma delle erbe fresche e delle spezie, nonché dell'aglio o delle cipolle. Condire con parsimonia e se necessario.

- Come liquido si può usare non solo acqua, ma anche latte o panna, salsa di pomodoro, brodo o latte di cocco.
- Se al termine del tempo di cottura il piatto finito contiene ancora troppo liquido, scaldare la pentola a pressione sul fornello sotto diretta supervisione senza coperchio finché il liquido non sarà evaporato.

12 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile
L'inizio del processo di cottura richiede troppo tempo.	- Controllate la potenza termica del vostro piano cottura. - Regolare il calore al livello più alto finché non fuoriesce il vapore. Quindi ridurre immediatamente l'apporto di calore.
La valvola di sicurezza rossa non è visibile e non fuoriesce vapore.	Considerare che potrebbero essere necessari alcuni minuti per raggiungere una pressione sufficiente. Diversamente controllare se: - la fonte di calore ha una potenza termica sufficiente. - è stato versato liquido sufficiente nella pentola. - la valvola di regolazione è impostata sul livello 0. - la pentola a pressione è completamente chiusa. - l'anello di guarnizione o il bordo della pentola sono danneggiati.
La valvola di sicurezza rossa è visibile, ma durante la cottura non fuoriesce vapore.	- Tenere la pentola a pressione sotto l'acqua corrente per sfiatare la pressione. - Aprire il coperchio. Pulire la valvola di regolazione e la valvola di sicurezza.
Il vapore fuoriesce da tutti i lati del coperchio.	Controllare se: - il coperchio è chiuso correttamente. - l'anello di guarnizione è inserito correttamente. - l'anello di guarnizione è integro e non presenta segni di usura. - il coperchio e le valvole di sicurezza e di regolazione sono privi di sporco. - il bordo della pentola è integro.
Non è possibile aprire il coperchio.	- Controllare se la valvola di sicurezza si è abbassata completamente. - Lasciare fuoriuscire il vapore, se necessario sotto l'acqua corrente.
Fuoriesce moltissimo vapore e gli alimenti debordano dal coperchio e/o dalla valvola di sicurezza.	Assicurarsi che la pressione sia completamente fuoriuscita e che la valvola di sicurezza sia perfettamente retratta prima di aprire il coperchio. - Il calore è eccessivo. - Prestare sempre attenzione alla tacca MAX e tenere conto che alcuni alimenti aumentano molto di volume. - Fare fuoriuscire la pressione e togliere gli alimenti dalla pentola.
Gli alimenti sono poco o troppo cotti oppure bruciati.	- Rispettare il tempo di cottura. Adattarlo se necessario. - Tenere conto della potenza del vostro piano cottura. - Assicurarsi di impostare il livello di pressione corretto. - Assicurarsi di aver aggiunto la quantità di liquido necessaria.
Si sono staccati uno o più dispositivi di sicurezza.	- Togliere la pentola a pressione immediatamente dalla fonte di calore, lasciarla raffreddare completamente e aprire il coperchio. - Esaminare la valvola di regolazione, la valvola di sicurezza e l'anello di guarnizione. Pulirli se necessario. - Assicurarsi di aggiungere sempre abbastanza liquido agli alimenti. La pentola a pressione non deve mai cuocere senza alimenti. - Assicurarsi di non superare la quantità massima di riempimento. A questo scopo seguire anche le istruzioni nel capitolo 7 Uso.

13 Pulizia

- Lavare la pentola a pressione immediatamente dopo ogni uso. Lasciarla raffreddare prima di pulirla.
- Poiché tutti i componenti della pentola a pressione sono rilevanti per la sicurezza, la pentola a pressione non è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.
- Togliere l'anello di guarnizione dal coperchio. Lavarlo esclusivamente con acqua tiepida. Quindi asciugarlo completamente.
- Si può sciacquare la valvola di sicurezza nel coperchio sotto l'acqua corrente.
- Per una pulizia accurata è possibile togliere il coperchietto della valvola di regolazione dal coperchio. Per farlo ruotarlo prima al livello 0, poi spingerlo verso il basso e ruotarlo oltre la resistenza in direzione del simbolo . Ora si può rimuovere il coperchietto e sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Quindi asciugarlo completamente. Verificare la mobilità della valvola prima di rimontare il coperchietto, tenendo conto della guida e fissarla ruotandola oltre la resistenza verso il livello 0.
- Non immergere il coperchio nell'acqua. Pulirlo esclusivamente con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugarlo completamente.
- Lavare la pentola esclusivamente a mano con acqua tiepida e un detersivo disponibile in commercio oppure, se necessario, un detersivo disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso lì descritte. In caso di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo.
- Pulire l'inserito vapore e il supporto con acqua tiepida e un detersivo delicato. In alternativa, è possibile pulire queste parti in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi per lavare la pentola a pressione.
- Lasciare asciugare completamente la pentola a pressione e tutti i componenti. Sconsigliamo di chiudere il coperchio della pentola prima di riporla ai fini di proteggere l'anello di guarnizione.

14 Scolorimento

A seconda di diversi fattori, come il contenuto di calcare nell'acqua, la preparazione di alcuni alimenti e l'uso di alcuni detersivi, può verificarsi uno scolorimento della pentola o del coperchio, che non influisce sul funzionamento né sui risultati di cottura o arrosto. Le piccole macchie di calcare possono essere rimosse con una soluzione di aceto e acqua oppure con acido citrico. È possibile rimuovere altri scolorimenti con un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile.

15 Manutenzione



Pericolo!

La pentola a pressione funziona in sovrappressione. Tutte le singole parti hanno una funzione rilevante per la sicurezza, quindi tutti i componenti devono essere sempre in perfette condizioni!

Ciò può essere garantito solo se si considerano i seguenti aspetti:

- Il lavaggio deve essere effettuato con attenzione e nel modo corretto. Leggere le informazioni pertinenti in queste istruzioni.
 - Tutte le parti che presentano segni visibili di usura, forti depositi di calcare o altri danni devono essere sostituite. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali. A questo scopo rivolgersi a un rivenditore specializzato autorizzato.
 - A seconda dell'intensità dell'uso, l'anello di guarnizione deve essere sostituito ogni 1-2 anni, e comunque al più tardi quando presenta danni visibili, si è indurito o è molto scolorito o non può più essere inserito correttamente.
- La pentola a pressione VITESSE è conforme alle norme di sicurezza vigenti. Componenti difettosi o danneggiati e riparazioni improprie possono comportare notevoli pericoli per l'utente. L'uso improprio e la cura o pulizia inadeguata comportano la decadenza della garanzia.

16 Pezzi di ricambio

Utilizzare solo accessori originali. Questo aspetto è fondamentale per la sicurezza ed è assolutamente necessario per l'uso sicuro della pentola a pressione.

Per qualsiasi chiarimento rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia oppure direttamente a:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Germania

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

17 Garanzia

La garanzia ha una durata di 3 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili all'inosservanza delle istruzioni per l'uso, normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata cura, manutenzione e pulizia, dall'uso di parti di ricambio non approvate, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Le parti soggette a usura, cioè l'anello di guarnizione e le valvole, sono esclusi dalla garanzia.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando il prodotto unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare il prodotto difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

18 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

19 Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che la pentola a pressione VITESSE è conforme al regolamento (UE) 2014/68. La dichiarazione di conformità completa è disponibile su www.spring.ch.

