KÜCHENPROFI



COOK SCHNELLKOCHTOPF SIENA

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

KÜCHENPROFI









Viel Freude mit Ihrem neuen Schnellkochtopf SIENA von KÜCHENPROFI.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Gebrauch besteht Restwärme. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Verwenden Sie das Produkt nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Garen von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Der Schnellkochtopf ist nicht zum Braten bzw. Frittieren unter Druck und nicht für den Einsatz im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Grill geeignet. Bereiten Sie keine Kompotte oder Apfelmus im Schnellkochtopf zu.
3. 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.
4. Halten Sie Kinder außer Reichweite des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb bzw. solange er noch heiß ist.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
6. Halten Sie das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern.
7. 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.
8. Nehmen Sie keine Änderungen an den sicherheitsrelevanten Komponenten vor.
9. Wählen Sie eine Kochzone bzw. Herdplatte, die dem Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes entspricht oder kleiner als dieser ist.
10. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung.
    Achtung: Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Flüssigkeit. 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**.
11. **Achtung:** Decken Sie den Schnellkochtopf niemals ab.
12. **Verletzung- 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 Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.
13. **Verletzung- bzw. Verbrennungsgefahr!**



    Transportieren Sie den Schnellkochtopf nur mit äußerster Vorsicht, solange dieser unter Druck steht. Fassen Sie ihn ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.
14. Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Lösen Sie immer zuerst den Druck. Das Sicherheitsventil muss gesunken sein, bevor Sie die Verriegelung des Deckels lösen (Abb. ③).
15. Schütteln Sie den Schnellkochtopf immer, bevor Sie den Deckel öffnen, um eventuell vorhandene Dampfblasen zu entfernen und ein Herausspritzen von heißen Lebensmitteln zu vermeiden.
16. 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.
17. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliche 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.

Vor jedem Gebrauch

- **Achtung:** Der Schnellkochtopf arbeitet unter Druck! Beachten Sie immer die Sicherheits- und Gebrauchshinweise.
- Prüfen Sie den Schnellkochtopf, den Dichtungsring, das Sicherheitsventil, das Regelventil und den Verriegelungsknopf 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 und sich der Deckel ordnungsgemäß verriegeln lässt.
- Stellen Sie sicher, dass Regel- und Sicherheitsventil beweglich sind.

KÜCHENPROFI

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.
- **Verletzung- bzw. Verbrennungsgefahr!**
  Insbesondere der Körper des Schnellkochtopfes wird im Gebrauch heiß. Fassen Sie ihn nur an den Griffen an und verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.
- 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.
- Geben Sie die Lebensmittel inklusive der entsprechenden Flüssigkeitsmenge unter Berücksichtigung der MIN- und MAX-Markierung hinzu. Als grobe Orientierung sollte der Schnellkochtopf **mindestens zu ⅓** sowie **maximal zu ⅔** gefüllt sein. Bei **stark quellenden oder schäumenden Lebensmitteln** sollte die Füllmenge **maximal ½** 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.
- Setzen Sie den Deckel gem. Abb. ① auf den Topf und verriegeln diesen, indem Sie ihn in Richtung 🔒 drehen, bis er hörbar einrastet.
- Wählen Sie mit dem Regelventil aus, unter welchem Druck die Lebensmittel gegart werden sollen. Die Höhe des Drucks ist flexibel 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 und der Topf kann nicht mehr geöffnet werden (Abb. ②).
- **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**
  Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, entweicht heißer Wasserdampf aus dem Regelventil vertikal nach oben.
- 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 in Etappen auf Stufe 0 drehen. Drehen Sie den Regler nicht direkt von Stufe 2 auf Stufe 0.

- Um den Deckel abzunehmen, warten Sie, bis kein Dampf mehr entweicht und das rote Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist (Abb. ③). Halten Sie den Verriegelungsknopf gedrückt und drehen den Deckel in Richtung 🔓 bis zur Markierung gem. Abb. ①.

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.

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 Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

- 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. ②).
- **Variante 1:** Nehmen Sie den Topf von der Heizquelle. Warten Sie, bis das rote Sicherheitsventil vollständig eingesunken ist (Abb. ③) und kein Dampf mehr entweicht. Wir empfehlen diese Variante bei stark schäumenden Lebensmitteln.
- **Variante 2:** Drehen Sie das Regelventil **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. ③).
- **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. ③), drehen Sie das Regelventil 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 auf Stufe 0, um eventuell vorhandenen restlichen Druck entweichen zu lassen. Diese Variante eignet sich insbesondere bei Lebensmitteln mit einer langen Zubereitungsdauer.

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 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. Lassen Sie am Ende der Gardauer den Druck ab.
- 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 von 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.

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 die 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. · Reduzieren Sie die Hitze. · 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 unter **Gebrauch**.

Gartabelle

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte. Die genaue Garzeit hängt von der Frische, der Größe sowie Menge der Lebensmittel, der Zubereitungsart sowie Ihrem persönlichen Geschmack ab. Garen in Dampf benötigt eine etwas längere Gardauer als in Flüssigkeit; 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. **Varianten des Dampfablasses**, **Variante 3** zu beenden.

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

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. ⅓** auf, daher sollte der Topf **maximal zu ½** 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 abgegossen werden.

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. **Varianten des 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
Weiße 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 ⅓ 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.

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 **Gebrauch** beschrieben. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel fertig garen möchten, verlängern Sie die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten.

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 abnehmen. Drehen Sie diese zunächst auf die kleinste Stufe, ziehen sie nach oben und drehen sie gegen den Uhrzeigersinn. 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 Markierung ● aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn über den Widerstand hinaus 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 milden Spülmittel, bzw. bei Bedarf einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen. Lassen Sie den Topf im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen 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 harten Schwämme, scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung.
- 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.

Wartung

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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 SIENA 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 der Haftung.

