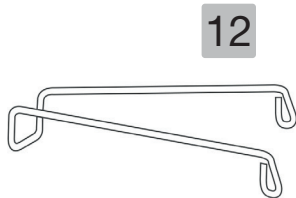
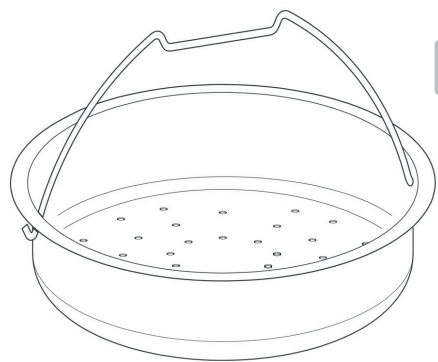
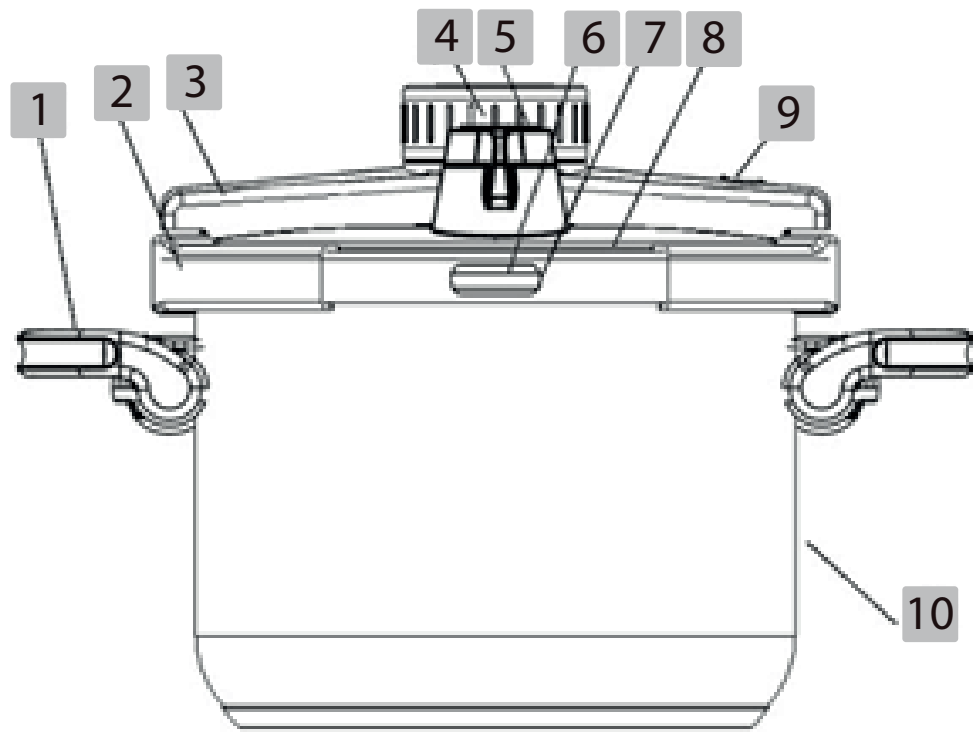


essentiel 

Autocuiseur /
Pressure cooker / Schnellkochtopf /
Snelkookpan
EPC2



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	DE	NL
1	Poignées rabattables x2	Folding handles x2	Klappbare Griffe x2	Inklapbare handgrepen x2
2	Mâchoire de fermeture	Closing jaw	Schließbacke	Sluitklem
3	Étrier	Stirrup	Bügel	Klembeugel
4	Bouton de verrouillage	Lock button	Verriegelungsknopf	Vergrendelknop
5	Bouton de réglage de pression avec soupape de régulation	Pressure control knob with regulating valve	Druckeinstellungsknopf mit Regelventil	Drukregelknop met regelventiel
6	Joint en silicone	Silicone seal	Silikondichtung	Siliconen afdichting
7	Fenêtre de sécurité	Safety window	Sicherheitsfenster	Veiligheidsvenster
8	Couvercle	Lid	Deckel	Deksel
9	Soupape de sécurité	Safety valve	Sicherheitsventil	Veiligheidsklep
10	Cuve	Tank	Topf	Pan
11	Panier vapeur	Steam basket	Dampfkorb	Stoommand
12	Support du panier	Basket support	Korbhalter	Houder voor de mand

Vous venez d'acquies un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet autocuiseur vous donnera entière satisfaction.

votre produit



L'autocuiseur se caractérise essentiellement par son système d'ouverture et de fermeture, lequel garantit l'étanchéité de l'autocuiseur, et permet une augmentation de la pression et de la température, dans des conditions de sécurité exclusives pour ce type d'autocuiseur.

Contenu de la boîte

- 1 autocuiseur Essentiel b
- 1 notice d'utilisation
- 1 panier vapeur
- 1 support de panier

Caractéristiques techniques

- Autocuiseur en inox
- Poignée de serrage et poignées latérales en bakélite/métal
- Poignées rétractables facilitant le rangement
- Soupape démontable pour un nettoyage simplifié
- 2 vitesses de cuisson
- Tous feux dont induction
- Cuve graduée
- Capacité : 7 L pour 6 à 8 personnes
- Diamètre interne de la cuve : 22 cm
- Épaisseur du fond : 4 mm
- Dimensions : 29 x 29 x 27 cm
- Pression maximale admissible : 100 kPa
- Accessoire fourni : 1 panier vapeur
- Cuve et panier compatibles au lave-vaisselle

Compatible avec toutes les sources de chaleur :



Gaz



Électricité



Électricité à
résistance spirale

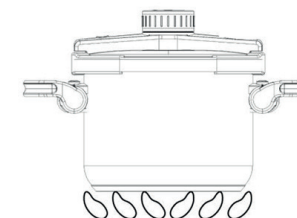
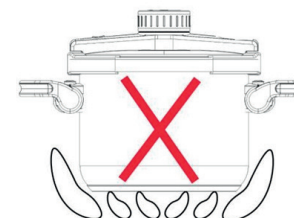


Vitrocéramique



Induction

- En cas d'utilisation sur plaque électrique, utilisez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.
- En cas d'utilisation sur plaque vitrocéramique, assurez-vous que le fond de l'autocuiseur est propre et sec.
- En cas d'utilisation sur table de cuisson gaz, assurez-vous que les flammes atteignent uniquement le fond du récipient, et non les parois.



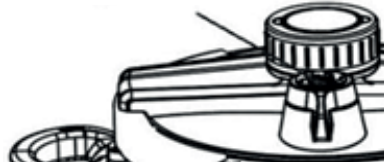
avant la première utilisation

- Retirez toutes les étiquettes de l'autocuiseur.
- Veuillez lire attentivement la notice.
- Lavez **la cuve et le panier vapeur** à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec. Nettoyez **le couvercle** sous un filet d'eau. (Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Faites un essai d'utilisation de l'autocuiseur avec ½ litre d'eau : versez l'eau, fermez le couvercle, laissez chauffer pendant 10 minutes jusqu'à ce que la soupape de régulation commence à libérer de la vapeur.

avant chaque utilisation

1. Vérifiez que la **soupape de régulation (5)** n'est pas obstruée. Celle-ci permet l'évacuation continue de la vapeur, tout en régulant la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

soupape de régulation

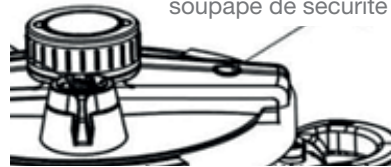


2. Vérifiez que la **soupape de sécurité (9)** n'est pas obstruée.

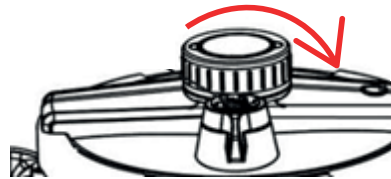
6

La soupape de sécurité (9) permet d'assurer que l'augmentation de la pression n'est pas supérieure à la pression maximum admissible à l'intérieur. En cas de surpression, son fonctionnement se caractérise par l'échappement rapide de la vapeur.

soupape de sécurité



3. Vérifiez que le **joint (6)** est correctement positionné.
4. L'autocuiseur doit **au minimum** être rempli de **250 ml d'eau** et **au maximum** aux **2/3 de sa capacité sans dépasser le repère MAX**.
5. Centrez le **couvercle (8)** par rapport au corps de l'autocuiseur et tournez le **bouton de verrouillage (4)** pour refermer la **mâchoire (2)**.