20 Dati tecnici

Designazione	Pentola a pressione VITESSE 4.5 L	Pentola a pressione VITESSE 6.0 L
No. di articolo	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Livello di pressione	Livello 0 - cottura a vapore senza pressione Livello 1 - 60 kPa / circa 113 °C Livello 2 - 90 kPa / circa 120 °C	Livello 0 - cottura a vapore senza pressione Livello 1 - 60 kPa / circa 113 °C Livello 2 - 90 kPa / circa 120 °C
Livello di pressione di sicurezza	Livello 1 - 130 kPa Livello 2 - 260 kPa	Livello 1 - 130 kPa Livello 2 - 260 kPa
Pressione massima	2.7 bar / 270 kPa	2.7 bar / 270 kPa
Dimensioni L x L x A	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Capacità	4.5 L	6.0 L
Quantità massima di riempimento (Tacca MAX)	3.0 L	4.0 L



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

OLLA A PRESIÓN VITESSE

Spring

INSTRUCCIONES DE USO



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



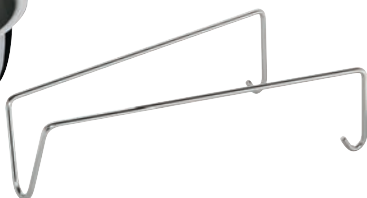
3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Índice

	Página
1. Introducción	52
2. Uso conforme a lo previsto	52
3. Indicaciones de seguridad	52
4. Antes del primer uso	53
5. Indicaciones de uso	53
6. Antes de cada uso	54
7. Uso	54
8. Opciones de liberación del vapor	55
9. Tabla de tiempos de cocción	56
10. Descongelación de alimentos	57
11. Consejos y trucos	57
12. Corrección de averías	58
13. Limpieza	59
14. Decoloraciones	59
15. Mantenimiento	59
16. Piezas de recambio	60
17. Garantía	60
18. Exoneración de responsabilidad	60
19. Declaración de conformidad	60
20. Datos técnicos	60



Spring



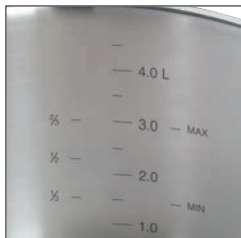
Propiedades



Base multicapa extra fuerte



Mangos ergonómicos
termoaislantes



Escala interior en litros



Bloqueo de la tapa con una
sola mano

Elementos de seguridad



Marcas de control
Para un cierre seguro de la tapa



Válvula reguladora
Par ajustar la presión



Válvula de seguridad
visible
Olla está
bajo presión



Válvula de seguridad
no visible
Olla está
sin presión



Ventana de seguridad
Para igualación de presión

1 Introducción

Le agradecemos que haya elegido un producto de la marca SPRING. Esta olla a presión cumple los criterios de seguridad más rigurosos. Sin embargo, para utilizarla se requiere un cuidado especial.

Por esta razón, le rogamos que lea y observe detenidamente las instrucciones de uso y las indicaciones de seguridad. En ellas se ofrece la información necesaria para garantizar un uso seguro. Por ello, tenga en cuenta lo siguiente:



Nadie debe usar la olla a presión sin haber leído y comprendido previamente estas instrucciones de uso. Asegúrese de que todos los usuarios de este producto hayan sido instruidos debidamente. Estas instrucciones de uso deben permanecer siempre a mano para su consulta. En caso de ceder el producto a otra persona, debe entregarle también estas instrucciones.

2 Uso conforme a lo previsto

Utilice la olla a presión exclusivamente para cocer alimentos en cantidades normales para consumo doméstico.

- La olla a presión no es apropiada para asar o freír alimentos a presión.
- La olla a presión no es apropiada para cocinar con ella en el horno, el microondas ni la barbacoa.
- No prepare compotas ni puré de manzana en la olla a presión.
- No utilice nunca la olla a presión sin haberle agregado líquido.

3 Indicaciones de seguridad

Aunque esta olla a presión se distingue por su alto nivel de calidad y seguridad, no pueden descartarse lesiones o daños materiales por un manejo erróneo o uso indebido. Por esta razón, tenga en cuenta las advertencias de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y/o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones o quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.

- Lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el producto por primera vez.
- Vigile constantemente la olla a presión mientras esté en funcionamiento y utilícela exclusivamente para la finalidad prevista que se describe en el **capítulo 2 Uso conforme a lo previsto**.

¡Precaución!

Este producto no debe ser utilizado por niños. Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos si son supervisadas o si han recibido instrucciones para usar el producto con seguridad y son conscientes de los peligros que se pueden derivar de ella. No se debe encomendar la limpieza o el mantenimiento a niños, ni tampoco permitirles que jueguen con el producto.



- Mantenga a los niños fuera del alcance de la olla a presión mientras esta se encuentre en funcionamiento o todavía esté caliente.
- Utilice únicamente los componentes incluidos en el volumen de suministro, ya que solo así se puede garantizar un manejo seguro, y sustitúyalos exclusivamente por recambios originales.

- No efectúe modificaciones en los componentes relevantes para la seguridad.
- Elija una placa o fogón del mismo tamaño que el diámetro de la base de su olla a presión, o más pequeña que ello.
- Tenga en cuenta las marcas MIN y MAX. Agregue una cantidad suficiente de ingredientes y líquido para alcanzar al menos la marca MIN. No agregue bajo ningún concepto una cantidad de ingredientes y líquido excesiva que sobrepase la marca MAX en la olla. **Atención:** Tenga presente que algunos ingredientes forman mucha espuma o, como en el caso del arroz o la verdura deshidratada, aumentan considerablemente de volumen. En estos casos, llene la olla solo **hasta la mitad, como máximo**.



¡Peligro!

No tape la olla a presión bajo ningún concepto.



¡Peligro de lesiones o quemaduras!

Durante el funcionamiento sale vapor de agua caliente. Mantenga el cuerpo, la cabeza y las manos a suficiente distancia, de manera que no entren en contacto con el vapor de agua. Si es preciso, utilice nuestros agarradores o guantes SPRING GRIPS.

- Tenga mucho cuidado al mover la olla a presión de su lugar mientras se encuentre bajo presión. Sujétela únicamente por los mangos laterales. Si es preciso, utilice nuestros agarradores o guantes SPRING GRIPS. Nunca sostenga la olla a presión por el mango de la tapa.
- Nunca abra la tapa por la fuerza. Despresurícela primero según se indica en el **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor**. Espere a que la válvula de seguridad haya bajado para desbloquear la tapa.
- Agite la olla a presión antes de abrir la tapa para eliminar posibles burbujas y evitar así que salpiquen los alimentos calientes de su interior.
- No utilice la olla a presión si está dañada o tiene algún componente deteriorado, si se ha caído o está deformada. No modifique los componentes relevantes para la seguridad y bajo ningún concepto intente reparar por su cuenta la olla a presión. Si es necesario repararla, diríjase a un establecimiento autorizado.

4 Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave todas las piezas con agua caliente y un producto lavavajillas suave. A continuación, enjuáguelas con agua limpia y séquelas minuciosamente. No sumerja la tapa en agua.
- Coloque debidamente el anillo de junta en el lado inferior de la tapa.
- Su olla a presión ya está lista para su uso.

5 Indicaciones de uso

- La olla a presión es adecuada para todo tipo de cocinas, también de inducción.
- Por principio, utilice la olla a presión **únicamente bajo supervisión directa** para asegurarse de que no se caliente excesivamente ni se consuma todo el líquido por inadvertencia.
- Utilice el ajuste máximo de temperatura **únicamente bajo supervisión directa** y durante un período breve de tiempo, hasta que se haya alcanzado la presión requerida. Al hacerlo, tenga en cuenta también las instrucciones de uso de su cocina.
- La cantidad de ingredientes debe corresponderse con el tamaño de la olla a presión.
- Si la cocina es de gas, regule el fuego de manera que las puntas de las llamas no superen la base de la olla.
- La olla a presión se calienta cuando la cocción es prolongada. Tóquela solo por los mangos y, si es necesario, utilice nuestros agarradores o guantes SPRING GRIPS.
- Cuando la olla a presión esté caliente, deposítela exclusivamente sobre superficies suficientemente resistentes a las altas temperaturas.
- No guarde alimentos muy ácidos o salados en el interior de la olla a presión.
- Si se usa con frecuencia, es posible que los tornillos de los mangos laterales se aflojen. Recuerde mantenerlos siempre bien apretados.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a



Fig. 3b

6 Antes de cada uso

- La olla a presión funciona bajo presión. Observe siempre las advertencias de seguridad y las indicaciones de uso.
- Examine detenidamente la olla a presión, el anillo de junta, la válvula de seguridad y la válvula reguladora para descartar la presencia de suciedad, señales de desgaste o desperfectos.
- En caso de constatar suciedad, señales de desgaste u otros desperfectos, es **imprescindible eliminarlos** para garantizar un uso seguro. A tal efecto, siga las instrucciones para limpiar la olla o bien para sustituir las piezas dañadas.
- Cerciórese de que el anillo de junta esté bien insertado (Fig.1) y de que la tapa pueda bloquearse debidamente.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad y la válvula reguladora tengan movilidad.

