

consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE AUTOCUISEUR ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN. RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS INDIQUÉS SUR LE PRODUIT OU DANS LA NOTICE D'UTILISATION.

FR



Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence de consignes de sécurité importantes de fonctionnement ou de maintenance (entretien courant) dans la notice accompagnant l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- a) Lire toutes les instructions.
- b) Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est en fonctionnement.
- c) Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- d) Déplacez l'autocuiseur sous pression avec une extrême prudence. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez une protection.
- e) N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celle pour laquelle il est prévu.

f) Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures peuvent survenir en cas d'utilisation inappropriée. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant d'appliquer de la chaleur. Voir "Instructions d'utilisation".

g) N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Ne l'ouvrez que lorsque vous êtes certain que la pression interne est complètement retombée. Voir "Instructions d'utilisation".

h) N'utilisez jamais votre autocuiseur sans y avoir ajouté d'eau, cela l'endommagerait gravement.

i) Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne le remplissez pas à plus de la moitié de sa capacité.

j) Utilisez les sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.

k) Après cuisson de viande avec peau (ex. langue de bœuf) pouvant gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau est gonflée : risque de brûlure.

l) Lors de la cuisson de pâte, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les projections.

m) Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Voir les instructions d'utilisation.

n) N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pressurisé pour frire ou faire revenir des aliments.

o) Ne modifiez pas les systèmes de sécurité, sauf selon les instructions d'entretien spécifiées dans le manuel d'utilisation.

p) N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant, compatibles avec le modèle concerné. En particulier, utilisez un corps et un couvercle du même fabricant, compatibles selon les indications.

q) CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

- **Votre autocuiseur fonctionne sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures et des dégâts graves.**
- **Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le poser sur la source de chaleur.** Référez-vous au paragraphe « Utilisation ».
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou industriel. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas cet autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Placez toujours votre appareil sur une surface plane et stable.
- **Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur lors de l'utilisation.**
- **Adaptez l'utilisation de l'autocuiseur en fonction de la source de chaleur utilisée.**
- **N'utilisez pas l'autocuiseur sur des sources de chaleur ayant une puissance supérieure à 3000 W.**
- Ne placez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- **Déplacez l'autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des protections si nécessaire.**
- **Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que la pression à l'intérieur est complètement retombée.** Référez-vous au paragraphe « Utilisation ».

- **Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.** Pour la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après la cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (par ex : la langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé : vous risqueriez d'être ébouillanté.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, etc.), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- **Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées.** Référez-vous au paragraphe « Avant chaque utilisation ».
- N'utilisez pas l'autocuiseur sous pression pour frire les aliments.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien précisées dans la notice d'utilisation.
- N'utilisez que des pièces du fabricant conformes à votre modèle d'autocuiseur. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et désignés par celui-ci comme étant compatibles.



IMPORTANT !

- **N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter de l'eau, cela l'endommagerait gravement.**
- **Remplissez au minimum l'autocuiseur avec 250 ml de liquide.**
- **Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.**

safety instructions

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR PRESSURE COOKER AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE. STRICTLY OBSERVE ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS GIVEN ON THE PRODUCT OR IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.



The exclamation mark in a triangle symbol is to draw the user's attention to key operational or maintenance (routine maintenance) safety instructions in the manual provided with the device.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- a) Read all the instructions.
- b) Keep children away from the pressure cooker when it is in use.
- c) Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- d) Use extreme caution when moving the pressure cooker. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- e) Do not use the pressure cooker for any purpose other than that for which it is intended.
- f) This appliance cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Make sure the pressure cooker is properly closed before applying heat. See 'Instructions for use'.

g) Never open the pressure cooker by force. Only open it when you are sure that the internal pressure has completely died down. See 'Instructions for use'.

h) Never use your pressure cooker without adding water, as this will cause serious damage.

i) Do not fill the pressure cooker to more than 2/3 of its capacity. When cooking foods that swell during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the pressure cooker to more than half its capacity.

j) Use the appropriate heat sources in accordance with the instructions for use.

k) When cooking meat with skin (e.g. beef tongue) which may swell under pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen: risk of burns.

l) When cooking pasta, gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid splashes.

m) Before each use, check that the valves are not blocked. See instructions for use.

n) Never use the pressure cooker in pressurised mode to fry or brown food.

o) Do not modify the safety systems, except in accordance with the maintenance instructions specified in the user manual.

p) Only use manufacturer's spare parts that are compatible with the model concerned. In particular, use a body and cover from the same manufacturer, compatible as indicated.