6. Lors de chaque utilisation, assurez-vous que le **couvercle (8)** est correctement placé et suffisamment serré.

La bonne préparation de l'autocuiseur évitera que de la vapeur ne s'échappe par le joint du couvercle et assurera un bon fonctionnement.

- ASSUREZ-VOUS QUE L'AUTOCUISEUR EST CORRECTEMENT FERMÉ AVANT DE LE METTRE À CHAUFFER.
- VOTRE AUTOCUISEUR SERA PRÊT À ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT APRÈS AVOIR EFFECTUÉ LES ÉTAPES ÉNONCÉES CI-DESSUS.

utilisation

6

Quantité minimum

Une quantité minimum de 250 ml d'eau est nécessaire pour utiliser cet autocuiseur.

Quantité maximum

Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité (**repère MAX**). Si vous excédez cette limite, il y a un risque de blocage des soupapes de régulation et de sécurité et/ou risque de fuites par les bords du couvercle.

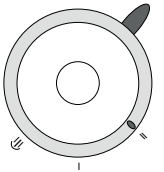
Pour la cuisson d'aliments qui augmentent de volume (petits pois secs, pois chiches, épinards, pâtes, riz, etc.), ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

NOTES :

- Si vous souhaitez utiliser le panier vapeur, placez-le à l'intérieur de l'autocuiseur, **en veillant au préalable à installer le support fourni**. Le panier ne doit pas reposer au fond de la cuve sans le support.
- Le panier ne doit pas être utilisé sans liquide à l'intérieur.
- Les aliments doivent être répartis uniformément sur la base, pour éviter que le panier ne se déséquilibre ou bien ne se renverse.

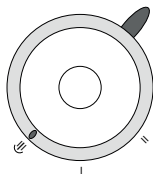
1. Après avoir préparé l'autocuiseur, sélectionnez le niveau de pression en tournant le **bouton de réglage de pression (5)** du couvercle sur la position **I ou II** :

- La position I correspond à la vitesse de cuisson faible
- La position II correspond à la vitesse de cuisson rapide



2. Posez l'autocuiseur sur la source de chaleur allumée. En début de cuisson, allumez le feu au maximum jusqu'à que la soupape fonctionne. La pression de fonctionnement est atteinte lorsque la vapeur commence à sortir par la **soupape de régulation (5)**.
3. Maintenez l'allure durant 2 à 3 minutes pour chasser l'air puis, mettez à feu plus doux.
4. Vous pouvez commencer à décompter le temps de cuisson lorsque l'évacuation de la vapeur s'effectue de manière constante.

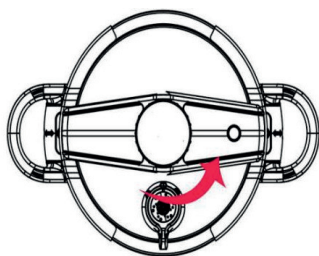
5. En fin de cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et procédez à sa dépressurisation en positionnant le **bouton de réglage de pression (5)** du couvercle sur la position **III**.



- Vous pouvez aussi placer l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pour accélérer son refroidissement.

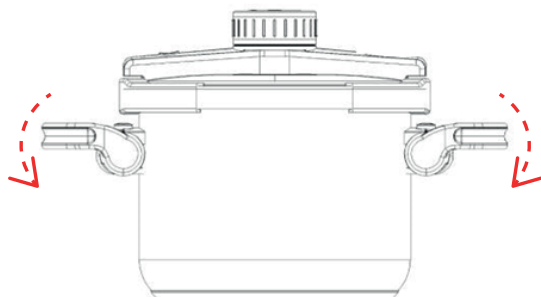
Attention aux risques de brûlures provoquées par le maniement de l'autocuiseur et l'émanation de la vapeur.

- ÉVACUEZ LA VAPEUR AVANT TOUTE OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR.
- Lorsque vous constatez que toute la vapeur a été évacuée et après avoir laissé l'autocuiseur refroidir, tournez le **bouton de verrouillage (4)** dans le inverse des aiguilles d'une montre puis, retirez le **couvercle (8)**. Ne forcez pas.



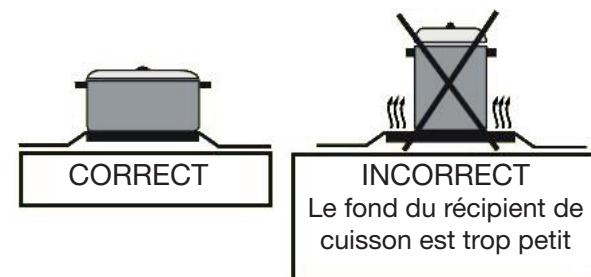
- Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez uniquement les poignées en bakélite ou des gants de protection si nécessaire.

6. Rangez votre autocuiseur : les **poignées rabattables (1)** permettent un rangement facilité, sans encombrer l'espace.



conseils pratiques d'utilisation

- Notez bien que la cuisson par induction entraîne des températures extrêmement élevées en quelques secondes, ce qui exige une plus grande précaution et vigilance.
- Adaptez toujours le diamètre du fond du récipient au foyer de cuisson. Le diamètre du récipient doit toujours être supérieur ou égal au diamètre du foyer de cuisson.



- Si la soupape de régulation ne laisse pas échapper la vapeur, vérifiez si la puissance de la source de chaleur est suffisamment forte. Si le phénomène persiste, dépressurisez l'autocuiseur et vérifiez les points suivants :
 - Si la quantité de liquide dans l'autocuiseur est suffisante ;
 - Si l'autocuiseur est bien fermé ;
 - Si la soupape de régulation n'est pas obstruée ;
 - Si le joint d'étanchéité ou le bord de l'autocuiseur ne sont pas endommagés.
- Ne posez pas d'objets sur la soupape de sécurité et/ou la soupape de régulation lors de la cuisson.
- Profitez de la chaleur emmagasinée dans le fond thermique et économisez de l'énergie en éteignant la source de chaleur avant la fin du temps prévu pour confectionner les aliments.
- S'il y a libération de vapeur par les côtés du couvercle et/ou par la soupape de sécurité, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, dépressurisez-le et vérifiez les points suivants :
 - Si la soupape de régulation est obstruée ;
 - Si le joint d'étanchéité est propre, inséré correctement et s'il ne présente pas de signes de détérioration ;
 - Si le bord du corps de l'autocuiseur ne présente pas de signes de détérioration qui empêchent l'ajustement efficace du joint d'étanchéité.

tableau de cuisson

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la source de chaleur, de l'épaisseur de la pièce, de vos souhaits de cuisson, etc.

 Les temps de cuisson commencent à partir du moment où la soupape de régulation est enclenchée (celle-ci ne tourne pas comme sur un autocuiseur traditionnel).

LÉGUMES ET CÉRÉALES		
	A la vapeur	Dans l'eau
Artichauts	10 minutes	8 minutes
Asperges		5 minutes
Carottes entières	12 minutes	10 minutes
Carottes en rondelles	6 minutes	5 minutes
Céleri en branches	15 minutes	
Céleri-rave entier	10 minutes	
Épinards frais	4 minutes	
Chou		10 minutes
Chou-fleur en bouquets		4 minutes
Haricots verts	10 minutes	
Haricots mi-secs		22 minutes
Haricots blancs		10 minutes
Petits pois	3 minutes	
Pommes de terre coupées en morceaux	8/10 minutes	7 minutes
Pommes de terre entières	12 minutes	8 minutes
Riz	10 minutes par kilo	7 minutes
SOUPES		
Soupe Julienne		20 minutes
Soupe de cresson		15 minutes
Soupe flamande		50 minutes
Soupe de poisson		25 minutes
Soupe de viande		60 minutes

Filet de poisson à la vapeur	4 à 5 minutes
Steaks de thon (x 4) (600 g environ)	7 minutes
2 coquelets (1 kg)	18 minutes
Gigot d'agneau (1,2 kg)	20 minutes
Paupiettes de veau (x 4)	12 minutes
Rôti de bœuf (1 kg)	10 minutes
Rôti de porc (1 kg)	25 minutes
Rôti de veau (1 kg)	20 minutes
4 cailles	9 minutes

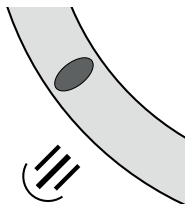
nettoyage et entretien

Nettoyage

- Lavez **la cuve et le panier vapeur** à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez également laver la cuve et le panier au lave-vaisselle. Ne placez pas le couvercle au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de nettoyer votre autocuiseur immédiatement après l'avoir utilisé et après qu'il ait suffisamment refroidi afin d'éviter que l'acier inoxydable ne soit attaqué par la cuisson d'aliments salés ou acides.