7 Uso

- Pulse la tecla  (Fig. 2). La tapa se desbloquea y aparecen las marcas de control de la tapa (Fig. 3a). Retire la tapa.
- Introduzca los ingredientes y la cantidad de líquido correspondiente, respetando los límites de las marcas MIN y MAX (Fig. 4). En términos generales puede decirse que la olla tiene que llenarse como **mínimo a 1/3** como **máximo hasta a 2/3**. Si va a cocinar **ingredientes que se hinchan mucho o que forman gran cantidad de espuma**, no debe llenar la olla a **más de 1/2**.
- Otra posibilidad es preparar los ingredientes al vapor; para ello, coloque el soporte del inserto vapor, agregue líquido hasta la marca MIN e inserte el inserto vapor en su soporte de manera que llegue el vapor a los ingredientes. Tenga en cuenta que el agua debe quedar aprox. 1 cm por debajo del inserto vapor, y que los ingredientes colocados en este no deben superar la marca MAX.
- Asegúrese de que el anillo de junta esté correctamente insertado en la tapa y de que se vea las marcas de control de la tapa.
- Coloque la tapa sobre la olla.
- Pulse la tecla  (Fig. 2) para bloquear la tapa. Esta quedará correctamente bloqueada cuando ya no se vea las marcas de control (Fig. 3b).
- Seleccione la presión a la que quiere cocer los ingredientes con la válvula reguladora (Fig. 5). El nivel de presión es infinitamente variable entre el nivel 0 y el nivel 2. A título orientativo, el nivel 1 se utiliza para una cocción suave y el nivel 2 para una cocción rápida. Tenga en cuenta que los tiempos de cocción varían en función de la presión.
- Seleccione la potencia máxima de la placa. **Supervise el proceso de calentamiento**. En cuanto aumente la presión en el interior de la olla, se verá la válvula roja de seguridad (Fig. 6a) y ya no se podrá abrir la olla.



¡Peligro de lesiones o quemaduras!

En cuanto se habrá alcanzado la temperatura de cocción, la válvula reguladora libere vapor de agua hacia arriba (Fig. 5), en sentido vertical.

- Reduzca **inmediatamente** la potencia de la placa al nivel más bajo. Empieza el proceso de cocción. Observe el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la placa.

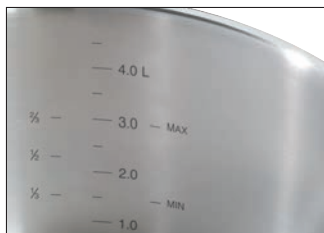


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6a



Fig. 6b

¡Peligro de lesiones o quemaduras!



Si en su receta no se indica otra cosa, deje salir lentamente el vapor girando la válvula reguladora (Fig.5) gradualmente hacia el nivel 0. Gire la válvula reguladora del nivel 2 al nivel 1, espere unos segundos y entonces gírela al nivel 0. No gire directamente el regulador del nivel 2 al nivel 0.

- Cuando ya no salga vapor y la válvula roja de seguridad haya descendido por completo (Fig. 6b), ya puede desbloquear la tapa pulsando la tecla  (Fig. 2), y retirarla.

Atención: No abra la tapa por la fuerza. Agite la olla a presión antes de abrirla para eliminar posibles burbujas de vapor. Proceda así especialmente si quiere liberar rápidamente el vapor o lo quiere hacer bajo el grifo, como se describe en el **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor, opción 2 o 3.**

8 Opciones de liberación del vapor



¡Peligro de lesiones o quemaduras!

El vapor de agua que sale está muy caliente. No ponga la cabeza, las manos ni los brazos por encima de la válvula. Si es preciso, utilice nuestros agarradores o guantes SPRING GRIPS.



¡Peligro!

Nunca abra la olla por la fuerza ni modifique los elementos de seguridad. No se puede abrir la olla mientras se encuentre a presión y se vea la válvula roja de seguridad (Fig. 6a).

Opción 1: Aparte la olla de la fuente de calor. Espere a que la válvula roja de seguridad haya desaparecido completamente (Fig. 6b) y ya no salga vapor. Recomendamos esta opción si cocina ingredientes que sueltan mucha espuma.

Opción 2: Gire la válvula reguladora (Fig. 5) **gradualmente** hasta alcanzar el nivel 0. Si está en el nivel 2, gírelo primero al nivel 1 y luego al nivel 0. Si está en el nivel 1, puede girarlo directamente al nivel 0. Espere a que ya no salga vapor y a que no se vea la válvula de seguridad (Fig. 6b).

Opción 3: Ponga la olla a presión bajo el grifo y mójela con agua tibia. Preste atención a que el chorro incida sólo lateralmente en la tapa y **no sobre** el asa de la tapa. No sumerja toda la olla a presión en agua. Cuando la válvula de seguridad haya descendido por completo (Fig. 6b), gire la válvula reguladora (Fig. 5) hasta el nivel 0. Cuando ya no salga vapor, puede abrir la olla a presión y retirar la tapa.

Opción 4: Para ahorrar energía puede apartar la olla de la placa poco antes de que finalice el tiempo de cocción, dejando que los alimentos acaben de cocerse con el calor residual. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, ponga la válvula reguladora (Fig. 5) en el nivel 0 para liberar la posible presión restante. Esta opción es especialmente adecuada para alimentos que necesitan un largo tiempo de cocción.

9 Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos indicados en la tabla son solo a título orientativo. La duración exacta de la cocción depende del frescor y el tamaño de los ingredientes, del método de preparación así como su gusto personal.

Cuanto más pequeños sean los trozos, más breve será la cocción; cuanto mayor sea la cantidad de ingredientes, más tiempo deberán cocerse. El tiempo de cocción varía dependiendo de si se van a cocer los ingredientes en agua o en el vaporizador. Para cocerlos al vapor hay que prolongar un poco el tiempo de cocción.

Los ingredientes ultracongelados tardan un poco más en cocerse que los frescos.

Carne	Nivel de cocción 1	Nivel de cocción 2
Codillo		30 – 40 min
Estofado		15 – 20 min
Carne picada		5 – 10 min
Ave		20 – 25 min
Asado de ternera		15 – 20 min
Estofado de pollo		5 min
Asado de buey		40 – 50 min
Costillas de cerdo		10 – 12 min
Asado de cerdo		25 – 30 min
Pierna de corzo		25 – 30 min

Estos tiempos de cocción son valores orientativos; la duración exacta depende del grado de madurez, de la temperatura inicial de la carne y del tamaño y la cantidad de piezas. Para que la carne quede más sabrosa, recomendamos freírla primero a fuego vivo con la olla destapada; si se va a freír una cantidad considerable, es mejor hacerlo por partes. A continuación, añada la cantidad necesaria de líquido y proceda a cocinarlo todo a presión.

Atención:

La carne puede hincharse al cocerla a presión, sobre todo si tiene piel. No pinche la carne: podría salpicar líquido o grasa. Si va a preparar salchichas, pínchelas antes de cocerlas para que pueda salir la grasa y así no revienten.

Pescado	Nivel de cocción 1	Nivel de cocción 2
Pescado al vapor	6 – 8 min	
Pescado en salsa de vino blanco	6 – 8 min	
Marisco	4 – 6 min	

Prepare el pescado con la cantidad suficiente de líquido, porque de lo contrario la albúmina del pescado podría pegarse a la base de la olla. Por este mismo motivo debe destaparse la olla a presión en cuanto baja la válvula de seguridad.

Verdura	Nivel de cocción 1	Nivel de cocción 2
Coliflor	3 – 7 min	
Judía verde	3 – 5 min	
Zanahoria	3 – 7 min	
Setas	6 – 8 min	
Remolacha	15 – 25 min	
Coles	5 – 15 min	
Espinacas	3 – 4 min	
Judías		6 – 10 min
Patatas		6 – 8 min
Patatas con piel		6 – 12 min
Apio		12 – 15 min

Es aconsejable comprobar el nivel de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción previsto para que las verduras queden crujientes. Si aún no se ha alcanzado la firmeza deseada, prolongue el proceso de cocción correspondientemente. Para evitar una cocción adicional involuntaria, recomendamos finalizar rápidamente el proceso de cocción tal y como se describe en el **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor, opción 3**.

Para cocer arroz y otros cereales se recomienda calcular 3 tazas de líquido por cada taza de arroz. El arroz y los cereales se hinchan **aprox. 1/3** durante el proceso de cocción; por ello, la olla debe llenarse hasta **1/2 como máximo**.