Technische Daten

Bezeichnung	**Schnellkochtopf SIENA 5 L**	**Schnellkochtopf SIENA 7 L**
Art.-Nr.	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Druckstufe	Stufe 0 Dampfgaren ohne Druck Stufe 1 70 kPa / ca. 115 °C Stufe 2 100 kPa / ca. 120 °C	Stufe 0 Dampfgaren ohne Druck Stufe 1 70 kPa / ca. 115 °C Stufe 2 100 kPa / ca. 120 °C
Sicherheitsdruckstufe	Stufe 1 – 140 kPa Stufe 2 – 170 kPa	Stufe 1 – 140 kPa Stufe 2 – 170 kPa
Maximaler Druck	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Inhalt	5 L	7 L
Maximale Füllmenge (MAX-Markierung)	3,3 L	4,7 L

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass der Schnellkochtopf SIENA der Verordnung (EU)2014/68 entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

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

KÜCHENPROFI



COOK PRESSURE COOKER SIENA

KEEP THIS USER'S GUIDE!

KÜCHENPROFI









Enjoy your new KÜCHENPROFI pressure cooker SIENA.

Important Information

Read the instructions carefully prior to using the product for the first time and store them in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Risk of burns or injuries!

Using the product results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. Use oven gloves or potholders.

Safety instructions

1. If this product is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. Use the product under direct supervision and for the intended purpose only, for cooking food in household quantities. The pressure cooker is not suitable for frying or deep-frying under pressure, neither for use in the oven, microwave or grill. Do not prepare compotes or apple sauce in the pressure cooker.
3. 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.
4. Keep the pressure cooker out of reach of children when it is in operation or as long as it is still hot.
5. Children shall not play with the product.
6. Keep the packaging material out of the reach of children.
7. 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.
8. Do not make any changes to the safety-relevant components.
9. Select a cooking zone or cooktop that matches the bottom diameter of the pressure cooker or is smaller.
10. Observe the MIN and MAX mark.
    Attention: Never use the pressure cooker without adding liquid. Always add as much food and liquid as is necessary to reach at least the MIN mark. Never fill food and liquid into the pot beyond the MAX mark.

    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**.
11. **Caution:** Never cover the pressure cooker.
12. **Risk of burns or injuries!**
    Hot steam escapes during operation. Keep a sufficient distance so that your body, head or hands do not come into contact with it. Use oven gloves or potholders.
13. **Risk of burns or injuries!**
    Transport the pressure cooker with extreme caution only while it is under pressure. Hold it by the handles only. Use oven gloves or potholders.
14. Never open the lid by force. Always release the pressure first. The safety valve must be sunk before you release the lid lock (Fig. ③).
15. Always shake the pressure cooker before opening the lid to remove any steam bubbles and to prevent hot food from splashing out.
16. 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 authorised dealer whenever the product is in need of repairs.
17. Use original accessories only.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Clean all parts with 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.

Before each use

- **Caution:** The pressure cooker works under pressure! Always follow the instruction for safety and use.
- Check the pressure cooker, the sealing ring, the safety valve, the regulating valve and the locking knob 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 and that the lid locks properly.
- Make sure that the regulating valve and the safety valve are movable.

Use

- The pressure cooker is suitable for all kinds of stoves including induction.
- 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.
- **Risk of burns or injuries!**
  The body of the pressure cooker in particular becomes hot during use. Touch it by the handles only and use oven gloves or potholders
- 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.
- Add the food, including the appropriate amount of liquid, taking into account the MIN and MAX marks. As a rough guide, the pressure cooker should be filled at **least** ⅓ and **at most** ⅔. For **strongly swelling or foaming foods**, the **maximum** filling quantity should be ½.
- Alternatively, you can place the rack for the steamer insert on the bottom of the pot, add liquid up to the MIN mark 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 mark must not be exceeded by the food in the steamer insert.
- Make sure that the sealing ring is correctly inserted in the lid.
- Place the lid on the pot as shown in fig. ① and lock it by turning it towards the position until it audibly clicks into place.
- Select with the regulating valve under which pressure the food is to be cooked. The amount of pressure can be selected flexibly. 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 becomes visible, and the pot cannot be opened anymore (Fig. ②).
- **Risk of burns or injuries!**
  As soon as the cooking temperature has been reached, hot water steam escapes vertically upwards from the regulating valve.
- **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.
- **Risk of burns or injuries!**
  If no other information is given in your recipe, slowly let the steam escape by gradually turning the regulating valve towards level 0. Do not turn the regulating valve directly from level 2 to level 0.
- To remove the lid, wait until no more steam is escaping and the red safety valve has fully sunken in (Fig. ③). Keep the locking knob pressed and turn the lid in the direction of until it reaches the mark shown in fig. ①.

  Attention: 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.

Steam release variants

Risk of burns or injuries!
The escaping steam is very hot. Do not hold your head, hands or arms directly over the valve. Use oven gloves or potholders.

- 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 (Fig. ②).
- **Variant 1:** Remove the pot from the heat source. Wait until the red safety valve has completely sunken in (Fig. ③) and no more steam escapes. We recommend this variant for strongly foaming food.
- **Variant 2:** Turn the regulating valve to the lowest level **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 (Fig. ③).
- **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 sunken in (Fig. ③), turn the regulating valve 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 to the symbol 0 to let any remaining pressure escape. This variant is particularly suitable for food with a long preparation time.

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. 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.
- 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.

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 the lowest level. · 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 if · 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 regulating valves are free of dirt. · the rim of the pot is undamaged.
The lid cannot be opened.	· Check if 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. · Reduce the heat. · 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 **Use**.

KÜCHENPROFI

Table of cooking times

The information in the table is for guidance only. The exact cooking time depends on the freshness, the size and quantity of the food, the preparation method and your personal taste. When steam cooking, the cooking time is longer than in liquid. 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 **Steam release variants, variant 3**.

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

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. ⅓** so the pot should be filled to **no more than ½**.

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.

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 **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 ⅓**. 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.

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 **Use**. If you want to finish cooking frozen food, extend the cooking times given in the cooking table.