- Nettoyez **le couvercle** sous un filet d'eau. Ne laissez pas tremper le couvercle.
- Apportez un soin particulier au **joint d'étanchéité**. Pour un nettoyage approfondi, nettoyez-le à l'eau chaude puis, séchez l'intérieur du joint avec un chiffon doux. **Après chaque nettoyage du couvercle**, ajustez le joint d'étanchéité dans le bord intérieur du couvercle. Lubrifiez le joint et l'intérieur du joint (ceci afin d'éviter un collage des lèvres du joint) avec un peu d'huile alimentaire afin de faciliter l'ouverture et la fermeture de l'autocuiseur.
- Nettoyez la **soupape de régulation** minutieusement : vous pouvez la démonter en tournant le bouton de réglage de pression au maximum, au-delà du repère correspondant à la position de dépressurisation. Démontez la soupape. Rincez-la sous un jet d'eau. Assurez-vous que l'orifice n'est pas obstrué.
- Nettoyez la soupape de sécurité et vérifiez qu'elle n'est pas obstruée.
- **Ne conservez pas les aliments cuisinés dans l'autocuiseur afin d'éviter la détérioration du revêtement en acier inoxydable.**
- **Après avoir lavé et séché l'autocuiseur, rangez-le sans le couvercle afin d'éviter une déformation prématurée du joint d'étanchéité.**
- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DÉTERGENTS ABRASIFS NI D'ÉPONGE À RÉCURER POUR LE NETTOYAGE AFIN DE NE PAS ABÎMER LE REVÊTEMENT DU RÉCIPIENT.
- **Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur, laissez tremper la cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits à base de chlore.**



Conserver votre autocuiseur en bon état pour longtemps

- Si vous avez oublié votre autocuiseur sur une source de chaleur sans aucun liquide à l'intérieur, faites une révision du produit auprès du service après-vente de votre magasin revendeur.
- Ne laissez pas de l'eau salée ou de l'eau additionnée à du détergent stagner longtemps dans l'autocuiseur.
- Si vous préparez de la viande rôtie, faites chauffer progressivement le corps gras avant de dorer la viande.
- Si votre autocuiseur a subi un choc (ex : déformation de la cuve) ou si le système de verrouillage est défectueux, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur pour contrôle et réparation.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Nous vous conseillons de remplacer le joint d'étanchéité de votre autocuiseur tous les ans (remplacez-le au moins une fois tous les deux ans) par un joint aux caractéristiques identiques disponible auprès de votre magasin revendeur ou de son service après-vente (**références du joint d'étanchéité : 9027218**).
- Le joint d'étanchéité doit être remplacé lorsque celui-ci présente des fissures, des déformations, un aspect foncé et/ou un manque de flexibilité.
- Disposez le joint sur le bord intérieur du couvercle, en vous assurant qu'il est correctement inséré et ajusté.

You have just purchased a product From the Essentiel b brand, and we thank you For doing so. We pay particular attention to the **RELIABILITY, EASE OF USE** and **DESIGN** of our products.

We hope you enjoy your new pressure cooker.

your product



The main feature of the pressure cooker is its opening and closing system, which guarantees it remains sealed, and allows the pressure and temperature to be increased in conditions of safety exclusive to this type of pressure cooker.

Box contents

- 1 Essentiel b pressure cooker
- 1 user guide
- 1 steam basket
- 1 basket holder

Technical characteristics

- Stainless-steel pressure cooker
- Clamping handle and side handles in bakelite/metal
- Retractable handles for easy storage
- Removable valve for easy cleaning
- 2 cooking speeds
- All burners including induction
- Graduated tank
- Capacity: 7 L for 6 to 8 people
- Internal tank diameter: 22 cm
- Bottom thickness: 4 mm
- Dimensions: 29 x 29 x 27 cm
- Maximum allowable pressure: 100 kPa
- Accessory supplied: 1 steam basket
- Dishwasher-safe bowl and basket

Compatible with all heat sources:



Gas



Electricity



Spiral resistance
electricity

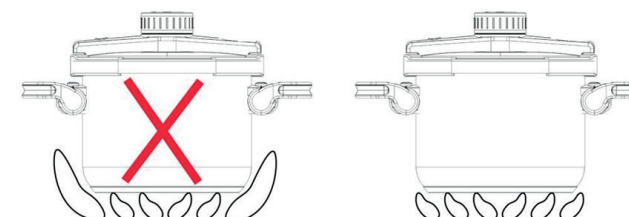


Glass ceramics



Induction

- If using an electric hob, use a hob with a diameter equal to or less than that of the bottom of the pressure cooker.
- When using a ceramic hob, make sure the bottom of the pressure cooker is clean and dry.
- When using a gas hob, make sure the flames only reach the bottom of the pan, not the sides.

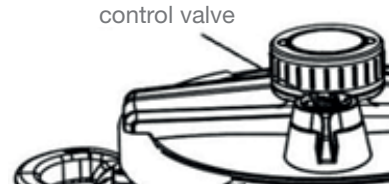


before First use

- Remove all labels from the pressure cooker.
- Please read the leaflet carefully.
- Wash **the tank and steam basket** with a soft sponge and mild detergent (such as washing-up liquid). Rinse with clean water and then dry with a soft, dry cloth. Clean **the lid** under running water. (See the section on "Cleaning and maintenance").
- Try using the pressure cooker with ½ litre of water: pour in the water, close the lid and leave to heat for 10 minutes until the control valve starts to release steam.

before each use

1. Check that the **control valve (5)** isn't blocked. This allows steam to escape continuously, while regulating the pressure inside the pressure cooker.



2. Check that the **safety valve (9)** isn't blocked.

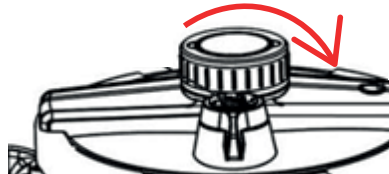
6

The safety valve (9) ensures that the increase in pressure does not exceed the maximum permissible internal pressure. In the event of excess pressure, steam is released rapidly.



3. Check that the **seal (6)** is correctly positioned.
4. The pressure cooker must **at least** be filled with **250 ml of water** and a **maximum of 2/3 of its capacity without exceeding the MAX mark**.

5. Centre the **lid (8)** in relation to the body of the pressure cooker and turn the **locking knob (4)** to close the **jaw (2)**.



6. Each time it's used, make sure the **lid (8)** is correctly positioned and tightened properly.

Preparing the pressure cooker correctly will prevent steam escaping through the lid seal and ensure it works properly.

- MAKE SURE THE PRESSURE COOKER IS PROPERLY CLOSED BEFORE HEATING.
- YOUR PRESSURE COOKER WILL ONLY BE READY FOR USE ONCE YOU HAVE CARRIED OUT THE ABOVE STEPS.

use

6

Minimum quantity

A minimum quantity of 250 ml of water is required to use this pressure cooker.

Maximum quantity

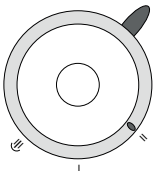
Do not fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity (**MAX mark**). If you exceed this limit, there is a risk of blocking the control and safety valves and/or risk of leakage through the edges of the lid.

When cooking food that increases in volume (dried peas, chickpeas, spinach, pasta, rice, etc.), do not fill the pressure cooker beyond half its capacity.

NOTES:

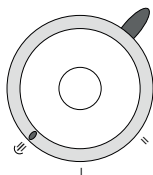
- If you wish to use the steam basket, place it inside the pressure cooker, **making sure you install the support supplied beforehand**. The basket must not rest on the bottom of the bowl without the support.
- The basket must not be used without liquid inside.
- Food must be evenly distributed on the base to prevent the basket from becoming unbalanced or tipping over.