Para prevenir una formación excesiva de espuma durante el proceso de cocción, conviene añadir 1 cucharada sopera de mantequilla o aceite vegetal por taza de arroz. Si lo desea, también puede añadir sal al arroz al principio. En cuanto termina el proceso de cocción, debe verterse el agua restante lo antes posible.

Arroz	Nivel de cocción 1	Nivel de cocción 2
Arroz integral		20 min
Arroz blanco		10 min
Arroz de arbóreo		6 min
Quinoa	2 – 4 min	

Los cereales, el arroz integral y el arroz blanco, incluido el de grano medio y largo y el arroz basmati o jazmín, deben apartarse de la cocina poco antes del fin previsto para la cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, debe primero liberarse el vapor según **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor, opción 3** despacio y a continuación deprisa, según se indica en la **opción 3**.

Si se cuece arroz de grano corto como el de arbóreo debe sacarse el vapor según la **opción 3**, para evitar que se ablande excesivamente.

Legumbres	Nivel de cocción 1	Nivel de cocción 2
Alubias negras		6 min
Alubias pintas		30 min
Judiones (butter beans)		40 min
Guisantes		45 min
Lentejas		8 min
Alubias rojas		30 min
Soja		35 min
Guisantes pelados		20 min
Judías amarillas		30 min

Las legumbres se conservan muy bien, pero con el tiempo tienden a secarse. Por esta razón, los tiempos indicados en la tabla dan solo una idea aproximada y pueden variar en función del grado de humedad.

Las lentejas, los guisantes y las alubias secas deben cocerse a un nivel alto de presión, apartarse de la cocina poco antes de finalizar el tiempo de cocción y dejarse reposar hasta que la presión haya escapado completamente. Las legumbres deben lavarse y dejarse escurrir bien antes de su cocción. No es preciso ponerlas en remojo.

Las legumbres se hinchan mucho durante el proceso de cocción. Por eso solo debe llenarse **1/3** de la olla, **como máximo**. Para prevenir una formación excesiva de espuma durante el proceso de cocción, conviene añadir 1 cucharadita de mantequilla o aceite vegetal por cada media taza de legumbres. Para evitar que las legumbres queden duras, no debe añadirse sal hasta el final de la cocción.

10 Descongelación de alimentos

La olla a presión también es idónea para descongelar alimentos ultracongelados con rapidez y conservando las vitaminas y todo su sabor. Introduzca los alimentos congelados en la olla a presión, agregue líquido e inicie el proceso de cocción a presión tal como se indica en el **capítulo 7 Uso**. Si desea cocinar alimentos congelados, alargue los tiempos de cocción indicados en la tabla.

11 Consejos y trucos

- En la olla a presión puede preparar platos completos. Empezar con la cocción del ingrediente que requiera más tiempo. En cuanto su tiempo restante de cocción coincida con el tiempo previsto para los demás ingredientes, despresurice la olla como se indica en el **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor, opción 3**. Añada los demás alimentos en función de sus respectivos tiempos de cocción y siga cocinándolos durante el tiempo restante.
- Cuando preparare sopas o potajes, le aconsejamos empezar cociendo los ingredientes más espumosos con la olla destapada; retire la espuma que se forma y a continuación tape la olla y cocine el contenido a presión. Cuando finalice el tiempo de cocción, despresurice la olla como se indica en el **capítulo 8 Opciones de liberación del vapor, opción 1**.
- Para obtener resultados de cocción uniformes, procure cortar a trozos iguales todos los ingredientes que tienen el mismo tiempo de cocción.

- La cocción en la olla a presión intensifica el sabor y el aroma de las hierbas frescas y los condimentos, y también del ajo y la cebolla. Sazone poco al principio y, si es preciso, rectifique al final.
- Aparte de agua, puede usar leche o nata líquida, salsa de tomate, caldo o leche de coco.
- Si al finalizar el tiempo de cocción el plato todavía contiene demasiado líquido, caliente la olla a presión destapada en la placa hasta que se haya evaporado el líquido. Supervise constantemente el proceso.

12 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible
El proceso de cocción tarda demasiado en empezar.	- Compruebe la potencia de la placa. - Póngala al nivel máximo hasta que la olla empiece a liberar vapor. Acto seguido, reduzca inmediatamente el calor.
La válvula roja de seguridad no aparece y tampoco se libera vapor.	Tenga presente que pueden transcurrir varios minutos hasta que el interior de la olla se encuentre suficientemente presurizado. Si este no es el problema, compruebe si: - la fuente de calor tiene la suficiente potencia calorífica. - ha puesto suficiente líquido en la olla. - ha ajustado el regulador al nivel 0. - ha cerrado completamente la olla a presión. - el anillo de junta o el borde de la olla están dañados.
La válvula roja de seguridad aparece, pero no se libera vapor durante el proceso de cocción.	- Ponga la olla a presión bajo el chorro del grifo para liberar la presión. - Abra la tapa. Limpie la válvula reguladora y la válvula de seguridad.
Sale vapor por todo el contorno de la tapa.	Controle si: - la tapa está correctamente cerrada. - el anillo de junta está bien colocado. - el anillo de junta está dañado o desgastado. - la tapa, la válvula reguladora y la válvula de seguridad están libres de suciedad. - el borde de la olla está en perfecto estado.
No se puede abrir la tapa.	- Controle si la válvula de seguridad ha descendido por completo. - Deje salir el vapor, si es preciso, poniendo la olla bajo el grifo.
Sale mucho vapor, los ingredientes se salen por los lados de la tapa y/o a través de la válvula de seguridad.	Asegúrese de que se haya liberado todo el vapor y de que la válvula de seguridad haya descendido por completo antes de abrir la tapa. - El calor aplicado es excesivo. - Tenga siempre en cuenta la marca MAX y recuerde que algunos ingredientes se hinchcan mucho. - Deje salir el vapor y saque el contenido de la olla.
Los ingredientes están crudos, demasiado blandos o quemados.	- Respete el tiempo de cocción. Si es preciso, adáptelo convenientemente. - Tenga en cuenta la potencia de su cocina. - Asegúrese de ajustar el nivel de presión adecuado. - Asegúrese de añadir la cantidad necesaria de líquido.
Se han activado uno o varios dispositivos de seguridad.	- Aparte la olla a presión inmediatamente de la fuente de calor, deje que se enfríe por completo y abra la tapa. - Controle la válvula reguladora, la válvula de seguridad y el anillo de junta. Si es preciso, límpielas. - Asegúrese de agregar siempre suficiente líquido a los ingredientes. Nunca debe dejarse que se consuma todo el líquido en la olla a presión. - Asegúrese de no sobrepasar el límite máximo de líquido. Para ello, observe las indicaciones del capítulo 7 Uso.

13 Limpieza

- Limpie la olla a presión inmediatamente después de cada uso. Espere a que se enfríe antes de limpiarla.
- Como todos sus componentes son relevantes para la seguridad, la olla a presión no puede lavarse en el lavavajillas.
- Retire el anillo de junta de la tapa. Lávela únicamente con agua caliente. Seguidamente, séquelo por completo.
- Puede enjuagar la válvula de seguridad de la tapa bajo el chorro del grifo.
- Puede quitar la cubierta de la válvula reguladora de la tapa para limpiarla a fondo. Para ello, primero gírelo hasta el nivel 0, luego apriétela hacia abajo y gírela más allá de la resistencia en la dirección de . Hecho esto, retire la cubierta y lávela bajo el grifo. Seguidamente, séquela por completo. Compruebe que la válvula pueda moverse, vuelva a colocar la cubierta (utilizando la guía) y fíjela girándola hacia el nivel 0 y superando el punto de resistencia perceptible.
- No sumerja la tapa en agua. Pásele solo un paño suave; si quiere, puede humedecerlo un poco. Seguidamente, séquela por completo.
- Limpie la olla únicamente a mano, con agua caliente y un producto lavavajillas disponible en comercio o, si es preciso, un producto de limpieza convencional para productos de acero inoxidable siguiendo las instrucciones de uso que figuran en su etiqueta. Si hay restos incrustados, ponga la olla en remojo.
- Limpie el inserto vapor y el soporte con agua tibia y un detergente suave. Como alternativa, puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
- No utilice estropajos rascadores, objetos puntiagudos o cortantes, bencina, disolventes ni cepillos o agentes abrasivos para limpiar la olla a presión.
- Deje secar por completo la olla a presión y todos sus componentes. Cuando vaya a guardar la olla, le aconsejamos no cerrarla bloqueando la tapa para que el anillo de junta se conserve mejor.