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 for thorough cleaning. To do this, first turn it on the lowest level, then pull it upwards and turn it anticlockwise. You can now 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 care to align it with the mark ●, and secure it by turning it clockwise past the point of resistance.
- Do not immerse the lid into water. Only wipe it with a soft cloth, slightly moistened if necessary. Afterwards, dry it off completely.
- Clean the pot by hand only with warm water and a mild 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.
- Do not use any hard sponges, sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- 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.

Maintenance

Risk of burns or injuries!

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 user's guide.
- 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 inserted correctly.

The pressure cooker SIENA 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 liability.

Technical specifications

Description	Pressure cooker SIENA 5.3 qt.	Pressure cooker SIENA 7.4 qt.
Item no.	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Pressure stage	Level 0 / Steam cooking without pressure Level 1 70 kPa / approx. 115 °C Level 2 100 kPa / approx. 120 °C	Level 0 / Steam cooking without pressure Level 1 70 kPa / approx. 115 °C Level 2 100 kPa / approx. 120 °C
Safety pressure stage	Level 1 – 140 kPa Level 2 – 170 kPa	Level 1 – 140 kPa Level 2 – 170 kPa
Maximum pressure	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Capacity	5.3 qt.	7.4 qt.
Maximum filling quantity (MAX marking)	3.5 qt.	5 qt.

Declaration of conformity

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

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



COOK AUTOCUISEUR SIENA

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

KÜCHENPROFI









Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel autocuiseur SIENA de KÜCHENPROFI.

Informations importantes

Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez en particulier les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de le produit et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Risque de blessures ou brûlures !



Les températures dégagées lors du fonctionnement sont très élevées. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de produit, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec le produit.
2. Utilisez uniquement l'autocuiseur sous supervision directe et pour l'utilisation prévue, pour la cuisson d'aliments dans des quantités normales pour un ménage. L'autocuiseur n'est pas approprié pour le rôtissage ou à la friture sous pression. L'autocuiseur n'est pas approprié pour une utilisation dans le four, dans le micro-ondes ou sur le grill. Ne préparez pas de compotes ni de purée de pommes dans l'autocuiseur.
3. 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.
4. Gardez l'autocuiseur hors de portée des enfants quand il est en cours d'utilisation ou tant qu'il soit encore chaud.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
6. Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
7. Pour assurer une manipulation sûre, utilisez uniquement les composants contenus dans la livraison et remplacez-les exclusivement par des pièces de rechange d'origine.
8. Ne modifiez pas les composants relatifs à la sécurité.
9. 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.
10. Respectez les repères MIN et MAX.
    Attention : N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de liquide. 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 : 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**.
11. **Attention :** Ne recouvrez jamais l'autocuiseur.
12. **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 des gants de protection thermiques ou des maniques.
13. **Risque de blessures resp. brûlures !**
    
    Transportez l'autocuiseur avec la plus grande précaution lorsque celui-ci est sous pression. Ne le saisissez que par les poignées. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.
14. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle. Laissez toujours d'abord la pression diminuer. La valve de sécurité doit s'être abaissée avant que vous puissiez déverrouiller le couvercle (Fig. ③).
15. Secouez toujours l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'évacuer des bulles de vapeur éventuellement présentes et d'éviter les éclaboussures d'aliments chauds.
16. 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. Adressez-vous à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.
17. N'utilisez que des accessoires d'origine.

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.

Avant chaque utilisation

- **Attention :** L'autocuiseur fonctionne sous pression ! Toujours respecter les consignes de sécurité et d'utilisation.
- Examinez minutieusement l'autocuiseur, le joint d'étanchéité, la valve de sécurité, la valve de réglage et le bouton de verrouillage 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 installé et à ce que le couvercle se laisse verrouiller correctement.
- Vérifiez que la valve de sécurité et la valve de réglage sont mobiles.

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.
- Pour les cuisinières à gaz, réglez le feu de manière que les flammes ne dépassent pas le fond de l'autocuiseur.
- **Risque de blessures resp. brûlures !**
  Le corps de la casserole, en particulier, devient chaud pendant l'utilisation. Saisissez-le uniquement par les poignées et utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.
- 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.
- Ajoutez les aliments et la quantité de liquide requise en tenant compte des repères MIN et MAX. Généralement, l'autocuiseur devrait être rempli à **au moins ⅓** et à **⅔ au maximum**. Si vous cuisez des **aliments qui gonflent** ou **produisent de la mousse**, ne le remplissez pas à **plus de ½**.
- 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.
- Placez le couvercle sur la cocotte comme indiqué sur la fig. ① et verrouillez-le en le tournant vers la position 🔒 jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Avec la valve de réglage, sélectionnez la pression à laquelle vous souhaitez cuire les aliments. La quantité de pression est réglable de manière flexible. 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 et l'autocuiseur ne peut plus être ouvert (Fig. ②).
- **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 vers le haut à la verticale.
- 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 sur le niveau 0. Ne tournez pas directement la valve de réglage du niveau 2 au niveau 0.
- Pour retirer le couvercle, attendez qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe et que la valve de sécurité rouge soit complètement enfoncée (Fig. ③). Maintenez le bouton de verrouillage enfoncé et tournez le couvercle dans le sens 🔓 jusqu'au repère indiqué sur la fig. ①.

  Attention : Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle. Secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin d'évacuer des bulles de vapeur éventuellement présentes. Ceci est particulièrement important en cas d'évacuation de la vapeur rapide ou d'évacuation de la vapeur sous de l'eau courante.

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 des gants de protection thermiques ou des maniques.

- 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. ②).
- **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. ③) 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 **progressivement** au niveau 0. Depuis le niveau 2, tournez la valve de réglage d'abord sur le niveau 1, puis au niveau 0. Depuis le niveau 1, vous pouvez la tourner directement au niveau 0. Attendez que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la valve de sécurité ne soit plus visible (Fig. ③).
- **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. ③), tournez la valve de réglage 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 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.

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. 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.