1. Once you have prepared the pressure cooker, select the pressure level by turning the **pressure control knob (5)** on the lid to position **I or II**:
 - Position I corresponds to low cooking speed
 - Position II corresponds to rapid cooking speed



2. Place the pressure cooker on the lit heat source. At the start of cooking, turn the heat up to maximum until the valve operates. Operating pressure is reached when steam begins to escape through the **control valve (5)**.
3. Maintain the heat for 2 to 3 minutes to expel the air, then lower the heat.
4. You can start counting down the cooking time when the steam is steadily escaping.

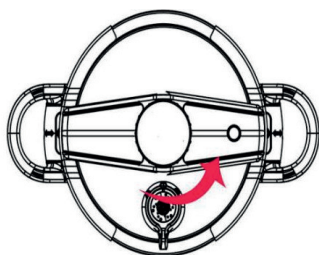
5. At the end of cooking, remove the pressure cooker from the heat source and depressurise it by turning the **pressure control knob (5)** on the lid to position **III**.



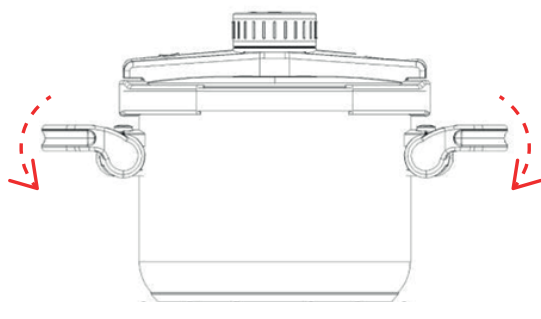
- You can also place the pressure cooker under cold running water to speed up the cooling process.

Beware of the risk of burns caused by handling the pressure cooker and the steam escaping from it.

- LET THE STEAM OUT BEFORE OPENING THE PRESSURE COOKER.
- When all the steam has been evacuated and the pressure cooker has been allowed to cool, turn the **locking knob (4)** anticlockwise and then remove the **lid (8)**. Don't force it.

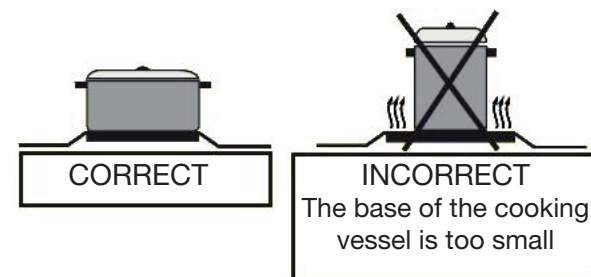


- To move the pressure cooker, use only the bakelite handles or protective gloves if necessary.
6. Store your pressure cooker: the **folding handles (1)** make it easy to store without taking up space.



practical advice on use

- Please note that induction cooking produces extremely high temperatures in just a few seconds, which means you need to be extra careful and vigilant.
- Always match the diameter of the bottom of the pan to the cooking hob. The diameter of the pan must always be at least as big as the diameter of the hob.



- If the control valve doesn't let steam escape, check that the heat source is powerful enough. If this persists, depressurise the pressure cooker and check the following points:
 - Is there enough liquid in the pressure cooker;
 - Is the pressure cooker closed properly;
 - Is the control valve blocked;
 - Is there any damage to the seal or edge of the pressure cooker.
- Do not place any objects on the safety valve and/or control valve when cooking.
- Make the most of the heat stored in the thermal base and save energy by switching off the heat source before the end of the cooking time.
- If steam is released from the sides of the lid and/or safety valve, remove the pressure cooker from the heat source, depressurise it and check the following points:
 - Is the control valve blocked;
 - Is the seal clean, correctly inserted and shows no signs of damage;
 - The edge of the pressure cooker body shows no signs of deterioration that would prevent the seal from fitting effectively.

cooking chart

The cooking times given below are a guide only. They may vary depending on the heat source, the thickness of the item, your cooking preferences, etc.

Cooking times start from the moment the control valve is engaged (it does not rotate as on a traditional pressure cooker).

VEGETABLES AND CEREALS		
	Steaming	In water
Artichokes	10 minutes	8 minutes
Asparagus		5 minutes
Whole carrots	12 minutes	10 minutes
Sliced carrots	6 minutes	5 minutes
Celery sticks	15 minutes	
Whole celeriac	10 minutes	
Fresh spinach	4 minutes	
Cabbage		10 minutes
Cauliflower florets		4 minutes
Green beans	10 minutes	
Dried beans		22 minutes
White beans		10 minutes
Peas	3 minutes	
Potatoes, cut into pieces	8/10 minutes	7 minutes
Whole potatoes	12 minutes	8 minutes
Rice	10 minutes per kilo	7 minutes
SOUPS		
Julienne soup		20 minutes
Watercress soup		15 minutes
Flemish soup		50 minutes
Fish soup		25 minutes
Meat soup		60 minutes

Steamed fish fillet	4 to 5 minutes
Tuna steaks (x 4) (approx. 600 g)	7 minutes
2 young cockerels (1 kg)	18 minutes
Leg of lamb (1.2 kg)	20 minutes
Veal roulades (x 4)	12 minutes
Roast beef (1 kg)	10 minutes
Roast pork (1 kg)	25 minutes
Roast veal (1 kg)	20 minutes
4 quails	9 minutes

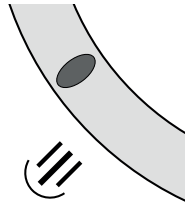
cleaning and maintenance

Cleaning

- Wash **the tank and steam basket** with a soft sponge and mild detergent (such as washing-up liquid). Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. You can also wash the bowl and basket in the dishwasher. Do not put the lid in the dishwasher.

We recommend you clean your pressure cooker immediately after use and once it's cooled sufficiently to prevent the stainless steel from being attacked by salty or acidic foods.

- Clean **the lid** under running water. Do not leave the lid to soak.
- Take particular care with the **seal**. For thorough cleaning, clean with hot water and then dry the inside of the seal with a soft cloth. **After each cleaning of the lid**, adjust the seal on the inside edge of the lid. Lubricate the seal and inside of the seal (to prevent the seal lips from sticking) with a little edible oil to make it easier to open and close the pressure cooker.
- Clean the **control valve** thoroughly: you can dismantle it by turning the pressure control knob to the maximum, beyond the mark corresponding to the depressurisation position. Remove the valve. Rinse it under running water. Make sure the orifice isn't blocked.
- Clean the safety valve and check it's not blocked.
- **Do not store cooked food in the pressure cooker to avoid damaging the stainless-steel coating.**
- **After washing and drying the pressure cooker, store it without the lid to avoid premature deformation of the seal.**
- DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS OR SCOURING SPONGES FOR CLEANING, AS THIS MAY DAMAGE THE CONTAINER LINING.
- **If food has burnt in your pressure cooker, leave the bowl to soak for a while before washing it. Never use bleach or chlorine-based products.**



Keep your pressure cooker in good condition for longer

- If you've left your pressure cooker on a heat source without any liquid inside, contact your retailer's after-sales service to have the product serviced.
- Do not allow salt water or water with detergent added to stand for long periods in the pressure cooker.
- If you're preparing roast meat, heat the fat gradually before browning the meat.
- If your pressure cooker has suffered an impact (e.g. deformation of the bowl) or if the locking system is faulty, please contact your retailer's after-sales service for inspection and repair.

Seal replacement

- We recommend you replace the seal on your pressure cooker every year (replace it at least once every two years) with a seal with identical characteristics, available from your retailer or its after-sales service (**seal references: 9027218**).
- The seal should be replaced if it shows cracks, deformation, a dark appearance and/or lack of flexibility.
- Place the seal on the inside edge of the lid, making sure it's correctly inserted and fitted.

Sie haben soeben ein Produkt der Marke Essentiel b erworben und wir danken Ihnen dafür. Wir legen besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Schnellkochtopf zufrieden sein werden.

Ihr Produkt



Der Schnellkochtopf zeichnet sich im Wesentlichen durch sein Öffnungs- und Verschlusssystem aus, das die Dichtheit des Schnellkochtopfes gewährleistet und einen Druck- und Temperaturanstieg unter Sicherheitsbedingungen ermöglicht, die für diese Art von Schnellkochtopf exklusiv sind.