14 Decoloraciones

En función de distintos factores, como el contenido de cal del agua, la preparación de determinados alimentos o el uso de algunos productos de limpieza, la olla o la tapa pueden quedar manchadas o teñidas. Esto no perjudica su capacidad de funcionamiento ni el resultado de la cocción o del asado. Para limpiar manchas ligeras de cal, puede recurrir a una solución de agua y vinagre o ácido cítrico. Otras coloraciones pueden eliminarse con agentes de limpieza convencionales para productos de acero inoxidable.

15 Mantenimiento



¡Peligro!

La olla a presión funciona con sobrepresión. ¡Todas sus piezas tienen una función relevante para la seguridad, por lo que deben encontrarse en perfecto estado en todo momento!

Esto solo puede garantizarse si se tienen en cuenta los puntos siguientes:

- La limpieza debe realizarse de forma cuidadosa y correcta. Observe las indicaciones correspondientes en estas instrucciones.
- Deben sustituirse todas las piezas que presenten síntomas visibles de desgaste, depósitos de cal considerables u otros daños. Utilice exclusivamente recambios originales. Para ello, diríjase a un establecimiento autorizado.
- Según la frecuencia de uso, hay que cambiar el anillo de junta cada 1-2 años; a más tardar, no obstante, deberá hacerlo si presenta daños visibles, se ha endurecido, está muy teñida o ya no se puede colocar bien.

La olla a presión VITESSE cumple las disposiciones de seguridad pertinentes. Si hay componentes defectuosos o deteriorados o si se realizan reparaciones incorrectamente pueden surgir peligros importantes para el usuario. Un uso incorrecto y un mal cuidado o una limpieza deficiente conllevan la pérdida del derecho a garantía.

16 Piezas de recambio

Utilice exclusivamente accesorios originales. Esto tiene una gran relevancia para la seguridad y es absolutamente necesario para garantizar un uso seguro de la olla a presión.

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor especializado in situ o directamente con:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: service@spring.ch

17 Garantía

El periodo de garantía es de 3 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de una inobservancia de las instrucciones de uso, desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado, mantenimiento y de limpieza, utilización de piezas de recambio no aprobadas, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Las piezas de desgaste, es decir, anillo de junta y válvulas, quedan excluidas de la garantía.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el producto junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el producto defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

18 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

19 Declaración de conformidad

Declaramos que la olla a presión VITESSE cumple el reglamento (UE) 2014/68. Encontrará la declaración de conformidad completa en www.spring.ch.

20 Datos técnicos

Designación	Olla a presión VITESSE 4.5 L	Olla a presión VITESSE 6.0 L
No. de artículo	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Nivel de presión	Nivel 0 - cocción al vapor, sin presión Nivel 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Nivel 2 - 90 kPa / ca. 120 °C	Nivel 0 - cocción al vapor, sin presión Nivel 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Nivel 2 - 90 kPa / ca. 120 °C
Nivel de presión de seguridad	Nivel 1 - 130 kPa Nivel 2 - 260 kPa	Nivel 1 - 130 kPa Nivel 2 - 260 kPa
Presión máxima	2.7 bar / 270 kPa	2.7 bar / 270 kPa
Dimensiones L x L x A	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Capacidad	4.5 L	6.0 L
Cantidad máxima de llenado (marca MAX)	3.0 L	4.0 L



No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



SNELKOOKPAN VITESSE

Spring

GEBRUIKSAANWIJZING



INDUKTION
INDUCTION
INDUZIONE
INDUCCION
INDUCTIE



GLASSKERAMIK
GLASS CERAMIC
VITROCERAMIQUE
VITROCERAMICA
GLASSKERAMEK



ELEKTRO
ELECTRIC
ELECTRIQUE
ELECTRICO
ELEKTRISCH



GAS
GAS
GAZ
GAS
GAS



3 JAHRE GARANTIE
YEARS GUARANTEE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA
AÑOS DE GARANTIA
JAAR GARANTIE

Inhoud

	Página
1. Inleiding	64
2. Gebruiksdoel	64
3. Veiligheidsaanwijzingen	64
4. Vóór het eerste gebruik	65
5. Aanwijzingen voor het gebruik	65
6. Vóór elk gebruik	66
7. Gebruik	66
8. Varianten voor het aflaten van stoom	67
9. Gaartabel	68
10. Levensmiddelen ontdooien	69
11. Tips en trucs	69
12. Oplossen van storingen	70
13. Reiniging	70
14. Verkleuringen	71
15. Onderhoud	71
16. Reserveonderdelen	71
17. Garantie	72
18. Disclaimer	72
19. Conformiteitsverklaring	72
20. Technische gegevens	72



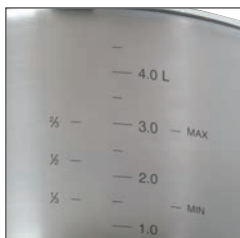

Eigenschappen



Extra dikke, meerlaagse bodem



Ergonomische, warmte-geïsoleerde handgrepen



Schaalverdeling in liter aan de binnenkant



Dekselvergrendeling met één hand

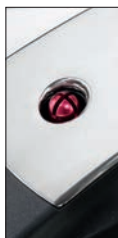
Beveiligingskenmerken



Controlemarkeringen
Voor veilige vergrendeling van het deksel



Regelventiel
Voor instelling van de druk



Veiligheidsventiel
zichtbaar
pan staat
onder druk



niet zichtbaar
pan is
drukloos



Veiligheidsvenster
Voor druknivellering

1 Inleiding

Hartelijk dank dat u een product van SPRING hebt gekozen. De snelkookpan voldoet aan de hoogste veiligheidsvereisten. Dat neemt niet weg dat deze bijzonder zorgvuldig dient te worden gebruikt.

Daarom verzoeken wij u om de gebruiksaanwijzing evenals de veiligheidsaanwijzingen grondig te lezen en in acht te nemen. Deze bevat de vereiste gegevens voor een veilig gebruik. Daarom is het volgende van belang:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen, mogen de snelkookpan niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit product gebruiken, vakkundig zijn geïnstrueerd. Deze gebruiksaanwijzing dient altijd binnen handbereik te zijn om te worden geraadpleegd en dient bij het doorgeven van het product ook te worden overhandigd.

2 Gebruiksdoel

Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het garen van levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.

- De snelkookpan is niet geschikt voor braden of frituren onder druk.
- De snelkookpan is niet geschikt voor gebruik in de oven, in de magnetron of op de barbecue.
- Bereid geen compote of appelmoes in de snelkookpan.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof toe te voegen.

3 Veiligheidsaanwijzingen

Hoewel de snelkookpan aan een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard voldoet, kunnen bij bedieningsfouten of onvakkundig gebruik verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten. Neem daarom de met de volgende symbolen gemarkeerde veiligheidsaanwijzingen in acht:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees de gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname van het product zorgvuldig door.
- Gebruik de snelkookpan alleen onder direct toezicht en voor het voorziene doel, zoals in **hoofdstuk 2 Gebruiksdoel** is beschreven.

Let op!

Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt. Dit product kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer zij onder toezicht staan of werden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en ze de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren. Kinderen mogen niet met het product spelen.



- Houd kinderen buiten het bereik van de snelkookpan, wanneer deze werkt of zolang deze nog heet is.
- Gebruik alleen de meegeleverde componenten, omdat alleen dan een veilig gebruik kan worden gewaarborgd en vervang deze ook alleen door originele vervangingsonderdelen.
- Verander niets aan de veiligheidsrelevante componenten.
- Kies een kookzone resp. kookplaat die overeenkomt met de doorsnede van de bodem van de snelkookpan, of die kleiner is als deze.

- Neem de MIN- en MAX-markering in acht. Voeg altijd zoveel levensmiddelen en zoveel vloeistof toe dat de MIN-markering ten minste is bereikt. Vul de pan nooit met levensmiddelen en vloeistof tot boven de MAX-markering.

Opgelet: Houd er daarbij rekening mee dat sommige levensmiddelen sterk schuimen of zoals rijst of gedroogde groente enorm kunnen opzwellen. Vul de pan dan alleen **maximaal tot de helft**.



Gevaar!