· 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, chauffez l'autocuiseur sur la cuisinière allumée, sans couvercle et sous supervision directe, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

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.	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 la position la plus basse. · 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. · Réduisez la chaleur. · 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.	· 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. Respecter les consignes figurant à **l'Utilisation**.

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 et la quantité des aliments, du type de préparation ainsi de vos goûts personnels. La cuisson par vapeur nécessite un temps de cuisson un peu plus long que dans de l'eau. Des aliments surgelés doivent être cuits légèrement plus longtemps que des 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 **Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 3**.

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	

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 ⅓** c'est pourquoi il convient de ne pas remplir l'autocuiseur **à plus de ½**.

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.

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 Variantes d'évacuation de la vapeur, variante 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 ⅓**. 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.

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 à **Utilisation**. Si vous souhaitez ensuite cuire les aliments surgelés, prolongez avec les temps de cuisson indiqués dans le tableau.

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 afin de bien le nettoyer. Pour ce faire, tournez-le d'abord à la position la plus basse, tirez-le vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 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 remettre le couvercle en place en respectant le repère ● , puis serrez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il dépasse la résistance.
- 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 casserole uniquement à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux ou, si nécessaire, un produit de nettoyage pour acier inoxydable disponible dans le commerce conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites. Laissez la casserole tremper en cas de salissures tenaces.
- Nettoyez l'insert vapeur et le support à l'eau chaude et un détergent doux. Vous pouvez également nettoyer ces parties au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges dures, d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- 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.

Entretien

Risque de blessures resp. brûlures !

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 ce mode d'emploi.
- 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. Adressez-vous à un revendeur agréé.
- Le joint d'étanchéité doit être remplacé 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 SIENA 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 responsabilité.

Données techniques

Désignation	Autocuiseur SIENA 5 L	Autocuiseur SIENA 7 L
No. d'article	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Niveau de pression	Niveau 0 / Cuisson à vapeur sans pression Niveau 1 70 kPa / env. 115 °C Niveau 2 100 kPa / env. 120 °C	Niveau 0 / Cuisson à vapeur sans pression Niveau 1 70 kPa / env. 115 °C Niveau 2 100 kPa / env. 120 °C
Niveau de pression de sécurité	Niveau 1 – 140 kPa Niveau 2 – 170 kPa	Niveau 1 – 140 kPa Niveau 2 – 170 kPa
Pression maximale	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Capacité	5 L	7 L
Volume de remplissage maximal (repère MAX)	3,3 L	4,7 L

Déclaration de conformité

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

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

KÜCHENPROFI



COOK PENTOLA A PRESSIONE SIENA

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!


Valvola di regolazione
Livello 2
Livello 0 / Cottura a vapore senza pressione
Livello 1
Finestrino di sicurezza
Valvola di sicurezza
Valvola di regolazione
Pulsante di blocco
Coperchio
Manico
Pentola
Contro-manico
Anello di guarnizione
Supporto
Inserto vapore


①


②


③

Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova pentola a pressione SIENA di KÜCHENPROFI.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le indicazioni di sicurezza, per prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriate, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Pericolo di lesione o ustioni!



Durante il funzionamento della pentola a pressione si formano alte temperature. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.

Istruzioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo prodotto venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Utilizzare il prodotto solo sotto diretta supervisione e per lo scopo previsto, per cuocere alimenti in normali quantità domestiche. La pentola a pressione non è appropriata per arrostire o friggere sotto pressione, né per l'uso nel forno, nel microonde o sul grill. Non cuocere conserve o composte di mele nella pentola a pressione.
3. 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.
4. Tenere i bambini fuori dalla portata della pentola a pressione quando è in uso o è ancora calda.
5. I bambini non devono giocare con il prodotto.
6. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini.
7. Utilizzare solo i componenti compresi nella fornitura, poiché solo così è possibile garantire un utilizzo sicuro, e sostituirli esclusivamente con pezzi di ricambio originali.
8. Non apportare modifiche ai componenti rilevanti per la sicurezza.
9. Selezionare una zona di cottura o un piano di cottura che corrisponda o sia inferiore al diametro di base della pentola a pressione.
10. Rispettare le tacche MIN e MAX.
    Attenzione: Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere liquido. 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**.
11. **Attenzione:** Non coprire mai la pentola a pressione.
12. **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. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.
13. **Pericolo di lesione o ustioni!**
    
    Trasportare la pentola a pressione solo con estrema cautela se è sotto pressione. Afferrarla esclusivamente dai manici. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.
14. Non cercare mai di aprire il coperchio con la forza. Rilasciare sempre prima la pressione. La valvola di sicurezza deve essere abbassata prima di rilasciare il blocco del coperchio (Fig. ③).
15. Agitare sempre la pentola a pressione prima di aprire il coperchio per eliminare eventuali bolle di vapore ed evitare che fuoriescano gli alimenti caldi.
16. 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. Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
17. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima del primo uso

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare tutte le parti con acqua calda 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.

Prima di ogni uso

- **Attenzione:** La pentola a pressione funziona sotto pressione! Seguire sempre le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso.
- Controllare bene la pentola a pressione, l'anello di guarnizione, la valvola di sicurezza, la valvola di regolazione e il pulsante di blocco 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 e che il coperchio si chiuda correttamente.
- Assicurarsi che la valvola di regolazione e di sicurezza siano mobili.