Verpackungsinhalt

- 1 Essentiel b Schnellkochtopf
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Dampfkorb
- 1 Korbhalter

Technische Daten

- Schnellkochtopf aus Edelstahl
- Verschlussgriff und seitliche Griffe aus Bakelit/Metall
- Klappbare Griffe erleichtern die Aufbewahrung
- Abnehmbares Ventil zur leichteren Reinigung
- 2 Kochstufen
- Alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Topf mit Maßeinteilung
- Fassungsvermögen: 7 L für 6 bis 8 Personen
- Topf-Innendurchmesser: 22 cm
- Bodenstärke: 4 mm
- Abmessungen: 29 x 29 x 27 cm
- Maximal zulässiger Druck: 100 kPa
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 Dampfkorb
- Topf und Korb sind spülmaschinenfest

Für alle Herdarten geeignet:



Gas



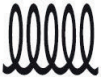
Elektroherd



Elektroherd mit
Spiralwiderstand

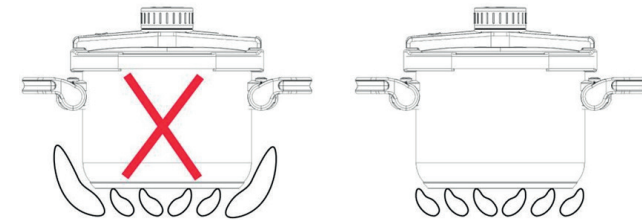


Glaskeramik



Induktion

- Bei der Verwendung auf einer elektrischen Herdplatte sollten Sie eine Platte mit dem gleichen oder einem kleineren Durchmesser als der Boden des Schnellkochtopfes verwenden.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf auf einem Glaskeramikkochfeld verwenden, achten Sie darauf, dass der Boden des Schnellkochtopfs sauber und trocken ist.
- Achten Sie bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld darauf, dass die Flammen nur den Boden des Kochgeschirrs erreichen und nicht die Wände.



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber vom Schnellkochtopf.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Waschen Sie **den Topf und den Dampfkorb** mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Spülen Sie diese mit klarem Wasser ab und trocknen sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Reinigen Sie **den Deckel** unter fließendem Wasser. (Lesen Sie dazu den Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
- Machen Sie einen Gebrauchstest mit dem Schnellkochtopf und ½ Liter Wasser: Gießen Sie das Wasser ein, schließen Sie den Deckel und lassen Sie es 10 Minuten lang erhitzen, bis das Regelventil beginnt, Dampf freizusetzen.

Vor jedem Gebrauch

1. Überprüfen Sie, ob das **Regelventil (5)** nicht verstopft ist. Dieses sorgt dafür, dass der Dampf kontinuierlich abgelassen wird und reguliert gleichzeitig den Druck im Inneren des Schnellkochtopfs.



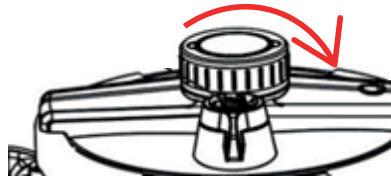
2. Überprüfen Sie, ob das **Sicherheitsventil (9)** nicht verstopft ist.

6

Das Sicherheitsventil (9) sorgt dafür, dass der Druck im Inneren nicht über den maximal zulässigen Druck ansteigt. Bei Überdruck zeichnet sich seine Funktionsweise durch das schnelle Entweichen von Dampf aus.



3. Überprüfen Sie, ob die **Dichtung (6)** richtig positioniert ist.
4. Der Schnellkochtopf muss **mindestens mit 250 ml Wasser** gefüllt sein und **höchstens bis zu 2/3 seiner Kapazität, ohne die MAX-Markierung zu überschreiten**.
5. Zentrieren Sie den **Deckel (8)** auf dem Gehäuse des Schnellkochtopfes und drehen Sie den **Verriegelungsknopf (4)** um die **Backe (2)**.



6. Stellen Sie bei jeder Verwendung sicher, dass der **Deckel (8)** richtig und ausreichend fest sitzt.

Die richtige Vorbereitung des Schnellkochtopfs verhindert, dass Dampf durch die Dichtung des Deckels entweicht, und sorgt für einen reibungslosen Betrieb.

- VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER SCHNELLKOCHTOPF RICHTIG GESCHLOSSEN IST, BEVOR SIE IHN AUFHEIZEN.
- IHR SCHNELLKOCHTOPF IST ERST DANN EINSATZBEREIT, WENN SIE DIE OBEN AUFGEFÜHRTEN SCHRITTE DURCHGEFÜHRT HABEN.

Gebrauch

6

Mindestmenge

Eine Mindestmenge von 250 ml Wasser ist erforderlich, um diesen Schnellkochtopf zu verwenden.

Maximale Menge

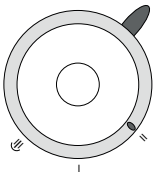
Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens (**MAX-Markierung**). Falls Sie diesen Grenzwert überschreiten, besteht die Gefahr, dass die Regel- und Sicherheitsventile blockiert werden und/oder Flüssigkeit über den Deckelrand ausläuft.

Beim Kochen von Lebensmitteln, die an Volumen zunehmen (getrocknete Erbsen, Kichererbsen, Spinat, Nudeln, Reis usw.), sollten Sie den Schnellkochtopf nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens befüllen.

HINWEIS:

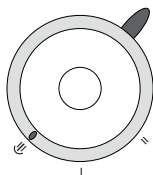
- Wenn Sie den Dampfkorb verwenden möchten, stellen Sie ihn in den Schnellkochtopf, **achten Sie dabei darauf, dass Sie zuvor die mitgelieferte Halterung anbringen**. Der Korb darf nicht ohne die Halterung auf dem Topfboden stehen.
- Der Korb darf nicht ohne Flüssigkeit im Inneren verwendet werden.
- Die Lebensmittel müssen gleichmäßig auf dem Boden verteilt sein, damit der Korb nicht aus dem Gleichgewicht gerät oder gar umkippt.

1. Nachdem Sie den Schnellkochtopf vorbereitet haben, stellen Sie die Druckstufe durch Drehen des **Druckeinstellknopfs (5)** auf dem Deckel auf die Stufe **I oder II**:
 - Position I entspricht der niedrigen Kochstufe
 - Position II entspricht der Schnellkochstufe



2. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die eingeschaltete Wärmequelle. Schalten Sie zu Beginn des Kochens die Herdplatte auf die höchste Stufe, bis das Ventil funktioniert. Der Betriebsdruck ist erreicht, wenn der Dampf beginnt, aus dem **Regelventil (5)** auszutreten.
3. Lassen Sie die Heizstufe noch 2 bis 3 Minuten lang, damit die Luft entweicht, und stellen die Herdplatte dann niedriger.
4. Sie können mit dem Countdown der Kochzeit beginnen, wenn der Dampf konstant entweicht.

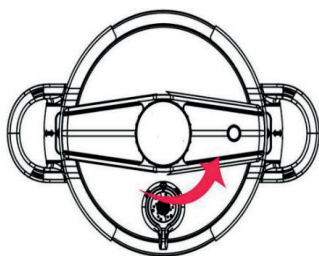
5. Nehmen Sie den Schnellkochtopf am Ende des Kochvorgangs von der Wärmequelle und lassen den Druck ab, indem Sie den **Druckregulierungsknopf (5)** am Deckel auf **III** stellen.



- Sie können den Schnellkochtopf auch unter einen kalten Wasserstrahl halten, um das Abkühlen zu beschleunigen.

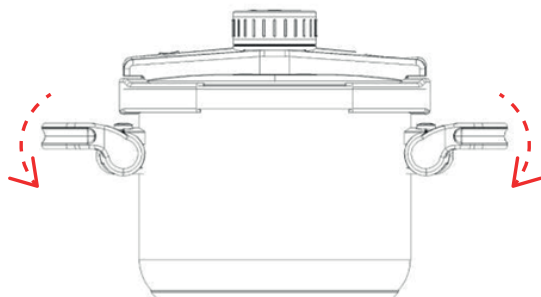
Vorsicht vor Verbrennungen, die durch die Handhabung des Schnellkochtopfes und den austretenden Dampf verursacht werden können.

- LASSEN SIE DEN DAMPF AB, BEVOR SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF ÖFFNEN.
- Wenn Sie sehen, dass der gesamte Dampf entwichen ist, und nachdem Sie den Schnellkochtopf haben abkühlen lassen, drehen Sie den **Verriegelungsknopf (4)** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen den **Deckel (8)** ab. Keine übermäßige Kraft aufwenden.