q) **SAVE THE INSTRUCTIONS.**

- **Your pressure cooker works under pressure. Improper use can cause burns and serious damage.**
- **Make sure the pressure cooker is properly closed before placing it on a heat source.** Please refer to the "Use" section.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial or industrial use. Only use the appliance as described in this manual.
- Do not use this pressure cooker for anything other than its intended purpose.
- Always place your appliance on a flat, stable surface.
- **Keep children away from the pressure cooker when in use.**
- **Adapt the use of the pressure cooker according to the heat source used.**
- **Do not use the pressure cooker on heat sources with a power rating of more than 3000 W.**
- Do not place your pressure cooker in a hot oven.
- **Take great care when moving the pressure cooker once pressurised. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Use protection if necessary.**
- **Never force the pressure cooker open. Do not open it until you are sure that the pressure inside has completely died down.** Please refer to the "Use" section.
- **Do not fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity.** When cooking food that expands during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the pressure cooker beyond half its capacity.
- After cooking meat with a superficial skin (e.g. beef tongue) which may swell under pressure, do not poke the meat while the skin is still swollen: you risk being scalded.

- In the case of mushy foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be gently shaken before opening the lid so that the food doesn't spurt out.
- **Before each use, check that the valves aren't blocked.** Refer to the section "Before each use".
- Do not use the pressure cooker to fry food.
- Do not carry out any work on the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the user manual.
- Only use manufacturer's parts that comply with your pressure cooker model. In particular, use a bowl and lid from the same manufacturer and designated by the manufacturer as being compatible.

**IMPORTANT!**

- **Never use your pressure cooker without adding water, as this will cause serious damage.**
- **Fill the pressure cooker with at least 250 ml of liquid.**
- **Never fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity.**

Sicherheitshinweise

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHREN SCHNELLKOCHTOPF BENUTZEN, UND BEWAHREN SIE AUF, DAMIT SIE BEI BEDARF NACHSCHLAGEN KÖNNEN. HALTEN SIE SICH STRIKT AN ALLE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN, DIE AUF DEM PRODUKT ODER IN DER GEBRAUCHSANWEISUNG ANGEGBEN SIND.



Das Ausrufezeichen in einem gleichseitigen Dreieck weist den Benutzer auf wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb oder den Unterhalt (regelmäßige Wartung) in der dem Gerät beiliegenden Bedienungsanleitung hin.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- a) Lesen Sie die gesamte Anleitung.
- b) Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, wenn dieser in Betrieb ist.
- c) Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.
- d) Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf bewegen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Schutz.
- e) Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für andere Zwecke als die, für die er bestimmt ist.

- f) Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen. Siehe „Gebrauchsanweisung“.
- g) Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe „Gebrauchsanweisung“.
- h) Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da dies zu schweren Schäden führen kann.
- i) Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Beim Garen von Lebensmitteln, die während des Kochens aufquellen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens hinaus.
- j) Verwenden Sie die geeigneten Wärmequellen gemäß der Gebrauchsanweisung.
- k) Beim Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), das unter Druck anschwellen kann, darf das Fleisch nicht angestochen werden, solange die Haut angeschwollen ist: Verbrennungsgefahr.
- l) Schütteln Sie beim Kochen von Teig den Schnellkochtopf vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, um Spritzer zu vermeiden.
- m) Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe dazu die Gebrauchsanweisung.
- n) Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Druckmodus zum Frittieren oder Anbraten von Speisen.
- o) Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitssystemen vor, außer gemäß den in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsanweisungen.

p) Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die mit dem jeweiligen Modell kompatibel sind. Verwenden Sie insbesondere einen Körper und einen Deckel desselben
q) BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF.

- **Ihr Schnellkochtopf arbeitet unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen und schweren Schäden führen.**
- **Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn auf die Wärmequelle stellen.** Lesen Sie dazu den Abschnitt „Gebrauch“.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht für einen anderen Zweck als den, für den er bestimmt ist.
- Stellen Sie Ihr Gerät immer auf eine flache, stabile Oberfläche.
- **Halten Sie Kinder während des Gebrauchs vom Schnellkochtopf fern.**
- **Passen Sie die Verwendung des Schnellkochtopfes an die verwendete Wärmequelle an.**
- **Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht auf Wärmequellen mit einer Leistung von mehr als 3000 W.**
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- **Bewegen Sie den Schnellkochtopf unter Druck mit äußerster Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie ggf. Schutzausrüstung.**

- **Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sich vergewissert haben, dass der Druck im Inneren vollständig abgebaut ist.** Lesen Sie dazu den Abschnitt „Gebrauch“.
- **Befüllen/Sieden Schnellkochtopf nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens.** Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, sollten Sie den Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens füllen.
- Nach dem Garen von Fleisch mit einer oberflächlichen Haut (z. B. Rinderzunge), die sich durch den Druck aufblähen kann, stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut noch aufgebläht ist: Sie könnten sich sonst verbrühen.
- Bei breiigen Speisen (Spalterbsen, Rhabarber usw.) muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht geschüttelt werden, damit diese Speisen nicht herauspritzen.
- **Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventile nicht verstopft sind.** Lesen Sie dazu den Abschnitt „Vor jedem Gebrauch“.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht unter Druck zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsvorgänge hinausgehen.
- Verwenden Sie nur Teile des Herstellers, die für Ihr Schnellkochtopfmodell geeignet sind. Verwenden Sie insbesondere einen Behälter und einen Deckel, die vom selben Hersteller stammen und von diesem als kompatibel ausgewiesen wurden.