Dek de snelkookpan nooit af.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Er ontsnapt hete stoom tijdens de werking. Houd voldoende afstand, zodat uw lichaam, hoofd of uw handen niet in contact komen met de hete stoom. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.



- Transporteer de snelkookpan alleen uiterst voorzichtig, zolang deze onder druk staat. Pak deze uitsluitend aan de grepen aan de zijkant vast. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen. Draag de snelkookpan nooit aan de dekselgreep.
- Open het deksel nooit met brute kracht. Laat altijd eerst de druk af, zoals in **hoofdstuk 8 Varianten voor het afdrukken van stoom** wordt beschreven. Het veiligheidsventiel moet zijn gedaald, voordat u de vergrendeling van het deksel losmaakt.
- Schud de snelkookpan altijd, voordat u het deksel opent om eventueel aanwezige luchtbelletjes te verwijderen en het eruit spatten van hete levensmiddelen te vermijden.
- Gebruik de snelkookpan niet, wanneer deze of zijn onderdelen zijn beschadigd, deze is gevallen of is vervormd. Verander niets aan de veiligheidsrelevante componenten en probeer nooit om de snelkookpan zelf te repareren. Neem voor een reparatie contact op met de erkende vakspecialist.

4 Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig alle delen met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel vervolgens met schoon water na en droog deze zorgvuldig af. Dompel het deksel niet onder in water.
- Plaats de afdichting volgens de voorschriften in de onderzijde van het deksel.
- Uw snelkookpan is nu klaar voor gebruik.

5 Aanwijzingen voor het gebruik

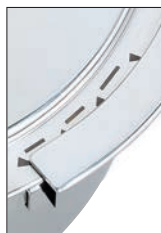
- De snelkookpan is geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie.
- Gebruik de snelkookpan in principe **alleen onder direct toezicht**, zodat deze niet oververhit kan raken of ongemerkt kan droogkoken.
- Gebruik de hoogste temperatuurinstelling **uitsluitend onder direct toezicht** en uitsluitend gedurende korte tijd tot aan het bereiken van de benodigde druk. Neem daarbij ook de gebruiksaanwijzingen van uw fornuis in acht.
- Stem de te bereiden hoeveelheid af op de grootte van de snelkookpan.
- Stel bij gasfornuizen de vlam zo in dat de vlampunten niet boven de bodem van de pan uitsteken.
- De snelkookpan wordt bij een langere kooktijd heet. Pak deze alleen aan de grepen vast en gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.
- Zet de hete snelkookpan alleen neer op voldoende warmtebestendige oppervlakken.
- Bewaar sterk zuur- of zouthoudende levensmiddelen niet in de snelkookpan.
- Bij regelmatig gebruik kunnen de schroeven van de zijgrepen losraken. Let erop dat deze altijd worden vastgedraaid.



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3a



Afb. 3b

6 Vóór elk gebruik

- De snelkookpan werkt onder druk. Neem altijd de veiligheids- en gebruiksaanwijzingen in acht.
- Controleer de snelkookpan, de afdichtring, het veiligheidsventiel en regelventiel grondig op verontreinigingen, slijtage en beschadigingen.
- Als u verontreinigingen, slijtage of andere beschadigingen constateert, is het voor het veilige gebruik **beslist noodzakelijk om deze te verhelpen** door de snelkookpan te reinigen, of beschadigde onderdelen te vervangen, zoals is voorgeschreven.
- Controleer of de afdichtring correct is geplaatst (Afb. 1) en of het deksel volgens de voorschriften kan worden vergrendeld.
- Controleer of het veiligheidsventiel en regelventiel beweegbaar zijn.

7 Gebruik

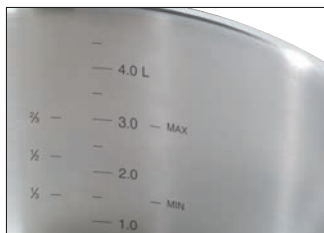
- Druk op de toets  (Afb. 2). De dekselvergrendeling gaat los en de controlemarkeringen van het deksel worden zichtbaar (Afb. 3a). Verwijder het deksel.
- Voeg de levensmiddelen toe inclusief de juiste hoeveelheid vloeistof en houd daarbij rekening met de MIN- en MAX-markering (Afb. 4). Ter globale oriëntatie dient de snelkookpan ten **minste tot 1/3** en **maximaal tot 2/3** te zijn gevuld. Bij **sterk opzwellende of schuimende levensmiddelen** dient de vulhoeveelheid **maximaal 1/2** te bedragen.
- Optioneel kunt u het onderstel voor het stoominzet op de bodem van de pan zetten, tot en met de MIN-markering vloeistof toevoegen en het stoominzetstuk op het onderstel plaatsen, zodat de levensmiddelen in de stoom gaar kunnen worden. Let erop dat het wateroppervlak ca. 1 cm onder het stoominzetstuk dient te liggen en dat de MAX-markering niet mag worden overschreden door levensmiddelen in het stoominzetstuk.
- Controleer of de afdichtring correct in het deksel is geplaatst en of de controlemarkeringen van het deksel zichtbaar zijn.
- Plaats het deksel op de pan.
- Druk op de toets  (Afb. 2), om het deksel te vergrendelen. Het deksel is volgens de voorschriften vergrendeld, wanneer de controlemarkeringen niet meer zichtbaar zijn (Afb. 3b).
- Kies met het regelventiel (Afb. 5) onder welke druk de levensmiddelen gaar dienen te worden. Het drukniveau is traploos instelbaar tussen niveau 0 en niveau 2. Als richtlijn wordt niveau 1 gebruikt voor zacht koken en niveau 2 voor snel koken. Houd er rekening mee dat de kooktijden variëren afhankelijk van de druk.
- Selecteer op het fornuis de hoogste vermogensstand. **Controleer dit opwarmproces**. Zodra de druk binnenin de pan stijgt, wordt het rode veiligheidsventiel zichtbaar (Afb. 6a) en dan kan de pan niet meer worden geopend.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Zodra de kooktemperatuur bereikt is, ontsnapt hete stoom verticaal omhoog uit het regelventiel (Afb. 5).

- Verlaag het vermogen van uw fornuis **onmiddellijk** tot de laagste stand. Het gaarproces begint. Let op de gaarduur conform het recept.
- Wanneer de gaarduur is verstreken, schakel het fornuis uit.



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6a



Afb. 6b

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Wanneer in uw recept niets anders is vermeld, laat u de stoom langzaam ontsnappen door het regelventiel (Afb. 5) trapsgewijs in de richting van Stand 0 te draaien. Draai de regelaar van Stand 2 naar Stand 1 en pas enkele seconden later naar Stand 0. Draai de regelaar niet direct van Stand 2 naar Stand 0.

- Wanneer er geen stoom meer ontsnapt en het rode veiligheidsventiel volledig is gedaald (Afb. 6b), kunt u de dekselvergrendeling losmaken door op de knop  (Afb. 2) te drukken en het deksel verwijderen.

Opgelet: Open het deksel niet met brute kracht. Schud de snelkookpan vóór het openen, zodat eventuele stoombellen zich kunnen losmaken. Dat is met name belangrijk bij snel uitdampen of uitdampen onder stromend water, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het afdaten van stoom, variant 2 resp. 3** is beschreven.

8 Varianten voor het afdaten van stoom



Gevaar voor verwonding en verbranding!

De ontsnappende stoom is zeer heet. Houd uw hoofd, handen en armen niet direct boven het ventiel. Gebruik, indien nodig, onze SPRING GRIPS pannenlappen of handschoenen.



Gevaar!

Open het deksel nooit met brute kracht en verander niets aan de veiligheidselementen. De snelkookpan kan niet worden geopend, zolang deze onder druk staat en het rode veiligheidsventiel zichtbaar is (Afb. 6a).

Variant 1: Neem de pan van de warmtebron af. Wacht totdat het rode veiligheidsventiel volledig is gedaald (Afb. 6b) en er geen stoom meer ontsnapt. Wij adviseren deze variant bij sterk schuimende levensmiddelen.

Variant 2: Draai het regelventiel (Afb. 5) **trapsgewijs** naar Stand 0. Draai vanaf Stand 2 de regelaar eerst naar Stand 1 en daarna verder naar Stand 0. Vanaf Stand 1 kunt u direct naar Stand 0 draaien. Wacht totdat er geen stoom meer ontsnapt en dat het veiligheidsventiel niet meer zichtbaar is (Afb. 6b).