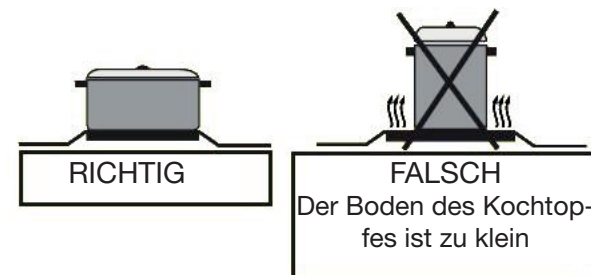
- Verwenden Sie zum Bewegen des Schnellkochtopfes nur die Bakelitgriffe oder ggf. Schutzhandschuhe.

6. Verstauen Sie Ihren Schnellkochtopf: Die **klappbaren Griffe (1)** ermöglichen eine einfache, platzsparende Aufbewahrung.



Gebrauchstipps

- Beachten Sie, dass beim Kochen mit Induktion innerhalb von Sekunden extrem hohe Temperaturen entstehen, die eine größere Vorsicht und Wachsamkeit erfordern.
- Passen Sie den Durchmesser des Gefäßbodens immer an die Kochstelle an. Der Durchmesser des Kochgeschirrs muss immer größer oder gleich dem Durchmesser der Kochstelle sein.



- Wenn das Regelventil keinen Dampf entweichen lässt, prüfen Sie, ob die Leistung der Wärmequelle stark genug ist. Wenn das Phänomen weiterhin besteht, lassen Sie den Druck aus dem Schnellkochtopf ab und überprüfen folgende Punkte:
 - Ob eine ausreichende Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf vorhanden ist;
 - Ob der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist;
 - Ob das Regelventil nicht verstopft ist;
 - Ob die Dichtung oder der Rand des Schnellkochtopfes nicht beschädigt sind.
- Stellen Sie beim Kochen keine Gegenstände auf das Sicherheitsventil und/oder das Regelventil.
- Nutzen Sie die im Thermoboden gespeicherte Wärme und sparen Sie Energie, indem Sie die Wärmequelle vor Ablauf der vorgesehenen Zubereitungszeit ausschalten.
- Falls Dampf aus den Seiten des Deckels und/oder aus dem Sicherheitsventil entweicht, nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle, lassen den Druck ab und überprüfen Folgendes:
 - Ob das Regelventil verstopft ist;
 - Ob der Dichtungsring sauber, richtig eingelegt ist und keine Anzeichen von Beschädigung aufweist;
 - Ob der Rand des Schnellkochtopfgehäuses keine Anzeichen von Beschädigungen aufweist, die einen wirksamen Sitz der Dichtung verhindern.

Kochtabelle

Die unten angegebenen Kochzeiten dienen nur zur Orientierung. Sie können je nach Wärmequelle, Dicke des Kochguts, Ihren Kochwünschen usw. variieren.

Die Kochzeiten beginnen ab dem Zeitpunkt, an dem das Regelventil aktiv wird (dieses dreht sich nicht wie bei einem herkömmlichen Schnellkochtopf).

GEMÜSE UND GETREIDE		
	Mit Dampf	Im Wasser
Artischocken	10 Minuten	8 Minuten
Spargel		5 Minuten
Ganze Karotten	12 Minuten	10 Minuten
Karotten in Scheiben	6 Minuten	5 Minuten
Stangensellerie	15 Minuten	
Knollensellerie ganz	10 Minuten	
Frischer Spinat	4 Minuten	
Kohl		10 Minuten
Blumenkohl in Röschen		4 Minuten
Grüne Bohnen	10 Minuten	
Halbtrockene Bohnen		22 Minuten
Weißer Bohnen		10 Minuten
Erbsen	3 Minuten	
Kartoffeln in Stücken	8/10 Minuten	7 Minuten
Ganze Kartoffeln	12 Minuten	8 Minuten
Reis	10 Minuten pro Kilo	7 Minuten
SUPPEN		
Julienne-Suppe		20 Minuten
Kressesuppe		15 Minuten
Flämische Suppe		50 Minuten
Fischsuppe		25 Minuten
Fleischsuppe		60 Minuten

Gedämpftes Fischfilet	4 bis 5 Minuten
Thunfischsteaks (x 4) (ca. 600 g)	7 Minuten
2 Stubenküken (1 kg)	18 Minuten
Lammkeule (1,2 kg)	20 Minuten
Kalbsröllchen (x 4)	12 Minuten
Rinderbraten (1 kg)	10 Minuten
Schweinebraten (1 kg)	25 Minuten
Kalbsbraten (1 kg)	20 Minuten
4 Wachteln	9 Minuten

Reinigung und Pflege

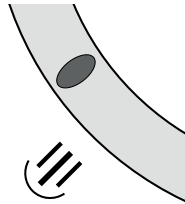
Reinigung

- Waschen Sie **den Topf und den Dampfkorb** mit einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Mit klarem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen. Sie können den Topf und den Korb auch in der Spülmaschine waschen. Waschen Sie den Deckel nicht im Geschirrspüler.

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Schnellkochtopf sofort nach dem Gebrauch und nachdem er ausreichend abgekühlt ist zu reinigen, um zu verhindern, dass der Edelstahl durch das Kochen von salzigen oder säurehaltigen Speisen angegriffen wird.

- Reinigen Sie **den Deckel** unter fließendem Wasser. Lassen Sie den Deckel nicht einweichen.
- Achten Sie besonders auf die **Dichtung**. Für eine gründliche Reinigung reinigen Sie diese mit warmem Wasser und trocknen anschließend die Innenseite der Dichtung mit einem weichen Tuch ab. **Nach jeder Reinigung des Deckels** passen Sie die Dichtung im Innenrand des Deckels an. Fetten Sie die Dichtung und die Innenseite der Dichtung (dies verhindert ein Verkleben der Dichtungslippen) mit etwas Speiseöl ein, damit sich der Schnellkochtopf leichter öffnen und schließen lässt.

- Reinigen Sie das **Regelventil** gründlich: Sie können es demontieren, indem Sie den Druckregulierungsknopf über die Markierung für die Druckentlastungsposition hinaus auf das Maximum drehen. Bauen Sie das Ventil aus. Spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung nicht verstopft ist.



- Reinigen Sie das Sicherheitsventil und prüfen Sie, ob es verstopft ist.
- **Bewahren Sie die im Schnellkochtopf gekochten Speisen nicht darin auf, um eine Beschädigung der Edelstahlbeschichtung zu vermeiden.**
- **Nachdem Sie den Schnellkochtopf gewaschen und getrocknet haben, bewahren Sie ihn ohne den Deckel auf, um eine vorzeitige Verformung der Dichtung zu vermeiden.**
- VERWENDEN SIE ZUM REINIGEN KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME, UM DIE BESCHICHTUNG DES BEHÄLTERS NICHT ZU BESCHÄDIGEN.
- **Wenn in Ihrem Schnellkochtopf Essen angebrannt ist, lassen Sie den Topf einige Zeit einweichen, bevor Sie ihn waschen. Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.**

Ihren Schnellkochtopf lange in gutem Zustand halten

- Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf leer auf einer Wärmequelle vergessen haben, lassen Sie das Produkt beim Kundendienst Ihres Fachgeschäfts überprüfen.
- Lassen Sie Salzwasser oder mit Spülmittel versetztes Wasser nicht lange im Schnellkochtopf stehen.
- Wenn Sie gebratenes Fleisch zubereiten, erhitzen Sie das Fett nach und nach, bevor Sie das Fleisch goldbraun braten.
- Wenn Ihr Schnellkochtopf einen Stoß erlitten hat (z. B. Verformung des Topfes) oder das Verriegelungssystem defekt ist, wenden Sie sich bitte zur Überprüfung und Reparatur an den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts.

Ersetzen der Dichtung

- Wir empfehlen Ihnen, die Dichtung Ihres Schnellkochtopfes jedes Jahr auszutauschen (ersetzen Sie diese mindestens einmal alle zwei Jahre) durch einen Dichtungsring mit identischen Eigenschaften, den Sie bei Ihrem Fachhändler oder dessen Kundendienst erhalten (**Dichtungsring-Referenzen: 9027218**).
- Die Dichtung muss ausgetauscht werden, wenn sie Risse, Verformungen, ein dunkles Aussehen und/oder mangelnde Flexibilität aufweist.
- Legen Sie die Dichtung in den Innenrand des Deckels und achten Sie darauf, dass sie richtig eingelegt ist und passt.