Uso

- La pentola a pressione è appropriata per tutti i tipi di fornelli, 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 fornello.
- 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 sporgano dal fondo della pentola.
- **Pericolo di lesione o ustioni!**

  In particolare, il corpo della pentola si scalda durante l'uso. Tenerla solo per i manici e usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.
- 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.
- Introdurre gli alimenti includendo la quantità adeguata di liquido, tenendo conto delle tacche MIN e MAX. In linea generale la pentola a pressione dovrebbe essere piena **almeno per ⅓** e al **massimo per ⅔**. Per **gli alimenti che aumentano molto di volume o formano molta schiuma** il livello di riempimento dovrebbe essere al **massimo di ½**.
- In alternativa è possibile posizionare il supporto per l'inserto vapore sul fondo della pentola, aggiungere il liquido fino alla tacca MIN e posizionare l'inserto 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'inserto vapore e che gli alimenti nel l'inserto vapore non devono superare la tacca MAX.
- Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia posizionato correttamente nel coperchio.
- Mettere il coperchio sulla pentola come illustrato nella fig. ① e bloccarlo ruotandolo in direzione fino a quando non si sente chiaramente che scatta in posizione.
- Selezionare con la valvola di regolazione la pressione alla quale cuocere l'alimento. Il livello di pressione è regolabile in modo flessibile. 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 e la pentola non può più essere aperta (Fig. ②).
- **Pericolo di lesione o ustioni!**

  Non appena la temperatura di cottura è stata raggiunta, il vapore caldo fuoriesce verticalmente dalla valvola di regolazione verso l'alto.
- 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 verso il livello 0. Non ruotare la valvola di regolazione direttamente dal livello 2 al livello 0.

- Per rimuovere il coperchio, attendere che non fuoriesca più vapore e che la valvola di sicurezza rossa sia completamente rientrata (Fig. ③). Tenere premuto il pulsante di blocco e ruotare il coperchio in direzione fino al segno indicato nella fig. ①.

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.

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. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.

- 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. ②).
- **Variante 1:** Togliere la pentola dalla fonte di calore. Attendere finché la valvola rossa di sicurezza non è completamente rientrata (Fig. ③) e non fuoriesce più vapore. Consigliamo questa variante per gli alimenti che formano molta schiuma.
- **Variante 2:** Ruotare **gradualmente** la valvola di regolazione 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. ③).
- **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. ③) ruotare la valvola di regolazione 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 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.

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. 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.

· 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.

Risoluzione degli errori

Guasto	Risoluzione degli errori
L'inizio del processo di cottura richiede troppo tempo.	· Controllare 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. · Ridurre il calore. · 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 in **Uso**.

Tabella cotture

Le informazioni nella tabella hanno valore indicativo. Il tempo esatto di cottura dipende dalla freschezza, dalle dimensioni e la quantità degli alimenti, dal metodo di preparazione e dai gusti personali. La cottura a vapore richiede un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto alla cottura in liquido; 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 fricassea		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 sotto **Varianti per lo sfiato del vapore, variante 3**.

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	

Per cuocere riso e altri cereali consigliamo di utilizzare 3 tazze di liquido per ogni tazza di riso. Il riso e i cereali aumentano di **circa ⅓** durante la cottura; quindi, la pentola deve essere riempita al **massimo di ½**.

Per evitare un'eccessiva formazione di schiuma durante la cottura, aggiungere 1 cucchiaio 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.

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 **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.

I legumi hanno un'ottima conservabilità, ma possono seccarsi se

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

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 lasciarli 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 ⅓**. Per evitare un'eccessiva formazione di schiuma durante la cottura 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.

Scongelamento 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 in **Uso**. Se desiderato terminare la cottura di cibi surgelati prolungare i tempi di cottura indicati nella tabella di cottura.

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 calda. 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. Per farlo ruotarlo prima al livello minimo, tirarlo verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario. Ora si può rimuovere il coperchietto e sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Quindi asciugarlo completamente. Verificare la mobilità della valvola prima di posizionare il coperchio, tenendo conto del segno ●, e fissarlo ruotandolo in senso orario oltre la resistenza.
- 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 calda e un detersivo delicato oppure, se necessario, un detersivo disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte. In caso di sporco ostinato lasciare la pentola in ammollo.
- Pulire l'inserto vapore e il supporto con acqua calda e un detersivo delicato. In alternativa, e possibile pulire queste parti in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare spugne dure, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- 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.

Manutenzione

Pericolo di lesione o ustioni!



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:

- La pulizia deve essere effettuata 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 accessori originali. A questo scopo rivolgersi a centri autorizzati.
- 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 SIENA 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 responsabilità.

Dati tecnici

Designazione	**Pentola a pressione SIENA 5 L**	**Pentola a pressione SIENA 7 L**
No. di articolo	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Livello di pressione	Livello 0 / cottura a vapore senza pressione Livello 1 70 kPa / ca. 115 °C Livello 2 100 kPa / ca. 120 °C	Livello 0 / cottura a vapore senza pressione Livello 1 70 kPa / ca. 115 °C Livello 2 100 kPa / ca. 120 °C
Livello di pressione di sicurezza	Livello 1 – 140 kPa Livello 2 – 170 kPa	Livello 1 – 140 kPa Livello 2 – 170 kPa
Pressione massima	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Capacità	5 L	7 L
Quantità massima di riempimento (Tacca MAX)	3,3 L	4,7 L

Dichiarazione di conformità

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

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

KÜCHENPROFI



COOK OLLA A PRESIÓN SIENA

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

KÜCHENPROFI









Le deseamos mucho placer con su nueva olla a presión SIENA de KÜCHENPROFI.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. Después del uso permanece calor residual. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
2. Utilice el producto solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto de cocer alimentos en cantidades habituales en un hogar. La olla a presión no es apropiada para asar o freír alimentos a presión, ni para cocinar con ella en el horno, el microondas ni la barbacoa. No prepare compotas ni puré de manzana en la olla a presión.
3. 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 está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento.
4. Mantenga a los niños fuera del alcance de la olla a presión mientras esta se encuentre en funcionamiento o todavía esté caliente.
5. Los niños no pueden jugar con el producto.
6. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
7. Utilice únicamente los componentes incluidos en el volumen de suministro, ya que solo así se puede garantizar un manejo seguro, y sustitúyalos exclusivamente por accesorios originales.
8. No efectúe modificaciones en los componentes relevantes para la seguridad.
9. Elija una placa de cocina del mismo tamaño que el diámetro de la base de su olla a presión, o más pequeña que ello.
10. Tenga en cuenta las marcas MIN y MAX.
    Atención: No utilice nunca la olla a presión sin haberle agregado líquido. 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**.
11. **Atención:** No tape la olla a presión bajo ningún concepto.
12. **¡Peligro de lesiones y 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. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.
13. **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
    Tenga mucho cuidado al mover la olla a presión de su lugar mientras se encuentre bajo presión. Sujétela únicamente por los mangos. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.
14. Nunca abra la tapa por la fuerza. Deje siempre que se escape la presión. Espere a que la válvula de seguridad haya bajado antes de desbloquear la tapa (Fig. ③).
15. Agite la olla a presión antes de abrir la tapa para eliminar posibles burbujas de vapor y evitar así que salpiquen los alimentos calientes de su interior.
16. 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. En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
17. Use solamente accesorios originales.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Lave todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuáguelas con agua limpia y séquelas cuidadosamente. 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.