Veiligheidsvoorschriften

! WICHTIG!

- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals, ohne Wasser hineinzugeben, da dies zu schweren Schäden führen würde.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf mindestens mit 250 ml Flüssigkeit.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens.

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U DE SNELKOOKPAN GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. NEEM ALLE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN OP HET PRODUCT OF IN DE GEBRUIKSAANWIJZING STRIKT IN ACHT.

! Het uitroepteken in een gelijkzijdige driehoek vestigt de aandacht van de gebruiker op het bestaan van belangrijke veiligheidsvoorschriften voor de werking of het onderhoud (gewoon onderhoud) die in de handleiding die bij het toestel hoort staan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

- Lees alle instructies.
- Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan.
- Plaats de snelkookpan niet in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u de snelkookpan verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Indien nodig, gebruik bescherming.
- Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bestemd is.
- Dit apparaat kookt onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is alvorens verhitting toe te passen. Zie "Gebruiksaanwijzing".

- g) Open de snelkookpan nooit met geweld. Open hem pas wanneer u zeker bent dat de inwendige druk volledig is gedaald. Zie "Gebruiksaanwijzing".
- h) Gebruik de snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, dit veroorzaakt ernstige schade.
- i) Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3. Bij levensmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, de snelkookpan niet voor meer dan de helft vullen.
- j) Gebruik de juiste warmtebronnen volgens de gebruiksaanwijzing.
- k) Bij het koken van vlees met huid (bv. rundertong) dat onder druk kan opzwellen, het vlees niet doorboren zolang de huid opgezwollen is: kans op brandwonden.
- l) Wanneer u pasta kookt, schud de snelkookpan dan zachtjes voordat u het deksel opent om spatten te voorkomen.
- m) Controleer voor elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Zie gebruiksaanwijzing.
- n) Gebruik de snelkookpan nooit onder druk om te bakken of te bruinen.
- o) Breng geen wijzigingen aan in de veiligheidssystemen, behalve in overeenstemming met de onderhoudsinstructies in de handleiding.
- p) Gebruik uitsluitend reserveonderdelen van de fabrikant die geschikt zijn voor het betreffende model. Gebruik in het bijzonder een behuizing en deksel van dezelfde fabrikant, compatibel zoals aangegeven.
- q) **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**

- **Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan brandwonden en ernstige schade veroorzaken.**
- **Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u haar op de warmtebron plaatst.** Raadpleeg de rubriek "Gebruik".
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik. Gebruik het toestel enkel zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik deze snelkookpan niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze bedoeld is.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- **Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan.**
- **Pas het gebruik van de snelkookpan aan de gebruikte warmtebron aan.**
- **Gebruik de snelkookpan niet op warmtebronnen met een vermogen van meer dan 3000 W.**
- Plaats uw snelkookpan niet in een hete oven.
- **Wees voorzichtig wanneer u de snelkookpan verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik zo nodig bescherming.**
- **Forceer de snelkookpan nooit om ze te openen. Open haar pas als je zeker weet dat de druk binnenin volledig weg is.** Raadpleeg de rubriek "Gebruik".
- **Vul de snelkookpan niet verder dan 2/3 van de inhoud.** Vul de snelkookpan niet verder dan de helft van de inhoud wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde peulvruchten.
- Prik niet in bereid vlees met een dunne huid (zoals rundertong), wat onder druk kan opzwellen, zolang de huid opgezwollen is. U loopt risico op brandwonden.

- Bij papperig voedsel (spliterwten, rabarber, enz.) moet de snelkookpan voorzichtig worden geschud voordat u het deksel opent, zodat het voedsel er niet uitspuit.
- **Controleer voor elk gebruik of de kleppen niet geblokkeerd zijn.** Raadpleeg de rubriek "Voor elk gebruik".
- Gebruik de snelkookpan niet om voedsel te braden.
- Voer geen andere handelingen aan de veiligheidssystemen uit dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik alleen onderdelen van de fabrikant die geschikt zijn voor uw model van snelkookpan. Gebruik in het bijzonder een pot en deksel van dezelfde fabrikant die door de fabrikant als compatibel worden aangeduid.



BELANGRIJK!

- **Gebruik uw snelkookpan nooit zonder water toe te voegen. Dit veroorzaakt ernstige schade.**
- **Vul de snelkookpan met minstens 250 ml vloeistof.**
- **Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3.**