U heeft een product van het merk Essentiel b gekocht. Bedankt! Wij besteden bijzonder veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **ONTWERP** van onze producten.

We wensen u veel plezier met uw nieuwe snelkookpan.

Uw product

! Het belangrijkste kenmerk van de snelkookpan is het openings- en sluitsysteem, dat garandeert dat de snelkookpan goed dicht is en waarmee de druk en de temperatuur kunnen worden verhoogd in omstandigheden die specifiek zijn voor dit type snelkookpan.

Inhoud van de doos

- 1 snelkookpan van Essentiel b
- 1 handleiding
- 1 stoommandje
- 1 houder voor de mand

Technische eigenschappen

- Snelkookpan van roestvrijstaal
- Klemgreep en grepen aan de zijkanten in bakeliet/metaal
- Inklapbare handgrepen om de pan gemakkelijk te kunnen opbergen
- Verwijderbare klep om gemakkelijk schoon te maken
- 2 kooksnelheden
- Alle kookvuren inclusief inductie
- Pan met aanduidingen
- Capaciteit: 7 L voor 6 tot 8 personen
- Diameter in de pan: 22 cm
- Dikte van de bodem: 4 mm
- Afmetingen: 29 x 29 x 27 cm
- Maximaal toelaatbare druk: 100 kPa
- Meegeleverd accessoire: 1 stoommandje
- Kom en mand mogen in de vaatwasmachine

Compatibel met alle warmtebronnen:



Gas



Elektriciteit



Spiraalweerstand
elektriciteit

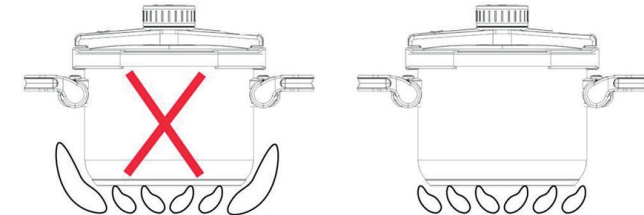


Vitrokeramisch



Inductie

- Als u een elektrische kookplaat gebruikt, dient u een vuur te kiezen met een diameter die gelijk is aan of kleiner is dan die van de bodem van de snelkookpan.
- Zorg er bij gebruik op een keramische kookplaat voor dat de bodem van de snelkookpan schoon en droog is.
- Zorg er bij gebruik op een gasfornuis voor dat de vlammen alleen de bodem van de pan bereiken, niet de zijkanten.

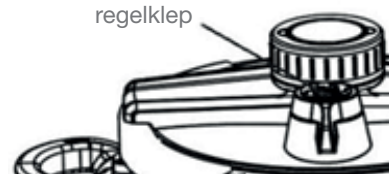


Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle etiketten van de snelkookpan.
- Lees de bijsluiter zorgvuldig door.
- Was **de pan en het stoommandje** met een zachte spons en een zacht schoonmaakproduct (zoals afwasmiddel) af. Spoel af met schoon water en droog af met een zachte, droge doek. Maak **het deksel** schoon onder een waterstraal. (Zie "Reiniging en onderhoud").
- Probeer de snelkookpan uit met ½ liter water: giet het water erin, sluit het deksel en laat 10 minuten opwarmen tot het regelventiel stoom begint af te geven.

Voor elk gebruik

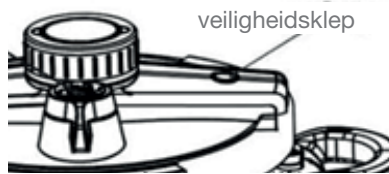
1. Controleer of de **regelklep (5)** niet geblokkeerd is. Hierdoor kan de stoom continu ontsnappen en wordt de druk in de snelkookpan geregeld.



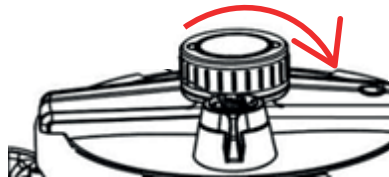
2. Controleer of de **veiligheidsklep (9)** niet geblokkeerd is.

6

Het veiligheidsventiel (9) zorgt ervoor dat de druk de maximaal toegestane druk binnen niet overschrijdt. Bij overdruk komt er snel stoom vrij.



3. Controleer of de **afdichting (6)** correct is geplaatst.
4. De snelkookpan moet met **ten minste 250 ml water** en **tot maximaal 2/3 van zijn capaciteit zonder de aanduiding MAX te overschrijden** gevuld worden.
5. Plaats het **deksel (8)** in het midden op de snelkookpan en draai aan de **vergrendelknop (4)** om de **klem te sluiten (2)**.



6. Zorg er bij elk gebruik voor dat het **deksel (8)** correct geplaatst en vastgedraaid wordt.

Door de snelkookpan op de juiste manier klaar te maken, voorkomt u dat er stoom ontsnapt via de afdichting van het deksel en zorgt u ervoor dat ze goed werkt.

- **ZORG ERVOOR DAT DE SNELKOOKPAN GOED GESLOTEN IS VOOR U ZE LAAT OPWARMEN.**
- **UW SNELKOOKPAN IS PAS KLAAR VOOR GEBRUIK ALS U BOVENSTAANDE STAPPEN HEBT UITGEVOERD.**

gebruik

6

Minimale hoeveelheid

Er is een minimale hoeveelheid van 250 ml water nodig om deze snelkookpan te gebruiken.

Maximale hoeveelheid

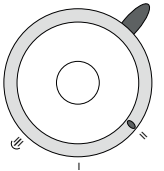
Vul de snelkookpan niet verder dan 2/3 van de inhoud (**aanduiding MAX**). Als u deze limiet overschrijdt, bestaat het risico dat de regel- en veiligheidskleppen geblokkeerd raken en/of dat er lekkage optreedt via de randen van het deksel.

Wanneer u voedsel kookt dat in volume toeneemt (gedroogde erwten, kikkererwten, spinazie, pasta, rijst, enz.), mag u de snelkookpan niet verder dan de helft van de inhoud vullen.

OPMERKINGEN:

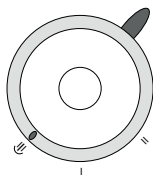
- Als u het stoommandje wilt gebruiken, plaatst u het in de snelkookpan. **Zorg ervoor dat u eerst de meegeleverde steun aanbrengt.** De mand mag niet op de bodem van de kom rusten zonder de steun.
- De mand mag niet worden gebruikt wanneer er geen vloeistof in de pan zit.
- Het voedsel moet gelijkmatig over de bodem worden verdeeld om te voorkomen dat de mand uit balans raakt of omvalt.

1. Nadat u de snelkookpan hebt voorbereid, selecteert u het drukniveau door de **drukregelknop (5)** op het deksel op stand **I of II** te zetten:
 - Stand I is een lage kooksnelheid
 - Stand II is een hoge kooksnelheid



2. Plaats de snelkookpan op de aangestoken warmtebron. Zet het kookvuur aan het begin van het koken op maximaal totdat het ventiel werkt. De druk wordt tijdens de werking bereikt wanneer er stoom begint te ontsnappen door de **regelklep (5)**.
3. Houd het vuur 2 tot 3 minuten hoog om de lucht te verdrijven en zet het vuur dan lager.
4. U kunt beginnen met het aftellen van de kooktijd wanneer de stoom gestaag ontsnapt.

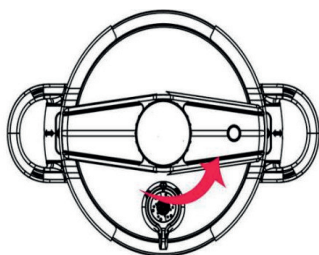
5. Neem de snelkookpan aan het einde van de kooktijd van de warmtebron af en laat de druk afnemen door de **drukregelknop (5)** op het deksel naar stand **III** te draaien.



- U kan de snelkookpan ook onder een straal koud water houden om ze sneller te laten afkoelen.

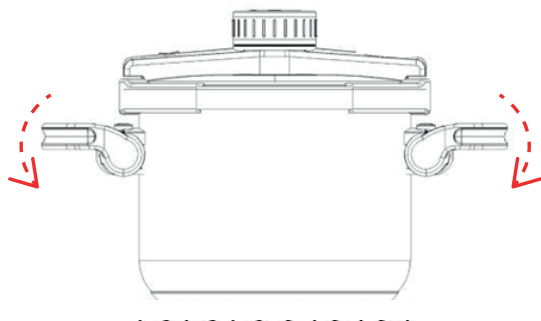
Opgelet voor het risico op brandwonden bij het hanteren van de snelkookpan en door de stoom die eruit komt.