Antes de cada uso

- **Atención:** ¡La olla a presión funciona bajo presión! Observe siempre las indicaciones de seguridad y las indicaciones de uso.
- Examine detenidamente la olla a presión, el anillo de junta, la válvula de seguridad, la válvula reguladora y el botón de bloqueo 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 y de que la tapa pueda bloquearse debidamente.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad y la válvula reguladora tengan movilidad.

KÜCHENPROFI

Uso

- La olla a presión es apropiada para todo tipo de cocinas, incluida la 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.
- En cocinas de gas, ajuste la llama de modo que las puntas de la llama no se extiendan más allá del fondo de la olla.
- **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
  El cuerpo de la olla en particular se calienta durante el uso. Tóquela solo por los mangos y utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.
- Coloque la olla a presión caliente 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.
- Introduzca los ingredientes y la cantidad de líquido correspondiente, respetando los límites de las marcas MIN y MAX. En términos generales puede decirse que la olla tiene que llenarse como **mínimo a ⅓** y como **máximo hasta a ⅔**. Si va a cocinar **ingredientes que se hinchan mucho o que forman gran cantidad de espuma, no** debe llenar la olla a **más de ½**.
- Como alternativo, coloque el soporte del inserto vapor en la olla, agregue líquido hasta la marca MIN e inserte el inserto vapor en su soporte de manera que los ingredientes se pueden cocinar al vapor. 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.
- Coloque la tapa sobre la olla como se muestra en la fig. ① y bloquéela girándola en la dirección de hasta que se oiga que encaja en su sitio.
- Seleccione la presión a la que quiere cocer los ingredientes con la válvula reguladora. El nivel de presión es ajustable flexiblemente. 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 y ya no se podrá abrir la olla (Fig. ②).
- **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**
  En cuanto se habrá alcanzado la temperatura de cocción, la válvula reguladora libere vapor de agua hacia arriba, 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.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Si en su receta no se indica otra cosa, deje salir lentamente el vapor girando la válvula reguladora gradualmente hacia el nivel 0. No gire directamente el regulador del nivel 2 al nivel 0.

- Para retirar la tapa, espere hasta que deje de salir vapor y la válvula de seguridad roja se haya hundido por completo (Fig. ③). Mantenga pulsado el botón de bloqueo y gire la tapa en dirección a hasta la marca indicada en la fig. ①.

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 con rapidez el vapor o lo quiere hacer bajo el agua corriente.

Opciones de liberación del vapor

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El vapor de agua que sale está muy caliente. No ponga la cabeza, las manos ni los brazos por encima de la válvula. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.

- 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. ②).
- **Opción 1:** Retire la olla de la fuente de calor. Espere a que la válvula roja de seguridad haya desaparecido completamente (Fig. ③) y ya no salga vapor. Recomendamos esta opción si cocina ingredientes que sueltan mucha espuma.
- **Opción 2:** Gire la válvula reguladora **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. ③).
- **Opción 3:** Ponga la olla a presión bajo el grifo y mójela con agua tibia. Preste atención a que el agua 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. ③), gire la válvula reguladora hasta el nivel 0. Cuando ya no salga vapor, puede abrir la olla a presión y retirar la tapa.

· **Variante 4:** Para ahorrar energía puede apartar la olla de la placa de cocina 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 en el nivel 0 para liberar la presión posiblemente restante. Esta opción es especialmente adecuada para alimentos que necesitan un tiempo de cocción largo.

Consejos y trucos

· En la olla a presión puede preparar platos completos. Empiece 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, deje que se escape la presión. Añada los demás alimentos en función de sus tiempos de cocción respectivos 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, deje que se escape la presión.

· 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 necesario, añada más 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 de cocina hasta que se haya evaporado el líquido. Supervise constantemente el proceso.

Corrección de averías

Disfunción	Corrección
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 la causa, compruebe si · la fuente de calor tiene la potencia calorífica suficiente. · ha puesto líquido suficiente 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.	Compruebe si · la tapa está correctamente cerrada. · el anillo de junta está bien colocado. · el anillo de junta no 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 estado perfecto.
No se puede abrir la tapa.	· Compruebe si la válvula de seguridad ha descendido por completo. · Deje salir el vapor, si es necesario, 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. · Reduce el calor. · Tenga siempre en cuenta la marca MAX y recuerde que algunos ingredientes se hinchan 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 necesario, 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.	Retire la olla a presión **inmediatamente** de la fuente de calor, deje que se enfríe por completo y abra la tapa. · Compruebe la válvula reguladora, la válvula de seguridad y el anillo de junta. Límpielas si es necesario. · 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 en **Uso**.

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, del tamaño y la cantidad de los ingredientes, del método de preparación, así como su gusto personal. La cocción al vapor necesita ligeramente más tiempo que en líquido, 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 así como del tamaño y la cantidad de las 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 **Opciones de liberación del vapor, opción 3**.

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	

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. ⅓** durante el proceso de cocción; por ello, la olla debe llenarse hasta **½ 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.

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 **Opciones de liberación del vapor, opción 2** 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 alubias, los guisantes y las lentejas 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 **⅓** 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.

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 **Uso**. Si desea cocinar alimentos congelados, alargue los tiempos de cocción indicados en la tabla.