Variant 3: Houd de snelkookpan onder stromend, lauwwarm water. Let erop dat het water **alleen aan de zijkant** over het deksel stroomt en **niet over** de greep van het deksel. Zet niet de complete snelkookpan in het water. Wanneer het veiligheidsventiel compleet is gedaald (Afb. 6b), draai het regelventiel naar Stand 0. Wanneer er geen stoom meer ontsnapt, kunt u de snelkookpan openen en het deksel verwijderen.

Variant 4: Om energie te besparen, kunt u de snelkookpan kort voor het verstrijken van de gaartijd van het fornuis halen en de levensmiddelen met de restwarmte tot het einde gaar laten worden. Wanneer de gaarduur is verstreken, zet het regelventiel op Stand 0 om eventueel aanwezige resterende druk te laten ontsnappen. Deze variant is in het bijzonder geschikt voor levensmiddelen met een lange bereidingsduur.

9 Gaartabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. De precieze gaartijd is afhankelijk van de versheid, de grootte van de levensmiddelen, het soort bereiding evenals je persoonlijke smaak.

Hoe kleiner de levensmiddelen zijn gesneden, des te korter is de gaarduur; hoe meer levensmiddelen u gaar laat worden, des te langer is de gaarduur. De gaarduur varieert afhankelijk van of de levensmiddelen direct in het water worden gegaard of dat u het stoominzet gebruikt. Bij stoomgaren moet de gaarduur iets worden verlengd.

Bevroren levensmiddelen hebben een iets langere gaarduur dan verse.

Vlees	Gaarstand 1	Gaarstand 2
Ijsbeen		30 – 40 min
Goulash		15 – 20 min
Gehakt		5 – 10 min
Gevogelte		20 – 25 min
Kalfsgebraad		15 – 20 min
Kippenragout		5 min
Rosbief		40 – 50 min
Ribbetje		10 – 12 min
Varkensgebraad		25 – 30 min
Reebout		25 – 30 min

Vis	Gaarstand 1	Gaarstand 2
Gestoomde vis	6 – 8 min	
Vis in witte wijnsaus	6 – 8 min	
Schaaldieren	4 – 6 min	

Groenten	Gaarstand 1	Gaarstand 2
Bloemkool	3 – 7 min	
Sperziebonen	3 – 5 min	
Wortelen	3 – 7 min	
Paddenstoelen	6 – 8 min	
Rode bieten	15 – 25 min	
Koolsoorten	5 – 15 min	
Spinazie	3 – 4 min	
Bonen		6 – 10 min
Aardappelen		6 – 8 min
In de schil gekookte aardappelen		6 – 12 min
Selderij		12 – 15 min

De gaartijden zijn richtwaarden; de precieze gaarduur hangt af van de mate van rijpheid, de uitgangstemperatuur van het vlees evenals de grootte en hoeveelheid van de stukken vlees. Voor een vol aroma adviseren wij om het vlees eerst zonder deksel snel aan te braden, bij grotere hoeveelheden per portie en dan de noodzakelijke hoeveelheid vloeistof toe te voegen en aansluitend met druk gaar te laten worden.

Let op:

Bij het koken van vlees, met name met huid, kan dit onder druk opzwellen. Prik niet in het vlees; er kan vloeistof of vet uitspatten. Bij het koken van worstjes prikt u deze voor het gaar laten worden aan, zodat het vet kan ontsnappen en deze niet openbarsten.

Kook vis altijd met een voldoende hoeveelheid vloeistof, omdat het in de vis aanwezige eiwit zich op de bodem van de pan kan vastzetten. Daarom dient het deksel van de snelkookpan te worden geopend meteen nadat het veiligheidsventiel is gedaald.

Het is raadzaam om het kookniveau te controleren voor het einde van de eigenlijke kooktijd, zodat de groenten knapperig blijven. Als de gewenste beetvastheid nog niet is bereikt, verleng het kookproces dienovereenkomstig. Om onbedoeld verder koken te voorkomen, raden we aan het kookproces snel te beëindigen zoals beschreven in **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 3**.

Als richtwaarde voor rijst en andere graansoorten is het raadzaam om per kop rijst 3 koppen vloeistof te gebruiken. Rijst en graan zwellen tijdens het kookproces **ca. 1/3** op. Daarom mag de pan **maximaal tot 1/2** worden gevuld.

Om te sterk schuimen tijdens het gaarproces te vermijden, dient per kop rijst 1 eetlepel boter of plantaardige olie te worden toegevoegd. Indien gewenst, kunt u ook al zout aan de rijst toevoegen.

Zodra het gaarproces is beëindigd, dient het resterende water snel te worden afgegoten.

Rijst	Gaarstand 1	Gaarstand 2
Volkorenrijst		20 min
Witte rijst		10 min
Arboriorijst		6 min
Quinoa	2 – 4 min	

Graan, volkorenrijst evenals witte rijst incl. rijst met een middellange en lange korrel, basmati- of jasmijnrijst dienen kort voor het verstrijken van de gaartijd van het fornuis te worden genomen. Wanneer de gaartijd is verstreken, dient cfm. **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 2** eerst langzaam en dan snel cfm. **variant 3** te worden uitgedampt.

Rijst met een korte korrel, zoals arboriorijst, dient na het verstrijken van de gaarduur cfm. **variant 3** te worden uitgedampt om overkoken te vermijden.

Peulvruchten	Gaarstand 1	Gaarstand 2
Zwarte bonen		6 min
Borlottibonen		30 min
Limabonen (Butter beans)		40 min
Kikkererwten		45 min
Linzen		8 min
Kidneybonen		30 min
Sojabonen		35 min
Splitterwten		20 min
Wasbonen		30 min

Peulvruchten zijn zeer goed houdbaar, maar kunnen bij langdurig bewaren uitdrogen. Daarom zijn de gegevens in de tabel een grove richtwaarde, die variëren afhankelijk van de vochtigheidsgraad.

Gedroogde bonen, erwten en linzen worden op een hoge drukstand gaar gemaakt, kort voor het einde van de gaartijd van het fornuis genomen en dan zo lang staan gelaten totdat de druk volledig is verdwenen. Peulvruchten dienen voor het garen te worden gewassen en zorgvuldig uit te druppelen. Het is niet noodzakelijk om deze te weken.

Peulvruchten zwellen tijdens het koken enorm op. Daarom mag de snelkookpan **maximaal tot 1/3** worden gevuld. Om te sterk schuimen tijdens het gaarproces te vermijden, dient per halve kop peulvruchten 1 theelepel boter of plantaardige olie te worden toegevoegd. Om te vermijden dat peulvruchten hard worden, voegt u pas na het beëindigen van het gaarproces zout toe.

10 Levensmiddelen ontdooien

De snelkookpan is ook ideaal om bevroren levensmiddelen snel te ontdooien met behoud van de vitamines en de smaak. Vul de snelkookpan met de bevroren levensmiddelen, voeg vloeistof toe en begin met het snelkookproces, zoals onder **hoofdstuk 7 Gebruik** is beschreven. Wanneer u bevroren levensmiddelen volledig gaar wilt laten worden, verlengt u de in de gaartabel vermelde gaartijden.

11 Tips en trucs

- Met de snelkookpan kunt u complete gerechten bereiden. Begin met het gaar laten worden van het levensmiddel dat de langste gaarduur heeft. Zodra de resterende gaartijd van de gaarduur overeenkomt met de andere levensmiddelen, laat u de druk af, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 3** is beschreven. Voeg de andere levensmiddelen overeenkomstig hun gaarduur toe en vervolg het gaarproces voor de resterende duur.
- Bij het bereiden van soepen en eenpansgerechten adviseren wij om sterk schuimende ingrediënten eerst met een geopend deksel gaar te laten worden, het schuim af te schuimen en pas dan onder druk verder gaar te laten worden. Aan het einde van de gaarduur laat u de druk af, zoals onder **hoofdstuk 8 Varianten voor het aflaten van stoom, variant 1** is beschreven.
- Snijd voor gelijkmatige gaarresultaten alle ingrediënten met dezelfde gaarduur, indien mogelijk, in stukken die dezelfde grootte hebben.
- Door het garen in de snelkookpan worden de smaak en het aroma van verse kruiden en specerijen evenals van knoflook of uien krachtiger. Kruid eerst zuinig en, indien gewenst, later nog eens.
- Als vloeistof kunt u niet alleen water toevoegen, maar ook melk of room, tomatensaus, bouillon of kokosmelk.
- Wanneer het gaar geworden gerecht aan het einde van de gaartijd nog te veel vloeistof bevat, verwarm de snelkookpan onder toezicht zonder deksel op het fornuis tot de vloeistof is verdampt.