- LAAT DE STOOM ONTSNAPPEN VOOR U DE SNELKOOKPAN OPENT.
- Wanneer alle stoom is afgevoerd en de snelkookpan is afgekoeld, draait u de **sluitknop (4)** tegen de wijzers van de klok in en haalt u het **deksel (8)** eraf. Forceer het niet.



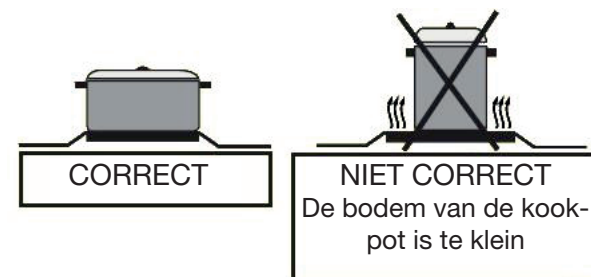
- Gebruik voor het verplaatsen van de snelkookpan uitsluitend de bakelieten handgrepen of eventueel ovenhandschoenen.

6. Uw snelkookpan opbergen: met de **inklapbare grepen (1)** kan u ze gemakkelijker opbergen zonder dat ze veel ruimte inneemt.



Praktische tips voor gebruik

- Houd er rekening mee dat inductiekoken extreem hoge temperaturen produceert in slechts enkele seconden, wat betekent dat u extra voorzichtig en waakzaam moet zijn.
- Stem de diameter van de bodem van de pan altijd af op het kookvuur. De diameter van de pan moet altijd groter zijn dan of gelijk aan de diameter van het kookvuur.



- Als de regelklep geen stoom laat ontsnappen, dient u te controleren of de warmtebron krachtig genoeg is. Laat de druk uit de snelkookpan ontsnappen als het probleem zich blijft voordoen en controleer de volgende punten:
 - Of er genoeg vloeistof in de snelkookpan zit;
 - Of de snelkookpan goed gesloten is;
 - Of de regelklep niet geblokkeerd is;
 - Controleer of de afdichting of de rand van de snelkookpan niet beschadigd is.
- Plaats tijdens het koken geen voorwerpen op het veiligheidsventiel en/of het regelventiel.
- Profiteer van de warmte die is opgeslagen in de thermische bodem en bespaar energie door de warmtebron uit te schakelen voor het einde van de kooktijd.
- Wanneer er stoom vrijkomt van de zijkanten van het deksel en/of het veiligheidsventiel, moet de snelkookpan van de warmtebron worden verwijderd. Laat dan de druk ontsnappen en controleer de volgende punten:
 - Of de regelklep geblokkeerd is;
 - Of de afdichting schoon is, correct is geplaatst en geen tekenen van beschadiging vertoont;
 - Controleer of de rand van de snelkookpan geen tekenen van beschadiging vertoont waardoor de afdichting niet goed zou passen.

Tabel met kooktijden

De kooktijden hieronder zijn slechts een richtlijn. Ze kunnen variëren afhankelijk van de warmtebron, de dikte van de voeding, hoe u het bereid wil hebben enz.

De kooktijden gaan in op het moment dat het regelventiel wordt vastgeklikt (het ventiel draait niet zoals bij een traditionele snelkookpan).

GROENTEN EN GRANEN		
	Stomen	In water
Artisjokken	10 minuten	8 minuten
Asperges		5 minuten
Hele wortelen	12 minuten	10 minuten
Wortelschijfjes	6 minuten	5 minuten
Selder in stukjes	15 minuten	
Hele knolselderij	10 minuten	
Verse spinazie	4 minuten	
Kool		10 minuten
Bloemkoolroosjes		4 minuten
Sperziebonen	10 minuten	
Gedroogde bonen		22 minuten
Witte bonen		10 minuten
Erwten	3 minuten	
Aardappelen, in stukken gesneden	8/10 minuten	7 minuten
Hele aardappelen	12 minuten	8 minuten
Rijst	10 minuten per kilo	7 minuten
SOEPEN		
Juliennesoep		20 minuten
Waterkerssoep		15 minuten
Vlaamse soep		50 minuten
Vissoep		25 minuten
Vleessoep		60 minuten

Gestoomde visfilet	4 tot 5 minuten
Tonijnsteaks (x 4) (ca. 600 g)	7 minuten
2 haantjes (1 kg)	18 minuten
Lamsbout (1,2 kg)	20 minuten
Roulades van kalfsvlees (x 4)	12 minuten
Rosbief (1 kg)	10 minuten
Gebraden varkensvlees (1 kg)	25 minuten
Gebraden kalfsvlees (1 kg)	20 minuten
4 kwartels	9 minuten

Reiniging en onderhoud

Reiniging

- Was **de pot en het stoommandje** met een zachte spons en een mild schoonmaakproduct (zoals afwasmiddel) af. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek. U kunt de pot en het mandje ook in de vaatwasser wassen. Doe het deksel niet in de vaatwasser.

We raden aan om de snelkookpan onmiddellijk na gebruik en na voldoende afkoeling te reinigen om te voorkomen dat het roestvrij staal wordt aangetast door zout of zuur voedsel.

- Maak **het deksel** schoon onder een waterstraal. Laat het deksel niet weken.
- Wees vooral voorzichtig met de **afdichting**. Voor een grondige reiniging reinigt u met heet water en droogt u de binnenkant van de afdichting af met een zachte doek. Pas **telkens wanneer u het deksel gereinigt heeft** de verzegeling aan de binnenrand van het deksel aan. Smeer de afdichting en de binnenkant ervan in (om te voorkomen dat de lippen van de afdichting vastplakken) met een beetje spijsolie om de snelkookpan gemakkelijker te kunnen openen en sluiten.

- Maak de **regelklep** grondig schoon: u kan ze demonteren door de drukregelknop naar het maximum te draaien, voorbij de markering die overeenkomt met de stand om de druk te laten ontsnappen. Verwijder het ventiel. Spoel het af onder een waterstraal. Controleer of de opening niet geblokkeerd is.

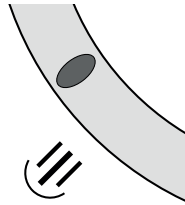
- Reinig het veiligheidsventiel en controleer of het niet verstopt is.

- **Bewaar geen gekookt voedsel in de snelkookpan om schade aan de coating van roestvrijstaal te voorkomen.**

- **Bewaar de snelkookpan na het wassen en drogen zonder deksel om voortijdige vervorming van de afdichting te voorkomen.**

- GEBRUIK GEEN SCHURENDE SCHOONMAAKMIDDELEN OF SCHUURSPONZEN VOOR HET REINIGEN, OMDAT DIT DE COATING VAN DE PAN KAN BESCHADIGEN.

- **Als er voedsel is aangebrand in uw snelkookpan, dient u de pan wat te laten weken voor u ze afwast. Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten.**



Houd uw snelkookpan lange tijd in goede staat

- Als u uw snelkookpan op een warmtebron hebt laten staan zonder dat er vloeistof in zat, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw leverancier om het product te laten nakijken.
- Laat zout water of water waaraan afwasmiddel is toegevoegd niet te lang in de snelkookpan staan.
- Als u gebraden vlees bereidt, moet u het vet geleidelijk verhitten voordat u het vlees bruin bakt.
- Als uw snelkookpan een schok heeft gehad (bv. vervorming van de pan) of als het vergrendelingssysteem defect is, moet u contact opnemen met de klantendienst van uw leverancier voor controle en reparatie.

Afdichting vervangen

- We raden aan dat u de afdichting van uw snelkookpan elk jaar (ten minste om de twee jaar) vervangt door een afdichting met identieke eigenschappen, verkrijgbaar bij uw leverancier of de klantendienst ervan (**referenties afdichting: 9027218**).
- De afdichting moet worden vervangen als ze scheuren, vervorming, een donker uiterlijk en/of een gebrek aan flexibiliteit vertoont.
- Plaats de afdichting op de binnenrand van het deksel en zorg ervoor dat ze correct is geplaatst en bevestigd.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



*** Testé dans nos laboratoires**

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



essentiel 



Art. 8011715

Ref. EPC2

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com