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 es apropiada para el lavavajillas.
- Retire el anillo de junta de la tapa. Límpielo únicamente con agua caliente. A continuación, 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 para limpiarla a fondo. Para ello, primero gírela hasta el nivel más bajo, tire de ella hacia arriba y gírela en sentido antihorario. Hecho esto, retire la cubierta y lávela bajo el grifo. A continuación, séquela por completo. Compruebe la movilidad de la válvula antes de colocar la cubierta, teniendo en cuenta la marca ●, y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta superar la resistencia.
- No sumerja la tapa en agua. Límpiela solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. A continuación, séquela por completo.
- Limpie la olla únicamente a mano, con agua caliente y un detergente suave o, si es necesario, un producto de limpieza convencional para productos de acero inoxidable siguiendo las instrucciones de uso allí descritas. 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.
- Para la limpieza, no utilice esponjas duras, objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- 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.

Mantenimiento

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

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 una tienda especializada autorizada.
- 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 SIENA 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 cuidado o una limpieza deficiente conllevan la pérdida del derecho a responsabilidad.

Datos técnicos

Designación	**Olla a presión SIENA 5 L**	**Olla a presión SIENA 7 L**
No. de artículo	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Nivel de presión	Nivel 0 / cocción al vapor sin presión Nivel 1 70 kPa / aprox. 115 °C Nivel 2 100 kPa / aprox. 120 °C	Nivel 0 / cocción al vapor sin presión Nivel 1 70 kPa / aprox. 115 °C Nivel 2 100 kPa / aprox. 120 °C
Nivel de presión de seguridad	Nivel 1 – 140 kPa Nivel 2 – 170 kPa	Nivel 1 – 140 kPa Nivel 2 – 170 kPa
Presión máxima	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Capacidad	5 L	7 L
Cantidad máxima de llenado (marca MAX)	3,3 L	4,7 L

Declaración de conformidad

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

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



KÜCHENPROFI



COOK SNELKOOKPAN SIENA

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

KÜCHENPROFI









Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe snelkookpan SIENA van KÜCHENPROFI.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit product deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Bij het gebruik ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit product aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Gebruik het product alleen onder direct toezicht en voor het voorziene doel, voor het garen van levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden. De snelkookpan is niet geschikt voor braden of frituren onder druk, noch voor gebruik in de oven, in de magnetron of op de barbecue. Bereid geen compote of appelmoes in de snelkookpan.
3. 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. Het product mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden.
4. Houd kinderen buiten het bereik van de snelkookpan, wanneer deze werkt of zolang deze nog heet is.
5. Kinderen mogen niet met het product spelen.
6. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
7. Gebruik alleen de meegeleverde componenten, omdat alleen dan een veilig gebruik kan worden gewaarborgd, en vervang deze ook alleen door originele accessoires.
8. Verander niets aan de veiligheidsrelevante componenten.
9. Kies een kookzone resp. kookplaat die overeenkomt met de diameter van de bodem van de snelkookpan, of die kleiner is als deze.
10. Neem de MIN- en MAX-markering in acht.
    Let op: Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof toe te voegen. 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.
    Let op: 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**.
11. **Let op:** Dek de snelkookpan nooit af.
12. **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 hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.
13. **Gevaar voor verwonding en verbranding!**
    
    Transporteer de snelkookpan alleen uiterst voorzichtig, zolang deze onder druk staat. Raak deze uitsluitend aan de grepen aan. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.
14. Open het deksel nooit met brute kracht. Laat altijd eerst de druk af. Het veiligheidsventiel moet zijn gedaald, voordat u de vergrendeling van het deksel losmaakt (Afb. ③).
15. Schud de snelkookpan altijd, voordat u het deksel opent om eventueel aanwezige stoombellen te verwijderen en het eruit spatten van hete levensmiddelen te vermijden.
16. 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 een geautoriseerde vakhandel.
17. Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór het eerste gebruik

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

Vóór elk gebruik

- **Let op:** De snelkookpan werkt onder druk! Neem altijd de veiligheids- en gebruiksaanwijzingen in acht.
- Controleer de snelkookpan, de afdichtring, het veiligheidsventiel, het regelventiel en de vergrendelingsknop 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 en of het deksel volgens de voorschriften kan worden vergrendeld.
- Controleer of het veiligheidsventiel en het regelventiel beweegbaar zijn.

KÜCHENPROFI

Gebruik

- De snelkookpan is geschikt voor elk fornuis, 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 onder de bodem van de pan uitkomen.
- **Gevaar voor verwonding en verbranding!**
  Vooral het lichaam van de pan wordt heet tijdens het gebruik. Raak deze alleen aan de grepen aan en gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.
- Zet de hete snelkookpan alleen neer op voldoende hittebestendige 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.
- Voeg de levensmiddelen toe inclusief de juiste hoeveelheid vloeistof en houd daarbij rekening met de MIN- en MAX-markering. Ter globale oriëntatie dient de snelkookpan ten **minste tot** ⅓ en **maximal tot** ⅔ te zijn gevuld. Bij **sterk opzwellende of schuimende levensmiddelen** dient de vulhoeveelheid **maximaal** ½ 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 de levensmiddelen in het stoominzetstuk.
- Controleer of de afdichtring correct in het deksel is geplaatst.
- Plaats het deksel op de pan zoals weergegeven in afb. ① en vergrendel het door het in de richting van 🔒 te draaien totdat het hoorbaar vastklikt.
- Kies met het regelventiel onder welke druk de levensmiddelen gaar dienen te worden. Het drukniveau is flexibel instelbaar. 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 het hoogste vermogensniveau. Controleer dit opwarmproces. Zodra de druk binnenin de pan stijgt, wordt het rode veiligheidsventiel zichtbaar en kan de pan niet meer worden geopend (Afb. ②).
- **Gevaar voor verwonding en verbranding!**
  Zodra de kooktemperatuur bereikt is, ontsnapt hete stoom verticaal omhoog uit het regelventiel.
- Verlaag het vermogen van uw fornuis **onmiddellijk** tot de laagste niveau. Het gaarproces begint. Let op de gaarduur volgens het recept.
- Wanneer de gaarduur is verstreken, schakel het fornuis uit.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Wanneer in uw recept niets anders is vermeld, laat de stoom langzaam ontsnappen door het regelventiel in de richting van niveau 0 te draaien. Draai de regelaar niet direct van niveau 2 naar niveau 0.