12 Oplossen van storingen

Storing	Oplossen van de storing
Het duurt te lang voordat het kookproces begint.	- Controleer het verwarmingsvermogen van uw fornuis. - Stel de hoogste stand in, totdat er stoom ontsnapt. Verlaag dan meteen de warmtetoever.
Het rode veiligheidsventiel is niet zichtbaar en er ontsnapt geen stoom.	Let erop dat het enkele minuten kan duren, voordat er voldoende druk wordt opgebouwd. Anders controleert u: - of de warmtebron over voldoende verwarmingsvermogen beschikt. - of u de pan met voldoende vloeistof hebt gevuld. - of het regelventiel op Stand 0 is ingesteld. - of de snelkookpan volledig is vergrendeld. - of de afdichtring of de rand van de pan is beschadigd.
Het rode veiligheidsventiel is zichtbaar, maar tijdens het kookproces ontsnapt er geen stoom.	- Houd de snelkookpan onder stromend water om de druk af te laten. - Open het deksel. Maak het regelventiel evenals het veiligheidsventiel schoon.
Er ontsnapt stoom aan alle kanten van het deksel.	Controleer of: - het deksel naar behoren is gesloten. - de afdichtring correct is geplaatst. - de afdichtring niet beschadigd is en geen slijtage vertoont. - het deksel evenals het veiligheids- en regelventiel schoon zijn. - de rand van de pan niet is beschadigd.
Het deksel kan niet worden geopend.	- Controleer of het veiligheidsventiel volledig naar beneden is gedaald. - Laat de stoom ontsnappen, indien nodig onder stromend water.
Er ontsnapt zeer veel stoom en levensmiddelen puilen onder het deksel uit en/of door het veiligheidsventiel.	Controleer of de druk compleet is ontweken en het veiligheidsventiel volledig is gedaald, voordat u het deksel opent. - De hitte is te groot. - Let altijd op de MAX-markering en houd er rekening mee dat bepaalde levensmiddelen enorm opzwellen. - Laat de druk ontwijken en haal de levensmiddelen uit de pan.
De levensmiddelen zijn niet gaar, zijn ingekookt of aan-gebrand.	- Neem de gaarduur in acht. Pas deze, indien nodig, aan. - Let op het vermogen van uw fornuis. - Controleer of u de juiste drukstand hebt ingesteld. - Controleer of u de juiste hoeveelheid vloeistof hebt toegevoegd.
Een of verschillende veiligheidsvoorzieningen zijn in werking gesteld.	- Neem de snelkookpan van de warmtebron af, laat deze volledig afkoelen en open het deksel. - Controleer het regelventiel, het veiligheidsventiel evenals de afdichtring. Maak deze schoon, indien nodig. - Zorg ervoor dat u altijd voldoende vloeistof aan het voedsel toevoegt. De snelkookpan mag nooit droogkoken. - Zorg ervoor dat de maximale vulhoeveelheid niet wordt overschreden. Neem hiervoor ook de aanwijzingen in hoofdstuk 7 Gebruik in acht.

13 Reiniging

- Reinig de snelkookpan meteen na elk gebruik. Laat deze voor het reinigen afkoelen.
- Aangezien alle componenten van de snelkookpan relevant zijn voor de veiligheid, is de snelkookpan niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasser.
- Neem de afdichtring van het deksel af. Reinig deze uitsluitend met warm water. Droog deze daarna volledig af.
- Het veiligheidsventiel in het deksel kunt u onder stromend water afspoelen.

- De afdekking van het regelventiel kunt u voor een grondige reiniging van het deksel afnemen. Draai het eerst naar Stand 0, druk het dan naar beneden en draai hem voorbij de weerstand in de richting van $\widehat{111}$. De afdekking kunt u eraf nemen en onder stromend water afspoelen. Droog deze daarna volledig af. Controleer de beweegbaarheid van het ventiel, voordat u de afdekking met inachtneming van de geleiding weer terugplaatst en door te draaien door de weerstand heen in de richting van Stand 0 bevestigt.
- Dompel het deksel niet onder in water. Veeg dit alleen af met een zachte, evt. licht bevochtigde doek. Droog het daarna volledig af.
- Reinig de pan alleen met de hand met warm water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel of, indien nodig, een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor roestvrijstalen producten volgens de daar beschreven gebruiksaanwijzing. Laat bij hardnekkige verontreinigingen de pan inweken.
- Reinig het stoominzet en het onderstel met warm water en een mild afwasmiddel. Deze onderdelen kunt u ook in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik geen krassende sponzen, scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddel, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen om de snelkookpan te reinigen.
- Laat de snelkookpan en alle componenten volledig drogen. Wij adviseren om het deksel voor het opbergen niet op de pan te vergrendelen om de afdichting te ontzien.

14 Verkleuringen

Afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kalkgehalte in het water, de bereiding van bepaalde soorten voedsel, het gebruik van bepaalde reinigingsmiddelen, kan de pan of het deksel verkleuren. Daardoor worden noch de werking noch het kook- resp. braadresultaat aangetast. Lichte kalkvlekken kunnen met een oplossing van azijn en water of met citroenzuur worden verwijderd. Andere verkleuringen kunt u met een gebruikelijk reinigingsmiddel voor roestvrijstalen producten verwijderen.

15 Onderhoud



Gevaar!

De snelkookpan werkt met overdruk. Alle afzonderlijke onderdelen hebben een veiligheidsrelevante functie, zodat alle onderdelen te allen tijde in een onberispelijke toestand moeten zijn!

Dit kan alleen met inachtneming van de volgende punten worden gewaarborgd:

- De reiniging moet zorgvuldig en volgens de voorschriften worden uitgevoerd. Neem de betreffende aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- Alle onderdelen die zichtbare slijtagesporen, duidelijke kalkaanslag of andere beschadigingen vertonen, moeten worden vervangen. Gebruik alleen originele vervangingsonderdelen. Neem hiervoor contact op met de erkende vakspecialist.
- De afdichtingring moet afhankelijk van de gebruiksintensiteit om de 1 - 2 jaar worden vervangen, uiterlijk echter wanneer deze herkenbare schade vertoont, hard is geworden of ernstig is verkleurd of niet meer correct kan worden geplaatst.

De snelkookpan VITESSE voldoet aan de betreffende veiligheidsbepalingen. Door defecte of beschadigde componenten evenals door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Onvakkundig gebruik en gebrekkig(e) onderhoud of reiniging leiden tot het verlies van de garantieaanspraak.

16 Reserveonderdelen

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn relevant voor de veiligheid en zijn vereist voor het veilige gebruik van de snelkookpan.

Neem bij vragen contact op met uw vakhandel ter plaatse of direct met:

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, Duitsland

www.spring.ch

E-Mail: service@spring.ch

17 Garantie

De garantieperiode is 3 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet bevoegd zijn.

De slijtageonderdelen, d.w.z. afdichtring en ventielen, zijn uitgesloten van de garantie.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het product samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.



18 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

19 Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat de snelkookpan VITESSE voldoet aan de Verordening (EU) 2014/68. De volledige conformiteitsverklaring vindt u onder www.spring.ch.

20 Technische gegevens

Omschrijving	Snelkookpan VITESSE 4.5 L	Snelkookpan VITESSE 6.0 L
Artikel nummer	09 1245 06 22	09 1260 06 22
Drukstand	Stand 0 - stoomgaren zonder druk Stand 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stand 2 - 90 kPa / ca. 120 °C	Stand 0 - stoomgaren zonder druk Stand 1 - 60 kPa / ca. 113 °C Stand 2 - 90 kPa / ca. 120 °C
Veiligheidsdrukstand	Stand 1 - 130 kPa Stand 2 - 260 kPa	Stand 1 - 130 kPa Stand 2 - 260 kPa
Maximale druk	2.7 bar / 270 kPa	2.7 bar / 270 kPa
Afmetingen L x B x H	235 mm x 235 mm x 190 mm	235 x 235 x 230 mm
Inhoud	4.5 L	6.0 L
Maximale vulcapaciteit (MAX-markering)	3.0 L	4.0 L



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.