- Om het deksel te verwijderen, wacht tot er geen stoom meer ontsnapt en het rode veiligheidsventiel volledig is ingezakt (Afb.③). Houd de vergrendelingsknop ingedrukt en draai het deksel in de richting van 🔓 tot aan de markering zoals aangegeven in afb. ①.

Let op: 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.

Varianten voor het aflaten 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 hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

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. ②).

- **Variant 1:** Neem de pan van de warmtebron af. Wacht totdat het rode veiligheidsventiel volledig is gedaald (Afb. ③) en er geen stoom meer ontsnapt. Wij adviseren deze variant bij sterk schuimende levensmiddelen.
- **Variant 2:** Draai het regelventiel **trapsgewijs** naar het niveau 0. Draai vanaf niveau 2 de regelaar eerst naar niveau 1 en daarna verder naar niveau 0. Vanaf niveau 1 kunt u direct naar niveau 0 draaien. Wacht totdat er geen stoom meer ontsnapt en dat het veiligheidsventiel niet meer zichtbaar is (Afb. ③).
- **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. ③), draai het regelventiel naar niveau 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 niveau 0 om eventueel aanwezige resterende druk te laten ontsnappen. Deze variant is in het bijzonder geschikt voor levensmiddelen met een lange bereidingsduur.

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 de druk af. 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 scheppen en pas dan onder druk verder gaar te laten worden. Laat aan het einde van de gaarduur de druk af.
- 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.

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 Niveau in, totdat er stoom ontsnapt. Verlaag dan meteen de warmtetoevoer.
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 controleer · of de warmtebron over voldoende verwarmingsvermogen beschikt. · of u de pan met voldoende vloeistof hebt gevuld. · of het regelventiel op de laagste Niveau 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. · Verminder de hitte. · 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 aangebrand.	· Neem de gaarduur in acht. Pas deze, indien nodig, aan. · Let op het vermogen van uw fornuis. · Controleer of u de juiste druk Niveau hebt ingesteld. · Controleer of u de juiste hoeveelheid vloeistof hebt toegevoegd.
Een of verschillende veiligheidsvoorzieningen zijn in werking gesteld.	Neem de snelkookpan **onmiddellijk** 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 **Gebruik** in acht.

Gaartabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. De precieze gaartijd is afhankelijk van de versheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, het soort bereiding evenals u persoonlijke smaak. Stoomgaren benodigd een iets langere gaarduur dan koken in vloiestofen, bevroren levensmiddelen hebben een iets langere gaarduur dan verse.

Vlees	Gaarniveau 1	Gaarniveau 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

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.

Vis	Gaarniveau 1	Gaarniveau 2
Gestoomde vis	6 – 8 min	
Vis in wittewijnsaus	6 – 8 min	
Schaaldieren	4 – 6 min	

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.

Groenten	Gaarniveau 1	Gaarniveau 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

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 **Varianten voor het aflaten van stoom, variant 3**.

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

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. ⅓** op. Daarom mag de pan **maximaal tot ½** 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.

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 volgens **Varianten voor het aflaten van stoom, variant 2** eerst langzaam en dan snel volgens **variant 3** te worden uitgedampt.

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

Peulvruchten	Gaarniveau 1	Gaarniveau 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
Spliterwten		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 drukniveau 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 ⅓** 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, voeg pas na het beëindigen van het gaarproces zout toe.

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 **Gebruik** is beschreven. Wanneer u bevroren levensmiddelen volledig gaar wilt laten worden, verleng de in de gaartabel vermelde gaartijden.

Reiniging

- Reinig de snelkookpan meteen na elk gebruik. Laat deze vóór het reinigen afkoelen.
- Aangezien alle componenten van de snelkookpan relevant zijn voor de veiligheid, is de snelkookpan niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine.
- Neem de afdichtring van het deksel af. Reinig deze uitsluitend met warm water. Droog het 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 afnemen. Draai deze eerst naar de laagste Niveau, trek het omhoog en draai het tegen de klok in. De afdekking kunt u nu eraf nemen en onder stromend water afspoelen. Droog het daarna volledig af. Controleer de beweegbaarheid van het ventiel, voordat u de afdekking erop plaatst, rekening houdend met de markering ●, en zet het vast door het met de klok mee te draaien verder dan de weerstand.
- Dompel het deksel niet onder in water. Veeg het 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 mild 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 vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik geen harde sponzen, scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- 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.

Onderhoud

Gevaar voor verwonding en verbranding!

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 instructies in deze aanwijzing 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 geautoriseerde vakhandel.
- 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 SIENA 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 onderhoud of reiniging leiden tot het verlies van de aansprakelijkheid.

Technische gegevens

Omschrijving	**Snelkookpan SIENA 5 L**	**Snelkookpan SIENA 7 L**
Artikel nummer	23 9550 28 05	23 9550 28 07
Druk Niveau	Niveau 0 / stoomgaren zonder druk Niveau 1 70 kPa / ca. 115 °C Niveau 2 100 kPa / ca. 120 °C	Niveau 0 / stoomgaren zonder druk Niveau 1 70 kPa / ca. 115 °C Niveau 2 100 kPa / ca. 120 °C
Veiligheidsdruk Niveau	Niveau 1 – 140 kPa Niveau 2 – 170 kPa	Niveau 1 – 140 kPa Niveau 2 – 170 kPa
Maximale druk	3,0 bar / 300 kPa	3,0 bar / 300 kPa
Inhoud	5 L	7 L
Maximale vulcapaciteit (MAX-markering)	3,3 L	4,7 L

Conformiteitsverklaring

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

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

KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de

© KÜCHENPROFI GmbH 06/26